

- TEST -
oposiciones

tutemario



PERSONAL AUXILIAR DE SERVICIOS

**(GRUPO V, NIVEL 1, ÁREA B)
COMUNIDAD DE MADRID**

TEMAS:

9

PLAZAS:

1.340

ED. 2026

ENA

editorial

TEST PERSONAL AUXILIAR DE SERVICIOS COMUNIDAD DE MADRID

ED. 2026

EDITORIAL ENA

ISBN: 979-13-87829-77-3

DOCUMENTACIÓN PARA OPOSICIONES

DEPÓSITO LEGAL

SEGÚN REAL DECRETO 635/2015

PROHIBIDO SU REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL SIN PERMISO DE EDITORIAL ENA

INTRODUCCION:

En este libro vamos a desarrollar PREGUNTAS TIPO TEST, basadas en los 9 temas solicitados en las oposiciones a 1.340 PLAZAS DE Personal Auxiliar de Servicios de la Comunidad de Madrid, GRUPO V, NIVEL 1, ÁREA B, publicadas en el BOCM. El temario solicitado es el siguiente:

1. Prevención de Riesgos Laborales y Salud Laboral en el desarrollo de las funciones propias de la categoría. Especial referencia a: Retirada y traslado de residuos biosanitarios y citotóxicos, químicos y tóxicos. Higiene postural. Riesgos de caídas.
2. La limpieza y desinfección en centros públicos de la Comunidad de Madrid y tareas de limpieza de patios, jardines, viales, maquinaria, vehículos y cubos de basura. Conocimientos básicos sobre la utilización de productos y utensilios.
3. Traslado de usuarios dentro de centros públicos. Conocimientos básicos del manejo de utensilios y accesorios para el traslado de los mismos.
4. Carga, descarga, transporte, empaquetado y ordenación de materiales: elementos mecánicos simples y manuales.
5. Servicio de lavandería. Selección de ropa sucia: clasificación de los diferentes tipos de ropa, previa al proceso de lavado. Simbología del etiquetado de las prendas. Métodos y técnicas de lavado. Conocimiento y uso de productos específicos para el lavado, desinfección y cuidado de la ropa. Operaciones de secado de la ropa. Selección de ropa limpia. Marcaje de ropa. Planchado: temperatura para los distintos tejidos. Planchado manual. El doblaje de la ropa.
6. Higiene, tratamiento y manipulación de alimentos. Prevención de las enfermedades alimentarias. Lavado y pelado de los alimentos.
7. El local de cocina: distribución, maquinaria, limpieza y conservación. El utillaje de cocina: descripción, utilización, limpieza, conservación, materiales de fabricación y propiedades de herramientas, utensilios y batería de cocina.
8. Montaje y servicios básicos de comedores en centros públicos. Distribución de alimentos en la cinta de emplatado.
9. El principio de igualdad entre mujeres y hombres. La tutela contra la discriminación. El marco normativo para la promoción de la igualdad de género y para la protección integral contra la violencia de género, la LGTBIfobia y la discriminación por razón de orientación e identidad sexual. Especial referencia a la Comunidad de Madrid.

ÍNDICE:

INTRODUCCION:.....	3
ÍNDICE:.....	4
1. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y SALUD LABORAL EN EL DESARROLLO DE LAS FUNCIONES PROPIAS DE LA CATEGORÍA. ESPECIAL REFERENCIA A: RETIRADA Y TRASLADO DE RESIDUOS BIOSANITARIOS Y CITOTÓXICOS, QUÍMICOS Y TÓXICOS. HIGIENE POSTURAL. RIESGOS DE CAÍDAS.....	5
2. LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN CENTROS PÚBLICOS DE LA COMUNIDAD DE MADRID Y TAREAS DE LIMPIEZA DE PATIOS, JARDINES, VIALES, MAQUINARIA, VEHÍCULOS Y CUBOS DE BASURA. CONOCIMIENTOS BÁSICOS SOBRE LA UTILIZACIÓN DE PRODUCTOS Y UTENSILIOS.	40
3. TRASLADO DE USUARIOS DENTRO DE CENTROS PÚBLICOS. CONOCIMIENTOS BÁSICOS DEL MANEJO DE UTENSILIOS Y ACCESORIOS PARA EL TRASLADO DE LOS MISMOS.....	98
4. CARGA, DESCARGA, TRANSPORTE, EMPAQUETADO Y ORDENACIÓN DE MATERIALES: ELEMENTOS MECÁNICOS SIMPLES Y MANUALES.....	104
5. SERVICIO DE LAVANDERÍA. SELECCIÓN DE ROPA SUCIA: CLASIFICACIÓN DE LOS DIFERENTES TIPOS DE ROPA, PREVIA AL PROCESO DE LAVADO. SIMBOLOGÍA DEL ETIQUETADO DE LAS PRENDAS. MÉTODOS Y TÉCNICAS DE LAVADO. CONOCIMIENTO Y USO DE PRODUCTOS ESPECÍFICOS PARA EL LAVADO, DESINFECCIÓN Y CUIDADO DE LA ROPA. OPERACIONES DE SECADO DE LA ROPA. SELECCIÓN DE ROPA LIMPIA. MARCAJE DE ROPA. PLANCHADO: TEMPERATURA PARA LOS DISTINTOS TEJIDOS. PLANCHADO MANUAL. EL DOBLAJE DE LA ROPA.	141
6. HIGIENE, TRATAMIENTO Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. PREVENCIÓN DE LAS ENFERMEDADES ALIMENTARIAS. LAVADO Y PELADO DE LOS ALIMENTOS.....	201
7. EL LOCAL DE COCINA: DISTRIBUCIÓN, MAQUINARIA, LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN. EL UTILLAJE DE COCINA: DESCRIPCIÓN, UTILIZACIÓN, LIMPIEZA, CONSERVACIÓN, MATERIALES DE FABRICACIÓN Y PROPIEDADES DE HERRAMIENTAS, UTENSILIOS Y BATERÍA DE COCINA.....	297
8. MONTAJE Y SERVICIOS BÁSICOS DE COMEDORES EN CENTROS PÚBLICOS. DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS EN LA CINTA DE EMPLATADO.	353
9. EL PRINCIPIO DE IGUALDAD ENTRE MUJERES Y HOMBRES. LA TUTELA CONTRA LA DISCRIMINACIÓN. EL MARCO NORMATIVO PARA LA PROMOCIÓN DE LA IGUALDAD DE GÉNERO Y PARA LA PROTECCIÓN INTEGRAL CONTRA LA VIOLENCIA DE GÉNERO, LA LGTBIFOBIA Y LA DISCRIMINACIÓN POR RAZÓN DE ORIENTACIÓN E IDENTIDAD SEXUAL. ESPECIAL REFERENCIA A LA COMUNIDAD DE MADRID.....	362
SOLUCIONARIO	371

1. Prevención de Riesgos Laborales y Salud Laboral en el desarrollo de las funciones propias de la categoría. Especial referencia a: Retirada y traslado de residuos biosanitarios y citotóxicos, químicos y tóxicos. Higiene postural. Riesgos de caídas.

1. El concepto de “salud” según la OMS se engloba bajo los aspectos: (CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO)

- a) Social y mental.
- b) Mental, físico y social.
- c) Mental y físico.
- d) psicológico.

2. En cuanto a las interrelaciones entre trabajo y salud, indica la respuesta no correcta: (CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO)

- a) Entre salud y trabajo se establecen relaciones positivas y negativas.
- b) El trabajo puede ser dañino para la salud.
- c) La salud solo incide negativamente en el trabajo.
- d) todas son correctas.

3. La incidencia negativa de la salud en el trabajo, es: (CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO)

- a) Desarrollo inadecuado del trabajo.
- b) Calidad de vida laboral.
- c) Productividad.
- d) Rendimiento.

4. La incidencia negativa del trabajo en la salud, es: (CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO)

- a) Satisfacción en el trabajo.
- b) Accidentes de trabajo y enfermedades profesionales.
- c) Confort laboral.
- d) Mejores retribuciones.

4. Carga, descarga, transporte, empaquetado y ordenación de materiales: elementos mecánicos simples y manuales.

452. ¿Cuál es el peso considerado que a partir del cual constituye un riesgo ya sólo por el factor peso para varones adultos y sanos, aunque las condiciones ergonómicas en que se produzca dicha manipulación sean adecuadas?

- a) Superior a 20 kg
- b) Superior a 25 kg
- c) Superior a 30 kg
- d) Superior a 35 kg

453. Según la Guía para la selección de ayudas a la manipulación de las cargas, del Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo, se establece un método de manipulación de cargas. Este método está basado en las recomendaciones establecidas:

- a) El Real Decreto 487/1997 de 14 de abril.
- b) En los proyectos de Normas ISO y CEN sobre este mismo tema.
- c) En los criterios mayoritariamente aceptados por los expertos para la prevención de los riesgos debidos a la manipulación manual de cargas.
- d) Todas son correctas.

454. Según el Método de Manipulación de cargas, cuando el peso real de la carga es mayor que el peso teórico recomendado, ¿qué acción no debemos llevar a cabo?

- a) Uso de ayudas mecánicas.
- b) Aumento del peso de la carga.
- c) Levantamiento en equipo.
- d) Utilización de mesas elevadoras.

7. El local de cocina: distribución, maquinaria, limpieza y conservación. El utillaje de cocina: descripción, utilización, limpieza, conservación, materiales de fabricación y propiedades de herramientas, utensilios y batería de cocina.

1334. ¿Cuántas zonas se pueden encontrar en la distribución de una cocina colectiva?

- a) 4.
- b) 6.
- c) 7.
- d) 8.

1335. ¿Cuál es el Real Decreto que establece las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas?

- a) Real Decreto 486/1997.
- b) Real Decreto 487/1995.
- c) Real Decreto 3484/2000.
- d) Real Decreto 5/2015.

1336. En la distribución física de una cocina colectiva ¿Cuál es el mínimo de m² que tendrá?

- a) 10 m².
- b) 20 m².
- c) 30 m².
- d) 40 m².

1337. La superficie total de la cocina y de las superficies subordinadas que ocupa el personal de servicio será con una proporción dentro de la superficie total de la cocina de:

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

9. El principio de igualdad entre mujeres y hombres. La tutela contra la discriminación. El marco normativo para la promoción de la igualdad de género y para la protección integral contra la violencia de género, la LGTBIfobia y la discriminación por razón de orientación e identidad sexual. Especial referencia a la Comunidad de Madrid.

TEST LEY 3/2007: ARTÍCULOS DEL 1 AL 13:

1642. Según el artículo 1.2: Las medidas previstas en la Ley Orgánica 3/2007:

- a) Se aplicarán exclusivamente en el ámbito o sector público.
- b) Se aplicarán en el sector público y en el privado.
- c) Solo se aplicarán en el sector privado previa negociación con los representantes de todos los afectados.
- d) Precisan de desarrollo reglamentario para su obligatoriedad.

1643. Según el artículo 1 de la L.O. 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, tiene por objeto hacer efectivo el derecho de:

- a) Conciliación de la vida laboral y familiar de mujeres y hombres.
- b) Igualdad de trato y de oportunidades entre mujeres y hombres.
- c) Participación en los asuntos públicos en igualdad de condiciones.
- d) No discriminación por razón de sexo.

1644. ¿Qué dice exactamente el artículo 1 de la Ley Orgánica 3/2007 de 22 de marzo?:

- a) Las personas son iguales ante la ley, e iguales en derechos y deberes.
- b) Las mujeres y los hombres son iguales ante la ley, e iguales en derechos y deberes.
- c) Las mujeres y los hombres son iguales en dignidad humana, e iguales en derechos y deberes.
- d) Las personas son iguales en dignidad humana.

1645. Según indica el artículo 1: El objeto de la Ley 3/2007 sobre igualdad es: (LEY 3/2007)

- a) Hacer efectivo el derecho de igualdad de trato y de oportunidades entre mujeres y hombres.
- b) Hacer legal el reconocimiento de la igualdad ante la ley.
- c) Promover las actividades necesarias para que la igualdad entre hombres y mujeres sea efectiva.
- d) Combatir toda clase de discriminación, directa o indirecta, por razón de sexo.

SOLUCIONARIO