

1. En una situación de emergencia organizativa (falta imprevista de personal), una actuación de liderazgo adecuada debe orientarse a:

- a) Suspender servicios esenciales, reorganizando el equipo.
- b) Redistribuir funciones para asegurar la continuidad de cuidados básicos.
- c) Esperar instrucciones internas antes de actuar.

2. Respecto al régimen jurídico y criterios generales de los permisos y conforme al vigente Convenio Colectivo Único para el Personal Laboral al Servicio de la Administración de la Comunidad de Madrid:

- a) Con carácter general, en los permisos fijados por días, estos se entenderán naturales, descontándose del cómputo los sábados, domingos y festivos.
- b) El personal del turno de noche tendrá derecho a los permisos del mismo modo que el resto de los turnos, siempre que los hechos causantes de los mismos se produzcan en las horas de sus días de trabajo.
- c) Cuando el hecho causante se produzca una vez iniciada la jornada, el disfrute del permiso comenzará ese mismo día, en el momento que el trabajador se ausente de su puesto de trabajo, computándose el tiempo trabajado hasta ese momento como tiempo de trabajo acumulado a su saldo horario.

3. Entre el final de una jornada y el comienzo de la siguiente deben mediar como mínimo:

- a) 10 horas.
- b) 12 horas.
- c) 14 horas.

4. Según el vigente Convenio Colectivo Único para el Personal Laboral al Servicio de la Administración de la Comunidad de Madrid, un trabajador/a con 18 años de antigüedad, ¿cuántos días le corresponden de vacaciones anuales?:

- a) 24 días hábiles.
- b) 23 días hábiles.
- c) 26 días hábiles.

5. Según el artículo el Convenio Colectivo Único para el Personal Laboral al Servicio de la Administración de la Comunidad de Madrid, señale cuál de las siguientes respuestas es correcta:

- a) En el Grupo III estarán incluidos los niveles 6, 5 y 4
- b) En el Grupo IV estarán incluidos los niveles 3 y 2
- c) En el Grupo II estarán incluidos los niveles 9, 8 y 7

6. ¿Cuál es el orden correcto de limpieza en una habitación desocupada?:

- a) Suelo → Mobiliario → Techo.
- b) De arriba hacia abajo y de lo más limpio a lo más sucio.
- c) Empezar por el baño y terminar por la ventana.

7. Si un pictograma muestra una silueta humana con una estrella blanca en el pecho, el producto es:

- a) Tóxico agudo (veneno inmediato).
- b) Peligroso para la salud a largo plazo (mutágeno, carcinógeno o sensibilizante).
- c) Irritante cutáneo leve.

8. Un triángulo con una "X" en la etiqueta de una prenda prohíbe:

- a) El uso de lejía/blanqueadores.
- b) El uso de plancha de vapor.
- c) El secado en percha.

9. Según el sistema globalmente armonizado, ¿qué indica un pictograma con una llama sobre un círculo (con una "O" en el centro)?:

- a) Producto altamente inflamable.
- b) Producto comburente (puede facilitar la combustión de otras sustancias).
- c) Producto explosivo.

10. ¿Qué significa el criterio de gestión de stock "FIFO" aplicado a un almacén de lencería?:

- a) La ropa más nueva se utiliza primero para dar mejor imagen.
- b) La primera ropa en entrar al almacén es la primera en salir al consumo.
- c) La ropa se clasifica por el nombre del fabricante.

11. En un centro sanitario de la Comunidad de Madrid ¿Cuál es la principal ventaja de las lavadoras de doble puerta?:

- a) Que lavan el doble de rápido, por menor coste.
- b) Que permiten cargar y descargar por zonas separadas, manteniendo la barrera sanitaria.
- c) Que al ser más grandes y gastar la mitad de detergente, son más económicas.

12. ¿Qué es la "Barrera Sanitaria" en una lavandería hospitalaria?:

- a) Un muro físico que separa la zona de sucio de la zona de limpio.
- b) Una cortina de agua desinfectante.
- c) El uso obligatorio de botas de seguridad.

13. ¿Cómo debe transportarse la ropa limpia desde la lencería central a las plantas?:

- a) En bolsas de basura abiertas.
- b) En carros cerrados o cubiertos destinados exclusivamente a este fin.
- c) En los mismos carros que bajan la ropa sucia.

14. ¿Conforme a la normativa vigente el pictograma en el que aparece una calavera con dos tibias cruzadas que nos indica?:

- a) Que es un producto peligroso para el medio ambiente.
- b) Que es un producto corrosivo.
- c) Que es un producto tóxico.

15. ¿Qué tipo de sustancias son la lejía y el amoníaco con respecto a su PH?:

- a) Ácidas.
- b) Alcalinas.
- c) Neutras.

16. ¿Qué tipo de carga generan los componentes aniónicos de un detergente?:

- a) Iones con carga negativa.
- b) Iones con carga positiva.
- c) No tienen ningún tipo de carga.

17. ¿Qué decreto o ley regula el reglamento técnico-sanitaria de la lejía?:

- a) Decreto 3360/1983
- b) Real Decreto 3360/1983
- c) Ley 3360/1983

18. ¿Cuál es el riesgo principal asociado a la mezcla de lejía con productos que contienen amoníaco?:

- a) Mayor poder de limpieza.
- b) Formación de gases tóxicos.
- c) Pérdida de color de las prendas.

19. ¿En el fregado con el sistema de doble cubo, con un cubo de color azul y otro de color rojo, donde irá situada la prensa?:

- a) En el azul.
- b) En el rojo.
- c) Indistintamente.

20. En el plan de mantenimiento de maquinaria, ¿qué factor determina el cambio de componentes antes de que fallen, según las especificaciones del fabricante?

- a) El coste de los tiempos no productivos.
- b) La vida media de las piezas.
- c) El volumen mínimo determinado.

21. La certificación del buen estado de las máquinas, realizada por técnicos especializados con carácter diagnóstico, se conoce como:

- a) Tratamiento temprano.
- b) Inspección periódica.
- c) Revisión de engrase.

22. ¿Qué ventaja presenta el algodón para su uso en uniformes de personal?

- a) No encoje nunca en lavados calientes.
- b) No acumula electricidad estática.
- c) No necesita planchado porque no se arruga.

23. ¿A qué grupo pertenecen las fibras obtenidas por transformación química de la celulosa, como la viscosa o el acetato?

- a) Fibras Naturales.
- b) Fibras Sintéticas.
- c) Fibras Artificiales.

24. ¿Cuál es el sistema de secado y planchado específico para la Ropa Plana?

- a) Secadora convencional.
- b) Túnel de secado.
- c) Calandra.

25. ¿Qué procedimiento se debe realizar periódicamente al inicio del turno para mantener el muletón en perfecto estado?

- a) Aplicar lubricante directamente sobre el Nomex.
- b) Introducir una manta de material duro y áspero para limpiar restos de detergente.
- c) Lavar el muletón con hipoclorito sódico.

26. Durante una "Inspección Periódica" realizada por técnicos especializados, se detecta un fallo leve en una calandra. Según el plan de mantenimiento, ¿qué debe hacer la empresa?

- a) Esperar a que se produzca la avería para aplicar mantenimiento correctivo.
- b) Tiene la obligación de repararlo tras la detección del fallo.
- c) Anotar el fallo y esperar a la próxima revisión de engrase de primer nivel.

27. ¿Cuál es la función y composición de la "base o almohadilla" en una prensa de planchado industrial?

- a) Es la parte superior abatible de acero donde se encuentran las resistencias eléctricas.
- b) Es la parte inferior metálica, compuesta por distintas capas similares al rulo, donde se asienta la prenda.
- c) Es el dispositivo perforado cóncavo por donde se impulsa el vacío para el secado.

28. Durante el doblaje manual de un camión, ¿cuántos dobleces transversales deben realizarse tras encarar los hombros y colocar las mangas?

- a) Dos dobleces transversales.
- b) Tres dobleces transversales.
- c) Un solo doblaje a la mitad.

29. ¿Cuál de estas tres zonas se considera de medio riesgo?:

- a) Unidad de Hemodiálisis.
- b) Sala de Autopsias.
- c) Laboratorios.

30. ¿La primera actuación a la hora de hacer la desinfección de un Área Quirúrgica será?:

- a) Retirada de residuos Clase I y II.
- b) Limpieza de paredes.
- c) Limpieza de techos.

31. ¿Cómo y con qué frecuencia limpiaremos un teléfono en una zona de alto riesgo?:

- a) Paño humedecido en solución desinfectante una vez al día.
- b) Paño humedecido cada vez que se use.
- c) Paño humedecido con solución desinfectante en cada turno de trabajo.

32. En una habitación de paciente aislado, ¿Cuántas veces al día se realizará la limpieza/desinfección de la cama?:

- a) Dos veces al día y siempre que sea necesario, con material exclusivo para esa habitación.
- b) Una vez al día y siempre que sea necesario, con material exclusivo para esa habitación.
- c) Una vez al día y siempre que sea necesario, con material exclusivo para todas las habitaciones con el mismo tipo de aislamiento.

33. ¿Qué es un "biofilm" y por qué debe preocupar a una Gobernanta en la supervisión de cuartos de baño?

- a) Una capa protectora de los sanitarios que facilita la limpieza.
- b) Una comunidad de microorganismos adheridos a superficies con humedad que resisten la limpieza convencional.
- c) Un tipo de filtro de aire para los extractores de los baños.

34. ¿Cuál es el objetivo de la limpieza de "doble cubo"?

- a) Ahorrar agua y producto químico.
- b) Separar el agua sucia de la solución desinfectante limpia para evitar la re-contaminación.
- c) Permitir que dos operarios trabajen a la vez con el mismo carro.

35. La planificación y programación de las tareas de limpieza debe fundamentarse principalmente en:

- a) La edad de las instalaciones y la frecuencia histórica de uso de los espacios.
- b) La evaluación del nivel de riesgo asociado a cada área y la naturaleza de las actividades realizadas en ellas.
- c) Las preferencias o disponibilidad del personal asignado, ajustando la limpieza a su conveniencia.

36. En una Residencia Pública, respecto a la limpieza de pasillos y áreas de tránsito, la frecuencia mínima recomendada para mantener condiciones higiénico-sanitarias adecuadas es:

- a) Realizarse de manera semanal, como control general de suciedad acumulada.
- b) Ejecutarse diariamente, garantizando la higiene constante y evitando riesgos de contaminación o accidentes.
- c) Limpiarse mínimo cada 48 horas, considerando únicamente la acumulación visible de suciedad.

37. ¿Qué técnica se utiliza para eliminar el polvo de las rejillas de aire acondicionado y luminarias en zonas comunes hospitalarias?:

- a) Plumero clásico de fibras naturales.
- b) Aspirado con filtros especiales y limpieza con paño húmedo impregnado en desinfectante.
- c) Aire comprimido a alta presión por el personal de mantenimiento del centro.

38. ¿En qué zonas del ámbito hospitalario está permitido el barrido en seco?:

- a) En zonas de medio riesgo.
- b) En zonas de bajo riesgo.
- c) Está totalmente prohibido el barrido en seco en todas las zonas.

39. Según el Real Decreto 83/1999 ¿dónde encuadramos los residuos punzantes o cortantes?:

- a) Clase IV, Grupo II.
- b) Clase II, Grupo I.
- c) Clase III, Grupo V.

40. Un material que haya estado en contacto con un residuo citotóxico se considerara de Clase:

- a) Clase IV
- b) Clase VII
- c) Clase VI

41. En la limpieza de la campana extractora, ¿qué zona se considera de mayor riesgo por acumulación de carga de fuego y contaminación biológica?

- a) La carcasa exterior decorativa.
- b) El pleno (espacio tras los filtros) y los conductos de evacuación.
- c) El interruptor de encendido.

42. La desinfección se distingue de la limpieza principalmente porque:

- a) Se centra en la eliminación de residuos visibles y partículas de suciedad en superficies y utensilios.
- b) Está dirigida a reducir o eliminar los microorganismos patógenos presentes, garantizando un nivel de seguridad microbiológica.
- c) Consiste en sustituir la desinfección por procesos de esterilización para eliminar todas las formas de vida microbiana.

43. Puede considerarse que se ha producido una alteración en la cadena de frío cuando:

- a) Se accede puntualmente a la cámara frigorífica para realizar tareas de reposición.
- b) El producto almacenado permanece por encima de los límites térmicos establecidos durante un periodo que compromete su conservación.
- c) El alimento se mantiene en condiciones adecuadas de congelación conforme a la normativa vigente.

44. En relación con la conservación de alimentos en caliente hasta su servicio, la temperatura de mantenimiento deberá situarse:

- a) En valores iguales o superiores a 65 °C, conforme a los límites considerados seguros para evitar la proliferación microbiana.
- b) En rangos térmicos a partir de 40 °C, siempre que el tiempo de exposición sea limitado.
- c) En temperaturas iguales o superiores a 50 °C, garantizando que el alimento conserve sus características organolépticas.

45. Ante la sospecha de una posible toxiinfección alimentaria asociada al servicio, el procedimiento adecuado consiste en:

- a) Retirar de forma inmediata los productos implicados sin necesidad de documentar la actuación para evitar su consumo.
- b) Proceder a la inmovilización cautelar del lote afectado, garantizando su trazabilidad y notificando la incidencia conforme al protocolo establecido.
- c) Mantener la distribución habitual hasta disponer de confirmación clínica que determine la existencia del brote.

46. ¿Cuál de estas tareas es propia de la Gobernanta?:

- a) Racionalizar y estructurar los modelos de dieta que ofertan las residencias de mayores.
- b) Organizar el servicio de comedor en función de las características de los usuarios.
- c) Valoración y seguimiento de las necesidades nutricionales de los residentes.

47. ¿Cuándo se utiliza un carro de servicio?:

- a) Siempre hay que empujarlo, nunca tirarlo de él.
- b) Siempre hay que tirar de él, nunca empujarlo.
- c) Depende del tipo de carga que lleve se empuja o se tira.

48. ¿Qué es la "trazabilidad" en una cocina hospitalaria?

- a) El dibujo del plano de la cocina.
- b) La capacidad de seguir el rastro de un alimento en todas sus etapas (origen-proceso-entrega).
- c) El recuento de calorías por plato.

49. En el contexto del servicio de comedor sociosanitario, el criterio fundamental que debe guiar la prestación del servicio es:

- a) Priorizar la apariencia y presentación de los platos para mejorar la percepción del paciente.
- b) Garantizar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias y la correcta adaptación a la pauta dietética indicada.
- c) Favorecer la rapidez en la distribución de las comidas, incluso si se reducen otros controles del proceso.

50. En el sistema APPCC, las medidas correctoras deben aplicarse cuando:

- a) Se detecta que un parámetro ha superado los límites críticos establecidos, comprometiendo la seguridad alimentaria.
- b) Se recibe instrucción directa de la dirección, independientemente de la situación del proceso.
- c) Se realiza una inspección externa que exige la adopción de acciones específicas, aunque no se haya superado ningún límite crítico.

PREGUNTAS DE RESERVA

51. Según el Convenio Colectivo para el personal laboral de la Comunidad de Madrid: ¿Cómo se denomina el Área de Actividad C?:

- a) Sanitario-Asistencial.
- b) Educativo cultural.
- c) Oficios y servicios generales.

52. Según el Convenio Colectivo de la Comunidad de Madrid: ¿la incorrección con los superiores jerárquicos, compañeros y público en general es una infracción o falta disciplinaria?:

- a) Leve.
- b) Grave.
- c) Muy grave.

53. En el marco de la Comunidad de Madrid, ¿qué normativa establece medidas para la protección integral contra la violencia de género?

- a) Ley 5/2005, de 20 de diciembre, Integral contra la Violencia de Género.
- b) Ley 1/2004, de Medidas de Protección Integral contra la Violencia de Género.
- c) Ley 3/2016, de 22 de julio, de protección, igualdad efectiva y no discriminación.

54. La Ley Orgánica 4/2007 de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres contempla como principio informador del ordenamiento jurídico y, que como tal, se integrará y observará en la interpretación y aplicación de las normas jurídicas el principio de:

- a) Discriminación positiva
- b) Igualdad de trato
- c) Compromiso de los poderes públicos

55.Cuál de las siguientes es una obligación de los trabajadores en materia de prevención?

- a) Financiarse sus propios equipos de protección individual (EPIs).
- b) Utilizar correctamente los medios y equipos de protección facilitados por el empresario.
- c) Diseñar el plan de prevención de la empresa.