



**Comunidad
de Madrid**

PRIMER EJERCICIO

Proceso selectivo para el acceso, por el sistema general de acceso libre, a plazas de carácter laboral de la categoría profesional de Personal Auxiliar de Servicios (Grupo V, Nivel 1, Área B) de la Comunidad de Madrid.

Orden 1078/2025, de 24 de abril
(BOCM de 7 de mayo)

TEST N.º 2

1.- Se constituirá un Comité de Seguridad y Salud en todas las empresas o centros de trabajo que cuenten con:

- a) 15 o más trabajadores.
- b) 50 o más trabajadores.
- c) 10 o más trabajadores.
- d) 20 o más trabajadores.

2.- Indique cuál de las siguientes respuestas sería la más adecuada para manipular una carga cuyo peso es de 80 Kg:

- a) Realizando el manejo manual de la carga de forma individual.
- b) Es indiferente la forma en la que se manipule la carga.
- c) Utilizando carretillas y carros adecuados a la carga a manipular.
- d) Realizando el manejo manual de la carga pidiendo ayuda a un compañero.

3.- 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, en las aberturas o desniveles que supongan un riesgo de caída de personas, la protección no será obligatoria, si la altura de caída es inferior a:

- a) 2 metros.
- b) 7 metros.
- c) 3 metros.
- d) 6 metros.

4.- Indique a qué término corresponde la siguiente definición: *Residuos sanitarios específicos de la actividad sanitaria propiamente dicha, potencialmente contaminados con sustancias biológicas al haber entrado en contacto con pacientes o líquidos biológicos:*

- a) Residuos citotóxicos.
- b) Residuos químicos.
- c) Residuos biosanitarios.
- d) Residuos tóxicos.



Comunidad
de Madrid

5.- A modo de indicación general, el peso máximo que se recomienda no sobrepasar en condiciones ideales de manipulación manual de cargas es de:

- a) 80 Kg.
- b) 25 Kg.
- c) 10 Kg.
- d) 70 Kg.

6.- Indique cuál de las siguientes respuestas corresponde al proceso de cristalizado del suelo:

- a) No será aplicable en suelos de mármol.
- b) Es recomendable su uso en materiales no calcáreos.
- c) Es recomendable su uso en suelos de cerámica.
- d) Es aplicable solamente a los suelos de piedras calcáreas.

7.- Señale qué es lo que ocurre al mezclar lejía con amoníaco:

- a) Se neutralizan entre ambos, con lo que se elimina el efecto desinfectante.
- b) Se potencia el efecto desinfectante.
- c) Generan gases tóxicos peligrosos.
- d) No se produce ningún efecto, pues son inmiscibles.

8.- En el caso de que en la etiqueta de un producto químico se indique que es corrosivo, señale su significado de entre las respuestas siguientes:

- a) Productos que por inhalación pueden provocar efectos nocivos en el sistema respiratorio.
- b) Productos que, en contacto con otros, pueden originar incendios.
- c) Productos que por contacto continuo pueden provocar alteraciones genéticas.
- d) Productos que al contacto con tejidos o materiales pueden ejercer una acción destructiva.

9.- Especifique qué es el baldeo, de entre las siguientes opciones:

- a) Tratamiento de limpieza de calles, que se limita a refrescar el ambiente.
- b) Tratamiento de desinfección de calles, a través de agua y desinfectante.
- c) Tratamiento de limpieza a través de agua, para arrastrar residuos.
- d) Tratamiento de limpieza a través de agua, utilizado exclusivamente en jardines.



**Comunidad
de Madrid**

10.- Indique, con carácter general, cada cuanto tiempo es recomendable vaciar el cubo de basura de una cocina:

- a) Cuando se llene, con independencia del tiempo que transcurra.
- b) El tiempo varía según la época del año.
- c) Cada tres días.
- d) Después de cada turno de trabajo, con independencia de que esté lleno.

11.- Para mover hacia la cabecera a un paciente que no colabora, cuántas personas son necesarias, con carácter general:

- a) Tres personas.
- b) Cuatro personas.
- c) Dos personas.
- d) Una persona.

12.- Indique la posición más común para trasladar un paciente en camilla:

- a) Decúbito Prono.
- b) Decúbito Lateral.
- c) Decúbito Supino.
- d) Posición Fowler.

13.- La Posición de Sims (o semiprona) es una posición entre:

- a) Decúbito lateral y decúbito prono.
- b) Decúbito horizontal y decúbito prono.
- c) Decúbito lateral y decúbito supino.
- d) Decúbito horizontal y decúbito supino.

14.- Indique cuál es la posición adecuada para optimizar la capacidad pulmonar y facilitar la ingesta de alimentos en los pacientes:

- a) Posición de Trendelenburg.
- b) Posición Fowler.
- c) Posición de Rose.
- d) Posición ginecológica.

15.- La camilla de tijera se utiliza para:

- a) Transportar al paciente durante un largo periodo de tiempo.
- b) Permite colocar al paciente de forma erguida.
- c) Movilizar pacientes con traumatismos minimizando movimientos de la columna.
- d) Sustituir completamente a la camilla fija.

16.- En el uso de una transpaleta, indique qué practica es incorrecta:

- a) Mantener la carga baja.
- b) Circular con visibilidad.
- c) Transportar personas.
- d) Revisar el equipo.

17.- Indique si se pueden bloquear las salidas de emergencias con mercancías:

- a) No se pueden bloquear en ningún caso.
- b) Sí, si las mercancías ocupan un espacio inferior al 10% de la salida.
- c) Solo de forma temporal.
- d) Sí, si las mercancías ocupan un espacio inferior al 5% de la salida.

18.- Señale cuál de los siguientes equipos está diseñado para modificar la posición de la carga:

- a) Volteador.
- b) Transpaleta.
- c) Apiladores.
- d) Palé.

19.- Indique cuál de las siguientes afirmaciones se corresponde con el “cabrestante”.

- a) Torno de eje vertical que se utiliza para mover grandes pesos mediante un cable que se va enrollando en él a medida que gira.
- b) Elemento que permite el giro o inclinación de la carga.
- c) Aparato con ruedas, dos brazos y un mecanismo elevador, que se utiliza para transportar mercancías en almacenes.
- d) Máquina utilizada para cortar y dar forma a piezas metálicas.

20.- Señale qué factor influye en el riesgo de manipulación de cargas:

- a) Peso, postura y frecuencia.
- b) Únicamente el peso.
- c) Únicamente el tiempo de manipulación.
- d) Únicamente la altura.



Comunidad
de Madrid

21.- Indique el significado de la siguiente imagen:



- a) Dejar escurrir a la sombra.
- b) Secar en horizontal a la sombra.
- c) Secado sin escurrir.
- d) Secar al aire.

22.- Indique cuál de las siguientes afirmaciones NO se corresponde con el perborato sódico:

- a) Se utiliza como protector el color durante el lavado.
- b) La liberación de oxígeno, se produce a partir de 60 °C.
- c) Actúa como blanqueante de tejidos.
- d) Libera oxígeno en disolución acuosa.

23.- La máquina compuesta por varios cilindros giratorios, que se utiliza para planchar tela se denomina:

- a) Calandra.
- b) Máquina de prensa.
- c) Túnel de planchado.
- d) Planchadora industrial.

24.- Al planchar una camisa en una mesa de planchado con aspiración, señale cuál es la principal función del sistema de aspiración:

- a) Aumentar la temperatura de la plancha.
- b) Fijar la prenda a la mesa y eliminar la humedad residual para mejorar el acabado.
- c) Aumentar el vapor emitido por la plancha.
- d) Evitar la adherencia de la plancha al tejido.

25.- Señale qué significa un círculo dentro de un cuadrado en la etiqueta de una prenda de ropa:

- a) Secado natural.
- b) Planchado.
- c) Lavado en seco.
- d) Secado en secadora.



26.- Indique la respuesta correcta respecto al congelado de alimentos:

- a) Se debe esperar varias horas antes de congelar un producto recién cocinado.
- b) La congelación detiene el crecimiento de los microorganismos de los alimentos.
- c) Depende de la temperatura de congelación los microorganismos pueden destruirse o no.
- d) La congelación destruye los microorganismos de todos los alimentos modificando el sabor.

27.- Señale cuál, de entre los ejemplos siguientes, NO es considerada una sustancia o producto que pueda causar alergia o intolerancia:

- a) Pescado.
- b) Soja.
- c) Altramuces.
- d) Kiwis.

28.- De las siguientes fuentes indique cuál es una fuente de contaminación indirecta de los alimentos:

- a) La procedencia de un animal enfermo.
- b) La manipulación con utensilios usados con otros alimentos.
- c) La procedencia de mercadillos informales.
- d) La manipulación por personal no formado adecuadamente.

29.- Respecto a la descongelación de alimentos, señale la respuesta INCORRECTA:

- a) Deberá realizarse de tal modo que se reduzca al mínimo el riesgo de multiplicación de microorganismos patógenos.
- b) Si el líquido resultante de este proceso puede presentar un riesgo para la salud deberá eliminarse adecuadamente.
- c) Los productos alimenticios deberán ser descongelados lo más rápidamente posible en cualquier caso.
- d) Los productos alimenticios deberán ser descongelados de forma que se reduzca la formación de toxinas.

30.- Conforme a los principios de principios de higiene del APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico), indique qué color de tabla de cortar se utiliza para carnes como ternera o cordero:

- a) Roja.
- b) Verde.
- c) Azul.
- d) Amarillo.



31.- Las superficies de los suelos de las salas donde se preparan, tratan o transforman los productos alimenticios deberán ser de materiales:

- a) Absorbentes.
- b) Aptos para retener líquidos.
- c) Rugosos y porosos.
- d) Impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos.

32.- Según la Guía de requisitos de seguridad alimentaria de la Comunidad de Madrid, el Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, permite que los tajos de corte para el despiece de la carne, siempre que se mantengan limpias y en buen estado de conservación, sean de:

- a) Plástico exclusivamente.
- b) Maderas tratadas, resistentes y en perfecto estado de mantenimiento y limpieza.
- c) Cualquier madera.
- d) Metal con superficie porosa.

33.- Todos los locales destinados a los productos alimenticios deberán disponer de suficiente ventilación:

- a) Exclusivamente natural.
- b) Ventilación natural o mecánica.
- c) Únicamente ventilación mecánica.
- d) Pueden no disponer de ventilación.

34.- Señale qué es la contaminación cruzada:

- a) Contaminación directa.
- b) La contaminación de alimentos a través del contacto con otros alimentos crudos, utensilios, insectos o superficies contaminadas.
- c) La eliminación de bacterias mediante tratamientos térmicos.
- d) La intoxicación por consumo de alimentos caducados.

35.- Según el Reglamento (CE) nº 853/2004, en relación con el control de plagas en los establecimientos alimentarios:

- a) El control de plagas solo es obligatorio si se detecta una infestación activa.
- b) Deberán aplicarse procedimientos adecuados de lucha contra las plagas y medidas para impedir el acceso de animales a las zonas donde se preparan, manipulan o almacenan alimentos.
- c) El control de plagas es responsabilidad exclusiva de la empresa externa contratada.
- d) El uso de productos biocidas debe ser prioritario frente a las medidas preventivas.

36.- Si una comida ha permanecido a temperatura ambiente, entre 2 y 4 horas:

- a) Se debe consumir inmediatamente.
- b) Se debe enfriar en la nevera.
- c) No se debe consumir en ningún caso.
- d) Se debe calentara más de 65º C.

37.- En el Servicio de “gueridón” (o a la rusa):

- a) Los alimentos servidos en la cocina son situados en la mesa auxiliar, próximo a la mesa del cliente.
- b) Los alimentos preparados en la cocina se sirven directamente desde una fuente hacia el plato del cliente desde el lado izquierdo.
- c) Los platos se preparan en la cocina y son servidos, generalmente por el lado derecho del comensal.
- d) Los platos se sirven directamente por los comensales.

38.- La Ley 3/2016, de 22 de julio, de protección, igualdad efectiva y no discriminación de las personas LGTBI de la Comunidad de Madrid, define como LGTBIfobia:

- a) El rechazo, miedo, repudio, prejuicio o discriminación hacia mujeres u hombres que se reconocen a sí mismos como LGTBI.
- b) Aquellos supuestos en los que una persona haya sido, sea o pueda ser tratada de modo menos favorable que otra en situación análoga o comparable, por motivos de orientación sexual, expresión o identidad de género o pertenencia a grupo familiar en el que todos o alguno de sus componentes sea una persona LGTBI.
- c) Aquellos supuestos en los que una disposición, criterio o práctica aparentemente neutros puedan ocasionar una desventaja particular a personas por motivos de orientación sexual, expresión o identidad de género o pertenencia a grupo familiar en el que todos o alguno de sus componentes sea una persona LGTBI.
- d) Aquel comportamiento o conducta que por razones de orientación sexual, expresión o identidad de género o pertenencia a grupo familiar, se realice con el propósito o el efecto de atentar contra la dignidad y de crear un entorno intimidatorio, hostil, degradante, ofensivo o segregado.



39.- Una diferencia de trato basada en una característica relacionada con el sexo cuando, debido a la naturaleza de las actividades profesionales concretas o al contexto en el que se lleven a cabo, dicha característica constituya un requisito profesional esencial y determinante, siempre y cuando el objetivo sea legítimo y el requisito proporcionado:

- a) No constituirá discriminación en el acceso al empleo, incluida la formación necesaria.
- b) Constituirá discriminación en el acceso al empleo, incluida la formación necesaria.
- c) Constituirá discriminación en el acceso al empleo, si afecta a mujeres.
- d) No constituirá discriminación en el acceso al empleo, incluida la formación necesaria, salvo que afecte al ámbito del sector público.

40.- El principio de igualdad de trato entre mujeres y hombres supone la ausencia de toda discriminación, directa o indirecta, por razón de sexo, y, especialmente, las derivadas de:

- a) La asunción de obligaciones en el ámbito público.
- b) La asunción de obligaciones contractuales.
- c) El estado profesional.
- d) La maternidad.

PREGUNTAS DE RESERVA

41.- Conforme a lo establecido en el Real Decreto 485/1997, de 14 de abril, sobre disposiciones mínimas en materia de señalización de seguridad y salud en el trabajo, indique si se puede considerar la señalización de seguridad como una medida para eliminar el riesgo:

- a) Sí, ya que qué es una medida de protección colectiva.
- b) Sí, ya que qué es una medida de protección individual.
- c) No, la señalización de seguridad solo informa y advierte del riesgo.
- d) Sí, siempre y en cualquier caso.



**Comunidad
de Madrid**

42.- Cómo se denomina la cama hospitalaria para pacientes politraumatizados, lesiones medulares y grandes quemados:

- a) Cama Circoeléctrica.
- b) Cama de Bandeloux.
- c) Cama Bariátrica.
- d) Cama de Judet.

43.- En relación a las comidas testigos en centros públicos (como en residencias o comedores escolares) señale cuál es el periodo de conservación obligatoria:

- a) 7 días.
- b) 10 días.
- c) 48 horas.
- d) 3 días.

44.-Ante una sospecha de brote de intoxicación alimentaria, señale qué debe haber guardado obligatoriamente la cocina central o el comedor:

- a) Fotos de los platos del día.
- b) Comidas testigo (muestras de seguridad) de los últimos 7 días.
- c) Una lista de los niños que no comieron ese día.
- d) Un certificado de desratización del día anterior.

45. Indique cuál es el orden correcto de colocación de los vasos o copas en el montaje de una mesa formal en centros de la comunidad de Madrid:

- a) De izquierda a derecha copas de agua y luego copas de vino.
- b) Se colocan siempre detrás de los platos de postre.
- c) De derecha a izquierda copa de agua y luego copa de vino.
- d) El agua se coloca siempre a la derecha del vino.