

VOLANTE DE ESCUELAS INFANTILES 1 COL
SUPUESTO PRÁCTICO CUESTIONARIO ASPIRANTE

SUPUESTO 1-Es el día de recepción de toda la materia prima para esta semana. Nos hemos dado cuenta que hay 2 bolsas rotas de pasta, una lata abollada, fruta de destrío y que el congelado tiene una temperatura de -12º.

1- ¿Qué hacemos con las bolsas de pasta que vienen rotas?

- a) Colocar el contenido en otra bolsa, ponerle las etiquetas de la bolsa original y recepcionar.
- b) Devolver al proveedor.
- c) Depositar el contenido en un recipiente hermético, ponerle las etiquetas de la bolsa original y recepcionar.

2- Sobre la lata abollada, ¿cómo la recepcionamos?

- a) Devolver inmediatamente.
- b) Utilizar antes de 24 horas.
- c) Observar que el abollado no llega a ser fisura y la podemos utilizar.

3- ¿Cómo y dónde colocarías la verdura que hemos recepcionado?

- a) En un lugar fresco de la despensa.
- b) En la cámara frigorífica, en el estante superior.
- c) En el estante inferior de la cámara frigorífica.

4- ¿Tengo que anotar todo el género que hemos recibido?

- a) No, solo guardamos los albaranes ordenados por fechas.
- b) No, únicamente anoto las incidencias y las paso a la Dirección del Centro.
- c) Sí, lo anotamos en el libro de registro.

5- Sobre la fruta de destrío recibida, ¿cuál sería la actuación adecuada?

- a) Recepcionamos y la guardamos en el estante superior de la cámara, separada del resto de frutas.
- b) La utilizamos para macedonias o zumo.
- c) La devolvemos por no poderse utilizar para ningún fin.

SUPUESTO 2-En un día habitual de trabajo en el puesto de mantenimiento, se reciben productos de limpieza y se comunica por parte de la dirección del centro de la existencia de un caso de sarna en el alumnado.

6- ¿Dónde colocamos los productos de limpieza recibidos?

- a) En un almacén exclusivo para los productos de limpieza.
- b) En la despensa de la cocina a una distancia de 2 metros de los productos de alimentación.
- c) En los estantes altos y repartidos por la cocina.

7- Hemos recibido garrafas de 25 litros de lavavajillas manual. ¿Qué actuaciones hemos de llevar a cabo para pasarlo a un recipiente de más fácil manejo?

- a) Utilizamos un envase limpio de fácil uso y lo rotulamos con el nombre del producto.
- b) Se coloca en un envase de uso exclusivo y se pega la fotocopia de la etiqueta del envase original.
- c) No se puede utilizar otro envase según la normativa sanitaria vigente.

8- Ante el caso de sarna en la escuela, ¿qué medidas de control higiénicas llevaríamos a cabo con los tejidos del aula?

- a) Lavar la ropa a 60º y planchar por las dos caras del tejido.
- b) Lavar la ropa a 60º y secar al sol.
- c) Desechar todos los tejidos.

9- Continuando con el caso de sarna, ¿qué podemos hacer con los materiales rugosos (esponjas, espuma de colchonetas...) que no puedan ser lavados?

- a) Ponerlos en una bolsa de plástico con insecticida y cerramos herméticamente, durante 2 días.
- b) Ponerlos en una bolsa de plástico herméticamente cerrada, durante 2 días y seguidamente aspirarlas.
- c) Ponerlos en una bolsa de plástico herméticamente cerrada, durante 7 días.

10- ¿Cómo llevar a cabo la desinfección diaria de los sanitarios de las aulas?

- a) Utilizamos la lejía como desinfectante.
- b) Utilizamos productos que eliminan gérmenes y bacterias.
- c) Utilizamos una mezcla de amoníaco y detergente.

SUPUESTO 3- Comienza un día en la cocina de una escuela infantil y el menú del día en cuestión consiste en:

- Almuerzo: Fruta fresca variada.
- Comida: ensalada de queso fresco, lechuga, tomate y zanahoria, macarrones a la boloñesa y yogurt.
- Merienda: Bocadillo de jamón de york y vaso de leche.

Cuando te dispones a preparar la elaboración del menú tienes que tener en cuenta que entre el alumnado del centro tienes 1 niña con intolerancia al gluten y 2 niños con alergia a la proteína de la leche.

11- Para la niña que presenta la celiaquía ¿qué eliminarías del menú?

- a) Bocadillo, queso y macarrones.
- b) Pan, pasta, y jamón de york.
- c) Fruta fresca, pasta y bocadillo de jamón de york.

12- Con respecto al menú planteado, ¿qué alimentos no le darías a los niños que son alérgicos a la proteína de la leche?

- a) Queso, ternera de la salsa boloñesa, el yogurt, el vaso de leche y jamón de york.
- b) Queso, salsa boloñesa, el vaso de leche y el jamón de york.
- c) Queso fresco, yogurt y vaso de leche.

13- Los alimentos que has eliminado en la pregunta 11 ¿por qué alimentos los sustituirías?

- a) Yogurt, pasta sin gluten y bocadillo de jamón de york.
- b) Manzana, pasta sin gluten y jamón de york.
- c) Plátano, pasta sin gluten, y queso.

14- ¿Qué alimentos utilizarías para sustituir los eliminados en la pregunta 12?

- a) Fiambre de pavo, estofado de ternera, manzana y bebida vegetal
- b) Atún, carne de cerdo picada, manzana, bebida vegetal y jamón serrano.
- c) Jamón de york, carne picada de cerdo, manzana, bebida vegetal y jamón serrano.

15-En la elaboración de la salsa boloñesa, ¿qué medidas debes adoptar para evitar contaminación cruzada?

- a) Utilizar ollas separadas y utensilios destinados para tal fin.
- b) Solo ollas separadas.
- c) No hay que adoptar ninguna medida.

SUPUESTO 4. Dentro de una jornada laboral como ayudante de cocina, en el desempeño de sus funciones, indica cómo afrontarías las siguientes situaciones:

16- ¿Cómo llevarías a cabo la higienización de frutas y verduras para su consumo en crudo?

- a) Las lavarías con abundante agua.
- b) Las sumergirías en agua con una disolución apta para desinfección de aguas, dejándolas el tiempo indicado por el fabricante del producto utilizado y a continuación las enjuagarías con abundante agua potable.
- c) Las sumergirías en agua con 10ml de lejía común por 10 litros de agua, y a continuación las enjuagarías con abundante agua potable.

17- Elaboramos los bocadillos a las 14 horas para consumir a las 16 horas, ¿cómo debo conservarlos?

- a) Los introducimos en bolsas, las cerramos y los guardamos en el frigorífico.
- b) Los envolvemos uno a uno con papel y se meten en bolsas.
- c) Los envolvemos y los dejamos en lugar fresco y seco hasta su consumo.

18- Tienes que preparar una ensalada de tomate, lechuga y queso, ¿cómo procederías?

- a) Higienizamos las verduras, las cortamos en una tabla verde, en una tabla blanca cortamos el queso y montamos la ensalada.
- b) Higienizamos las verduras y en una tabla verde cortamos las lechuga, tomates y queso y montamos la ensalada.
- c) Higienizamos las verduras y en una tabla blanca cortamos la lechuga, tomates y el queso y montamos la ensalada.

19- ¿Con qué cuchillo cortarías el pan?

- a) Con una puntilla.
- b) Con cuchillo cebollero.
- c) Con un cuchillo de sierra.

20- ¿Qué temperatura debe alcanzar el lavavajillas para la desinfección del menaje?

- a) 65º
- b) 80º
- c) 75º

PREGUNTAS DEL BLOQUE DE RESERVA CON LOS NÚMEROS 1 A 4, AMBAS INCLUSIVE, DEBERÁN RESPONDERSE AL IGUAL QUE EL RESTO DEL CUESTIONARIO, PERO SOLO SERÁN OBJETO DE VALORACIÓN EN EL SUPUESTO DE QUE ALGUNAS DE LAS PREGUNTAS TITULARES, COMPRENDIDAS ENTRE LA 1 A LA 20, RESULTARA INVALIDADA.

1-El congelado que hemos recibido, ¿cómo lo recepcionamos?

- a) Lo cocinamos y lo volvemos a congelar.
- b) Lo utilizamos con normalidad.
- c) Lo devolvemos porque la temperatura no es la idónea.

2-Tenemos que proceder a la limpieza de las mesas y sillas de las aulas. ¿Qué proporción de agua utilizaríamos para diluir el bactericida?

- a) 75% de agua y 25% de bactericida.
- b) 80% de agua y 20% de bactericida.
- c) Seguiremos las instrucciones del fabricante.

3- ¿Cuál es la temperatura adecuada para el servicio de los macarrones a la boloñesa?

- a) 68º
- b) 60º
- c) 63º

4- ¿Cómo procederías a la limpieza diaria de los suelos del espacio de la cocina?

- a) Barremos en húmedo y fregamos con bactericida.
- b) Barremos en seco y fregamos con bactericida.
- c) Barremos en húmedo y fregamos con lejía y amoníaco.