

SELECCIÓN PERSOAL LABORAL FIXO EXPTE:255/2020	Nº DE CONTROL:
COCIÑEIRO	FASE DE OPOSICION: TIPO TEST DATA: 04/06/2022

EXAMEN CASO PRÁCTICO OPERARIO COCINA Y LIMPIEZA CENTRO DE DÍA

Usted es la responsable del servicio de cocina y limpieza en un centro de día, de titularidad municipal.

El centro tiene una capacidad de 12 usuarios, de los cuales acuden en jornada completa 10 de ellos.

Cuenta como personal un terapeuta ocupacional, dos auxiliares de enfermería y un responsable de cocina y limpieza.

Entre sus funciones están la coordinación y elaboración de los menús, la coordinación con los proveedores, la limpieza y desinfección del centro.

En vista de esto, conteste a las siguientes cuestiones referidas a sus funciones diarias dentro del servicio del Centro de día:

1. En el Centro de Día va a ingresar una usuaria nueva. Al revisar la documentación médica observamos que la persona presenta Síndrome alfa-gal. Esto nos hace pensar que presenta alergia a:
 - a. Aves
 - b. Pescados
 - c. Carne roja
2. A la hora de mantener la comida caliente usted debe de tener en cuenta la temperatura para preservar la conservación. ¿Cuál es la temperatura más baja a la que se pueden mantener los alimentos calientes sin peligro?
 - a. 53°C
 - b. 65°C
 - c. 76°C
3. En la elaboración de los menús debemos tener en cuenta que los alimentos se clasifican en:
 - a. Reguladores, plásticos y proteicos
 - b. Energéticos, plásticos, y reguladores
 - c. Energéticos, proteicos, funcionales

4. El sistema de APPCC tiene como objetivo:
 - a. Establecer un plan de emergencias y de evacuación en caso de incendio
 - b. Identificar, valorar y controlar los peligros sanitarios e higiénicos asociados al conjunto y a cada una de las fases de la cadena alimentaria
 - c. Analizar los riesgos de infección a los que están sometidos los usuarios y el personal del centro
5. ¿A qué temperatura debemos de mantener los platos cocinados y refrigerados?
 - a. Menor o igual a 4 °C
 - b. Menor o igual a 3°C
 - c. Menor o igual a 5°C
6. Una vez descongelados los productos alimenticios:
 - a. Se deben elaborar inmediatamente
 - b. Si no se consumen de inmediato se conservarán refrigerados durante un periodo de tiempo y a una temperatura que evite la alteración de los alimentos
 - c. Ambas son correctas
7. ¿A qué tipo de enfermedad denominamos toxiinfección alimentaria?
 - a. A las infecciones provocadas por los microorganismos presentes en los alimentos
 - b. A cualquier enfermedad producida por los alimentos
 - c. Ambas son correctas
8. Todo manipulador de alimento debe respetar las siguientes normas:
 - a. Fumar, toser o esnornudar sobre el alimento
 - b. Usar mascarillas cuando se manipulen alimentos que se consuman en crudo
 - c. Lavado de manos con agua caliente y jabón frecuente
9. ¿A qué temperatura debe estar el punto más interno de los alimentos congelados?
 - a. -20°C
 - b. -35°C
 - c. -18°C
10. Como control de aparición de Legionella en el Centro de Día, deberá revisarse el nivel de cloro en los grifos del centro con una periodicidad:
 - a. Diaria
 - b. Mensual
 - c. Semanal
11. El nivel de desinfección que no es efectivo a las esporas, es el nivel:
 - a. Desinfección de nivel alto
 - b. Desinfección del nivel medio
 - c. Desinfección del nivel bajo
12. A temperaturas inferiores a-5º:
 - a. Se detiene el crecimiento de la práctica totalidad de los microorganismos
 - b. Se detiene el crecimiento de un 5% de los microorganismos
 - c. Se detiene el crecimiento de un 10% de los microorganismos
13. En el caso de que un producto de limpieza sea considerado como producto peligroso, actualmente el fabricante debe incluir en su etiquetado un pictograma de peligro que será:

- a. Rectangular apoyado sobre el lado mayor
 - b. Cuadrado apoyado sobre un lado
 - c. Cuadrado y apoyado sobre un vértice
14. Para mantener los alimentos libres de bacterias dañinas, y por tanto, prevenir la aparición de enfermedades alimentarias, el responsable del servicio de cocina debe aplicar cuatro medidas fundamentales:
- a. Limpiar, cocinar, separar, congelar
 - b. Limpiar, enjuagar, cocinar, refrigerar
 - c. Limpiar, separar cocinar, refrigerar
15. En la dieta hipoglucémica se eliminan alimentos como:
- a. La sal
 - b. Las grasas
 - c. El azúcar

PREGUNTAS DE RESERVA

16. La descongelación de materias primas debe realizarse:
- a. A temperatura ambiente
 - b. En cámaras de refrigeración
 - c. Ambas opciones son correctas
17. Los envases desengrasantes que estén considerados como productos peligrosos se han de desechar en contenedores de color:
- a. Azul
 - b. Amarillo
 - c. Verde