

**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 posición anatómica conocida como “Posición de Trendelemburg” se caracteriza por:

- a) El paciente se encuentra en posición decúbito supino inclinado 45° respecto al plano del suelo, con los pies más bajos que la cabeza.
- b) El paciente se encuentra en posición decúbito prono inclinado 45° respecto al plano del suelo, con la cabeza más baja que los pies.
- c) El paciente se encuentra en posición decúbito ventral inclinado 45° respecto al plano del suelo, con los pies más bajos que la cabeza.
- d) Es una posición anti-sock ya que mejora la circulación cerebral

2.-¿Qué posición anatómica es adecuada para realizar una punción lumbar?

- a) Posición de Rose
- b) Decúbito lateral
- c) Posición raquídea
- d) Nefrectomía

3.- Las camas hospitalarias pueden tener diversos accesorios. Una de las alternativas NO es correcta. Indique cuál:

- a) Barandilla o reja de seguridad, soporte para los pies, colchones.
- b) Soporte para los pies, soporte o pie de suero, arco metálico.
- c) Barandilla o reja de seguridad, chasis metálico, soporte para los pies.
- d) Colchones, cuadro de tracción, soporte para bolsa de orina.

4.-¿Cuáles de las siguientes posiciones anatómicas se consideran posiciones anatómicas quirúrgicas?

- a) Sims, Rose, Kraske y Fowler
- b) Fowler, SemiFowler, Laminectomía y Sims
- c) Sims, Kraske, Laminectomía y Nefrectomía
- d) Decúbito supino, decúbito prono, Fowler y Sims

5.-¿Cómo se denomina la cama hospitalaria utilizada para pacientes quemados cuya característica principal es el mantenimiento de un flujo continuo de aire que permite al paciente estar en suspensión y evitar así cualquier contacto con la cama, además del roce del cuerpo con las sábanas?

- a) Cama rototest
- b) Cama clinitrón
- c) Cama de Judet
- d) Cama circoeléctrica

6.-Señala las obligaciones del empresario (Responsable de la Administración Pública) respecto de los Equipos de Protección Individual (EPIS).

- a) Elegir los equipos de protección individual manteniendo disponible en la empresa la información pertinente al respecto.
- b) Proporcionar los equipos de forma gratuita al trabajador, reponiéndolos cuando sea necesario.
- c) Velar por la utilización adecuada de los equipos
- d) Todas son correctas

7.-¿Cuáles de las siguientes son medidas preventivas en caídas y resbalones al mismo nivel?

- a) Colocar carteles de “Suelo Mojado” en procesos de limpieza
- b) Indicar en tablón de anuncios posibles riesgos de caídas
- c) Publicar en el BOCM las zonas resbaladizas
- d) Avisar telefónicamente al trabajador de la posibilidad de caídas y resbalones

8.- Cuáles de los siguientes son residuos biosanitarios especiales Clase III

- a) Residuos de pacientes con infecciones virulentas, erradicadas, importadas o de baja incidencia en España
- b) Residuos generales
- c) Gasas y vendajes
- d) Residuos químicos

9.- Cómo se llama la técnica de limpieza que consiste en limpiar una calle a través del lanzado de agua a presión por un vehículo cisterna o baldeadora que es conducida por un conductor.

- a) Baldeo manual
- b) Baldeo diagonal
- c) Baldeo tangencial
- d) Limpieza de alta presión

10.-La limpieza de los dormitorios médicos comprenderá la limpieza de la estancia según el protocolo establecido así como la retirada de ropa y uniformes de los mismos. Dichas tareas se realizarán:

- a) Obligatoriamente en turno de mañana
- b) En turno de mañana o de tarde
- c) Obligatoriamente en turno de noche
- d) En el turno que corresponda

11.-En materia de desinfectantes, ¿cuál es el derivado del cloro más utilizado?

- a) Amonio cuaternario
- b) La lejía
- c) Glutaraldehido
- d) El fenol

12.-La manipulación manual de una carga puede presentar un riesgo, en particular dorsolumbar, en los casos siguientes. Indica la opción incorrecta.

- a) Cuando la carga es demasiado pesada o demasiado grande.
- b) Cuando es pequeña o fácil de sujetar.
- c) Cuando está en equilibrio inestable o su contenido corre el riesgo de desplazarse.
- d) Cuando la carga, debido a su aspecto exterior o consistencia, puede ocasionar lesiones al trabajador, en particular en caso de golpe.

13.-Un producto comburente es aquel que:

- a) Puede producir efectos graves para la salud incluso la muerte si los inhalamos, es decir, los olemos, los ingerimos, es decir, los tragamos o si tienen contacto a través de nuestra piel.
- b) Puede producir irritación o inflamación si está en contacto con la piel o las mucosas.
- c) Puede arder a temperatura ambiente al estar en contacto con una fuente de calor, o líquidos que en contacto con una fuente de calor, desprendan gases tóxicos.
- d) En contacto con otros productos produce una reacción como, por ejemplo, un gas tóxico, o incluso arder.

14.-Una estantería convencional se caracteriza por:

- a) No presentan una resistencia adecuada para una carga pesada
- b) Su estructura no es nada sencilla
- c) La manipulación de paletas se realiza mediante transelevadores
- d) Está diseñada para almacenar productos de forma mecánica a través de equipos de manutención.

15.-¿Cuál de las siguientes características de los envases rígidos para residuos biosanitarios es falsa?

- a) Opacos: impiden que pase la luz
- b) Impermeables: impiden que pase el agua y la humedad
- c) El cierre no es hermético
- d) Resistentes a las roturas y perforaciones.

16.- Señale la afirmación correcta.

- a) La fase de secado se desarrolla en la zona limpia.
- b) Las toallas no se planchan
- c) a y b son correctas
- d) Un trabajador se puede trasladar en la misma jornada de trabajo de la zona limpia a la sucia si se cambia de bata.

17.-Cuáles son las dimensiones máximas de carta y carta certificada aceptada por la empresa de Correos.

- a) Sobre o caja: Largo + Alto + Ancho = 90 cm., sin que la mayor dimensión exceda de 60 cm.
- b) Sobre o caja: Largo + Alto + Ancho = 80 cm., sin que la mayor dimensión exceda de 60 cm.
- c) Sobre o caja: Largo + Alto + Ancho = 90 cm., sin que la mayor dimensión exceda de 40 cm.
- d) Sobre o caja: Largo + Alto + Ancho = 80 cm., sin que la mayor dimensión exceda de 40 cm.

18.-Señale la afirmación correcta:

- a) En la Zona Sucia se procede a la recepción, almacenamiento, clasificación, secado y empaquetado de la ropa sucia
- b) En la Zona Limpia se procede a la clasificación, recepción, secado, planchado, recogida, pesado y empaquetado de la ropa sucia
- c) Zona Sucia y Zona Limpia se encontrarán en el mismo recinto para el mejor manejo de la ropa y evitar contaminaciones.
- d) Ninguna es correcta.

19.-Cuando los productos alimenticios deban conservarse o servirse a bajas temperaturas, según el Reglamento CE 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios:

- a) Deberán refrigerarse cuanto antes, una vez concluida la fase del tratamiento térmico
- b) Ninguna respuesta es correcta
- c) Las respuestas a) y d) son correctas
- d) A una temperatura que dé lugar a riesgos para la salud

20.-Señale la afirmación correcta:

- a) La ropa limpia pesa menos que la sucia
- b) La descarga de las lavadoras se realiza en el Área de Secado.
- c) Los alcoholes son agentes humectantes.
- d) Todas las afirmaciones son correctas.

21.-¿Qué factor es determinante en un detergente?

- a) El color
- b) La concentración
- c) El olor.
- d) La densidad

22.-Los desperdicios de productos alimenticios, los subproductos no comestibles y los residuos de otro tipo deberán:

- a) Retirarse con la menor rapidez posible de las salas en las que estén depositados alimentos para evitar su acumulación
- b) Retirarse con la mayor rapidez posible de las salas en las que estén depositados alimentos para evitar su acumulación
- c) La respuesta b) es correcta, además de depositarse en contenedores provistos de cierre
- d) La respuesta a) es correcta, además de depositarse en contenedores provistos de cierre

23.-Si tienes una herida infectada en la mano y tienes que manipular alimentos en tu centro de trabajo, ¿qué tienes que hacer?

- a) Pongo en conocimiento inmediatamente a mi superior jerárquico de tal circunstancia
- b) Manipular el alimento como otro día laborable
- c) Vendarme la mano y continuar con la manipulación de los alimentos
- d) Pongo en conocimiento a mi superior jerárquico después de finalizar la manipulación de los alimentos

24.-¿Qué es la contaminación cruzada?:

- a) Contaminación directa
- b) La contaminación de alimentos a través del contacto con otros alimentos crudos, utensilios, insectos o superficies contaminadas
- c) Las repuestas b) y d) son correctas
- d) Proceso por el que las bacterias de un área son trasladadas por el manipulador de alimentos a otra área antes limpia, de manera que contamina alimentos o superficies

25.-¿Qué cuchillo es recomendable para quitar la piel de las patatas?

- a) Panadero
- b) Pelador
- c) Santoku
- d) Cocinero

26.-Con el objetivo de combatir la violencia de género, contribuir a su erradicación y, en tanto se logre ésta, aminorar sus consecuencias, los derechos específicos de las trabajadoras víctimas de aquélla se plasman en las materias:

- a) Selección de personal, carrera vertical, tiempo de trabajo, permisos, acción social y contrato.
- b) Selección de personal, carrera horizontal, tiempo de trabajo, permisos, acción social y suspensión del contrato.
- c) Selección de personal, carrera vertical, tiempo de estudio, permisos, acción social y suspensión del contrato.
- d) Selección de personal, carrera vertical, tiempo de trabajo, permisos, acción social y suspensión del contrato.

27.-La conciliación debe ser de:

- a) La vida personal.
- b) La vida familiar.
- c) La vida profesional.
- d) La A, B y C.

28.--El molinillo de pimienta se limpiará y repondrá:

- a) Cada vez que sea utilizado por los comensales
- b) Una vez a la semana
- c) Cuando se encuentren vacíos
- d) Todos los días

29.-Según lo dispuesto en el Convenio Colectivo de personal laboral de la Comunidad de Madrid, la protección en los supuestos de acoso sexual y acoso por razón de sexo se ajustará a lo dispuesto en

- a) El Acuerdo de 19 de abril de 2017, de la Mesa General de Negociación de los empleados públicos de la Administración de la Comunidad de Madrid, por el que se aprueba el Protocolo General de Prevención y Actuación frente a todos los tipos de acoso en el trabajo en la Administración de la Comunidad de Madrid y los organismos públicos vinculados o dependientes de ella o en el que, en su caso, lo sustituya.
- b) El Acuerdo de 19 de abril de 2019, de la Mesa General de Negociación de los empleados públicos de la Administración de la Comunidad de Madrid, por el que se aprueba el Protocolo General de Prevención y Actuación frente a todos los tipos de acoso en el trabajo en la Administración de la Comunidad de Madrid y los organismos públicos vinculados o dependientes de ella o en el que, en su caso, lo sustituya.
- c) la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la Igualdad Efectiva de Mujeres y Hombres y en la disposición adicional séptima del texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, esté vigente en cada momento.
- d) Ninguna es correcta

30.-¿Qué es el “petit menage” en la cocina?

- a) Son pequeños utensilios auxiliares para el servicio formado por salero y pimentero exclusivamente
- b) Es el conjunto formado por salero, pimentero, molinillo de pimienta, botellones de salsas, frascos de mostaza, vinagreras, azucarero, palillero, bicabornatero, cenicero, número de la mesa.
- c) Es el conjunto formado por salero, pimentero, molinillo de pimienta, botellones de salsas, frascos de mostaza, vinagreras, azucarero.
- d) Es el conjunto formado por el cuchillo trinchante, tenedor de llunch y tenedor trinchante.

31.-La forma generalmente admitida de colocar la mantelería en el aparador existente en el comedor es:

- a) En la parte izquierda de su segunda estantería, alineadas por piezas, con los lomos más anchos hacia afuera, con objeto de facilitar su manejo y poder efectuar más rápidamente su recuento.
- b) En la parte derecha de su segunda estantería, alineadas por piezas, con los lomos más anchos hacia afuera, con objeto de facilitar su manejo y poder efectuar más rápidamente su recuento.
- c) En la parte izquierda de su tercera estantería, alineadas por piezas, con los lomos más anchos hacia afuera, con objeto de facilitar su manejo y poder efectuar más rápidamente su recuento.
- d) En la parte izquierda de su segunda estantería, alineadas por piezas, con los lomos más estrechos hacia afuera, con objeto de facilitar su manejo y poder efectuar más rápidamente su recuento.

32.-¿Cuál de los siguientes cuchillos es de grandes dimensiones con una hoja muy ancha y no gruesa:

- a) Cuchillo de media luna
- b) Cuchillo jamonero
- c) Cuchillo de golpe
- d) Cuchillo carnicero

33.-El cuchillo de trinchar

- a) Dispone de “dientes” en la parte del filo.
- b) De hoja estrecha y alargada pero dura y flexible.
- c) Es parecido al cebollero, pero tiene la hoja más fina.
- d) Es de tamaño pequeño, entre 18 y 20 cm.

34.-La espumadera Araña es:

- a) Similar a la espumadera, pero con un enrejado metálico, de forma cóncava.
Se usa para retirar alimentos una vez fritos o cocidos.
- b) Similar a la espumadera, pero con un enrejado de plástico, de forma cóncava. Se usa para retirar alimentos una vez fritos o cocidos.
- c) Similar a la espumadera, pero con un enrejado metálico, de forma convexa.
Se usa para retirar alimentos una vez fritos o cocidos.
- d) Similar a la espumadera, pero con un enrejado metálico, de forma cóncava.
Se usa para retirar alimentos crudos.

35.-La siguiente definición “De forma rectangular y de distintos grosores, se utiliza para cortar sobre ella cualquier tipo de género.” Pertenece a:

- a) Tajo
- b) Tamiz
- c) Tabla
- d) Mandolina

36.-En relación con los cortes y pinchazos:

- a) Los cuchillos y tijeras deben estar afilados pudiéndolos usar para abrir latas, como destornilladores...
- b) Las picadoras y cortadoras pueden estar conectados a la electricidad cuando se limpian
- c) Los cristales se pueden recoger con las manos sin la necesidad de utilizar guantes
- d) Los cuchillos y tijeras realizarán el recorrido del corte en dirección contraria al cuerpo

37.- ¿Cuántos tipos de servicio de una mesa existen?

- a) Emplatado o servicio directo
- b) A la inglesa
- c) En gueridón o a la rusa
- d) Todas son correctas

38.-El carro de entremeses se caracteriza por ser:

- a) Un carro con 4 baldas giratorias sobre las que se exponen los entremeses en recipientes llamados platos americanos.
- b) Nunca van provistos de ruedas
- c) Van provistos de 2 o 3 plataformas donde se colocarán los diversos entremeses y el material para su servicio.
- d) Un carro con 2 baldas giratorias sobre las que se exponen los entremeses en recipientes llamados platos americanos.

39.-Los vinos blancos y rosados se servirán a una temperatura comprendida entre:

- a) Los 10° y los 13 ° grados centígrados
- b) Los 13° y los 18 grados centígrados.
- c) Los 6 y los 10 grados centígrados
- d) Los 10 y los 14 grados centígrados

40.- ¿Qué es el “rechaud”?

- a) Sartén de fondo grueso de cobre, plateada en su parte interior.
- b) Es un infiernillo especial con uno o dos fuegos, regulables que queman alcohol que se utiliza para la preparación o terminación de platos en el comedor.
- c) Es la nota que escribe el camarero con los manjares y bebidas que el cliente ha elegido para comer.
- d) Es el soporte para poner la campanera.