

**GRUP PROFESSIONAL 6.2 i 7: CUINERS/ES I
MOSSOS/ES CUINA/DISTRIBUCIÓ****PROVA PROCÉS DE SELECCIÓ DE CUINER/A**

L'examen consta de preguntes tipo test amb una sola resposta correcta. Les respostes incorrectes no resten punts.

PREGUNTES TEST:

- 1. Les sigles IAS volen dir:**
 - a) Institució d'Assistència Sanitària.
 - b) **Institut d'Assistència Sanitària.**
 - c) Institut d'Assistència Sociosanitària.
 - d) Institució d'Assistència Sociosanitària.

- 2. La plantilla de l'IAS és:**
 - a) D'uns 2000 treballadors.
 - b) **D'uns 1500 treballadors.**
 - c) D'uns 2500 treballadors.
 - d) D'uns 1000 treballadors.

- 3. Indica quina de les següents frases és certa respecte a la relació entre l'IAS i l'ICS Girona:**
 - a) El conveni estableix la fusió total de les dues institucions.
 - b) **El conveni preserva la independència de les dues institucions.**
 - c) El conveni estableix la fusió parcial de les dues institucions.
 - d) No existeix aquest conveni.

- 4. Si classifiquem els hospitals en funció del tipus de pacients atesos, diferenciem entre:**
 - a) Hospitals generals i hospitals especialitzats o monogràfics.
 - b) Hospitals de baixa complexitat, hospitals de complexitat mitjana i hospitals d'alta tecnologia.
 - c) Hospitals d'aguts i hospitals de crònics.
 - d) **Totes les anteriors són certes.**

- 5. A l'EAP o Equip d'Atenció Primària hi trobem:**
 - a) Metges de família, pediatres, infermeres i auxiliars exclusivament.
 - b) Metges de família, pediatres i infermeres exclusivament.
 - c) **Metges de família, pediatres, infermeres, auxiliars i farmacèutics entre d'altres.**
 - d) Metges de família, pediatres, infermeres, auxiliars i gerents de les instal·lacions entre d'altres.

- 6. Les Àrees Bàsiques de Salut són:**
 - a) Una altra manera d'anomenar les regions sanitàries.
 - b) **La manera com s'anomenen a Catalunya les Zones Bàsiques de Salut.**
 - c) Una altra manera d'anomenar els CAPs.
 - d) Cap de les anteriors és certa.

- 7. Quina de les següents opcions és l'àmbit geogràfic de l'IAS:**
- a) La Regió Sanitària de Girona
 - b) **La Regió Sanitària de Girona i del Maresme**
 - c) La Regió Sanitària de l'Alt i el Baix Empordà
 - d) La Regió Sanitària de Girona incloent la Cerdanya
- 8. Quina de les afirmacions següents defineix l'IAS correctament:**
- a) L'IAS és una empresa privada
 - b) **L'IAS és una empresa pública de la Generalitat de Catalunya.**
 - c) L'IAS és un consorci sanitari concertat
 - d) L'IAS és una societat anònima
- 9. L'Institut d'Assistència Sanitària (IAS) gestiona les Àrees Bàsiques de Salut de:**
- a) La Bisbal, Palafrugell, Palamós i Torroella de Montgrí.
 - b) Pla de l'Estany i Selva Interior.
 - c) Anglès i Salt.
 - d) **Anglès, Breda-Hostalric i Cassà de la Selva.**
- 10. Qui té dret a l'assistència sanitària pública gratuïta a Catalunya:**
- a) Tots aquells que no tinguin una assegurança mèdica privada
 - b) Tots els treballadors i els seus fills
 - c) **Tots els ciutadans de la comunitat**
 - d) Tots els ciutadans de la comunitat, que siguin treballadors i que no tinguin assegurança mèdica privada.
- 11. Qui és el màxim responsable de Salut a Catalunya:**
- a) El/la Ministre de Sanitat
 - b) **El/la Conseller/a de Salut**
 - c) El Conseller en Cap de la Generalitat
 - d) El President/a de les institucions sanitàries
- 12. Quins dispositius assistencials hi ha dins el Parc Hospitalari Martí i Julià:**
- a) ABS de Salt, l'Hospital Santa Caterina, el Sociosanitari i la Llar Residència
 - b) L'Hospital Santa Caterina, el Sociosanitari, la Llar Residència i Residència Til·lers.
 - c) Unitat de discapacitat intel·lectual amb trastorn de conducta, Hospital de diad'adults, Hospital de dia adolescents i servei de rehabilitació psicosocial.
 - d) **b) i c) són correctes.**
- 13. Quina informació no és pròpia de la fitxa tècnica de producció?**
- a) La presentació del plat.
 - b) El temps d'elaboració.
 - c) **Els costos unitaris i totals del producte.**
 - d) Els procediments d'elaboració.
- 14. Quin és el document que serveix per anotar totes les elaboracions que es preveuen realitzar en una jornada laboral?**
- a) Inventaris.
 - b) Fitxa de registre de les operacions.
 - c) Fitxa tècnica del producte.
 - d) **Llistat de producció.**

15. Indica quina d'aquestes afirmacions és FALSA:

- a) La cocció anul·la o disminueix la possibilitat de patir intoxicacions alimentàries.
- b) **La cocció dels aliments no implica canvis a nivell nutricional, al contrari, augmenta la disponibilitat de vitamines.**
- c) La cocció estova les fibres i per tant facilita la seva masticació i els processos digestius.
- d) La cocció millora les característiques dels aliments i els fa més atractius als nostres sentits.

16. En una cuina professional quin és l'equip de cuina calorífic que disposa d'una aixeta, desguàs, generalment cilíndric i de gran capacitat?

- a) **Marmita fixa.**
- b) Paella basculant.
- c) Bany maria.
- d) Planxa.

17. Per l'elaboració dels fregits quina afirmació és la menys CERTA?

- a) Cal mantenir les fregidores tapades per evitar l'oxidació de l'oli per efecte de la llum i protegir-lo de la brutícia.
- b) És necessari colar l'oli després de cada ús per evitar que es desenvolupin substàncies tòxiques.
- c) **Els olis es poden reutilitzar tantes vegades com sigui necessari sempre hi quan no hagi sobrepassat les temperatures recomanades.**
- d) La grassa més utilitzada per cuinar són els olis vegetals que poden tolerar fins a 230°C però es preferible no superar els 180°C.

18. Quina és la màquina que ens permet reduir el temps en que el producte es troba a una temperatura de 90°C fins a 4°C en un temps màxim de 120 minuts?

- a) Túnel de congelació.
- b) **Abatidor.**
- c) Cambra frigorífica..
- d) Congelador.

19. En relació a la regeneració dels aliments, respon:

- a) El procés tèrmic haurà de ser l'adequat per cada elaboració per evitar la deshidratació, el resacament o la pèrdua de valor nutricional.
- b) Té com objectiu garantir la seguretat higiènica-alimentària dels productes.
- c) Permet disposar dels aliments de forma ràpida per la seva elaboració o preparació, millorant l'eficiència dels processos productius
- d) **Totes les respostes son correctes.**

20. Els ingredients que tenen propietats emulsionants, gelificants o coagulants permeten modificar la consistència de les preparacions. Quin seria el més adequat per aportar la textura i minimitzar els canvis nutricionals en un puré de disfàgia?

- a) Crema de llet.
- b) **La patata.**
- c) Farina de blat.
- d) Les llenties.

21. Encara que cada fons (Brou aromatitzat, gras o magre, emprat per a confeccionar una salsa o bé per a mullar un cuinat o un brasejat) requereix d'unes tècniques, ingredients i procediments específics hi ha unes normes generals. Quina de les següents no és una norma general?
- Controlar la temperatura de l'aigua.
 - Trossejat dels ingredients.
 - L'eliminació de les impureses i la grassa.
 - Afegir sal.**
22. En la cocció d'un estofat de llegums quina d'aquestes pràctiques no és recomanable?
- La cocció de llegums en aigües toves, amb poca quantitat de calci.
 - Afegir la sal al final de la cocció ja que, pot perllongar el seu temps de cocció .
 - Remoure constantment les llegums per permetre l'expulsió dels seus nutrients al medi.**
 - Llegir les etiquetes del proveïdor ja que, cada varietat i tipus de llegums té uns temps de cocció diferents.
23. Quina és la tècnica de cocció més segura i adequada per l'elaboració de rodanxes o supremes de peix a un pacient de l'hospital amb dieta astringent?
- A la planxa.
 - Marcat i al forn.**
 - Fregit i estofat.
 - Fregit.
24. Quan parlem de mitjanes de xai, ens estem referint a:
- Els talls tipus bistec que surten de tallar la cuixa de forma transversal.**
 - Les costelles de la part baixa del llom, de la ronyonada.
 - Quan parlem de mitjanes sempre ens referim a la vedella.
 - Les costelles de la part alta del llom, properes al pit.
25. Per a coure un pollastre al forn, haurem de programar el forn:
- Calor humit, 120 °C. 2 hores
 - Calor mixta, 150 °C. 1,5 hores
 - Calor sec, 180 °C. 1,15 hores**
 - Calor sec, 220 °C. 45 minuts
26. Per tal de generar la millor acceptació del plat és important les sensacions organoleptiques que pugui experimentar el pacient. Quina és la millor combinació per trobar els resultats desitjats?
- Color, textura i volum.**
 - Gust, olfacte, vista.
 - Presentació.
 - Cap de les anteriors és correcte.
27. "Coleu el brou resultant, talleu les carns, les verdures, la botifarra i la pilota a talls. Rectifiqueu el brou de condiments, coeu-hi la pasta"... De quina elaboració culinària estem parlant?
- Escudella i carn d'olla.**
 - Cocido Madrileño.
 - Potatge de verdures i carn.
 - Estofat de carn, verdures, botifarra i pilota.

- 28. Quina elaboració culinària farem amb aquests ingredients: 1 l. llet, 4 rovells d'ou, 200 gr. Sucre, 40 gr. fècula de blat de moro, 1 branca canyella i la pell de 1/2 llimona?**
- a) Crema pastissera lleugera
 - b) **Crema Catalana**
 - c) Natilles
 - d) Crema anglesa
- 29. Per avaluar el grau de frescor d'un peix, ens haurem de fixar en:**
- a) Les ganyes, hauran de ser d'un vermell pujat
 - b) La olor, haurà de ser agradable i recordar-nos l'hàbitat de procedència del peix
 - c) L'escata, estarà fortament adherida a la pell del peix
 - d) **Totes les anteriors respostes son correctes**
- 30. Taronges, mandarines, caquis, pomes i codonys, son fruites de:**
- a) Primavera
 - b) Estiu
 - c) **Tardor, hivern**
 - d) Hivern
- 31. La proporció d'aigua necessària per la cocció de l'arròs melós a mode d'orientació serà?**
- a) El doble d'aigua que d'arròs.
 - b) Una proporció d'arròs i aigua de 1 a 2.
 - c) **Una proporció d'arròs i aigua de 1 a 3,5 - 4.**
 - d) Arròs i aigua a parts iguals.
- 32. En una dieta antiulcerosa comú o de protecció gàstrica, cal suprimir:**
- a) Peixos blaus i mariscs
 - b) Embotits
 - c) Sucs de fruites àcides
 - d) **Totes son correctes**
- 33. Quin plat és més adequat per un dieta hiperproteica:**
- a) **Truita de clares.**
 - b) Truita de ceba i patata.
 - c) Truita francesa.
 - d) Truita de patata i espinacs.
- 34. Quina d'aquestes NO és una dieta amb modificació de textura?**
- a) **Semilíquida.**
 - b) Fàcil deglució.
 - c) Fàcil masticació.
 - d) Triturada.
- 35. Un pacient amb disfàgia a líquids, NO pot menjar:**
- a) Puré de llegums.
 - b) Puré de verdures.
 - c) **Sopa de pasta.**
 - d) Pasta amb tomàquet.

- 36. Quina dieta necessita una persona que ha ingressat per una ruptura de fèmur i no té cap més patologia?**
- a) Líquida.
 - b) **Estàndard.**
 - c) Fàcil digestió.
 - d) Semilíquida.
- 37. Les dietes controlades amb hidrats de carboni...**
- a) Serveixen per pacients amb diabetis mellitus.
 - b) Serveixen per pacients que requereixin control d'hidrats de carboni.
 - c) Serveixen per pacients amb hipertrigliceridemia.
 - d) **Totes són correctes.**
- 38. En un sistema APPCC, s'entén per risc a:**
- a) **La probabilitat d'aparició d'un perill.**
 - b) Realitzar pràctiques sense prendre mesures de seguretat alimentària.
 - c) No aplicar cap sistema d'auto-avaluació en un Punt Crític de Control.
 - d) Cap de les tres anteriors és correcta
- 39. Quins factors afavoreixen el creixement de bacteris?**
- a) Temperatura, aigua, nitrogen i disponibilitat d'aliments
 - b) Disponibilitat de nutrients, falta d'higiene del personal, aigua i nitrogen.
 - c) **Temperatura, disponibilitat nutrients, aigua i oxigen.**
 - d) Temperatura, exposició a la llum, mala conservació i nitrogen.
- 40. Quin ganivet utilitzaries per preparar un pollastre farcit?**
- a) Ganivet de xef / ceber
 - b) Filetejador
 - c) **Desossador**
 - d) Puntilla
- 41. En quina freqüència es recullen les mostres testimoni a l'hospital?**
- a) **Diària.**
 - b) Setmanal.
 - c) Mensual.
 - d) Són aleatòries, no hi ha una freqüència fixa sempre que es conservin durant 7 dies.
- 42. Quin és el temps adequat per congelar a -20°C un peix cru per prevenir l'Anisakis?**
- a) **24 hores.**
 - b) 48 hores.
 - c) 72 hores.
 - d) 5 dies.
- 43. Per eliminar els bacteris es necessari:**
- a) Mantenir els aliments a temperatures de refrigeració.
 - b) **Cuinar els aliments a una temperatura de > o igual a 65°C.**
 - c) Mantenir els aliments a baixa temperatura <45 a <60°C.
 - d) Les respostes a i b són correctes.

44. Dins de les llaunes de conserves quin tipus de bacteri pot provocar una toxiinfecció alimentària?
- Staphylococcus Aureus.*
 - Clostridium Botulinum.*
 - Salmonella.*
 - Campylobacter.*
45. Es poden portar polseres en el canell treballant a la cuina?
- Mai**
 - Sempre que es netegin i desinfectin abans
 - Sempre que no entri en contacte amb els aliments
 - Depèn de la mida de la polsera
46. Un cuiner s'ha de rentar les mans cada vegada que:
- S'incorpora al seu lloc de treball
 - Ha manipulat aliments, deixalles o material brut
 - Es toca el cabell, el nas i la boca
 - Totes són correctes**
47. Pot un refredat, en el moment de la seva incubació, transmetre microorganismes als aliments?
- Sí**
 - No
 - Depèn de la intensitat del mateix
 - Només si hi ha febre
48. Per poder produir-se una toxiinfecció alimentària. Quins elements fan falta?
- Un element causal: normalment de tipus bacterià
 - Uns aliments: que permeten la reproducció de la bactèria
 - Condicions de: temperatura, temps, humitat i acidesa
 - Les tres respostes anteriors són correctes**
49. Una infecció que comença entre 1 i 8 hores després de la ingesta de l'aliment, amb diarrea, nàusees, vòmits aguts, dolor abdominal, mal de cap i no presenta febre?
- Es tracta d'una Salmonel·la
 - Estem parlant de l'*Staphylococcus***
 - Pot ser *Clostridium Botulinum*
 - Cap de les tres respostes anteriors és correcta
50. Una al·lèrgia alimentària es pot produir per:
- Inhalació dels vapors de cocció
 - Contacte amb l'aliment
 - Menjar l'aliment
 - Totes son certes**
51. Quins són els símptomes més freqüents de l'al·lèrgia?
- Respiratoris
 - Cutanis: urticària, eritema
 - Digestius: vòmits, nàusees, dolor abdominal
 - Totes son certes**

52. Una intolerància alimentària es pot produir per:

- a) Inhalació dels vapors de cocci
- b) Contacte amb l'aliment
- c) **Menjar l'aliment**
- d) Totes son certes

53. Quins són els símptomes més freqüents de la intolerància alimentària?

- a) Respiratori
- b) Cutanis: urticàries, eritema
- c) **Digestius: diarrea, flatulència, dolor abdominal**
- d) Pèrdua de pes

54. Una persona amb intolerància a la lactosa:

- a) Té la capacitat d'absorció de la lactosa reduïda per falta de lactasa
- b) Em de reduir o treure la llet, derivats de la llet, aliments elaborats que en continguin (fuet, hamburgueses...)
- c) No pot consumir caseïna ni lacto-albúmina
- d) **a i b son correctes**

55. Quins són els cereals que contenen GLUTEN?

- a) **Blat, sègol, ordi**
- b) Blat, blat de moro
- c) Mill, blat de moro, arròs, sorgo
- d) Ordi, mill, arròs

56. Què cal tenir en compte abans de servir un plat per a una persona amb al·lèrgia?

- a) Rentar-se les mans i/o utilitzar uns guants nous.
- b) Llegir-se l'etiquetatge o a la fitxa tècnica del plat.
- c) Netejar l'àrea on s'emplata.
- d) **Totes les anteriors.**

57. Si tenim una persona amb al·lèrgia a l'ou haurem de mirar sempre l'etiquetatge ja que, aquest pot trobar-se en:

- a) Brioixeria, gelats
- b) Consomés, sopes
- c) Arrebossats
- d) **Totes son certes**

58. Els al·lèrgens poden arribar als aliments durant la seva producció a cuina però també durant el seu emplat i servei per males praxis, com utilitzar estris poc nets, superfícies de manipulació amb restes d'aliments, etc.

- a) Fals
- b) Fals, perquè si tens una persona amb al·lèrgia al peix n'hi ha prou amb no servir-li.
- c) Veritat, però no és molt important tenir-ho en compte.
- d) **Veritat, i es molt important tenir-ho en compte**

59. Una mesura preventiva. Trieu-ne una:

- a) En el sistema APPCC no hi ha mesures preventives, sinó que són mesures correctores.
- b) Cap resposta és correcte.
- c) **Pot ser una mesura preventiva detallar les instruccions de higienització d'un enciam.**
- d) Les mesures preventives sempre tenen a veure amb les temperatures (cocció o refrigeració).

60. Quina acidesa té l'oli d'oliva verge extra?

- a) 0,9 a 2°.
- b) 2°
- c) 0,3°
- d) **<0,8°**

61. Segons el reglament 1169/2011 quin dels següents al·lèrgens no es troba al llista d'al·lèrgens que són d'obligada declaració?

- a) La soja
- b) El sèsam
- c) **El blat sarraí**
- d) L'api

62. Que signifiquen les sigles de APPCC?

- a) Autocontrol de Perills Principals en ColeCtivitats.
- b) **Anàlisis de Perills i Punts de Control Crítics.**
- c) Anticipar-se a Possibles Perills de Contaminants en Colectivitats.
- d) Cap resposta és correcta.