



# TESTs PINCHES - II

## Funciones Profesionales

### SERVICIOS DE SALUD



TESTs PINCHES - II  
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.

## 20 PREGUNTAS TIPO TEST

### Enunciados

1.- El chaleco térmico es una prenda que utilizaremos cuando:

- A) Estamos muy cerca de los fogones para evitar el calor
- B) Entramos en la cámara frigorífica para evitar el frío
- C) Cuando salimos al exterior para evitar el cambio de temperatura
- D) Al trabajar en el tren de lavado

2.- ¿A partir de qué peso se considera que la manipulación manual de una carga puede producir trastornos musculoesqueléticos?:

- A) A partir de 3 kg
- B) A partir de 5 kg
- C) A partir de 10 kg
- D) A partir de 20 kg

3.- ¿Qué es la Gestión de Residuos?:

- A) El sistema de gestión conducente al control de los vertidos efectuados por una empresa al medio acuático
- B) El conjunto de diligencias conducentes al manejo integral del sistema ambiental
- C) La introducción directa o indirecta, mediante la actividad humana, de sustancias, vibraciones, calor o ruido en la atmósfera, el agua o el suelo, que puedan tener efectos perjudiciales para la salud humana
- D) La recogida, el almacenamiento, el transporte, la valorización y la eliminación, incluida la vigilancia de estas actividades, así como la vigilancia de los lugares de depósito o vertido después de su cierre

4.- Qué se entiende por el empleo de un producto usado para el mismo fin para el que fue creado:

- A) Gestión
- B) Reutilización
- C) Reciclaje
- D) Revalorización

5.- "Al sabedor del arte de apreciar la buena comida y el buen beber", se denomina:

- A) Gourmet
- B) Comedor
- C) Chef
- D) Camarero

6.- La fritura es un método de cocción por:

- A) Concentración
- B) Expansión
- C) Mixta
- D) Disolución

7.- ¿Qué ventaja presenta la Cocina Centralizada?:

- A) Máxima higiene
- B) Mejor presentación
- C) Menor desperdicio de alimentos
- D) Todas las respuestas son correctas

8.- La mesa caliente es un mueble metálico para calentamiento, por electricidad, gas ciudad o propano, o vapor, a temperaturas menores de:

- A) 100° C
- B) 180° C
- C) 150° C
- D) 200° C

9.- El carné de manipulador de alimentos es exigible a:

- A) Los manipuladores de mayor riesgo que determine la autoridad sanitaria competente
- B) Los manipuladores de mayor riesgo, en todo caso
- C) No resulta exigible la posesión del carné de manipulador de alimentos
- D) A todos los manipuladores de alimentos

10.- ¿Cuáles de los siguientes sistemas de producción pueden considerarse nuevas tecnologías que en los últimos tiempos han revolucionado la restauración hospitalaria?:

- A) Cadena caliente
- B) Cadena fría
- C) Cocción sin vacío
- D) Todas las respuestas son correctas

11.- En caso de incendio, la primera actuación que se debe realizar es:

- A) Quitar el pasador de seguridad del extintor tirando de su anilla
- B) Abrir la llave de paso de agua y desenrollar la manguera en toda su longitud
- C) Avisar al responsable de la puesta en marcha del Plan de Autoprotección
- D) Localizar el origen del incendio

12.- Con los productos congelados, es muy importante no olvidar ciertas medidas; señale la opción que no es correcta:

- A) Una vez descongelado un producto, éste se puede volver a congelar
- B) Nunca se ha de sumergir el producto en agua caliente para un descongelado rápido
- C) El propio mantenimiento del producto en cámaras de congelación y donde la temperatura no ascienda de  $-18^{\circ}$

D) Sólo se sacará el producto cuando se necesite, con la suficiente antelación, y se tendrá en cámara de frío (entre 2 y 5 grados)

13.- El ayudante de cocina podrá:

- A) Colaborar en la planificación de menús y cartas
- B) Realizar de manera cualificada y autónoma la preparación y presentación de postres y dulces en general, así como bollería y masas
- C) Realizar preelaboraciones básicas y procesos simples de producción culinaria
- D) Elaborar informes sobre la gestión de los recursos y procesos de partida y/o servicio

14.- La sartén abatible permite la elaboración de:

- A) Breseados a presión
- B) Frituras y Arroces
- C) Glaseados y gratinados
- D) Asados

15.- Los garbanzos se ponen a cocer:

- A) En agua fría
- B) En agua hirviendo
- C) En agua templada
- D) En agua fría con bicarbonato

16.- El "Fumet" debe hervir como máximo:

- A) Una hora y media
- B) Una hora
- C) 45 minutos
- D) 30 minutos

17.- El sistema de APPCC tiene como objetivo:

- A) Establecer un plan de emergencia para el 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 las pautas de comportamiento de los trabajadores
- D) Ninguna de las anteriores respuestas es la correcta

18.- En la limpieza de vajilla, el primer lavado se realiza:

- A) Con productos desinfectantes
- B) Con elementos restauradores
- C) Con elementos anticalcáreos
- D) Con elementos oxigenados

19.- Según la nueva pirámide de la alimentación ¿cuántas raciones de lácteo debemos tomar diariamente?:

- A) 2 o 3 veces al día
- B) 4 o 5 veces al día
- C) Más de 5 veces al día
- D) Su consumo puede ser ilimitado

20.- ¿A qué temperatura debemos de mantener los platos cocinados y refrigerados?:

- A) Menor o igual a 4° C
- B) Menor o igual a 5° C
- C) Menor o igual a 6° C
- D) Menor o igual a 7° C

### PLANTILLA DE CONTESTACIONES

1	A B C D □ □ □ □	11	A B C D □ □ □ □
2	A B C D □ □ □ □	12	A B C D □ □ □ □
3	A B C D □ □ □ □	13	A B C D □ □ □ □
4	A B C D □ □ □ □	14	A B C D □ □ □ □
5	A B C D □ □ □ □	15	A B C D □ □ □ □
6	A B C D □ □ □ □	16	A B C D □ □ □ □
7	A B C D □ □ □ □	17	A B C D □ □ □ □
8	A B C D □ □ □ □	18	A B C D □ □ □ □
9	A B C D □ □ □ □	19	A B C D □ □ □ □
10	A B C D □ □ □ □	20	A B C D □ □ □ □

## 20 PREGUNTAS TIPO TEST

### Claves de respuestas

1.- El chaleco térmico es una prenda que utilizaremos cuando:

- A) Estamos muy cerca de los fogones para evitar el calor
- + B) Entramos en la cámara frigorífica para evitar el frío
- C) Cuando salimos al exterior para evitar el cambio de temperatura
- D) Al trabajar en el tren de lavado

2.- ¿A partir de qué peso se considera que la manipulación manual de una carga puede producir trastornos musculoesqueléticos?:

- + A) A partir de 3 kg
- B) A partir de 5 kg
- C) A partir de 10 kg
- D) A partir de 20 kg

3.- ¿Qué es la Gestión de Residuos?:

- A) El sistema de gestión conducente al control de los vertidos efectuados por una empresa al medio acuático
- B) El conjunto de diligencias conducentes al manejo integral del sistema ambiental
- C) La introducción directa o indirecta, mediante la actividad humana, de sustancias, vibraciones, calor o ruido en la atmósfera, el agua o el suelo, que puedan tener efectos perjudiciales para la salud humana
- + D) La recogida, el almacenamiento, el transporte, la valorización y la eliminación, incluida la vigilancia de estas actividades, así como la vigilancia de los lugares de depósito o vertido después de su cierre

4.- Qué se entiende por el empleo de un producto usado para el mismo fin para el que fue creado:

- A) Gestión

- + B) Reutilización
- C) Reciclaje
- D) Revalorización

5.- "Al sabedor del arte de apreciar la buena comida y el buen beber", se denomina:

- + A) Gourmet
- B) Comedor
- C) Chef
- D) Camarero

6.- La fritura es un método de cocción por:

- + A) Concentración
- B) Expansión
- C) Mixta
- D) Disolución

7.- ¿Qué ventaja presenta la Cocina Centralizada?:

- A) Máxima higiene
- B) Mejor presentación
- C) Menor desperdicio de alimentos
- + D) Todas las respuestas son correctas

8.- La mesa caliente es un mueble metálico para calentamiento, por electricidad, gas ciudad o propano, o vapor, a temperaturas menores de:

- + A) 100° C
- B) 180° C
- C) 150° C
- D) 200° C

9.- El carné de manipulador de alimentos es exigible a:

- A) Los manipuladores de mayor riesgo que determine la autoridad sanitaria competente
- B) Los manipuladores de mayor riesgo, en todo caso

- + C) No resulta exigible la posesión del carné de manipulador de alimentos
- D) A todos los manipuladores de alimentos

10.- ¿Cuáles de los siguientes sistemas de producción pueden considerarse nuevas tecnologías que en los últimos tiempos han revolucionado la restauración hospitalaria?:

- A) Cadena caliente
- + B) Cadena fría
- C) Cocción sin vacío
- D) Todas las respuestas son correctas

11.- En caso de incendio, la primera actuación que se debe realizar es:

- A) Quitar el pasador de seguridad del extintor tirando de su anilla
- B) Abrir la llave de paso de agua y desenrollar la manguera en toda su longitud
- C) Avisar al responsable de la puesta en marcha del Plan de Autoprotección
- + D) Localizar el origen del incendio

12.- Con los productos congelados, es muy importante no olvidar ciertas medidas; señale la opción que no es correcta:

- + A) Una vez descongelado un producto, éste se puede volver a congelar
- B) Nunca se ha de sumergir el producto en agua caliente para un descongelado rápido
- C) El propio mantenimiento del producto en cámaras de congelación y donde la temperatura no ascienda de -18°
- D) Sólo se sacará el producto cuando se necesite, con la suficiente antelación, y se tendrá en cámara de frío (entre 2 y 5 grados)

13.- El ayudante de cocina podrá:

- + A) Colaborar en la planificación de menús y cartas
- B) Realizar de manera cualificada y autónoma la preparación y presentación de postres y dulces en general, así como bollería y masas
- C) Realizar preelaboraciones básicas y procesos simples de producción culinaria
- D) Elaborar informes sobre la gestión de los recursos y procesos de partida y/o servicio

14.- La sartén abatible permite la elaboración de:

- A) Breseados a presión
- + B) Frituras y Arroces
- C) Glaseados y gratinados
- D) Asados

15.- Los garbanzos se ponen a cocer:

- A) En agua fría
- + B) En agua hirviendo
- C) En agua templada
- D) En agua fría con bicarbonato

16.- El "Fumet" debe hervir como máximo:

- A) Una hora y media
- B) Una hora
- C) 45 minutos
- + D) 30 minutos

17.- El sistema de APPCC tiene como objetivo:

- A) Establecer un plan de emergencia para el 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 las pautas de comportamiento de los trabajadores
- D) Ninguna de las anteriores respuestas es la correcta

18.- En la limpieza de vajilla, el primer lavado se realiza:

- + A) Con productos desinfectantes
- B) Con elementos restauradores
- C) Con elementos anticalcáreos
- D) Con elementos oxigenados

19.- Según la nueva pirámide de la alimentación ¿cuántas raciones de lácteo debemos tomar diariamente?:

- + A) 2 o 3 veces al día
- B) 4 o 5 veces al día
- C) Más de 5 veces al día
- D) Su consumo puede ser ilimitado

20.- ¿A qué temperatura debemos de mantener los platos cocinados y refrigerados?:

- + A) Menor o igual a 4° C
- B) Menor o igual a 5° C
- C) Menor o igual a 6° C
- D) Menor o igual a 7° C