



**Proceso selectivo para el ingreso en el cuerpo auxiliar de  
la Administración General de la Comunidad Autónoma de  
Galicia, subgrupo C2, escala de personal de servicios  
generales (PSG)**

**Primer ejercicio  
Acceso: promoción interna**

Idioma: castellano

**NO abra el examen hasta que el tribunal se lo indique**





**PRIMERA PARTE: PARTE ESPECÍFICA (Preguntas 1 a 60)**

**1.- ¿Cuál es el estropajo más adecuado para limpiar objetos metálicos como rejas, barandas, rejillas de horno o parrillas de barbacoa y metal en general?**

- a) Estropajo verde.
- b) Estropajo azul.
- c) Estropajo negro.
- d) Estropajo de aluminio.

**2.- Respecto a las modernas limpiadoras de alta presión, señale la INCORRECTA:**

- a) Cuando encendemos la máquina, se acciona la bomba que presuriza el agua. Mientras el gatillo de la pistola no es accionado, el motor permanece encendido.
- b) Están diseñadas para la limpieza de terrazas, saneamiento de canalones y multitud de aplicaciones profesionales.
- c) La eliminación de la suciedad depende en gran parte de la cercanía de la boquilla a la superficie.
- d) La válvula de entrada está conectada a la manguera que suministra el agua.

**3.- En una escuela infantil los suelos se desgastan y es necesario mantenerlos en perfecto estado. Con esta operación, se consigue recuperar una nueva capa en los suelos de mármol debido a una reacción química, con el empleo de una máquina rotativa. Esta operación se conoce como:**

- a) Cristalizado.
- b) Sellado.
- c) Encerado.
- d) Pulido.



**4.- Usted quiere limpiar un aula de la escuela infantil en la que trabaja. En el suelo hay una cantidad considerable de agua que debe ser retirada rápidamente para evitar resbalones. ¿Qué tipo de herramienta se utiliza para recoger agua de grandes superficies?**

- a) Mojador.
- b) Mopa.
- c) Haragán.
- d) Bastidor.

**5.- Es una máquina similar a la pulidora/abrillantadora, que aplica un producto limpiador y mediante el movimiento de rotación de la máquina distribuye el producto por la superficie a tratar generando espuma. Se trata de:**

- a) Champuneadora.
- b) Máquina de aplicación de espuma seca.
- c) Pulidora especial.
- d) Hidrolimpiadora.

**6.- Si queremos mantener limpios los suelos de terrazo o mármol del centro en el que trabajamos, el proceso a seguir será, utilizando una máquina pulidora o abrillantadora:**

- a) Primero procederemos al barrido, después se realizará el sellado de la superficie para cubrir los poros y por último se aplicará un líquido cristalizador que dará dureza y brillo al suelo.
- b) Primero procederemos al decapado, después se realizará el sellado de la superficie para cubrir los poros y por último se aplicará un líquido cristalizador que dará dureza y brillo al suelo.
- c) Primero procederemos al decapado, continuaremos mediante barrido a retirar los residuos, después se realizará el sellado de la superficie para cubrir los poros y por último se aplicará un líquido cristalizador que dará dureza y brillo al suelo.
- d) Primero procederemos al sellado de la superficie para cubrir los poros, a continuación, se aplicará un líquido cristalizador que dará dureza y brillo al suelo y por último se finalizará con el decapado.



**7.- Dentro del material de limpieza utilizado, encontramos un utensilio con palo articulado para colocar la mopa o un aplicador de cera. Estamos hablando de:**

- a) Tubo "Bosse".
- b) Mojador.
- c) Soporte o bastidor.
- d) Fiselina.

**8.- La técnica que consistente en retirar ceras y otras emulsiones en suelos previamente abrillantados es:**

- a) Barrer.
- b) Fregar.
- c) Decapar.
- d) Sellar.

**9.- ¿Cuál de los siguientes productos es adecuado para eliminar residuos calcáreos en superficies resistentes y es considerado irritante y por tanto hay que tenerlo en cuenta si se está limpiando en un centro escolar?**

- a) Gasolina refinada o blanca.
- b) Decapante de suelos ácido.
- c) Cera en polvo.
- d) Lavicerias.

**10.- ¿Cuál de los siguientes productos es el adecuado para eliminar manchas de sangre y actúa como blanqueante sustituto del cloro?**

- a) Agua oxigenada.
- b) Amoníaco.
- c) Alcohol metílico
- d) Amonio cuaternario.



**11.- Según la teoría o círculo de SINNER, los factores a tener en cuenta en un tratamiento de limpieza son:**

- a) Acción mecánica, presión, volumen y temperatura.
- b) Acción química, volumen, tiempo de contacto y temperatura.
- c) Acción mecánica, acción química, tiempo de contacto y temperatura.
- d) Acción mecánica, presión, tiempo de contacto y PH.

**12.- Para la utilización correcta de los productos de limpieza y prevenir posibles riesgos derivados de su uso, es obligatorio tener en cuenta una serie de normas. De las siguientes afirmaciones, indique cuál es la INCORRECTA:**

- a) Comprobar que tanto el soporte como la superficie a limpiar no son vulnerables al producto.
- b) Mantener los envases tapados y debidamente identificados.
- c) No pulverizar insecticidas cerca de alimentos como por ejemplo donde tenemos los biberones de los bebés.
- d) Utilizar envases de un producto para otro siempre que estén limpios.

**13.- Dentro de la elección de los productos de limpieza que utilizamos hoy en día, hemos de concienciarnos con el cuidado del medioambiente y por ello se debe seleccionar aquellos proveedores que apuesten por la preservación de nuestro planeta. Es por ello por lo que debemos saber identificar algunos símbolos en los envases que indican el compromiso del fabricante:**

- a) Las hojas verdes identifican a los productos reciclables.
- b) El punto verde indica que el producto es biodegradable.
- c) El círculo o anillo de Möbius indica que el producto es reciclable.
- d) El círculo o anillo de Möbius indica que el producto que estamos utilizando es biodegradable.



**14.- De las siguientes respuestas relativas a productos de limpieza, indique cuál de ellas es INCORRECTA:**

- a) Los productos alcalinos son desengrasantes.
- b) Los productos neutros son mantenedores.
- c) Los productos ácidos son desincrustantes.
- d) El hipoclorito sódico es ácido.

**15.- La limpieza química:**

- a) Debe realizarse mediante la combinación de tres procesos.
- b) Se lleva a cabo con productos desinfectantes para eliminar bacterias y hongos.
- c) Consiste en la eliminación de la suciedad por medio del barrido, raspado, arrastrado, etc.
- d) Implica el uso de detergentes que disuelven la suciedad y ayudan a desprenderla de las superficies en las que está adherida.

**16.- De las siguientes afirmaciones, señale la INCORRECTA:**

- a) Existen detergentes que llevan sustancias desincrustantes, otros desengrasantes y otros desinfectantes.
- b) A la hora de dosificar el producto de limpieza, una concentración menor a la indicada haría disminuir la eficacia de este pudiendo hacerlo inútil.
- c) El agua influye en la limpieza, las aguas muy alcalinas necesitan detergentes especiales o agentes que incrementen la cal, ya que en caso contrario quedaría en las superficies recién limpiadas una vez secas.
- d) La lejía y el amoníaco son los desinfectantes más empleados, solos o incluidos en la composición de los detergentes.



**17.- A la hora de realizar las tareas con una sucesión lógica y racional de las diferentes operaciones de un servicio de alimentación, desde la recepción de mercancías hasta su salida para ser consumidas tras su procesado y teniendo en cuenta que las operaciones de transformación de alimentos están concebidas para que avancen siempre y así evitar cruces de productos limpios y sucios, ¿qué principio de producción se está aplicando?**

- a) Mice en place.
- b) Marcha adelante.
- c) Sistema de producción mixto.
- d) Cocina de ensamblaje.

**18.- Dentro de la batería de cocina existen unas bandejas de diferentes medidas. Estas medidas están estandarizadas en toda Europa lo que facilita enormemente el diseño de las cocinas y de la maquinaria que hay en las mismas. ¿Qué nombre reciben dichas bandejas?**

- a) Bandejas de teflón.
- b) Bandejas Gastronorm.
- c) Bandejas de aluminio.
- d) Bandejas rustidera.

**19.- Si en el transcurso de su jornada laboral tiene que enfriar rápida y bruscamente una elaboración, incluso congelarla en un corto espacio de tiempo, ¿cuál de la siguiente maquinaria sería la que debería emplear?**

- a) Abatidor de temperatura.
- b) Ronner.
- c) El congelador.
- d) Armario frigorífico.





**20.- Diariamente en nuestro puesto de trabajo llevamos a cabo unas acciones encaminadas a llevar a cabo el plan APPCC. Este plan está basado y secuenciado en unos principios establecidos por el Codex Alimentarius. Señala cuál NO es un principio del plan APPCC:**

- a) Identificar los peligros y riesgos de todo el proceso.
- b) Establecer los límites críticos para cada PCC.
- c) Establecer un sistema de trazabilidad de todos los alimentos recepcionados.
- d) Registrar los controles e incidencias.

**21.- ¿A qué gama de alimentos pertenecen los productos elaborados por un catering, previamente cocinados y envasados, que requieren un proceso de calentamiento o regeneración antes de su consumo?**

- a) II GAMA.
- b) III GAMA.
- c) IV GAMA.
- d) V GAMA.

**22.- Según el artículo 4.1 del Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor, los productos alimenticios deberán cumplir unos requisitos de las temperaturas internas, en el caso de la carne picada será de:**

- a) Igual o inferior a 2 °C.
- b) Igual o inferior a 4 °C.
- c) Igual o inferior a 6 °C.
- d) Igual o inferior a 7 °C.



**23.- Según el artículo 9.1 del Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor, será un requisito específico para los alimentos elaborados con huevo:**

- a) Someterlos a un tratamiento térmico donde se alcance una temperatura de 62 °C durante veinte segundos en el centro del producto y se sirvan para su consumo inmediato, como huevos fritos, tortillas u otras preparaciones.
- b) Someterlos a un tratamiento térmico donde se alcance una temperatura de 63 °C durante quince segundos en el centro del producto y se sirvan para su consumo inmediato, como huevos fritos, tortillas u otras preparaciones.
- c) Someterlos a un tratamiento térmico donde se alcance una temperatura de 63 °C durante veinte segundos en el centro del producto y se sirvan para su consumo inmediato, como huevos fritos, tortillas u otras preparaciones.
- d) Someterlos a un tratamiento térmico donde se alcance una temperatura de 63 °C durante diez segundos en el centro del producto y se sirvan para su consumo inmediato, como huevos fritos, tortillas u otras preparaciones.

**24.- Según se recoge en el artículo 30.3 del Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación, las comidas preparadas refrigeradas se mantendrán a una temperatura interna igual o inferior a:**

- a) 6 °C si su vida útil es superior a veinticuatro horas.
- b) 4 °C si su vida útil es superior a veinticuatro horas.
- c) 8 °C si su vida útil es superior a veinticuatro horas.
- d) 7 °C si su vida útil es superior a veinticuatro horas.



**25.- Según se recoge en el artículo 25.1 del Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación, los envases destinados al consumidor final que contengan carne picada de aves de corral, o de solípedos, o preparados de carne en los que hay carne separada mecánicamente deberán llevar, sin perjuicio de lo establecido en la normativa sobre la información alimentaria facilitada al consumidor de los productos alimenticios:**

- a) Un rótulo en el que se indique que los productos han de cocinarse antes de su consumo.
- b) Una etiqueta que indique tiempo máximo de conservación.
- c) Un rótulo en el que se indique que los productos han de conservarse a una temperatura no superior a 4 °C.
- d) Una etiqueta que indique tiempo máximo de conservación en método de congelación.

**26.- Según el artículo 30.2 del Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación:**

- a) Las comidas preparadas se elaborarán con la menor antelación posible a su consumo, se servirán para su consumo cuanto antes, a menos que se refrigeren, congelen o se mantengan a una temperatura superior o igual a 70°C.
- b) Las comidas preparadas se elaborarán con la menor antelación posible a su consumo, se servirán para su consumo cuanto antes, a menos que se refrigeren, congelen o se mantengan a una temperatura superior o igual a 68°C.
- c) Las comidas preparadas se elaborarán con la menor antelación posible a su consumo, se servirán para su consumo cuanto antes, a menos que se refrigeren, congelen o se mantengan a una temperatura superior o igual a 65°C.
- d) Las comidas preparadas se elaborarán con la menor antelación posible a su consumo, se servirán para su consumo cuanto antes, a menos que se refrigeren, congelen o se mantengan a una temperatura superior o igual a 63°C.



**27.- Según el artículo 29.2 del Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación:**

- a) Los moluscos bivalvos solo podrán comercializarse en fresco si están vivos y sin signos evidentes de enfermedad. Además, los destinados a ser suministrados vivos al consumidor final, deberán expenderse limpios, especialmente de tierra o arena.
- b) Los moluscos cefalópodos solo podrán comercializarse en fresco si están vivos y sin signos evidentes de enfermedad. Además, los destinados a ser suministrados vivos al consumidor final, deberán expenderse limpios, especialmente de tierra o arena.
- c) Los moluscos gasterópodos terrestres solo podrán comercializarse en fresco si están vivos y sin signos evidentes de enfermedad. Además, los destinados a ser suministrados vivos al consumidor final, deberán expenderse limpios, especialmente de tierra o arena.
- d) Los moluscos escafópodos solo podrán comercializarse en fresco si están vivos y sin signos evidentes de enfermedad. Además, los destinados a ser suministrados vivos al consumidor final, deberán expenderse limpios, especialmente de tierra o arena.

**28.- Según el artículo 8.1 del Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor, se deben garantizar que los productos de la pesca derivados de pescados (excepto pescado de aguas continentales) o moluscos cefalópodos para consumir crudos, escabechados, en salazón o sometidos a cualquier otro tratamiento si este es insuficiente para matar las larvas de anisakis viables, han sido congelados a una temperatura igual o inferior en la totalidad del producto de:**

- a) -20 °C durante un mínimo de 15 horas o -35 °C durante un mínimo de 24 horas.
- b) -18 °C durante un mínimo de 24 horas.
- c) -20 °C durante un mínimo de 12 horas.
- d) -20 °C durante un mínimo de 24 horas o -35 °C durante un mínimo de 15 horas.



**29.- Según el artículo 8.3 del Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor, no es necesario llevar a cabo el tratamiento por congelación cuando los productos de la pesca vayan a ser sometidos antes de su consumo a un tratamiento térmico que mate el parásito viable, en el que se alcance:**

- a) Una temperatura mínima de 60 °C en el centro del producto durante al menos 1 minuto.
- b) Una temperatura mínima de 55 °C en el centro del producto durante al menos 1 minuto.
- c) Una temperatura mínima de 53 °C en el centro del producto durante al menos 2 minutos.
- d) Una temperatura mínima de 57 °C en el centro del producto durante al menos 2 minutos.

**30.- En relación con los diferentes tipos de servicios de comedor, el “servicio a la inglesa”, es:**

- a) El más común en la actualidad. Los alimentos ya vienen servidos y presentados en el plato desde la cocina, y el camarero simplemente los lleva a la mesa.
- b) Un tipo de servicio que se caracteriza por el uso de un gueridón donde se realizan los últimos preparativos del plato frente al comensal (por ejemplo, flambeado, fileteado, etc.). Es un servicio muy personalizado y espectacular, aunque requiere de habilidades específicas por parte del camarero.
- c) El más tradicional y formal. La comida se presenta en bandejas o platos al comensal para que él mismo se sirva. Los platos se presentan por la derecha y se retiran por la izquierda.
- d) En el que el personal del comedor sirve la comida directamente en el plato del comensal desde una bandeja o fuente que llevan en su mano izquierda. El servicio se realiza por la izquierda del comensal.



**31.- El término profesional “desbarasar” la mesa en el servicio de comedor hace referencia a:**

- a) El acto de retirar la decoración de la mesa para que no moleste a los comensales.
- b) El acto de retirar los utensilios que los comensales han empleado durante una comida que ya se ha completado.
- c) El acto de llevar la comanda a la cocina para pedir el primer plato.
- d) El acto de juntar el material necesario que se necesitará para el servicio, evitando de este modo quedarnos sin él.

**32.- Para realizar el servicio de los alimentos a los usuarios o escolares desde la fuente (bandeja) al plato utilizamos una pinza, ¿de qué se compone esta pinza?**

- a) Dos cucharas soperas colocadas de forma convexa.
- b) Un cuchillo y un tenedor.
- c) Dos tenedores colocados de forma convexa.
- d) Una cuchara sopera y un tenedor trincherero del mismo tamaño.

**33. Una de las tareas de preparación del comedor para el servicio es el repaso de cubertería, esta acción se realizará para....**

- a) Lavar y desinfectar los cubiertos una vez finalizado el servicio comedor.
- b) Es una tarea que solo se debe hacer en los restaurantes.
- c) Para afilado de los cuchillos que se emplean y almacenaje.
- d) Conseguir que los cubiertos queden brillantes y eliminar posibles restos.

**34. De las siguientes opciones, ¿cuál es la primera que debemos realizar en el montaje de las mesas del comedor para poder llevar a cabo el servicio correctamente?**

- a) Colocación de los muletones procurando que queden bien colocados y centrados.
- b) Calzado de las mesas con cuñas de madera si fuera preciso.
- c) Colocación y alineado de las mesas de todo el comedor dejando un pasillo.
- d) Colocación de los manteles procurando que queden bien colocados y centrados.



**35.- En el momento del montaje de las mesas para el servicio de comedor, ¿cómo debemos marcar la mesa si de primer plato tenemos en el menú “Fusilli” con tomate?**

- a) Con tenedor trincherero a la derecha.
- b) Con tenedor trincherero a la izquierda.
- c) Con tenedor diapasón a la derecha.
- d) Con tenedor italiano a la izquierda.

**36.- ¿Qué es un gueridón?**

- a) Contenedor de acero inoxidable que sirve para mantener las comidas calientes.
- b) Tela gruesa que recubre la mesa, cuya finalidad es amortiguar los golpes de platos y absorber los líquidos en caso de que se derramen.
- c) Mesa auxiliar o carro que se emplea para el servicio de comedor.
- d) Utensilio de cocina que sirve para picar alimentos.

**37.- Colocarle a cada comensal en la mesa los cubiertos o elementos necesarios para que éste tome los alimentos que ha pedido, se conoce en el argot profesional de comedor con el término de:**

- a) Mice place.
- b) Bridar.
- c) Marcar.
- d) Chambrear.

**38.- En relación con el círculo de SINNER, la altura de caída de la ropa en el bombo, velocidad de giro, etc., se corresponde con el factor:**

- a) Tiempo.
- b) Temperatura.
- c) Química.
- d) Mecánico.

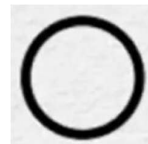


**39.- De los siguientes blanqueantes químicos ¿cuál se puede usar a partir de 60°C?**

- a) El perborato sódico.
- b) El perclorato de magnesio.
- c) El hipoclorito sódico.
- d) La lejía.

**40.- Si vemos el pictograma de la derecha en una prenda significa:**

- a) Admite lejía.
- b) Lavado en seco.
- c) No puede lavarse en seco.
- d) Se puede secar en la secadora.



**41.- ¿Cuál de los siguientes productos es un blanqueante para la ropa?**

- a) Perborato sódico.
- b) Tiosulfato sódico.
- c) Tricloroetileno.
- d) Talco.

**42.- ¿Qué PH es el adecuado para limpiar una mancha de grasa que nos encontramos en un mantel después del almuerzo?**

- a) Neutro.
- b) Ácido.
- c) Alcalino.
- d) Anfótero.





**43.- En las etiquetas debe incluirse la secuencia completa de símbolos, sin excepción. El orden pactado desde GINETEX (Asociación internacional para el etiquetado de conservación textil) es:**

- a) Lavado, blanqueado, secado, planchado, cuidado profesional de los tejidos.
- b) Lavado, secado, blanqueado, planchado, cuidado profesional de los tejidos.
- c) Blanqueado, lavado, secado, planchado, cuidado profesional de los tejidos.
- d) Lavado, secado, planchado, cuidado profesional de los tejidos.

**44.- El agua es un elemento fundamental para cualquier proceso de lavado y por ello hemos de conocer el tipo de agua con la que trabajamos ya que sus propiedades tienen efectos en los resultados finales del lavado y en el mantenimiento de la maquinaria. De las siguientes, indique la respuesta INCORRECTA:**

- a) Se denominan aguas blandas aquellas que contienen en disolución un elevado número de minerales.
- b) La dureza del agua se determina midiendo su concentración en carbonato de calcio.
- c) Las aguas blandas tienen una concentración de carbonato cálcico menor de 50 mg/l.
- d) Las aguas duras tienen entre 100 y 200 mg/l de carbonato cálcico.

**45.- En relación con la “caloría”, señale la INCORRECTA:**

- a) Es una medida de la energía utilizada para medir el poder energético de los alimentos.
- b) Es la energía que se necesita para elevar la temperatura de un gramo de agua en un grado centígrado.
- c) 1 kilocaloría (Kcal) = 100 (cal).
- d) La kilocaloría son 1000 calorías, es decir, la cantidad de energía que se necesita para subir la temperatura de un kilogramo de agua en un grado centígrado.

**46.- ¿Cuál de las siguientes vitaminas es liposoluble?**

- a) Vitamina B.
- b) Vitamina H.
- c) Vitamina C.
- d) Vitamina E.



**47.- ¿La vitamina B12 es conocida cómo?**

- a) Tiamina.
- b) Riboflavina.
- c) Antianémica.
- d) Antihemorrágica.

**48.- Existen unas normas básicas de alimentación que se deben aplicar a todos los niños/as tanto en sus domicilios como en los comedores escolares. ¿Cuál de las siguientes NO sería una norma básica de alimentación?**

- a) Limitar el tiempo de comida a 20-30 minutos.
- b) Los nuevos alimentos se introducirán poco a poco, en ocasiones se requieren exposiciones repetidas de hasta 8-15 veces para lograr su aceptación.
- c) Se tolerará que se manchen con comida.
- d) Se usará la comida como premio para lograr una mejor actitud del niño hacia los alimentos.

**49.- Los edulcorantes son sustancias que dan sabor a los alimentos y son aptos para los niños/as con diabetes. Pueden ser de origen natural o artificial y a su vez pueden ser calóricos o no calóricos. Los edulcorantes no calóricos se consideran seguros en niños/as aunque se recomienda evitar su abuso. Marque la opción en la que se encuentre un edulcorante no calórico:**

- a) Fructosa.
- b) Sacarina.
- c) Bollería sin azúcar.
- d) Sorbitol.

**50.- Entre las recomendaciones nutricionales de los niños/as hasta los 2 años de edad se encuentran algunas de las siguientes, indique la opción INCORRECTA:**

- a) Se recomienda aporte diario de 30-35% de proteínas.
- b) Se recomienda evitar el consumo de leche de vaca antes de los 12 meses de edad.
- c) Se recomienda introducir la alimentación complementaria no antes de las 17 semanas ni más tarde de las 26 semanas.
- d) Se recomienda el aporte diario de 50-55% de hidratos de carbono.



**51.- En la dieta saludable de un niño/a de 1 a 3 años se recomienda:**

- a) Máximo una ración diaria de lácteos.
- b) Cinco raciones de legumbres a la semana.
- c) Tres raciones de fruta al día.
- d) Seis raciones de pescado a la semana.

**52.- El procesamiento de los alimentos alérgenos puede modificar su alergenidad. Indique cuál es el alimento que cuando le aplicamos calor disminuye su alergenidad:**

- a) Huevo.
- b) Pescado.
- c) Marisco.
- d) Legumbres.

**53.- La técnica y el arte de utilizar los alimentos de forma adecuada, proponiendo formas de alimentación equilibradas, variadas y suficientes que permitan cubrir los requerimientos nutricionales en situación de salud y de enfermedad, respetando los gustos, las costumbres y las posibilidades individuales, es la definición de:**

- a) Nutrición.
- b) Alimentación.
- c) Dietética.
- d) Dietoterapia.

**54.- ¿Con qué nombre es conocida la infección provocada por parásitos intestinales, siendo éstos pequeñas lombrices?**

- a) Pediculosis.
- b) Onicofagia.
- c) Oxiuros.
- d) Crohn.



**55.- El síndrome de muerte súbita del lactante (SMSL), es la muerte que se produce en menores de 1 año de forma repentina y por causas desconocidas. ¿Cuál de las siguientes formas de prevención estaría contraindicada?**

- a) Usar colchón firme.
- b) Acostar al bebé boca arriba.
- c) Acostar al bebé boca abajo.
- d) No utilizar almohadas.

**56.- Algunos de los niños/as que acuden diariamente a nuestra escuela padecen dermatitis del pañal que está relacionada, entre otras cosas, con la humedad y la irritación producida por la orina y las heces. Es necesario aplicar cuidados diarios, entre ellos NO está...**

- a) Utilizar cremas de óxido de zinc.
- b) Realizar cambios frecuentes del pañal.
- c) Usar pañales desechables.
- d) Utilizar una crema suave de ácido elágico.

**57.- Las caídas accidentales son los accidentes más frecuentes en la infancia. Es importante tener en cuenta una serie de recomendaciones para poder evitarlas ya que son más frecuentes en los niños/as más pequeños. De las siguientes afirmaciones indique cuál NO sería una recomendación adecuada:**

- a) El uso de andadores no está recomendado ya que los riesgos derivados de su uso son muchos y además no facilita que el niño aprenda a caminar.
- b) Se deben instalar barreras protectoras con barrotes verticales en el inicio y en el final de las escaleras para niños menores de 24 meses, por encima de esa edad pierden su eficacia.
- c) La cuna debe ser homologada. El espacio entre los barrotes no puede ser mayor de 6 cm de ancho.
- d) La trona debe ser homologada. Se recomienda que sea de base estrecha y ligera. Se deben atar las cintas de seguridad durante su uso para evitar caídas.



**58.- En circunstancias normales, el sueño se divide en dos estados diferenciados, fase NREM y fase REM. Marque la opción que se corresponda con la fase REM:**

- a) También se denomina sueño lento.
- b) Es un sueño profundo en que resulta difícil despertar a la persona.
- c) Se asocia con una elevada actividad cerebral.
- d) Sueño sin movimientos oculares rápidos.

**59.- A la edad de 2 años las horas medias recomendadas de sueño son:**

- a) 10 horas.
- b) 16 horas.
- c) De 8 a 9 horas.
- d) De 13 a 14 horas.

**60.- Las infecciones forman parte del desarrollo normal del niño/a, permiten que se activen las defensas y mejore el sistema inmunitario. La frecuencia aumenta al inicio de la escuela infantil y disminuye con la edad de los niños/as. Muchas veces es difícil controlar su contagio y es importante mentalizar a los padres para que no lleven a sus hijos a la escuela cuando padezcan infecciones. El personal de la escuela infantil trabajará en evitar los contagios, para ello deben conocer las distintas formas de contagio. ¿Cuál es la principal forma de contagio de la hepatitis A?**

- a) Vía aérea.
- b) Contacto con la piel.
- c) Vía respiratoria.
- d) Vía fecal-oral.



**SEGUNDA PARTE: CONTENIDO PRÁCTICO (Preguntas 61 a 100)**

Usted está trabajando como personal de servicios generales (PSG) en un centro escolar perteneciente a la Xunta de Galicia, ubicado en un ayuntamiento del norte de la provincia de Lugo. Este centro dispone de servicio de comedor prestado por personal del propio centro (gestión directa). El volumen de escolares matriculados (usuarios) es de 80, siendo beneficiarios del servicio de comedor 44.

Entre los usuarios del servicio de comedor, nos encontramos:

- Alumnado con necesidades educativas especiales (NEE), asociadas a diferentes discapacidades tales como motórica, visual, auditiva, intelectual...
- Alumnado con intolerancias y alergias alimentarias, así como dietas especiales pautadas de forma facultativa.

Para ello, demostrará tener conocimientos de alimentación, nutrición, dietética y planificación de menús, todo ello para conseguir satisfacer las demandas y necesidades del día a día de nuestros usuarios.

A su vez, tendrá que realizar tareas de limpieza en el área de cocina y deberá conocer las normativas sanitarias de aplicación para estas cocinas colectivas.

Otra de las tareas laborales de carácter funcional que tendrá que desempeñar, tiene relación expresa con el conocimiento profesional del aparataje e instrumentos de limpieza, así como con los distintos productos químicos y técnicas de uso. Esto será necesario para que pueda hacer un abordaje eficaz y de calidad en relación con la limpieza de las distintas zonas y superficies del centro. Para ello conocerá la naturaleza y composición de los materiales de dichas superficies y mobiliario.

Además de todo lo anterior, requerirá por su parte gran conocimiento y dominio profesional sobre la salud infantil, higiene y la prevención de accidentes de nuestros usuarios (escolares).

Por último y no menos importante, demostrará un dominio profesional sobre el cuidado, lavado y planchado de la ropa del centro.

Teniendo en cuenta dicho contexto, responda a las siguientes cuestiones:

**61.- ¿Cuál es la máquina más adecuada para labores de fregado, encerado, abrillantado, pulido, decapado y cristalizado de suelos?**

- a) Rotativa.
- b) Limpiadora de alta presión.
- c) Máquina de inyección-extracción.
- d) Limpiadora de vapor.



**62.- Es momento de hacer la reposición semanal del almacén (oficio) de productos y útiles de limpieza, ¿cuál de los siguientes NO es un material consumible?**

- a) Papel higiénico.
- b) Jabón líquido.
- c) Ambientadores.
- d) Bayetas.

**63.- En la jornada laboral de hoy, le toca realizar la técnica de mantenimiento o limpieza con una máquina rotativa y dispone de varios discos diferentes para elegir. De los siguientes, ¿cuál es el más agresivo?**

- a) Disco de lana de acero.
- b) Disco rojo.
- c) Disco de carborundum.
- d) Disco de mopa.

**64.- Según su experiencia y conocimiento, señale la INCORRECTA respecto a una máquina de inyección-extracción:**

- a) Es idónea para la limpieza de suelos o revestimientos textiles.
- b) Combina las ventajas del aspirado en seco con la limpieza en vapor.
- c) En la limpieza de alfombras y tapicerías el resultado mejora sensiblemente si utilizamos una solución caliente en lugar de una solución a la temperatura ambiente.
- d) El resultado de la limpieza mejora por la acción mecánica de un cepillo giratorio cilíndrico, incluido en algunas máquinas de este tipo.



**65.- Según sus conocimientos teóricos y a la hora de ser aplicados a la práctica diaria, en el punto 1.1.2.b) del Anexo I del Real Decreto 1644/2008, de 10 de octubre, por el que se establecen las normas para la comercialización y puesta en servicio de las máquinas al optar por las soluciones más adecuadas, el fabricante o su representante autorizado aplicará los principios siguientes, en el orden que se indica:**

- a) Adoptar las medidas de protección que sean necesarias frente a los riesgos que no puedan eliminarse, informar a los usuarios acerca de los riesgos residuales debidos a la incompleta eficacia de las medidas preventivas adoptadas, indicar si se requiere una formación especial y señalar si es necesario proporcionar algún equipo de protección individual y eliminar o reducir los riesgos en la medida de lo posible.
- b) Informar a los usuarios acerca de los riesgos residuales debidos a la incompleta eficacia de las medidas preventivas adoptadas, indicar si se requiere una formación especial y señalar si es necesario proporcionar algún equipo de protección individual, eliminar o reducir los riesgos en la medida de lo posible y adoptar las medidas de protección que sean necesarias frente a los riesgos que no puedan eliminarse.
- c) Eliminar o reducir los riesgos en la medida de lo posible, adoptar las medidas de protección que sean necesarias frente a los riesgos que no puedan eliminarse e informar a los usuarios acerca de los riesgos residuales debidos a la incompleta eficacia de las medidas preventivas adoptadas, indicar si se requiere una formación especial y señalar si es necesario proporcionar algún equipo de protección individual.
- d) Adoptar las medidas de protección que sean necesarias frente a los riesgos que no puedan eliminarse, eliminar o reducir los riesgos en la medida de lo posible e informar a los usuarios acerca de los riesgos residuales debidos a la incompleta eficacia de las medidas preventivas adoptadas, indicar si se requiere una formación especial y señalar si es necesario proporcionar algún equipo de protección individual.

**66.- ¿Cómo eliminaría la suciedad grasa de origen natural?**

- a) Con el uso de agentes disolventes de características similares a la suciedad.
- b) Por la acción de un producto químico que ataque por oxidación y reducción.
- c) Por la acción química de un producto alcalino y la temperatura.
- d) Con un proceso de lavado con detergente ácido.





**67.- El grado de dureza del agua es directamente proporcional a la concentración de sales alcalinas. ¿Cómo se mide?**

- a) En grados franceses, siendo 1ºF = 10 mg/l de carbonato cálcico.
- b) En grados franceses, siendo 1ºF = 10 mg/l de hipoclorito de sodio.
- c) En grados franceses, siendo 1ºF = 20 mg/l de carbonato cálcico.
- d) En grados franceses, siendo 1ºF = 20 mg/l de hipoclorito de sodio.

**68.- En el fregadero de la cocina tenemos un atasco en el desagüe. De los siguientes productos ¿cuál es el más apropiado?**

- a) Un desatascador ácido, con un pH superior a 14.
- b) Un desatascador ácido, con un pH superior a 7.
- c) Un desatascador alcalino, con un pH muy bajo.
- d) Un desatascador alcalino, con un pH muy alto.

**69.- Según sus conocimientos, un producto alcalino, con un pH alto:**

- a) Es idóneo para eliminar grasas, por ejemplo, el limón.
- b) Es idóneo para eliminar grasas, por ejemplo, el amoníaco.
- c) Es idóneo para eliminar restos de óxido, por ejemplo, la lejía.
- d) Es idóneo para eliminar cal, por ejemplo, el amoníaco.

**70.- En el centro escolar en el que trabaja, hoy los niños/as han comido una carne asada. ¿Cuál de los siguientes productos es especialmente eficaz para quitar manchas de grasa y también se puede usar diluido para limpiar cristales y azulejos?**

- a) Benzol.
- b) Amoníaco.
- c) Alcohol etílico.
- d) Cera en crema.



**71.- Las operaciones de lavado mecánico no manual del material de cocina constan de unas etapas o fases que siguen un orden concreto. De estas fases, la desinfección....**

- a) Va inmediatamente a continuación de la aplicación de soluciones.
- b) Va inmediatamente a continuación del aclarado.
- c) Va inmediatamente a continuación del secado.
- d) Va inmediatamente a continuación del prelavado.

**72.- Cuando usted está realizando el lavado e higienizado de vajilla, cristalería y cubertería, ¿en qué momento actúa el abrillantador en un programa de lavado no manual (mecánico)?**

- a) En la fase de prelavado.
- b) En la fase de aclarado.
- c) En la fase de lavado.
- d) En la fase de secado.

**73.- Cuando usted está utilizando la máquina lavavajillas de una cocina industrial, debe comprobar que la temperatura mínima que debe alcanzar el agua durante el higienizado es de:**

- a) 60º C.
- b) 65º C.
- c) 82º C.
- d) 95º C.



**74.- ¿Cómo debería proceder para la realización de la limpieza del local que ocupa la cocina?**

- a) Se hace mediante frotado o barrido con agua para quitar la suciedad superficial, y después se friega con detergentes que contengan agentes desinfectantes, dejándolos actuar el tiempo necesario; por último, se procede al aclarado.
- b) Se hace mediante frotado o barrido en seco para quitar la suciedad superficial, y después se friega con detergentes que contengan agentes desinfectantes, dejándolos actuar el tiempo necesario; por último, se procede al aclarado.
- c) Se hace mediante frotado o barrido con agua para quitar la suciedad superficial, y después se friega con detergentes que contengan agentes desinfectantes e inmediatamente se procede al aclarado.
- d) Se hace mediante frotado o barrido con agua para quitar la suciedad superficial, y después se friega con detergentes que contengan agentes desinfectantes, dejándolos actuar el tiempo necesario, y sin necesidad de aclarar, secaremos el suelo con una fregona seca.

**75.- Hoy usted está trabajando en el departamento de cocina, su superior/a (oficial de cocina) le dice que deje las masas de pan a fermentar encima de una mesa de madera que hay para este fin, atendiendo a la norma que recoge en su artículo 5.bis.a) del Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación con respecto a los materiales de las superficies en contacto con los alimentos, cuando se realiza el manipulado de masas panarias y de bollería, ¿qué madera está permitida?**

- a) Castaño.
- b) Acacia.
- c) Pino rojo.
- d) Bambú.



**76.- En este momento usted está en la cocina y tiene que descongelar un alimento. Para realizar la acción correctamente pone en práctica los conocimientos estudiados en el artículo 5.8 del Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor, y con relación a la descongelación de los productos alimenticios. Señale la afirmación INCORRECTA:**

- a) Deberá realizarse en refrigeración, de manera que se evite la contaminación cruzada y el contacto con los líquidos de refrigeración.
- b) Aquellos productos que lo requieran por razones tecnológicas, debidamente justificadas, podrán descongelarse a temperatura ambiente.
- c) Siempre podrá realizarse la descongelación en microondas.
- d) Podrá realizarse la descongelación en agua corriente fría cuando los alimentos se cocinen inmediatamente después de la descongelación.

**77.- Hoy está trabajando en el comedor escolar. El servicio de comidas elegido para hoy es el “emplatado”, ¿cómo realizaría correctamente la acción?**

- a) El manjar se pasará y colocará en la mesa por la izquierda del comensal.
- b) El manjar se pasará y colocará en la mesa por la derecha del comensal.
- c) El manjar se pasará y colocará en la mesa por encima del comensal.
- d) El manjar se pasará y colocará en el buffet en un “plaqué”.

**78.- Está realizando la mice-place del comedor escolar, ¿cómo marcaría la mesa para comer un “Risotto” sin guarniciones?**

- a) Tenedor trincherero a la derecha y cuchara sopera a la izquierda.
- b) Tenedor trincherero a la derecha.
- c) Tenedor trincherero a la derecha y diapasón a la izquierda.
- d) Tenedor trincherero a la izquierda y cuchillo arrocerero a la derecha.



**79.- ¿Para qué utilizaría un “chafing dish” en una cocina o comedor?**

- a) Para “pinzar” los alimentos de la bandeja al plato.
- b) Para realizar más de 15 cortes diferentes de hortalizas.
- c) Para mantener los alimentos calientes durante un periodo prolongado de tiempo. Es como un baño maría portátil que permite servir platos calientes de forma continua, sin que pierdan temperatura.
- d) Para la colocación de mesas en forma de “T”.

**80.- Si en el comedor tiene un comensal (escolar-usuario) alérgico estricto a los crustáceos, ¿cuál de los siguientes platos del menú no podría comer y por lo tanto no le podría servir?**

- a) Chipirones a la plancha.
- b) Mejillones al vapor.
- c) Calamares a la romana.
- d) Tortilla de gambas.

**81.- Hoy en el comedor tenemos un comensal (escolar-usuario) alérgico estricto a los moluscos, ¿cuál de los siguientes platos del menú no podría comer y por lo tanto no le podríamos servir?**

- a) Ensalada con cangrejo.
- b) Arroz con sepia.
- c) Tortilla de gambas.
- d) Canelones de verduritas y colas de cigala.

**82.- En relación al servicio de comedor y a la hora de servir y marcar la mesa para un alumno/a con necesidades educativas especiales (NEE) con discapacidad visual, señale la opción INCORRECTA:**

- a) Colocar los utensilios (cubertería, vajilla, etc.) siempre en la misma posición.
- b) No se debe servir la comida caliente, solo se podrá servir fría para evitar accidentes.
- c) Contrastar el color de la superficie de apoyo (mesa o mantel) con los utensilios (cubertería, vajilla, etc).
- d) Explicar al comensal la disposición de los alimentos en el plato, según las horas del reloj.



**83.- En relación con el servicio de comedor y a la hora de marcar la mesa para un alumno/a con necesidades educativas especiales (NEE) que precisa cortar filete de merluza rebozado y este acusa diversidad funcional y solo dispone de una mano, ¿cuál sería el utensilio con el que marcaría la mesa?**

- a) Cuchillo basculante.
- b) Cuchillo romo de Koler.
- c) Cuchillo romo pisón.
- d) Cuchillo Pilot.

**84.- En relación al servicio de comedor y a la hora de montar la mesa para un alumno/a con necesidades educativas especiales (NEE) que tiene dificultades para coger el alimento ya que tiene una sola mano funcional o problemas visuales, en este caso se podría adaptar el plato mediante un “producto de apoyo o ayuda técnica”, ¿cuál le facilitaríamos?**

- a) Escotadura invertida.
- b) Escotadura convexa.
- c) Calzaplatos.
- d) Ventosa articular.

**85.- ¿Cómo eliminaría una mancha de tinta de bolígrafo de un mandilón?**

- a) Frotar con fuerza.
- b) Aplicar sal y dejar actuar.
- c) Usar productos específicos, como alcohol isopropílico.
- d) Aplicar agua oxigenada.

**86.- Se trata de una mesa de trabajo situada en la lavandería provista de una plancha superior que se acciona para descender sobre ella. Hablamos de:**

- a) Un túnel de acabado y secado.
- b) Una plancha vertical.
- c) Una plancha neumática o de prensa.
- d) Un centro de planchado.



**87.- De los siguientes elementos ¿cuál NO se considera equipamiento complementario en una lavandería?**

- a) La secadora.
- b) Los carros de ropa sucia.
- c) Las mesas para el plegado manual de la ropa.
- d) Los carros de ropa húmeda.

**88.- ¿Qué nombre reciben las sustancias químicas que eliminan la dureza del agua en el lavado?**

- a) Tensioactivos.
- b) Complejantes.
- c) Antirredepositantes.
- d) Catalizadores.

**89.- Una dieta “Turmix” para un niño/a de 2 años se caracteriza por ser una dieta:**

- a) Basal con textura modificada, a base de alimentos líquidos y en forma de purés. Debe incluir alimentos de todos los grupos de manera que resulte nutricionalmente completa.
- b) Hiperproteica a base de alimentos sin triturar. Debe incluir alimentos ricos en proteínas de manera que resulte nutricionalmente completa.
- c) Astringente, a base de alimentos enteros. Debe incluir alimentos muy bajos en fibra de manera que resulte nutricionalmente completa.
- d) Basal, a base de alimentos enteros sin picar ni triturar. Debe incluir alimentos de todos los grupos de manera que resulte nutricionalmente completa.

**90.- ¿Cuál de los siguientes alimentos estaría contraindicado para un escolar que tenga pautada una dieta de celiaquía?**

- a) Mijo.
- b) Triticale.
- c) Sorgo.
- d) Algarroba.



**91.-** María es una usuaria de la escuela infantil, tiene 3 años y durante la mañana presenta varios episodios de diarrea y dolor abdominal. Indique cuál de los siguientes alimentos NO está aconsejado tomar en caso de diarrea.

- a) Zumo natural de limón y agua al 50%.
- b) Melón.
- c) Brócoli.
- d) Manzana pelada.

**92.-** Lucía, de 3 años, sufre mala absorción de la fructosa y tiene síntomas de intolerancia por lo que debe limitar su ingesta. De los siguientes alimentos marque los que debemos restringir en su dieta:

- a) Judías y tomates.
- b) Espárragos.
- c) Pescado.
- d) Carne.

**93.-** ¿Cuál de los siguientes alimentos NO está considerado potencialmente alergénico en los niños/as?

- a) El huevo.
- b) El pescado.
- c) La carne.
- d) Los lácteos.

**94.-** La distribución del aporte energético para cada uno de los macronutrientes se ajusta a unos valores porcentuales de aporte de energía total al día. En los niños/as de 2 años con una dieta equilibrada, a los lípidos les corresponde un aporte calórico al día del:

- a) 30-35%.
- b) 10-15%.
- c) 55-60 %.
- d) 12,15%.





**95.- En el comedor escolar hay varios niños/as intolerantes a la lactosa por lo que deben reducir su ingesta. ¿Qué alimento retiraría usted de su dieta por su contenido en lactosa?**

- a) Cacao.
- b) Arroz.
- c) Natillas.
- d) Patatas.

**96.- En relación con la higiene corporal de la primera infancia, el pelo de las/os niñas/os debe lavarse:**

- a) Una vez a la semana.
- b) Todos los días de la semana.
- c) Una vez cada diez días.
- d) Dos o tres veces por semana.

**97.- Javier (escolar) sufre una caída mientras se dirigía al comedor y presenta una leve contusión en el tobillo derecho que le impide continuar caminando con normalidad. ¿Cuál de las siguientes actuaciones NO está indicada?**

- a) Mantener la extremidad elevada y en reposo.
- b) Aplicar una pomada o un analgésico para disminuir el dolor y la inflamación.
- c) Aplicar frío local.
- d) Inmovilizar la zona afectada con un vendaje.

**98.- Siguiendo las recomendaciones del programa de Alerta escolar de la Xunta de Galicia, ante una hipoglucemia en un usuario (escolar) debemos actuar en el siguiente orden:**

- a) Identificar los síntomas, llamar al 061, administrar la medicación.
- b) Identificar los síntomas, administrar la medicación, llamar al 061.
- c) Llamar al 061, identificar los síntomas, administrar la medicación.
- d) Administrar la medicación, llamar al 061, identificar los síntomas.



**99.- El sangrado nasal es muy frecuente, sobre todo en la infancia. En la jornada escolar de hoy, Sergio, de 3 años, sufrió un traumatismo contra una puerta y comenzó con un sangrado nasal. Marque la norma de actuación que NO es correcta:**

- a) Echar la cabeza hacia atrás para disminuir el sangrado.
- b) Presionar la nariz durante 5-10 minutos.
- c) Quedarse de pie o sentado para disminuir el flujo de los vasos de la nariz.
- d) Colocar un taponamiento nasal con un algodón empapado en agua oxigenada.

**100.- Durante la hora del recreo los alumnos/as salen al patio a jugar, uno de ellos/as regresa llorando por una picadura de abeja, tiene dolor e inflamación en la zona. ¿Cuál de las siguientes acciones debería realizar?**

- a) Exprimir manualmente el lugar de la picadura.
- b) Aplicar hielo en la zona.
- c) Aplicar ácido cítrico (zum de limón).
- d) Restarle importancia ya que el dolor desaparecerá en unas horas.



**PREGUNTAS DE RESERVA DE LA PRIMERA PARTE: PARTE ESPECÍFICA**

**(Preguntas 101 a 103)**

**101.- Según el artículo 30.7 del Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación:**

a) Las comidas preparadas se mantendrán a las temperaturas de conservación indicadas en los apartados 2, 3 o 4 hasta su servicio y/o consumo. En su caso, se recalentarán de tal manera que deberá alcanzarse una temperatura de por lo menos 70 °C durante al menos quince segundos en el centro del alimento, en el término de una hora desde que se han retirado del frigorífico. Podrán aplicarse unas temperaturas de recalentamiento más bajas siempre que las combinaciones de tiempo/temperatura utilizadas sean equivalentes, a efectos de destrucción de microorganismos, a la combinación anteriormente citada.

b) Las comidas preparadas se mantendrán a las temperaturas de conservación indicadas en los apartados 2, 3 o 4 hasta su servicio y/o consumo. En su caso, se recalentarán de tal manera que deberá alcanzarse una temperatura de por lo menos 74 °C durante al menos quince segundos en el centro del alimento, en el término de una hora desde que se han retirado del frigorífico. Podrán aplicarse unas temperaturas de recalentamiento más bajas siempre que las combinaciones de tiempo/temperatura utilizadas sean equivalentes, a efectos de destrucción de microorganismos, a la combinación anteriormente citada.

c) Las comidas preparadas se mantendrán a las temperaturas de conservación indicadas en los apartados 2, 3 o 4 hasta su servicio y/o consumo. En su caso, se recalentarán de tal manera que deberá alcanzarse una temperatura de por lo menos 78 °C durante al menos quince segundos en el centro del alimento, en el término de una hora desde que se han retirado del frigorífico. Podrán aplicarse unas temperaturas de recalentamiento más bajas siempre que las combinaciones de tiempo/temperatura utilizadas sean equivalentes, a efectos de destrucción de microorganismos, a la combinación anteriormente citada.

d) Las comidas preparadas se mantendrán a las temperaturas de conservación indicadas en los apartados 2, 3 o 4 hasta su servicio y/o consumo. En su caso, se recalentarán de tal manera que deberá alcanzarse una temperatura de por lo menos 95 °C durante al menos quince segundos en el centro del alimento, en el término de una hora desde que se han retirado del frigorífico. Podrán aplicarse unas temperaturas de recalentamiento más bajas siempre que las combinaciones de tiempo/temperatura utilizadas sean equivalentes, a efectos de destrucción de microorganismos, a la combinación anteriormente citada.



**102.- Existen diferentes tipos de alimentos que se van introduciendo en la dieta del lactante en relación con sus habilidades motrices. Indica la opción INCORRECTA:**

- a) De los 0 a los 6 meses el lactante tiene el reflejo de mamar, succionar, tragar y podrá consumir líquidos.
- b) De los 4 a los 7 meses se consigue la masticación con movimientos rotatorios y se podrán introducir los alimentos líquidos.
- c) De los 6 a los 12 meses se desarrollan las habilidades motoras finas que facilitan la autoalimentación y se podrán consumir mayor variedad de comidas combinando alimentos nuevos.
- d) De los 6 a los 12 meses se deben dar 3 comidas al día con 2 aperitivos en los intervalos.

**103.- NO es una variante de proteínas:**

- a) Controproteídos.
- b) Globulinas.
- c) Escleroproteínas.
- d) Gliadinas.

**PREGUNTAS DE RESERVA DE LA SEGUNDA PARTE: CONTENIDO PRÁCTICO**

**(Preguntas 104 a 106)**

**104.- En relación al servicio de comedor y a la hora de montar la mesa para un alumno/a con necesidades educativas especiales (NEE) que tiene dificultades para beber debido a que tiene problemas para realizar la extensión del cuello, ¿qué tipo de vaso le facilitaríamos?**

- a) Vaso "Collins" flexible acodado.
- b) Vaso con escotadura para la nariz o pico o pipeta regulable en angulación.
- c) Vaso "cooper" regulable con articulación lateral.
- d) Vaso de "mediacaña" con retorno de flujo.



**105.- Dentro del grupo de los hidratos de carbono, se encuentra las fibras, en relación con las “fibras solubles” ¿cuáles NO estarían incluidas?**

- a) Ligninas.
- b) Pectinas.
- c) Gomas.
- d) Mucílagos.

**106.- Como parte de la composición de un detergente tenemos los tensioactivos anfotéricos. Estos últimos son:**

- a) Compatibles con los tensioactivos aniónicos o catiónicos según el medio donde se usen, es decir, que forman en medio ácido cationes y en medio alcalino aniones.
- b) Compatibles con los tensioactivos aniónicos o catiónicos según el medio donde se usen, es decir, que forman tanto en medio ácido como en medio alcalino cationes.
- c) Compatibles con los tensioactivos aniónicos o catiónicos según el medio donde se usen, es decir, que forman tanto en medio ácido como en medio alcalino aniones.
- d) Compatibles con los tensioactivos aniónicos o catiónicos según el medio donde se usen, es decir, que forman en medio ácido aniones y en medio alcalino cationes.