

# **OFERTA DE EMPLEO PÚBLICO 2006**

## **MATERIAL ORIENTATIVO**

### **Plaza de Camarero/a Limpiadoro/a**

**El material que se acompaña tiene como objetivo facilitar la preparación de los temas. Tiene, por tanto, un carácter orientativo acerca de las preguntas que se puedan plantear en la fase de oposición.**

**No supone, de ninguna de las maneras, un compromiso de efectuar los test sobre dichas preguntas.**

**La Diputación Provincial de Málaga no se responsabiliza de errores que puedan contener así como de las modificaciones normativas que puedan surgir.**

**ABRIL 2017**

## **ÍNDICE**

Tema 1. Preparación de comedores: disposición de cuberterías, vajillas y cristalerías. Transporte de utensilios. Útiles de servicio: clases y manejos.

Tema 2. El servicio de mesa: Normas para un buen servicio de mesa. Vajillas. Cristalerías. Cuberterías. Elementos que las integran y utilidad. Limpieza y conservación.

Tema 3. La igualdad de género: Conceptos y normativa.

Tema 4. Limpieza de moquetas, tapizados, solería, cristales, visillos, lámparas, servicios, oficinas, etc.

Tema 5. Desinfección e higiene de dependencias en un Centro Asistencial

Tema 6. El lavado: Organización. Sus formas:-a máquina, a mano-. Las ventajas e inconvenientes.

Tema 7. Conducta con el público y autoridades: orientaciones, informaciones, relaciones humanas y públicas, tratamientos, etc.

Tema 8. Seguridad y prevención en las zonas de producción y/o servicios de alimentos y bebidas

---

## **Tema 1. Preparación de comedores: disposición de cuberterías, vajillas y cristalerías. Transporte de utensilios. Útiles de servicio: clases y manejos.**

### **1.- En el transporte de platos del office al comedor:**

- a) Nunca se transportará más de 15 platos y siempre deberá ayudarse con el lito
- b) Nunca se transportará más de 25 platos y no es necesario ayudarse con el lito
- c) Podrán transportarse todos los platos que se puedan a fin de evitar posibles retornos.
- d) Ninguna de las respuestas anteriores son correctas

### **2.- Los paños que llevan el/la camarero/a, cuya misión es repasar cubiertos, cristalerías, etcétera, a la hora del servicio, se denomina:**

- a) Servilletas
- b) Paños de limpieza
- c) Litos
- d) Cubre-aparadores

### **3.- Para transportar los cubiertos del office al comedor, deberá emplearse:**

- a) En cajas
- b) En los brazos
- c) En bandejas, que deberán ir con un paño o cubre-bandeja
- d) Ninguna de las respuestas anteriores son correctas

### **4.- ¿Cómo se repasarán los cubiertos que, aunque se haya efectuado su limpieza correspondiente, queden impregnado de huellas o grasa?**

- a) Introduciéndolos en agua tibia, algo jabonosa, secándolos a continuación con un paño de hilo y colocándolo ordenadamente en la bandeja
- b) Con un paño de cocina
- c) Con una servilleta de papel
- d) Con cualquier trapo que encontremos

### **5.- Las copas que se emplean en el montaje del comedor son traídas:**

- a) En bandejas
- b) En cajas
- c) En las manos
- d) De cualquier forma

### **6.- Para repasar las copas antes de servir las, debemos:**

- a) Emplear una jarra metálica o de loza con agua muy caliente, aplicando los bordes de la copa en los de la jarra, para que se impregne con el vapor que desprende y lo repasaremos con un paño de hilo que no deje pelusa
- b) Repasar las copas con el vapor que desprende el aliento de la boca
- c) Con una servilleta
- d) Ninguna de las respuestas son correctas

### **7.- En los comedores situados en zonas de ambiente húmedo, el usuario tiene dificultad cuando quiere hacer uso del salero, esto es debido a:**

- a) La sal tiene la propiedad hidrocópica, obstruyendo los agujeros del tapón
- b) La sal tiene la propiedad higroscópica, obstruyendo los agujeros del tapón
- c) La sal tiene la propiedad hifroscópica, obstruyendo los agujeros del tapón
- d) La sal tiene la propiedad hidrocópica, obstruyendo los agujeros del tapón

**8.- A las aceiteras-vinagreras se las conoce también con el nombre de:**

- a) Convoy
- b) Aceitera
- c) Pack
- d) Frascos dobles

**9.- Los muebles distribuidos por el comedor, cuyo número depende del de las mesas y cuya forma varía según diversos factores, como decoración del comedor, capacidad del mismo, etc. se le denominan:**

- a) Armarios calienta-plateos
- b) Aparadores
- c) Vitrinas
- d) Hixos

**10.- Se conoce en el argot profesional como término “desbarasar”:**

- a) El retirar los servicios usados, bien sea de la mesa, del aparador, etc.
- b) Servir la mesa
- c) Servir la cubertería
- d) Cubrir los manjares que van en fuentes

**11.- Cual de las siguientes, constituye una norma general, en cuanto al desbarasado de las mesas y aparador:**

- a) Las copas, tazas, etc., ya utilizadas por los usuarios serán llevadas al office en bandeja y nunca en la mano.
- b) Las copas, tazas, etc., ya utilizadas por los usuarios serán llevadas en la mano
- c) Siempre se deberá desbarasar por la izquierda del cliente
- d) No evitará hacer ruido al desbarasar

**12.- Los cubiertos de postre pueden ir situados:**

- a) Encima del plato, colocados longitudinalmente
- b) Debajo del plato, colocados longitudinalmente
- c) En el lateral izquierdo
- d) En el lateral derecho

**13.- El cuchillo y la cuchara han de colocarse en la mesa:**

- a) En el lado izquierdo
- b) En el lado derecho
- c) Indistintamente
- d) Cada uno en un lateral

**14.- En la mesa, el tenedor ha de colocarse:**

- a) Con las puntas hacia arriba y en el lado izquierdo
- b) Con las puntas hacia arriba y en el lado derecho
- c) Indistintamente
- d) Longitudinalmente

**15.- ¿Cómo se denomina la copa de gran tamaño, ligeramente abombada y que solo se llena, como mucho, hasta 4/5 de su capacidad?**

- a) Copa de vino
- b) Copa de vermouth
- c) Copa de agua
- d) Copa de champán

**16.- ¿Es necesario llevar a cabo la costumbre generalizada de añadir granos de arroz en los saleros para facilitar la salida de la sal cuando se apelmaza por la humedad?**

- a) Siempre que se haga diariamente una buena limpieza y repaso no es necesario
- b) Sí, siempre
- c) Solo si la sal es gorda
- d) Ninguna de las respuestas anteriores son correctas

**17.- Un buen método para elegir la medida de la mesa que vamos a necesitar es:**

- a) Calcular que el espacio que necesita cada comensal es, como mínimo de 30 cm y, como máximo de 70 cm
- b) Calcular que el espacio que necesita cada comensal es, como mínimo de 70 cm y, como máximo de un metro
- c) Calcular que el espacio que necesita cada comensal es, como mínimo de 30 cm y, como máximo de 50 cm
- d) Calcular que el espacio que necesita cada comensal es, como mínimo de 20 cm y, como máximo de 60 cm

**18.- La servilleta nunca se coloca:**

- a) En el lado izquierdo
- b) En el lado derecho
- c) En las piernas
- d) Dentro de las copas

**19.- Al terminar la comida la servilleta ha de dejarse:**

- a) En el Centro de la mesa
- b) En el lado derecha de la mesa sin doblarla cuidadosamente
- c) En el lado izquierda de la mesa sin doblarla cuidadosamente
- d) Ninguna de las respuestas anteriores son correctas

**20.- Los servilleteros, ¿suelen usarse en comidas formales?**

- a) No suelen utilizarse en comidas formales
- b) Siempre se utilizan
- c) Sí, siempre que no estorben
- d) Ninguna de las respuestas anteriores son correctas

**21.- El plato del pan se coloca:**

- a) A la izquierda del bajoplató
- b) A la derecha del bajoplató
- c) En el frontal del plato
- d) Dentro del plato

**22.- El filo del cuchillo siempre estará:**

- a) Mirando hacia el plato
- b) Mirando hacia el lado contrario del plato
- c) Indistintamente
- d) Todas las respuestas anteriores son incorrectas

---

**Tema 2. El servicio de mesa: Normas para un buen servicio de mesa. Vajillas. Cristalerías. Cuberterías. Elementos que las integran y utilidad. Limpieza y conservación.**

**23.- La comida ha de servirse:**

- a) Por la derecha del comensal y se retira por la izquierda
- b) Por la izquierda del comensal y se retira por la derecha
- c) Indistintamente
- d) Antes que lleguen los comensales

**24.- Es muy recomendable utilizar debajo de la mantelería:**

- a) Un muletón o bajo-mantel
- b) Otro mantel
- c) Servilletas de papel
- d) Servilletas de tela

**25.- El objetivo del muletón o bajo-mantel es:**

- a) Decorativo
- b) Darle elegancia a la mesa
- c) Evitar que el mantel resbale, proteger la mesa de golpes y evitar ruidos durante el servicio de mesa, etc.
- d) Ninguna de las respuestas anteriores son correctas

**26.- El tamaño más utilizado de servilletas es:**

- a) De 50 x 60 cm., aunque existen muchas variantes
- b) De 30 x 70 cm., aunque existen muchas variantes
- c) De 40 x 40 cm., aunque existen muchas variantes
- d) De 200x 60 cm., aunque existen muchas variantes

**27.- Una vajilla debe contener, al menos en su formato más básico:**

- a) Bajo plato y platos hondo
- b) Platos hondos, platos llanos y platos de postre
- c) Tazas de consomé, salseras y soperas
- d) Platos, bandejas y salseras

**28.- Los bajo-plateos se colocan:**

- a) Encima del plato llano
- b) Encima del plato de postre
- c) Encima del plato hondo y plato llano
- d) Como elemento decorativo y como base de la vajilla tradicional

**29.- En la mesa, la cuchara se coloca:**

- a) A la derecha del cuchillo y con la concavidad hacia arriba
- b) A la izquierda del cuchillo y con la concavidad hacia arriba
- c) A la izquierda del cuchillo y con la concavidad hacia abajo
- d) A la derecha del tenedor y con la concavidad hacia arriba

**30.- El tenedor más plano que el de mesa y ligeramente más ancho es:**

- a) El tenedor de carne
- b) El tenedor de pescado
- c) El tenedor mesa
- d) El tenedor de caza

**31.- ¿Cómo se denomina al cubierto, del mismo tamaño que la cuchara, y dentado?**

- a) El tenedor de carne
- b) El tenedor de pescado
- c) El tenedor mesa
- d) El tenedor de caza

**32.- ¿Qué tipo de cubierto es de pala plana, ancha, sin filo, recto o ligeramente curvado y utilizado para pescado tanto con espina como sin ella?**

- a) Pala de pescado
- b) Tenedor de pescado
- c) El tenedor mesa
- d) El tenedor de caza

**33.- Al cuchillo de grandes proporciones, aproximadamente unos 30 cm. de longitud, utilizado para trinchar aves y otras piezas de caza, se le denomina:**

- a) Cuchillo de carne
- b) Cuchillo afilador
- c) Cuchillo de varios
- d) Cuchillo de trinchar

**34.- Las piezas básicas con las que debemos de contar en una cristalería son:**

- a) Copa de vino, copa de cóctel y jarra de cerveza
- b) Copas de agua, copas de vino y copas de champán
- c) Vaso de Jerez, vaso de whisky y jarra de cerveza
- d) Copa de vino, vaso de whisky y copa de cóctel

**35.- Para conseguir que las copas y cualquier pieza de cristal queden brillante, debemos:**

- a) Fregar con una combinación de agua con vinagre y se deja secar en un escurridor, sin frotarla con ningún paño
- b) Fregar con una combinación de agua con alcohol
- c) Fregar con agua y lavavajillas
- d) Fregar solo con lejía

**36.- ¿Cuál de las copas de vino es algo más pequeña y estrecha para mantener el contenido frío?**

- a) Copa de vino tinto
- b) Copa de vino blanco
- c) Indistintamente
- d) Ninguna de las respuestas son correctas



**37.- ¿Cuál de las siguientes copas es ligeramente aflautada, de tamaño medio y de pie corto y no debe llenarse más de 2/3 de la misma?**

- a) Copa de vino tinto
- b) Copa de vino blanco
- c) Copa de champán
- d) Copa de Jerez

**38.- ¿Cuál de las siguientes copas tiene una amplia cavidad abombada y pie muy corto, pensada para “abrazarla” con la mano y mantener templado su contenido?**

- a) Copa de cahampán
- b) Copa de vermouth
- c) Copa de coñac
- d) Copa de Jerez

**39.- Los platos para ensaladas deberán ser ubicados:**

- a) A la izquierda del usuario
- b) A la derecha del usuario
- c) Indistintamente
- d) Ninguna de las respuestas son correctas

**40.- Indique la opción correcta:**

- a) Servir las bebidas en la mesa sin bandeja
- b) Poner las cucharas y cuchillos de comida a la izquierda del usuario
- c) Poner los vasos y tasas a la derecha del usuario
- d) Apoyarse en la mesa al escribir la comanda-pedido

**41.- Indique la opción incorrecta:**

- a) Los cubiertos sucios deben ser retirados después de cada plato y reemplazados por cubiertos limpios antes de servir el próximo plato
- b) Se debe despejar la mesa despacio, evitando hacer los platos entre si
- c) Los cubiertos pueden ser tocados por cualquier lugar
- d) No coger los saleros y pimenteros por cualquier lugar

**42.- Las bebidas se sirven:**

- a) Por la derecha del comensal
- b) Frente al comensal
- c) Por la izquierda del comensal
- d) Ninguna de las respuestas anteriores son correctas

**43.- El pan se sirve:**

- a) Por la derecha del comensal
- b) Frente al comensal
- c) Por la izquierda del comensal
- d) Ninguna de las respuestas anteriores son correctas

---

### **Tema 3. La igualdad de género: Conceptos y normativa.**

**44.- La sociedad, en la que se produce un desequilibrio en el reparto del poder beneficiando a los hombres en perjuicio de los derechos o del libre ejercicio de los derechos de las mujeres, recibe la denominación de:**

- a) Sociedad masculinizada
- b) Patriarcado
- c) Sociedad machista
- d) Androgenia

**45.- La perspectiva o análisis de género es:**

- a) Un constructor político
- b) Un concepto sociológico
- c) Una herramienta de análisis
- d) Una forma de interpretar las diferencias de sexo

**46.- Las políticas de igualdad de oportunidades son la respuesta institucional para crear y garantizar las condiciones necesarias para que las mujeres y los hombres participen igualitariamente en las diferentes esferas de la vida pública y privada, consiguiendo:**

- a) Igualdad de derechos
- b) No discriminación por razón de sexo
- c) Justicia social
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas

**47.- La razón fundamental que justifica la necesidad de las políticas de igualdad de oportunidades es:**

- a) La persistencia de la diferencia que existe entre la igualdad legal y la igualdad real
- b) La ausencia de discriminación en la legislación vigente
- c) La igualdad real, la igualdad de trato como criterio en las prácticas sociales
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas

**48.- El reconocimiento jurídico de la igualdad, incluyendo la no discriminación por razón de sexo, se denomina:**

- a) Igualdad real
- b) Igualdad formal
- c) Igualdad de oficio
- d) Igualdad de hecho

**49.- La discriminación directa:**

- a) Es un trato diferente dado a unas personas en base a su pertenencia a un grupo concreto, al margen de sus capacidades personales
- b) Es un tratamiento legal discriminatorio
- c) Está prohibida por ley
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas

**50.- En el ámbito de la igualdad de género, las acciones positivas:**

- a) Tienen un carácter permanente
- b) Tienen un carácter temporal
- c) Tienen un carácter discriminatorio
- d) Tienen un carácter no transversal

- 51.- Las Naciones Unidas han contribuido a impulsar las políticas de igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres a través de:**
- Manifestaciones ad hoc
  - Obligando a los estados miembros
  - Conferencias mundiales
  - Embajadores de la igualdad
- 52.- En la IV Conferencia Mundial para la Mujer, celebrada en Pekín del 4 al 15 de septiembre de 1995:**
- Se concluye que la igualdad entre las mujeres y los hombres es una cuestión de interés universal
  - Se ratifican los derechos de las mujeres como derechos humanos
  - Se produjo un importante cambio en la concepción de la necesidad de utilizar el concepto de género para analizar las relaciones sociales entre mujeres y hombres en la sociedad
  - Todas las respuestas anteriores son correctas
- 53.- En la IV Conferencia Mundial para la Mujer, celebrada en Pekín del 4 al 15 de septiembre de 1995 se concretaron dos importantes documentos programáticos:**
- La Plataforma de Igualdad y la Declaración de Pekín
  - La Plataforma de Acción y la Declaración de Beijing
  - La Plataforma de Género y la Declaración de China
  - La Plataforma de Igualdad y la Declaración de Beijing
- 54.- Los tratados, acuerdos y convenios internacionales celebrados en el marco del Consejo de Europa que contemplan la igualdad entre mujeres y hombres son:**
- La Convención Europea para la Protección de los Derechos Humanos y Libertades Fundamentales de 4 de noviembre de 1950, correspondiendo la protección de sus derechos al Tribunal Europeo de Derechos Humanos
  - La Declaración sobre la igualdad de las mujeres y los hombres, de 16 de noviembre de 1988
  - La Carta Social Europea de 1961
  - Todas las respuestas anteriores son correctas
- 55.- La Carta Social Europea de 1961 prevé los derechos a:**
- La igualdad de remuneración entre hombres y mujeres, si estas últimas tienen hijos
  - La protección de las madres trabajadoras
  - La igualdad en el reparto de tareas en el hogar
  - La conciliación de la vida familiar y laboral
- 56.- La última versión de la Carta Social Europea es del año:**
- 1961
  - 1988
  - 1996
  - 2007
- 57.- ¿Con qué expresión inglesa se designa a menudo la integración de la igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres en el conjunto de las políticas y acciones comunitarias?**
- Full mainstreaming
  - Integral mainstreaming
  - Focus mainstreaming
  - Gender mainstreaming

- 58.- La Carta de los Derechos Fundamentales de la Unión Europea es proclamada en el año:**
- 2000
  - 2001
  - 2002
  - 2003
- 59.- ¿En qué artículo de la Constitución Española, establece que " los españoles son iguales ante la ley, sin que pueda prevalecer discriminación alguna por razón de nacimiento, raza, sexo, religión, opinión o cualquier otra condición o circunstancia personal?"**
- En el artículo 10
  - En el artículo 12
  - En el artículo 14
  - En el artículo 16
- 60.- El artículo de la Constitución que obliga a los poderes públicos a promover la igualdad real y efectiva de las personas, es el:**
- 8.2
  - 8.4
  - 9.2
  - 9.4
- 61.- En la Comunidad Andaluza la Ley 12/2007, de 26 de noviembre, se denomina:**
- Ley para la protección de las mujeres en Andalucía
  - Ley para la promoción de la igualdad de género en Andalucía
  - Ley para la promoción de los derechos de igualdad de género en Andalucía
  - Ley para la promoción de la igualdad en Andalucía
- 62.- Según la Ley 12/2007, se entiende por representación equilibrada aquella situación que garantice la presencia de mujeres y hombres de forma que, en el conjunto de personas a que se refiera, cada sexo:**
- Ni supere el sesenta por ciento ni sea menos del cuarenta por ciento
  - Ni supere el setenta por ciento ni sea menos del cuarenta por ciento
  - Ni supere el sesenta por ciento ni sea menos del treinta por ciento
  - Ni supere el cincuenta por ciento ni sea menos del cincuenta por ciento
- 63.- Según la Ley 12/2007, el instrumento para integrar la perspectiva de género en el ejercicio de las competencias de las distintas políticas y acciones públicas, desde la consideración sistemática de la igualdad de género, se denomina:**
- Mainstreet
  - Transversalidad
  - Campana de Gauss
  - Normas de género
- 64.- Según la ley 12/2007, la igualdad de trato entre mujeres y hombres:**
- Supone la ausencia de discriminación directa
  - Supone la ausencia de discriminación indirecta
  - Supone igualdad de derechos
  - Todas las respuestas anteriores son correctas

- 65.- El reparto equilibrado entre mujeres y hombres de las responsabilidades familiares, de las tareas domésticas y del cuidado de las personas en situación de dependencia, se denomina:**
- a) Igualdad domestica relativa
  - b) Conciliación
  - c) Corresponsabilidad
  - d) Ninguna de las respuestas anteriores son correctas
- 66.- En la Ley 12/2007 de la comunidad andaluza se declara que el Plan Estratégico para la Igualdad de Mujeres y Hombres, se aprobará cada:**
- a) 3 años
  - b) 4 años
  - c) 5 años
  - d) 6 años
- 67.- En la ley 12/2007 se dice que "Los poderes públicos de Andalucía, para garantizar de modo efectivo la integración de la perspectiva de género en su ámbito de actuación", deberán:**
- a) Incluir sistemáticamente la variable sexo en las estadísticas, encuestas y recogida de datos que realicen
  - b) Excluir sistemáticamente la variable sexo en las estadísticas, encuestas y recogida de datos que realicen
  - c) Analizar los resultados desde la dimensión neutra
  - d) Ninguna de las respuestas anteriores son correctas
- 68.- Completa: El Artículo 33. de la Ley 12/2007, sobre Protección frente al acoso sexual y al acoso por razón de sexo señala: La Administración de la Junta de Andalucía adoptará las medidas necesarias para una protección eficaz frente al acoso sexual y el acoso por razón de sexo,...**
- a) Prioritariamente en las empresas privadas
  - b) Sólo en el ámbito de la administración pública.
  - c) Sólo en asociaciones.
  - d) Tanto en el ámbito de la Administración Pública como en el de las empresas privadas.

---

**Tema 4. Limpieza de moquetas, tapizados, solería, cristales, visillos, lámparas, servicios, oficinas, etc.**

**69.- ¿Qué tipo de suciedad eliminan los detergentes ácidos?**

- a) Eliminan básicamente la suciedad grasa
- b) Eliminan la suciedad mineral
- c) Elimina la suciedad que contengan poca o ninguna grasa
- d) Ninguna es correcta

**70.- ¿A qué temperatura de agua no superior deben utilizarse los detergentes desinfectantes?**

- a) 30 grados centígrados
- b) 20 grados centígrados
- c) 10 grados centígrados
- d) 40 grados centígrados

**71.- ¿Cómo limpiaremos diariamente un suelo de mármol recientemente cristalizado?**

- a) Mediante barrido húmedo
- b) Con cepillo y recogedor
- c) Fregándolo al menos tres veces por semana en el primer mes
- d) No es necesaria ninguna precaución especial, son válidos todos los sistema

**72.- Después de que hayan desinsectado el centro de trabajo, ¿cómo se realiza la primera limpieza?**

- a) Con lejía u otro desinfectante compatible
- b) Con los productos habituales, no es necesario desinfectar
- c) Con agua a temperatura ambiente, para evitar intoxicaciones
- d) Ninguna es correcta

**73.- Al realizar la limpieza de un equipo informático es preciso tener en cuenta:**

- a) Que tanto el interior como el exterior se limpiarán con una bayeta ligeramente impregnada en detergente básico
- b) Que la pantalla se limpiará con un producto amoniacal
- c) Que el equipo esté apagado
- d) Ninguna de las respuestas anteriores son correctas

**74.- Para limpiar los cristales con grasa:**

- a) Pasaremos una esponja con alcohol de quemar y amoníaco
- b) Pasaremos un estropajo empapado en alcohol
- c) Pasaremos una bayeta humedecida en agua y sulfamant
- d) Pasaremos una bayeta empapada en lejía

**75.- Según la clasificación de detergentes y limpiadores, ¿cuál de estos productos no es de mantenimiento y limpieza?**

- a) Quitagrasas
- b) Limpiametales y productos para el tratamiento de superficies metálicas
- c) Suavizantes
- d) Ceras y limpiadores para muebles y maderas

**76.- ¿Qué tipo de detergente usaríamos para quitar los restos de cemento que quedan en los azulejos después de una obra?**

- a) Un detergente fuerte alcalino
- b) Lejía sin amoníaco
- c) Un detergente ácido fuerte
- d) Un detergente neutro es suficiente

**77.- ¿Cómo limpiaremos las paredes pintadas con pintura plástica?**

- a) Las limpiaremos de polvo y después lavaremos con una bayeta limpia humedecida en agua con sulfamant
- b) Las limpiaremos de polvo y después lavaremos con una bayeta limpia humedecida en agua jabonosa
- c) Las lavaremos con una bayeta limpia humedecida en solución ácida
- d) Las secaremos previamente

**78.- ¿Con qué producto eliminaremos las manchas de los insectos en los cristales?**

- a) Con Esencia de trementina
- b) Con Limpiacristales
- c) Con Amoníaco
- d) Con Alcohol de quemar

**79.- Las manchas de cal en los sanitarios se limpian con:**

- a) Un producto abrillantador
- b) Un producto cremoso
- c) Vinagre
- d) Un ambientador

**80.- ¿Cómo se eliminan Las manchas de tinta en un mueble de madera natural encerado?**

- a) Con un alcohol de romero
- b) Con un algodón impregnado en agua oxigenada
- c) Con un algodón impregnado en una solución de aguarrás
- d) Con papel secante y alcohol de quemar

**81.- ¿Qué producto consigue dar a los suelos de mármol un brillo adecuado?**

- a) Lejía
- b) Esencia de trementina
- c) Amoníaco
- d) El jabón neutro

**82.- Para la limpieza diaria de un mueble de madera barnizada se emplea:**

- a) Una bayeta impregnada de un producto especial antiestático
- b) Una lija
- c) Aceite de linaza
- d) Lejía

**83.- Para mantener en perfecto estado las escobas es preciso que sean lavadas**

- a) Diariamente
- b) Una vez al mes
- c) Una vez a la semana
- d) Trimestralmente

**84.- ¿Qué utilizaremos para limpiar unas ventanas de aluminio?**

- a) Una bayeta mojada con agua jabonosa
- b) Una bayeta mojada en lejía
- c) Un paño limpio de algodón
- d) Una esponja impregnada de amoníaco

**85.- ¿Cuál de los siguientes suelos es más fácil de limpiar?**

- a) El parquet
- b) El gres
- c) El terrazo
- d) El mármol

**86.- La limpieza de cristales se considera:**

- a) Limpieza de fin de obra
- b) Limpieza periódica
- c) Limpieza especial
- d) Limpieza de desinfección

**87.- El último paso a realizar en la limpieza de los aseos es:**

- a) Limpieza de azulejos
- b) Vaciar la papelera
- c) Limpieza de grifería
- d) Fregar el suelo

**88.- ¿Cuál sería el producto más recomendable para la limpieza de un ordenador?**

- a) Una disolución de agua y lejía
- b) Una disolución de agua y alcohol
- c) Benzol
- d) Acetona

**89.- ¿Qué máquinas eliminan la suciedad por chorro de agua?**

- a) Las autolavadoras
- b) Máquinas de vapor
- c) Máquinas de alta presión
- d) Máquinas de detergente espumoso

**90.- ¿Cuál es la técnica más aconsejable en la limpieza de un suelo de terrazo?**

- a) Extender ayudándose de una mopa o fregona una solución de vinagre y agua.
- b) Extender ayudándose de una mopa o fregona una solución de agua y detergente.
- c) Extender ayudándose de una mopa o fregona una solución a partes iguales de agua y lejía.
- d) Debido a su dureza cualquier producto sirve para su limpieza sin dañar su aspecto y calidad.

**91.- El óxido de hierro en el mármol se eliminará:**

- a) Con lejía
- b) Con pasta de vinagre y piedra pómez
- c) Con agua y detergente
- d) Con alcohol de quemar



**92.- ¿Cómo se han de limpiar los platos de ducha?**

- a) Sólo con agua
- b) A diario con detergente y productos desinfectantes
- c) Semanalmente, con detergente
- d) No es necesario limpiarlos, se mantienen limpios por su uso

**93.- ¿Cómo se han de limpiar los cristales para eliminar la suciedad?**

- a) De abajo hacia arriba
- b) De arriba hacia abajo
- c) Horizontalmente
- d) Verticalmente

---

**Tema 5. Desinfección e higiene de dependencias en un Centro Asistencial**

**94.- Un producto de limpieza con un PH 10, diremos que es:**

- a) Ácido
- b) Neutro
- c) Alcalino
- d) Ninguna es correcta

**95.- ¿Con qué otro nombre es conocido el hipoclorito sódico?**

- a) Mercurio
- b) Yodo
- c) Glutaraldehído
- d) Lejía

**96.- En la etiqueta del recipiente original de un producto químico empleado en limpieza, las frases que aparecen seguidas de la letra 'S' seguida de un número, ¿qué expresan?**

- a) Recomendaciones de seguridad para limitar cada riesgo
- b) Sistemas de utilización del producto
- c) Riesgos específicos del uso del producto
- d) Sustancias que componen el producto

**97.- ¿Cómo se prepara la dilución de un desinfectante en proporción 1:10?**

- a) Con nueve partes de agua y una de desinfectante
- b) Con diez partes de agua y una de desinfectante
- c) Con diez partes de desinfectante y una de agua
- d) No se puede, es obligatorio que lo prepare el fabricante

**98.- Son características de los desinfectantes:**

- a) Su capacidad para procrear gérmenes en un tiempo rápido
- b) Su aroma desagradable
- c) Su compatibilidad con otros productos
- d) La respuesta a y b son correctas

**99.- ¿Cuál de las siguientes es una característica de los desinfectantes?**

- a) Su carácter tóxico
- b) Su carácter corrosivo
- c) Su carácter irritante
- d) Ninguna es correcta

**100.- La desinfección que se practica en el cuarto de baño es una desinfección:**

- a) Habitual
- b) Eventual
- c) Continua
- d) Habitual y continua

**101.- La lejía no debe superar desde su fabricación hasta su uso final, el plazo de:**

- a) 2 meses
- b) 3 meses
- c) 4 meses
- d) 1 mes

**102.- Al realizar una limpieza, ¿cuál de las siguientes recomendaciones debemos seguir?**

- a) Reconocer la superficie a tratar
- b) A mayor dosificación de producto mejor limpieza
- c) Mezclar productos mejora el rendimiento
- d) El uso de lejía y amoníaco conjuntamente es muy apropiado

**103.- En el proceso de limpieza de cocinas, ¿qué tareas realizaremos una vez desinfectadas las superficies?**

- a) Realizar un aclarado final
- b) Aplicar un abrillantador de superficies
- c) Aplicar con bayeta una solución desinfectante, para que no se recontaminen las superficies
- d) No aclarar, para que el efecto de la desinfección sea duradero

**104.- Dentro de las tareas del Camarero/a-Limpiador/a se encuentra la de:**

- a) Intervenir en la elaboración culinaria de los alimentos
- b) Preparar y limpiar los aparatos clínicos
- c) Llevar a cabo funciones concretas y de apoyo a otros colectivos
- d) Realizar la limpieza del comedor

**105.- ¿Qué se debe hacer en el caso de que se produzca un accidente en la manipulación con productos químicos?**

- a) Continuar trabajando hasta la finalización de la jornada
- b) Cuando acuda al hospital o al médico no llevar consigo la etiqueta del producto causante de la intoxicación
- c) Esperar a que se manifiesten los primeros síntomas
- d) Actuar sin perder la calma

**106.- No corresponde al personal de limpieza y comedor en su relación con las personas residentes:**

- a) Informar a los familiares
- b) Respetarles y tratarles con dignidad
- c) Abandonar todo tipo de prejuicio
- d) Escucharles con paciencia y buena disposición

**107.- Los componentes sanitarios de los aseos deben ser tratados con:**

- a) Poco agua y abundante lejía
- b) Abundante lejía y abrasivos potentes
- c) Detergente cáusticos y amoníaco
- d) Detergente bactericida

**108.- El servicio de comida, ¿se debe realizar con guantes?**

- a) No
- b) Siempre
- c) Solo en el servicio de recogida
- d) Solo si así lo establece el Reglamento de Régimen Interior

**109.- ¿Es necesaria la utilización del gorro como medida de higiene?**

- a) Solo cuando se está montando el comedor
- b) Sólo si así lo establece el Reglamento de Régimen Interior
- c) Siempre
- d) No

**110.- Señala la opción incorrecta:**

- a) La limpieza de habitaciones se realizará de arriba hacia abajo
- b) Se desconectará el aire acondicionado si lo hubiese
- c) La limpieza de las habitaciones se realizará de fuera hacia dentro
- d) Al finalizar la limpieza se dejará la luz apagada

**111.- ¿Por dónde debe comenzarse la limpieza del cuarto de baño?**

- a) El alicatado
- b) El techo
- c) El lavabo
- d) La bañera

**112.- Lavadas las manos con jabón y agua, ¿cómo han de secarse?**

- a) Con toalla de papel desechable
- b) Con bayeta especial de algodón
- c) Con paño de algodón
- d) Con toalla de algodón

**113.- Los detergentes con bioalcohol:**

- a) Limpian sin dejar residuos
- b) Son apropiados para las superficies que no pueden ser mojadas
- c) Son corrosivos para los metales
- d) Ninguna respuesta es correcta

**114.- El producto de limpieza básico es:**

- a) El jabón natural
- b) Los jabones sintéticos o detergentes
- c) El agua
- d) El amoníaco

**115.- El fregado de suelos de la cocina en zonas de mayor acumulación de grasas se hará con:**

- a) Agua caliente, mucha lejía y una mopa
- b) Agua fría y jabón con poca espuma
- c) Abundante agua caliente y lejías neutras
- d) Agua caliente y jabón verde

**116.- La lejía y el alcohol tienen en común que son:**

- a) Desengrasantes
- b) Desinfectantes
- c) Desincrustantes
- d) Productos de limpieza

**117.- la puerta de cristal del horno debe limpiarse:**

- a) En frío y con un estropajo de nailón
- b) Aplicando un limpiador frío sobre el cristal caliente
- c) Con un estropajo abrasivo
- d) Con lana de acero

**118.- ¿Qué tipo de hornos no sólo limpian sino que además esterilizan, eliminando todos los virus y bacterias que pudieran desarrollarse?**

- a) Los hornos autolimpiables
- b) Los hornos con paneles catalíticos
- c) Los hornos pirolíticos
- d) Los hornos con esmalte

---

**Tema 6. El lavado: Organización. Sus formas:-a máquina, a mano-. Las ventajas e inconvenientes.****119.- ¿Qué es un producto biodegradable?**

- a) Es un limpiador con poder desengrasante utilizado para cocinas y campanas extractoras
- b) Es un limpiador para los sanitarios del cuarto baño
- c) Es un limpiador desinfectante de todo tipo de superficies
- d) Es aquel cuyas sustancias se descomponen por un proceso natural

**120.- Al utilizar para el lavado de ropa un agua “dura” con grados de dureza elevada:**

- a) Se necesitará subir la dosificación de detergentes
- b) Será necesario disminuir la dosificación de detergentes
- c) Ocasionará problemas en el aclarado
- d) Aparecerán agujeros en los tejidos

**121.- Las lavadoras industriales se diferencian de las domésticas en:**

- a) Tener tres programas; ropa blanca, color y desinfección
- b) Presentar una mayor flexibilidad en adaptaciones de tiempos, temperaturas y niveles de agua, según tipo de ropa y necesidades
- c) Lavar a temperaturas más altas
- d) Ser automáticas

**122.- En el lavado a máquina, ¿con qué nivel de agua se produce mayor bateo de la ropa?**

- a) Bajo
- b) Medio
- c) Alto
- d) Igual en todos los niveles

**123.- ¿Qué tipo de tejido se debe lavar con detergente neutro, a baja temperatura y un proceso de lavado suave?**

- a) Viscosa
- b) Algodón
- c) Fibrolana
- d) Tergal

**124.- Con carácter general, ¿cuál de las siguientes prendas necesita ser sometida a mayor acción mecánica en el proceso de lavado?**

- a) Sábana
- b) Mantel
- c) Toalla
- d) Colcha

**125.- El cerco que pueden dejar las manchas de grasa después de haber aplicado polvo de talco, se puede eliminar con:**

- a) Vinagre
- b) Bencina
- c) Limón
- d) Ácido Oxálico

**126.- Las manchas de huevo en ropa blanca se pueden eliminar con:**

- a) Agua oxigenada en agua tibia
- b) Zumo de limón en agua
- c) Almidón en agua
- d) Agua fría con lejía disuelta al 25%

**127.- Los humectantes en el lavado de ropa ¿qué función realizan?**

- a) Buen acabado final aportando a la ropa una sensación de frescor
- b) No se emplean para el lavado de ropa
- c) Buen olor y esponjosidad
- d) Facilitan que el agua y los detergentes penetren mejor en los tejidos

**128.- En el lavado de mantas, ¿cuál sería la opción incorrecta?**

- a) No cargar la máquina a más de su nivel medio
- b) Usar un ciclo corto
- c) Utilizar jabón neutro en dosis normal
- d) Secar a máquina a temperatura moderada

**129.- ¿Qué es lavar?**

- a) Quitar las manchas e impurezas de los tejidos
- b) La acción de ordenar tejidos
- c) La acción de alisar los tejidos quitándoles las arrugas
- d) Desinfectar los tejidos

**130.- ¿Cómo se ha de clasificar la ropa antes de lavarla?**

- a) Exclusivamente del color
- b) Exclusivamente del tipo de tejido
- c) El tipo de tejido, el color y el grado de suciedad
- d) No es necesaria la previa clasificación

**131.- La ropa sucia ha de transportarse en:**

- a) En bolsas especiales de tela plastificadas
- b) En cajas de madera
- c) En cajas de cartón
- d) En envases de cristal

**132.- Si se han lavado y planchado cortinas, para almacenarlas en los armarios:**

- a) Se meterán en bolsas de plástico
- b) Se meterán en bolsas de tela
- c) Se meterán en cajas de cartón
- d) Se enrollarán con papel

**133.- ¿Qué es el algodón?**

- a) Es la fibra textil natural más empleada en la confección de ropa por su gran transpiración y su bajo peligro de alergias
- b) Es el tejido elaborado con el pelo de las ovejas
- c) Es la fibra textil natural más difícil de planchar
- d) Es un tejido natural elaborado a base de las hebras producidas por un tipo de gusano

**134.- La ropa blanca de algodón, como sábanas y manteles, se lava:**

- a) A temperatura máximo de 90°, en un programa de lavado normal y con centrifugado también normal
- b) A temperatura máxima de 90°, en un programa para prendas delicadas y centrifugado reducido
- c) A temperatura máxima de 60°, en un programa de lavado normal y centrifugado normal
- d) A temperatura máxima de 40°, en un programa de lavado normal y centrifugado normal

**135.- ¿Qué es la seda?**

- a) Es la fibra textil natural más empleada en la confección de ropa por su gran transpiración y su bajo peligro de alergias
- b) Es el tejido elaborado con el pelo de las ovejas
- c) Es la fibra textil natural más difícil de planchar
- d) Es un tejido natural elaborado a base de las hebras producidas por un tipo de gusano

**136.- Los tejidos blancos en poliéster y tejidos que no se planchan, se lavan:**

- a) A temperatura máximo de 90°, en un programa de lavado normal y con centrifugado también normal
- b) A temperatura máxima de 90°, en un programa para prendas delicadas y centrifugado reducido
- c) A temperatura máxima de 60°, en un programa de lavado normal y centrifugado normal
- d) A temperatura máxima de 40°, en un programa de lavado normal y centrifugado normal

**137.- El raso es:**

- a) Tejido liso
- b) Tejido cruzado
- c) Tejido de pelo
- d) Jacquard

**138.- Los artículos de punto o fibras que no se planchan se lavan:**

- a) A temperatura máximo de 90°, en un programa de lavado normal y con centrifugado también normal
- b) A temperatura máxima de 90°, en un programa para prendas delicadas y centrifugado reducido
- c) A temperatura máxima de 60°, en un programa de lavado normal y centrifugado normal
- d) A temperatura máxima de 40°, en un programa de lavado normal y centrifugado normal

**139.- ¿En qué programa se lavarán correctamente los manteles estampados?**

- a) En un programa de lavado normal y sin centrifugado
- b) En un programa para prendas delicadas y centrifugado reducido
- c) En un programa de lavado normal y centrifugado normal
- d) En un programa para prendas delicadas y sin centrifugado

**140.- Las prendas de lana, ¿a qué temperatura máxima han de lavarse?**

- a) A 30°
- b) A 40°
- c) A 60°
- d) A 90°



**141.- ¿Qué tipo de tejido es el terciopelo?**

- a) Tejido liso
- b) Tejido cruzado
- c) Tejido de pelo
- d) Jacquard

**142.- ¿Qué tipo de tejido es el poliester?**

- a) Un tejido de pelo
- b) Una fibra sintética
- c) Un tejido de Jacquard
- d) Un tejido de lizo

**143.- Los tejidos blancos de algodón bordados o delicados, se lavan:**

- a) A temperatura máximo de 90°, en un programa de lavado normal y con centrifugado también normal
- b) A temperatura máxima de 90°, en un programa para prendas delicadas y centrifugado reducido
- c) A temperatura máxima de 60°, en un programa de lavado normal y centrifugado normal
- d) A temperatura máxima de 40°, en un programa de lavado normal y centrifugado normal

---

**Tema 7. Conducta con el público y autoridades: orientaciones, informaciones, relaciones humanas y públicas, tratamientos, etc.**

**144.- La presentación de solicitudes, escritas y comunicaciones podrá realizarse en los registros telemáticos:**

- a) Durante la jornada laboral
- b) Durante las 24 horas, todos los días del año
- c) Solamente domingos y festivos
- d) Durante la semana de lunes a viernes en horario de tardes

**145.- El funcionario, de acuerdo con las funciones de información administrativa, deberá:**

- a) Dar información particular sobre las personas que trabajan en la institución
- b) Dar información particular únicamente de las autoridades al servicio de la Administración
- c) Facilitar información general administrativa
- d) Ninguna de las anteriores son correctas

**146.- Un funcionario debe guardar silencio:**

- a) En todo momento
- b) Se lo imponga el jefe de la unidad
- c) El funcionario no debe aplicar la teoría de escucha activa
- d) Cuando el usuario que solicite información esté hablando

**147.- Señale la opción incorrecta. Cuando el funcionario realiza una llamada debe seguir los siguientes pasos:**

- a) Saludar
- b) Mantener al usuario en espera
- c) Justificar la llamada
- d) Aplicar la técnica de escucha activa

**148.- Cada queja o sugerencia motivará:**

- a) Un expediente informativo
- b) Un expediente disciplinario
- c) Un expediente calificador
- d) Ninguna de las anteriores es correcta

**149.- Una vez que se ha escuchado al ciudadano, el segundo paso es:**

- a) Persuadir
- b) Convencer
- c) Explicar
- d) Responder

**150.- La atención personalizada al ciudadano comprende la función de:**

- a) Recepción y acogida a los ciudadanos
- b) Orientación e información
- c) Gestión de la demanda
- d) Todos los anteriores son correctos

**151.- La atención al cliente la realiza:**

- a) El subalterno
- b) El subalterno y el personal administrativo
- c) Todo el personal de la Administración
- d) El propio cliente

**152.- El ciudadano, de cara a la administración, es ante todo:**

- a) Un administrado
- b) Una persona
- c) Un pagador de impuestos
- d) Un ciudadano que necesita un servicio

**153.- El funcionario realizará funciones en registro de:**

- a) Bastanteo
- b) Firmar los Decretos
- c) Firmar copias
- d) No realizará ninguna de las anteriores

**154.- Parafrasear es una forma de:**

- a) Tomar en cuenta sólo el mensaje verbal
- b) Añadir información a la dada por el cliente
- c) No opinar sobre lo expuesto por el cliente
- d) Asegurar nuestra comprensión del mensaje

**155.- Consideramos formas de comunicación no verbal:**

- a) La mirada
- b) La mirada y la expresión facial
- c) El paralenguaje
- d) Todas las anteriores son correctas

**156.- El ciudadano tiene derecho a presentar las solicitudes, escritos y comunicaciones que dirijan a cualquier Administración Pública:**

- a) En las oficinas de registro del órgano administrativo al que se dirijan
- b) En las oficinas de correos
- c) En las oficinas de registro de cualquier órgano administrativo perteneciente a la Administración General de Estado
- d) Las respuestas a), b), y c) son correctas

**157.- Señale la afirmación correcta:**

- a) Las oficinas de registro son órganos administrativos
- b) Las oficinas de registro son órganos públicos
- c) Las oficinas de registro son órganos privados
- d) Las oficinas de registro son órganos no administrativos

**158.- Señale la afirmación incorrecta:**

- a) Las oficinas de registro desarrollan la recepción de solicitud, escritos y comunicaciones
- b) Las oficinas de registro no deben cotejar las copias compulsadas de documentos originales
- c) Las oficinas de registro deben expedir recibos de presentación de solicitud
- d) Las oficinas de registro deben remitir solicitud, escrito y comunicaciones a las personas, órganos o unidad administrativa

**159.- La escucha activa:**

- a) Es un conjunto de acciones no verbales destinadas a la consecución de una escucha positiva
- b) Es una comunicación bidireccional
- c) Es el objeto de acciones verbales destinadas a la consecución de una escucha óptima
- d) Es el conjunto de acciones verbales y no verbales destinadas a la consecución de una escucha óptima

**160.- Señale la opción correcta. Cuando el subalterno recibe una llamada, deberá tener en cuenta:**

- a) Mantener la espera
- b) No identificarse para evitar posibles reclamaciones
- c) No mantener conversaciones paralelas
- d) Crear una atmósfera de distanciamiento entre nosotros y el usuario

**161.- Si el funcionario atiende una llamada directamente, deberá:**

- a) Dar los buenos días y preguntar que desea
- b) Preguntar el nombre del usuario
- c) Preguntar el motivo de la llamada
- d) Identificarse con su nombre

**162.- Las actitudes de las personas suelen ser fruto de:**

- a) La imaginación
- b) La educación recibida
- c) La experiencia
- d) Ninguna de las anteriores son correctas

**163.- El Comportamiento agresivo:**

- a) Se refleja físicamente por el movimiento continuo de manos y brazos
- b) Se da cuando una persona se enfrenta a otra físicamente
- c) Se da cuando la persona afirma claramente, se expresa con franqueza y de manera constructiva
- d) Se da cuando una persona siente temor de actuar de forma agresiva

**164.- La atención e información de los ciudadanos:**

- a) Es una labor diaria y constitucional
- b) Es una tarea puntual
- c) Es tarea de la Administración
- d) Es una tarea que corresponde únicamente al personal subalterno

**165.- El subalterno que recibe una reclamación de un cliente:**

- a) Ha de negarse a recibirla
- b) Debe convencer al usuario que no la presente
- c) Debe recibir cualquier tipo de reclamación que el usuario quiera presentar
- d) El cliente no puede realizar reclamaciones

---

## **Tema 8. Seguridad y prevención en las zonas de producción y/o servicios de alimentos y bebidas**

### **166.- La Escherichia coli se transmite...**

- a) Mediante las heces
- b) Solo por la piel
- c) A través del aire
- d) A través del consumo de frutas y hortalizas

### **167.- En cuanto a la salmonella, señale la respuesta incorrecta:**

- a) Es un virus
- b) Es una bacteria
- c) Se encuentra en el intestino de humanos y animales
- d) Se desarrolla a gran velocidad a temperatura ambiente

### **168.- Completar con la afirmación correcta: La zona de vestuario...**

- a) No tiene porqué tener una dotación higiénica completa
- b) No tiene porqué estar necesariamente separada por sexos si el establecimiento tiene 10 trabajadores o menos
- c) Debe disponer de lavabos e inodoros
- d) Debe disponer de inodoros, pero el lavabo es prescindible

### **169.- Señalar la respuesta incorrecta respecto de la zona de basuras:**

- a) Debe estar aislada
- b) En grandes establecimientos y lugares de clima cálido conviene que el almacén de basuras esté refrigerado
- c) Los desperdicios deben estar recogidos en bolsas no desechables y permeables
- d) No se debe producir cruces con los otros circuitos (de alimentos, menaje, etc.)

### **170.- La suciedad, por su origen, puede ser:**

- a) Animal, vegetal o mixta
- b) Animal, vegetal, mixta y proteínica
- c) Animal, vegetal, mixta y química
- d) Animal, vegetal, mixta y mineral

### **171.- En cuanto a la limpieza de hortalizas:**

- a) Se deben echar unas gotas de lejía al agua para desinfectarlas
- b) Se pueden echar unas gotas de amoníaco al agua para desinfectarlas
- c) Se puede echar unas gotas de hidróxido de sodio al agua para desinfectarlas
- d) Todas las anteriores son correctas

### **172.- Entre los agentes físicos que pueden dañar la salud de los trabajadores de la hostelería encontramos:**

- a) El ruido
- b) La temperatura
- c) Una ventilación inadecuada
- d) Todas las anteriores son correctas

**173.- ¿Qué agentes biológicos pueden dañar la salud de los trabajadores de la hostelería?**

- a) Los microbios
- b) La temperatura
- c) Una ventilación inadecuada
- d) Todas las anteriores son correctas

**174.- ¿Qué intervalo de temperatura se conoce con el nombre "zona de peligro", es la temperatura más óptima donde crecen los microorganismos?**

- a) De +5°C a 65°C
- b) De -18°C a +5°C
- c) De 0 a +100°C
- d) Más de +65°C

**175.- Las intoxicaciones por virus en los alimentos son:**

- a) Muy frecuentes
- b) La causa más común de contagio
- c) Poco frecuentes
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta

**176.- Un sistema de prevención del staphylococcus es:**

- a) Consumir los alimentos frescos
- b) Mantener los alimentos fuera de la luz
- c) La refrigeración rápida
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta

**177.- Indique cuál de las siguientes opciones es correcta en relación a los instrumentos y útiles de cocina:**

- a) Toda la maquinaria y utillaje será construida en hierro
- b) Solo se permitirá la utilización de madera en el utillaje que se destine a almacenamiento de alimentos perecederos
- c) Los aparatos y útiles de trabajo destinados a entrar en contacto con las materias primas, productos intermedios y productos finales, estarán fabricados con materiales resistentes a la corrosión y fáciles de limpiar y desinfectar
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas

**178.- La enfermedad de Minamata se produce por:**

- a) Una bacteria
- b) Un insecto
- c) Un virus
- d) Un metal pesado, el mercurio

**179.- Se consideran incluidos en la definición de "Lugares de trabajo":**

- a) Los servicios higiénicos
- b) Los comedores
- c) Los locales de descanso
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas

**180.- Si contraemos una parasitosis, el término con que se designa es:**

- a) Parasitismo
- b) Infestación
- c) Infección
- d) Parasitación.

**181.- La contaminación por "staphylococcus" se puede producir:**

- a) Directamente, al proceder de un animal enfermo
- b) Indirectamente, cuando algún manipulador es portador de gérmenes en las manos
- c) Las respuestas a) y b) son correctas
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta

**182.- Los instrumentos esenciales para la gestión y aplicación de prevención de riesgos son:**

- a) La formación
- b) La evaluación de riesgos laborales y la planificación de la actividad preventiva
- c) La evaluación de riesgos laborales y la exigencia de responsabilidades
- d) El examen

**183.- ¿Qué es el botulismo?**

- a) La intoxicación producida por la ingestión de conservas y embutidos esterilizados de forma incompleta
- b) La enfermedad causada por una bacteria
- c) La enfermedad infecciosa causada por un bacilo
- d) La inflamación de la membrana mucosa del intestino y de la mucosa de la vejiga urinaria

**184.- ¿Cuál de los siguientes métodos mata a las bacterias?**

- a) El calentamiento
- b) La refrigeración
- c) La congelación
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas

**185.- ¿Qué temperatura tienen que alcanzar los alimentos para que desaparezca la salmonella?**

- a) 65°C, mantenida durante 15 minutos
- b) 90°C
- c) 65°C, mantenida durante 30 minutos
- d) 120°C

**186.- ¿Cuál de los siguientes elementos no es obligatorio que se contenga en el botiquín de primeros auxilios que debe existir en cada local de trabajo?**

- a) Tijeras
- b) Calmantes
- c) Antisépticos autorizados
- d) Apósitos adhesivos

**187.- No son alimentos susceptibles de salmonelosis:**

- a) Los huevos
- b) La leche y sus derivados
- c) Los adobos
- d) Las carnes rojas

**188.- Sobre las carnes congeladas es correcto afirmar:**

- a) Se descongelarán con un día de antelación
- b) Se descongelarán a temperatura de refrigeración, nunca a temperatura ambiente
- c) Se descongelarán a temperatura ambiente
- d) Se pueden descongelar en el momento de la preparación

**189.- Para una correcta manipulación de cargas se debe:**

- a) Evitar giros
- b) Llevar la carga separada del cuerpo
- c) Realizar un levantamiento rápido
- d) Realizar levantamientos no espaciados

**190.- No es un riesgo habitual derivado de los trabajos en la cocina:**

- a) Las caídas en altura
- b) Los cortes
- c) Los incendios
- d) Los golpes



**RESPUESTAS**

PREG	RESP	PREG	RESP	PREG	RESP	PREG	RESP	PREG	RESP
1	A	39	A	77	B	115	C	153	D
2	C	40	C	78	D	116	B	154	D
3	C	41	C	79	C	117	A	155	D
4	A	42	A	80	D	118	C	156	D
5	A	43	C	81	D	119	D	157	A
6	A	44	B	82	A	120	A	158	B
7	B	45	C	83	C	121	B	159	D
8	A	46	B	84	A	122	A	160	C
9	B	47	D	85	C	123	A	161	D
10	A	48	B	86	B	124	B	162	C
11	A	49	D	87	D	125	B	163	A
12	A	50	B	88	B	126	A	164	A
13	B	51	C	89	C	127	D	165	C
14	A	52	D	90	B	128	C	166	A
15	C	53	B	91	B	129	A	167	B
16	A	54	D	92	B	130	C	168	C
17	B	55	B	93	B	131	A	169	C
18	D	56	C	94	C	132	B	170	D
19	B	57	D	95	D	133	A	171	A
20	A	58	A	96	A	134	A	172	D
21	A	59	C	97	A	135	D	173	A
22	A	60	C	98	C	136	C	174	A
23	B	61	B	99	D	137	B	175	C
24	A	62	A	100	D	138	D	176	C
25	C	63	B	101	A	139	C	177	C
26	A	64	D	102	A	140	A	178	D
27	B	65	C	103	A	141	C	179	D
28	D	66	B	104	D	142	B	180	B
29	A	67	A	105	D	143	B	181	C
30	B	68	D	106	A	144	B	182	B
31	C	69	B	107	D	145	C	183	A
32	A	70	B	108	B	146	D	184	A
33	D	71	A	109	C	147	B	185	C
34	B	72	C	110	C	148	A	186	B
35	A	73	C	111	B	149	D	187	C
36	B	74	A	112	A	150	D	188	B
37	D	75	C	113	A	151	C	189	A
38	C	76	C	114	C	152	D	190	A