



PROCESO SELECTIVO PARA LA ELABORACIÓN DE UNA LISTA DE ESPERA PARA
CONTRATACIONES TEMPORALES DE
AUXILIARES DE APOYO GLOBAL DE ESCUELAS INFANTILES.

1.- Qué se entiende por desinfección:

- a) Consiste en la eliminación de los residuos y suciedad adherido a las superficies.
- b) Es el proceso por el que se eliminan o reducen en un nivel tolerable los microorganismos presentes en las superficies.
- c) Es controlar las causas que contribuyen a que los materiales o los residuos se acumulen.

2.- Es una obligación del trabajador /a en materia de prevención

- a) Adquirir los equipos necesarios para su protección
- b) Utilizar correctamente los equipos de protección individual.
- c) Comprobar que el equipo de protección es de calidad.

3.- Son pautas a seguir para el personal que manipula residuos las siguientes:

- a) Se retirará la basura con guantes
- b) No se verterá basura de una bolsa a otra
- c) Todas la respuestas son correctas.

4.- El mobiliario lavable:

- a) Se limpiará con bayeta de polvo.
- b) Se limpiará con bayeta humedecida.
- c) Da igual cómo se limpie.

5.- ¿Entre qué temperaturas mueren los gérmenes?:

- a) Entre 50°C y 100°C
- b) Entre 70°C y 100°C
- c) Entre 60°C y 110°C

6.- En la etiqueta de un producto de limpieza vemos un pictograma con una calavera y dos tibias cruzadas ¿Qué nos indica?

- a) El producto es inflamable.
- b) El producto es irritante.
- c) El producto es tóxico.



- 7.- ¿Qué producto se utiliza para la limpieza diaria del inodoro?
- Agua fuerte.
 - Lejía.
 - Amoníaco.
- 8.- Para realizar la limpieza ¿Se puede mezclar la lejía y el amoníaco?
- Sí, refuerza el poder de limpieza.
 - No, la mezcla genera un gas altamente tóxico.
 - Da igual.
- 9.- ¿A qué temperatura máxima se somete el lavado de las de colores sólidos que no destiñan?
- A 60 ° C
 - A 30 ° C
 - A 40 ° C
- 10.- La contaminación indirecta por gérmenes pueden causarla:
- La persona que manipula los alimentos por ser portador de gérmenes.
 - La presencia de gérmenes en los utensilios utilizados, en el lugar de recolección, almacenamiento y manipulación.
 - Las dos respuestas anteriores son correctas.
- 11.- ¿Dónde se tienen que guardar los productos de limpieza?
- En cualquier sitio siempre que estén a mano.
 - En un armario cerrado.
 - En almacén independiente o armario cerrado exclusivo para productos de limpieza.
- 12.- Ante indicios de la presencia de animales indeseables en las instalaciones de cocina, debo:
- Limpiar la zona adecuadamente
 - Comunicarlo al responsable para que tome medidas
 - a y b son correctas
- 13.- El vaciado de papeleras, la reposición de papel higiénico, de toallas debe ser:
- Diariamente.
 - Semanalmente.
 - Cada tres días.
- 14.- Los aceites de cocina, una vez que no son aptos para su utilización, se reciclan:
- Depositándolos en el contenedor amarillo.
 - Depositándolos en el contenedor azul.
 - Por medio de una empresa especializada.



15.- La lavadora debe cargarse:

- a) La cantidad de ropa recomendada por el fabricante.
- b) Al máximo para aprovechar el consumo de agua.
- c) La cantidad recomendable menos un 10% de seguridad.

16.- Si mantenemos una correcta higiene alimentaria conseguiremos:

- a) Que los alimentos no hagan daño.
- b) Una cantidad mayor de alimentos.
- c) Que los alimentos tengan mejor aspecto.

17.- Las intoxicaciones alimentarias están causadas por:

- a) La presencia de insectos en el alimento.
- b) La ingestión de "comida basura" (hamburguesas, patatas fritas, chucherías, etc.).
- c) La ingestión de una toxina elaborada por el microorganismo que ha invadido el alimento.

18.- La principal razón por la que deben controlarse las plagas de insectos o roedores es porque...

- a) Son transmisores de enfermedades.
- b) Ensucian las cocinas.
- c) Se comen los alimentos.

19.- Una alergia es una reacción producida por ...

- a) Un mecanismo inmunológico llamado IgE (inmunoglobulinas tipo E).
- b) Una intolerancia alimentaria.
- c) Una dieta basada en comida rápida

20.- ¿Cuáles son los síntomas más comunes de una alergia alimentaria?

- a) Síntomas cutáneos, gastrointestinales, respiratorios y shock anafiláctico.
- b) Fatiga y cansancio.
- c) Síntomas respiratorios y cutáneos solamente.

21.- El manipulador/a de alimentos utiliza los desinfectantes para:

- a) Reducir el número de bacterias por completo y para siempre.
- b) Reducir el número de bacterias perjudiciales hasta un nivel seguro.
- c) Hacer que la vajilla y los cubiertos brillen tras el lavado.

22.- La ropa de trabajo

- a) Sólo será obligatorio el uso del gorro o redecilla si se tiene el pelo largo.
- b) Deberá ser de uso exclusivo dentro de las instalaciones del centro de trabajo, evitando salir al exterior con ella.
- c) No es importante llevarla.



- 23.- Para realizar un buen lavado de ropa tenemos que
- En una lavadora industrial se puede mezclar todos los tejidos, colores y tamaños.
 - Separar la ropa según el tejido, el color, la cantidad de suciedad y el tamaño de la prenda.
 - Utilizar un buen detergente específico para colectividades.
- 24.- El debido mantenimiento de los cepillos de barrer requiere:
- Lavarlos con agua caliente jabonosa y dejarlos secar con las cerdas hacia abajo.
 - Lavarlos en agua fría jabonosa y dejarlos secar con las cerdas hacia arriba
 - Quitarles la suciedad con papel humedecido.
- 25.- El centrifugado en las lavadoras tiene como objeto:
- Un arrastre de suciedad más potente.
 - Un secado más rápido.
 - Ninguna de las dos.

PREGUNTAS DE RESERVA

- 1.- Entre los productos enumerados cual es de origen inorgánico
- Una espina de pescado.
 - Un cartón de leche
 - Unas mondas de patata.
- 2.- En relación con las operaciones de limpieza de la vajilla, indique cuál de los siguientes enunciados es correcto:
- Lavado con agua fría y caliente, esta última a una temperatura de 60º como mínimo.
 - Aclarado con agua caliente a temperatura de 70º como máximo.
 - Aclarado con agua caliente a temperatura de 60º como máximo