



Comunidad de Madrid

Proceso selectivo para el acceso a plazas de carácter laboral de la categoría profesional de Personal de Auxiliar de Servicios (Grupo V, Nivel 1, Área B) de la Comunidad de Madrid, para personas con discapacidad intelectual

Orden 253/2019, de 7 de febrero

CUESTIONARIO

INSTRUCCIONES

- Este cuestionario tiene **30 preguntas**.
- Para cada pregunta hay tres respuestas posibles. Solo una de ellas es la correcta.
- Para elegir la respuesta que le parece correcta: **Haga una X** dentro del cuadro, junto a la respuesta. Ejemplo:

A)

B)

C)

La opción elegida en el ejemplo es la **B**

- Si se equivoca al elegir respuesta: **Tache la X rellenando todo el recuadro** y elija otra respuesta. Ejemplo:

A)

B)

C)

La opción elegida en el ejemplo es la **A**

- Para recuperar la respuesta que tachó: Haga una raya debajo del recuadro tachado, uniendo los puntos. Ejemplo:

A)

B)

C)

La opción elegida en el ejemplo es la **B**

- **No haga otras marcas distintas** a las indicadas para contestar el ejercicio ni dibuje ni escriba nada en el cuestionario.
- Marque las respuestas con **bolígrafo negro o azul**.
- El tiempo para el cuestionario es de **75 minutos**.
- Las preguntas sin contestar no serán puntuadas.
- Las preguntas incorrectas no te quitan puntos

1. ¿Cómo se marca la ropa de los trabajadores en la Comunidad de Madrid?

- A - Con el nombre del trabajador, su edad y sexo.
- B - No se marca.
- C - Con el nombre del centro y el anagrama de la Comunidad.

2. ¿Qué alimentos no pueden tomar las personas celíacas?

- A - Alimentos con gluten, una sustancia que está en las carnes.
- B - Alimentos con gluten, una sustancia que está en los cereales.
- C - Alimentos lácteos, tales como el queso, el yogurt o leche.

3. ¿Qué utilizamos para prevenir accidentes con productos de limpieza?

- A - Un espacio ventilado.
- B - Productos químicos.
- C - Guantes, mascarillas, gafas y mandil.

4. Los limpiadores más usados son:

- A - Esmaltes, limpiacristales y quitagrasas.
- B - Detergentes, desengrasantes, lejía y otros limpiadores especiales.
- C - Cera, lejía, fenol y amonio cuaternario.

5. ¿Qué es el baldeo?

- A - Limpieza que hacemos utilizando el cortacésped.
- B - Limpieza que hacemos en la calle mediante el barrido del suelo.
- C - Limpieza con un chorro de agua a presión hacia el suelo.

6. Al lavar, ¿para qué separamos la ropa por colores?

- A - Para conservar los colores y evitar que la ropa destiña.
- B - Para hacer coladas homogéneas.
- C - Para conservar los colores y que se puedan combinar.

7. ¿Qué es la dieta de una persona?

- A - El tipo de comida y las cantidades de esta que puede tomar.
- B - La forma de adelgazar sin comer.
- C - La persona encargada de la cocina.

8. Elige cuáles son residuos biosanitarios en las siguientes respuestas:

- A - Restos de comidas de hospitales.
- B - Bandejas, vasos y cubiertos de hospital.
- C - Bisturís, escayolas y sondas.

9. Elige la respuesta correcta. Cuatro características de los envases no rígidos para residuos biosanitarios son:

- A - Son traslúcidos, herméticos, de un solo uso y de color amarillo.
- B - Son resistentes a roturas, de un solo uso, herméticos y verdes.
- C - Son opacos, impermeables, de un solo uso y de color rojo.

10. ¿Qué medios hay para el traslado de pacientes en los centros socio-sanitarios?

- A - La silla de ruedas y el vehículo automotor.
- B - La silla de ruedas y la camilla.
- C - La silla de ruedas solo, porque la camilla está prohibida.

11. ¿Qué significa este símbolo en el etiquetado de un alimento?

- A - El alimento contiene trigo.
- B - El alimento contiene soja.
- C - El alimento contiene gluten.



12. ¿Qué es una “garcilla”?

- A - Un cucharón con mango largo que se usa para servir comidas.
- B - Un tipo de cuchillo especial para separar carnes.
- C - La base para rallar el pan.

13. ¿Con cuáles de estas máquinas se manipulan cargas?

- A - Aspirador, lavadora y lavavajillas.
- B - Rastrillo, pala y pico.
- C - Carretillas, transpaletas y cintas transportadoras.

14. ¿Cuál de estos productos se depositan en el contenedor amarillo?

- A - Botellas de plástico, bandejas de aluminio y latas metálicas.
- B - Botellas de plástico, botellas de vidrio y envases de conservas.
- C - Botellas de vidrio, platos de cristal y tarros de vidrio.

15. Para un adecuado lavado de la ropa y eliminación de la suciedad debemos cumplir la siguiente regla:

- A - Según la clase de ropa y la suciedad, fijaremos la temperatura del agua.
- B - Ordenaremos las prendas según el sexo de la persona.
- C - Se lava según se ensucia.

16. ¿Por dónde colgaremos las camisas para secarlas?

- A - Por Las axilas para que entre el aire.
- B - Por el cuello para evitar marcas.
- C - Por las mangas porque luego es más fácil de planchar.

17. ¿A qué llamamos manutención de las mercancías?

- A - A ordenar la mercancía de forma adecuada en el almacén.
- B - Cuando comprobamos que una mercancía llega en buen estado.
- C - Al traslado de productos y materiales de una zona a otra del almacén o desde la zona de recepción a la de almacenamiento.

18. Desde que comienza el traslado de un paciente, el responsable es...

- A - el auxiliar.
- B - el supervisor.
- C - los familiares.

19. ¿Cuándo podremos secar tejidos plásticos en una secadora?

- A - Siempre.
- B - Nunca.
- C - Según el color del plástico.

20. ¿En qué consiste el tipo de corte “Concasse”?

- A - En trocear el tomate en cuadraditos.
- B - En hacer anillos de cebolla.
- C - En cortar la verdura en tiras longitudinales.

21. Indica qué significa el siguiente pictograma:

- A - Residuos citotóxicos.
- B - Residuos biosanitarios.
- C - Residuos biosanitarios o citotóxicos indistintamente.



22. Tras una actividad, para tener la espalda sana hay que...

- A - Fumar.
- B - Hacer un calentamiento.
- C - Hacer un estiramiento.

23. ¿Qué hay que saber antes de colocar las mesas y sillas de un comedor?

- A - Cuantas personas han salido del centro.
- B - Cuantas personas van a comer.
- C - Cuantas personas están encamadas.

24. ¿Qué es en un centro público la comida centralizada?

- A - Las comidas que se preparan, se cocinan y se sirven en el centro.
- B - Las comidas que se preparan fuera pero se sirven en el centro.
- C - Las comidas que se cocinan y se preparan fuera del centro.

25. Define termostato.

- A - Aparato para controlar la iluminación.
- B - Sistema para regular la temperatura de forma automática.
- C - Sistema que regula la temperatura de los alimentos.

26. Elige la respuesta correcta.

- A - Los cuchillos de color blanco son para cordero, ternera y buey.
- B - Los cuchillos de color blanco son para frutas y verduras.
- C - Los cuchillos de color blanco son para queso, bollería y pan.

27. ¿Cuáles tipos de ropa se planchan de del revés?

- A - Tejidos de lana, acrílico, nylon y acetato.
- B - Acrílico, nylon, algodón y acetato.
- C - Algodón, lino y seda.

28. ¿En qué centros hay que cuidar la alimentación de forma especial?

- A - En hospitales porque hay inspectores que vigilan.
- B - En hospitales, centros de día y residencias porque hay personas mayores y enfermas.
- C - En los hospitales donde solo hay personas mayores.

29. ¿Por qué motivo se puede tener una caída en el puesto de trabajo?

- A - Por el estado del suelo con líquidos derramados, como grasas.
- B - Por dejar herramientas y cables por donde pasan trabajadores.
- C - Ambas son válidas.

30. Si encuentras este símbolo en una etiqueta de ropa, ¿qué indica?

- A - Precaución de quemarse las manos.
- B - Obligación de usar guantes protectores.
- C - La prenda se debe lavar a mano.

