



TESTs PINCHES - I

Funciones Profesionales

SERVICIOS DE SALUD



TESTs PINCHES - I
Funciones Profesionales
Servicios de Salud
Ed. 2019

© Beatriz Carballo Martín (coord.)
© Ed. TEMA DIGITAL, S.L.
ISBN: 978-84-942320-5-3
DOCUMENTACIÓN PARA OPOSICIONES (Servicios de Salud)
Depósito Legal según Real Decreto 635/2015

*Prohibido su uso fuera de las condiciones
de acceso on-line o venta*

PRESENTACIÓN

El Estatuto de Personal no Sanitario al Servicio de las Instituciones Sanitarias de la Seguridad Social Social (Orden del Ministerio de Trabajo de 5 de julio de 1971) clasificó la categoría de PINCHE dentro del Personal Subalterno, que se componía de una Escala General (Jefe de Personal Subalterno, y Celadores), y de otra Escala de Servicios (fogoneros, planchadores/as, limpiadores/as, pinches, etc).

Posteriormente el Estatuto Marco del Personal Estatutario de los Servicios de Salud clasifica esta categoría dentro del personal estatutario de gestión y servicios, personal que desempeña funciones de gestión o desarrollo de profesiones u oficios que no tengan carácter sanitario. Y dentro de este personal, se incluye al Pinche en "Otro personal": categorías en las que se exige certificación acreditativa de los años cursados y de las calificaciones obtenidas en la Educación Secundaria Obligatoria, o título o certificado equivalente.

Las funciones profesionales del Pinche son:

-Bajo las órdenes del Cocinero o Cocinera. efectuarán la preparación de los víveres para su condimento.

-Encendido y mantenimiento de hornos y hogares. así como su limpieza.

-Limpieza de los útiles de cocina y comedor; limpieza de los locales de cocina y anexos.

-Las destinadas en planta ayudarán a servir la comida a los enfermos y personal de la Institución con derecho a manutención; realizarán la limpieza de los útiles de cocina y comedor con destino en los oficios de planta y los locales de los mismos. teniendo a su cargo el traslado de ropas que sea preciso.

-Aseo de camas del personal masculino al servicio de la Institución Sanitaria.

Presentamos a continuación una colección de test de repaso sobre las funciones, cometidos y responsabilidades profesionales de la categoría de Pinche, con preguntas reales extraídas y recopiladas de exámenes oficiales realizados por los distintos Servicios de Salud autonómicos (SERMAS, SACYL, SAS, Salud Aragón, SES, SCS...).

Pretendemos ofrecer una colección de gran utilidad para el opositor por cuanto le permitirá calibrar y ponderar sus conocimientos en relación con preguntas reales de examen respecto de las funciones profesionales de la categoría.

La colección se presenta en un conjunto de 300 preguntas repartidas en 6 bloques de 50 preguntas cada uno, con una hoja de respuesta por cada bloque y las correspondientes claves de respuesta para corregir las contestaciones.

300 PREGUNTAS TIPO TEST

TEST Nº 1

1.- La uperización es un procedimiento por el cual se somete a la leche a una corriente de vapor de agua recalentado manteniéndola en una corriente turbulenta a menos de un segundo. ¿A qué temperatura se debe mantener la corriente turbulenta?:

- A) No hace falta alcanzar ninguna temperatura
- B) No hay límite de temperatura
- C) 150º
- D) 80º

2.- ¿Se puede conservar la leche pasteurizada a temperatura ambiente?:

- A) Si, durante 5 días
- B) Si, pero en un envase cerrado
- C) No, deberá conservarse en frigorífico
- D) Si, durante 4 días

3.- La puesta en temperatura para el consumo de un alimento se denomina:

- A) Regeneración
- B) Condimentación
- C) Congelación
- D) Liofilización

4.- ¿En qué consiste la deshidratación de un alimento?:

- A) En eliminar la mayor concentración posible de agua presente en un producto
- B) El deshidratado a baja temperatura conserva la gran mayoría de los alimentos con las mismas vitaminas y minerales, nutrientes y enzimas que su equivalente fresco, y con sabores más concentrados
- C) Proceso para hervir el alimento
- D) A y B son correctas

5.- ¿En qué consiste la liofilización?:

- A) La liofilización es un proceso de conservación de los alimentos en el que se congela y se descongela el alimento pasando por el vacío y a presión atmosférica baja
- B) Proceso por el que se fríe el alimento en abundante aceite
- C) El resultado es un alimento similar al deshidratado, sin agua, que se puede conservar durante mucho tiempo
- D) A y C son correctas

6.- La destrucción de insectos mediante procedimientos o agentes físicos o químicos se llama:

- A) Desratización
- B) Desinsectación
- C) Desinfección
- D) Intoxicación

7.- ¿Qué es el Equipo APPCC?:

- A) Equipo multidisciplinar de personas responsables de la elaboración del Plan APPCC
- B) Equipo de pinches que elaboran el Plan APPCC
- C) Equipo de cocineros que elaboran el Plan APPCC
- D) Equipo multidisciplinar que exclusivamente controla el Plan APPCC

8.- La zona de emplatado, ¿en qué zona está en la cocina?:

- A) Sucia
- B) Lavado
- C) Limpia
- D) A y B son correctas

9.- ¿Con cuanto tiempo se elaborarán las comidas antes de su consumo, salvo las que vayan a ser congeladas o refrigeradas?:

- A) Con la menor antelación posible al tiempo de consumo
- B) Con 48 horas de antelación
- C) Con 24 horas de antelación
- D) Con 12 horas de antelación

10.- En la cocina no centralizada, la cadena de producción suele ser caliente, los alimentos una vez cocinados se distribuyen manteniéndose a una temperatura superior a:

- A) 56°
- B) 65°
- C) 100°
- D) 45°

11.- Ventajas de la cocina hospitalaria centralizada:

- A) Aspecto económico
- B) Aspecto higiénico
- C) Desde el punto de vista clínico, se establece un mismo nivel de atención bajo un criterio dietético uniforme para todos los pacientes de los centros atendidos
- D) Todas son correctas

12.- Inconvenientes que presenta la cocina centralizada:

- A) Distancia entre la producción y el lugar de consumo
- B) Imposibilidad de atender peticiones extemporáneas desde las áreas de hospitalización
- C) Cercanía
- D) A y B son correctas

13.- ¿Qué es la contaminación cruzada?:

- A) La contaminación de alimentos a través del contacto con otros alimentos crudos, utensilios, insectos o superficies contaminadas

B) Proceso por el que las bacterias de un área son trasladadas por el manipulador de alimentos a otra área antes limpia, de manera que contamina alimentos o superficies

- C) Contaminación directa
- D) A y B son correctas

14.- ¿Qué es un portador sano?:

- A) Persona que sin presentar síntomas de enfermedad, puede transmitir gérmenes a los alimentos y causar daños en otras personas
- B) Persona con alguna patología que trabaja de pinche de cocina
- C) Persona que presenta síntomas de enfermedad, puede transmitir gérmenes a los alimentos y causar daños en otras personas
- D) Persona ajena a la cocina que es portadora de bacterias

15.- ¿Las comidas preparadas procedentes de otros países pueden comercializarse en España si no han pasado un puesto fronterizo?:

- A) Si
- B) No
- C) Si, pero que lleve etiqueta de producción
- D) Si, siempre que hayan sido elaboradas con las normativas higiénico-sanitarias adecuadas

16.- Un agente tensioactivo puede ser:

- A) Iónico, no iónico o anfótero
- B) Iónico, anfótero o no anfótero
- C) Ionizado, no ionizado o anfótero
- D) Ionizado, anfótero o no anfótero

17.- El jabón de lavar es el producto que se destina al lavado de ropa u objetos diversos y se obtiene de la reacción de los ácidos de un aceite u otro cuerpo graso con un:

- A) Alcohol
- B) Desinfectante
- C) Acido
- D) Álcali

18.- El porcentaje de biodegradabilidad de un detergente es:

- A) La cantidad porcentual del agente tensioactivo no biodegradado
- B) La cantidad porcentual del agente tensioactivo biodegradado
- C) La cantidad porcentual del agente no anfótero no biodegradado
- D) La cantidad porcentual del agente no anfótero biodegradado

19.- ¿Cuales son las clases de componentes, si se añaden a un detergente, que deberán figurar siempre en la etiqueta, sea cual sea su concentración?:

- A) Enzimas, desengrasantes, blanqueantes ópticos y perfumes
- B) Desinfectantes, tensioactivos, blanqueantes ópticos y perfumes
- C) Enzimas, desinfectantes, blanqueantes ópticos y perfumes
- D) Desinfectantes, desengrasantes, blanqueantes ópticos y perfumes

20.- Los productos lavavajillas líquidos para uso profesional que resulten clasificados como "corrosivos" que lleven la leyenda "restringido a uso profesional":

- A) Queda prohibida toda indicación sobre un uso simultáneo en el hogar
- B) Deberá indicar expresamente que puede utilizarse en el hogar si procede
- C) Queda prohibido su uso en cocinas, sólo se podrá utilizar en industrias
- D) Su uso queda prohibido en cocinas e industrias alimentarias

PLANTILLA DE CONTESTACIONES

TEST Nº 1

1	ABCD □□□□	11	ABCD □□□□	21	ABCD □□□□	31	ABCD □□□□	41	ABCD □□□□
2	ABCD □□□□	12	ABCD □□□□	22	ABCD □□□□	32	ABCD □□□□	42	ABCD □□□□
3	ABCD □□□□	13	ABCD □□□□	23	ABCD □□□□	33	ABCD □□□□	43	ABCD □□□□
4	ABCD □□□□	14	ABCD □□□□	24	ABCD □□□□	34	ABCD □□□□	44	ABCD □□□□
5	ABCD □□□□	15	ABCD □□□□	25	ABCD □□□□	35	ABCD □□□□	45	ABCD □□□□
6	ABCD □□□□	16	ABCD □□□□	26	ABCD □□□□	36	ABCD □□□□	46	ABCD □□□□
7	ABCD □□□□	17	ABCD □□□□	27	ABCD □□□□	37	ABCD □□□□	47	ABCD □□□□
8	ABCD □□□□	18	ABCD □□□□	28	ABCD □□□□	38	ABCD □□□□	48	ABCD □□□□
9	ABCD □□□□	19	ABCD □□□□	29	ABCD □□□□	39	ABCD □□□□	49	ABCD □□□□
10	ABCD □□□□	20	ABCD □□□□	30	ABCD □□□□	40	ABCD □□□□	50	ABCD □□□□

300 PREGUNTAS TIPO TEST

Claves de respuestas

TEST Nº 1

1.- La uperización es un procedimiento por el cual se somete a la leche a una corriente de vapor de agua recalentado manteniéndola en una corriente turbulenta a menos de un segundo. ¿A qué temperatura se debe mantener la corriente turbulenta?:

- A) No hace falta alcanzar ninguna temperatura
- B) No hay límite de temperatura
- + C) 150º
- D) 80º

2.- ¿Se puede conservar la leche pasteurizada a temperatura ambiente?:

- A) Si, durante 5 días
- B) Si, pero en un envase cerrado
- + C) No, deberá conservarse en frigorífico
- D) Si, durante 4 días

3.- La puesta en temperatura para el consumo de un alimento se denomina:

- + A) Regeneración
- B) Condimentación
- C) Congelación
- D) Liofilización

4.- ¿En qué consiste la deshidratación de un alimento?:

- A) En eliminar la mayor concentración posible de agua presente en un producto
- B) El deshidratado a baja temperatura conserva la gran mayoría de los alimentos con las mismas vitaminas y minerales, nutrientes y enzimas que su equivalente fresco, y con sabores más concentrados
- C) Proceso para hervir el alimento
- + D) A y B son correctas

5.- ¿En qué consiste la liofilización?:

- A) La liofilización es un proceso de conservación de los alimentos en el que se congela y se descongela el alimento pasando por el vacío y a presión atmosférica baja
- B) Proceso por el que se fríe el alimento en abundante aceite
- C) El resultado es un alimento similar al deshidratado, sin agua, que se puede conservar durante mucho tiempo
- + D) A y C son correctas

6.- La destrucción de insectos mediante procedimientos o agentes físicos o químicos se llama:

- A) Desratización
- + B) Desinsectación
- C) Desinfección
- D) Intoxicación

7.- ¿Qué es el Equipo APPCC?:

- + A) Equipo multidisciplinar de personas responsables de la elaboración del Plan APPCC
- B) Equipo de pinches que elaboran el Plan APPCC
- C) Equipo de cocineros que elaboran el Plan APPCC
- D) Equipo multidisciplinar que exclusivamente controla el Plan APPCC

8.- La zona de emplatado, ¿en qué zona está en la cocina?:

- A) Sucia
- B) Lavado
- + C) Limpia
- D) A y B son correctas

9.- ¿Con cuánto tiempo se elaborarán las comidas antes de su consumo, salvo las

que vayan a ser congeladas o refrigeradas?:

- + A) Con la menor antelación posible al tiempo de consumo
- B) Con 48 horas de antelación
- C) Con 24 horas de antelación
- D) Con 12 horas de antelación

10.- En la cocina no centralizada, la cadena de producción suele ser caliente, los alimentos una vez cocinados se distribuyen manteniéndose a una temperatura superior a:

- A) 56º
- + B) 65º
- C) 100º
- D) 45º

11.- Ventajas de la cocina hospitalaria centralizada:

- A) Aspecto económico
- B) Aspecto higiénico
- C) Desde el punto de vista clínico, se establece un mismo nivel de atención bajo un criterio dietético uniforme para todos los pacientes de los centros atendidos
- + D) Todas son correctas

12.- Inconvenientes que presenta la cocina centralizada:

- A) Distancia entre la producción y el lugar de consumo
- B) Imposibilidad de atender peticiones extemporáneas desde las áreas de hospitalización
- C) Cercanía
- + D) A y B son correctas

13.- ¿Qué es la contaminación cruzada?:

- A) La contaminación de alimentos a través del contacto con otros alimen-

- tos crudos, utensilios, insectos o superficies contaminadas
- B) Proceso por el que las bacterias de un área son trasladadas por el manipulador de alimentos a otra área antes limpia, de manera que contamina alimentos o superficies
- C) Contaminación directa
- + D) A y B son correctas

14.- ¿Qué es un portador sano?:

- + A) Persona que sin presentar síntomas de enfermedad, puede transmitir gérmenes a los alimentos y causar daños en otras personas
- B) Persona con alguna patología que trabaja de pinche de cocina
- C) Persona que presenta síntomas de enfermedad, puede transmitir gérmenes a los alimentos y causar daños en otras personas
- D) Persona ajena a la cocina que es portadora de bacterias

15.- ¿Las comidas preparadas procedentes de otros países pueden comercializarse en España si no han pasado un puesto fronterizo?:

- A) Si
- + B) No
- C) Si, pero que lleve etiqueta de producción
- D) Si, siempre que hayan sido elaboradas con las normativas higiénico-sanitarias adecuadas

16.- Un agente tensioactivo puede ser:

- + A) Iónico, no iónico o anfótero
- B) Iónico, anfótero o no anfótero
- C) Ionizado, no ionizado o anfótero
- D) Ionizado, anfótero o no anfótero

17.- El jabón de lavar es el producto que se destina al lavado de ropa u objetos diversos y se obtiene de la reacción de los ácidos de un aceite u otro cuerpo graso con un:

- A) Alcohol
- B) Desinfectante
- C) Acido

- + D) Alcali

18.- El porcentaje de biodegradabilidad de un detergente es:

- A) La cantidad porcentual del agente tensioactivo no biodegradado
- + B) La cantidad porcentual del agente tensioactivo biodegradado
- C) La cantidad porcentual del agente no anfótero no biodegradado
- D) La cantidad porcentual del agente no anfótero biodegradado

19.- ¿Cuales son las clases de componentes, si se añaden a un detergente, que deberán figurar siempre en la etiqueta, sea cual sea su concentración?:

- A) Enzimas, desengrasantes, blanqueantes ópticos y perfumes
- B) Desinfectantes, tensioactivos, blanqueantes ópticos y perfumes
- + C) Enzimas, desinfectantes, blanqueantes ópticos y perfumes
- D) Desinfectantes, desengrasantes, blanqueantes ópticos y perfumes

20.- Los productos lavavajillas líquidos para uso profesional que resulten clasificados como "corrosivos" que lleven la leyenda "restringido a uso profesional":

- + A) Queda prohibida toda indicación sobre un uso simultáneo en el hogar
- B) Deberá indicar expresamente que puede utilizarse en el hogar si procede
- C) Queda prohibido su uso en cocinas, sólo se podrá utilizar en industrias
- D) Su uso queda prohibido en cocinas e industrias alimentarias