

**1ª PRUEBA:** CUESTIONARIO TEÓRICO  
**2ª PRUEBA:** CUESTIONARIO PRÁCTICO

**ACCESO: LIBRE**

**CONCURSO-OPOSICIÓN PARA CUBRIR PLAZAS BÁSICAS VACANTES:**  
**TÉCNICO/A SUPERIOR EN ALOJAMIENTO 2021**

**ADVERTENCIAS:**

- **ESTÁ PROHIBIDA LA ENTRADA AL AULA Y PUESTO DE EXAMEN con MÓVIL (o dispositivo electrónico conectado a datos, en general).**
- **EN LA CONTRAPORTADA DE ESTE CUADERNILLO ENCONTRARÁ INSTRUCCIONES QUE DEBE SEGUIR EN CASO DE HABER OLVIDADO DEJAR EL MÓVIL ANTES DE ACCEDER AL AULA DE EXAMEN.**
- **ESTÁ PROHIBIDO HABLAR DESDE EL INICIO DE LA PRUEBA.**
- **NO ABRA EL CUADERNILLO HASTA QUE SE LE INDIQUE.**
- **EL INCUMPLIMIENTO DE LAS INSTRUCCIONES SUPONDRÁ LA EXPULSIÓN DEL PROCESO.**

- Compruebe que en su «**Hoja de Respuestas**» están sus datos personales, que son correctos, y **no olvide firmarla.**
- **El tiempo de duración de las dos pruebas es de tres horas.**
- **Para abrir este cuadernillo, rompa el precinto.**
- Si observa alguna anomalía en la impresión del cuadernillo, solicite su sustitución. **PARA ELLO LEVANTE LA MANO Y ESPERE EN SILENCIO A SER ATENDIDO POR LAS PERSONAS QUE ESTAN VIGILANDO EL EXAMEN.**
- Este cuadernillo incluye las preguntas correspondientes a la «**1ª PRUEBA: CUESTIONARIO TEÓRICO**» y «**2ª PRUEBA: CUESTIONARIO PRÁCTICO**».

**1ª PRUEBA: CUESTIONARIO TEÓRICO**

- Esta prueba consta de 100 preguntas, numeradas de la 1 a la 100, y 3 de reserva, situadas al final del cuestionario, numeradas de la 151 a la 153.
  - Las preguntas de esta prueba deben ser contestadas en la «**Hoja de Respuestas**», numeradas de la 1 a la 100.
  - Las preguntas de reserva deben ser contestadas en la zona destinada a «**Reserva**» de la «**Hoja de Respuestas**», numeradas de la 151 a la 153.
- Todas las preguntas de esta prueba tienen el mismo valor.
- Las contestaciones erróneas se penalizarán con  $\frac{1}{4}$  del valor del acierto.

**2ª PRUEBA: CUESTIONARIO PRÁCTICO**

- Esta prueba consta de 50 preguntas, numeradas de la 101 a la 150.
  - Las preguntas de esta prueba deben ser contestadas en la «**Hoja de Respuestas**», numerada de la 101 a la 150.
- Todas las preguntas de esta prueba tienen el mismo valor.
- Las contestaciones erróneas se penalizarán con  $\frac{1}{4}$  del valor del acierto.

- Todas las preguntas tienen 4 respuestas alternativas, siendo sólo una de ellas la correcta.
- Solo se calificarán las respuestas marcadas en su «**Hoja de Respuestas**».
- Compruebe siempre que el número de respuesta que señale en su «**Hoja de Respuestas**» es el que corresponde al número de pregunta del cuadernillo.
- Este cuadernillo puede utilizarse en su totalidad como borrador.

**SOBRE LA FORMA DE CONTESTAR SU «HOJA DE RESPUESTAS», LEA MUY ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES QUE FIGURAN AL DORSO DE LA MISMA.**

**ESTE CUESTIONARIO DEBERÁ ENTREGARSE EN SU TOTALIDAD AL FINALIZAR EL EJERCICIO. Si desea un ejemplar puede obtenerlo en la página web del Organismo.**



- 
- 1 La vigente Constitución Española fue ratificada el 6 de diciembre de 1978, y por eso celebramos ese día festivo "de la Constitución". Pero, ¿qué día entró en vigor esta norma suprema del ordenamiento jurídico español?**
- A) El 7 de diciembre de 1978.
  - B) El 29 de diciembre de 1978.
  - C) El 1 de enero de 1979.
  - D) El mismo día 6 de diciembre de 1978.
- 2 Andalucía, según se reconoce en el artículo primero de su Estatuto de Autonomía, se define como:**
- A) Nacionalidad constituyente.
  - B) Nacionalidad por derecho.
  - C) Nacionalidad histórica.
  - D) Nacionalidad por referéndum.
- 3 El Estatuto de Autonomía fue aprobado el 20 de octubre de 1981, y refrendado por las Cortes como Ley Orgánica 6/1981, de 30 de diciembre. ¿Sabría decir cuántas veces ha sido reformado desde entonces?**
- A) Una vez.
  - B) Ninguna vez.
  - C) Tres veces.
  - D) Dos veces.
- 4 Son objeto de la Ley de Salud de Andalucía (Ley 2/1998), recogidos en su artículo 1, todos los que se enumeran a continuación, EXCEPTO:**
- A) La regulación general de las actuaciones, que permitan hacer efectivo el derecho a la protección de la salud, previsto en la Constitución Española.
  - B) La ordenación general de las actividades sanitarias de las entidades públicas y privadas en Andalucía.
  - C) La reducción de la desigualdad en salud, que facilite que las personas andaluzas vivan más años y con más calidad y autonomía.
  - D) La definición, el respeto y el cumplimiento de los derechos y obligaciones de los ciudadanos respecto de los servicios sanitarios en Andalucía.

- 5 ¿Cuál de las siguientes afirmaciones sobre la organización sanitaria pública en Andalucía es INCORRECTA?**
- A) Andalucía alcanzó la titularidad de las competencias sanitarias con la promulgación de su Estatuto de Autonomía, en 1981.
  - B) El Servicio Andaluz de Salud se creó mediante la Ley 8/1986, de 6 de mayo.
  - C) La Ley de Salud de Andalucía (Ley 2/1998) establece la universalización de la atención sanitaria, garantizando la misma a todos los ciudadanos de Andalucía sin discriminación alguna.
  - D) El Sistema Sanitario Público de Andalucía (SSPA) se creó, como parte del Sistema Nacional de Salud, en la Ley General de Sanidad (Ley 14/1986).
- 6 El Sistema Sanitario Público de Andalucía (SSPA) se organiza en demarcaciones territoriales denominadas:**
- A) Zonas Básicas de Salud.
  - B) Áreas de Gestión Sanitaria.
  - C) Distritos Sanitarios.
  - D) Áreas de Salud.
- 7 Según establece la norma que ordena la asistencia sanitaria especializada en Andalucía, ¿cómo se llama el órgano asesor de la gerencia del área hospitalaria?**
- A) Junta de Personal.
  - B) Junta Facultativa.
  - C) Junta Técnico Asesora de la Dirección Gerencia.
  - D) Junta de Hospital.
- 8 Según el vigente decreto que establece la estructura orgánica de la Consejería de Salud y Consumo, ¿a quién se adscribe la Escuela Andaluza de Salud Pública?**
- A) A la Secretaría General de Salud Pública e I+D+i en Salud.
  - B) A la Viceconsejería.
  - C) A la Secretaría General de Humanización, Planificación, Atención Sociosanitaria y Consumo.
  - D) A la Secretaría General Técnica.
- 9 Según se establece en el Decreto que ordena la asistencia sanitaria especializada en nuestra Comunidad Autónoma, ¿qué órgano unipersonal de dirección debe responsabilizarse del correcto funcionamiento de la estructura y de las instalaciones, así como del equipamiento electromédico del Hospital y Centros Periféricos de Especialidades, organizando su mantenimiento, garantizando la seguridad de los mismos y la calidad de las prestaciones?**
- A) Dirección Gerencia.
  - B) Dirección Médica.
  - C) Dirección de Servicios Generales.
  - D) Dirección de Instalaciones y Equipamiento.

- 10 ¿Qué norma regula la actual estructura orgánica de la Consejería de Salud y Consumo de la Junta de Andalucía?**
- A) Ley 9/2007, de 22 de octubre.
  - B) Decreto 105/2019, de 12 de febrero.
  - C) Decreto 156/2022, de 9 de agosto.
  - D) Decreto 2/2022, de 25 de julio.
- 11 El vigente Reglamento General de Protección de Datos (RGPD) establece, entre los derechos de los ciudadanos, los de acceso, rectificación, cancelación y oposición (conocidos con el acrónimo ARCO) de los datos personales que las empresas u organismos oficiales recogen sobre ellos. En el caso del derecho de acceso, ¿de qué plazo disponen los responsables de los datos para localizar la información, contestar al afectado y preguntarle el medio por el que desea recibir la información?**
- A) Diez días.
  - B) Tres meses.
  - C) No hay un plazo máximo establecido para ello.
  - D) Un mes.
- 12 La legislación vigente sobre protección de datos personales ha ampliado los derechos ciudadanos más allá de los cuatro clásicos conocidos como derechos ARCO (acceso, rectificación, cancelación o supresión, y oposición), incorporando los derechos conocidos por el acrónimo "POL", de manera que ahora se habla de derechos ARCO-POL. Entre estos tres nuevos derechos en la protección de datos personales están los siguientes, EXCEPTO:**
- A) Portabilidad.
  - B) Legitimación.
  - C) Olvido.
  - D) Limitación del tratamiento.
- 13 Referidas a las Unidades de Prevención en los centros sanitarios del Servicio Andaluz de Salud, todas las afirmaciones siguientes son correctas, EXCEPTO:**
- A) Se distinguen cuatro niveles, que se denominan como I, II, III y IV.
  - B) Dependen de la dirección gerencia del hospital o de la dirección del distrito de atención primaria en la que se ubican.
  - C) Entre sus funciones está la evaluación de riesgos.
  - D) Fueron creadas por la Orden de 11 de marzo de 2004, conjunta de las Consejerías de Empleo y Desarrollo Tecnológico y de Salud.
- 14 ¿En qué año se promulgó el actual Estatuto Marco del personal estatutario de los servicios de salud, derogando y sustituyendo a los tres estatutos de personal que eran normas preconstitucionales?**
- A) En 2003.
  - B) En 1986.
  - C) En 2002.
  - D) En 2016.

- 15 Según se recoge en el artículo 4 del Estatuto Marco del personal estatutario de los servicios de salud, la ordenación del régimen de este personal se rige por los siguientes principios y criterios, EXCEPTO:**
- A) Igualdad, mérito, capacidad y publicidad en el acceso a la condición de personal estatutario.
  - B) Libre circulación del personal estatutario en el conjunto del Sistema Nacional de Salud.
  - C) Estabilidad en el empleo y en el mantenimiento de la condición de personal estatutario fijo.
  - D) Dedicación exclusiva al servicio público, integrándose en el régimen organizativo y funcional del servicio de salud.
- 16 ¿En qué Orden se recogen las funciones de la categoría de Técnico/a Superior en Alojamiento en el Servicio Andaluz de Salud?**
- A) Orden del 30 de junio de 2008.
  - B) Orden del 30 de julio de 2008.
  - C) Orden del 30 de junio de 1990.
  - D) Orden del 30 de julio de 1990.
- 17 ¿Cuál de las siguientes afirmaciones con respecto a las funciones del Técnico/a Superior en Alojamiento NO es correcta?**
- A) En cocina, vigilará que todo el proceso de cocina se realiza en condiciones de higiene.
  - B) En lavandería, responsabilizarse de organizar y coordinar el trabajo de los profesionales de la lavandería y la lencería a su cargo.
  - C) En el área de limpieza, mantener el contacto y la comunicación fluida con el resto de departamentos para conocer las necesidades.
  - D) En el área de servicios de planta, garantizar que cada paciente sea ingresado en la cama que le corresponda según su patología.
- 18 ¿Qué función corresponde al personal de limpieza?**
- A) Atenderá la limpieza de los locales en general, dependencias y enseres de la institución.
  - B) Se ocupará del planchado de toda clase de prendas, bien sea a mano o por procedimientos mecánicos.
  - C) Se ocupará del repaso general de la ropa.
  - D) Todas las respuestas son correctas.
- 19 ¿Cuál será la definición correcta de “eficacia”, en relación con la Gestión de Recursos Humanos?**
- A) Aprovechar los recursos para realizar las tareas de manera eficaz.
  - B) Cambio periódico de tareas que permite evitar la monotonía y reducir la penosidad de algunos trabajos.
  - C) Ejecutar las tareas de la mejor forma posible para alcanzar los objetivos previstos.
  - D) Estructuración del personal y la distribución de funciones.

- 20 En las lavanderías hospitalarias, independientemente de la distribución de la planta, es obligatorio:**
- A) Suelos deslizantes, continuos y no porosos.
  - B) La entrada de ropa sucia y la salida de ropa limpia estarán siempre separadas.
  - C) Las superficies serán resistentes con aberturas para que no se acumule la suciedad.
  - D) Un sistema de renovación de aire con circulación desde la zona sucia a la zona limpia.
- 21 La distribución de los procesos básicos en la cocina hospitalaria es:**
- A) Producción, emplatado, distribución y lavado.
  - B) Producción, emplatado, lavado y distribución.
  - C) Lavado, distribución, emplatado y producción.
  - D) Distribución, lavado, producción y emplatado.
- 22 La comida del hospital debe proporcionar alimentos:**
- A) Abundantes.
  - B) Que satisfagan las necesidades que solicite el individuo.
  - C) Cuya composición del menú aporte nutrientes de forma equilibrada.
  - D) Con menús que se adapten a los gustos personales.
- 23 ¿Quién se encargará de solicitar las dietas necesarias para los pacientes, siguiendo la prescripción médica?**
- A) Técnico/a Superior en Alojamiento.
  - B) Técnico/a Superior en Dietética.
  - C) Personal de enfermería.
  - D) Personal subalterno.
- 24 La coordinación de la formación de manipuladores de alimentos es función de:**
- A) Bromatólogo/a.
  - B) Jefe/a de Cocina.
  - C) Técnico/a Superior en Dietética.
  - D) Técnico/a Superior en Alojamiento.
- 25 ¿Cuál de las siguientes es una enfermedad alimentaria causada por virus?**
- A) Hepatitis A.
  - B) Gripe.
  - C) Neumonía.
  - D) Disentería.
- 26 La salmonelosis está causada por:**
- A) Un microbio.
  - B) Una bacteria.
  - C) Un parásito.
  - D) Una sustancia tóxica.

- 27 ¿Cómo define la OMS (Organización Mundial de la Salud) la higiene alimentaria?**
- A) El conjunto de medidas necesarias para asegurar la limpieza de los productos cuando llegan a los almacenes hospitalarios.
  - B) El lavado de todos los productos antes de su consumo.
  - C) El conjunto de medidas necesarias para asegurar la salubridad, inocuidad y buen estado de los productos mientras se están cocinando.
  - D) El conjunto de medidas necesarias para asegurar la salubridad, inocuidad y buen estado de los productos destinados a la alimentación, en todas las etapas de su preparación.
- 28 Según el artículo 5 del Reglamento 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, entre los principios enumerados del sistema de APPCC, se encuentra:**
- A) Establecer medidas correctivas cuando la vigilancia indique que un punto de control crítico no está controlado.
  - B) No habrá de establecerse medidas correctivas en puntos de control críticos que aun no estando controlados, no supongan un riesgo para la salud.
  - C) Priorizar medidas preventivas ante situaciones críticas puntuales.
  - D) Hacer controles periódicos de las aguas residuales en todas las instalaciones cercanas al servicio de medicina preventiva.
- 29 Dentro de los planes de higiene, ¿qué objetivo tiene el plan de control de agua apta para el consumo humano?**
- A) Garantizar que las instalaciones cuentan con la cantidad suficiente de agua potable y no potable para realizar tanto las acciones de elaboración como de limpieza de estas.
  - B) Asegurar que el estado de limpieza y desinfección de alimentos utilizados en la elaboración cuentan con las garantías suficientes para su consumo.
  - C) Garantizar la inocuidad y seguridad de aquellos alimentos que van a ser utilizados para la elaboración de platos fríos.
  - D) Garantizar que el agua que utiliza la empresa alimentaria no afecta a la salubridad y seguridad de los productos alimenticios.
- 30 Según el documento Requisitos simplificados de higiene: guía orientativa para la implantación del Sistema de Autocontrol en ciertos establecimientos alimentarios (Consejería de Salud, 2010), "garantizar que las instalaciones y equipos usados en la industria alimentaria, se mantienen en un estado apropiado para el uso a que son destinados a fin de evitar cualquier posibilidad de contaminación de los alimentos", es el principal objetivo del plan de:**
- A) Trazabilidad (rastreadabilidad).
  - B) Mantenimiento de la cadena de frío.
  - C) Mantenimiento de instalaciones, equipos y útiles.
  - D) Eliminación de subproductos y residuos.

- 31 ¿Cuál de los siguientes pasos se desarrolla en línea fría y no en línea caliente?**
- A) Descongelación.
  - B) Preparación.
  - C) Distribución.
  - D) Retermalización.
- 32 ¿Qué proceso es fundamental en la Línea Fría para reducir el riesgo de crecimiento de microorganismos patógenos?**
- A) La regeneración.
  - B) Abatimiento rápido de temperatura.
  - C) Envasado en caliente.
  - D) Cocción al vacío.
- 33 ¿Qué división se puede hacer en la cocina según los trabajos a realizar?**
- A) Plonge.
  - B) Partidas.
  - C) Almacén.
  - D) Las opciones A) y C) son correctas.
- 34 En el concepto de “marcha adelante”, en una cocina hospitalaria...**
- A) No habrá ningún tipo de comunicación entre zonas.
  - B) Debe existir una interrelación de las distintas zonas.
  - C) La maquinaria será utilizada de forma indistinta por zonas contiguas.
  - D) Según qué tipo de alimentos se podrá dejar de respetar este concepto, por ejemplo con los alimentos crudos.
- 35 En relación con el lavado de la vajilla, ¿a qué temperatura se debe hacer el aclarado final de la misma?**
- A) Entre 40° C y 50° C.
  - B) Entre 60° C y 65° C.
  - C) Entre 74° C y 77° C.
  - D) Entre 85° C y 90° C.
- 36 ¿Qué operación NO se puede realizar en la zona de preparación de carnes?**
- A) Limpieza de aves.
  - B) Despiece.
  - C) Desespinado.
  - D) Picado.
- 37 ¿Qué es un albarán?**
- A) Documento donde se anotan las temperaturas.
  - B) Documento que justifica la entrega del producto por parte del proveedor.
  - C) Documento que justifica el pago del producto por parte del comprador.
  - D) Documento donde se registran las entradas y salidas de los productos.

- 38 ¿Cómo se almacenan los alimentos congelados?**
- A) En cámaras frigoríficas, a temperaturas de 4° C.
  - B) En congeladores, a temperatura de 0° C.
  - C) En cámaras frigoríficas, a temperaturas de 0° C.
  - D) En congeladores, a temperaturas de -18° C.
- 39 En la elaboración del menú hospitalario, el fondo es:**
- A) Preparaciones que se utilizan como base para enriquecer otros platos.
  - B) Preparación que sirve para aderezar o elaborar rellenos.
  - C) Puede ser un caldo que se obtiene de cocer carne y huesos.
  - D) Todas las anteriores opciones son correctas.
- 40 Entre las principales funciones de las proteínas se encuentra:**
- A) Formación de los tejidos del cuerpo.
  - B) Función de relación: forman algunas hormonas como la insulina.
  - C) Función de defensa del organismo: anticuerpos.
  - D) Todas son correctas.
- 41 Cuando hablamos de tareas de acondicionamiento de la materia prima, que transforman el alimento hasta dejarlo listo para formar parte de una elaboración, nos referimos a:**
- A) Descongelación y refrigeración.
  - B) Descongelación y limpieza.
  - C) Preparación y condimentación.
  - D) Preparación y regeneración.
- 42 Los alimentos en conserva o enlatados son:**
- A) Alimentos de segunda gama.
  - B) Alimentos de tercera gama.
  - C) Alimentos de quinta gama.
  - D) Alimentos de sexta gama.
- 43 ¿Qué debe proporcionar al organismo una dieta equilibrada?**
- A) Carne, Pescado, Verduras y Fruta.
  - B) Grasas, Hidratos de carbono y Lácteos.
  - C) Calorías, Proteínas, Minerales y Vitaminas.
  - D) Grasas, Hidratos y Azúcares.
- 44 ¿Cuántos son los alérgenos que registra la Comunidad Europea?**
- A) 12.
  - B) 15.
  - C) 14.
  - D) 13.

**45 La dieta basal hospitalaria es:**

- A) Es una dieta sin restricción de nutrientes o alimentos específicos.
- B) Es la dieta que se sirve a los pacientes de menor edad.
- C) Es una dieta con platos elaborados sin ningún condimento.
- D) Es la dieta básica que se administra a aquellos pacientes de los que desconocemos sus restricciones.

**46 La distribución de los alimentos en raciones individuales es:**

- A) Fase de limpieza.
- B) Fase de elaboración.
- C) Fase de emplatado.
- D) Fase de cocción.

**47 En las lavanderías hospitalarias, en el proceso que afecta a la ropa, participan diferentes secciones o departamentos del hospital, por lo que el servicio de lavandería y planchado es:**

- A) Un servicio global dentro del hospital.
- B) Un servicio independiente dentro del hospital.
- C) Un servicio integral dentro del hospital.
- D) Un servicio esencial dentro del hospital.

**48 ¿Cuál de las siguientes es una propiedad deseable en una fibra?**

- A) Elasticidad.
- B) Longitud corta.
- C) Gran diámetro.
- D) No deben ser porosas.

**49 En lavandería, ¿qué es la dotación inicial?**

- A) La ropa sucia que se recoge al inicio de la jornada.
- B) La ropa diaria con la que debe contar cada unidad para cubrir sus necesidades.
- C) La ropa diaria limpia con la que debe contar cada unidad para cubrir las necesidades y algún imprevisto.
- D) Solamente la ropa de cama y paciente necesaria para comenzar la jornada.

**50 ¿Cuál es la colocación más apropiada de las prendas en los almacenes de lencería?**

- A) En vertical.
- B) En horizontal.
- C) En diagonal.
- D) Es indistinto.

**51 Se considera ropa hospitalaria la utilizada por:**

- A) Pacientes.
- B) Personal sanitario.
- C) Personal no sanitario.
- D) Todas son correctas.

**52 Son funciones del Servicio de lavandería y lencería:**

- A) Garantizar que la ropa está perfectamente limpia e higienizada.
- B) Controlar que no se produzca deterioro de los tejidos durante el proceso de lavado.
- C) En cualquier caso, eliminar la ropa descosida.
- D) Realizar directamente la adjudicación de compra de textiles y prendas.

**53 ¿Qué son las prendas de rechazo?**

- A) Son prendas que no están en perfectas condiciones higiénicas para un nuevo uso.
- B) Son las que se eliminarán automáticamente del circuito.
- C) Son las que se han quedado obsoletas.
- D) Son las que se destinaran a otros fines dentro del hospital.

**54 ¿En cuál de los siguientes principios se basará el proceso en una lavandería hospitalaria?**

- A) Retorno.
- B) Fase A, B y C.
- C) Presencia de barrera sanitaria.
- D) Separación de fases del proceso y marcha adelante.

**55 ¿Es lo mismo limpiar que desinfectar?**

- A) Sí, cuando limpiamos a fondo también desinfectamos.
- B) Sí, siempre que no queden restos en las superficies.
- C) No, desinfectar es destruir cualquier tipo de organismos patógenos de una superficie, y limpiar es eliminar microorganismos de una superficie.
- D) No, pero dependerá de cómo quede la superficie.

**56 ¿Qué cuatro factores determinan la limpieza?**

- A) Acción mecánica, temperatura, tiempo y acción química.
- B) Tipo de suciedad, tiempo, producto utilizado y dosificación del producto.
- C) La calidad del agua, el tipo de suciedad, el tiempo de secado y la saponificación de las grasas.
- D) La higienización, el tiempo de exposición del producto, la dosificación de este y la temperatura a la que se aplica.

**57 ¿A qué tipo de suciedad hace referencia el término eflorescencias en el pavimento?**

- A) A las manchas de origen líquido como manchas de bebidas, sustancias aceitosas o corrosivas.
- B) A la suciedad formada por diferentes tipos de partículas pesadas como por ejemplo los restos de arena.
- C) A los depósitos salinos que permanecen en los pavimentos después de desaparecer el agua que los contenía.
- D) A las bacterias, los vegetales, microorganismos, hongos unicelulares o filamentosos.

**58 En función del pH, los detergentes se clasifican en:**

- A) Detergentes alcalinos o básicos, ácidos y neutros.
- B) Detergentes aniónicos, catiónicos, no aniónicos y anfóteros.
- C) Detergentes alcalinos, catiónicos y neutros.
- D) Detergentes aniónicos, ácidos y neutros.

**59 ¿Qué información debe proporcionar la ficha técnica de un producto de limpieza?**

- A) El nombre del producto, las propiedades de uso, la aplicación y la composición.
- B) Los peligros que entraña para la salud.
- C) Las medidas que deben tomarse en caso de exposición excesiva al producto químico.
- D) Los métodos seguros para la eliminación de los excedentes de producto y envases que lo contienen.

**60 ¿Qué ventaja tiene el uso de agua caliente durante la limpieza?**

- A) El agua caliente contribuye al ablandamiento y eliminación de la suciedad.
- B) Acelera las reacciones químicas.
- C) Se puede utilizar en cualquier tipo de superficie.
- D) Las respuestas A) y B) son correctas.

**61 Según el orden de limpieza y desinfección de superficies de una habitación de hospital, ¿qué elemento es el último a limpiar?**

- A) Butaca.
- B) Teléfono.
- C) Manillas de la puerta.
- D) Toma de oxígeno.

**62 Cuando hablamos de bioseguridad, nos estamos refiriendo:**

- A) Al riesgo susceptible de ser producido por una exposición no controlada a agentes biológicos causantes de enfermedades.
- B) A las medidas utilizadas para evitar la salida de enfermedades infecciosas de centros de investigación o de cualquier lugar susceptible de originarlas.
- C) A los medios que se articulan en la transmisión de un agente biológico desde una fuente de infección a un huésped susceptible.
- D) Al conjunto de medidas orientadas a disminuir el riesgo del trabajador de la salud de adquirir infecciones en el medio laboral.

**63 ¿Qué peligrosidad real o potencial se reconoce a los residuos asimilables a urbanos?**

- A) Baja.
- B) Media.
- C) Alta.
- D) Ninguna.

- 64 ¿De qué color debe ser el contenedor para desechar todo tipo de medicamentos, exceptuando Citotóxicos y Citostáticos?**
- A) Contenedor blanco destruible de 60 litros.
  - B) Contenedor amarillo destruible de 60 litros.
  - C) Contenedor azul destruible de 60 litros.
  - D) Garrafa blanca destruible de 25 litros.
- 65 ¿Qué se entiende por gestión de residuos?**
- A) El conjunto de medidas destinadas a evitar la generación de residuos o a conseguir su reducción, o de la cantidad de sustancias peligrosas o contaminantes presentes en ellos.
  - B) El procedimiento dirigido, bien al vertido de los residuos o bien a su destrucción, total o parcial, realizado sin poner en peligro la vida humana.
  - C) La recogida, el almacenamiento, el transporte, la valorización y la eliminación de los residuos, incluida la vigilancia de estas actividades, así como la vigilancia de los lugares de depósito o vertido después de su cierre.
  - D) El depósito temporal de residuos, con carácter previo a su valoración o eliminación, por tiempo inferior a dos años o a seis meses si se trata de residuos peligrosos.
- 66 De los siguientes tipos de almacén, ¿cuál está preparado para una elevada rotación de productos de diferentes tipos?**
- A) Logístico.
  - B) De depósito.
  - C) De servicio.
  - D) De archivos.
- 67 ¿Qué descripción corresponde a un almacén de servicio?**
- A) Almacén para albergar mercancías de empresas que necesitan un espacio de almacenamiento ajeno durante largos periodos de tiempo.
  - B) Almacén dedicado a albergar el producto mínimo necesario para un espacio corto de tiempo.
  - C) Almacén preparado para una elevada rotación de productos.
  - D) Ninguna es correcta.
- 68 El sistema de gestión de almacenes se define como:**
- A) Un procedimiento administrativo.
  - B) Es la gestión que se ocupa exclusivamente del orden del almacén.
  - C) El control de los artículos que salen de un determinado servicio.
  - D) Diversas formas de almacenamiento control y distribución de los productos gestionados.
- 69 ¿Cuál de los siguientes es un tipo de almacén según su situación geográfica y la actividad que realizan?**
- A) Almacén central.
  - B) Almacén con productos en régimen fiscal general.
  - C) Almacén de productos intermedios.
  - D) Almacén de consolidación.

**70 Es un fin del control de costos:**

- A) Saber el número de artículos de los inventarios.
- B) Controlar las rebajas del precio de los productos.
- C) Planeación presupuestaria.
- D) Contabilidad financiera.

**71 “Consiste en asignar una serie de códigos de forma correlativa o al azar sin que los mismos den información sobre el artículo”. Es la definición de:**

- A) Codificación aleatoria.
- B) Codificación no significativa.
- C) Codificación significativa.
- D) Codificación numeral.

**72 ¿Qué ventaja presenta la implantación de un sistema de gestión del mantenimiento asistida por ordenador?**

- A) Permite programar las revisiones preventivas o predictivas que se quieran realizar y devuelven unos listados que marcan las tareas a realizar por los técnicos.
- B) Permite la gestión de herramientas y stocks de repuestos.
- C) Permite disponer de un historial de cada máquina o componente.
- D) Todas son correctas.

**73 La gestión de los servicios de mantenimiento hospitalario debe contribuir al logro de:**

- A) Eliminar la frecuencia de mantenimiento.
- B) Conseguir anular la cantidad de aprovisionamientos.
- C) Mejorar las operaciones de mantenimiento.
- D) Conseguir cero averías.

**74 La Ley de Contratos (Ley 9/2017, de 8 de noviembre) tiene por objeto regular la contratación del Sector Público, a fin de garantizar que la misma se ajusta a los principios de:**

- A) Libertad de acceso a las licitaciones.
- B) Publicidad.
- C) Transparencia de los procedimientos.
- D) Todas las opciones anteriores son correctas.

**75 Según la Ley de Contratos del Sector Público, NO son contratos de suministro los que tienen por objeto:**

- A) Aquellos en cuya virtud, uno o varios poderes adjudicadores encomiendan a título oneroso a una o varias personas, naturales o jurídicas, la gestión de un servicio.
- B) El arrendamiento financiero.
- C) El arrendamiento con opción a compra de inmuebles.
- D) Los que tengan por objeto la adquisición y el arrendamiento de equipos y sistemas de telecomunicaciones.

- 76 Con carácter general, la ejecución de los contratos administrativos se realizará a riesgo y ventura:**
- A) De la Administración.
  - B) De la Administración y del contratista a partes iguales.
  - C) Del contratista.
  - D) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta
- 77 ¿Qué significa SIGLO?**
- A) Sistema Integral General Logístico.
  - B) Sistema Integral Gestionado Logísticamente.
  - C) Sistema Integral con Gestión Lógica.
  - D) Sistema Integral de Gestión Logística.
- 78 ¿Cuál de los siguientes NO es un módulo del sistema SIGLO?**
- A) Catálogo y banco.
  - B) Contratación.
  - C) Turnos.
  - D) Logística (pedidos, almacén, depósitos y facturación).
- 79 El módulo de turnos, donde se registra la atención continuada del personal, está dentro de:**
- A) SIGLO.
  - B) GERHONTE.
  - C) DIRAYA.
  - D) PASARELA.
- 80 El Catálogo y Banco de Bienes y Servicios es un módulo de:**
- A) SIGLO.
  - B) GERHONTE.
  - C) DIRAYA.
  - D) PASARELA.
- 81 De los siguientes periféricos de un ordenador, ¿cuál se considera de salida?**
- A) El ratón.
  - B) La tarjeta de red.
  - C) El disco duro.
  - D) La pantalla.
- 82 ¿Qué es la memoria RAM?**
- A) Memoria permanente de uso aleatorio.
  - B) Memoria de solo lectura.
  - C) Memoria volátil de acceso aleatorio.
  - D) Memoria donde se almacena la configuración de los componentes del ordenador.

- 83 Los componentes hardware incluyen, entre otros, a:**
- A) Unidad de procesos central y memoria principal.
  - B) Procesador central y compilador.
  - C) Unidad central de procesamiento, periféricos y sistema operativo.
  - D) Periféricos, procesador central y procesador de textos.
- 84 El conjunto de componentes y dispositivos físicos de un sistema informático se denomina:**
- A) Software.
  - B) Protocolo.
  - C) Hardware.
  - D) Linux.
- 85 ¿Qué es el portapapeles?**
- A) Un lugar donde Word® guarda los documentos desechados.
  - B) Un lugar donde Word® guarda hasta 24 entradas de elementos que han sido copiados al mismo.
  - C) Una carpeta para archivar documentos guardados.
  - D) Ninguna respuesta es correcta.
- 86 Una hoja de cálculo tiene extensión:**
- A) mdb
  - B) xls
  - C) doc
  - D) pdf
- 87 Si insertamos una tabla en un documento Word®:**
- A) Sólo se pueden insertar datos numéricos.
  - B) Sólo se pueden insertar informes escritos.
  - C) Tiene un tamaño máximo de 3 X 3 celdas.
  - D) Se puede insertar en cualquier lugar del documento.
- 88 ¿Qué significado tiene si en un mensaje de correo electrónico aparece un “clip” en la bandeja de entrada?**
- A) Es un mensaje urgente.
  - B) Es un mensaje que contiene un archivo adjunto.
  - C) Es un mensaje que se ha reenviado.
  - D) Es un mensaje que pide confirmación.
- 89 ¿Qué nombre recibe el sitio web que incluye, a modo de diario personal de su autor o autores, contenidos de su interés, actualizados con frecuencia y a menudo comentados por los lectores?**
- A) Microblogueo.
  - B) Chameo.
  - C) Wikis.
  - D) Blog.

- 90 ¿Qué herramienta se puede utilizar para la medición y seguimiento de la satisfacción del cliente?
- A) Reclamaciones.
  - B) Encuestas.
  - C) Grupos de discusión.
  - D) Todas las anteriores.
- 91 ¿Qué finalidad tiene la Agencia de Calidad Sanitaria de Andalucía (ACSA)?
- A) Fomentar y promover la relación de los profesionales de la salud con las Instituciones Sanitarias.
  - B) Impulsar la cultura de la calidad y la mejora continua de los servicios que prestan las organizaciones y los profesionales sanitarios.
  - C) Iniciar los procesos de validación de los procedimientos establecidos para la protección de la salud en hospitales y atención primaria.
  - D) Establecer y consolidar toda la documentación que debe incluir la historia clínica de un paciente.
- 92 ¿Cuál de las siguientes definiciones corresponde al concepto “auditoría”?
- A) La administración pública establece criterios mínimos que han de cumplir los centros de manera previa al inicio de su actividad.
  - B) Una empresa autorizada da la conformidad con relación al cumplimiento de unas normas.
  - C) Evalúa si un centro, unidad o profesional, cumple determinados parámetros.
  - D) Proceso por el cual un centro sanitario o una competencia profesional o una unidad de formación (ente otros) se somete, con carácter voluntario, a un procedimiento de verificación externo.
- 93 Señale la afirmación INCORRECTA en relación a los equipos de trabajo:
- A) Un equipo de trabajo es un grupo de personas que se organizan para realizar una actividad con un objetivo preciso.
  - B) Un equipo de trabajo es un grupo de personas que responden en conjunto del trabajo realizado por cada uno de ellos.
  - C) En los equipos de trabajo, las jerarquías existen pero se diluyen.
  - D) En los equipos de trabajo, cada individuo realiza su trabajo y no depende directamente del trabajo de sus compañeros.
- 94 Dentro de los roles disfuncionales, “una persona destructiva, a la que todo le parece mal pero no aporta soluciones, y que suele deteriorar el ambiente de trabajo”, corresponde al rol:
- A) El negativo.
  - B) El metepatas.
  - C) El crítico.
  - D) El pícaro.

**95 El sistema integral de gestión ambiental se desarrolla en los niveles:**

- A) Corporativo y de los centros y los Servicios Centrales del S.A.S.
- B) Corporativo y de los centros de Atención Primaria (A.P.) y Especializada.
- C) De los Centros de AP, Especializada y Áreas de Gestión Sanitaria.
- D) De la Dirección Corporativa del S.A.S.

**96 Según la Declaración de Río (1992), el desarrollo sostenible es:**

- A) Aquel que satisface las necesidades de las generaciones presentes, sin comprometer las posibilidades de las generaciones futuras, teniendo como finalidad el desarrollo económico, la sostenibilidad ambiental y la equidad social.
- B) Aquel que satisface las necesidades de las generaciones pasadas, comprometiendo las posibilidades de las generaciones presentes, teniendo como finalidad el desarrollo económico, la sostenibilidad ambiental y la equidad social.
- C) Aquel que no satisface las necesidades de las generaciones presentes, sino las posibilidades de las generaciones futuras, teniendo como finalidad el desarrollo económico, la sostenibilidad ambiental y la equidad social.
- D) Todas las respuestas anteriores son correctas.

**97 Un ambiente sonoro confortable, no deberá sobrepasar:**

- A) 65 decibelios.
- B) 70 decibelios.
- C) 75 decibelios.
- D) 80 decibelios.

**98 El rango de la temperatura recomendada para trabajos manuales ligeros, en locales interiores, se encuentra recogido en:**

- A) Real Decreto 486/1997.
- B) Real Decreto 486/2000.
- C) Real Decreto 488/1997.
- D) Real Decreto 488/2000.

**99 La finalidad del Plan de actuación ante emergencias del SAS es:**

- A) Que no se materialice la situación que da origen al siniestro.
- B) Que si ésta se presenta, organizar los recursos (humanos y técnicos) necesarios para la prevención y lucha contra riesgos como los incendios.
- C) Garantizar la evacuación de forma coordinada de los pacientes, ciudadanos en general y trabajadores y ciudadanos que se encuentran en nuestras instalaciones.
- D) Todas las opciones anteriores son correctas.

**100 ¿Cuál de los siguientes niveles de plan de emergencias ante un incendio no es correcto?**

- A) Nivel 1. Conato: Situación en la que el riesgo o accidente que la provoca puede ser controlado de forma sencilla y rápida, con los medios y recursos disponibles presentes en el momento y lugar del incidente.
- B) Nivel 2. Emergencia parcial: Situación en la que el riesgo o accidente requiere para ser controlado la intervención del equipo de intervención, formado por las personas designadas e instruidas expresamente para ello; afecta a una zona del edificio y puede ser necesaria la “evacuación parcial” o desalojo de la zona afectada.
- C) Nivel 3. Emergencia general: Situación en la que el riesgo o accidente pone en peligro la seguridad e integridad física de las personas y es necesario proceder al desalojo o evacuación total o parcial. Requiere la intervención de equipos de alarma y evacuación y ayuda externa.
- D) Nivel 4. Catástrofe: Todo el sistema se implica en el siniestro fallando la actuación de prevención.

# SAS\_TÉCNICO/A SUPERIOR EN ALOJAMIENTO 2021 / TURNO LIBRE

## CUESTIONARIO PRÁCTICO

---

### CASO PRÁCTICO 1:

Margarita ha firmado un contrato como Técnica Superior en Alojamiento en un hospital del Servicio Andaluz de Salud.

---

**101 ¿En qué servicios podrá ser asignada?**

- A) En el servicio de lavandería.
- B) En el servicio de cocina.
- C) En el servicio de plantas.
- D) En todos los anteriores.

**102 Durante el primer mes estará asignada a la cocina central del hospital. ¿Cuál de los siguientes trabajos NO se realizan en este servicio?**

- A) Control de almacenes.
- B) Control del personal.
- C) Supervisión de limpieza del servicio.
- D) Revisión de limpieza de plantas.

**103 ¿Qué ventaja tiene el sistema centralizado frente al descentralizado?**

- A) Ahorro de materia prima.
- B) Mayor higiene.
- C) Mejor presentación y temperatura adecuada al servicio.
- D) Todas las anteriores son válidas.

**104 ¿Cómo se llaman las diferentes zonas de producción en una cocina?**

- A) Plonge.
- B) Partidas.
- C) Almacenes.
- D) Ninguna es correcta.

**105 El sistema de producción implantado en la cocina es de línea caliente. ¿Cómo se deben mantener los alimentos calientes hasta que vayan a ser consumidos en línea caliente?**

- A) A una temperatura inferior a 65° C.
- B) A una temperatura igual o superior a 65° C
- C) Da igual la temperatura a la que este el producto.
- D) A una temperatura igual o superior a 60° C.

- 106 En la cocina de este hospital utilizan el sistema de emplatado centralizado. ¿Qué ventaja presenta este sistema frente al descentralizado?**
- A) En el sistema centralizado el servicio de nutrición puede examinar las bandejas destinadas a pacientes con dieta especial.
  - B) El sistema centralizado permite que el lavado de la vajilla se realice en la propia cocina con maquinaria industrial.
  - C) El sistema centralizado permite servir las comidas en planta, por lo que la comida llega más caliente al enfermo.
  - D) Las respuestas A) y B) son correctas.
- 107 ¿Cuál es una función de la Unidad de Dietética y Nutrición?**
- A) Atención clínica a pacientes mal nutridos o en riesgo de malnutrición.
  - B) Participación en la elección de los proveedores.
  - C) Coordinación de la formación de manipuladores de alimentos.
  - D) Las respuestas A) y B) son correctas.
- 108 Si la elaboración no va a ser servida de inmediato, la preparación recalentada, ¿a cuántos grados deberá mantenerse?**
- A) A una temperatura inferior a 65° C un tiempo máximo de 4 horas, a fin de evitar riesgos higiénico sanitarios.
  - B) A una temperatura no inferior a 65° C un tiempo máximo de 3 horas, a fin de evitar riesgos higiénico sanitarios.
  - C) A una temperatura inferior a 65° C un tiempo máximo de 2 horas, a fin de evitar riesgos higiénico sanitarios.
  - D) A una temperatura no inferior a 65° C un tiempo máximo de 2 horas, a fin de evitar riesgos higiénico sanitarios.
- 109 En el caso de producirse una intoxicación alimentaria, la empresa y sus trabajadores colaborarán con las autoridades competentes de la siguiente manera:**
- A) Comunicará inmediatamente la aparición del brote.
  - B) Colaborará con el personal sanitario y la autoridad competente.
  - C) Recopilará y facilitará la información sobre los alimentos consumidos por las personas afectadas indicando la fecha y lugar de la adquisición o consumo.
  - D) Todas las respuestas anteriores son correctas.
- 110 ¿Qué debemos conseguir con el Plan de Trazabilidad, incluido en los Planes Generales de Higiene de la cocina?**
- A) Poder identificar y retirar del mercado alimentos que presentan un riesgo para la salud, que hayan sido producidos, transformados y distribuidos por una empresa.
  - B) Garantizar que todos los productos que salen de la empresa distribuidora no vuelven a ella.
  - C) Establecer correspondencias entre el origen del alimento, su proceso y su distribución.
  - D) Las respuestas A) y C) son correctas.

**111 Respecto a los registros incluidos en el Plan General de Higiene desarrollado en el servicio de cocina, ¿por cuánto tiempo quedarán archivados?**

- A) Por un periodo de 5 años, salvo que su normativa específica indique un plazo superior.
- B) Por un periodo de 2 años, salvo que su normativa específica indique un plazo superior.
- C) Por un periodo de 4 años.
- D) Por un periodo de 5 años.

**112 El Codex Alimentarius (1997) define “peligro” como:**

- A) Proceso de recopilación y evaluación de información sobre las condiciones en que se manipula un alimento para decidir la inocuidad de este.
- B) Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que se encuentra, que puede causar un efecto adverso para la salud.
- C) La actividad que puede realizarse para prevenir y eliminar cualquier riesgo y asegurar la inocuidad de los alimentos a un nivel aceptable.
- D) Fase en la que se puede hacer un control esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos.

---

## **CASO PRÁCTICO 2:**

**En su segundo mes, Margarita estará asignada al servicio de lavandería, que en su hospital se trata de una lavandería centralizada.**

---

**113 ¿Qué significa esto?**

- A) Que es una lavandería mixta.
- B) Que atenderá una producción superior a 10.000 kg.
- C) Que puede atender a la demanda de varios centros.
- D) Que tendrá 2 plantas de altura, mínimo 2 naves y la lencería integrada.

**114 Es función del Técnico/a Superior en Alojamiento en el área de Lavandería-Lencería:**

- A) Organizar y supervisar las tareas de producción de la ropa dentro de la lavandería.
- B) Organizar los recursos técnicos y materiales del servicio de lavandería-lencería.
- C) Controlar el buen estado y funcionamiento de los materiales y equipos.
- D) Todas las respuestas son correctas.

**115 ¿Por qué es importante pesar la ropa sucia que entra en la lavandería?**

- A) Para saber el número de prendas que llegan a la lavandería.
- B) Para controlar la producción.
- C) Para calcular el agua que gastamos en el proceso.
- D) Para saber cuánta ropa hay que reponer en los servicios.

**116 Dentro del Área de Clasificación y Lavado de una lavandería, se procede a:**

- A) Recepcionar la ropa sucia.
- B) Pesar la ropa que se recepciona.
- C) Seleccionar el programa de lavado.
- D) Todas las opciones son correctas.

**117 Las manchas de tinta se quitan:**

- A) Con un detergente ácido.
- B) Con un detergente básico.
- C) Con un agente antimanchas que contenga tensioactivos.
- D) Con agua oxigenada

**118 ¿Cómo se coloca la ropa hospitalaria en el almacén?**

- A) Se guardará en las mismas cajas en las que nos la suministra el proveedor.
- B) Envasada en bolsas de plástico una a una.
- C) Plegada y en estantes
- D) Se almacenará según el orden de llegada, independientemente del tipo de ropa.

**119 ¿Cómo se realizará el transporte de ropa limpia?**

- A) En carros lavados y desinfectados.
- B) En carros que siempre serán de tipo abierto.
- C) No se podrá realizar en ascensores, sólo en montacargas.
- D) No se puede realizar en carros.

**120 Para establecer una dotación de ropa correcta, se tendrá en cuenta:**

- A) Los distintos servicios del hospital.
- B) Tipo de ropa.
- C) Consumo diario.
- D) Todas las opciones anteriores son correctas.

**121 ¿Qué es la reposición de ropa?**

- A) El consumo diario.
- B) La ropa almacenada.
- C) La sustitución de las prendas por otras nuevas.
- D) La rotación de cada prenda.

**122 Para poder cubrir las necesidades de ropa en los centros, es necesario contar con:**

- A) Cuatro juegos de cada tipo de ropa.
- B) Tres juegos de cada tipo de ropa.
- C) Seis juegos de cada tipo de ropa.
- D) Cinco juegos de cada tipo de ropa.

**123 ¿Qué tipo de mantenimiento necesitan los equipos de la lavandería?**

- A) Operativo.
- B) Preventivo.
- C) Correctivo.
- D) Todos son necesarios

**124 Las manchas amarillas y pardas en los tejidos, se pueden producir por:**

- A) Presencia de hierro o materia orgánica en el agua.
- B) Uso de aguas alcalinas.
- C) Restos de detergentes en el tejido.
- D) Todas las respuestas son correctas.

**125 El blanqueo de los tejidos se puede realizar con el siguiente producto:**

- A) Perborato.
- B) Agua oxigenada.
- C) Hipoclorito sódico.
- D) Todas las respuestas son correctas.

**126 ¿Qué es el ozono (O<sub>3</sub>)?**

- A) Es un gas inodoro y de color azul, derivado del oxígeno.
- B) Es un gas inodoro e incoloro, derivado del oxígeno, que se encuentra en su mayor parte en la troposfera.
- C) Es un gas inodoro e incoloro, derivado del oxígeno, que se encuentra en su mayor parte en la troposfera, formando una capa que impide el paso de la radiación solar.
- D) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

---

### **CASO PRÁCTICO 3:**

**Repasemos sobre a las tareas que realizará Margarita en el servicio de plantas.**

---

**127 Deberá saber que el área de urgencias, en relación a la limpieza, pertenece a una zona de riesgo...**

- A) Zona de medio riesgo.
- B) Zona de bajo riesgo.
- C) Zona de muy alto riesgo.
- D) Zona de alto riesgo.

**128 ¿Con qué se eliminan las manchas de cal de una superficie?**

- A) Con un detergente ácido o con vinagre.
- B) Con un detergente neutro.
- C) Con un detergente alcalino y agua caliente.
- D) Con amoníaco.

**129 ¿Qué orden se seguirá para la limpieza de un fluido corporal derramado en el suelo?**

- A) Se desinfectará, se limpiará y se recogerá el fluido.
- B) Se recogerá el fluido, se limpiará y se desinfectará.
- C) Se limpiará, se desinfectará y se recogerá el fluido.
- D) El orden es indiferente, lo importante es la desinfección.

**130 ¿En qué área de un hospital existe mayor riesgo de que se presente una infección intrahospitalaria?**

- A) Paritorio.
- B) Banco de Sangre.
- C) Unidad de quemados.
- D) Habitación de paciente.

**131 Según el Reglamento CLP (clasificación, etiquetado y envasado de sustancias y mezclas químicas), el dibujo de una calavera en un producto, indica que este es...**

- A) Mortal.
- B) Tóxico.
- C) Nocivo.
- D) Corrosivo.

**132 La FDS (Ficha de Datos de Seguridad) de un producto consta de 16 secciones. ¿Cuál de las siguientes NO es una de ellas?**

- A) Permisos administrativos.
- B) Manipulación y almacenamiento.
- C) Identificación de peligros.
- D) Identificación de la sustancia o la mezcla.

**133 El poder humectante de un detergente hace referencia:**

- A) A la capacidad de desincrustar la suciedad adherida a las superficies sin afectar a su estructura o a su composición.
- B) A la capacidad drástica de suprimir la tensión superficial para facilitar el contacto con las superficies.
- C) A la propiedad por la cual la suciedad emulsionada se mantiene en suspensión, a fin de que pueda ser eliminada más fácilmente por la acción de arrastre en el aclarado.
- D) A la capacidad de disolver la suciedad de tipo lipóide, pues suele ser más insoluble.

**134 Son objetivos básicos del personal de limpieza hospitalaria:**

- A) Eliminar los gérmenes que se introducen en las áreas críticas.
- B) Mantener los gérmenes en las áreas críticas.
- C) Prevenir la multiplicación de los gérmenes.
- D) Las respuestas A) y C) son correctas.

**135 En el Plan de Gestión de Residuos del SAS, ¿cuántos grupos existen?**

- A) 2 grupos; (I, II).
- B) 3 grupos; (I, II, III).
- C) 4 grupos; (I, IIa, IIb, III).
- D) 6 grupos; (I, II, IIIa, IIIb, IV, V).

**136 Los Residuos Sanitarios Asimilables a Urbanos (RSAU) se depositarán en bolsas de color:**

- A) Negro.
- B) Azul.
- C) Verde.
- D) Marrón.

**137 Sobre los residuos generados en el hospital, Margarita debe saber que los residuos pertenecientes al grupo I se recogen en bolsas de color...**

- A) Negro.
- B) Azul.
- C) Verde.
- D) Marrón.

---

#### **CASO PRÁCTICO 4:**

**Como parte de su trabajo diario, Margarita deberá elaborar un documento con las incidencias ocurridas durante el turno.**

---

**138 ¿Qué procesador de texto será más idóneo para esta tarea?**

- A) Base de datos Access®.
- B) Front Page Express®.
- C) Microsoft Word®.
- D) Hoja de cálculo Excel®.

**139 Después de mecanografiar la incidencia, Margarita la elimina después de imprimirla. A continuación, su jefa la revisa y propone algunos cambios. ¿Puede Margarita recuperar el fichero con el escrito?**

- A) Es imposible recuperarlo.
- B) No es muy posible.
- C) Va directamente a una carpeta denominada basura.
- D) Sí, desde la papelera de reciclaje.

**140 Mientras que rellena un registro de control de temperaturas en un libro Excel, quiere copiar una celda utilizando el ratón, para lo que debe desplegar el menú contextual. ¿Cómo lo hará?**

- A) Con un doble clic.
- B) Con el botón izquierdo.
- C) Con el botón derecho.
- D) Girando la ruedecilla.

- 141 Para ir a la última fila de la columna en la que nos encontramos, ¿qué teclas debemos pulsar?**
- A) CTRL + FIN.
  - B) FIN y a continuación FLECHA ABAJO.
  - C) FIN.
  - D) ESC + FIN.
- 142 Para realizar cambios de formato en la incidencia, quiere seleccionar todo el texto. ¿Qué combinación de teclas tendrá que utilizar?**
- A) Mayúsculas + fin.
  - B) Mayúsculas + flecha hacia abajo.
  - C) Control + E.
  - D) Control + mayúscula + flecha hacia abajo.
- 143 Cuando revisa su correo corporativo, ¿cómo sabrá que correos no ha leído todavía?**
- A) Muestra su resumen en negrita.
  - B) Aparezca en letra mayúscula.
  - C) Lleva adjunto el mensaje “no leído”.
  - D) Está dentro de un cuadro.
- 144 ¿Para qué sirve combinar correspondencia?**
- A) Para responder automáticamente los correos que nos llegan en función de su contenido.
  - B) Para crear mensajes y personalizarlos uno a uno añadiendo los datos de los destinatarios.
  - C) Para enviar distintos textos personalizados a un mismo destinatario.
  - D) Para el envío de correspondencia masiva y que al mismo tiempo tenga una apariencia personalizada.
- 145 Margarita deberá mecanizar las vacaciones solicitadas por los profesionales de su servicio. ¿En qué módulo de GERHONTE lo hará?**
- A) Turnos y absentismo.
  - B) Expedientes.
  - C) Plantilla.
  - D) Seguros sociales.
- 146 Indique cuál de los siguientes módulos NO está incluido en GERHONTE:**
- A) TURNOS.
  - B) C.R.P.
  - C) AXON.
  - D) FLOR.

**147 En calidad en hostelería hospitalaria:**

- A) Las medidas preventivas solucionan problemas que se hayan producido.
- B) Las medidas correctoras, detectan los riesgos y puntos críticos para evitar fallos.
- C) Las medidas de control y verificación, comprueban que se cumplen los criterios de calidad en todos y cada uno de los puntos del proceso.
- D) Las medidas anticipadas hacen estudios de mercado.

**148 El primer paso que hay que dar para la implantación de un sistema de gestión de la calidad por procesos es:**

- A) Mantener la información documentada para apoyar la operación de sus procesos.
- B) Prevenir y reducir efectos no deseados.
- C) Determinar los procesos necesarios para el sistema de calidad y su aplicación a través de la organización.
- D) Promover la mejora.

**149 Dentro del sistema de calidad implantado en una empresa, ¿qué son los indicadores de calidad?**

- A) Son los instrumentos utilizados para la recogida de datos.
- B) Son los criterios mínimos que se deben cumplir a lo largo del proceso y en el producto final.
- C) Son las encuestas que se hacen a los clientes.
- D) Son las hojas de recogida de datos para analizar durante el proceso.

**150 La Dirección Gerencia del Servicio Andaluz de Salud define la Política Ambiental en base a los siguientes principios:**

- A) Documentar, implantar y mantener al día un Sistema Integral de Gestión Ambiental que integre de forma específica la gestión energética, comprobando periódicamente su eficacia, como base para la mejora continua del desempeño ambiental y energético.
- B) Comunicar a los profesionales la Política Ambiental, así como garantizar su disponibilidad a las partes interesadas.
- C) Cumplir los requisitos legales ambientales, así como aquellos relacionados con el uso y consumo de la energía y la eficiencia energética, que resulten aplicables.
- D) Todas las opciones son correctas.

**151 ¿Bajo la responsabilidad de qué Dirección se diseña, impulsa y evalúa el SIGA-SSPA?**

- A) De la Dirección General de Gestión Económica y Servicios del hospital.
- B) De la Dirección Gerencia del hospital.
- C) De la Dirección General de Gestión Económica y Servicios del Servicio Andaluz de Salud.
- D) De la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía.

**152 ¿Qué significado tienen las siglas BIE?**

- A) Bocas de incendio equipadas.
- B) Bocas impulsoras de agua.
- C) Bocas de riego.
- D) Bocas incendiarias españolas.

**153 ¿En qué sección del Reglamento de Fichas de datos de seguridad (FDS) consta la identificación de los peligros?**

- A) Sección 2.
- B) Sección 11.
- C) Sección 8.
- D) Sección 1.



## **INSTRUCCIONES PARA LAS PERSONAS Opositoras:**

Las personas opositoras están obligadas a colaborar en el correcto desarrollo del examen cumpliendo las siguientes instrucciones; en caso contrario nos veríamos obligados a pedirle que abandone el examen.

**EL INCUMPLIMIENTO DE LAS INSTRUCCIONES QUE A CONTINUACIÓN LE DETALLAMOS SUPONDRÁ LA EXPULSIÓN DEL PROCESO.**

### **SOBRE LA UTILIZACIÓN DE TELÉFONOS MÓVILES Y OTROS DISPOSITIVOS ELECTRÓNICOS:**

- ESTÁ PROHIBIDA LA ENTRADA AL AULA Y PUESTO DE EXAMEN con MÓVIL (o cualquier otro dispositivo electrónico conectado a datos).
- En caso de que necesite algún dispositivo electrónico por tema médico o relacionado con medidas de seguridad en el ámbito de la violencia de género, informe de ello a su entrada en el aula, y le indicarán qué instrucciones específicas debe seguir.
- SI SE LE HUBIERA OLVIDADO DEJARLO EN CASA O A UN ACOMPAÑANTE, TIENE QUE PONERLO EN CONOCIMIENTO Y ENTREGÁRSELO A LOS RESPONSABLES DEL AULA, QUE LO CUSTODIARÁN HASTA FINALIZAR SU PRUEBA:
- Para ello le entregarán un sobre con autopegado, en el que deberá escribir su DNI, nombre y apellidos, introducir el dispositivo apagado en el sobre, cerrarlo y dejarlo claramente visible en su mesa de examen para que, antes del inicio del reparto de los cuadernillos de examen, sea depositado por las personas de la organización en la mesa del responsable del aula.
- Finalizada la prueba, podrá recoger su móvil tras la presentación de su DNI.

### **SOBRE EL CORRECTO DESARROLLO DE LA PRUEBA:**

- ENCIMA DE LA MESA DE EXAMEN SÓLO PUEDEN ESTAR su documento identificativo (DNI, pasaporte), el cuadernillo de examen y la hoja de respuesta que se le entreguen, el/ los bolígrafo/s y, en su caso, una botella de agua y caramelos. Los enseres personales, como bolsos, carteras, mochilas, etc., debe colocarlos en el suelo, a sus pies.
- ESTÁ TOTALMENTE PROHIBIDO CUALQUIER TIPO DE COMUNICACIÓN ENTRE LAS PERSONAS Opositoras Y ENTRE ESTAS Y EL EXTERIOR, ASÍ COMO EL USO Y TENENCIA DE DISPOSITIVOS MÓVILES.
- NO ESTÁ PERMITIDO LEVANTARSE DEL ASIENTO NI SALIR DEL AULA EN NINGUNA CIRCUNSTANCIA HASTA EL MOMENTO EN QUE SE INICIE EL EJERCICIO. Después, podrá ir al baño, siempre acompañado por uno de los vigilantes del aula.

### **SOBRE EL CONTENIDO DEL CUADERNILLO DE EXAMEN:**

- Iniciada la prueba, si observa alguna anomalía en la impresión del cuadernillo, levante la mano y, cuando le atiendan, solicite su sustitución.
- Si entiende que existen preguntas confusas, incorrectamente formuladas o con respuestas erróneas, **LE RECORDAMOS QUE LA/S ALEGACIÓN/ES A LA/S PREGUNTA/S HA DE REALIZARSE A TRAVÉS DE LA V.E.C. EN LOS TRES DÍAS HÁBILES SIGUIENTES A LA REALIZACIÓN DEL EXAMEN.**

**NO ESTÁ PERMITIDO INTERRUPIR EL CORRECTO DESARROLLO DEL EXAMEN.**

**ANTE CUALQUIER CUESTIÓN O INCIDENCIA QUE TENGA, LEVANTE LA MANO Y ESPERE SENTADO/A Y EN SILENCIO A QUE LE ATIENDAN LAS PERSONAS QUE ESTAN VIGILANDO EL DESARROLLO DE LA PRUEBA.**

