

# PROCESO SELECTIVO PARA CREACIÓN DUNHA BOLSA DE PERSOAL DE SERVIZOS XERAIS DAS ESCOLAS INFANTÍS DO CONCELLO DE AMES

## EXERCICIO TIPO TEST

### 1.- As escolas infantís de Ames ofertan un servizo de comedor

- a) Con cociña propia no centro, e con carácter voluntario para as familias
- b) Con cociña propia no centro, e coa obrigatoriedade de comer na escola
- c) Con servizo de “catering”, con carácter voluntario para as familias

### 2.- As escolas ofertan:

- a) Xantar e merenda
- b) Só xantar
- c) Almorzo, xantar e merenda

### 3.- O menú de cada xornada

- a) Estará exposto no taboleiro de anuncios cun prazo dunha semana de antelación
- b) Estará exposto na paxina web do Concello cun prazo dunha semana de antelación
- c) Mándase pola TokApp a todas as familias

### 4.- Os horarios de comedor nas escolas poderán:

- a) Sufrir modificacións por demandas do servizo
- b) Sufrir modificacións por demandas dos usuarios
- c) Están estipulados no RRI e non poden modificarse

### 5.- Nas escolas infantís de Ames os menús

- a) Son elaborados, de forma coordinada, polas cociñeiras das dúas escolas
- b) Son supervisados por especialistas en dietética e nutrición ou outros profesionais competentes.
- c) Son supervisados por especialistas de sanidade a principios de curso e queda constancia délo na APPCC

### 6.- O persoal de servizos xerais

- a) Encárgase da orde e limpeza das estancias encomendadas
- b) Encárgase da limpeza das estancias encomendadas
- c) Non realizará ningunha tarefa relacionada coa limpeza das estancias, para iso está a empresa de limpeza correspondente.

### 7.- O persoal de servizos xerais fai

- a) Apoio en tarefas de pinche de cociña.
- b) Apoio en tarefas de pinche de cociña e substitución da cociñeira nos períodos de vacacións.
- c) Apoio en tarefas de pinche de cociña e substitución da cociñeira cando o servizo o requira.

## 8.- O persoal de servizos xerais participará

- a) En todas as actividades complementarias e extra-escolares reflectidas no PEC e na programación anual, aprobadas polo Consello de Centro
- b) En todas as actividades, establecidas polo persoal nas reunións convocadas unha vez ao trimestre
- c) En todas as actividades, complementarias e extra-escolares reflectidas no PEC e na programación anual, aprobadas pola Comisión Escolar.

## 9.- O persoal de servizos xerais realizará

- a) Tarefas administrativas que estean relacionadas con temas alimenticios
- b) Ningunha tarefa administrativa
- c) Tarefas de apoio administrativo básico que lle sexan requiridas pola dirección da escola

## 10.- Nas escolas municipais de Ames

- a) Non se poderá traer comida ó centro agás para o almorzo e os biberóns dos bebés
- b) Non se poden traer alimentos
- c) Non se poderá traer comida ó centro agás para o almorzo

## 11.- O Persoal da servizos xerais están

- a) Encargados/as da lavandería
- b) Encargados/as da portería
- c) Encargados/as da lavandería e da portería

## 12.- O Consello de Centro está composto por:

- a) Directora Pedagóxica ou unha mestre/a en quen delegue
  - 1 Representante do persoal educativo
  - 1 Representante do persoal de servizos
  - 1 Representante dos pais/nais dos menores
  - Conseleiro/a de Educación ou concelleiro/a en quen delegue
- b) Directora Pedagóxica ou unha mestre/a en quen delegue
  - 1 Representante do persoal educativo
  - 1 Representante dos pais/nais dos menores
  - Conseleiro/a de Educación ou concelleiro/a en quen delegue
- c) Directora Pedagóxica ou unha mestre/a en quen delegue
  - 1 Representante do persoal educativo
  - 1 Representante do persoal de servizos
  - Conseleiro/a de Educación ou concelleiro/a en quen delegue

## 13.- Nas escolas infantís de Ames

- a) Adminístrase antitérmicos baixo prescrición médica e autorización das familias
- b) Non se administrarán antitérmicos
- c) Administraranse antitérmicos no caso de febres altas no que non se localice aos pais/nais.

**14.- A falta de asistencia dos nenos/as a escola debido a enfermidade ou a outras circunstancias**

- a) Deberana comunicar os pais/nais, ou representantes legais á dirección do centro
- b) Deberana comunicar os pais/nais, ou representantes legais ao Concello
- c) Non fai falta comunicalo

**15.- Os/as nenos/as terán sempre na escola**

- a) Dúas mudas completas de reposto
- b) Uha muda completa de reposto
- c) Non fai falta que teñan muda

**16.- Os nenos/as que utilicen o servizo de comedor ou merenda**

- a) Deberán estar na escola quince minutos antes da hora asignada para cada comida ou merenda
- b) Deberán estar na escola media hora antes da hora asignada para cada comida ou merenda
- c) Deberán estar na escola unha hora antes da hora asignada para cada comida ou merenda

**17.- Aqueles nenos/as que por razóns de enfermidade ou outras causas leven un tempo sen acudir á escola**

- a) Deberán avisar da súa reincorporación coa mesma antelación, senón non poderán utilizar ese mesmo día o servizo de comedor
- b) Deberán avisar da súa reincorporación con dúas horas de antelación, senón no poderán utilizar ese mesmo día o servizo de comedor
- c) Deberán avisar da súa reincorporación o día anterior, senón no poderán utilizar ese mesmo día o servizo de comedor

**18.- No servizo de comedor**

- a) Respetarase todo tipo de intolerancias, alerxias alimentarias, etc e, en todo caso se algún neno/a precisa unha especial atención ao tipo de comida, os pais/nais/representantes legais deberán presentar o informe pediátrico correspondente.
- b) Respetarase todo tipo de intolerancias, alerxias alimentarias, etc e, en todo caso se algún neno/a precisa unha especial atención ao tipo de comida, os pais/nais/representantes legais deberán presentar unha autorización firmada.
- c) Respetarase todo tipo de intolerancias, alerxias alimentarias, etc e, en todo caso se algún neno/a precisa unha especial atención ao tipo de comida, os pais/nais/representantes legais deberán traer a comida preparada a escola.

**19.- Os nenos/as nas escolas infantís de Ames**

- a) So serán entregados ao pai, nai, titor/a ou persoa autorizada por escrito polos responsables legais do neno/a.
- b) So serán entregados ao pai, nai ou titor/a
- c) So serán entregados a familiares autorizados

## 20.-O tempo de permanencia nas escolas infantís

- a) Será de 8 horas como máximo
- b) Será de 10 horas agás casos excepcionais debidamente xustificados
- c) **Será de 8 horas agás casos excepcionais debidamente xustificados**

## 21.- Os horarios estipulados na matrícula

- a) **Non se poden cambiar. Os posibles cambios solicitaranse por escrito á dirección do centro e estarán debidamente xustificados.**
- b) Non se poden cambiar. Os posibles cambios solicitaranse ao Concello e estarán debidamente xustificados.
- c) Poderanse cambiar sempre que o soliciten á dirección do centro

## 22.- As familias terán a información diaria

- a) Nas axendas que se lles facilitan no momento da matrícula
- b) **Nas axendas dixitalizadas da plataforma TokApp School que descargarán nos seus teléfonos móbiles**
- c) Mediante información enviada aos correos electrónicos

## 23.- Para poder identificar e recoñecer as distintas situacións nas cales se pode producir unha contaminación é imprescindible coñecer os diferentes tipos de contaminación que poden sufrir os alimentos. Os diferentes tipos de contaminación poden clasificarse do seguinte xeito:

- a) Contaminación de orixe biolóxico e contaminación de orixe non biolóxico
- b) **Contaminación química, contaminación física, contaminación biolóxica**
- c) Contaminación cruzada e contaminación biolóxica.

## 24.- A desinfección e limpeza dos utensilios na cociña realizarase:

- a) En máquinas industriais (lavalouzas) que permitan alcanzar a temperatura de 82°C
- b) Enxaugando, lavando con deterxentes autorizados para uso alimentario, somerxendo a 80°C durante 30 segundos e clarexando con auga abundante
- c) **A respostas a e b son correctas**

## 25.- Que é a enfermidade celíaca

- a) **Intolerancia ao gluten, que se atopa nos seguintes cereais: trigo, avea, cebada, centeo**
- b) Intolerancia ao gluten e a proteína do leite de vaca que se atopa no trigo e no leite
- c) Intolerancia ao gluten, que se atopa nos seguintes cereais: trigo, arroz, avea e millo

## 26.- Que dieta ten que seguir un neno/a alérxico á proteína do leite da vaca

- a) Dieta exenta de lactosa
- b) Dieta exenta de carne e derivados lácteos
- c) **Dieta estrita de eliminación de leite, derivados lácteos e produtos que conteñan leite ou trazas de leite**

**27.-A conxelación debe manter os alimentos a unha temperatura máxima de**

- a) - 28°C
- b) - 18°C
- c) - 14°C

**28.- As materias primas e os envases que conteñen produtos alimenticios**

- a) Poden almacenarse en calquera espazo do almacén
- b) So poden almacenarse na cociña
- c) Non poden estar almacenados en contacto co chan

**29.-No caso de existir na escola unha única cámara de refrixeración, o rango de temperatura serán de entre:**

- a) Entre 0°C – 4 ° C
- b) Entre 0°C – 3 ° C
- c) Entre 0°C – 2 ° C

**30.- Que é a APPCC**

- a) É a análise de perigos e puntos de control críticos
- b) É a análise de perigos e de control crítico
- c) É a análise de puntos de control críticos

**31.- O/a manipulador/a de alimentos debe ser unha persoa en bo estado de saúde física e psicolóxica, por este motivo o manipulador de alimentos deberá:**

- a) Informar á dirección da escola sobre calquera enfermidade, síntoma ou malestar que presente
- b) Informar ao/á médico/a de familia sobre calquera enfermidade, síntoma ou malestar que presente
- c) Informar ao servizo de prevención de riscos laborais sobre calquera enfermidade, síntoma ou malestar que presente

**32.- O/a manipulador/a deberá sempre lavar as mans:**

- a) Antes e despois da súa xornada de traballo e secar as mans nunha toalla calquera
- b) Lavar sempre as mans antes e despois de manipular alimentos e sempre despois de ir ao baño e secalas cun papel dun só uso
- c) Antes da súa xornada de traballo e secar as mans nunha toalla de papel

**33.-As normas de hixiene relativas aos produtos alimenticios atópanse recollidas:**

- a) No Real Decreto 2207/1995 do 28 de decembro
- b) No Real Decreto 2205/1995 do 18 de decembro
- c) No Real Decreto 2206/1995 do 28 de decembro

**34.- Todo o persoal manipulador de alimentos (incluído o temporal) deberá levar:**

- a) Roupa adecuada para o traballo, incluído o calzado e o gorro
- b) Roupa de uso exclusivo para o traballo
- c) Roupa de uso exclusivo para o traballo, incluído o calzado e o gorro

**35.- A roupa de traballo debe gardarse**

- a) En armarios con dobre compartimento: un para roupa de calle e outro para roupa de traballo, tamén e preciso a separación entre roupa e calzado
- b) En armarios con dobre compartimento: un para roupa de rúa e outro para roupa de traballo.
- c) En armarios con dobre compartimento: un para roupa de traballo, e outro para o calzado.

**36.-En canto aos hábitos, está terminantemente prohibido nas zoas de manipulación e almacenamento de alimentos:**

- a) Todas aquelas actividades que poidan contaminalos, por exemplo: comer, fumar, mastigar goma de mascar, suxeitar un utensilio coa boca,etc
- b) Todas aquelas actividades que poidan contaminalos, por exemplo: comer, fumar, mastigar goma de mascar, lavar con frecuencia as mans, suxeitar un utensilio coa boca, etc
- c) Todas aquelas actividades que poidan contaminalos, por exemplo: comer, fumar, mastigar goma de mascar, lavar con frecuencia as mans, protexer os cortes e feridas con apósitos impermeables, suxeitar un utensilio coa boca,etc

**37.- No caso de que se produza unha ferida nas mans:**

- a) Débese manter ao aire libre para que cure antes
- b) Débese protexer cunha cuberta impermeable para evitar o contacto cos alimentos.
- c) Débese lavar con auga e xabón

**38.- Cal das seguintes afirmacións é falsa**

- a) Non importa que esbirremos sobre un alimento se estamos sans
- b) Manexar cartos ao mesmo tempo que se manipula alimentos supón un alto risco de contaminación
- c) O manipulador non deberá levar xoias, pulseiras ou reloxos.

**39.- Cal das seguintes afirmacións é verdadeira**

- a) O lavado de mans é preciso só ao entrar pola maña
- b) A roupa de traballo do/a manipulador/a debe ser de cores claros para evidenciar con facilidade o lixo presente nela
- c) A responsabilidade dunha correcta manipulación de alimentos e só e exclusivamente do xefe

**40.- Os puntos de control crítico teñen como finalidade:**

- a) Eliminar as partes do proceso nas cales exista perigo nos alimentos
- b) Eliminar ou reducir os perigos mediante unha serie de medidas preventivas ou correctoras
- c) Controlar as etapas onde haxa risco para os alimentos

**41.- A multiplicación microbiana diminúe ( baixando o seu crecemento):**

- a) Nun lugar fresco e húmido
- b) Nun lugar húmido
- c) A temperatura de refrixeración

**42.- Os alimentos consérvanse mellor**

- a) En zoa húmida, con moito oxixeno
- b) En zoas con moita luz
- c) En zoas secas e afastadas da luz

**43.- Para unha óptima refrixeración:**

- a) Débense manter as marxes de temperatura
- b) Débense dispoñer os alimentos como mellor collan no refrixerador
- c) Mellor mesturar os alimentos crus e cociñados

**44.- Nunha dieta adstrinxente, que alimentos non estarían aconsellados**

- a) Arroz branco e pasta cocida
- b) Polo e peixe fervido ou a prancha
- c) Ensaladas, froitas crúas, leite

**45.- Os nenos/as permanecerán na casa cando**

- a) Teñan febre (38° rectal, 37,5° bucal ou axilar), diarrea, vómitos ou enfermidade contaxiosa ( rubeola, papeiras, sarampelo, lombrigas, piollos, etc)
- b) Teñan febre (37,5° rectal, 38° bucal ou axilar), diarrea, vómitos ou enfermidade contaxiosa (rubeola, papeiras, sarampelo, lombrigas, piollos, etc)
- c) Teñan febre (37,5° rectal, 38° bucal ou axilar)

**46.- As escolas infantís de Ames prestarán os seus servizos**

- a) De setembro a xuño, ámbolos dous incluídos, de luns a venres en horario de 7:30 da mañá a 20:00h da tarde. Nos meses de verán a escola prestará servizos de luns a venres en horario de 7:30 a 18:00
- b) De setembro a xuño, ámbolos dous incluídos, de luns a venres en horario de 7:30 da mañá a 21:00h da tarde. Nos meses de verán a escola prestará servizos de luns a venres en horario de 7:30 a 19:00
- c) De setembro a agosto, de luns a venres en horario de 7:30 da mañá a 20:00h da tarde

**47.- O persoal de servizos xerais é o encargado de :**

- a) Elaborar a programación da aula
- b) Atender as rutinas diarias de cada neno/a
- c) Encargados/as da lavandería e da portería

**48.- Normas de nutrición e alimentación:**

- a) Pódese traer comida ó centro, agás para o almorzo e para os biberóns dos bebés
- b) Non se dan almorzos despois das 9:00 da mañá
- c) Calquera variación que se teña que realizar no menú deberá solicitarse o día anterior ou ese mesmo día antes das 10:00 da mañá, presentando informe médico

**49.- Os métodos físicos de conservación dos alimentos son:**

- a) Afumado e curado
- b) Sazonado e conxelación
- c) Pasteurización, esterilización, conxelación e refrixeración

**50.- A desinfección e limpeza dos utensilios:**

- a) Farase en máquinas industriais que permitan alcanzar a temperatura de 82 ° C.
- b) Lávanse con un deterxente
- c) Enxáuganse con auga non clorada

**PREGUNTAS DE RESERVA:**

**1.- Todo manipulador de alimentos debe respectar as seguintes normas de hixiene:**

- a) Evitar tusir ou esberrar sobre o alimento
- b) Usar gorro e atar o pelo
- c) Todas son correctas

**2.- Riscos e perigos no almacenamento e conservación dos alimentos:**

- a) Mestura de produtos
- b) Tempo excesivo dende a recepción ata o almacenamento
- c) As respostas a) e b) son correctas

**3.- Se rompemos a cadea de frío :**

- a) Prodúcense danos que afectan ás cámaras de refrixeración
- b) Non pasa nada se conxelo despois o alimento
- c) Poden aparecer malos olores e danos irreversibles nos alimentos



#### **4.- Normas de convivencia :**

- a) Con carácter xeral pódense administrar medicamentos.
- b) O tempo máximo de permanencia na escola será de 9 horas, agás casos excepcionais debidamente xustificados.
- c) Os/as nenos/as non poderán asistir ó centro con enfermidades contaxiosas, vómitos, diarrea...

#### **5.- Son enfermidades de orixe microbiano transmitidas polos alimentos:**

- a) Intoxicación alimentaria.
- b) Gastroenterite viral aguda.
- c) **Infección alimentaria e intoxicación alimentaria.**