

**PRUEBAS SELECTIVAS PARA EL ACCESO A PLAZAS
DE LA CATEGORÍA PROFESIONAL DE PERSONAL
AUXILIAR DE SERVICIOS (GRUPO V, NIVEL 1, ÁREA B)
DE LA COMUNIDAD DE MADRID.**

ORDEN 1176/2019 DE 10 DE ABRIL

B.O.C.M DE 26 DE ABRIL

1.- La prevención de riesgos laborales tiene por objeto:

- a) Eliminar riesgos derivados de las condiciones de trabajo
- b) Reducir riesgos derivados de las condiciones de trabajo
- c) Detectar riesgos derivados de las condiciones de trabajo.
- d) Todas son válidas.

2.- Sobre qué condiciones técnicas de ergonomía y psicología actúan las medidas de prevención de riesgos laborales:

- a) Sobre las condiciones físicas, los factores organizativos de la tarea y el entorno donde se desarrolla.
- b) Se centra en eliminar los riesgos originados por contaminantes químicos.
- c) Sobre la salud de los trabajadores llevando a cabo reconocimientos médicos.
- d) Trata de eliminar o reducir los riesgos relacionados con los espacios de trabajo.

3.- ¿Qué es un Equipo de Protección Individual (EPI)?

- a) Los equipos de protección individual de los militares, de los policías y de las personas de los servicios de mantenimiento del orden.
- b) Equipos de los servicios de socorro y salvamento
- c) Equipo destinado a ser llevado o sujetado por el trabajador para que le proteja de uno o varios riesgos que puedan amenazar su seguridad o su salud, así como cualquier complemento o accesorio destinado a tal fin.
- d) Equipo destinado a ser llevado o sujetado por el trabajador para que le proteja de algún riesgo que pueda amenazar su salud.

4.- En función de qué situaciones se determinarán los momentos de utilización de un Equipo de Protección Individual (EPI)

- a) Tiempo de exposición al riesgo.
- b) Estado anímico del trabajador
- c) Gravedad del riesgo
- d) La a y la c son correctas

5.- Cuando hablamos de Servicio de Limpieza Integral nos referimos a:

- a) Los servicios de limpieza de las diferentes instalaciones, retirada y evacuación de residuos, retirada de ropa y reposición de material de aseo.
- b) Los servicios de limpieza de las diferentes instalaciones, retirada y evacuación de residuos, retirada de ropa sucia y reposición de material de aseo
- c) Los servicios de limpieza de las diferentes instalaciones, retirada y evacuación de residuos, retirada de ropa sucia y reposición de material.
- d) Ninguna es correcta.

6.- La limpieza integral no debe responder a uno de los siguientes aspectos:

- a) Preventivos
- b) Correctivos
- c) Técnico-legal
- d) Formativo

7- A los efectos de limpieza integral, las zonas definidas como críticas serán como mínimo:

- a) Servicio de Radiodiagnóstico.
- b) Área de preparación de citotóxicos
- c) Salas de endoscopias Anatomía Patológica.
- d) Servicio de Rehabilitación

8.- Señale la correcta:

- a) La limpieza se realizará desde las zonas más limpias a las más sucias, en su caso.
- b) Se colocará todo el material que se va a necesitar en el carro, excepto las bolsas de basura.
- c) El agua nunca se empleará sola, ya que puede convertirse en un cúmulo de bacterias.
- d) No se barrerá nunca con cepillo sin cubrir.

9.- Para la limpieza las bayetas serán de distinto color para su contraste y distinta utilización. Se atenderá al código de colores recomendado por la Organización Mundial de la Salud. En este sentido, para un baño en áreas públicas se utilizará una bayeta de color:

- a) Rojo
- b) Azul
- c) Verde
- d) Amarillo

10.-Entre las reglas básicas para la movilización de pacientes se encuentra:

- a) Hacer uso del centro de gravedad del cuerpo, procurando sostener la carga o el peso lo más alejado posible de nuestro propio cuerpo.
- b) Relajar los músculos abdominales y de los glúteos para estabilizar la pelvis antes de movilizar al paciente.
- c) Siempre que sea posible, debemos utilizar nuestro peso para hacer de contrapeso.
- d) Dado que la movilización de pacientes es una función propia del personal de servicios, en ningún momento debemos solicitar ayuda a compañeros para el ejercicio de la misma

11.-La movilización de un paciente pasivo se realizará:

- a) Únicamente por una persona
- b) Por dos personas, siempre una a cada lado de la cama
- c) Por dos personas, situándose siempre ambas en el mismo lado de la cama.
- d) Por dos personas, situándose una a cada lado de la cama o en el mismo lado.

12.-El transporte de un paciente en silla de ruedas para la entrada/salida del ascensor se realizará

- a) Empujando la silla por detrás cuando se sale del ascensor
- b) Caminando hacia atrás, tirando de la silla, cuando se entra o se sale del ascensor.
- c) Empujando la silla por detrás cuando se entra al ascensor
- d) En cualquier caso, empujando la silla por detrás

13.- Generalmente, el transporte de un paciente en camilla para la entrada/salida del ascensor se realizará:

- a) El auxiliar empujará desde la cabecera de la camilla de modo que al entrar en el ascensor primero pasarán los pies del paciente
- b) El auxiliar se situará en el lado opuesto a la cabecera de la camilla y empujará de modo que al entrar en el ascensor primero pasará la cabecera de la camilla.
- c) El auxiliar empujará desde la cabecera de la camilla de modo que al salir del ascensor primero saldrán los pies del paciente.
- d) Es indiferente la posición del auxiliar y al entrar en el ascensor primero pasará la cabecera de la camilla.

14- Para pacientes con problemas respiratorios, qué posición anatómica es la más adecuada:

- a) Posición Fowler
- b) Decúbito lateral
- c) Posición Sims
- d) Posición de Rose

15.-Tipos de sistemas de manipulación de cargas:

- a) Levantamiento, colocación, empuje, tracción y desplazamiento
- b) Levantamiento, empuje, tracción y desplazamiento
- c) Colocación, tracción, desplazamiento y recepción
- d) Empuje, tracción, recepción y manutención

16.- Qué son los transelevadores

- a) Conjunto de estantes o anaqueles abiertos para la colocación y almacenamiento de mercancías.
- b) Son medios mecánicos capaces de transportar y elevar una paleta.
- c) Son equipos de almacenamiento mecánico que pueden transportar y elevar cargas en pasillos estrechos a gran velocidad.
- d) Elemento de transporte interno, similar a la transpaleta.

17.-Según la Guía del Instituto de Seguridad e Higiene en el Trabajo, qué tipos de agarre existen:

- a) Favorable, regular, malo
- b) Bueno, normal, defectuoso
- c) Favorable, mixto, malo
- d) Bueno, regular, malo

18.-Consejos para evitar lesiones musculo esqueléticas o dorsolumbares

- a) Que la columna vertebral permanezca perpendicular, erguida y no flexionada
- b) Coger la carga con la columna curvada presionando los discos.
- c) Los pies tienen que estar juntos
- d) Rodillas sin doblar

19.-Según el Artículo 2, del Reglamento Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, define higiene alimentaria (señale la opción CORRECTA):

- a) Las medidas y condiciones necesarias para controlar los peligros y garantizar la aptitud para el consumo humano de un producto alimenticio teniendo en cuenta la utilización prevista para dicho producto
- b) Las condiciones necesarias para controlar los peligros y garantizar la aptitud para el consumo humano de un producto alimenticio teniendo en cuenta la utilización prevista para dicho producto
- c) La necesidad de garantizar que los alimentos importados tienen, como mínimo, el mismo nivel higiénico que los alimentos producidos en la Comunidad o que tienen un nivel equivalente.
- d) La necesidad de garantizar que los alimentos que vayan a ser consumidos en establecimientos hoteleros tengan un nivel higiénico mínimo.

20.-Según el Portal de Salud de la Comunidad de Madrid: ¿Entre qué temperaturas las bacterias se multiplican más rápidamente en los alimentos?

- a) Entre -7 y los -65 grados centígrados
- b) Entre +66 y los +100 grados centígrados
- c) Entre +7 y los 0 grados centígrados
- d) Entre +5 y los +65 grados centígrados

21.-¿Cuál es la forma en que los gérmenes llegan a los alimentos? (Señale la INCORRECTA):

- a) Utensilios desinfectados y protegidos del contacto de los insectos
- b) Excrementos animales y basuras
- c) Hablando, tosiendo o estornudando
- d) Manos sucias, especialmente después del uso de los servicios higiénicos

22.-¿Cómo se llama la capacidad de seguir la pista de los alimentos a través de las etapas de almacenamiento, elaboración y distribución hasta el consumo?

- a) Trazabilidad
- b) Marketing
- c) Las respuestas a) y b) son correctas
- d) Las respuestas a) y b) son incorrectas

23.-Es una enfermedad transmitida de animales a humanos asociada al consumo de alimentos contaminados (carne roja poco hecha, aves, leche y huevos), se refiere a (señale la CORRECTA):

- a) Salmulosis
- b) Triquinosis
- c) Anisakiasis
- d) Salmonelosis

24.-La política de igualdad de mujeres y hombres en el Convenio Colectivo para el Personal Laboral al Servicio de la Administración de la Comunidad de Madrid se engloba en el:

- a) Título I, capítulo IV
- b) Título I, capítulo V
- c) Título IV, capítulo I
- d) Título V, capítulo I

25.-Las freidoras debido a la acumulación de grasa que soportan, se ensucian más que otros elementos de la cocina, por lo que:

- a) Su limpieza debe ser anual y con el correspondiente cambio de aceites. Para ello, utilizaremos agua y jabón que aclararemos y secaremos, posteriormente.
- b) Su limpieza debe ser regular y sin necesidad cambio de aceites. Para ello, utilizaremos productos detergentes desengrasantes que aclararemos y secaremos, posteriormente.
- c) Su limpieza debe ser regular y con el correspondiente cambio de aceites. Para ello, utilizaremos productos detergentes desengrasantes que aclararemos y secaremos, posteriormente.
- d) Su limpieza debe ser anual y sin necesidad cambio de aceites. Para ello, utilizaremos productos detergentes desengrasantes que aclararemos y secaremos, posteriormente.

26.-El Convenio Colectivo para el Personal Laboral al Servicio de la Administración de la Comunidad de Madrid habla sobre el principio de igualdad de mujeres y hombres en su:

- a) Artículo 18
- b) Artículo 19
- c) Artículo 20
- d) Artículo 21

27.-Según el Convenio Colectivo de personal laboral de la Comunidad de Madrid, la promoción de la igualdad de trato y oportunidades entre todos los empleados públicos, mujeres y hombres, al servicio de la Administración de la Comunidad de Madrid, constituye un principio básico que

- a) Informa con carácter sectorial el contenido del convenio y se configura como un criterio interpretativo en la aplicación del mismo.
- b) Informa con carácter interpretativo el contenido del convenio y se configura como un criterio transversal en la aplicación del mismo.
- c) Informa con carácter transversal el contenido del convenio y se configura como un criterio interpretativo en la aplicación del mismo.
- d) Informa con carácter transversal el contenido del convenio y se configura como un valor y principio interpretativo en la aplicación del mismo.

28.- El mantel que se coloca en la mesa debe caer alrededor de la mesa:

- a) Unos 30cm
- b) Unos 40 cm
- c) Unos 25 cm
- d) Unos 10 cm

29.-¿Qué es el Office?

- a) Es el cuarto de trabajo donde el auxiliar de servicios guarda todos los útiles que usa o emplea, además puede estar provisto de un armario para la ropa.
- b) Es el armario para guardar los útiles y productos de limpieza.
- c) Es el cuarto donde están únicamente los lavaplatos y donde se realiza la limpieza de la vajilla antes de trasladarla al comedor.
- d) Es el cuarto de trabajo donde el auxiliar de servicios guarda todos los útiles que usa o emplea. Debe estar provisto de un armario para la ropa y otro armario o estantería para los útiles y productos de limpieza. También están situados los lavaplatos y es el lugar donde se realiza la limpieza de la vajilla y su repaso, antes de trasladarla al comedor

30.- Las hojas o vales de cambio de ropa se hacen:

- a) Por duplicado, sin excepciones.
- b) Por duplicado: el original va al lavadero con la ropa sucia y la copia se la queda el auxiliar de servicios para comprobar que la ropa limpia que le entregan concuerda con la ropa sucia que envió al lavadero.
- c) Se pueden hacer tres copias: una para el auxiliar de servicios y dos que van y vienen con la ropa.
- d) Por duplicado, el original va al lavadero con la ropa sucia y la copia se archiva en el servicio de lavandería-lencería.

31.- Qué son los gueridones?

- a) Los cubremanteles necesarios que se ponen en las mesas.
- b) Es un mantel especial cuyo objeto es amortiguar golpes, absorber líquidos derramos y dar comodidad.
- c) Son las mesas auxiliares que se colocan en el servicio de comedor.
- d) Son todos aquellos elementos del servicio de comedor que presentan algún tipo de anomalía.

32.- Está prohibido por Sanidad:

- a) Tener en uso tazas, platos, vasos, que presenten desconchones por ser éstos un lugar apropiado para la proliferación de gérmenes y bacterias.
- b) Tener en uso taza, platos, vasos que presenten ralladuras por ser éstos un lugar apropiado para la proliferación de gérmenes y bacterias.
- c) Cargar los platos sobre tableros o mesas de patas plegables.
- d) Tener en uso tazas, platos y vasos, que presenten ralladuras o desconchones por dar una imagen negativa del restaurante.

33.- La taza de desayuno es aquella que mide:

- a) 0,110 centímetros cúbicos
- b) 0,250 centímetros cúbicos
- c) 0,125 centímetros cúbicos
- d) 0,450 centímetros cúbicos

34.-El congelador donde se conservan los helados hechos en la heladera, con temperaturas de, aproximadamente:

- a) -25° C
- b) -5° C
- c) -15° C
- d) -35° C

35.- Qué abrillantador utilizaremos para abrillantar un suelo de parqué?

- a) Cera a la grasa
- b) Cera para muebles
- c) Cera al agua
- d) Cera al aceite

36.- Las tres propiedades de la batería de cocina son:

- a) Conductibilidad, inalterabilidad y no limpiables
- b) Conductibilidad, inalterabilidad y fácilmente limpiables
- c) Conductibilidad, alterabilidad y no limpiables
- d) Conductibilidad, alterabilidad y limpiables

37.-¿Qué materiales de fabricación podemos encontrar en nuestras cocinas que sea un buen conductor de calor y de fácil limpieza?

- a) Cobre
- b) Barro
- c) Aluminio
- d) Vidrio

38 -¿Qué material de fabricación cumple las tres propiedades que debe tener una batería de cocina ?

- a) Porcelana
- b) Madera
- c) Acero Inoxidable
- d) Hierro fundido

39.- Señale la afirmación correcta:

- a) Según Real Decreto 3360/1983 de 30 de noviembre en su artículo 3, en función de su contenido en cloro activo, las lejías se clasifican en: lejía y lejía concentrada.
- b) Según Real Decreto 770/1999 de 7 de mayo en su artículo 2 define agente tensioactivo como todo compuesto químico que disuelto en un líquido se absorbe preferentemente en una interfase
- c) a y b son correctas
- d) No hay Legislación que regule una clasificación de lejías.

40.-En el proceso de lavado, el uso de agentes tensioactivos es fundamental. También destacan por su capacidad de:

- a) Detoxificación.
- b) Coloración.
- c) Biodegradabilidad.
- d) Todas las respuestas son correctas.