

- 1. ¿Cuál es el mecanismo de acción de un Amonio Cuaternario?**
 - a) Afectación por presencia de materia orgánica
 - b) Por inhalación, ingestión o contacto causa irritabilidad del tracto respiratorio e intestinal del tejido conjuntival
 - c) Inactivación de enzimas, desnaturalización de proteínas y rotura de membrana celular

- 2. La reglamentación técnico-sanitaria de las lejías es aprobada por:**
 - a) Decreto 3360/1983
 - b) Real Decreto 3360/1983
 - c) Decreto 3260/1983

- 3. Uno de los problemas que pueden presentarse en el lavado de ropa, es la de manchas de óxido sobre la misma, teniendo como consecuencias pérdida de resistencia, amarilleamiento y roturas de la ropa. Como solucionaríamos el problema:**
 - a) Antes de lavar, hacer un tratamiento con ácido secuestrante a la menor dosificación posible. A continuación, lavar normalmente.
 - b) Después de lavar, hacer un tratamiento con ácido secuestrante a la menor dosificación posible. A continuación, aclarar normalmente.
 - c) Aumentar la dosis de detergente, aumentar la dosis de hipoclorito. Aumentar los aclarados.

- 4. ¿Cuál de las siguientes es una fase de limpieza y desinfección combinada?:**
 - a) Prelavado
 - b) Limpieza y desinfección
 - c) Todas son correctas

- 5. Señale la afirmación incorrecta en cuanto a limpieza y desinfección:**
 - a) La limpieza es un conjunto de operaciones que tiene por objeto eliminar la suciedad visible.
 - b) La desinfección tiene como objetivo controlar los gérmenes presentes en las superficies hasta niveles que no sean nocivos para la salud de los consumidores.
 - c) La limpieza y desinfección son conceptos similares, y no hay distinción entre ellos.

- 6. ¿Cuál de los siguientes alimentos no es considerado un alérgeno?:**
 - a) Puerro
 - b) Apio
 - c) Altramuz

- 7. La Ley de Prevención de Riesgos Laborales tiene por objeto:**
- a) Promover solo la seguridad de los trabajadores.
 - b) Promover solo la salud de los trabajadores.
 - c) Promover la seguridad y la salud de los trabajadores.
- 8. En el artículo 14 de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales se expone el derecho a la protección frente a los riesgos laborales, que consiste en:**
- a) Que los trabajadores tienen derecho a una protección eficaz en materia de seguridad y salud en el trabajo.
 - b) La existencia de un correlativo deber del empresario de protección de los trabajadores frente a los riesgos laborales.
 - c) Todas las respuestas anteriores son correctas.
- 9. En los términos previstos en la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, forman parte del derecho de los trabajadores a una protección eficaz en materia de seguridad y salud en el trabajo:**
- a) Derecho de formación en materia preventiva.
 - b) Derecho de paralización de la actividad en caso de riesgo grave e inminente.
 - c) Todas las preguntas anteriores son correctas.
- 10. La administración institucional adscrita a la Consejería de Sanidad está constituida por: (señale la respuesta incorrecta)**
- a) Ente Público Servicio Madrileño de Salud.
 - b) Agencia de Seguridad y Emergencias Madrid 112.
 - c) Ente Público Hospital Universitario Fundación de Alcorcón.
- 11. La estructura orgánica de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid se establece en:**
- a) Decreto 246/2023, de 4 de octubre, del Consejo de Gobierno.
 - b) Decreto 245 /2023, de 4 de octubre, del Consejo de Gobierno.
 - c) Decreto 76/2023, de 5 de julio, del Consejo de Gobierno.
- 12. ¿En cuántos niveles de atención se organiza el servicio público de servicios sociales de la comunidad de Madrid?**
- a) El servicio público de servicios sociales de la comunidad de Madrid se organiza en tres niveles de atención: atención social primaria, atención social secundaria y atención social especializada
 - b) El servicio público de servicios sociales de la comunidad de Madrid se organiza en tres niveles de atención: atención social primaria, atención social continuada y atención social especializada
 - c) El servicio público de servicios sociales de la comunidad de Madrid se organiza en dos niveles de atención: atención social primaria, y atención social especializada

13. Las conductas que favorecen la implicación de los trabajadores son:

- a) Descargar las tareas del gobernante al trabajador.
- b) No escuchar a los trabajadores.
- c) Delegar trabajos para que el subordinado desarrolle su experiencia.

14. Las planchas de rodillo se denominan también;

- a) Catanda.
- b) Calandra.
- c) Camandra.

15. Qué es el índice de rotación en un almacén de productos.

- a) El número de días que pasan en la renovación de cada producto.
- b) El número de productos nuevos que entran en el almacén.
- c) El número de veces que los productos se renuevan en el almacén en un periodo determinado.

16. Los productos textiles serán etiquetados de acuerdo con lo que se indica:

- a) No es necesario el etiquetaje en productos textiles.
- b) Sólo es obligatorio en ropa deportiva.
- c) El etiquetado podrá ser sustituido por indicación del mismo en los documentos y albaranes cuando vayan destinados a Organismos Públicos.

17. Para planificar una unidad de lencería hospitalaria debemos conocer:

- a) Número de camas o usuarios y el índice de ocupación.
- b) Número de camas o usuarios, dotaciones estimadas por tipo de prenda e índice de ocupación.
- c) Número de camas o usuarios y tipo de usuarios.

18. Al poner en circulación cada pieza de ropa se inicia un proceso de desgaste por motivo de:

- a) Mala gestión en la compra de las prendas adquiridas.
- b) Los consumos de ropa no se ajustan al sistema de dotación.
- c) Malas prácticas en el uso de la ropa.

19. ¿Qué función tiene crear una presión de aire negativa en la zona de sucio de una lavandería?

- a) Circulación de aire desde la zona limpia a la zona sucia.
- b) Evitar el exceso de calor acumulado por las temperaturas de lavado.
- c) No propagar el ruido de las máquinas de lavado a la zona de limpio.

20. ¿Qué normativa regula la comercialización y uso de biocidas que se utilizan para proteger a las personas, animales y materiales o artículos contra microorganismos nocivos como bacterias o plagas?

- a) Norma ISO 14001
- b) Reglamento (UE) nº 528/2012 de 22 de mayo de 201
- c) R.D. 770 / 1999 (Ministerio de la Presidencia) de 7 de mayo de 1999

21. De las siguientes sustancias, una de ellas tiene capacidad esterilizante:

- a) Alcohol 70%, siempre y cuando se utilice para superficies pequeñas.
- b) Cloro, siempre y cuando lo dejemos actuar por un periodo de 30 minutos.
- c) Glutaraldehído 2% cuando la solución se mantiene por varias horas.

22. Una de las características de los amonios cuaternarios es:

- a) Son compatibles con detergentes aniónicos.
- b) Amplio espectro de actividad microbiana, eliminando bacterias, hongos y virus.
- c) Se inactivan en contacto con la materia orgánica.

23. Son componentes complementarios de un detergente o de un limpiador, que aportan propiedades particulares a las de los componentes fundamentales en la acción específica de limpieza:

- a) Jabones de lavar.
- b) Reforzantes.
- c) Coadyuvantes.

24.Cuál de las siguientes afirmaciones es incorrecta:

- a) El índice de rotación es el número de veces que se utiliza una prenda durante un periodo concreto de tiempo
- b) En la ropa utilizada en las unidades de Pediatría-Neonatología no deben utilizarse blanqueadores clorados
- c) El blanqueo químico puede obtenerse mediante la utilización de productos a base de perboratos a una temperatura no superior a 50°

25. Para eliminar manchas de sangre en los tejidos:

- a) Se debe cepillar con alcohol diluido
- b) Decolorar la mancha con agua oxigenada y después frotarla con un paño humedecido en agua con vinagre
- c) Aclarar la mancha en agua fría y después frotarla con un paño humedecido en agua con lejía

26. ¿De qué otra forma se conoce a los túneles de lavado?

- a) Lavadoras de ojo de buey.
- b) Sistema de lavados en continuo.
- c) Sistema de lavado clásico.

27. Se denomina TUNEL DE PLANCHADO CONTINUO a:

- a) Aquella máquina que humecta las prendas con vapor y las seca con aire caliente.
- b) Aquella máquina que conduce la ropa sobre unas cunas de acero planchando y secando las prendas.
- c) Aquella máquina que proporciona gran presión sobre la ropa dejando esta con un grado residual de humedad en torno al 50%.

28. Un tejido de poliéster se plancha:

- a) Planchado suave con vapor
- b) Planchado medio con vapor
- c) Planchado suave sin vapor

29. A la hora de establecer la plantilla global de personal de limpieza en un centro sanitario hay que tener en cuenta uno de los siguientes parámetros:

- a) Número de trabajadores con discapacidad visual.
- b) Coste de salarios y cotizaciones a la seguridad.
- c) El cálculo de m²/hora que una persona puede limpiar de forma correcta.

30. Un suelo arcilloso está clasificado como:

- a) Pavimento duro
- b) Pavimento blando
- c) Pavimento textil

31. En un hospital, las áreas están clasificadas según el riesgo de infección, así:

- a) El área de preparación de alimentación enteral es alto riesgo.
- b) Comedores es medio riesgo.
- c) El área quirúrgica es medio riesgo.

32. La limpieza se define como:

- a) La tarea de pasar fregona, mopa o bayeta por una superficie.
- b) El proceso de separación de la suciedad depositada en las superficies inertes.
- c) Proceso que se realiza posterior a la desinfección.

33. Uno de los objetivos fundamentales perseguidos con la limpieza del medio hospitalario es:

- a) Conseguir reducir el número de microorganismos presentes en el medio para evitar su difusión.
- b) Facilitar los procesos de descontaminación que se realizan a continuación con mayor rapidez y efectividad.
- c) Todas son correctas.

34. Qué es Biorresiduo según la Ley 7/2022 de 8 de abril:

- a) Residuos abandonados en espacios naturales.
- b) Residuo biodegradable vegetal de jardines así como residuos alimentarios y de cocina.
- c) Material orgánico higienizado y estabilizado obtenido a partir de tratamiento controlado biológico y termófilo.

35. La responsabilidad del productor inicial de residuos concluirá cuando:

- a) Se hace entrega al gestor autorizado.
- b) Sale de la comunidad autónoma a través de un gestor autorizado.
- c) Queda debidamente documentado el tratamiento completo a través de los documentos de traslado de residuos.

36. ¿Cuál de los siguientes enunciados no es un requisito para los locales destinados a los productos alimentarios?:

- a) Permitirán unas prácticas de higiene alimentaria correctas.
- b) Ofrecerán unas condiciones adecuadas de manipulación y almacenamiento a temperatura controlada y capacidad suficiente para poder mantener los productos alimenticios a una temperatura apropiada que se pueda comprobar y, si es preciso, registrar.
- c) No permitirán un mantenimiento, limpieza y/o desinfección adecuados, evitarán o reducirán al mínimo la contaminación transmitida por el aire y dispondrán de un espacio de trabajo suficiente que permita una realización higiénica de todas las operaciones.

37. ¿Quién se podrá hacer cargo de las actividades de Limpieza y desinfección en una cocina?:

- a) Personal específico de la empresa para realización de tareas L+D.
- b) Los propios manipuladores.
- c) Todas las anteriores son correctas.

38. Un alimento, a lo largo de los procesos de manipulación puede verse afectado por diversos tipos de contaminación:

- a) Biológica.
- b) Física.
- c) Todos ellos.

39. ¿Qué es una alergia alimentaria?:

- a) Reacciones adversas a alimentos, debidas a su ingestión, contacto o inhalación, de patogenia inmunitaria comprobada.
- b) Incapacidad del sistema digestivo para digerir adecuadamente ciertos alimentos o sustancias.
- c) Respuesta del sistema corporal ante cualquier alimento que nos puede provocar un leve malestar general.

40. ¿Qué ventajas tiene el servicio de emplatado centralizado?

- a) Menor cantidad de desperdicios.
- b) Permite a la cocina realzar las presentaciones y decoraciones.
- c) Todas son correctas.

41. El servicio en el que el cliente se sirve el mismo con unas pinzas de la bandeja que le presenta el camarero se llama:

- a) Servicio a la francesa
- b) Servicio a la rusa
- c) Servicio de emplatado

42. ¿Por qué es importante tener un Plan de Limpieza y desinfección?:

- a) Evitan contaminación cruzada de los alimentos.
- b) Propician la creación de un entorno higiénico que contribuye a la producción y manipulación segura.
- c) Todas las anteriores son correctas.

43. ¿En cuántos principios está basado el sistema APPCC?:

- a) En 5
- b) En 7
- c) En 11

44. Según la actividad en la cadena alimentaria ¿Cuántos tipos de trazabilidad podemos encontrar?:

- a) Trazabilidad hacia atrás, Trazabilidad interna o del proceso.
- b) Trazabilidad hacia delante, Trazabilidad interna o del proceso.
- c) Trazabilidad hacia atrás, Trazabilidad interna o del proceso y Trazabilidad hacia delante.

45. A quién corresponde la función de vigilancia y control de la normativa sobre riesgos laborales

- a) delegados de prevención
- b) comité de empresa
- c) inspección de trabajo y seguridad social

46. La Ley de Prevención de Riesgos Laborales tiene por objeto:

- a) Promover la seguridad y la salud de los trabajadores mediante la aplicación de medidas y el desarrollo de las actividades necesarias para la prevención de riesgos derivados del trabajo.
- b) Regular las actuaciones a desarrollar por las Administraciones Públicas, así como por los empresarios, los trabajadores y sus respectivas organizaciones representativas para alcanzar los fines contemplados en esta ley.
- c) Todas son correctas.

47. En el artículo 14 de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales se expone el derecho a la protección frente a los riesgos laborales, que consiste en:

- a) Que los trabajadores tienen derecho a una protección eficaz en materia de seguridad y salud en el trabajo.
- b) La existencia de un correlativo deber del empresario de protección de los trabajadores frente a los riesgos laborales.
- c) Todas las respuestas anteriores son correctas.

48. Se denomina remontado de mesas aquellas operaciones que tienen como finalidad

- a) Desbarasado y recogida del primer plato.
- b) Montaje y preparación de las mismas después de un servicio.
- c) Recogida y limpieza de todo el material después de un servicio.

49. La altura ideal de las mesas en un comedor oscila es:

- a) 70 cm.
- b) 60 cm.
- c) 80 cm.

50. Los cubremanteles se pueden utilizar para:

- a) Las mesas de los comensales.
- b) Mesas auxiliares o gueridones.
- c) Todas son correctas.

51. El uso de lejía permite blanquear y desinfectar la ropa lavando en agua fría, a una temperatura inferior a:

- a) 20° C
- b) 30° C
- c) 40° C

52. A qué se llama alcalinidad del agua:

- a) La cantidad de sales que hay en el agua.
- b) La dureza del agua.
- c) La cantidad de carbonatos, bicarbonatos e hidróxidos que hay en el agua.

53. ¿Cómo actúa el perborato sódico en el lavado de ropa?

- a) Como oxidante sobre las manchas.
- b) Tiene efecto desinfectante.
- c) Es protector del color.

54. ¿Qué medida es la más efectiva para evitar la contaminación de los alimentos con patógenos presentes en las manos del manipulador?

- a) Usar guantes de látex
- b) Desinfectar las manos con alcohol
- c) Lavarse las manos con agua y jabón durante al menos 20 segundos

55. ¿Qué medida de prevención es clave para reducir el riesgo de enfermedades alimentarias durante el almacenamiento de alimentos?

- a) Almacenar todos los alimentos a temperatura ambiente
- b) Almacenar los alimentos de manera que el aire fluya libremente sobre ellos
- c) Conservar los alimentos refrigerados a temperaturas inferiores a 5°C y los congelados a menos de -18°C