

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

**PERSONAL  
ESPECIALIZADO DE  
SERVICIOS  
DOMÉSTICOS**

**EJERCICIO  
TEÓRICO-  
PRÁCTICO**

**Fecha del ejercicio: 19.11.2022**

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

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

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

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

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

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

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

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

**5. Los residuos de cocina deberán:**

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

**6. Las mesas de trabajo se limpiarán con:**

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

**7. En cuanto a la higiene en cocinas:**

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

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

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

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

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

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

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

## **PREGUNTAS DE RESERVA**

### **11. Para limpiar alabastro se utiliza:**

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

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

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