

TEST N.º 3

1.- Conforme a lo establecido en el Anexo I del Real Decreto 486/1997, de 14 de abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo, las barandillas tendrán una altura mínima de:

- a) 15 centímetros.
- b) 90 centímetros.
- c) 50 centímetros.
- d) 40 centímetros.

2.- Según lo indicado en el artículo 19 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de prevención de Riesgos Laborales, indique quién deberá garantizar, en cumplimiento del deber de protección, que cada trabajador reciba una formación teórica y práctica, suficiente y adecuada, en materia preventiva:

- a) Los sindicatos.
- b) Los trabajadores con mayor experiencia dentro de la empresa.
- c) El empresario.
- d) La Administración estatal.

3.- Conforme a lo establecido en el Anexo III del Real Decreto 485/1997, de 14 de abril, sobre disposiciones mínimas en materia de señalización de seguridad y salud en el trabajo, indique la forma que tienen las señales de peligro en general:

- a) Redonda.
- b) Cuadrada.
- c) Rectangular.
- d) Triangular.

4.- El Anexo I del Real Decreto 486/1997, de 14 de abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo, indica que la temperatura de los locales donde se realicen trabajos ligeros estará comprendida entre:

- a) 35° y 40° C.
- b) 30° y 35° C.
- c) 25° y 30° C.
- d) 14° y 25° C.

5.- Las posibles lesiones derivadas de la manipulación manual de cargas, se pueden producir en cualquier zona del cuerpo, pero especialmente la zona más sensible para que se produzcan es:

- a) La zona dorsolumbar.
- b) Los pies.
- c) Los tobillos.
- d) Las rodillas.

6.- Indique la secuencia correcta de limpieza - desinfección:

- a) En primer lugar, se realiza la limpieza para eliminar el polvo, posteriormente se llevará a cabo la desinfección.
- b) En primer lugar, se realizará la desinfección, posteriormente se llevará a cabo la limpieza para eliminar posibles restos tóxicos.
- c) El orden no es relevante.
- d) El orden vendrá determinado por los productos a utilizar.

7.- Indique para qué tipo de uso es adecuado un limpiador alcalino (pH: 8-14):

- a) Para eliminar cal.
- b) Para eliminar restos de óxido.
- c) Para eliminar grasa.
- d) No es adecuado como producto de limpieza.

8.- Indique cual de las siguientes respuestas NO se corresponde con una limpieza adecuada del suelo de mármol:

- a) Usar agua tibia y jabón.
- b) Usar un limpiador con PH neutro.
- c) Usar productos ácidos.
- d) Eliminar el polvo.

9.- Indique el significado del pictograma que incluye una llama sobre un círculo:

- a) Producto comburente.
- b) Producto corrosivo.
- c) Producto tóxico.
- d) Producto inflamable.

10.- Señale la respuesta correcta respecto a la acetona:

- a) Es recomendable su uso en tejidos delicados.
- b) Es recomendable su uso en todo tipo de plásticos.
- c) Es recomendable para eliminar pinturas y grasa.
- d) Es recomendable su uso en superficies barnizadas.

11.- La postura en la que el paciente se encuentra tumbado boca abajo, apoyando el abdomen y pecho, con el cuello girado hacia un lado se denomina:

- a) Decúbito prono.
- b) Posición de Fowler.
- c) Decúbito supino.
- d) Posición genupectoral.

12.- Al trasladar a un paciente de una cama a otra en el caso de que existan sondas, sueros o catéteres, con carácter general:

- a) Es necesario desconectar todo para evitar accidentes.
- b) Deben mantenerse conectados, y hay que garantizar que los tubos queden holgados para evitar complicaciones.
- c) Se desconectan los catéteres únicamente.
- d) Nunca se trasladan pacientes conectados.

13.- Para facilitar al paciente las actividades diarias como alimentarse o leer, se le colocará en la posición:

- a) Roser.
- b) Proetz.
- c) Fowler.
- d) Sims.

14.- Indique en qué tipo de cama se utiliza habitualmente una estructura denominada “marco de Balkan”:

- a) Cama de levitación o Clinitrón.
- b) Cama de Judet.
- c) Cama de Fowler.
- d) Cama rígida.

15.- Indique cómo deben colocarse las estanterías en un almacén:

- a) Sin fijación.
- b) Apoyadas libremente.
- c) Ancladas y estables.
- d) Suspendidas del techo.

16.- Señale dónde debe mantenerse la carga durante su manipulación:

- a) Alejada del cuerpo para evitar daños.
- b) A la altura de la cabeza.
- c) Lo más cerca posible del cuerpo.
- d) En un solo brazo para facilitar los movimientos.

17.- Señale qué información debe indicarse en las estanterías de almacenes:

- a) El tipo de material.
- b) El tipo de limpieza a usar.
- c) La carga máxima permitida.
- d) El horario del almacén.

18.- Señale cuál es la mejor forma de girar con una carga:

- a) Girando el tronco.
- b) Girando los pies y todo el cuerpo.
- c) Inclinando la espalda.
- d) Haciendo movimientos bruscos.

19.- Indique qué significado tiene un cuadrado con un círculo en su interior tachado o con una cruz encima, en la etiqueta de la ropa:

- a) No se puede planchar.
- b) No se puede lavar.
- c) No se puede usar secadora.
- d) No se puede usar lejía.

20.- Señale la respuesta CORRECTA respecto a la recomendación para las prendas de lana:

- a) Lavar a una temperatura que no supere los 30° C.
- b) Lavar a una temperatura que no supere los 40° C.
- c) Se deben tender en posición vertical, nunca en horizontal.
- d) Se deben escurrir fuertemente para eliminar la humedad.

21.- Indique qué tejidos deben plancharse a temperatura media - alta:

- a) Nailon.
- b) Seda.
- c) Rayón.
- d) Lino.

22.- Indique qué es un compuesto tensioactivo:

- a) El principal componente de los detergentes, constituyendo su parte activa y disminuyendo su poder humectante.
- b) El principal componente de los detergentes, constituyendo su parte activa y aumentando su poder humectante.
- c) Una sustancia que se añade al detergente con poder suavizante.
- d) Una sustancia que se añade al detergente con poder desinfectante.

23.- Indique cuál es la forma adecuada de preparar frutas y verduras antes de su consumo para prevenir enfermedades alimentarias:

- a) Lavarlas solo si se van a consumir con piel.
- b) Lavarlas siempre bajo agua corriente, aunque se vayan a pelar.
- c) Pelarlas directamente sin lavarlas previamente.
- d) Lavarlas con jabón o detergente para eliminar bacterias.

24.- Señale cuál de los siguientes cereales NO contiene gluten:

- a) Espelta.
- b) Centeno.
- c) Arroz.
- d) Cebada.

25.- Señale cuál de las siguientes recomendaciones en materia de seguridad alimentaria es INCORRECTA:

- a) Solo se podrán utilizar los mismos utensilios y superficies para preparar alimentos cocinados y crudos, siempre que estos últimos hayan estado a una temperatura de 5° C.
- b) La descongelación de alimentos debe ser lenta y a temperaturas de refrigeración.
- c) Es recomendable escaldar los vegetales crudos antes de congelarlos.
- d) En las carnes rojas, se debe comprobar que al corte los jugos no son rosados, sino de color pardo.

26.- Señale de entre las siguientes afirmaciones, cuál resulta INCORRECTA respecto a la prevención de la Salmonelosis:

- a) Se deben lavar los huevos antes de introducirlos en la nevera.
- b) Se debe realizar un lavado riguroso previo de las manos con agua y jabón.
- c) Se deben cocinar a 70° C y durante un mínimo de 2 minutos los alimentos de origen animal.
- d) Se debe mantener la cadena de frío de forma correcta.

27.- Señale cuál de los siguientes tratamientos es el escaldado:

- a) Breve cocción en recipiente con agua hirviendo.
- b) Cocción larga con agua a baja temperatura.
- c) Fritura con aceite vegetal a alta temperatura.
- d) Breve paso por plancha calentada previamente a alta temperatura.

28.- Indique qué tipos de peligros pueden tener lugar las comidas preparadas:

- a) Peligros físicos.
- b) Peligros químicos.
- c) Peligros biológicos.
- d) Todas las respuestas son correctas.

29.- Los artículos y equipos en contacto con los productos alimenticios deberán limpiarse:

- a) Perfectamente y, en caso necesario, desinfectarse, con la frecuencia necesaria para evitar cualquier riesgo de contaminación.
- b) Solo al final de la jornada.
- c) Según criterio del trabajador.
- d) No requieren limpieza si son de acero inoxidable.

30.- Los productos de limpieza y desinfección:

- a) Podrán almacenarse en zonas de manipulación de alimentos si están cerrados.
- b) Deberán almacenarse junto al utillaje.
- c) No deberán almacenarse en las zonas en las que se manipulen productos alimenticios.
- d) Solo podrán guardarse en los vestuarios.

31.- Señale cual es la forma correcta de limpiar superficies de trabajo después de manipular alimentos crudos:

- a) Limpiar con desinfectante.
- b) Limpiar con agua y vinagre.
- c) Limpiar con agua y jabón, seguido de desinfectante.
- d) Limpiar con agua destilada.

32.- El hielo utilizado en contacto con los productos alimenticios o que pueda contaminarlos deberá elaborarse con:

- a) Agua industrial.
- b) Agua potable.
- c) Agua reciclada.
- d) Agua no tratada.

33.- El utensilio de cocina denominado “rondón”:

- a) Es más ancho que alto y su diámetro permite mejorar la evaporación.
- b) Es más alto que ancho y se utiliza para triturar alimentos.
- c) Se utiliza para realizar frituras.
- d) Es una sartén utilizada para saltear o rehogar.

34.- Indique dónde debe situarse el “plato del pan”:

- a) A la izquierda del plato principal.
- b) A la derecha del plato principal.
- c) Encima del plato principal.
- d) A la derecha del vaso.

35.- Señale qué significa “desbarasar” en el servicio de mesa:

- a) Retirada de la mesa de platos, cubiertos, copas, y restos tras una comida.
- b) El servicio de fuente a plato.
- c) La colocación de los platos en la mesa.
- d) La retirada del mantel de la mesa.

36.- Indique con cuánto tiempo se elaborarán las comidas antes de su consumo, salvo que vayan a ser congeladas o refrigeradas:

- a) Con 48h.
- b) Con 12h.
- c) Con la menor antelación posible al tiempo de consumo.
- d) Con 24h.

37. Señale a qué temperatura se recomienda mantener y servir la comida caliente:

- a) A 63° C o superior.
- b) A 30° C o superior.
- c) A 43° C o superior.
- d) A 53° C o superior.

38.- El artículo 14 de la Constitución establece lo siguiente:

- a) Las mujeres y hombres son iguales ante la ley, sin que pueda prevalecer discriminación alguna por razón de etnia, credo u orientación ideológica.
- b) Las mujeres y hombres son iguales ante la ley, sin que pueda prevalecer discriminación alguna por razón de ideología política, etnia o religión.
- c) Los españoles son iguales ante la ley, sin que pueda prevalecer discriminación alguna por razón de nacimiento, raza, sexo, religión, opinión o cualquier otra condición o circunstancia personal o social.
- d) Los ciudadanos son iguales ante la ley, sin que pueda prevalecer discriminación alguna por razón de etnia, sexo o credo.

39.- De conformidad con lo dispuesto en el artículo 6 de la Ley orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva entre hombres y mujeres, se considera discriminación directa por razón de sexo:

- a) La situación en que se encuentra una persona que sea, haya sido o pudiera ser tratada, en atención a su sexo, de manera menos favorable que otra en situación comparable.
- b) La situación en que una disposición, criterio o práctica aparentemente neutros pone a personas de un sexo en desventaja particular con respecto a personas del otro, salvo que dicha disposición, criterio o práctica puedan justificarse objetivamente en atención a una finalidad legítima y que los medios para alcanzar dicha finalidad sean necesarios y adecuados.
- c) La situación en que se encuentra una persona que sea, haya sido o pudiera ser tratada, en atención a su sexo, de manera más favorable que otra en situación comparable.
- d) La situación en que una disposición, criterio o práctica aparentemente neutros pone a personas de un sexo en una situación de ventaja particular con respecto a personas del otro, aunque que dicha disposición, criterio o práctica puedan justificarse objetivamente en atención a una finalidad legítima y que los medios para alcanzar dicha finalidad sean necesarios y adecuados.

40.- De conformidad con lo dispuesto en el artículo 3 de la Ley orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva entre hombres y mujeres, el principio de igualdad de trato entre mujeres y hombres supone la ausencia de toda discriminación, directa o indirecta, por razón de:

- a) Sexo, y especialmente las derivadas de la maternidad, la asunción de obligaciones familiares y el estado civil.
- b) Sexo, y especialmente, las derivadas de la maternidad, la asunción de obligaciones personales y profesionales.
- c) Orientación sexual, y especialmente, las derivadas de la maternidad, la asunción de obligaciones personales y profesionales.
- d) Orientación sexual, y especialmente, las derivadas de la maternidad y la asunción de obligaciones del ámbito público.

PREGUNTAS DE RESERVA

41.- El artículo 18 del Decreto 83/1999, de 3 de junio, por el que se regulan las actividades de producción y de gestión de los residuos biosanitarios y citotóxicos en la Comunidad de Madrid, indica que la frecuencia de retirada de los residuos biosanitarios especiales o de los residuos citotóxicos será:

- a) Diez días, cuando la producción media mensual de residuos biosanitarios especiales y residuos citotóxicos esté comprendida entre 251 y 1.000 kilogramos.
- b) Siete días, cuando la producción media mensual de residuos biosanitarios especiales y residuos citotóxicos esté comprendida entre 50 y 250 kilogramos.
- c) Siete días, cuando la producción media mensual de residuos biosanitarios especiales y residuos citotóxicos esté comprendida entre 251 y 1.000 kilogramos.
- d) Diez días, cuando la producción media mensual de residuos biosanitarios especiales y residuos citotóxicos esté comprendida entre 50 y 250 kilogramos.

42.- En la posición genupectoral, el paciente se encuentra:

- a) De rodillas, con el tronco inclinado hacia adelante, los brazos cruzados y la cabeza sobre ellos.
- b) De rodillas, con las manos apoyadas en la cama y la cabeza erguida.
- c) Recostado sobre un lateral y con las piernas ligeramente flexionadas.
- d) Boca abajo con el pecho apoyado en la cama, y los brazos separados del tronco.

43.- Indique cuál de las siguientes afirmaciones es INCORRECTA:

- a) La descongelación debe realizarse de forma lenta.
- b) La congelación idónea debe ser rápida.
- c) Se recomienda descongelar a temperatura ambiente.
- d) Se recomienda descongelar las frutas bajo agua fría y en su envase original.

44.- Indique que es un sistema APPCC:

- a) Un sistema de Análisis de Peligro y Puntos de Control Crítico.
- b) El Acuerdo del Personal Laboral.
- c) Un Protocolo de actuación.
- d) Ninguna es correcta.

45.- En el servicio a la inglesa:

- a) El servicio de fuente a plato se hará por la izquierda del cliente.
- b) El servicio de fuente a plato se hará por la derecha del cliente.
- c) Se hará por la derecha o la izquierda indistintamente.
- d) El servicio de fuente a plato se hará por detrás del cliente.