



PRUEBAS LIBRES PARA EL ACCESO A TITULACIONES DE TÉCNICAS- TÉCNICOS EN ATENCIÓN A PERSONAS EN SITUACIÓN DE DEPENDENCIA (Resolución 315/2022, 29 de diciembre de 2022)

NOMBRE Y APELLIDOS:

DNI:

MÓDULO: APOYO DOMICILIARIO

PARTE A de la prueba, que consta de 40 PREGUNTAS TIPO TEST. Las respuestas incorrectas penalizan $\frac{1}{3}$. Para superar el examen es necesario obtener como mínimo una calificación de 5 puntos, sobre 10.

1. Los niveles de actuación del Servicio Ayuda a Domicilio (SAD) son:

- a. Preventivo, no asistencial, educativo y rehabilitador.
- b. Preventivo, educativo y rehabilitador.
- c. Preventivo, asistencial, y rehabilitador.

2. Señala cuáles son actividades básicas de la vida diaria (ABVD):

- a. Son todas aquellas actividades que resultan imprescindibles para vivir.
- b. Caminar, hablar por teléfono y comer.
- c. Levantarse, caminar y vestirse.

3. Un plan de trabajo es:

- a. Un documento en el que se recoge la planificación de tareas.
- b. La ejecución de las diferentes tareas.
- c. Un documento para solicitar algún servicio en el domicilio.

4. ¿Cual es el elemento común que no estaría incluido en un plan de trabajo? :

- a. Los datos personales.
- b. El historial médico.
- c. El estado de salud.



PRUEBAS LIBRES PARA EL ACCESO A TITULACIONES DE TÉCNICAS- TÉCNICOS EN ATENCIÓN A PERSONAS EN SITUACIÓN DE DEPENDENCIA (Resolución 315/2022, 29 de diciembre de 2022)

5. La ejecución de la ayuda consta de las siguientes acciones:

- a. El desarrollo de las tareas planificadas.
- b. El seguimiento.
- c. Ambas opciones anteriores son correctas.

6. Las tareas de cuidado personal...:

- a. Van destinadas a promover y mantener el bienestar de la persona
- b. Van destinadas a promover y mantener el bienestar de la persona, excepto las relaciones sociales.
- c. Van destinadas a promover y mantener el bienestar de la persona, así como sus relaciones sociales.

7. Una buena organización de las tareas es fundamental para:

- a. Conseguir un máximo rendimiento en el tiempo.
- b. Conseguir un máximo rendimiento en el esfuerzo y la actividad que realizas.
- c. Ambas opciones anteriores son correctas.

8. La valoración de las tareas domésticas es función del:

- a. Trabajador/a social.
- b. De la persona usuaria.
- c. Del equipo multidisciplinar.

9. Las necesidades universales son:

- a. Aquellas necesidades que son iguales para todas las culturas, periodos históricos, etc.
- b. Las necesidades condicionadas por el medio social.
- c. Aquellas necesidades que son distintas según la cultura o periodo histórico en el que nos encontremos.



PRUEBAS LIBRES PARA EL ACCESO A TITULACIONES DE TÉCNICAS- TÉCNICOS EN ATENCIÓN A PERSONAS EN SITUACIÓN DE DEPENDENCIA (Resolución 315/2022, 29 de diciembre de 2022)

10. El consumo responsable:

- a. Consiste en priorizar los deseos a las necesidades.
- b. Consiste en tener en cuenta sólo las necesidades.
- c. Implica tener en cuenta las necesidades y deseos con una cierta previsión.

11. Entendemos por presupuesto:

- a. El cálculo anticipado de los ingresos y gastos de una actividad económica.
- b. El cálculo de todos los ingresos de una economía familiar.
- c. El cálculo de todos los gastos de una economía familiar.

12. Los principales elementos del presupuesto familiar son:

- a. Ingresos.
- b. Gastos.
- c. Gastos e ingresos.

13. Por ahorro se entiende:

- a. Guardar el dinero que nos ha sobrado en el presupuesto.
- b. No gastar dinero.
- c. Ambas respuestas son correctas.

14. A la hora de distribuir y almacenar los productos en el domicilio debes atender a los criterios de:

- a. Seguridad.
- b. Higiene.
- c. Ambas respuestas son correctas.



PRUEBAS LIBRES PARA EL ACCESO A TITULACIONES DE TÉCNICAS- TÉCNICOS EN ATENCIÓN A PERSONAS EN SITUACIÓN DE DEPENDENCIA (Resolución 315/2022, 29 de diciembre de 2022)

15. Realizar las tareas domiciliarias con un orden y una frecuencia previamente establecidos conlleva:

- a. Ahorro de tiempo.
- b. Mayor higiene.
- c. Ambas respuestas son correctas.

16. Como profesional ¿qué tareas debes realizar a diario en un domicilio?:

- a. Barrer el suelo, sacar la basura y limpieza del cubo de la basura.
- b. Hacer las camas, barrer el suelo, sacar la basura y el cambio de sábanas.
- c. Hacer las camas, sacar la basura, quitar el polvo y limpiar el baño.

17. Los datos genéricos que aparecen en las etiquetas de los productos de limpieza son:

- a. Utilidad del producto y composición.
- b. Dosificación.
- c. Ambas respuestas son correctas.

18. ¿Para qué se emplean los detergentes?:

- a. Para la disolución de sociedades o impurezas.
- b. Para la eliminación de las grasas.
- c. Es un producto destinado para la higiene personal o para la limpieza de determinados objetos.

19. Algunos de los consejos para utilizar correctamente la lavadora y realizar un buen mantenimiento de la misma son:

- a. Limpiar regularmente la cubeta donde se deposita el suavizante, el detergente, etcétera.
- b. Limpiar el filtro de la lavadora.
- c. Todas las opciones anteriores son correctas.



PRUEBAS LIBRES PARA EL ACCESO A TITULACIONES DE TÉCNICAS- TÉCNICOS EN ATENCIÓN A PERSONAS EN SITUACIÓN DE DEPENDENCIA (Resolución 315/2022, 29 de diciembre de 2022)

20. A la hora de clasificar la ropa para lavarla, debes tener en cuenta:

- a. Grado de suciedad y color de las prendas.
- b. Grado de suciedad, tipo de prenda y color.
- c. Sólo es necesario clasificar por colores.

21. Cuando se vaya a planchar una camisa, el proceso es el siguiente:

- a. Se empieza por los cuellos, a continuación el cuerpo de la camisa y por último las mangas.
- b. Primero se plancha el cuello, a continuación los puños y mangas, y por último el cuerpo de la camisa.
- c. En primer lugar se plancha el cuerpo de la camisa, a continuación las mangas y los puños; y por último, el cuello.

22. No debes depositar en el contenedor azul los siguientes productos:

- a. Briks, pañales, papeles sucios o metalizados.
- b. Periódicos y papeles de envolver.
- c. Propaganda, cajas de cartón o periódicos.

23. Señala la respuesta correcta, en relación a los macronutrientes que nos proporcionan los siguientes alimentos:

- a. El arroz aporta fundamentalmente lípidos y grasas.
- b. El aceite de oliva aporta proteínas e hidratos de carbono.
- c. Los lácteos son alimentos proteicos.

24. El etiquetado de los productos nos ofrece la siguiente información:

- a. Peso, caducidad y contenido en nutrientes.
- b. Peso, caducidad y valor energético.
- c. Peso, caducidad, contenido en nutrientes y valor energético.



PRUEBAS LIBRES PARA EL ACCESO A TITULACIONES DE TÉCNICAS- TÉCNICOS EN ATENCIÓN A PERSONAS EN SITUACIÓN DE DEPENDENCIA (Resolución 315/2022, 29 de diciembre de 2022)

- 25. La dieta depresora del colesterol está indicada en las personas....:**
- a. Con hipercolesterolemia.
 - b. Que tienen gastritis.
 - c. Que tienen úlceras gastroduodenales.
- 26. En la dieta para diabéticos debemos saber que:**
- a. No deben consumir fruta.
 - b. Se aconseja consumir refrescos.
 - c. Ambas son incorrectas.
- 27. Para considerar que nuestra dieta es saludable debemos tener presentes, al menos, estos aspectos:**
- a. El reparto de las comidas a lo largo del día.
 - b. Ambas respuestas son correctas.
 - c. Adaptar la dieta a las necesidades de la persona.
- 28. Con respecto a la higiene del lugar donde manipulamos los alimentos:**
- a. Pondremos la basura al lado de la tabla de corte para ir tirando los desechos.
 - b. Estará bien iluminado para facilitar la manipulación.
 - c. Manipularemos en el mismo lugar y tiempo, todos los alimentos: crudos y cocinados.
- 29. En cuanto a los factores que influyen en la proliferación de bacterias:**
- a. El agua y la humedad son factores desfavorables.
 - b. El vinagre hace que proliferen los microorganismos.
 - c. La descongelación fuera del frigorífico favorece el crecimiento de las bacterias.



PRUEBAS LIBRES PARA EL ACCESO A TITULACIONES DE TÉCNICAS- TÉCNICOS EN ATENCIÓN A PERSONAS EN SITUACIÓN DE DEPENDENCIA (Resolución 315/2022, 29 de diciembre de 2022)

- 30. Para lavar la verdura, lo haremos de la siguiente forma:**
- a. Las piezas grandes, como el repollo o la coliflor, no es necesario lavarlas.
 - b. No trocearemos la verdura para lavarla.
 - c. Cada tipo de verdura se prepara de una forma diferente, pero todas siguen el mismo proceso: limpieza, pelado y troceado.
- 31. ¿Qué afirmación es correcta sobre las técnicas básicas de cocina?:**
- a. Saltear es cocinar el alimento con gran cantidad de grasa.
 - b. Gratinar es cocer el alimento en una grasa a fuego lento.
 - c. Cocer al vapor es cocinar con el vapor que desprende un líquido cuando hierve.
- 32. En las elaboraciones básicas podemos preparar:**
- a. Como primer plato, un queso fresco con membrillo o mermelada.
 - b. Como segundo plato, embutidos.
 - c. Como postre, un arroz con leche.
- 33. Los accidentes que sufren las personas mayores en la cocina son:**
- a. Los mismos que sufren las personas de otras edades.
 - b. Cortocircuitos eléctricos por saturar los enchufes con distintos aparatos.
 - c. Todas son ciertas.
- 34. El pescado:**
- a. Es un alimento fundamental para la salud.
 - b. Ayuda a prevenir el colesterol.
 - c. Ambas respuestas son correctas.



PRUEBAS LIBRES PARA EL ACCESO A TITULACIONES DE TÉCNICAS- TÉCNICOS EN ATENCIÓN A PERSONAS EN SITUACIÓN DE DEPENDENCIA (Resolución 315/2022, 29 de diciembre de 2022)

35. Las técnicas básicas de cocina son:

- a. Concentración, mixta y explosión.
- b. Concentración, mixta y expansión.
- c. Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

36. En cuanto a las reuniones de seguimiento, señala la afirmación correcta:

- a. Sirve para controlar únicamente si los/las técnicos/cas cumplen su horario.
- b. Nos permite adaptarnos a las necesidades reales de la persona usuaria.
- c. No permite un cambio del servicio.

37. Las carnes de aves que consumimos habitualmente son:

- a. Pollo, pavo y pato.
- b. El pollo no es un ave.
- c. Ambas respuestas son incorrectas.

38. El color rojo vivo de algunas carnes:

- a. Generalmente indica su grado de frescura.
- b. No indica nada.
- c. Generalmente indica su grado de frescura, aunque no siempre, en el caso de la carne de ternera indica que se ha alimentado con leche.

39. En la evaluación final:

- a. Se debe evaluar la gestión del servicio.
- b. Se debe evaluar la gestión del servicio, de los recursos, el coste del servicio y los resultados obtenidos.
- c. Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

40. Con respecto a la evaluación de la calidad del servicio:

- a. Podemos obtener la información mediante entrevistas y/o encuestas.
- b. En la evaluación de la calidad no se valora el cumplimiento de los objetivos.
- c. No es necesario conocer el grado de satisfacción de la persona usuaria.