



## **CABILDO INSULAR DE LA GOMERA ÁREA DE RECURSOS HUMANOS**

**ASUNTO:** Batería de preguntas Convocatoria pública para la cobertura, por el turno de acceso libre, sistema de concurso-oposición, de dos (2) plazas de Cocinero/a (GRUPO III) y dos (2) plazas de Auxiliar de Geriatria (Grupo IV), pertenecientes a la plantilla del personal laboral de los Centros Sociosanitarios del Cabildo Insular de La Gomera.

### **ANUNCIO**

Tal y como se establece en el apartado 8.2.4º) de la **BASE OCTAVA** de las Específica que regulan **LA CONVOCATORIA PÚBLICA PARA LA COBERTURA, POR EL TURNO DE ACCESO LIBRE, SISTEMA DE CONCURSO-OPOSICIÓN, DE DOS (2) PLAZAS DE COCINERO/A (Grupo III) Y DOS (2) PLAZAS DE AUXILIAR DE GERIATRÍA (Grupo IV), PERTENECIENTES A LA PLANTILLA DEL PERSONAL LABORAL DE LOS CENTROS SOCIO SANITARIOS DEL CABILDO INSULAR DE LA GOMERA, SUJETAS AL PROCESO EXTRAORDINARIO DE ESTABILIZACIÓN DE EMPLEO TEMPORAL**, conforme al art. 2 de la Ley 20/2021, de 28 de diciembre, de medidas urgentes para la reducción de la temporalidad en el empleo público, en ejecución de la Oferta de Empleo Público extraordinaria de Estabilización 2022 aprobada por el Consejo de Gobierno Insular en fecha 29/04/2022, **se publicita en el Tablón de Anuncios de la Sede Electrónica del Cabildo Insular de La Gomera (<https://sede.lagomera.es/>) el conjunto de preguntas sobre el que se elegirán las que conformarán el test de la referida convocatoria para cada una de las plazas que se ofertan:**

### **I) CONJUNTO DE PREGUNTAS PARA LAS PLAZAS DE COCINERO/A DE CENTROS SOCIO SANITARIOS:**

1. ¿CUÁL ES EL PRINCIPAL OBJETIVO DE LA LEY 31/1995, DE 8 DE NOVIEMBRE, DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES?
2. ¿QUÉ SE ENTIENDE POR "RIESGO LABORAL"?
3. ¿QUÉ DOCUMENTO DEBE ELABORAR LA EMPRESA PARA IDENTIFICAR LOS RIESGOS LABORALES?
4. ¿QUÉ ES UN EPI?
5. ¿QUÉ MEDIDAS PREVENTIVAS SE DEBEN TOMAR EN UNA COCINA PARA EVITAR ACCIDENTES?
6. ¿QUÉ TIPO DE EXTINTOR ES RECOMENDABLE EN UNA COCINA PARA APAGAR FUEGOS DE ACEITE?
7. ¿CUÁL ES UNO DE LOS OBJETIVOS DE LA LEY ORGÁNICA 3/2007, DE 22 DE MARZO, PARA LA IGUALDAD EFECTIVA DE MUJERES Y HOMBRES?
8. ¿QUÉ SIGNIFICA EL PRINCIPIO DE IGUALDAD EN EL TRABAJO?
9. ¿QUÉ DEBE INCLUIR UN PLAN DE IGUALDAD EN UNA EMPRESA?



10. ¿QUÉ ES EL TECHO DE CRISTAL?
11. ¿QUÉ OBJETIVO PERSIGUE LA LEY GENERAL DE DERECHOS DE LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD Y DE SU INCLUSIÓN SOCIAL?
12. ¿QUÉ ES LA ACCESIBILIDAD UNIVERSAL?
13. ¿CUÁL ES EL OBJETO DE LA LEY ORGÁNICA 1/2004, DE 28 DE DICIEMBRE, DE MEDIDAS DE PROTECCIÓN INTEGRAL CONTRA LA VIOLENCIA DE GÉNERO?
14. ¿QUÉ TIPO DE MEDIDAS PUEDE INCLUIR UN PLAN CONTRA LA VIOLENCIA DE GÉNERO EN UNA EMPRESA?
15. ¿QUÉ ES UNA ORDEN DE PROTECCIÓN EN EL CONTEXTO DE VIOLENCIA DE GÉNERO?
16. ¿QUÉ SE ENTIENDE POR ACOSO LABORAL RELACIONADO CON LA VIOLENCIA DE GÉNERO?
17. ¿QUÉ TIPO DE FORMACIÓN PUEDEN RECIBIR LOS EMPLEADOS PARA PREVENIR LA VIOLENCIA DE GÉNERO?
18. ¿CUÁL ES EL OBJETIVO PRINCIPAL DE LA LEY 39/2006, DE 14 DE DICIEMBRE, DE PROMOCIÓN DE LA AUTONOMÍA PERSONAL Y ATENCIÓN A LAS PERSONAS EN SITUACIÓN DE DEPENDENCIA?
19. ¿CÓMO SE DETERMINA EL GRADO DE DEPENDENCIA DE UNA PERSONA, SEGÚN LA LEY 39/2006?
20. ¿QUÉ SE EVALÚA EN LA VALORACIÓN DE LA SITUACIÓN DE DEPENDENCIA?
21. ¿CUÁNTOS GRADOS DE DEPENDENCIA ESTABLECE LA LEY 39/2006?
22. ¿CUÁL ES EL GRADO I DE DEPENDENCIA, SEGÚN LA LEY 39/2006?
23. ¿QUÉ ES EL SERVICIO DE TELEASISTENCIA?
24. ¿QUÉ NIVEL DE DEPENDENCIA REQUIERE AYUDA PERMANENTE Y APOYO EXTENSO Y CONTINUADO?
25. ¿QUIÉN ES RESPONSABLE DE LA FINANCIACIÓN DE LOS SERVICIOS Y PRESTACIONES DE LA LEY 39/2006?
26. ¿QUÉ SON LOS CABILDOS INSULARES?
27. ¿CUÁL ES UNA DE LAS COMPETENCIAS DE LOS CABILDOS INSULARES EN MATERIA DE DEPENDENCIA?
28. ¿QUÉ TIPO DE SERVICIOS PUEDEN PROPORCIONAR LOS CABILDOS INSULARES A PERSONAS EN SITUACIÓN DE DEPENDENCIA?
29. ¿CÓMO CONTRIBUYEN LOS CABILDOS INSULARES A LA PROMOCIÓN DE LA AUTONOMÍA PERSONAL DE LAS PERSONAS DEPENDIENTES?
30. ¿QUÉ PAPEL DESEMPEÑAN LOS CABILDOS INSULARES EN LA FORMACIÓN DE LOS PROFESIONALES QUE TRABAJAN CON PERSONAS DEPENDIENTES?



31. ¿CUÁL DE LAS SIGUIENTES DOTACIONES NO DEBERÍA ESTAR EN EL DEPARTAMENTO DE CUARTO FRÍO?
32. ¿CUÁL DE LOS SIGUIENTES UTENSILIOS NO PERTENECE A UNA COCINA?
33. UNA DE LAS VENTAJAS QUE PRESENTA EL MATERIAL MECÁNICO Y ELÉCTRICO EN LAS HERRAMIENTAS DE COCINA ES:
34. CUANDO SOLO SE DISPONGA DE UNA SOLA CÁMARA FRIGORÍFICA PARA LA COLOCACIÓN DE LOS ALIMENTOS, ¿CUÁL ES LA COLOCACIÓN CORRECTA?
35. DE LAS SIGUIENTES AFIRMACIONES SOBRE LA DESCONGELACIÓN, SEÑALA LA OPCIÓN CORRECTA:
36. ¿QUÉ TIPO DE MAQUINARIA SE UTILIZA PRINCIPALMENTE PARA LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS A BAJA TEMPERATURA EN UNA COCINA?
37. ¿CUÁL ES LA PRINCIPAL FUNCIÓN DEL DEPARTAMENTO DE PASTELERÍA DENTRO DE UNA COCINA PROFESIONAL?
38. ¿QUÉ CONDICIÓN FÍSICO-AMBIENTAL ES ESENCIAL EN UNA COCINA PARA MANTENER LA SEGURIDAD Y LA SALUD LABORAL?
39. ¿CUÁL ES EL EQUIPO MÁS ADECUADO PARA GENERAR CALOR DE MANERA RÁPIDA Y PRECISA EN UNA COCINA?
40. ¿CUÁL DE LOS SIGUIENTES ELEMENTOS SE CONSIDERA "PEQUEÑA MAQUINARIA" EN UNA COCINA PROFESIONAL?
41. ¿A QUÉ TEMPERATURA SE DEBE CONSERVAR EN CALIENTE UNA COMIDA ELABORADA CON TRATAMIENTO TÉRMICO?
42. ¿CUÁL DEBE SER LA TEMPERATURA DE CONGELACIÓN DE UN PRODUCTO?
43. ¿CÓMO SE DEBE ALMACENAR LAS SEMICONSERVAS?
44. ¿QUÉ OBJETIVOS DEBE CUMPLIR LA GESTIÓN DE UN ALMACÉN DE COCINA?
45. ¿CUÁL DE LOS SIGUIENTES ALIMENTOS NO SE CONSIDERA "ALIMENTO PERECEDERO"?
46. DE LA SIGUIENTE MAQUINARIA, ¿CUAL ESTÁ DESTINADA A LIBERAR LA ENERGÍA CALORÍFICA PARA EL COCINADO O MANTENIMIENTO EN CALIENTE DE LOS ALIMENTOS?
47. ¿CUÁL DE LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS DEFINE A LOS ALIMENTOS PERECEDEROS?
48. ¿QUÉ MÉTODO ES MÁS EFICAZ PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS NO PERECEDEROS?
49. ¿QUÉ DOCUMENTO ES ESENCIAL PARA REGISTRAR LA ENTRADA DE MERCANCÍAS EN UN CENTRO SOCIOSANITARIO?
50. ¿CUÁL ES LA TEMPERATURA ADECUADA PARA ALMACENAR ALIMENTOS CONGELADOS?



51. DE LAS SIGUIENTES AFIRMACIONES SOBRE LA HIGIENIZACIÓN DE LOS RECIPIENTES (BANDEJAS, VAJILLAS Y CUBIERTOS) PARA LA DISTRIBUCIÓN DE COMIDA, SEÑALA LA CORRECTA
52. ¿QUÉ TIPO DE ALIMENTOS PUEDEN PROVOCAR BOTULISMO?
53. ¿POR QUÉ UTILIZAR EL SISTEMA APPCC (ANÁLISIS DE PELIGRO Y PUNTO DE CONTROL CRÍTICO)?
54. ¿CUÁL DE LOS SIGUIENTES ELEMENTOS PUEDE PRODUCIR UNA CONTAMINACIÓN QUÍMICA?
55. ¿QUÉ SE DEBE HACER PARA EVITAR UNA INTOXICACIÓN ALIMENTARIA?
56. DE LAS SIGUIENTES AFIRMACIONES SOBRE LA OBLIGACIÓN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, SEÑALA LA OPCIÓN INCORRECTA:
57. ¿CÓMO SE REALIZA UNA CORRECTA DESINFECCIÓN?
58. ¿CUÁL ES EL ORDEN CORRECTO PARA REALIZAR UNA EFICAZ LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN UNA COCINA PROFESIONAL?
59. ¿CUÁL ES EL MÉTODO MÁS EFICAZ PARA CONTROLAR LAS PLAGAS EN UNA COCINA PROFESIONAL?
60. ¿CUÁL DE LOS SIGUIENTES ELEMENTOS SIRVE PARA DECORAR UN PLATO?
61. ¿CUÁL ES LA PRINCIPAL DIFERENCIA ENTRE LOS SISTEMAS DE DISTRIBUCIÓN EN CADENA CALIENTE Y CADENA FRÍA EN UN CENTRO SOCIOSANITARIO?
62. EN LA PRESENTACIÓN DEL PLATO, ¿A CUÁL DE LAS SIGUIENTES AFIRMACIONES SE DENOMINA ACABADO?
63. ¿QUÉ SISTEMA DE EMPLATADO SE UTILIZA PRINCIPALMENTE EN LOS CENTROS SOCIOSANITARIOS PARA ASEGURAR UNA DISTRIBUCIÓN EFICAZ Y SEGURA DE LOS ALIMENTOS?
64. ¿CUAL DE LAS SIGUIENTES PALABRAS NO ES UN "CORTE " EN COCINA?
65. ¿CUÁL ES EL USO PRINCIPAL DEL MÉTODO DE COCINADO "SALTEAR"?
66. ¿CUÁL DE LOS SIGUIENTES MÉTODOS DE COCINADO IMPLICA COCCIÓN LENTA Y PROLONGADA EN LÍQUIDO?
67. ¿QUÉ MÉTODO DE COCINADO IMPLICA COCINAR LOS ALIMENTOS EN UNA CANTIDAD MÍNIMA DE GRASA CALIENTE Y REMOVIENDO CONSTANTEMENTE PARA EVITAR QUE SE QUEMEN?
68. ¿QUÉ MÉTODO DE COCINADO CONSISTE EN COCINAR LOS ALIMENTOS EN SU PROPIO JUGO A TEMPERATURA BAJA Y CONSTANTE?
69. ¿CUÁL DE LAS SIGUIENTES AFIRMACIONES SOBRE LA ALERGIA Y LA INTOLERANCIA ALIMENTARIA ES CORRECTA?
70. ¿CUÁL DE LAS SIGUIENTES AFIRMACIONES ES CORRECTA EN RELACIÓN A LA INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS EN MENÚS Y DIETAS EN CENTROS SOCIOSANITARIOS?
71. ¿CÓMO DEBE SER UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE?



72. ¿CUÁL DE LOS SIGUIENTES NUTRIENTES TIENE COMO FUNCIÓN APORTAR ENERGÍA AL ORGANISMO?
73. LOS GLÚCIDOS DEBEN APORTAR:
74. DE LAS SIGUIENTES OPCIONES SEÑALA CUAL ES UNA SUSTANCIA ORGÁNICA IMPRESCINDIBLE EN LOS PROCESOS METABÓLICOS QUE TIENEN LUGAR EN LA NUTRICIÓN DE LOS SERES VIVOS
75. ¿QUÉ INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS ES OBLIGATORIO INCLUIR EN LOS MENÚS DE CENTROS SOCIO-SANITARIOS?
76. ¿QUÉ DEBE INCLUIR UNA DIETA EQUILIBRADA PARA GARANTIZAR UNA BUENA SALUD?
77. ¿QUÉ VITAMINA ES ESENCIAL PARA LA COAGULACIÓN DE LA SANGRE?
78. ¿CUÁL DE LOS SIGUIENTES ALIMENTOS ES UNA FUENTE RICA EN PROTEÍNAS?
79. DE LAS SIGUIENTES AFIRMACIONES, ¿CUAL ES UNA REACCIÓN PRODUCE EL SALITRE (SAL NITRO) CUANDO SE LE FROTA A LAS CARNES?
80. SEÑALA CUAL DE LOS SIGUIENTES ELEMENTOS ES PRINCIPAL PARA LA REALIZACIÓN DE LA SALSAS ESPAÑOLAS
81. DE LAS SIGUIENTES GRASAS O ACEITES, ¿CUÁL ES LA MÁS RECOMENDADA PARA FREÍR?
82. ¿CUÁL ES LA DEFINICIÓN DE UN FONDO DE COCINA?
83. ¿CUÁL DE LAS SIGUIENTES NO ES UNA HIERBA AROMÁTICA?
84. ¿QUÉ TIPO DE SALSAS SE CONSIDERA UNA SALSAS BÁSICAS?
85. ¿CUÁL DE LOS SIGUIENTES ES UN CONDIMENTO UTILIZADO PRINCIPALMENTE COMO ENDULZANTE?
86. ¿QUÉ FUNCIÓN PRINCIPAL TIENEN LOS ADEREZOS EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS?
87. ¿CUÁL DE LAS SIGUIENTES OPCIONES ES UNA SALSAS DERIVADA DE LA SALSAS BECHAMEL?
88. ¿QUÉ CARACTERÍSTICA DISTINGUE A LOS ACEITES VEGETALES, COMO EL DE OLIVA, EN LA COCINA?
89. DE LAS SIGUIENTES AFIRMACIONES DE COMO DEBEN SER LAS SOPAS DE VERDURAS, SEÑALAR LA CORRECTA:
90. LA COCCIÓN EN CALDO BLANCO (AGUA, HARINA, ZUMO DE LIMÓN O VINAGRE):
91. ¿CÓMO SE DENOMINA AL GUISO QUE SE ELABORA EN UNA OLLA, Y QUE CONTIENE ELEMENTOS NUTRICIONALES COMO HORTALIZAS, CARNES, CHACINA Y EMBUTIDOS?
92. UNA SOPA CLARIFICADA SE LLAMA:



93. ¿QUÉ SE ENTIENDE POR HORTALIZA?
94. ¿QUÉ SON LAS LEGUMBRES SECAS?
95. ¿CUÁL ES LA CLASIFICACIÓN PRINCIPAL DE LAS VERDURAS, SEGÚN SU PARTE COMESTIBLE?
96. ¿QUÉ TÉCNICA DE COCCIÓN ES MÁS ADECUADA PARA CONSERVAR LOS NUTRIENTES DE LAS VERDURAS?
97. ¿CUÁL ES UNA CARACTERÍSTICA CLAVE DEL ARROZ BASMATI?
98. ¿CUÁL DE LOS SIGUIENTES PLATOS ES UNA SOPA CLARA HECHA DE CALDO DESGRASADO?
99. ¿DE QUÉ DEPENDE LA COLORACIÓN DE LA CÁSCARA DEL HUEVO?
100. OBSERVADO POR TRANSPARENCIA, ¿CÓMO ES UN HUEVO FRESCO?
101. ¿CÓMO SE LLAMA TAMBIÉN A LOS HUEVOS ESCALFADOS?
102. ¿CUÁL DE LAS SIGUIENTES VENTAJAS DE LOS OVOPRODUCTOS ES LA OPCIÓN CORRECTA?
103. ¿CUÁL ES LA MEJOR MANERA DE DETERMINAR LA FRESCURA DE UN HUEVO?
104. ¿CUÁL ES LA PRINCIPAL PROTEÍNA QUE SE ENCUENTRA EN LA CLARA DE HUEVO?
105. ¿CUÁL ES EL MÉTODO MÁS SEGURO PARA CONSERVAR LOS HUEVOS?
106. ¿CUÁL DE LOS SIGUIENTES MÉTODOS DE COCINADO DE HUEVOS CONSISTE EN HACERLO SIN CÁSCARA, EN AGUA CALIENTE, PERO NO HIRVIENDO?
107. ¿CUÁL DE LOS SIGUIENTES PRODUCTOS LÁCTEOS ES EL RESULTADO DE LA FERMENTACIÓN DE LA LECHE POR BACTERIAS ESPECÍFICAS?
108. ¿CUÁL ES EL PRINCIPAL COMPONENTE DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS QUE CONTRIBUYE A SU VALOR NUTRITIVO?
109. EL CALDO DE PESCADO SE PUEDE HACER CON:
110. SEÑALA LA OPCIÓN CORRECTA SOBRE LA DEFINICIÓN DE LA BULLABESA
111. SEÑALA CUÁL DE LOS SIGUIENTES ELEMENTOS ES PRINCIPAL PARA LA REALIZACIÓN DE LA SALSA ESPAÑOLA:
112. ¿CUÁL DE LOS SIGUIENTES PRODUCTOS LLEVA EL LENGUADO A LA MENIER?
113. PARA SU MEJOR CONSERVACIÓN, ¿EL PESCADO DEBERÁ ESTAR?
114. ¿QUÉ SE NECESITA PARA HACER BACALAO AL PIL PIL?
115. ¿CUÁL DE LAS SIGUIENTES ES AFIRMACIONES SOBRE LOS DERIVADOS DEL PESCADO ES CORRECTA?
116. ¿QUÉ NOMBRE RECIBE EL JUGO TOSTADO DE PESCADO?



117. ¿QUÉ MÉTODO DE IDENTIFICACIÓN SE UTILIZA PARA DETERMINAR EL FRESCOR DE UN PESCADO?
118. ¿CUÁL DE LOS SIGUIENTES MÉTODOS DE COCINADO ES MÁS ADECUADO PARA UN FILETE DE PESCADO DELGADO?
119. ¿CUÁL ES LA FUNCIÓN DE LA AGUJA MECHADORA?
120. ¿QUÉ MÉTODO DE COCINADO ES MÁS ADECUADO PARA UN FILETE DE TERNERA GRUESO?
121. ¿CUÁL DE LOS SIGUIENTES CORTES DE CERDO SE OBTIENE DE LA PARTE DELANTERA DEL ANIMAL?
122. ¿QUÉ TIPO DE CARNE SE OBTIENE DE UN CORDERO JOVEN?
123. ¿QUÉ PARTE DEL POLLO SE UTILIZA PARA PREPARAR UN POLLO A LA PARRILLA?
124. ¿CUÁL DE LAS SIGUIENTES PIEZAS ES UN CORTE DE CARNE DE CORDERO?
125. ¿QUÉ ES EL FOIE GRAS?
126. ¿CUÁL DE LAS SIGUIENTES PIEZAS ES UN CORTE DE VACUNO MAYOR?
127. ¿CUÁL DE LAS SIGUIENTES OPCIONES DESCRIBE MEJOR EL PROCESO DE DESGUACE EN LA CARNE?
128. ¿QUÉ TIPO DE CARNE SE OBTIENE DEL CERDO Y SE CARACTERIZA POR SU AMPLIO USO EN LA ELABORACIÓN DE EMBUTIDOS, TALES COMO SALCHICHAS Y CHORIZOS?
129. ¿QUÉ TIPO DE LEVADURA DE LAS QUE SE INDICAN A CONTINUACIÓN ES LA QUE SE UTILIZA GENERALMENTE EN LA PANADERÍA?
130. ¿CUÁL ES EL INGREDIENTE PRINCIPAL DE UNA PANNA COTTA?
131. ¿QUÉ TÉCNICA DE LAS SIGUIENTES ES LA QUE SE UTILIZA PARA HACER UN MERENGUE FRANCÉS?
132. ¿CUÁL DE LOS SIGUIENTES ES UN POSTRE SIMPLE?
133. ¿CUÁL DE LOS SIGUIENTES INGREDIENTES ES ESENCIAL PARA LA ELABORACIÓN DE LA CREMA PASTELERA, UN COMPONENTE COMÚN EN NUMEROSOS POSTRES Y DULCES?
134. ¿CUÁL DE LOS SIGUIENTES PRODUCTOS SE UTILIZA COMÚNMENTE COMO AGENTE LEUDANTE EN LA ELABORACIÓN DE PANADERÍA Y PASTELERÍA, PROPORCIONANDO VOLUMEN Y ESPONJOSIDAD A LAS MASAS?
135. ¿CUÁL DE LOS SIGUIENTES POSTRES SE CARACTERIZA POR SER UNA MASA DULCE HORNEADA QUE PUEDE CONTENER FRUTAS, FRUTOS SECOS O CHOCOLATE, Y SE PRESENTA EN UNA VARIEDAD DE FORMAS, COMO REDONDA, RECTANGULAR O EN FORMA DE ANILLO?
136. ¿CUÁL DE LOS SIGUIENTES QUESOS ES CONOCIDO POR SU SABOR FUERTE Y CARACTERÍSTICO, Y SE ELABORA MEDIANTE LA ADICIÓN DE CULTIVOS DE MOHO A LA LECHE DE OVEJA, CABRA O VACA DURANTE EL PROCESO DE MADURACIÓN?



137 ¿QUÉ MÉTODO DE PREPARACIÓN SE UTILIZA PARA CONSERVAR LAS FRUTAS MEDIANTE LA ELIMINACIÓN DE SU CONTENIDO DE AGUA Y SU POSTERIOR SECADO AL SOL O EN UN HORNO A BAJA TEMPERATURA?

138 ¿CUÁL DE LOS SIGUIENTES INGREDIENTES ES ESENCIAL EN LA ELABORACIÓN DE LA CREMA CHANTILLY, UN ACOMPAÑAMIENTO POPULAR PARA POSTRES QUE SE PREPARA BATIENDO NATA O CREMA DE LECHE CON AZÚCAR Y VAINILLA?

139. ¿CUÁL DE LOS SIGUIENTES ALIMENTOS NO PODRÁ ESTAR PRESENTE EN LA DIETA DE UN CELÍACO?

140. DE LAS SIGUIENTES AFIRMACIONES SOBRE LA DIETA BASAL, INDICAR CUAL ES LA CORRECTA:

141. ¿CUAL DE LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS DEFINE A LA DIETA BASAL?

142. ¿EN QUÉ CASO ESTÁ INDICADA LA DIETA HIPOSÓDICA?

143. ¿POR QUÉ SE CARACTERIZA UNA DIETA BLANDA?

144. ¿CUÁL DE LOS SIGUIENTES ALIMENTOS TARDARÁ MÁS EN INTRODUCIRSE EN LA DIETA DE UN MENOR?

145 ¿CUÁL DE LOS SIGUIENTES ALIMENTOS SE RECOMIENDA EN UNA DIETA BASAL PARA CENTROS SOCIO SANITARIOS?

146 ¿CUÁL DE LAS SIGUIENTES DIETAS SE RECOMIENDA TÍPICAMENTE PARA PERSONAS CON DIABETES, CON EL OBJETIVO DE CONTROLAR LOS NIVELES DE GLUCOSA EN SANGRE Y EVITAR PICOS DE INSULINA?

147 ¿QUÉ TIPO DE ALIMENTOS SUELE ESTAR RESTRINGIDO EN LA DIETA HIPOSÓDICA, DISEÑADA PARA PERSONAS CON HIPERTENSIÓN ARTERIAL O PROBLEMAS CARDÍACOS?

148 ¿CUÁL DE LAS SIGUIENTES OPCIONES ES UN ALIMENTO RECOMENDADO EN LA DIETA BLANDA, QUE SE PRESCRIBE COMÚNMENTE PARA PERSONAS CON PROBLEMAS DE MASTICACIÓN O DIGESTIÓN?

149 ¿QUÉ TIPO DE DIETA SE PRESCRIBE GENERALMENTE PARA PERSONAS CON INTOLERANCIA A LA LACTOSA, EN LA QUE SE DEBEN EVITAR ALIMENTOS QUE CONTENGAN ESTE AZÚCAR PRESENTE EN LOS LÁCTEOS?

150 ¿CUÁL DE LOS SIGUIENTES ALIMENTOS ESTÁ PROHIBIDO EN LA DIETA SIN GLUTEN, DESTINADA A PERSONAS CON ENFERMEDAD CELÍACA O SENSIBILIDAD AL GLUTEN?

## **II) CONJUNTO DE PREGUNTAS PARA LAS PLAZAS DE AUXILIAR DE GERIATRÍA DE CENTROS SOCIO SANITARIOS:**

1. ¿CUÁL ES EL PRINCIPAL OBJETIVO DE LA LEY 31/1995, DE 8 DE NOVIEMBRE, DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES?

2. ¿QUÉ SE ENTIENDE POR "RIESGO LABORAL"?

3. ¿QUÉ DOCUMENTO DEBE ELABORAR LA EMPRESA PARA IDENTIFICAR LOS RIESGOS LABORALES?

4. ¿QUÉ ES UN EPI?





5. ¿CUÁL ES UNO DE LOS OBJETIVOS DE LA LEY ORGÁNICA 3/2007, DE 22 DE MARZO, PARA LA IGUALDAD EFECTIVA DE MUJERES Y HOMBRES?
6. ¿QUÉ SIGNIFICA EL PRINCIPIO DE IGUALDAD EN EL TRABAJO?
7. ¿QUÉ DEBE INCLUIR UN PLAN DE IGUALDAD EN UNA EMPRESA?
8. ¿QUÉ ES EL TECHO DE CRISTAL?
9. ¿QUÉ OBJETIVO PERSIGUE LA LEY GENERAL DE DERECHOS DE LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD Y DE SU INCLUSIÓN SOCIAL?
10. ¿QUÉ ES LA ACCESIBILIDAD UNIVERSAL?
11. ¿CUÁL ES EL OBJETO DE LA LEY ORGÁNICA 1/2004, DE 28 DE DICIEMBRE, DE MEDIDAS DE PROTECCIÓN INTEGRAL CONTRA LA VIOLENCIA DE GÉNERO?
12. ¿QUÉ TIPO DE MEDIDAS PUEDE INCLUIR UN PLAN CONTRA LA VIOLENCIA DE GÉNERO EN UNA EMPRESA?
13. ¿QUÉ ES UNA ORDEN DE PROTECCIÓN EN EL CONTEXTO DE VIOLENCIA DE GÉNERO?
14. ¿QUÉ SE ENTIENDE POR ACOSO LABORAL RELACIONADO CON LA VIOLENCIA DE GÉNERO?
15. ¿QUÉ TIPO DE FORMACIÓN PUEDEN RECIBIR LOS EMPLEADOS PARA PREVENIR LA VIOLENCIA DE GÉNERO?
16. ¿CUÁL ES EL OBJETIVO PRINCIPAL DE LA LEY 39/2006, DE 14 DE DICIEMBRE, DE PROMOCIÓN DE LA AUTONOMÍA PERSONAL Y ATENCIÓN A LAS PERSONAS EN SITUACIÓN DE DEPENDENCIA?
17. ¿QUÉ DERECHOS TIENEN LAS PERSONAS EN SITUACIÓN DE DEPENDENCIA SEGÚN LA LEY 39/2006?
18. ¿CUÁNTOS GRADOS DE DEPENDENCIA ESTABLECE LA LEY 39/2006?
19. ¿CÓMO SE LLAMA EL PROCESO MEDIANTE EL CUAL SE DETERMINA EL GRADO DE DEPENDENCIA DE UNA PERSONA?
20. ¿A QUÉ ADMINISTRACIÓN COMPETE LA VALORACIÓN DE LA SITUACIÓN DE DEPENDENCIA?
21. ¿QUÉ GRADO DE DEPENDENCIA SE CONSIDERA CUANDO LA PERSONA NECESITA AYUDA PARA REALIZAR VARIAS ACTIVIDADES BÁSICAS DE LA VIDA DIARIA VARIAS VECES AL DÍA?
22. ¿QUÉ SE DEBE HACER DESPUÉS DE LA VALORACIÓN DE LA DEPENDENCIA SEGÚN LA LEY 39/2006?
23. ¿QUÉ SON LOS CABILDOS INSULARES?
24. ¿CUÁL ES UNA DE LAS COMPETENCIAS DE LOS CABILDOS INSULARES EN MATERIA DE DEPENDENCIA?
25. ¿QUÉ TIPO DE SERVICIOS PUEDEN PROPORCIONAR LOS CABILDOS INSULARES A PERSONAS EN SITUACIÓN DE DEPENDENCIA?



26. ¿CUÁL ES UN PRINCIPIO BÁSICO DE LA ÉTICA PROFESIONAL EN LA ATENCIÓN A PERSONAS EN CENTROS SOCIO SANITARIOS?
27. ¿CUÁL ES UNA OBLIGACIÓN ÉTICA DEL AUXILIAR DE GERIATRÍA EN SU PRÁCTICA DIARIA?
28. ¿QUÉ IMPLICA EL AUTOCONTROL PARA UN AUXILIAR DE GERIATRÍA?
29. ¿QUÉ ES UNA PRÁCTICA RECOMENDADA PARA FOMENTAR EL AUTOCONTROL ENTRE EL PERSONAL DE GERIATRÍA?
30. ¿QUÉ DEBE HACER UN AUXILIAR DE GERIATRÍA PARA MANTENER LA CONFIDENCIALIDAD DE LOS USUARIOS?
31. ¿CUÁL ES LA FUNCIÓN PRINCIPAL DE UN AUXILIAR DE GERIATRÍA EN UN CENTRO SOCIO SANITARIO?
32. ¿QUÉ DEBE HACER UN AUXILIAR DE GERIATRÍA PARA PROMOVER LA MOVILIDAD DE LOS USUARIOS?
33. ¿CÓMO DEBE ACTUAR UN AUXILIAR DE GERIATRÍA ANTE UNA CAÍDA DE UN USUARIO?
34. ¿CUÁL DE LAS SIGUIENTES ES UNA TAREA DEL AUXILIAR DE GERIATRÍA EN RELACIÓN CON LA HIGIENE PERSONAL DE LOS USUARIOS?
35. ¿QUÉ FUNCIÓN TIENE UN AUXILIAR DE GERIATRÍA EN LA ADMINISTRACIÓN DE MEDICAMENTOS?
36. ¿CÓMO DEBE CONTRIBUIR UN AUXILIAR DE GERIATRÍA AL BIENESTAR EMOCIONAL DE LOS USUARIOS?
37. ¿CUÁL ES EL PAPEL DEL AUXILIAR DE GERIATRÍA EN LA ALIMENTACIÓN DE LOS USUARIOS?
38. ¿QUÉ DEBE HACER UN AUXILIAR DE GERIATRÍA SI OBSERVA SIGNOS DE MALTRATO EN UN USUARIO?
39. ¿CUÁL DE LAS SIGUIENTES ACTIVIDADES FORMA PARTE DE LAS TAREAS DE UN AUXILIAR DE GERIATRÍA?
40. ¿QUÉ FUNCIÓN TIENE EL AUXILIAR DE GERIATRÍA EN LA DETECCIÓN DE CAMBIOS EN LA SALUD DE LOS USUARIOS?
41. ¿CUÁL DE LAS SIGUIENTES ETAPAS DEL DESARROLLO HUMANO SE CARACTERIZA POR UNA MAYOR NECESIDAD DE INDEPENDENCIA Y EXPLORACIÓN?
42. EN EL PROCESO DE ENVEJECIMIENTO, ¿QUÉ CAMBIO FÍSICO ES MÁS COMÚN?
43. ¿QUÉ TEORÍA PSICOLÓGICA POSTULA QUE LAS NECESIDADES HUMANAS ESTÁN ESTRUCTURADAS EN UNA JERARQUÍA, DESDE LAS MÁS BÁSICAS HASTA LAS DE AUTORREALIZACIÓN?
44. ¿CUÁL ES UNA NECESIDAD BÁSICA ESPECÍFICA DE LAS PERSONAS MAYORES DEPENDIENTES SEGÚN LA PIRÁMIDE DE MASLOW?
45. EN EL CONTEXTO DE LA ATENCIÓN A PERSONAS MAYORES DEPENDIENTES, ¿QUÉ SIGNIFICA EL TÉRMINO "NECESIDADES BIOPSIOSOCIALES"?



46. ¿CUÁL DE LOS SIGUIENTES CAMBIOS PSICOLÓGICOS ES FRECUENTE EN LA SENECTUD?
47. ¿QUÉ FACTOR SOCIAL ES IMPORTANTE PARA EL BIENESTAR DE LOS ADULTOS MAYORES?
48. ¿QUÉ ASPECTO ESENCIAL DE LA ATENCIÓN SANITARIA PARA LAS PERSONAS MAYORES DEPENDIENTES DEBE SER PRIORIZADO?
49. ¿CUÁL ES UNA CARACTERÍSTICA DE LA ETAPA DE SENECTUD SEGÚN LA TEORÍA DEL DESARROLLO PSICOSOCIAL DE ERIKSON?
50. ¿QUÉ ELEMENTO DEL SISTEMA DE APOYO ES FUNDAMENTAL PARA MEJORAR LA CALIDAD DE VIDA DE LOS ADULTOS MAYORES DEPENDIENTES?
51. ¿QUÉ MACRONUTRIENTE ES ESENCIAL PARA LA REPARACIÓN Y MANTENIMIENTO DE LOS TEJIDOS CORPORALES?
52. ¿CUÁL ES LA INGESTA DIARIA RECOMENDADA DE FIBRA DIETÉTICA PARA ADULTOS SEGÚN LA OMS?
53. ¿QUÉ TIPO DE DIETA ES MÁS ADECUADA PARA UNA PERSONA CON DIABETES TIPO 2?
54. ¿CUÁL DE LAS SIGUIENTES ES UNA COMPLICACIÓN COMÚN DEL APARATO DIGESTIVO ASOCIADA CON EL ENVEJECIMIENTO?
55. ¿QUÉ ELEMENTO DEBE LIMITARSE EN LA DIETA DE UNA PERSONA CON HIPERTENSIÓN?
56. ¿QUÉ PATOLOGÍA DEL SISTEMA ENDOCRINO SE CARACTERIZA POR UNA PRODUCCIÓN INSUFICIENTE DE HORMONAS TIROIDEAS?
57. ¿QUÉ NUTRIENTE ES FUNDAMENTAL PARA LA PREVENCIÓN DE LA OSTEOPOROSIS EN PERSONAS MAYORES?
58. ¿CUÁL ES UNA RECOMENDACIÓN NUTRICIONAL ESPECÍFICA PARA PERSONAS CON INSUFICIENCIA RENAL CRÓNICA?
59. ¿QUÉ HÁBITO ALIMENTICIO ES BENEFICIOSO PARA MANTENER UN PESO SALUDABLE Y PREVENIR LA OBESIDAD?
60. ¿QUÉ CONDICIÓN GASTROINTESTINAL PUEDE BENEFICIARSE DE UNA DIETA BAJA EN FODMAPS?
61. ¿QUÉ TÉCNICA ES RECOMENDADA PARA REALIZAR EL ASEO CORPORAL DE UNA PERSONA EN SITUACIÓN DE DEPENDENCIA QUE PERMANECE EN CAMA?
62. ¿CUÁL DE LOS SIGUIENTES PRODUCTOS ES ESENCIAL PARA LA HIGIENE PERSONAL DE UNA PERSONA DEPENDIENTE?
63. ¿CUÁL ES EL PRINCIPAL FACTOR DE RIESGO PARA EL DESARROLLO DE ÚLCERAS POR PRESIÓN EN PACIENTES ENCAMADOS?
64. ¿QUÉ MÉTODO ES EFICAZ PARA PREVENIR INFECCIONES EN EL ENTORNO DE UNA PERSONA DEPENDIENTE?
65. ¿CUÁL ES LA PRINCIPAL FUNCIÓN DE LOS COLCHONES ANTIESCARAS?



66. ¿QUÉ TIPO DE INFECCIÓN ES MÁS FRECUENTE EN PACIENTES ENCAMADOS QUE NO RECIBEN UNA HIGIENE ADECUADA?
67. ¿QUÉ ACCESORIO ES IMPORTANTE PARA FACILITAR EL ASEO CORPORAL DE UNA PERSONA DEPENDIENTE EN LA CAMA?
68. ¿CUÁL ES LA FRECUENCIA RECOMENDADA PARA CAMBIAR LA POSICIÓN DE UN PACIENTE ENCAMADO PARA PREVENIR ÚLCERAS POR PRESIÓN?
69. ¿QUÉ FACTOR CONTRIBUYE PRINCIPALMENTE AL DESARROLLO DE ÚLCERAS POR PRESIÓN?
70. ¿QUÉ MEDIDA ES CLAVE PARA PREVENIR LA TRANSMISIÓN DE INFECCIONES EN UN ENTORNO SOCIOSANITARIO?
71. ¿CUÁL ES EL PRINCIPAL OBJETIVO DE LA HIGIENE POSTURAL EN PERSONAS MAYORES DEPENDIENTES?
72. ¿CUÁL DE LAS SIGUIENTES TÉCNICAS ES ADECUADA PARA LA MOVILIZACIÓN DE UNA PERSONA DEPENDIENTE EN CAMA?
73. ¿QUÉ DISPOSITIVO ES MÁS ADECUADO PARA AYUDAR A UNA PERSONA MAYOR CON TRASTORNOS DE LA MARCHA QUE NECESITA APOYO ADICIONAL PERO PUEDE MANTENERSE DE PIE?
74. ¿CUÁL ES LA POSTURA ADECUADA PARA UN PROFESIONAL AL LEVANTAR A UNA PERSONA DEPENDIENTE PARA EVITAR LESIONES?
75. ¿CUÁL DE LOS SIGUIENTES TRASTORNOS DE LA MARCHA ES MÁS FRECUENTE EN PERSONAS MAYORES Y SE CARACTERIZA POR UNA MARCHA LENTA Y PEQUEÑOS PASOS?
76. ¿QUÉ MEDIDA ES IMPORTANTE TOMAR ANTES DE REALIZAR UNA TRÁNSFERENCIA DE UNA SILLA DE RUEDAS A UNA CAMA?
77. ¿CUÁL ES EL PRINCIPAL BENEFICIO DEL USO DE GRÚAS HOSPITALARIAS PARA LA MOVILIZACIÓN DE PACIENTES DEPENDIENTES?
78. ¿QUÉ TÉCNICA SE RECOMIENDA PARA FACILITAR EL LEVANTAMIENTO DE UNA PERSONA MAYOR DESDE UNA SILLA?
79. ¿CUÁL ES LA POSICIÓN CORRECTA PARA UN PROFESIONAL AL AYUDAR A UN PACIENTE A LEVANTARSE DE LA CAMA?
80. ¿CUÁL DE LAS SIGUIENTES INTERVENCIONES ES CLAVE PARA LA REHABILITACIÓN FUNCIONAL DE UNA PERSONA MAYOR CON FRACTURA DE CADERA?
81. ¿QUÉ FUNCIÓN DESEMPEÑA EL AUXILIAR DE GERIATRÍA EN LA PLANIFICACIÓN DEL CUIDADO INDIVIDUALIZADO?
82. ¿CUÁL ES UNA TAREA ESPECÍFICA DEL AUXILIAR DE GERIATRÍA DURANTE EL PROCESO DE INGRESO DE UN NUEVO USUARIO EN UN CENTRO SOCIOSANITARIO?
83. ¿CUÁL DE LAS SIGUIENTES ACTIVIDADES FORMA PARTE DE LAS RESPONSABILIDADES DEL AUXILIAR DE GERIATRÍA EN LA PROMOCIÓN DE LA AUTONOMÍA DEL USUARIO?
84. EN LA COMUNICACIÓN CON LA FAMILIA DE UN USUARIO, ¿QUÉ PAPEL DEBE DESEMPEÑAR EL AUXILIAR DE GERIATRÍA?



85. ¿QUÉ HERRAMIENTA DEBE UTILIZAR EL AUXILIAR DE GERIATRÍA PARA GARANTIZAR UNA ADECUADA DOCUMENTACIÓN DE LOS CUIDADOS PRESTADOS?
86. ¿CUÁL ES UNA ESTRATEGIA EFECTIVA QUE PUEDE UTILIZAR EL AUXILIAR DE GERIATRÍA PARA MEJORAR LA CALIDAD DE VIDA DE LOS USUARIOS?
87. ¿QUÉ ASPECTO ES FUNDAMENTAL EN LA HIGIENE PERSONAL QUE DEBE ASEGURAR EL AUXILIAR DE GERIATRÍA EN LOS USUARIOS?
88. ¿CUÁL ES UNA DE LAS PRINCIPALES RESPONSABILIDADES DEL AUXILIAR DE GERIATRÍA EN LA PREVENCIÓN DE ÚLCERAS POR PRESIÓN?
89. ¿CÓMO PUEDE EL AUXILIAR DE GERIATRÍA CONTRIBUIR A LA PREVENCIÓN DE INFECCIONES EN UN CENTRO SOCIOSANITARIO?
90. ¿CUÁL DE LOS SIGUIENTES APOYOS ESCRITOS ES CLAVE PARA EL TRABAJO DEL AUXILIAR DE GERIATRÍA EN EL SEGUIMIENTO DE LAS ACTIVIDADES DIARIAS DE LOS USUARIOS?
91. ¿CUÁL ES EL PRINCIPAL OBJETIVO DE LOS CUIDADOS PALIATIVOS?
92. ¿QUÉ ASPECTO ES FUNDAMENTAL EN LA COMUNICACIÓN CON EL PACIENTE EN CUIDADOS PALIATIVOS?
93. ¿CUÁL DE LOS SIGUIENTES SÍNTOMAS ES FRECUENTEMENTE TRATADO EN CUIDADOS PALIATIVOS?
94. ¿QUÉ TÉCNICA ES RECOMENDADA PARA MANEJAR EL DOLOR EN PACIENTES PALIATIVOS?
95. ¿CUÁL DE LOS SIGUIENTES ES UN COMPONENTE CLAVE DEL APOYO EMOCIONAL EN CUIDADOS PALIATIVOS?
96. ¿QUÉ PAPEL TIENE EL AUXILIAR DE GERIATRÍA EN LA ATENCIÓN PALIATIVA?
97. ¿QUÉ INTERVENCIÓN NO FARMACOLÓGICA PUEDE SER BENEFICIOSA PARA PACIENTES EN CUIDADOS PALIATIVOS CON DOLOR CRÓNICO?
98. ¿CUÁL DE LAS SIGUIENTES ES UNA PRÁCTICA ADECUADA PARA EL MANEJO DE LA DISNEA (dificultad respiratoria o falta de aire) EN PACIENTES PALIATIVOS?
99. ¿QUÉ ES IMPORTANTE CONSIDERAR AL OFRECER ALIMENTOS A UN PACIENTE PALIATIVO?
100. ¿CUÁL DE LAS SIGUIENTES INTERVENCIONES ES CRUCIAL PARA PREVENIR LA DESHIDRATACIÓN EN PACIENTES PALIATIVOS?

Todo lo cual se hace público, en virtud de las atribuciones conferidas por Decreto de la presidencia nº 2023-1413 de fecha 29/06/2023, de delegación de competencias, y demás normas de aplicación.

En San Sebastián de La Gomera, a fecha de la firma electrónica

**El Director Insular de Coordinación y Apoyo al Presidente**  
**Fdo: D. Gregorio Ramón Medina Tomé.**

