

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

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 Socio sanitari i la Llar Residència
  - b) L'Hospital Santa Caterina, el Socio sanitari, 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. 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**
- 14. 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.

**15. Quina d'aquestes NO és una dieta amb modificació de textura?**

- a) **Semilíquida.**
- b) Fàcil deglució.
- c) Fàcil masticació.
- d) Triturada.

**16. 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.

**17. 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.

**18. 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.**

**19. La desinfecció és:**

- a) Aplicar sistemes de neteja que s'emportin els gèrmens
- b) Realitzar una neteja amb productes desinfectants
- c) Assecar molt bé una superfície després d'haver-la netejat
- d) **Procés pel qual s'eliminen o es redueixen a nivells tolerables els microorganismes**

**20. Que signifiquen les sigles de APPCC?**

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

**21. 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.

**22. 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.

**23. 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.

**24. 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.

**25. Dins de les llaunes de conserves quin tipus de bacteri pot provocar una toxiinfecció alimentària?**

- a) *Staphylococcus Aureus.*
- b) ***Clostridium Botulinum.***
- c) *Salmonella.*
- d) *Campylobacter.*

**26. Es poden portar polseres en el canell treballant a la cuina?**

- a) **Mai**
- b) Sempre que es netegin i desinfectin abans
- c) Sempre que no entri en contacte amb els aliments
- d) Depèn de la mida de la polsera

**27. Un mosso de cuina i/o distribució s'ha de rentar les mans cada vegada que:**

- a) S'incorpora al seu lloc de treball
- b) Ha manipulat aliments, deixalles o material brut
- c) Es toca el cabell, el nas i la boca
- d) **Totes són correctes**

**28. Pot un refredat, en el moment de la seva incubació, transmetre microorganismes als aliments?**

- a) **Sí**
- b) No
- c) Depèn de la intensitat del mateix
- d) Només si hi ha febre

**29. Per poder produir-se una toxiinfecció alimentària. Quins elements fan falta?**

- a) Un element causal: normalment de tipus bacterià
- b) Uns aliments: que permeten la reproducció de la bactèria
- c) Condicions de: temperatura, temps, humitat i acidesa
- d) **Les tres respostes anteriors són correctes**

**30. 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?**

- a) Es tracta d'una Salmonel·la
- b) **Estem parlant de l'*Staphylococcus***
- c) Pot ser *Clostridium Botulinum*
- d) Cap de les tres respostes anteriors és correcta

**31. Una al·lèrgia alimentàries es pot produir per:**

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

**32. Quins són els símptomes més freqüents de l'al·lèrgia?**

- a) Respiratoris
- b) Cutanis: urticaria, eritema
- c) Digestius: vòmits, nàusees, dolor abdominal
- d) **Totes son certes**

**33. Una intolerància alimentària es pot produir per:**

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

**34. 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

**35. 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**

**36. 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

**37. 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.**

**38. 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**

**39. 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**

**40. 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 correcta.
- 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).

**41. La traçabilitat és:**

- a) Un element que s'incorpora a la cadena alimentària per donar seguretat al consumidor
- b) Una marca que es col·loca als animals per conèixer el seu origen
- c) **La possibilitat de seguir la pista a un aliment a través de la cadena alimentària**
- d) Un carnet que han de tenir els proveïdors

**42. En relació als circuits de la cuina quina de les respostes no és certa? Trieu-ne una:**

- a) És important establir una marxa cap endavant per separar els circuits i mantenir els aliments cuinats separats dels aliments crus.
- b) El circuit de marxa cap endavant és una seqüència lògica de treball per tota la instal·lació
- c) Eviten els desplaçaments de la matèria primera i dels empleats d'un punt qualsevol cap al punt d'origen.
- d) **Els circuits de la cuina només s'apliquen als aliments que s'elaboren per evitar contaminacions encreuades.**

**43. Si s'emmagatzema una patata a temperatures altes:**

- a) Augmentarà la respiració provocant coloració negra al centre de la patata.
- b) Augmentarà la transpiració provocant pèrdua de pes, reducció de grandària, textura tova i gomosa i la pell s'arruga.
- c) Augmentarà la brotació provocant pèrdua de nutrients, pèrdua de pes, turgència, s'arrugarà i s'estova.
- d) **Totes les respostes són correctes.**

**44. On és millor emmagatzemar les patates?**

- a) A la nevera (4°C)
- b) A la intemperie (hivern 3°C aprox)
- c) A la intemperie (estiu 35°C aprox)
- d) **En un lloc fresc i sec (7-10°C)**

**45. Els mitjans de transport dels aliments formen part de la cadena alimentària?**

- a) **Si, perquè és una etapa per la qual passen els aliments i cal controlar**
- b) No, perquè l'aliment no és transformat ni, es sotmet a cap tractament en aquesta fase
- c) Només quan el producte no està envasat
- d) Cap de les anteriors respostes és correcta

**46. En la recepció dels productes és important:**

- a) Controlar la temperatura de recepció
- b) Observar si el transport està net i sense aliments d'origen no alimentari
- c) Comprovar l'estat de l'envàs
- d) **Tots els punts son importants**

**47. Els productes de neteja s'han d'emmagatzemar:**

- a) **Sempre per sota del nivell d'emmagatzematge dels aliments**
- b) Mai en contacte directe amb el terra
- c) Mai en zones on es manipulen productes alimentaris
- d) En l'entrada dels magatzems

**48. Les deixalles s'han de:**

- a) Agrupar per retirar-les al final de la jornada
- b) **Retirar el més aviat possible de la sala on estan manipulant aliments**
- c) Apilonar per separar i reciclar el que correspongui
- d) Separar en el mateix lloc de manipulació d'aliments

**49. La neteja és:**

- a) El conjunt d'operacions destinades a desinfectar i eliminar residus de les superfícies
- b) Procés d'aplicar mètodes físics que eliminen els microorganismes nocius
- c) **La eliminació de residus i brutícia enganxats a les superfícies**
- d) Totes aquelles operacions que es fan al final de la jornada

**50. La temperatura de la cambra frigorífica de les carns ha d'estar:**

- a) Entre 1 i 3 °C.
- b) Entre 0 i 8 °C.
- c) Entre 0 i 5 °C.
- d) **Entre 2 i 8 °C.**