
CUESTIONARIO TIPO 1

- 1).- Alimento adulterado es:
- a) el que se ha preparado para simular a otro
 - b) el que contiene microorganismos patógenos
 - c) el que su contenido en materias extrañas es mayor al permitido
 - d) aquel al que se le ha variado su composición de forma intencionada
- 2).- La legislación alimentaria aplicable en Extremadura es publicada en:
- a) DOUE, BOE y DOE
 - b) DUE, BOP y DOE
 - c) CCAA, BOP y DOE
 - d) BOE, DOE y BOP
- 3).- ¿Cuál de las siguientes operaciones está incluida en el control oficial alimentario?
- a) control de los importes de la factura
 - b) inspección
 - c) sanción
 - d) ninguna de las anteriores está incluida en dicho control
- 4).- ¿Cuál de los siguientes es un producto perecedero?
- a) leche pasteurizada
 - b) azúcar
 - c) chacina
 - d) verdura congelada
- 5).- En la clasificación de los alimentos, el grupo 3 estaría formado por:
- a) harina y derivados, arroz, azúcar
 - b) frutas
 - c) productos lácteos y derivados
 - d) patatas, boniatos, leguminosas, frutos secos
- 6).- Según su composición nutritiva, los pescados se clasifican en :
- a) pescados de agua dulce y pescados de agua salada
 - b) pescados azules, blancos y semiblancos
 - c) gadiformes, clupeiformes y elasmobranquios
 - d) pescados blancos y azules
- 7).- Los combustibles líquidos que normalmente se usan en calefacción son:
- a) Clase A
 - b) Clase B
 - c) Clase C
 - d) Clase D

- 8).- Las tres principales sustancias naturales que tienen la propiedad de reaccionar con el oxígeno para producir luz y calor son:
- a) Hidrógeno, Carburo, Sodio.
 - b) Carbono, Azufre, Nitrógeno
 - c) Carbono, Éter, Hidrógeno
 - d) Azufre, Carbono, Hidrógeno
- 9).- El punto de inflamación del gasóleo está a una temperatura :
- a) de 15°C y una tensión de vapor superior a 98 Kpa.
 - b) inferior a 55°C
 - c) entre 55°C y 120°C
 - d) superior a 120°C
- 10).- Al pan se le aplica un I.V.A. del :
- a) 18%
 - b) 8%
 - c) 3%
 - d) 4%
- 11).- ¿Cuál es el valor medio de un artículo del almacén que en sucesivas reposiciones nos ha costado: 16.00, 17.00, 18.00 y 20.00 € ?
- a) 19.50
 - b) 19.00
 - c) 17.75
 - d) 20.00
- 12).- Para seleccionar un proveedor se utilizan básicamente criterios económicos y de calidad. ¿Cuál de los siguientes criterios se relaciona con el aspecto económico?
- a) el periodo de garantía
 - b) los rappels
 - c) el servicio postventa
 - d) las características técnicas
- 13).- Un proveedor es:
- a) la persona que pone el producto en el domicilio del comprador
 - b) la empresa que transforma la materia prima
 - c) la persona o empresa que suministra bienes a otra
 - d) la persona o empresa que adquiere el suministro
- 14).- El orden correcto en un proceso de compra es:
- a) da igual el orden, mientras se consiga el mejor resultado
 - b) búsqueda de proveedores - selección de ofertas - evaluación de proveedores - registro de proveedores
 - c) registro de proveedores - comunicación y selección de ofertas - evaluación de proveedores
 - d) búsqueda de proveedores - comunicación con ellos - evaluación y selección de proveedores y ofertas - registro de proveedores
- 15).- ¿En cuál de las siguientes técnicas de conservación de alimentos se aplica el calor?
- a) Desecación
 - b) Liofilización
 - c) Pasteurización
 - d) Conservación por radiaciones

16).- Una perfecta conservación de los géneros perecederos se hace en condiciones de :

- a) Homotermia
- b) Hipertermia
- c) Hipotermia
- d) Mesotermia

17).- El eslabón o chaira se utiliza en cocina para:

- a) unir la cadena de platos.
- b) abrir latas de conservas
- c) reafilear el cuchillo
- d) cortar el pescado congelado

18).- La rueda que se utiliza en cocina para sacar rizos de mantequilla se llama:

- a) Espuela
- b) Saute
- c) Espalmadera
- d) Trinchante

19).- El saute en cocina se utiliza para:

- a) rehogar, saltear y estofar géneros
- b) la cocción de grandes presas de pescado
- c) batir bizcochos y montar merengues
- d) escurrir hortalizas y verduras

20).- La espalmadera en cocina se utiliza para:

- a) mechar superficialmente
- b) cortar al aire
- c) adelgazar y ablandar los géneros
- d) abrir ostras manualmente

21).- En el comedor, el servicio a la inglesa, consiste en:

- a) presentar la fuente por el lado izquierdo y facilitar al comensal los cubiertos para que se sirvan
- b) presentar la fuente por la izquierda y servir al comensal con las pinzas
- c) que los productos alimenticios vengan servidos en platos desde la cocina
- d) recoger de una mesa común los productos alimenticios elegidos

22).- Los accesorios de menaje que contienen los aderezos que se servirán a los comensales reciben el nombre de:

- a) Petit couverte
- b) Petit fromage
- c) Petit menage
- d) Petit elevage

23).- Los muletones tienen como objeto:

- a) repasar copas, hacer la muleta y transportar fuentes calientes
- b) estar a la medida de la fuente o plato para realizar su presentación
- c) asegurar la estabilidad de las copas
- d) amortiguar los golpes de los platos y absorber los líquidos derramados

24).- En un comedor de 100 comensales de 18 años, ¿Qué cantidad de arroz necesitamos comprar para la comida?

- a) 10 kg.
- b) 5,5 kg.
- c) 11,5 kg.
- d) 8 kg.

25).- ¿Qué alimento tiene menor aporte calórico?

- a) Acelgas
- b) Habas frescas
- c) Ajos
- d) Zanahoria

26).- En un menú semanal, la carne se debe incluir :

- a) 5-6 días
- b) 3-4 días
- c) 1-2 día
- d) todos los días

27).- En una dieta equilibrada, la grasa debe aportar un porcentaje calórico de :

- a) entre un 25% y un 30%
- b) entre un 15% y un 20%
- c) el 60%
- d) el 45%

28).- Para ajustar el contenido calórico de una dieta exactamente a las necesidades, se tiene en cuenta:

- a) el peso, sexo, trabajo y deporte
- b) el IMC
- c) el contorno torácico y la masa corporal
- d) la edad, sexo, talla y actividad

29).- El contenido total de grasas de la dieta resulta de sumar las grasas “visibles” y las grasas “invisibles”. Indica cuál de las siguientes es visible :

- a) Leche
- b) Frutos secos
- c) Mantequilla
- d) Carnes y pescados

30).- Entre las siguientes, señala la vitamina hidrosoluble :

- a) Piridoxina
- b) Ergocalciferol
- c) Fitomenadiona
- d) Farnoquinona

31).- La vitamina “A “ se identifica con :

- a) Niacina
- b) Tocoferol
- c) Riboflavina
- d) Retinol

32).- Las sales minerales son necesarias para el normal funcionamiento de nuestro organismo. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es correcta?

- a) Es conveniente sustituir la sal mineral por la artificial
- b) Deben ser ingeridas con los alimentos
- c) No hace falta ingerirlas ya que nuestro organismo las produce
- d) Es necesario añadirla a los alimentos, pero yodada

- 33).- Una de las funciones que realizan las proteínas en el organismo es :
- a) proporcionar los aminoácidos esenciales
 - b) sintetizar y almacenar en el hígado el colesterol
 - c) configurar las características y propiedades de los triglicéridos
 - d) proporcionar una serie de reacciones que conducen a la producción de anhídrido carbónico y agua
- 34).- ¿Cuál de los siguientes NO es un dato o un requisito que deba obligatoriamente constar en una factura?
- a) La serie
 - b) La fecha de expedición
 - c) Nombre y apellidos, razón o denominación social completa del obligado a expedir la factura
 - d) Nombre y apellidos, razón o denominación social completa del destinatario de las operaciones
- 35).- ¿Cuál es el grupo de alimentos que alcanza mayor preponderancia en la producción ecológica?
- a) Productos de pastelería y bollería
 - b) Frutas y verduras
 - c) Pescados y mariscos
 - d) Agua y refrescos
- 36).- Un alimento transgénico :
- a) ha sido sometido a un proceso de eliminación de todo el material genético de las células que lo componen
 - b) desempeña un papel específico en la fisiología del organismo humano
 - c) incorpora ingredientes genéticamente modificados
 - d) ninguna afirmación de las anteriores es correcta
- 37).- Cuando se vayan a utilizar platos preparados y conservados por frío, se deben someter como mínimo a temperaturas:
- a) entre 50°C y 60°C
 - b) superiores a 80°C
 - c) moderadas
 - d) superiores a 100°C
- 38).- El inventario cuyo saldo ha de coincidir en cualquier momento con el valor de los stocks, se denomina:
- a) Inventario Perpetuo
 - b) Inventario Permanente
 - c) Inventario de Stockaje
 - d) Inventario de Previsión
- 39).- La adquisición de un ordenador y de una mesa para colocarlo, se registrarán como :
- a) el ordenador como material inventariable y la mesa como material inventariable
 - b) el ordenador como material no inventariable y la mesa como material inventariable
 - c) el ordenador como material inventariable y la mesa como material no inventariable
 - d) el ordenador como material no inventariable y la mesa como material no inventariable
- 40).- En un albarán es necesario que figure:
- a) el nombre del transportista
 - b) el nombre del fabricante
 - c) el precio del artículo
 - d) la fecha de caducidad
- 41).- La capacidad de carga mínima de una lavadora industrial empieza a establecerse a partir de:
- a) 10 kg.
 - b) 20 kg.
 - c) 30 kg.
 - d) 40 kg.

42).- Las planchadoras de rulos se utilizan prioritariamente para el planchado de:

- a) lencería de cama y comedor
- b) chaquetas y camisas
- c) prendas de tejidos muy delicados
- d) plisados, cuellos y solapas

43).- El APPCC es:

- a) la probabilidad de aparición de un peligro alimentario
- b) un sistema de prevención que trata de evitar la aparición de riesgos y en caso de éstos, eliminarlos y minimizarlos
- c) cualquier problema que pueda provocar daños en la calidad del producto
- d) etapa, operación u operaciones donde es posible controlar la producción para no sobrepasar los límites

44).- La modalidad más utilizada para evitar que los productos almacenados queden obsoletos es :

- a) LIFO
- b) FIFO
- c) FEFO
- d) NEFO

45).- Son considerados como de suministros, los contratos:

- a) en los que el empresario se obligue a entregar una pluralidad de bienes de forma sucesiva y precio unitario, con cuantía total definida.
- b) que tengan por objeto la adquisición de equipos y sistemas para el tratamiento de la información.
- c) que tengan por objeto la adquisición de bienes inmuebles.
- d) a) y b) son correctas.

46).- En el contrato de suministros, si los bienes no se hallan en estado de ser recibidos:

- a) se resolverá el contrato.
- b) la Administración contratará un nuevo proveedor.
- c) la Administración rechazará los bienes dejándolos de cuenta del contratista..
- d) se hará constar así en el acta de recepción.

47).- La trazabilidad también es conocida como :

- a) Seguridad alimentaria
- b) Autocontrol
- c) Rastreabilidad
- d) Comunicación

48).- En la pirámide de la dieta saludable del Dr. Mataix se recomienda :

- a) elegir siempre los mejores alimentos de cada grupo
- b) elegir los alimentos menos calóricos de cada grupo
- c) variar los alimentos a consumir cada día
- d) todas las respuestas anteriores son correctas

49).- En una dieta equilibrada los hidratos de carbono deben aportar del total calórico :

- a) el 60%
- b) entre un 15% y un 20%
- c) entre un 25% y un 30%
- d) el 75%

50).- Las evaluaciones de riesgos laborales por los técnicos del Servicio de Prevención se revisarán :

- a) cada cinco años
- b) cada tres años
- c) cada año
- d) cada seis meses

51).- Conforme al Acuerdo para la determinación de las condiciones de aplicación de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales en la Junta de Extremadura, el Servicio de Prevención de Riesgos Laborales del Servicio Extremeño de Salud, se estructura en las siguientes unidades básicas de prevención ubicadas en :

- a) Badajoz y Cáceres
- b) Badajoz, Cáceres, Plasencia y Mérida
- c) Badajoz, Cáceres y Mérida
- d) Badajoz, Cáceres, Coria y Llerena

52).- Según el Acuerdo para la determinación de las condiciones de aplicación de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales en la Junta de Extremadura, la designación de los delegados de Prevención de Riesgos Laborales podrá recaer:

- a) En el empleado que tenga mayor número de créditos
- b) En el empleado que designe la Dirección General a propuesta de las centrales sindicales
- c) En aquellos empleados fijos que aporten la titulación requerida
- d) En cualquier empleado público que preste sus servicios en la Junta de Extremadura

53).- El Real Decreto 1945/1983 califica “la elaboración, distribución, suministro o venta de preparados alimenticios cuando en su presentación se induzca a confusión al consumidor sobre sus verdaderas características sanitarias o nutricionales”; como infracción sanitaria :

- a) leve
- b) grave
- c) muy grave
- d) no hay infracción, sólo advertencia

54).- De las infracciones cometidas en productos alimenticios a granel será responsable :

- a) el transportista
- b) el intendente
- c) el tenedor de los mismos
- d) no se puede vender a granel

55).- Los inspectores de sanidad podrán acceder a la documentación industrial, mercantil y contable de las empresas

- a) solo cuando exista denuncia
- b) nunca
- c) por orden judicial
- d) cuando inspeccionen directamente

56).- Según el Real Decreto 1945/1983, las infracciones en materia de sanidad prescriben:

- a) al año
- b) a los tres años
- c) a los cinco años
- d) a los diez años

- 57).- Conforme al Reglamento CE nº 1830/2003, cuando un operador comercialice un producto producido a partir de OMG (Organismos Modificados Genéticamente), deberá velar porque se transmita por escrito al operador que reciba el producto la información siguiente:
- a) la indicación del ingrediente alimenticio producido a partir de OMG con mayor presencia en el producto
 - b) la indicación de la materia prima o aditivo para la fabricación de pienso producido a partir de OMG con mayor presencia en el productos
 - c) la respuestas a y b son correctas
 - d) cuando se trate de productos para los que no exista lista de ingredientes, la mención de que el producto está producido a partir de OMG
- 58).- Según el R.D. 1334/1999 de 31 de julio, en el etiquetado de todo producto alimenticio figurará la fecha de duración mínima que se expresará “CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE”, seguido de día y mes si la duración es menor a:
- a) dos años
 - b) seis meses
 - c) tres meses
 - d) un año
- 59).- Según el R.D. 1334/1999 de 31 de julio, la información obligatoria de productos sin envasar, ¿cómo debe figurar?
- a) en etiquetas con el sello de la inspección
 - b) en el libro de entradas de compras
 - c) en carteles colocados sobre el producto o próximos a él
 - d) no es obligatoria en los productos sin envasar
- 60).- Según el R.D. 1334/1999 de 31 de julio, es obligatorio que figure en las etiquetas de las bebidas el grado de alcohol, cuando éste supere:
- a) el 0'5%
 - b) el 1'2%
 - c) el 2'75%
 - d) el 3%
- 61).- Según el R.D. 1334/1999 de 31 de julio, en los productos alimenticios de duración prolongada gracias a la utilización de gases de envasado autorizados, ¿qué tipo de indicación obligatoria adicional debe figurar en su etiqueta?
- a) “contiene una fuente de fenilalanina”
 - b) “con edulcorante”
 - c) “envasado en atmósfera protectora”
 - d) “envasado complejo”
- 62).- La “Salmonella” es una toxiinfección producida por :
- a) salmón
 - b) carne de algunos animales
 - c) verduras mal lavadas
 - d) queso mohoso
- 63).- La reacción química de los alimentos produce:
- a) enranciamiento en las proteínas
 - b) envenenamiento en los líquidos
 - c) putrefacción en las grasas
 - d) fermentación en los hidratos de carbono

64).- La mayoría de los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos son producidos por :

- a) parásitos
- b) bacterias
- c) hongos
- d) virus

65).- El código "E300" indica que el grupo al que pertenece el aditivo es:

- a) antioxidante
- b) edulcorante
- c) conservante
- d) colorante

66).- Es un aditivo antioxidante natural:

- a) la eritroxina
- b) el ácido bórico
- c) el ácido salicílico
- d) el ácido ascórbico

67).- La toxina de botulismo se destruye a la temperatura de:

- a) 37° durante 60 minutos
- b) 60° durante 60 segundos
- c) 70° durante 30 minutos
- d) 80° durante 30 minutos

68).- El estafilococo es un germen que vive:

- a) en la nariz o garganta de muchas personas, incluso en las sanas
- b) en el intestino del hombre y algunos animales
- c) en las heces de algunos animales
- d) sólo en el jamón del cerdo

69).- En la recepción y almacenamiento de materias primas se establecen como límites críticos para los alimentos refrigerados y congelados respectivamente:

- a) 5°C y -12°C
- b) 0°C y -18°C
- c) 10°C y -20°C
- d) 8°C y -15°C

70).- ¿En qué alimentos de los siguientes es más frecuente la bacteria "shigella"?

- a) Leche, sus derivados y aves
- b) Pescado blanco y mariscos
- c) Pescado azul y embutidos
- d) Frutas y verduras

PREGUNTAS DE RESERVA

71).- La cámara de congelación debe estar a una temperatura de:

- a) -10°C
- b) - 5°C
- c) -18°C
- d) -4°C

72).- La “macheta” es usada en la cocina para:

- a) partir las nueces y almendras
- b) cortar huesos
- c) triturar la patata
- d) machar las aceitunas

73).- ¿Qué cantidad debe tener una ración de legumbres en una dieta equilibrada?

- a) entre 40 y 50 gr.
- b) entre 50 y 80 gr.
- c) entre 85 y 100 gr.
- d) entre 25 y 45 gr.

74).- En la Unión Europea, las etiquetas en los alimentos reflejando un código compuesto por la letra E seguida de tres o cuatro números indica:

- a) que el origen del producto es español
- b) la trazabilidad
- c) aditivo alimentario autorizado
- d) tipo y categoría del alimento

75).- Las lavadoras industriales suelen tener el siguiente ciclo: prelavado, lavado, aclarado y centrifugado. Para seleccionar las distintas fases dentro de ese ciclo utilizamos el :

- a) selector de proceso
- b) selector del tipo de tejido
- c) selector de dosificación
- d) selector de programa

76).- La publicación del acuerdo para la determinación de las condiciones de aplicación de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales de la Junta de Extremadura se dispone en:

- a) el Reglamento CE nº 1830/2003
- b) la Resolución de 5 de Abril de 2006
- c) la Ley Orgánica 15/2006, de 2 de Agosto
- d) el R.D. 1945/1983, de 22 de Junio

77).- En el área de almacenamiento se considera básico:

- a) eliminar el papeleo supérfluo
- b) llevar el registro de existencias al día
- c) reducir el desperdicio de espacio
- d) todas son correctas

78).- Los combustibles de la Clase A están sometidos al Reglamento de combustibles :

- a) sólido
- b) líquido
- c) gaseosos
- d) No están sometidos a ningún reglamento

79).- Según el R.D. 1334/1999 de 31 de julio, se consideran ingredientes :

- a) las sustancias utilizadas en las dosis estrictamente necesarias como disolventes o soportes para aditivos y aromas
- b) los coadyuvantes tecnológicos
- c) toda sustancia, incluidos aditivos, utilizada en la fabricación o en la preparación de un producto alimenticio y que todavía se encuentra presente en el producto terminado o eventualmente en una forma modificada.
- d) todas son correctas

80).- Una vez seleccionado un proveedor:

- a) se mantiene la relación comercial con él por un periodo mínimo de 1 año
- b) se comprueba el grado de cumplimiento de las condiciones que se pactaron
- c) se le renueva el contrato trimestralmente
- d) ya no puede elegirse ningún otro que sirva el mismo producto