

- TEST -
oposiciones

tutemario



PERSONAL DE ACTIVIDADES DOMÉSTICAS

DIPUTACIÓN DE SEVILLA

TEMAS:

10

PLAZAS:

8

ED. 2025

ENA

editorial

TEST OPOSICIONES DIPUTACIÓN DE SEVILLA

PERSONAL DE ACTIVIDADES DOMÉSTICAS

Ed. 2025

Editorial ENA

ISBN: 979-13-87829-51-3

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 DE TEST, preguntas tipo test de 4 respuestas alternativas, basadas en los 10 temas solicitados para el estudio de la fase de oposición, de las 8 plazas convocadas por la Diputación de Sevilla, Por Resolución n.º 5787/2025, de 20 de agosto, se aprueban las BASES ESPECÍFICAS POR LAS QUE SE REGIRÁ LA CONVOCATORIA PARA LA PROVISIÓN, EN TURNO LIBRE, DE OCHO PLAZAS DE “PERSONAL DE ACTIVIDADES DOMÉSTICAS” VACANTES EN LAS PLANTILLAS DE PERSONAL FUNCIONARIO Y LABORAL, CORRESPONDIENTES A LAS OEP DE 2023 Y 2024,

El temario es el siguiente:

MATERIAS COMUNES

- 1.- La Constitución española de 1978. Organización territorial del Estado. Especial referencia a la Administración Local.
- 2.- Nociones generales de la normativa estatal y autonómica en materia de Igualdad y Violencia de Género. Medidas en el ámbito administrativo y laboral para promover la igualdad real y efectiva de las personas trans y LGTBI establecidas en la Ley 4/2023, de 28 de febrero.

MATERIAS ESPECÍFICAS

- 1.- Medidas generales de limpieza y desinfección, limpieza y desinfección de las superficies y espacios en contacto con las personas usuarias de los centros sociosanitarios de carácter residencial, para el control y la prevención de la transmisión de microorganismos multirresistentes.
- 2.- Limpieza integral de los centros de trabajo, suelos, techos, paredes, cristales, escaleras, sanitarios, materiales decorativos, oficinas y despachos.
- 3.- Protección medioambiental. Nociones básicas sobre contaminación ambiental. Principales riesgos medioambientales relacionados a las funciones de la categoría de Personal de Actividades Domésticas. Reciclaje.
- 4.- Manipulación de alimentos: principales riesgos, enfermedades de origen alimentario y medidas para su prevención. Prácticas correctas de higiene en la manipulación de los alimentos: superficies, locales, maquinarias y equipos. Normas de higiene personal.
- 5.- Productos de limpieza: etiquetado y normas de seguridad. Contenido de Fichas Técnicas de seguridad de productos, dosificación y normas de prevención de riesgos para la salud.
- 6.- Eliminación de diferentes tipos de manchas de las superficies lavables: sangre, tinte, chicles, cal de agua, óxido, grasa. Eliminación de manchas en diferentes tipos de suelos: calcáreos, plástico y madera.
- 7.- Limpieza de centros sociosanitarios de carácter residencial: características, productos, procedimiento en la limpieza de habitaciones, mobiliario, baños, suelo, comedores, pasillos y vestíbulos.
- 8.- Preparación, montaje, servicio y recogida de comedores. Disposición de cubertería, vajilla y cristalería.”

ÍNDICE:

INTRODUCCIÓN:.....	3
ÍNDICE:.....	4
1.- LA CONSTITUCIÓN ESPAÑOLA DE 1978. ORGANIZACIÓN TERRITORIAL DEL ESTADO. ESPECIAL REFERENCIA A LA ADMINISTRACIÓN LOCAL.	5
2.- NOCIONES GENERALES DE LA NORMATIVA ESTATAL Y AUTONÓMICA EN MATERIA DE IGUALDAD Y VIOLENCIA DE GÉNERO. MEDIDAS EN EL ÁMBITO ADMINISTRATIVO Y LABORAL PARA PROMOVER LA IGUALDAD REAL Y EFECTIVA DE LAS PERSONAS TRANS Y LGTBI ESTABLECIDAS EN LA LEY 4/2023, DE 28 DE FEBRERO.	31
1.- MEDIDAS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS SUPERFICIES Y ESPACIOS EN CONTACTO CON LAS PERSONAS USUARIAS DE LOS CENTROS SOCIO SANITARIOS DE CARÁCTER RESIDENCIAL, PARA EL CONTROL Y LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN DE MICROORGANISMOS MULTIRRESISTENTES.....	76
2.- LIMPIEZA INTEGRAL DE LOS CENTROS DE TRABAJO, SUELOS, TECHOS, PAREDES, CRISTALES, ESCALERAS, SANITARIOS, MATERIALES DECORATIVOS, OFICINAS Y DESPACHOS.	91
3.- PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL. NOCIONES BÁSICAS SOBRE CONTAMINACIÓN AMBIENTAL. PRINCIPALES RIESGOS MEDIOAMBIENTALES RELACIONADOS A LAS FUNCIONES DE LA CATEGORÍA DE PERSONAL DE ACTIVIDADES DOMÉSTICAS. RECICLAJE.	104
4.- MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: PRINCIPALES RIESGOS, ENFERMEDADES DE ORIGEN ALIMENTARIO Y MEDIDAS PARA SU PREVENCIÓN. PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS: SUPERFICIES, LOCALES, MAQUINARIAS Y EQUIPOS. NORMAS DE HIGIENE PERSONAL.	107
5.- PRODUCTOS DE LIMPIEZA: ETIQUETADO Y NORMAS DE SEGURIDAD. CONTENIDO DE FICHAS TÉCNICAS DE SEGURIDAD DE PRODUCTOS, DOSIFICACIÓN Y NORMAS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS PARA LA SALUD.	203
6.- ELIMINACIÓN DE DIFERENTES TIPOS DE MANCHAS DE LAS SUPERFICIES LAVABLES: SANGRE, TINTE, CHICLES, CAL DE AGUA, ÓXIDO, GRASA. ELIMINACIÓN DE MANCHAS EN DIFERENTES TIPOS DE SUELOS: CALCÁREOS, PLÁSTICO Y MADERA.....	217
7.- LIMPIEZA DE CENTROS SOCIO SANITARIOS DE CARÁCTER RESIDENCIAL: CARACTERÍSTICAS, PRODUCTOS, PROCEDIMIENTO EN LA LIMPIEZA DE HABITACIONES, MOBILIARIO, BAÑOS, SUELO, COMEDORES, PASILLOS Y VESTÍBULOS.....	222
8.- PREPARACIÓN, MONTAJE, SERVICIO Y RECOGIDA DE COMEDORES. DISPOSICIÓN DE CUBERTERÍA, VAJILLA Y CRISTALERÍA.....	232
SOLUCIONARIO	241

MATERIAS COMUNES

1.- La Constitución española de 1978. Organización territorial del Estado. Especial referencia a la Administración Local.

TEST TÍTULO VIII DE LA CONSTITUCION ESPAÑOLA:

1. ¿Como se denomina el Título VIII de la Constitución Española?:

- a) De los territorios del Estado.
- b) Economía y Hacienda.
- c) De la organización territorial del Estado.
- d) De las relaciones entre el Gobierno y las Cortes Generales.

2. El Título VIII de la Constitución Española tiene la siguiente estructura:

- a) Dos capítulos que comprenden los artículos 137 a 155.
- b) Tres capítulos que comprenden los artículos 137 a 155.
- c) Dos capítulos que comprenden los artículos 137 a 158.
- d) Tres capítulos que comprenden los artículos 137 a 158.

3. ¿Cuántos capítulos tiene el Título VIII de la Constitución Española?:

- a) 1.
- b) 2.
- c) 3.
- d) 4.

1.- Medidas generales de limpieza y desinfección, limpieza y desinfección de las superficies y espacios en contacto con las personas usuarias de los centros sociosanitarios de carácter residencial, para el control y la prevención de la transmisión de microorganismos multirresistentes.

258. La limpieza tiene como finalidad principal:

- a) Destruir microorganismos en superficies.
- b) Eliminar físicamente la suciedad y reducir la carga microbiana.
- c) Esterilizar los objetos mediante calor.
- d) Evitar la formación de polvo sin usar productos químicos.

259. La desinfección debe aplicarse:

- a) Siempre antes de la limpieza para asegurar su eficacia.
- b) Solo cuando la superficie esté muy sucia.
- c) Después de la limpieza, sobre superficies ya limpias.
- d) Únicamente en las cocinas y baños.

260. Una superficie sucia puede impedir:

- a) El secado rápido del desinfectante.
- b) La acción eficaz del desinfectante.
- c) La adherencia del detergente.
- d) La eliminación de polvo.

261. La limpieza y la desinfección son:

- a) Procesos equivalentes y simultáneos.
- b) Métodos que se alternan semanalmente.
- c) Técnicas opuestas en su aplicación.
- d) Acciones complementarias y sucesivas.

4.- Manipulación de alimentos: principales riesgos, enfermedades de origen alimentario y medidas para su prevención. Prácticas correctas de higiene en la manipulación de los alimentos: superficies, locales, maquinarias y equipos. Normas de higiene personal.

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

400. ¿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.

401. ¿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.

402. 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%).

403. 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.

7.- Limpieza de centros sociosanitarios de carácter residencial: características, productos, procedimiento en la limpieza de habitaciones, mobiliario, baños, suelo, comedores, pasillos y vestíbulos.

945. ¿En qué clase de lugares no se acumulará tanto el polvo?

- a) En un lugar ventilado.
- b) En lugar seco.
- c) En lugar húmedo.
- d) En lugares con aire acondicionado.

946. El polvo más abundante para su limpieza y el más común es aquel cuyo origen es:.

- a) Mineral.
- b) Orgánico.
- c) Vegetal.
- d) Acuoso.

947. Un aspirador mixto permite:.

- a) Trabajar en todo tipo de superficies.
- b) Trabajar rápidamente, ya que se recicla el polvo y no hay que eliminarlo de otra forma.
- c) Ser utilizado tanto para aspirar el polvo como la suciedad en forma líquida.
- d) Eliminar todo tipo de residuos, incluso latas, periódicos, etc.

948. Indica cual, de los siguientes, es un utensilio que elimina las sustancias adheridas a las superficies:.

- a) La mopa.
- b) La gamuza o bayeta.
- c) El monocepillo.
- d) El cepillo aspirante.

949. La máquina que se utiliza para aspirar polvo y pequeñas partículas de suciedad se denomina:.

- a) Aspiradora.
- b) Escobón.
- c) Recogedor.
- d) Fregadora.

SOLUCIONARIO