

AUXILIAR DE CUINA I SUPORT MENJADOR

PROVA TEORICO PRÀCTICA AMB RESPOSTES

1. Quin partit polític té més representació al consistori de Vilassar de Dalt?
 - a) PSC
 - b) CUP
 - c) Junts per Vilassar
 - d) **ARA Vilassar**
2. Una família et comenta que el seu infant necessita una dieta especial, que li comentaries?
 - a) Ha d'informar a l'educador/a/ mestre/a
 - b) **Cal presentar un informe emès per un metge col·legiat**
 - c) Ha de portar el dinar de casa
 - d) Ha d'informar a la direcció del centre
3. Quina opció alimentària NO està permesa per raons higiènico-sanitàries i organitzatives a l'escola bressol Can Roura?
 - a) Continuar l'alletament matern
 - b) Guardar la llet materna al frigorífic de l'escola
 - c) **Portar el dinar de casa**
 - d) Administrar la llet materna extreta prèviament
4. Quin article de la Constitució Espanyola estableix els principis de mèrit i capacitat en l'accés a la funció pública?
 - a) Article 14
 - b) **Article 103**
 - c) Article 23
 - d) Article 35
5. Hi ha hagut un problema elèctric greu i la nevera no ha funcionat durant tot el cap de setmana, què faries amb els aliments que es troben en el seu interior?
 - a) Consumir-los ràpidament
 - b) **Llençar-los si han estat a la zona de perill durant massa temps**
 - c) Reescalfar-los a baixa temperatura
 - d) Deixar-los fora de la nevera
6. Quin dels següents és un perill químic?
 - a) Plàstics
 - b) **Productes de neteja i desinfecció**
 - c) Anisakis
 - d) Triquina
7. Quin és un dels símptomes més comuns d'una toxiinfecció alimentària?
 - a) Tos
 - b) **Diarrea, vòmits i dolor abdominal**
 - c) Mal de coll
 - d) Dolor muscular

8. Els microorganismes poden arribar als aliments de les següents maneres:
- a) Per les mans del manipulador d'aliments i els estris emprats
 - b) Superfícies de treball i draps de cuina bruts
 - c) Aliments contaminats, insectes i plagues
 - d) Totes les respostes són correctes
9. Quina és una pràctica correcta per als manipuladors d'aliments?
- a) Portar anells i joies.
 - b) Posar-se roba de treball neta i d'ús exclusiu per al lloc de treball.
 - c) Utilitzar guants sense netejar-los.
 - d) Emmagatzemar estris amb aliments crus.
10. Per què és crucial la higiene del manipulador en la preparació d'aliments?
- a) Per garantir la seguretat dels aliments i evitar contaminacions
 - b) Per a l'aparença física
 - c) Per mantenir l'ordre a la cuina
 - d) Per accelerar el procés de cuina
11. Quan et rentes les mans durant quan de temps t'has de fregar les mans amb sabó com a mínim?
- a) 10 segons
 - b) 20 segons
 - c) 30 segons
 - d) 40 segons
12. Arriba la comanda d'aliments frescos refrigerats i vols comprovar que el peix estigui a temperatura adient, a quina temperatura hauria d'estar?
- a) 7 graus
 - b) 4 graus
 - c) 6 graus
 - d) Entre 1 i 2 graus
13. A quina temperatura has de mantenir els aliments congelats i ultracongelats?
- a) 0 graus
 - b) 4 graus negatius
 - c) 10 graus negatius
 - d) 18 graus negatius
14. Què és una al·lèrgia alimentària?
- a) Una reacció immunitària a un aliment
 - b) Una preferència pel gust
 - c) Un hàbit de menjar
 - d) Un procés digestiu normal
15. Quina diferència hi ha entre una al·lèrgia i una intolerància alimentària?
- a) L'al·lèrgia afecta el sistema immunitari, la intolerància no.
 - b) Només la intolerància és hereditària
 - c) Només l'al·lèrgia afecta el sistema digestiu
 - d) No hi ha diferència, són sinònims.

16. Un nen de la llar d'infants és celíac, quina d'aquestes substàncies no pot ingerir?
- a) La lactosa
 - b) Els greixos
 - c) El gluten
 - d) Els hidrats de carboni
17. Quin aliment és segur per a les persones amb celiaquia?
- a) Blat
 - b) Ordi
 - c) Civada
 - d) Arròs
18. Què s'ha de fer primer en una situació de primers auxilis?
- a) Esperar l'arribada d'ajuda
 - b) Valorar la situació i assegurar la zona
 - c) Traslladar la persona immediatament
 - d) Donar aigua a la persona
19. Si pateixes una intoxicació alimentària què has de fer?
- a) Induir el vòmit.
 - b) Beure líquids , que no siguin llet ni begudes amb cafeïna.
 - c) Beure llet.
 - d) Donar medicaments immediatament.
20. Un infant de 6 mesos s'ha ennuegat i no ha perdut el coneixement, com has de procedir?
- a) Se li fa la maniobra de Heimlich
 - b) Se li fa maniobres de reanimació cardiopulmonar
 - c) De forma inicial, doneu-li els cinc cops secs i enèrgics a l'esquena (entre les escàpules), i a continuació gireu-lo.
 - d) Cap resposta és correcta.

Reserva

1. Quin tipus de personal pot formar part de les entitats locals?
- a) Personal funcionari
 - b) Personal laboral
 - c) Personal eventual
 - d) Totes les anteriors
2. Quin tipus de personal està subjecte a la normativa laboral en les entitats locals?
- a) Personal funcionari de carrera
 - b) Personal eventual
 - c) Personal laboral
 - d) Personal funcionari interí

3. Han instal·lat una nova nevera, a quina temperatura l'has de configurar per tal de conservar adequadament els aliments refrigerats?

- a) Entre 0°C i 4°C
- b) Entre 5°C i 10°C
- c) Entre 10°C i 15°C
- d) Entre 15°C i 20°C

4. Quina és la funció principal del personal al servei de les entitats locals?

- a) Gestionar els recursos econòmics
- b) Proporcionar serveis públics als ciutadans
- c) Supervisar les obres públiques
- d) Elaborar els pressupostos municipals

TEST

1	D
2	B
3	C
4	B
5	B
6	B
7	B
8	D
9	B
10	A
11	B
12	D
13	D
14	A
15	A
16	C
17	D
18	B
19	B
20	C
RESERVA	
1	D
2	C
3	A
4	B