

**PRUEBAS DE HABILITACIÓN PARA EL ACCESO A
OTRAS CATEGORÍAS PROFESIONALES,
CONVOCADAS POR RESOLUCIÓN DE 1 DE JULIO
DE 2021 (B.O.A DEL 8), DEL DIRECTOR GENERAL
DE LA FUNCIÓN PÚBLICA Y CALIDAD DE LOS
SERVIVIOS**

**PERSONAL
ESPECIALIZADO DE
SERVICIOS
DOMÉSTICOS**

**EJERCICIO
TEÓRICO-
PRÁCTICO**

Fecha del ejercicio: 19.11.2022

1. Las máquinas de detergente esponjosas se recomiendan para limpiar superficies:

- A) Textiles.
- B) De cemento.
- C) De granito.
- D) Cerámicas.

2. De entre los siguientes, son pavimentos textiles blandos los compuestos por el siguiente material:

- A) Haya.
- B) Corcho.
- C) Acetato.
- D) Linóleo.

3. En relación con la limpieza de habitaciones, tienen prioridad las marcadas en la orden de trabajo como:

- A) Salida.
- B) Permanencia.
- C) Nueva ocupación.
- D) Cambio.

4. La limpieza exterior de una fotocopiadora se realizará con:

- A) Un plumero.
- B) Una esponja impregnada en detergente.
- C) Una bayeta húmeda.
- D) Un paño seco.

5. Los residuos de cocina deberán:

- A) Ser introducidos en recintos refrigerados para evitar los malos olores.
- B) Estar situados en las zonas más alejadas del tren de lavado.
- C) Ser introducidos en cajas desprovistas de tapas.
- D) Estar triturados por máquinas especializadas.

6. Las mesas de trabajo se limpiarán con:

- A) Agua y lejía.
- B) Agua jabonosa.
- C) Agua limpia con bactericida.
- D) Producto desincrustante.

7. En cuanto a la higiene en cocinas:

- A) Los suelos deben ser barridos en seco.
- B) Los suelos pueden barrerse con independencia si se están preparando o no los alimentos.
- C) Los utensilios que se empleen para la preparación de alimentos se limpiarán, enjuagarán y sumergirán 20 segundos en agua a una temperatura no inferior a 70 grados centígrados.
- D) Cuando se empleen máquinas de lavar vajilla, estas deberán ser fácilmente desmontables para su limpieza una vez usadas.

8. Señale cuál de los siguientes puntos NO forma parte del plan de trabajo para el montaje de un comedor:

- A) Montaje de mesas.
- B) Composición del menú.
- C) Tipo de servicio al cliente.
- D) Retirada de la lencería, vajilla, cristalería y cubertería una vez utilizadas.

9. Una vez colocada adecuadamente la lencería se procederá a:

- A) Colocar la cubertería.
- B) Marcar el plato base.
- C) Colocar el plato de pan.
- D) Colocar la cristalería.

10. Cuando los residuos se utilizan para el compostaje, el procedimiento se denomina:

- A) Transformación.
- B) Reutilización.
- C) Reciclaje.
- D) Valoración.

PREGUNTAS DE RESERVA

11. Para limpiar alabastro se utiliza:

- A) Detergente bactericida con desincrustante calcáreo.
- B) Algodón impregnado en trementina.
- C) Mezcla de agua y alcohol de quemar.
- D) Agua con un poco de amoniaco.

12. Señale la afirmación CORRECTA. Con respecto a la higiene:

- A) En los centros de restauración el control es más exhaustivo que el que se realiza en los centros hospitalarios.
- B) En los centros hospitalarios el control es similar a los de los centros de restauración.
- C) En los centros hospitalarios se realizan muestreos bacteriológicos.
- D) En los centros de restauración se deben realizar muestreos bacteriológicos una vez a la semana.