

1. **Definició de bullir:**
 - a) Enfornar un producte.
 - b) Cuinar un producte amb aigua.
 - c) Cuinar un producte amb aigua i dur-lo a ebullició.
 - d) Deixar un producte dins aigua freda.

2. **Classes de cadena freda:**
 - a) Refrigerada.
 - b) Congelada.
 - c) Refrigerada i congelada.
 - d) Freda i refrigerada.

3. **En quant de temps s'ha de fer la regeneració d'aliments? (encalentiment fins a assolir 70 °C al cor del producte):**
 - a) En una hora.
 - b) En menys d'una hora.
 - c) En una hora i mitja.
 - d) En dues hores.

4. **Senyalau quina de les respostes següents no es considera un risc professional específic dels ajudants de cuina:**
 - a) Caigudes a un nivell diferent.
 - b) Contactes elèctrics.
 - c) Talls.
 - d) Cremades.

5. **Quin dels mètodes següents mata els bacteris?**
 - a) Encalentiment.
 - b) Refrigeració.
 - c) Congelació.
 - d) Rentat amb aigua.



- 6. Senyalau l'afirmació correcta sobre el plat testimoni:**
- a) Representa els diferents menjars preparats que se serveixen als pacients setmanalment.
 - b) Representa els diferents menjars preparats que se serveixen als pacients diàriament.
 - c) No és necessari a la cuina hospitalària.
 - d) Totes les respostes anteriors són correctes.
- 7. A quina temperatura cal servir els aliments per garantir la seguretat alimentària?**
- a) Els plats calents, a més de 35 °C; els plats freds, a menys de 8 °C.
 - b) Els plats calents, a més de 65 °C; els plats freds, a menys de 8 °C.
 - c) Els plats calents, a més de 65 °C; els plats freds, a menys de 12 °C.
 - d) Cap de les respostes anteriors és correcta.
- 8. Què ha de fer un auxiliar de cuina abans de començar a fer feina?**
- a) Llevar-se tots els objectes personals (arracades, rellotge, anells, etc.).
 - b) Posar-se roba exclusiva de treball.
 - c) Posar-se la gorra amb tots els cabells dedins, fins i tot el serrell.
 - d) Totes les respostes anteriors són correctes.
- 9. Què s'ha de fer per impedir que entri brutor a les instal·lacions de la cuina?**
- a) Permetre que circuli l'aire deixant obertes les portes i les finestres.
 - b) Mantenir tancades les portes i les finestres.
 - c) Permetre el pas de persones lliurement per la cuina.
 - d) Mantenir obertes les portes i tancades les finestres.
- 10. On es desen els productes de neteja?**
- a) En un magatzem independent o un armari tancat.
 - b) Al rebost.
 - c) A la zona de rentat del parament de cuina.
 - d) Devora els fogons i les taules de preparació, perquè estiguin sempre a mà.

- 11. Quins aliments s'aconsellen en una dieta astringent per tractar la diarrea?**
- a) Arròs blanc i pasta bullida.
 - b) Pollastre o peix bullit o a la planxa.
 - c) Amanida, fruita crua, llet.
 - d) Les respostes a) i b) són correctes.
- 12. Després de rentar hortalisses que es poden oxidar, ¿com s'han de conservar fins al moment que es consumiran?**
- a) Refrigerades.
 - b) Submergides dins aigua amb sal.
 - c) Submergides dins aigua acidulada.
 - d) Submergides dins aigua amb gel.
- 13. A qui pertoca el manteniment dels poals de fems de la cuina? (és a dir, rentar-los i eixugar-los)**
- a) Al personal de neteja.
 - b) Al personal de manteniment.
 - c) A l'auxiliar de cuina encarregat de la neteja de la cuina.
 - d) Al cuiner.
- 14. On s'han d'escurar normalment les safates isotèrmiques?**
- a) Al fregador (*plonge*).
 - b) Al tren de rentat.
 - c) Al rentaplats.
 - d) Cap de les respostes anteriors és correcta.
- 15. La contaminació indirecta per gèrmens la poden causar...**
- a) ...les persones que manipulen els aliments, perquè poden ser portadores de gèrmens.
 - b) ...els gèrmens presents als estris emprats.
 - c) ...els gèrmens presents al lloc de recollecció, emmagatzematge i manipulació.
 - d) Totes les respostes anteriors són correctes.

- 16. Senyalau la resposta correcta respecte dels primers auxilis en cas de cremada:**
- a) Aplicar molta d'aigua a la cremada per refredar-la i reduir el dolor.
 - b) Aplicar-hi remeis casolans.
 - c) Llevar-se la roba i tot allò que mantengui la calor.
 - d) Les respostes a) i c) són correctes.
- 17. Com s'anomenen les persones que en la seva activitat laboral tenen contacte directe amb els aliments durant la preparació, la fabricació, la transformació, l'elaboració, l'envasament, l'emmagatzematge, el transport, la distribució, la venda, el subministrament i el servei?**
- a) Manipuladors alimentaris.
 - b) Manipuladors d'aliments.
 - c) Manejadors d'aliments.
 - d) Manejadors alimentaris.
- 18. En quin article de la Llei 55/2003, de 16 de desembre, de l'estatut marc del personal estatutari dels serveis de salut, es regulen les condicions de la jornada ordinària de feina?**
- a) En l'article 50, «Pausa en la feina».
 - b) En l'article 60, «Jornada de treball a temps parcial».
 - c) En l'article 47, «Jornada ordinària de treball».
 - d) En l'article 17, «Drets individuals».
- 19. Senyalau quina de les respostes següents no és una de les causes d'extinció de la condició de personal estatutari fix, segons l'article 21 de la Llei 55/2003?**
- a) La renúncia.
 - b) La pèrdua de la nacionalitat presa en consideració per al nomenament.
 - c) La jubilació.
 - d) La incapacitat temporal, en els termes prevists en la llei.

- 20. Segons l'article 20 de la Llei 55/2003, ¿com s'adquireix la condició de personal estatutari fix?**
- a) Després de superar les proves de selecció.
 - b) Després del nomenament conferit per l'òrgan competent.
 - c) Després de la incorporació.
 - d) Totes les respostes anteriors són correctes.
- 21. Com a norma general, ¿quants grams de proteïna al dia es recomanen per a un adult, tenint en compte que aquests valors seran superiors durant el creixement, l'embaràs o la lactància?**
- a) No es recomana prendre proteïnes.
 - b) De 40 a 60 grams al dia.
 - c) De 20 a 70 grams al dia.
 - d) De 10 a 100 grams al dia.
- 22. Segons l'article 50 de la Llei 55/2003, sempre que la durada d'una jornada excedeixi les sis hores continuades cal establir un període de descans...**
- a) ...de només 10 minuts.
 - b) ...no inferior a 10 minuts.
 - c) ...no inferior a una hora.
 - d) No s'hi estableix el dret a una pausa.
- 23. Quin requisit estableix la Llei 55/2003 per passar a la situació d'excedència voluntària?**
- a) Haver prestat servei a l'Administració pública durant almenys tres anys.
 - b) Haver prestat servei efectiu a l'Administració pública durant almenys set anys.
 - c) En qualsevol circumstància es pot sol·licitar l'excedència voluntària.
 - d) Haver prestat servei efectiu a l'Administració pública durant els cinc anys immediatament anteriors.



- 24. Segons l'article 33 de la Llei 44/2003, del 21 de novembre, d'ordenació de les professions sanitàries, ¿què és la formació continuada?**
- a) És el procés d'ensenyament i aprenentatge actiu i permanent a què tenen dret i estan obligats els professionals sanitaris.
 - b) És el procés d'ensenyament i aprenentatge actiu i permanent a què els professionals no tenen dret.
 - c) La Llei 44/2003 no conté cap referència a la formació continuada.
 - d) És un tipus de formació no obligatòria.
- 25. D'acord amb l'article 2 de la Llei 44/2003, ¿quina de les professions següents no té el caràcter de professió sanitària titulada?**
- a) Fisioterapeuta.
 - b) Podòleg.
 - c) Auxiliari de cuina.
 - d) Infermer.
- 26. Senyalau la resposta correcta sobre la relació de posts per tallar i colors:**
- a) Post groga: carn i aus.
 - b) Post blanca: peix.
 - c) Post blava: verdura.
 - d) Post vermella: carn.
- 27. Senyalau l'afirmació correcta sobre la dieta de protecció gàstrica:**
- a) Està indicada per a pacients que pateixen gastritis i úlcera d'estómac o duodè.
 - b) Consisteix a ingerir aliments en forma líquida o semilíquida.
 - c) Hi estan permeses les fruites i els condiments forts.
 - d) Totes les respostes anteriors són correctes.
- 28. Quin aliment dura més temps congelat?**
- a) La carn.
 - b) El peix.
 - c) El marisc.
 - d) Les hortalisses.

29. Senyalau la resposta correcta sobre el trespol de la cuina:

- a) Ha de tenir una inclinació suficient cap als embornals.
- b) No hi estan permesos els embornals, a les cuines.
- c) Ha de ser lliscant.
- d) Cap de les respostes anteriors és correcta.

30. Què és el servei d'alimentació d'un hospital?

- a) És el servei d'alimentació només com a cafeteria i bar.
- b) És el servei encarregat de distribuir els medicaments i de la logística a la cuina.
- c) És el servei encarregat i responsable d'elaborar i subministrar una restauració, parcial o total, als internats i a les persones centralitzades.
- d) És el servei que s'encarrega només de distribuir els aliments no peribles.

31. Què s'ha d'emprar per netejar les fregidores?

- a) Detergent corrosiu.
- b) Detergent desgreixant.
- c) Detergent abrasiu.
- d) Cap de les respostes anteriors és correcta.

32. Quin és el procediment correcte per descongelar peix?

- a) Deixar-lo a la temperatura ambient.
- b) Ficar-lo dins la gelera.
- c) Submergir-lo dins aigua.
- d) Totes les respostes anteriors són correctes.

33. Senyalau quina de les dietes següents no és una dieta hospitalària:

- a) Basal.
- b) Blana.
- c) Dejú intermitent.
- d) Hipocalòrica.



- 34. Quina posició és més adequada per deixar que una post de tallar s'eixugui?**
- a) Horitzontal.
 - b) Apilada.
 - c) Vertical.
 - d) Cap de les respostes anteriors és correcta.
- 35. Qui ha de donar les ordres a l'auxiliar de cuina per preparar els aliments per condimentar-los?**
- a) El cuiner.
 - b) El dietista.
 - c) El governant.
 - d) El responsable del servei de nutrició clínica.
- 36. Definició de *cuina hospitalària centralitzada*:**
- a) És quan totes les menjades es preparen, es cuinen i se serveixen dins el mateix centre hospitalari.
 - b) És quan totes les menjades es preparen i s'elaboren fora del centre hospitalari.
 - c) És quan totes les menjades s'elaboren dins el centre hospitalari i se serveixen fora.
 - d) Totes les respostes anteriors són correctes.
- 37. Per a què serveix un carro isotèrmic?**
- a) Per encaletir els plats buits.
 - b) Per mantenir els aliments frescs.
 - c) Per mantenir la temperatura dels aliments.
 - d) Cap de les respostes anteriors és correcta.
- 38. Quina és la funció principal de la cambra freda?**
- a) Elaboració de guarnicions calentes.
 - b) Emmagatzematge del fems.
 - c) Elaboració de sopes, purés i cremes.
 - d) Especejament, neteja i fraccionament de carn.



39. Què són els productes de primera generació?

- a) Productes congelats.
- b) Productes constituïts per la matèria primera sense cap mena de manipulació.
- c) Productes precuinats.
- d) Cap de les respostes anteriors és correcta.

40. Definició del concepte *marxa cap endavant* a la cuina hospitalària:

- a) Mètode d'organització i distribució del personal de la cuina.
- b) Mètode basat en el disseny de la cuina que permet que, durant la preparació dels aliments, aquests vagin sempre cap endavant, de la zona bruta a la neta, sense encreuaments ni reculades.
- c) Mètode del personal sanitari per identificar pacients greus.
- d) Indica per on s'entra i se surt de la cuina en una situació de perill o de risc laboral.

41. Qui prescriu la dieta dels pacients?

- a) L'infermer.
- b) Es decideix a la cuina.
- c) El metge.
- d) Depèn de la malaltia.

42. Quina de les dietes següents té un contingut proteic restringit?

- a) La hiperproteica.
- b) La hipogluteica.
- c) La hipoproteica.
- d) Cap de les respostes anteriors és correcta.

43. Es pot utilitzar el mateix ganivet per tallar aliments crus i, tot seguit, aliments cuinats?

- a) Sí, perquè el ganivet no es contamina.
- b) Depèn de la mida.
- c) No sense netejar-lo i desinfectar-lo entre les dues accions.
- d) Està autoritzat si entre una acció i l'altra es neteja amb un pedaç.

- 44. La taula calenta és un moble metàl·lic per encalenticar aliments per mitjà de l'electricitat, el gas o el vapor a temperatures inferiors a...**
- a) ...100 °C.
 - b) ...180 °C.
 - c) ...150 °C.
 - d) ...200 °C.
- 45. Com s'han d'eixugar les mans després de rentar-les?**
- a) Amb paper de cel·lulosa.
 - b) Als calçons.
 - c) Amb un pedaç.
 - d) Amb una tovallola.
- 46. Quin dels següents sistemes de producció es pot considerar una nova tecnologia que darrerament ha revolucionat la restauració hospitalària?**
- a) La cadena calenta.
 - b) La cadena freda.
 - c) La cocció sense buit.
 - d) Totes les respostes anteriors són correctes.
- 47. Quan s'ha d'emprar un guardapits tèrmic?**
- a) Quan s'està molt a prop dels fogons, per evitar el fred.
 - b) En entrar a la cambra frigorífica, per evitar el fred.
 - c) En sortir a l'exterior, per evitar el canvi de temperatura.
 - d) Quan es fa feina al tren de rentat.



48. Què és la gestió de residus?

- a) És el sistema de gestió per controlar els abocaments d'una empresa al medi aquàtic.
- b) És el conjunt de diligències per gestionar de manera integral el sistema ambiental.
- c) És la introducció directa o indirecta mitjançant l'activitat humana de substàncies, vibracions, calor o renou a l'atmosfera, a l'aigua o a la terra que puguin tenir efectes perjudicials per a la salut humana.
- d) És la recollida, l'emmagatzematge, el transport, la valorització i l'eliminació de residus, a més de la vigilància d'aquestes activitats i dels llocs on es dipositen o s'aboquen.

49. Com s'anomena l'ús d'un producte per a la mateixa finalitat per a la que s'ha creat?

- a) Gestió.
- b) Reutilització.
- c) Reciclatge.
- d) Revaloració.

50. Amb quin tipus d'aliment es prepara la compota?

- a) Amb hortalisses.
- b) Amb carn.
- c) Amb olis.
- d) Amb fruita.

51. Com es duen a terme els procediments de neteja i desinfecció?

- a) Com ho hagi indicat el cuiner.
- b) Primer la desinfecció i després la neteja.
- c) Primer la neteja i després la desinfecció.
- d) L'ordre és indiferent.

52. Quin tipus de producte s'empra en el primer rentat de la vaixela?

- a) Desinfectant.
- b) Restaurador.
- c) Anticalcari.
- d) Oxigenat.

- 53. Quin és l'objectiu del sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC)?**
- a) Establir un pla d'emergència per als incendis.
 - b) Identificar, valorar i controlar els perills sanitaris i higiènics associats al conjunt i a cadascuna de les fases de la cadena alimentària.
 - c) Analitzar les pautes de comportament dels treballadors.
 - d) Cap de les respostes anteriors és correcta.
- 54. Els menjars preparats destinats a ser conservats...**
- a) ...s'han de congelar.
 - b) ...només duren 24 hores.
 - c) ...s'han de refrigerar de manera que a la part central s'assoleixi una temperatura igual o inferior a 8 °C.
 - d) Totes les respostes anteriors són correctes.
- 55. Què és la traçabilitat?**
- a) La possibilitat de seguir el rastre d'un aliment —exclusivament, mai d'altres elements— al llarg de l'etapa de distribució.
 - b) L'examen metòdic i independent en la indústria alimentària.
 - c) Les mesures i les condicions necessàries per controlar els perills.
 - d) La possibilitat de seguir el rastre d'un aliment al llarg de totes les etapes de producció, transformació i distribució.
- 56. La dieta triturada de consistència pastosa...**
- a) ...també es denomina «Turmix».
 - b) ...no requereix emprar suplementos vitamínics.
 - c) ...té restricció específica d'aliments.
 - d) Cap de les respostes anteriors és correcta.
- 57. Quin avantatge presenta la cuina centralitzada?**
- a) Higiene màxima.
 - b) Presentació més bona.
 - c) Menys malbaratament d'aliments.
 - d) Totes les respostes anteriors són correctes.



58. Què s'ha de fer amb la vaixela que tengui algun desperfecte?

- a) S'ha de substituir immediatament.
- b) Es pot emprar si el desperfecte és petit.
- c) Gairebé no passa mai.
- d) Cal seguir les ordres del superior.

59. Al contenidor verd es dipositen...

- a) ...bombetes.
- b) ...paper i cartó.
- c) ...botelles i flascons de vidre.
- d) ...vidres, miralls i ceràmica.

60. Senyalau quin dels residus següents és orgànic:

- a) Paper i cartó.
- b) Peles de fruita, hortalisses i altres aliments desaprofitats.
- c) Bosses de plàstic.
- d) Alumini.

Preguntes de reserva

- 61. El fregit és un mètode de cocció...**
- a) ...per concentració.
 - b) ...per expansió.
 - c) ...mixt.
 - d) ...per dissolució.
- 62. Senyalau quina de les respostes següents és un dret col·lectiu del personal estatutari dels serveis de salut, segons l'article 17 de la Llei 55/2003:**
- a) El dret a la jubilació.
 - b) El dret a la no-discriminació.
 - c) El dret a la sindicació lliure.
 - d) Cap de les respostes anteriors és correcta.
- 63. Segons la naturalesa pròpia, els aliments es classifiquen com a...**
- a) ...d'origen vegetal, animal i mineral.
 - b) ...d'origen vegetal i animal.
 - c) ...d'origen animal, origen mineral i proteïnes.
 - d) Cap de les respostes anteriors és correcta.
- 64. Senyalau la resposta correcta respecte d'una dieta aplicable a infants de 18 mesos a 3 anys:**
- a) Han de prendre el biberó.
 - b) Ha de ser una dieta pediàtrica.
 - c) Ha d'incloure aliments rics en llet.
 - d) Cap de les respostes anteriors és correcta.
- 65. Els ciurons es posen a coure...**
- a) ...amb aigua freda.
 - b) ...amb aigua bullint.
 - c) ...amb aigua teba.
 - d) ...amb aigua freda i bicarbonat.



- 66. Per què s'ha de desmuntar la picadora de carn o talladora per netejar-la?**
- a) Perquè no s'oxidin les peces.
 - b) Perquè no hi quedin partícules de carn, que faciliten que s'hi desenvolupin gèrmens, els quals posteriorment contaminarien la carn que es picàs amb el mateix aparell.
 - c) Perquè els residus no freguin o obstrueixin la ventilació del motor i del disc.
 - d) Perquè és el que se sol fer.
- 67. Amb quina freqüència cal desinfectar els magatzems freds?**
- a) Una vegada per setmana.
 - b) Quinzenalment.
 - c) Tantes vegades com faci falta.
 - d) Mensualment.
- 68. Al contenidor groc es dipositen...**
- a) ...plàstics.
 - b) ...paper i cartó.
 - c) ...envasos lleugers de plàstic o alumini.
 - d) ...botelles i flascons de vidre.
- 69. Senyalau la resposta correcta sobre la zona de preparació d'aliments:**
- a) També s'anomena *zona freda*.
 - b) S'ha de mantenir per davall de 18 °C.
 - c) En aquesta zona cal separar la carn, el peix i la verdura.
 - d) Totes les respostes anteriors són correctes.
- 70. Els aliments contaminats ...**
- a) ...fan pudor.
 - b) ...tenen mal aspecte.
 - c) ...poden tenir un aspecte normal.
 - d) Cap de les respostes anteriors és correcta.

71. Què és el treball en equip?

- a) És un mode de treball individual.
- b) És un mode de treball en què moltes persones elaboren la tasca d'una.
- c) És un mode de treball en què tothom és responsable dels objectius de l'organització perquè els esforços de cadascun dels integrants de l'equip es potencien.
- d) Totes les respostes són correctes.

72. Quin és el número de la Llei de 21 de novembre d'ordenació de les professions sanitàries?

- a) Llei 55/2003.
- b) Llei 44/2003.
- c) Llei 43/2003.
- d) Llei 45/2003.



G CONSELLERIA
O SALUT I CONSUM
I SERVEI SALUT
B ILLES BALEARS
/