- TEST -
oposiciones

tutemario

AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES

DIPUTACIÓN DE ALICANTE

TEMAS: 10

PLAZAS: 5

ED. 2024

ENA editorial

TEST 5 AUXILIARES SERVICIOS GENERALES DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE ALICANTE

Ed. 2024

EdITORIAL ENA

ISBN: 978-84-124318-2-7

DOCUMENTACIÓN PARA OPOSICIONES

Depósito Legal según Real Decreto 635/2015

Prohibido su REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL SIN PERMISO DE EDITORIAL ENA

INTRODUCCIÓN:

Vamos a desarrollar en este libro PREGUNTAS TIPO TEST DE 4 RESPUESTAS ALTERNATIVAS, basadas en los 10 temas solicitados para el estudio de las oposiciones convocadas por la Diputación Provincial de Alicante, por: Por Acuerdo de la Junta de Gobierno adoptado en sesión ordinaria celebrada el día 1 de julio de 2024, y en uso de las facultades delegadas a esta Junta de Gobierno por Resolución del Ilmo. Sr. Presidente número 3.402, de fecha 4 de agosto de 2023 (BOP de Alicante núm. 155, de fecha 11 de agosto de 2023), se aprueba la convocatoria del proceso selectivo para cubrir cinco plazas de Auxiliar de Servicios Generales por el turno libre y creación de una Bolsa de Trabajo

El temario solicitado y aquí desarrollado es el siguiente:

TEMA 1. La Constitución Española de 1978. Estructura y Principios Fundamentales. Derechos y Deberes Fundamentales. La Corona. La reforma constitucional. Principio de igualdad y su desarrollo según la Ley Orgánica de igualdad de mujeres y hombres (El principio de igualdad y la tutela contra la discriminación).

TEMA 2. La provincia como entidad local. Organización y competencias. El Pleno Provincial: composición y atribuciones. El Presidente: competencias, delegación de las mismas, y sus resoluciones. La Junta de Gobierno y las Comisiones Informativas.

TEMA 3. Organización física de la Cocina colectiva: instalaciones y zonas que generalmente la componen. Maquinaria y herramientas más utilizadas. Organización del trabajo en la cocina colectiva. Funciones del Auxiliar de Servicios Generales en la Cocina.

TEMA 4. Clasificación, características, cualidades organolépticas, aplicaciones gastronómicas básicas y principales características nutricionales de los alimentos más habituales en las Cocinas de centros asistenciales. Técnicas culinarias básicas. Dietas más habituales en los centros asistenciales.

TEMA 5. Normas de higiene para la elaboración y distribución de comidas preparadas. Condiciones de los establecimientos. Gestión de riesgos. Sistema autoprotección APPCC. Intolerancias alimentarias y gestión de alérgenos. Envasado y etiquetado de los alimentos.

TEMA 6. Normas relativas a los manipuladores de alimentos. Toxiinfecciones alimentarias de origen bacteriano más frecuentes. Productos de limpieza más frecuentes en las Cocinas: clases y condiciones de uso.

TEMA 7. Organización física de la Lavandería colectiva: instalaciones y zonas que generalmente la componen. Maquinaria y herramientas más utilizadas. Tipos de ropa. Tipos de manchas. Productos más utilizados. Organización del trabajo en la Lavandería colectiva. Funciones del Auxiliar de Servicios Generales en la Lavandería.

TEMA 8. Organización física del Almacén General. Sistemas de almacenamiento. Gestión de stocks. Maquinaria del Almacén. Manejo de cargas. Funciones del Auxiliar de Servicios Generales en el Almacén. Ejecución de las principales técnicas de costura y planchado. Manejo de máquinas de coser y planchar sencillas. Funciones del Auxiliar de Servicios Generales en el Costurero.

TEMA 9. Los comedores escolares. Funciones del Auxiliar de Servicios Generales en los comedores escolares. Nutrición infantil y gestión de alérgenos.

TEMA 10. La prevención de riesgos laborales en la Administración: objeto y ámbito de aplicación. Nociones básicas de seguridad e higiene en el trabajo. Derechos y obligaciones. Consulta y participación de los trabajadores.

INDICE:

INTRODUCCIÓN: 3

INDICE: 4

TEMA 1. LA CONSTITUCIÓN ESPAÑOLA DE 1978. ESTRUCTURA Y PRINCIPIOS FUNDAMENTALES. DERECHOS Y DEBERES FUNDAMENTALES. LA CORONA. LA REFORMA CONSTITUCIONAL. PRINCIPIO DE IGUALDAD Y SU DESARROLLO SEGÚN LA LEY ORGÁNICA DE IGUALDAD DE MUJERES Y HOMBRES (EL PRINCIPIO DE IGUALDAD Y LA TUTELA CONTRA LA DISCRIMINACIÓN). 5

TEMA 2. LA PROVINCIA COMO ENTIDAD LOCAL. ORGANIZACIÓN Y COMPETENCIAS. EL PLENO PROVINCIAL: COMPOSICIÓN Y ATRIBUCIONES. EL PRESIDENTE: COMPETENCIAS, DELEGACIÓN DE LAS MISMAS, Y SUS RESOLUCIONES. LA JUNTA DE GOBIERNO Y LAS COMISIONES INFORMATIVAS. 49

TEMA 3. ORGANIZACIÓN FÍSICA DE LA COCINA COLECTIVA: INSTALACIONES Y ZONAS QUE GENERALMENTE LA COMPONEN. MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS MÁS UTILIZADAS. ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO EN LA COCINA COLECTIVA. FUNCIONES DEL AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES EN LA COCINA. 78

TEMA 4. CLASIFICACIÓN, CARACTERÍSTICAS, CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS, APLICACIONES GASTRONÓMICAS BÁSICAS Y PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES DE LOS ALIMENTOS MÁS HABITUALES EN LAS COCINAS DE CENTROS ASISTENCIALES. TÉCNICAS CULINARIAS BÁSICAS. DIETAS MÁS HABITUALES EN LOS CENTROS ASISTENCIALES. 132

TEMA 5. NORMAS DE HIGIENE PARA LA ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE COMIDAS PREPARADAS. CONDICIONES DE LOS ESTABLECIMIENTOS. GESTIÓN DE RIESGOS. SISTEMA AUTOPROTECCIÓN APPCC. INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS. ENVASADO Y ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS. 183

TEMA 6. NORMAS RELATIVAS A LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS. TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS DE ORIGEN BACTERIANO MÁS FRECUENTES. PRODUCTOS DE LIMPIEZA MÁS FRECUENTES EN LAS COCINAS: CLASES Y CONDICIONES DE USO. 263

TEMA 7. ORGANIZACIÓN FÍSICA DE LA LAVANDERÍA COLECTIVA: INSTALACIONES Y ZONAS QUE GENERALMENTE LA COMPONEN. MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS MÁS UTILIZADAS. TIPOS DE ROPA. TIPOS DE MANCHAS. PRODUCTOS MÁS UTILIZADOS. ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO EN LA LAVANDERÍA COLECTIVA. FUNCIONES DEL AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES EN LA LAVANDERÍA. 292

TEMA 8. ORGANIZACIÓN FÍSICA DEL ALMACÉN GENERAL. SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO. GESTIÓN DE STOCKS. MAQUINARIA DEL ALMACÉN. MANEJO DE CARGAS. FUNCIONES DEL AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES EN EL ALMACÉN. EJECUCIÓN DE LAS PRINCIPALES TÉCNICAS DE COSTURA Y PLANCHADO. MANEJO DE MÁQUINAS DE COSER Y PLANCHAR SENCILLAS. FUNCIONES DEL AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES EN EL COSTURERO. 343

TEMA 9. LOS COMEDORES ESCOLARES. FUNCIONES DEL AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES EN LOS COMEDORES ESCOLARES. NUTRICIÓN INFANTIL Y GESTIÓN DE ALÉRGENOS. 375

TEMA 10. LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN LA ADMINISTRACIÓN: OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN. NOCIONES BÁSICAS DE SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO. DERECHOS Y OBLIGACIONES. CONSULTA Y PARTICIPACIÓN DE LOS TRABAJADORES. 395

SOLUCIONARIO 410

TEMA 1. La Constitución Española de 1978. Estructura y Principios Fundamentales. Derechos y Deberes Fundamentales. La Corona. La reforma constitucional. Principio de igualdad y su desarrollo según la Ley Orgánica de igualdad de mujeres y hombres (El principio de igualdad y la tutela contra la discriminación).

TEST ESTRUCTURA Y FECHAS IMPORTANTES DE LA CONSTITUCIÓN:

1. ¿Qué artículo de la Constitución Española de 1978 indica que "España se constituye en un Estado social y democrático de Derecho, que propugna como valores superiores de su ordenamiento jurídico la libertad, la justicia, la igualdad y el pluralismo político"?:

a) Artículo 1.

b) Artículo 2.

c) Artículo 11.

d) Artículo 8.

2. ¿Cuántos artículos componen la Constitución Española de 1978?

a) 167.

b) 168.

c) 169.

d) 170.

3. ¿Cuántos Títulos forman la Constitución Española de 1978?

a) 1 Título Preliminar y 10 Títulos.

b) 2 Títulos Preliminares y 10 Títulos.

c) 2 Títulos Preliminares y 9 Títulos.

d) 1 Título Preliminar y 9 Títulos.

4. ¿Qué artículo de la Constitución Española de 1978 indica que "La Constitución garantiza el principio de legalidad, la jerarquía normativa, la publicidad de las normas, la irretroactividad de las disposiciones sancionadoras no favorables o restrictivas de derechos individuales, la seguridad jurídica, la responsabilidad y la interdicción de la arbitrariedad de los poderes públicos"?:

a) Artículo 21.

b) Artículo 7.

c) Artículo 9.

d) Artículo 42.

TEMA 3. Organización física de la Cocina colectiva: instalaciones y zonas que generalmente la componen. Maquinaria y herramientas más utilizadas. Organización del trabajo en la cocina colectiva. Funciones del Auxiliar de Servicios Generales en la Cocina.

331. ¿Cuántas zonas se pueden encontrar en la distribución de una cocina colectiva?

a) 4

b) 6

c) 7

d) 8

332. ¿Cuál es el Real Decreto que establece las normas de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios?

a) Real Decreto 486/1997

b) Real Decreto 3484/2000

c) Real Decreto 1021/2022

d) Real Decreto 5/2015

333. ¿Qué función cumple la Partida de Fríos en una cocina colectiva?

a) Elaboración de guisos y carnes asadas.

b) Manipulación de pescados y mariscos.

c) Preparación de platos que requieran refrigeración.

d) Elaboración de panes y postres.

334. ¿Cómo deben estar organizados los accesos en una cocina colectiva?

a) Un único acceso para entrada y salida de alimentos.

b) Dos pasos diferenciados: salida de carros con comida preparada y entrada de carros con vajilla sucia.

c) Dos accesos diferenciados para materias primas y personal.

d) No se establece ninguna diferencia de accesos.

TEMA 5. Normas de higiene para la elaboración y distribución de comidas preparadas. Condiciones de los establecimientos. Gestión de riesgos. Sistema autoprotección APPCC. Intolerancias alimentarias y gestión de alérgenos. Envasado y etiquetado de los alimentos.

TEST ENVASADO Y ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS, MANIPULADOR DE ALIMENTOS:

850. ¿Qué son las cocinas industriales?:

a) Establecimientos donde se preparan alimentos.

b) Establecimientos donde se elaboran alimentos.

c) Establecimientos donde se preparan y elaboran alimentos.

d) Establecimientos donde se preparan y elaboran alimentos, y también se pueden consumir.

851. ¿Qué significa: APPCC?:

a) Análisis de Puntos de Preparación de Controles Críticos.

b) Asociación dirigida a las Preocupaciones Personales de los Controladores de Comedores.

c) Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos.

d) Asociación de Puntos y Peligros de Control Críticos.

852. Los suelos deben de ser impermeables, antideslizantes y no presentar grietas, además:

a) Fáciles de limpiar y no de desinfectar.

b) Tener una ligera inclinación (1,5%).

c) Tener una inclinación adecuada (5%).

d) Tener una ligera inclinación (2%).

853. La ventilación debe ser:

a) Suficiente y la dirección del aire debe ir de la zona sucia a la zona limpia.

b) Abundante y la dirección del aire debe ir de la zona limpia al exterior.

c) Apenas notoria y la dirección debe de recaer sobre la zona de congelados.

d) Ninguna de las anteriores es correcta.

854. ¿Es obligatorio que deba de existir un lavamanos?:

TEMA 7. Organización física de la Lavandería colectiva: instalaciones y zonas que generalmente la componen. Maquinaria y herramientas más utilizadas. Tipos de ropa. Tipos de manchas. Productos más utilizados. Organización del trabajo en la Lavandería colectiva. Funciones del Auxiliar de Servicios Generales en la Lavandería.

1388.¿Qué son los Servicios Generales de un organismo público?

a) Un conjunto de servicios que se prestan en los hospitales y dan soporte a la actividad básica asistencial.

b) La hostelería hospitalaria.

c) Los servicios de mantenimiento y conservación de un hospital.

d) Todas son correctas.

1389.Indique dual de estos componentes no es un auxiliar de blanqueo:

a) Bisulfitos.

b) Agua oxigenada.

c) Hipoclorito.

d) Perborato Sódico.

1390.Cuando en el etiquetado de una prenda de ropa aparece un círculo en su interior vacío, significa que:

a) Admite lavado en seco.

b) No admite lavado en seco.

c) Solo admite el lavado a mano.

d) No admite el lavado en mano.

1391.El servicio de lavandería y planchado es el proceso de:

a) Lavado y secado solo.

b) Lavado y distribución de la ropa exclusivamente.

c) Solo planchado y compostura de la ropa de los pacientes.

d) Gestión del textil en general.

1392.¿Qué significan las siglas UGC de un hospital?

a) Unión General de Celadores.

b) Unidades de Gestión Clínica.

c) Unidad de Gestión de Celadores.

d) Unidad de Gestión de Condiciones Higiénicas.

TEMA 9. Los comedores escolares. Funciones del Auxiliar de Servicios Generales en los comedores escolares. Nutrición infantil y gestión de alérgenos.

1791. ¿Cuál es el objetivo principal del servicio de comedor escolar según el concepto descrito en el texto?
a) Ofrecer únicamente una alimentación equilibrada.

b) Ofrecer una alimentación saludable y equilibrada, contribuyendo a la educación en hábitos alimenticios saludables, la socialización y el desarrollo de la autonomía personal.

c) Proporcionar un lugar para que los alumnos descansen durante el día escolar.

d) Garantizar que los alumnos coman en silencio y sin interacción social.

1792. Según el texto, ¿quién es la persona encargada de la gestión del servicio de comedor escolar?
a) El director del colegio.

b) El coordinador de actividades extraescolares.

c) El responsable de comedor.

d) El monitor de comedor.

1793. ¿Qué obligación tienen las empresas que gestionan el servicio de comedor escolar según la Orden 53/2012?
a) Solo deben cumplir con las normativas de higiene alimentaria.

b) Cumplir con las normativas de higiene, seguridad alimentaria y proporcionar formación continua al personal encargado del comedor.

c) Solo deben proporcionar menús equilibrados.

d) No tienen obligaciones específicas.

1794. ¿Cuántos menús deben incluirse al menos en el programa anual del comedor, según la Orden 53/2012?
a) 10 menús.

b) 15 menús.

c) 20 menús.

d) 30 menús.

1795. ¿Cuál es uno de los derechos de los alumnos en el comedor escolar, de acuerdo con el texto?
a) Comer cualquier tipo de comida que elijan.

b) Recibir una alimentación adecuada, suficiente y equilibrada.

c) Hablar en voz alta sin restricción.

d) No seguir las normas de comportamiento del comedor.

SOLUCIONARIO