

**PRUEBAS SELECTIVAS PARA EL ACCESO A LA CONDICIÓN DE PERSONAL
ESTATUTARIO FIJO EN LA CATEGORÍA DE TÉCNICO ESPECIALISTA EN
ALOJAMIENTO POR EL PROCESO EXTRAORDINARIO DE ESTABILIZACIÓN DE
EMPLEO TEMPORAL.**

**Orden SAN/1917/2022, de 23 de diciembre (BOCYL de 28 de diciembre).
Fase de oposición. Ejercicio único
Turno libre y discapacidad**

Zamora, 17 de octubre de 2026

INSTRUCCIONES

1. **NO ABRA ESTE CUESTIONARIO HASTA QUE SE LE INDIQUE.**
2. Este cuestionario puede utilizarse en su totalidad como borrador y llevárselo al finalizar el tiempo de duración total del ejercicio.
3. Solo se calificarán las respuestas marcadas en la "Hoja de Respuestas" y siempre que se haga teniendo en cuenta estas instrucciones y las contenidas en la propia "Hoja de Respuestas".
4. Este cuestionario está compuesto por 60 preguntas, más 6 de reserva (61 a 66), que se utilizarán para posibles anulaciones.
5. Las preguntas de reserva sustituirán por su orden a las preguntas de cada parte que sean objeto de anulación, distribuidas del modo siguiente:
 - Preguntas de la parte general: de la 1 a la 7.
 - Preguntas de la parte específica: de la 8 a la 60.
 - Preguntas de reserva de la parte general: de la 61 a la 62.
 - Preguntas de reserva de la parte específica: de la 63 a la 66.
6. Todas las preguntas cuentan con **tres respuestas alternativas**, de las que sólo una de ellas será la correcta. Todas las preguntas tendrán el mismo valor. Las preguntas no contestadas no puntúan ni penalizan.
7. Las contestaciones erróneas se **penalizarán con una novena parte** (1/9) del valor de las respuestas correctas.
8. La duración total del ejercicio será de **noventa minutos (90)**.
9. Lea atentamente antes de comenzar las instrucciones que figuran al dorso de la "Hoja de Respuestas". Marque las respuestas con **bolígrafo negro o azul**, y compruebe siempre que la marca que va a señalar en la "Hoja de Respuestas" corresponde al número de pregunta del cuestionario.
10. Al finalizar el ejercicio es obligatorio entregar la "Hoja de Respuestas". No separe el "ejemplar para el interesado" de la Hoja de Respuestas; lo hará el responsable del aula al recoger el ejercicio.
11. **Apague el móvil y cualquier dispositivo con conexión a redes móviles o internet y retírelos de la mesa.**
12. Nadie podrá abandonar el aula durante los primeros 15 minutos de examen ni los 15 minutos últimos.



**Junta de
Castilla y León**

Consejería de Sanidad
y Bienestar Social



Gerencia de Asistencia Sanitaria de Zamora

1.- Según el art. 2 del Decreto 17/2026 por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Sanidad y Bienestar Social, son órganos directivos centrales:

- a. Viceconsejería de Sanidad.
- b. Dirección General de Desarrollo Sanitario.
- c. Dirección General Personal y Desarrollo Profesional.

2.- En lo referente a la promoción interna temporal, el Estatuto Marco del personal estatutario de los servicios de salud, señala que:

- a. Se podrá ofrecer para funciones correspondientes a nombramientos de una categoría del mismo nivel de titulación o de nivel superior, sin ser necesaria la titulación correspondiente.
- b. Se podrá ofrecer para funciones correspondientes a nombramientos de una categoría del mismo nivel de titulación o de nivel superior, siempre que ostente la titulación correspondiente.
- c. El trabajador percibirá las retribuciones correspondientes a las funciones efectivamente desempeñadas incluidos los trienios.

3.- ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es verdadera respecto al derecho a la información sanitaria del paciente?

- a. Solo el paciente tiene derecho a ser informado, sin que puedan ser informadas las personas vinculadas a él.
- b. El derecho a la información sanitaria de los pacientes no puede limitarse, ni siquiera por la existencia acreditada de un estado de necesidad terapéutica.
- c. El paciente será informado, incluso en caso de incapacidad, de modo adecuado a sus posibilidades de comprensión, cumpliendo con el deber de informar también a su representante legal.

4.- ¿Cómo define el art. 3 de la Ley 41/2002, de 14 de noviembre, básica reguladora de la autonomía del paciente y de derechos y obligaciones en materia de información y documentación clínica, la documentación clínica?

- a. El conjunto de documentos que contienen los datos, valoraciones e informaciones de cualquier índole sobre la situación y la evolución clínica de un paciente a lo largo del proceso asistencial.
- b. El soporte de cualquier tipo o clase que contiene un conjunto de datos e informaciones de carácter asistencial.
- c. Todo dato, cualquiera que sea su forma, clase o tipo, que permite adquirir o ampliar conocimientos sobre el estado físico y la salud de una persona, o la forma de preservarla, cuidarla, mejorarla o recuperarla.

5.-Según dispone el artículo 41 de la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, la Agencia Española de Protección de Datos y las autoridades autonómicas de protección de datos podrán aprobar normas corporativas:

- a. No vinculantes de acuerdo con lo previsto en el artículo 47 del Reglamento (UE) 2016/679.
- b. Vinculantes de acuerdo con lo previsto en el artículo 45 del Reglamento (UE) 2016/679.
- c. Vinculantes de acuerdo con lo previsto en el artículo 47 del Reglamento (UE) 2016/679.

6.-Según el artículo 9 de la Ley 31/1995, de Prevención de Riesgos Laborales, la función de vigilancia y control de la normativa sobre prevención de riesgos laborales corresponde a:

- a. Inspección de Trabajo y Seguridad Social.
- b. Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo.
- c. Servicios de Prevención.

7.- Entre los principios de la acción preventiva en materia de Prevención de Riesgos Laborales NO se encuentra:

- a. Combatir los riesgos en su origen.
- b. Tener en cuenta la evolución de la técnica.
- c. Adoptar medidas que antepongan la protección individual a la colectiva.

8.- ¿Qué normativa establece el curriculum correspondiente al título de Técnico en Alojamiento en CYL?

- a. Decreto 69/2009, de 24 de septiembre.
- b. Decreto 79/2009 de 24 de septiembre.
- c. Decreto 79/2004 de 24 de octubre.

9.- ¿Qué categoría profesional con funciones similares a las funciones de TSA, se suprime en la misma fecha que se crea la categoría de TSA?

- a. Jefe de personal subalterno.
- b. Gobernanta.
- c. Responsable de hostelería.

10.- ¿Cuáles son los principios en la distribución de tareas?

- a. Eficacia y responsabilidad.
- b. Eficacia, rapidez y solvencia.
- c. Eficacia, eficiencia y rotación.

11.- ¿Qué funciones desempeña el/la Técnico Superior en Alojamiento en relación con los recursos humanos?

- a. Planificar y verificar el cumplimiento de los protocolos de calidad en el área asistencial del hospital.
- b. Cooperar en el sistema de selección de profesionales que trabajan en las áreas de alojamiento.
- c. Organizar, coordinar y supervisar el trabajo del personal de hostelería a su cargo en las áreas del hospital relacionadas con el servicio de hostelería.

12.- Señale cuál de las siguientes funciones NO pertenece al ámbito de actuación de un/a Técnico Superior en Alojamiento en lavandería-lencería:

- a. Organizar y supervisar las actividades en los departamentos de lavandería-lencería.
- b. Gestionar las actividades asistenciales en las unidades de hospitalización.
- c. Cooperar en los trabajos que requieran la coordinación entre diferentes áreas del hospital relacionadas con el servicio de ropa hospitalaria.

13.- ¿A qué dirección está adscrita el área de hostelería del hospital?

- a. A la Dirección de Servicios Generales.
- b. A la Dirección Económico-Administrativa.
- c. A la Dirección de Servicios Hosteleros.

14.- ¿En qué consiste la alimentación integral?

- a. Variedad de nutrientes en la dieta.
- b. Adaptación de dietas para personas con necesidades especiales.
- c. Participación de todos los departamentos en la gestión, planificación, elaboración y distribución.

15.- De las siguientes afirmaciones, diga cuál de ellas es la correcta:

- a. El servicio de hostelería forma parte del Área de Soporte del hospital.
- b. El servicio de hostelería depende del servicio de Nutrición y Dietética.
- c. El servicio Esterilización es uno de los pilares del servicio de hostelería ya que se encarga de la ropa quirúrgica.

16.- ¿Cuál es la definición de "manipulador de alimentos"?

- a. Empresa del sector alimentario.
- b. Todas las personas en el momento de alimentarse.
- c. Todas aquellas personas que, por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos.

17.- En los establecimientos que sirven comidas para colectividades, ¿qué normativa se aplica para la prevención de la parasitosis por Anisakis en los productos de pesca?:

- a. R.D 1420/2007, 1 de diciembre.
- b. RD 1420/2006, 1 de diciembre.
- c. R.D 1430/2006, 1 de diciembre.

18.- ¿Cuál de los siguientes elementos diferencia de forma más clara la ISO 22000 respecto de la ISO 9001?:

- a. La ISO 22000 incorpora requisitos específicos para gestionar los peligros relacionados con la seguridad alimentaria dentro del sistema de gestión.
- b. La ISO 22000 se limita al control del producto terminado, mientras que la ISO 9001 controla exclusivamente los procesos.
- c. La ISO 9001 no permite aplicar principios de prevención.

19.- En un sistema de gestión de calidad, la diferencia fundamental entre corrección y acción correctiva es que:

- a. La corrección elimina la causa de una no conformidad y la acción correctiva elimina únicamente su efecto.
- b. La corrección aborda la no conformidad detectada, mientras que la acción correctiva pretende eliminar su causa para evitar su recurrencia.
- c. Son términos equivalentes utilizados indistintamente en la ISO 9001.

20.- En línea fría ¿Qué combinación representa mejor los puntos que requieren especial control?

- a. Elaboración, enfriamiento rápido, conservación refrigerada, regeneración, mantenimiento y distribución.
- b. Elaboración, congelación, descongelación, lavado y distribución.
- c. Elaboración, conservación a temperatura ambiente, regeneración y refrigeración.

21.- Se elaboran alimentos a primera hora de la mañana. Tras su elaboración se realiza un enfriamiento rápido, se almacenan refrigerados y varias horas después se someten a un proceso de calentamiento antes de su distribución a pacientes. Estamos ante:

- a. Línea caliente.
- b. Línea fría.
- c. Línea mixta.

22.- Una materia prima cruda entra en la cocina y, después de ser almacenada y preparada, se cocina. Posteriormente, el alimento cocinado se emplata y se distribuye. Desde el punto de vista del principio de marcha adelante:

- a. El circuito es adecuado si se mantiene siempre la misma dirección general del proceso y se evitan cruces que puedan generar contaminación.
- b. El circuito solo es correcto si todas las fases se realizan en una única habitación.
- c. El circuito no se puede considerar adecuado porque toda materia prima cruda debe permanecer aislada hasta el final del proceso.

23.- En relación con la marcha adelante ¿Qué situación sería más contraria a este principio?:

- a. Recepción, almacenamiento, preparación, cocción y distribución.
- b. Recepción, preparación, almacenamiento de producto terminado, cocción y distribución.
- c. Recepción, almacenamiento, preparación, elaboración y distribución.

24.- ¿Cuál de estas opciones contiene únicamente generadores de calor?:

- a. Horno, marmita y plancha.
- b. Abatidor, horno y marmita.
- c. Cámara de descongelación, mesa refrigerada y abatidor.

25.- ¿Cuál es la función principal de una mesa refrigerada?:

- a. Proporcionar una superficie de trabajo junto con capacidad de conservación refrigerada.
- b. Cocinar y mantener alimentos en caliente.
- c. Congelar rápidamente alimentos recién elaborados.

26.- Una cocina hospitalaria que dispone de una zona de emplatado perfectamente limpia, pero permite que los residuos atraviesen dicha zona para salir de la cocina:

- a. La zona continúa siendo adecuada porque se encuentra limpia.
- b. Existe una deficiencia en el diseño o funcionamiento del circuito de residuos, ya que puede comprometer la zona limpia.
- c. El circuito es correcto si los residuos están cerrados correctamente.

27.-Respecto a la zona de residuos ¿Cuál es la afirmación correcta?:

- a. Debe situarse y gestionarse de forma que se minimice su contacto con alimentos y zonas limpias.
- b. Debe encontrarse necesariamente junto al área de emplatado.
- c. Los residuos pueden almacenarse temporalmente en cualquier zona si están dentro de bolsa.



28.-Durante la recepción, un alimento refrigerado presenta una temperatura dentro del límite establecido, pero el responsable observa que el producto está próximo a su fecha de caducidad:

- a. La proximidad de la fecha de caducidad obliga siempre a rechazarlo.
- b. La fecha de caducidad puede ser relevante, pero no implica automáticamente el rechazo. Se debe valorar su aceptación.
- c. Si la temperatura es correcta la fecha de caducidad no tiene importancia.

29.-La ausencia de necesidades de refrigeración en un alimento no perecedero significa que:

- a. No requiere control de temperaturas ni de condiciones ambientales.
- b. Puede almacenarse en cualquier condición siempre que esté cerrado.
- c. Deben respetarse unas condiciones adecuadas de humedad y temperatura.

30.- ¿Cuántos grupos de alimentos componen la denominada "nueva rueda de los alimentos"?

- a. 5
- b. 6
- c. 7

31.- ¿Qué tipos de corte se pueden utilizar en las verduras? Señale la opción CORRECTA:

- a. Brunoisse.
- b. Juliana.
- c. Todos son cortes de verduras.

32.-La regeneración de un alimento es:

- a. La puesta a temperatura de consumo.
- b. El último calentamiento para terminar de cocinarlo.
- c. El descenso de su temperatura de forma rápida.

33.-Los productos cocinados, envasados al vacío y refrigerados se denominan:

- a. Productos de 3 Gama.
- b. Productos de 4 Gama.
- c. Productos de 5 Gama.

34.- ¿Qué número de alérgenos están obligados a declarar los establecimientos que sirven a colectividades?

- a. 12 alérgenos.
- b. 13 alérgenos.
- c. 14 alérgenos

35.-La dieta basal hospitalaria es:

- a. Es una dieta sin restricción de nutrientes o alimentos específicos.
- b. Es la dieta que se sirve a los pacientes de menor edad.
- c. Es la dieta con platos elaborados sin ningún condimento.

36.-En una cocina centralizada, ¿cuál es la zona de emplatado?

- a. Donde la comida se distribuye en raciones individuales para su consumo.
- b. Donde se lavan las sartenes, cazuelas y restos de equipamiento.
- c. Zona de clasificación de residuos.

37.- ¿Cuál es la diferencia entre "carros isotérmicos" y "carros térmicos"?

- a. Los carros isotérmicos poseen un sistema de calentamiento de bandejas y los carros térmicos solo sirven para transportarlas.
- b. Los carros isotérmicos se utilizan para refrigerar los alimentos y los carros térmicos para calentar los alimentos.
- c. Los carros térmicos poseen un sistema de calentamiento de bandejas y los carros isotérmicos sirven para transportarlas.

38.-Para poder cubrir las necesidades de ropa en los centros hospitalarios, es necesario contar con:

- a. Tres juegos de cada tipo de ropa.
- b. Cuatro juegos de cada tipo de ropa.
- c. Cinco juegos de cada tipo de ropa.

39.-La cantidad de ropa para cubrir las necesidades se denomina:

- a. Dotación.
- b. Consumo.
- c. Previsión.

40.- ¿Qué parámetros debemos consultar para determinar el grado de acidez o alcalinidad del agua?

- a. El pH.
- b. El calcio y el magnesio.
- c. El pH y el calcio.

41.-Las manchas de tinta se quitan:

- a. Con un detergente ácido.
- b. Con agua oxigenada.
- c. Con un agente antimanchas que contenga tensioactivos.



42.-Teniendo en cuenta que el marcaje debe realizarse de forma que no deteriore la prenda ni interfiera en su uso posterior, ¿dónde se realiza habitualmente el marcaje de las prendas?

- a. En el área de secado.
- b. En el área de distribución.
- c. En el área de costura.

43.-En una lavandería, se recibe un lote de ropa que debe pasar por el proceso de acabado. Según las características de las prendas y el sistema de planchado disponible, ¿qué lote de ropa será el más adecuado para planchar en calandra?

- a. Uniformes.
- b. Ropa de línea.
- c. Ropa de forma.

44.- ¿Qué tipo de sistema utiliza la lavadora convencional?

- a. Discontinuo.
- b. Túnel de lavado.
- c. Continuo.

45.-En una lavandería industrial, los carros de fondeo remontables se utilizan para facilitar el transporte y la manipulación de la ropa durante las diferentes fases del proceso. ¿Qué características principales tienen este tipo de carros?

- a. El fondo se abre para la descarga de la ropa.
- b. A medida que se vacía su contenido, va subiendo el fondo del carro.
- c. Son sistemas fijos.

46.-Después del proceso de lavado, las toallas deben recibir un tratamiento adecuado para conseguir un buen acabado y mantener sus características de absorción, suavidad y presentación. ¿Qué tratamiento se les aplica habitualmente después del lavado?

- a. Secado total.
- b. Planchado en calandra.
- c. Planchado manual.

47.- ¿Cómo se denominan las puntadas enlazadas y anudadas que se realizan de izquierda a derecha y que se utilizan principalmente para rematar los bordes de una prenda y evitar que el tejido se deshilache?

- a. Hilván.
- b. Festón.
- c. Pespunte.

48.-Son componentes que refuerzan la acción detergente o limpiadora del tensioactivo aumentando la alcalinidad y protegiendo al detergente de las aguas muy duras.

- a. Auxiliares de presentación.
- b. Tensioactivos anfotéricos.
- c. Coadyuvantes.

49.- ¿Qué es el Perborato sódico?

- a. Agua oxigenada.
- b. Tensioactivo.
- c. Blanqueante óptico.

50.-Aquel agente biológico que pueda causar una enfermedad en el hombre y pueda suponer un peligro para los trabajadores, siendo poco probable que se propague a la colectividad y existiendo generalmente profilaxis o tratamiento eficaz, ¿de qué grupo es?

- a. Agente biológico del grupo 2.
- b. Agente biológico del grupo 3.
- c. Agente biológico del grupo 4.

51.- ¿Cómo se definen las zonas críticas o de alto riesgo hospitalario?

- a. Aquellas zonas hospitalarias, que por el tipo de actividad están libres de la presencia de patógenos.
- b. Aquellas zonas hospitalarias donde la concentración de placas patógenas es baja y es necesario realizar limpieza diaria.
- c. Ninguna respuesta es correcta.

52.- ¿Cómo se define la desinfección en el ámbito de la limpieza hospitalaria?

- a. Procedimiento dirigido a impedir la llegada de los microorganismos patógenos a un medio aséptico.
- b. Conjunto de acciones emprendidas con el fin de eliminar los microorganismos patógenos presentes en un medio o inhibidor de proliferación.
- c. Proceso capaz de eliminar prácticamente todos los microorganismos patógenos conocidos, pero no todas las formas de vida bacterianas (endosporas) sobre objetos inanimados.



53.-En la limpieza hospitalaria, las superficies de mampostería requieren productos adecuados que permitan eliminar la suciedad sin dañar el material. ¿Qué tipo de producto se debe utilizar para realizar correctamente la limpieza de estas superficies?

- a. Neutro.
- b. Alcalino.
- c. Puede ser alcalino o neutro.

54.-La capacidad de romper la tensión superficial del agua para que reduzca la tensión de contacto y penetre mejor se llama:

- a. Poder humectante.
- b. Relajante tensional.
- c. Solubilidad.

55.- ¿Con qué frecuencia se limpiarán los pomos de las puertas?

- a. Semanal.
- b. Diaria.
- c. Mensual.

56.-Las normas generales de limpieza establecen limpiar:

- a. De limpio a sucio, de arriba abajo y de fuera hacia dentro.
- b. De limpio a sucio, de arriba abajo y de dentro hacia fuera.
- c. De sucio a limpio, de arriba abajo y de dentro hacia fuera.

57.- ¿Qué normativa regula la gestión de residuos y el régimen jurídico de los suelos contaminados?

- a. Ley 22/2011.
- b. Ley 34/2007.
- c. Real Decreto 952/1997.

58.- ¿Cómo se calificaría concretamente cualquier operación cuyo resultado principal sea que el residuo sirva a una finalidad útil al sustituir a otros materiales?

- a. Tratamiento.
- b. Valoración.
- c. Reutilización.

59.- ¿En qué consiste un sistema de identificación de productos?

- a. En identificar y definir especificaciones técnicas que consigan representar de forma genérica cada uno de los productos que se consumen en los Centros sanitarios.
- b. En poner las etiquetas con las indicaciones del producto y su uso.
- c. En controlar el almacenamiento de los productos.

60.- ¿En qué apartado de las fichas de seguridad de datos (FDS) que acompañan a los productos químicos usados en la limpieza hospitalaria, se encuentran las medidas que deben tomarse en caso de vertido accidental?

- a. Apartado 2.
- b. Apartado 4.
- c. Apartado 6.

61.- ¿Cómo se denomina la autoridad administrativa independiente de ámbito estatal encargada de supervisar la aplicación de la normativa de protección de datos personales?

- a. Agencia Española de Protección de Datos.
- b. Secretaría de Estado de Agenda Digital.
- c. Dirección General del Reglamento de Protección de Datos.

62.-Según el artículo 16 de la LPRL: La prevención de Riesgos Laborales deberá integrarse en el sistema general de gestión de la empresa, tanto en el conjunto de sus actividades como en todos los niveles jerárquicos de ésta a través de la implantación y aplicación de:

- a. El manual de estructura organizativa y del sistema de gestión integral.
- b. El plan de prevención de riesgos laborales.
- c. El informe de evaluación inicial de riesgos y la planificación de la actividad preventiva.

63.- La comunicación de las características de las tareas y puestos de trabajo de una organización a los operarios que los desempeñan es un ejemplo de:

- a. Comunicación lateral.
- b. Comunicación descendente.
- c. Comunicación ascendente.

64.- ¿Cómo se agrupan los productos para su codificación?

- a. Los artículos se clasifican en grupos.
- b. Los grupos se clasifican en familias.
- c. Dentro de los grupos hay subgrupos que se organizan en familias.

65.-La acreditación de servicios sanitarios en Castilla y León tiene como finalidad:

- a. Controlar la calidad en centros del Sistema Nacional de Salud.
- b. Promover la calidad y mejora continua de los servicios sanitarios.
- c. Realizar actividades de salud pública.

66.-No es función del Técnico en alojamiento en el Servicio de salud de Castilla y León:

- a. Organizar y supervisar las tareas de limpieza del personal del SACYL.
- b. Coordinar y organizar el servicio de dietética para establecer las dietas.
- c. Gestionar y organizar los recursos humanos necesarios en el área de Alojamiento.