

**MF0251\_2**  
**APOYO DOMICILIARIO**  
**Y ALIMENTACIÓN FAMILIAR**  
**SOLUCIONARIO DE EJERCICIOS**  
**DE AUTOEVALUACIÓN**



# ÍNDICE

---

## **MF0251\_2 APOYO DOMICILIARIO Y ALIMENTACIÓN FAMILIAR**

### **UF0125 GESTIÓN, APROVISIONAMIENTO Y COCINA EN LA UNIDAD FAMILIAR DE PERSONAS DEPENDIENTES**

Solucionario ejercicios de evaluación Unidad Didáctica 1.....	5
Solucionario ejercicios de evaluación Unidad Didáctica 2.....	8
Solucionario ejercicios de evaluación Unidad Didáctica 3.....	11
Solucionario ejercicios de evaluación Unidad Didáctica 4.....	13
Solucionario ejercicios de evaluación Unidad Didáctica 5.....	16
Solucionario ejercicios de evaluación Unidad Didáctica 6.....	19

### **UF0126 MANTENIMIENTO, LIMPIEZA Y ORGANIZACIÓN DEL DOMICILIO DE PERSONAS DEPENDIENTES**

Solucionario ejercicios de evaluación Unidad Didáctica 1.....	23
Solucionario ejercicios de evaluación Unidad Didáctica 2.....	26
Solucionario ejercicios de evaluación Unidad Didáctica 3.....	28
Solucionario ejercicios de evaluación Unidad Didáctica 4.....	30
Solucionario ejercicios de evaluación Unidad Didáctica 5.....	34
Solucionario ejercicios de evaluación Unidad Didáctica 6.....	37



## MF0251\_2

### APOYO DOMICILIARIO Y ALIMENTACIÓN FAMILIAR

#### Solucionario de los ejercicios de autoevaluación

##### UF0125

##### GESTIÓN, APROVISIONAMIENTO Y COCINA EN LA UNIDAD FAMILIAR DE PERSONAS DEPENDIENTES

##### Unidad Didáctica 1 (página 53):

1. Los elementos que constituyen el Plan de Trabajo son (indica la correcta):

**a) Los objetivos o metas que se quieren conseguir realizando una serie de actividades o introduciendo servicios o técnicas que lo faciliten.**

b) Las actividades que realiza el o la PASS y que se describen como obligatorias.

c) El reparto de tareas entre la persona usuaria y el o la PASS, sin tener en cuenta a la unidad convivencial.

2. Las tareas del y la PASS más habituales, suelen ser (indica la correcta):

a) Tareas de cuidado personal (levantarse, vestirse, comer, etc.).

b) Tareas domésticas. (limpieza, mantenimiento...).

**c) Ambas respuestas son correctas.**

3. Entre los elementos que forman el plan de trabajo no están:

a) Los datos que sirven para identificar a cada usuario como su nombre y apellidos, NIF, fecha de nacimiento, domicilio, teléfono y formación.

b) Los datos de situación socio-familiar-económica del usuario, como: fuente de ingresos: si es perceptor de renta básica, jubilación, invalidez, etc.

**c) Los datos de la persona que va a ir a realizar el servicio del SAD.**

4. En relación a las características generales del Plan de trabajo, este debe de ser (indica la incorrecta):

**a) Flexible para trabajar con cualquier persona de la unidad convivencial.**

b) Descentralizado y participativo.

c) Autogestionado e interdisciplinario.

5. En el proceso de elaboración de un Plan de trabajo han de resolverse las siguientes cuestiones (indica la correcta):

a) Los objetivos o el qué se quiere realizar.

**b) Los recursos y personas que se van a necesitar.**

c) El para qué o metas que se van a realizar.

6. Dentro de las etapas está la de diagnóstico que (indica la correcta):

a) Es la fase previa a la formulación del problema.

b) Implica el reconocimiento lo más completo posible de la situación objeto de estudio.

**c) A y b son correctas.**

7. En todo diagnóstico en relación al Plan de trabajo con la persona usuaria y la unidad convivencial, hay que contemplar (indica la incorrecta):

**a) Las necesidades que tiene el o la PASS para realizar su trabajo.**

b) Identificar el problema tal y como es percibido e interpretado por las personas que lo están viviendo.

c) Prever los recursos que tienen las personas implicadas y el entorno.

8. Entre las técnicas para realizar el diagnóstico NO se encuentran:

a) Cuestionarios y entrevistas a la persona usuaria.

**b) Comparación con estándares profesionales en relación al PASS.**

c) La consulta a expertos en relación a la situación.

9. La planificación de un Plan de trabajo pretende (indica la incorrecta):

a) Elaborar las orientaciones y normas de actuación.

b) Definir el papel que le corresponde a los diferentes protagonistas del proceso de cambio o mejora, tanto la persona usuaria del SAD, el o la PASS, como la Unidad Convivencial.

**c) A y b no son correctas.**

10. En la planificación del servicio de atención en domicilio es importante rentabilizar el tiempo (indica la respuesta incorrecta):

a) Hay una cantidad de horas concedidas a cada intervención y el o la PASS deberá planificarse para realizarlas en el tiempo y calidad necesarias.

b) Hay actividades que pueden ser una vez al día, otras una o dos veces por semana como la compra y otras una vez al mes, como una limpieza en la cocina.

**c) Lo importante es terminar todo el trabajo asignado, aunque la persona pierda autonomía para conseguirlo.**

## **Unidad Didáctica 2 (página 86):**

1. El apoyo a la gestión económica de la unidad convivencial puede ser una de las tareas del y la PASS y para ello (indica la incorrecta):

a) El profesional deberá dominar de forma teórica y práctica, la realización de presupuestos y el control de gastos e ingresos.

**b) Deberá decidir por la persona usuaria cuales deben de ser sus gastos.**

c) Deberá tener en cuenta las necesidades y los recursos propios y sociales de los que disponen los usuarios y sus familias.

2. Para planificar los recursos económicos en relación a las necesidades del usuario y su familia es imprescindible saber hacer un presupuesto. Para ello es necesario analizar (indica la incorrecta):

a) La cantidad de personas que conviven, características y necesidades de cada uno, el estilo de vida del grupo.

**b) Solo los gastos fijos de la persona usuaria del SAD.**

c) Los ingresos y su procedencia.

3. Para orientar en el presupuesto familiar, el técnico en atención sociosanitaria, deberá (indica la incorrecta):

a) Estar familiarizado con la lectura de la documentación que nos ofrece los datos de gastos e ingresos de la familia.

**b) Ser el responsable de realizar el presupuesto y de encontrar la documentación necesaria para ello.**

c) Acompañar y motivar a la persona usuaria y a la unidad convivencial a colocar todos los documentos necesarios para realizar el presupuesto como: Las facturas, tickets de compra, recibos...



4. en relación a las formas actuales de recibir la información y documentos (indica la respuesta correcta):

a) Ya no llega nada a través del correo postal.

b) Hay que ayudar a la persona a descargarse obligatoriamente todas las aplicaciones para poder leer los recibos.

**c) En muchos más casos ya solo llega por correo electrónico y aplicaciones de las distintas empresas.**

5. Nuestras tareas en relación a la documentación, se resumen en:

a) Ayudar a la persona usuaria en la organización de la documentación.

b) Colaborar con ella en la interpretación correcta de los conceptos que aparecen: qué se está facturando, cómo, cuándo, forma de pago, servicios u objetos contratados.

**c) A y b son correctas.**

6. Respecto a la documentación sanitaria, es interesante saber que (indica la incorrecta):

**a) Actualmente solo es posible ver la información a través de las aplicaciones online y no se puede imprimir ni descargar nada en otro formato.**

b) Aunque actualmente existe una carpeta ciudadana online dentro de las aplicaciones de los centros de salud y de los hospitales, a estas personas les gusta leer en papel su estado de salud.

c) Es conveniente que toda la documentación relacionada con el ámbito sanitario esté en una carpeta concreta: radiografías, análisis, citas, pruebas...

7. Dentro de cada carpeta los documentos también deben estar organizados (indica la incorrecta):

- a) El primero que se ve siempre será el más actual.
- b) Por fechas y por compañía.

**c) El primer documento debe ser el primero que se recibió.**

8. En relación a la distinción entre las tarjetas bancarias (indica la correcta):

- a) La tarjeta de débito es la que menos se utiliza ya que genera deuda.
- b) La tarjeta de crédito es la más frecuente ya que permite sacar dinero en cajeros y hacer compras sin generar deuda.

**c) La tarjeta de crédito genera una deuda para el cliente.**

9. El equilibrio entre los ingresos y los gastos se obtiene de (indica la incorrecta):

**a) Restas ingresos menos gastos, solo teniendo en cuenta los gastos fijos.**

b) Para calcularlo, necesitamos asegurar que se han considerado todos los gastos fijos y posibles o extraordinarios y también todos los ingresos.

c) Una situación negativa, mes tras mes, puede evolucionar en un endeudamiento del usuario y la familia y generar la necesidad de un plan para volver a un equilibrio.

10. Los factores que condicionan la priorización de los gastos de la unidad convivencial pueden ser (indica la correcta):

**a) Número de miembros y estado de salud de los mismos.**

b) Edad y nivel de dependencia solo de la persona usuaria.

c) El análisis de los ingresos exclusivamente de la persona usuaria del servicio del SAD.

### **Unidad Didáctica 3 (página 104):**

1. En relación a las compra y la lista de la compra, el objetivo del o la PASS es (indica la incorrecta):

a) Acompañan a las personas usuarias del servicio de ayuda a domicilio a realizar sus compras.

**b) Descubrir y juzgar sus hábitos y costumbres en relación a este tema.**

c) Informar e informar mediante el diálogo para conseguir que mejoren sus hábitos de consumo.

2. Los factores que determinan la lista de la compra pueden ser (indica la correcta):

a) Número de miembros de la Unidad Convivencial (UC) y necesidades.

b) Época del año y fiestas o eventos posibles durante esas fechas.

**c) A y b son correctas.**

3. Como profesional de atención sociosanitaria, vamos a estar atentos a la realidad de la familia para (indica la incorrecta):

a) Para educar y ayudar a mejorar los hábitos de consumo de la persona usuaria del servicio y la Unidad Convivencial.

b) Mediante el diálogo y la escucha activa para ayudarle a tomar decisiones más saludables.

**c) Tomar decisiones si la persona no quiere mejorar su hábitos y costumbres.**

4. La relación entre la lista de la compra y el presupuesto económico es directa y real y por ello (indica la incorrecta):

a) Si llevamos una lista evitamos comprar productos por impulso y este hecho nos ayudará a equilibrar nuestra economía.

b) La compra de productos de temporada y naturales en vez de envasados, nos puede ayudar a equilibrar el presupuesto y la salud.

**c) Ninguna de las anteriores respuestas es adecuada a este tema.**

5. Al realizar la lista de la compra y el acto de la compra en sí, hay que tener en cuenta los siguientes factores (indica la respuesta incorrecta):

a) La relación calidad-precio y los tipos de productos que necesitamos.

**b) Los lugares de venta, por lo que los mercadillos no se recomiendan.**

c) El etiquetado de los productos alimenticios.

#### **Unidad Didáctica 4 (página 154):**

1. En relación a los sistemas de compra (indica la correcta):

- a) No es seguro comprar en mercadillos de barrio.
- b) Lo mejor es comprar en grandes superficies porque siempre es más barato.

**c) El pequeño comercio tiene la ventaja de su cercanía y su atención individualizada a cada cliente.**

2. Completa el siguiente párrafo sobre la normativa vigente en materia de consumo, según el libro La protección de los consumidores en la Unión Europea (2004):

**“La legislación comunitaria protege igualmente a los consumidores cuando realizan compras por correo, internet, televenta y otro tipo de compras a distancia”.**

3. En la compra por teléfono es conveniente seguir algunas medidas para evitar timos (indica la correcta):

- a) Evitar dar ciertas informaciones como los datos de la cuenta bancaria.
- b) Asegurarse de que se está hablando con la entidad de la que se es cliente o con la que se desea realizar algún tipo de transacción comercial.

**c) Ambas son correctas.**

4. La compra virtual u online hay que tener en cuenta (indica la incorrecta):

**a) Navegar desde una conexión segura como las de los centros comerciales.**

b) Evitar las wifis públicas y las conexiones abiertas de los bares.

c) Si no existe la posibilidad de devolver el producto no es aconsejable comprarlo.

5. Los productos textiles y el calzado también llevan etiqueta con (indica la incorrecta):

a) Nombre y datos del fabricante, número de registro si está fabricado en España y composición.

b) La etiqueta irá en la envoltura si va envuelto y si no, cosida a la prenda, en material resistente para poder lavarla.

**c) En el calzado las etiquetas están en la caja del mismo.**

6. Los factores que desencadenan el deterioro del producto son (indica la incorrecta):

a) La proliferación de microorganismos en los alimentos, debido a la propia naturaleza del alimento.

b) La acción de factores físicos ambientales como la exposición a la luz solar.

**c) Ninguna de las anteriores es la respuesta correcta.**

7. Los factores que frenan el avance del deterioro son (indica la correcta):

a) Máxima higiene durante el procesado del alimento.

b) Utilizar técnicas de conservación adecuadas según el alimento.

**c) Ambas son correctas.**

8. Dentro de las formas de contaminación de los alimentos están (indica la correcta):

a) La directa por razón de los utensilios de cocina utilizados.

b) La indirecta en relación a posibles microorganismos.

**c) Ninguna es correcta.**

9. Las alteraciones a las que se ven sometidos los alimentos responden a posibles causas (indica la correcta):

**a) Físicas, como por ejemplo cuando los zumos pierden vitaminas.**

b) Químicas o biológicas, como cuando por ejemplo la mantequilla adquiere un sabor rancio.

c) Patológicas como cuando aparecen parásitos.

10. Existen diferentes técnicas de conservación de alimentos (indica la incorrecta):

a) Mediante calor, ebullición y escaldado en agua hirviendo.

b) Pasteurización, esterilización, uperización (U.H.T.).

**c) La a es incorrecta.**

**Unidad Didáctica 5 (página 196):**

1. Existen numerosos utensilios para la cocina aunque algunos son más necesarios que otros. Los más básicos son (indica la correcta):

a) La vajilla es el conjunto de utensilios para cocinar los diversos platos.

**b) La vajilla es el conjunto de platos, fuentes, vasos, tazas, etc., que se destina al servicio de la mesa.**

c) La batería de cocina está dentro de la vajilla y se utiliza con utensilios que sirven para cocinar.

2. Para cocinar también se utilizan (indica la correcta):

a) El utillaje comprende aquellos elementos que sirven para preparar o servir la comida, como cacillos, espumaderas, cuchillos de cocina, etc.

b) Recipientes específicos para platos como la paellera, fondue, wok o moldes para bizcochos.

**c) Ambas respuestas son correctas.**

3. Una receta de cocina es (indica la incorrecta):

a) Una descripción ordenada de un procedimiento culinario.

**b) Suele consistir en una lista de ingredientes que pueden mezclarse.**

c) Suele incluir en algunos casos una lista de los utensilios de cocina adecuados para su realización.



4. Para realizar un plato hay que tener en cuenta (indica la incorrecta):

- a) Los ingredientes, que son los alimentos necesarios para realizar el plato.
- b) La adaptación a las necesidades especiales de las personas usuarias que van a ser los comensales: diabéticos, hipertensos, etc.

**c) La receta hay que seguirla al pie de la letra para que dé resultado.**

5. El objetivo del o la PASS en la realización de las comidas es (indica la correcta):

a) Ser un excelente cocinero/a para que la persona esté bien alimentada.

**b) Mantener la autonomía de la persona, completando las tareas que no pueda realizar.**

c) Realizar los platos como sabemos hacerlo, a partir de nuestras costumbres, para no equivocarnos en cantidades.

6. En la preelaboración en el caso de las legumbres hay que (indicar la correcta):

**a) Limpieza de las legumbres y poner a remojo.**

b) Poner a remojo directamente.

c) Solo es necesario limpiarlas y ya podemos cocinarlas.

7. Para el conocimiento de grado de frescor de un pescado comprobar (indica la correcta):

a) Tiene una baba o película exterior, dándole un aspecto brillante.

b) La piel se despega difícilmente de la carne.

**c) Ambas respuestas son correctas.**

8. Por la forma de realizar el hervido se puede hablar de (indica la incorrecta):

a) Estofados, en los que el alimento se hace a fuego lento y tapado para que conserve sus propiedades

**b) Estofados que se cocinan al vapor y en su propio jugo.**

c) Escalfado, que se aplica fundamentalmente a la elaboración de huevos, echándoles sin cáscara en agua con un chorro de vinagre.

9. En la elaboración de una ensalada completa y básica (indica la correcta):

a) Primero se prepara la base de aliño o aderezo y se deja macerar.

b) A continuación se añaden las proteínas y los hidratos de carbono.

**c) Terminamos con los toppings y el aderezo.**

10. Otros platos muy utilizados son (indica la incorrecta):

a) Los consomé suelen ser sopas caseras muy nutritivas, con alta concentración de nutrientes y sin trozos de comida.

**b) Los potajes pueden constituir un plato único, ya que son muy completos porque solo incluyen proteínas.**

c) Las cremas se cocinan como una sopa, pero necesitan un elemento espesante que hay que triturar al final.

## Unidad Didáctica 6 (página 227):

1. La higiene alimentaria es un conjunto de medidas que deben tomarse al procesar los alimentos para (indica la correcta):

- a) **Garantizar así la destrucción de las bacterias que contaminan los alimentos.**
- b) Prevenir las enfermedades derivadas de los consumidores.
- c) Ambas respuestas son correctas.

2. Según el Codex Alimentarius, el concepto de aditivo se refiere y puede utilizarse para (indicar la incorrecta):

a) Cualquier sustancia que, independientemente de su valor nutricional, se añade intencionadamente a un alimento con fines tecnológicos.

**b) Se pueden utilizar todos los tipos en las cantidades que se indiquen en las recetas.**

c) Solo se pueden utilizar aquellos pactados por todos los miembros de la UE y las recomendadas por los organismos internacionales encargados de la seguridad alimentaria como la FAO.

3. Completa el siguiente párrafo consultando el temario. Las personas manipuladoras de alimentos son:

**“Todas aquellas personas, que por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.”**

4. Los requisitos de la persona que manipula alimentos son los siguientes (indica la incorrecta):

a) Recibir formación en higiene alimentaria y cumplir las normas de higiene en cuanto a actitudes, hábitos y comportamiento.

b) Conocer y cumplir las instrucciones de trabajo establecidas por la empresa para garantizar la seguridad y la salubridad de los alimentos.

**c) Incorporarse a su puesto de trabajo siempre, aunque haya enfermedades de transmisión alimentaria, porque estará vacunado.**

5. La persona que manipula alimentos no podrán (indica la correcta):

a) Fumar, masticar goma de mascar, comer en el puesto de trabajo, estornudar o toser sobre los alimentos.

b) Llevar puestos efectos personales que puedan entrar en contacto directo con los alimentos, como los anillos, pulseras, relojes u otros objetos.

**c) Ambas respuestas son complementarias y correctas.**

6. Cualquier persona que padezca una enfermedad de transmisión alimentaria o que está afectada por infecciones cutáneas o diarreas, deberá (indica la respuesta incorrecta):

a) Informar de la enfermedad a su responsable, con la finalidad de valorar conjuntamente los pasos a seguir.

b) Someterse a examen médico y en caso de infección deberá ser separado del puesto hasta su recuperación.

**c) Lo más importante es acudir a su centro de trabajo y ponerse guantes y mascarilla para no contaminar.**

7. La persona manipuladora de alimentos, en relación a su ropa debe (indica la incorrecta):

a) Es mejor ponerse una ropa diferente a la que se trae de casa para manipular los alimentos.

**b) La ropa que se utiliza en la cocina debe lavarse en la casa de la persona usuaria.**

c) Esta debe mantenerse en condiciones adecuadas, lavándola con frecuencia y siempre que sea necesario.

8. Las toxiinfecciones alimentarias son (indica la incorrecta):

a) Son enfermedades transmitidas por la ingesta de alimentos.

b) En estas enfermedades pueden estar implicadas bacterias, parásitos, hongos o virus.

**c) Estas enfermedades no son muy comunes, aunque hay que tenerlas en cuenta.**

9. Los síntomas de la salmonella incluyen (indica la correcta):

**a) Fiebre, diarrea, cólicos abdominales y dolor de cabeza.**

b) La mayoría de las personas mejoran sin tratamiento, incluidas las personas mayores o con enfermedades crónicas.

c) Las personas con enfermedades crónicas no deben tomar huevos y así evitamos esta enfermedad.

10. otras enfermedades transmitidas por el consumo de alimentos, pueden ser (indicar la correcta):

**a) Escherichia coli (E. Coli): bacteria que se aísla en el colon de personas y animales.**

b) Infección estafilocócica: la mayoría de los alimentos pueden contaminarse con este microorganismo, las carnes son más susceptibles.

c) Infección por Clostridium perfringens: derivada de microorganismos que pueden encontrarse en el medio ambiente, en la piel (manos 50%) o en las vías respiratorias del hombre.



## UF0126

### MANTENIMIENTO, LIMPIEZA Y ORGANIZACIÓN DEL DOMICILIO DE PERSONAS DEPENDIENTES

#### Unidad Didáctica 1 (página 254):

1. El principal objetivo de la limpieza es (indica la incorrecta):

- a) Eliminar la mayor parte de los gérmenes.
- b) Dificultar la vida de los gérmenes que queden.

**c) Dejar brillantes las superficies.**

2. Completa el siguiente párrafo:

**La desinfección es el proceso utilizado para eliminar todas las formas de vida vegetativas microbianas, a excepción de las esporas bacterianas. Para realizar una correcta desinfección es conveniente el uso de desinfectantes y técnicas adecuadas. Tan importante como el uso de desinfectantes es la correcta dosificación de los mismos.**

3. Los productos de limpieza más utilizados son los multiusos, entre sus características están (indica la incorrecta):

a) Están concebidos para la limpieza diaria de todas las superficies lavables del hogar.

**b) Contienen lejías, ácidos y no tienen un pH neutro.**

c) Están disponibles en la tradicional forma líquida y pueden utilizarse diluidos en agua o “puros” (sin diluir).

4. Para dosificar los productos de limpieza son recomendables (indica la correcta):

**a) Los sprays con un envase con una boquilla pulverizadora que contiene un producto listo para su uso.**

b) Nunca se aplica directamente sobre la superficie sucia, primero hay que desengrasar.

c) Tras la aplicación, se elimina la mancha con un producto para cristales.

5. Los productos limpiadores especiales (indica la correcta):

**a) Sirven para eliminar manchas resistentes.**

b) Solo sirve para la cocina.

c) Solo se utiliza para eliminar bacterias.

6. Entre el material necesario para la limpieza y desinfección de superficies (indica la respuesta correcta):

a) Están el detergente neutro y desinfectantes.

b) Guantes de goma.

**c) Ambas respuestas son correctas.**

7. Para realizar la limpieza de una habitación (indica la incorrecta):

a) Lo primero es abrir cortinas, ventanas y balcones para ventilar la habitación.

**b) El segundo paso es barrer y fregar la habitación antes de hacer la cama.**

c) Siempre hay que verificar el funcionamiento de enchufes y aparatos.



8. En el proceso de limpieza de la cocina es necesario (indica la correcta):

- a) Recoger todos los objetos de la cocina y colocarlos en su sitio.
- b) Barrer y fregar el suelo con frecuencia, pues es uno de los espacios que más se ensucia.

**c) Ambas respuestas son correctas.**

9. Entre la recomendaciones para limpiar el cuarto de baño, se encuentran (indica la incorrecta):

- a) Cambiar las toallas cada dos semanas para que no acumulen grasa.**
- b) Limpiar y desinfectar los sanitarios, incluyendo: bañera, lavabo, bidet, retrete, grifos, accesorios (restos de cal y jabón), mamparas, azulejos y cortina.
- c) Ventilar a diario para evitar el exceso de humedad y mantener el baño aséptico.

10. Para la limpieza de los distintos productos de apoyo de la persona hay que tener en cuenta (indica la correcta):

- a) Que están fabricados de materiales especiales corrosivos.
- b) Hay que seguir las instrucciones del embalaje en el que vengan.**
- c) La norma general, salvo indicación especial, será que la limpieza se realizará con agua y alcohol.

## Unidad Didáctica 2 (página 274):

1. El compromiso con el hábito del reciclaje en relación al SAD (indica la respuesta correcta):

a) Las y los PASS actuamos solo como consumidores/as y reciclamos en nuestro hogar.

**b) Somos informadores y formadores en el hogar de la persona usuaria y les animamos a tener buenos hábitos en relación a la protección del medioambiente.**

c) Ninguna respuesta es correcta.

2. Las 7 erres para reducir la contaminación y respetar el medio ambiente, incluyen (indica la incorrecta):

a) Reducir, que significa generar menos residuos contaminantes, consumir menos en general.

b) Reutilizar que indica buscar la forma de alargar la vida útil de las cosas.

**c) Las erres solo debemos de tenerlas en cuenta en nuestro propio hogar y no en el de la persona usuaria. El o ella tiene su propia autodeterminación.**

3. Para la eliminación separada de residuos domésticos es necesario tener en cuenta el uso de los contenedores de colores (indica la correcta):

**a) El contenedor naranja o gris sirve para depositar los residuos orgánicos, además de lo que no deben echarse en los demás contenedores y que no podremos llevar a un punto limpio.**

b) El verde que en la mayoría de las ciudades se utiliza para las botellas y envases de plástico.

c) Ninguna respuesta es correcta.

4. Los medicamentos caducados o fuera de uso están considerados legalmente como residuos tóxicos. Para reciclarlos (indica la incorrecta):

- a) Podemos llevarlos a un punto limpio de la ciudad.
- b) Llevarlo a un punto SIGRE (Sistema de Gestión de Residuos de Envases del sector Farmacéutico.) que suele estar en las farmacias.

**c) Llevarlo a un punto SIGRE, que es el Sistema Internacional de Generador de Residuos de España y está en el punto limpio de la ciudad.**

5. Para tirar jeringuillas y termómetros hay que (indicar la incorrecta):

- a) No deben depositarse en los puntos SIGRE con los medicamentos.
- b) Llevarlo a un punto limpio en la ciudad.

**c) También se depositan en los puntos SIGRE de la farmacia.**

### Unidad Didáctica 3 (página 299):

1. Para lavar en la lavadora, diversas prendas, podemos utilizar (indica la incorrecta):

a) Detergente máquina líquido: los detergentes líquidos para lavadoras son los más populares por su versatilidad.

b) Detergente en cápsulas: se trata de pequeños envases individuales que contienen una cantidad específica de detergente.

**c) Siempre se puede utilizar detergente a mano o a máquina en la lavadora.**

2. En el procedimiento para lavar ropa a máquina hay que tener en cuenta que (indica la incorrecta):

a) Lo primero es clasificar la ropa, según la suciedad, colores y tipo de tejido.

**b) Da igual el detergente que utilicemos, ya que todos valen para todos los tejidos.**

3. A la hora de decidir el llenado de la lavadora, debemos de saber que (indica la incorrecta):

**a) La mayoría de las lavadoras funcionan mejor con poca carga.**

b) Un exceso de carga puede hacer que la ropa no quede limpia.

c) En cambio poner en marcha la lavadora con poca ropa hace que malgaste agua y energía de forma innecesaria.

4. Para mantener la lavadora en perfecto estado hay que (indicar la correcta):

**a) Prestar especial atención al filtro: su función es la de atrapar determinados objetos que en caso contrario podrían atascar el tubo de desagüe.**

b) Si al terminar de lavar la ropa está demasiado mojada es porque funciona correctamente.

c) Hay lavadoras sin filtro para que no se manipule.

5. En el caso de usar secadora, se deben tomar determinadas precauciones (indica la correcta):

a) Actualmente la mayoría de prendas admiten secadora.

**b) Como en la lavadora, una vez que el programa de secado termine no debe dejarse la ropa dentro.**

c) La secadora emplea altas temperaturas para secar la ropa, por lo que puede introducirse cualquier prenda, porque quedará seca.

#### **Unidad Didáctica 4 (página 331):**

1. En relación al mantenimiento y reparación de la vivienda (indica la correcta):

a) Los y las profesionales tenemos que identificar o detectar las necesidades y valorar cómo resolverlas.

b) Si no sabemos o no hay tiempo para hacerlo personalmente, es nuestra obligación hablar con la persona usuaria y con su familia para que conozcan los puntos de reparación.

**c) Ambas respuestas son correctas.**

2. En relación a la colocación de los alimentos en la vivienda (indica la correcta):

a) Se guardan en la despensa o armarios en la cocina cerca de la luz del sol.

**b) Nunca hay que mezclar en un armario alimentos y productos de limpieza o medicamentos.**

c) Pueden colocarse en la misma zona latas, dulces o pastas.

3. A la hora de colocar los medicamentos (indica la incorrecta):

**a) Estos productos deben tener una adecuada organización y etiquetado para evitar el consumo accidental.**

b) Los armarios que se utilicen para los medicamentos deben de estar en la cocina o el baño que son zonas más húmedas.

c) También es un buen lugar para colocarlos la despensa donde tenemos las latas, que suele estar en la oscuridad y con poca humedad.

4. Para colocar adecuadamente los productos de limpieza, es conveniente (indicar la incorrecta):

a) Mantenerlos siempre en su envase original con su etiquetado general.

**b) Situarlos cerca de zonas de alimentos o medicinas por si tenemos que limpiar.**

c) Ponerlos en lugares aireados y secos; así se evitará su deterioro y se evitarán los efectos nocivos de posibles intoxicaciones por inhalación de vapores.

5. Para realizar una revisión de las conducciones de agua (indica la correcta):

a) Hay que cerrar todos los grifos y observar si avanzan los números del contador del agua de la vivienda.

b) Si tenemos una fuga, por pequeña que sea y no tenemos claro dónde está, hay que llamar a un fontanero para que solucione la avería.

**c) Ambas respuestas son complementarias.**

6. Para la revisión de las calderas de gas, hay que tener en cuenta que (indica la incorrecta):

a) La revisión de las calderas de gas de uso doméstico debe realizarla un profesional de asistencia técnica.

**b) El gas natural huele como el gas butano por lo que es fácil detectar una fuga.**

c) Es obligatoria cada dos años y en cada visita se entregará al dueño de la vivienda un certificado del estado de la misma.

7. Los elementos a vigilar en las conducciones de gas butano son (indica la incorrecta):

**a) La fecha de caducidad de los tubos flexibles y los reguladores.**

b) Las uniones entre los aparatos y la tubería de gas. Revisar que se encuentren en perfecto estado y revisar que las abrazaderas estén bien apretadas y no haya fugas.

c) Las tuberías. Si son de plástico no deben estar cerca de superficies calientes. Es preferible instalar tuberías de cobre o acero. Si observamos algo extraño, avisar a la empresa instaladora.

8. Un aparato eléctrico doméstico puede estropearse por (indica la correcta):

a) Falta de limpieza o negligencia en su manipulación

b) Cambios bruscos de voltaje en el sistema eléctrico.

**c) Ambas son correctas.**

9. En relación a los cierres de las puertas y ventanas, el o la PASS (indica la correcta)

a) No es nuestra responsabilidad revisar los cierres de puertas y ventanas.

**b) En caso de avería, lo comunicaremos al dueño de la vivienda para que avise a un profesional.**

c) En el caso de averías de los cierres llamaremos por teléfono a los profesionales que lo pueden arreglar.

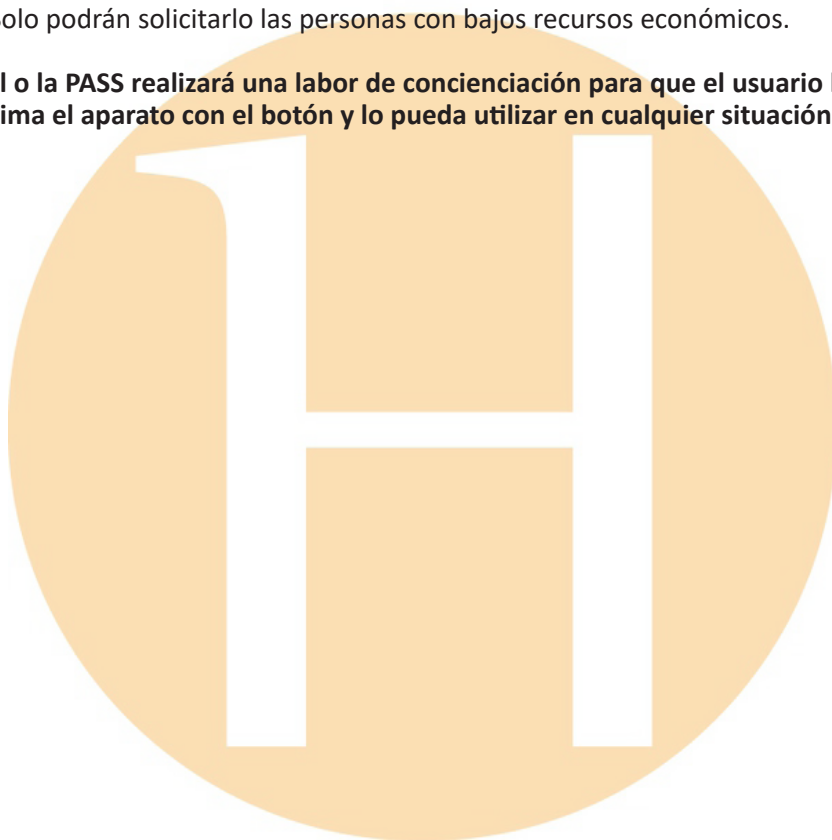


10. Si la persona usuaria tiene un sistema de alarma y telealarma, tenemos que saber que (indica la correcta):

a) La telealarma tiene por objetivo la atención solo a personas mayores, para que estén comunicadas.

b) Solo podrán solicitarlo las personas con bajos recursos económicos.

**c) El o la PASS realizará una labor de concienciación para que el usuario lleve encima el aparato con el botón y lo pueda utilizar en cualquier situación.**



**Unidad Didáctica 5 (página 357):**

1. Cómo PASS, necesitamos aprender a prevenir los accidentes domésticos (indica la correcta):

- a) Teniendo en cuenta los principales factores de riesgo.
- b) Trabajando por la adaptación de la vivienda, para que esta sea más segura.

**c) Ambas respuestas son correctas.**

2. En el ámbito doméstico, las electrocuciones se deben fundamentalmente (indica la incorrecta):

- a) Incorrecta manipulación de los aparatos eléctricos, los enchufes, cables, etc.

**b) Posibles mezclas de fuentes de energía eléctrica y gas licuado.**

- c) La mayoría de los accidentes se producen por imprudencias y distracciones.

3. Cuando se produce un riesgo eléctrico para la salud, lo primero que hay que hacer es (indica la correcta):

- a) Lo primero, llamar al 112 antes de que se produzca un incendio.

**b) Apagar los interruptores de la zona de la vivienda o edificio en cuestión.**

- c) Encender la luz para comprobar que funciona.

4. Para evitar accidentes eléctricos (indica la incorrecta):

- a) Asegúrese que su vivienda tenga la instalación eléctrica en condiciones. Revise periódicamente la instalación, enchufes y cables.
- b) Evite tocar electrodomésticos cuando se encuentra descalzo o con las manos mojadas.

**c) Desconecte aquellos aparatos que utilizan mucha energía.**

5. Los síntomas que tienen las personas que inhalaron monóxido de carbono son los siguientes (indica la incorrecta):

- a) Dolor de cabeza, náuseas y vómitos

**b) Dejan de sentir su cuerpo, aunque su mente está activa.**

- c) Adormecimiento en extremidades y somnolencia.

6. Las medidas de prevención en el caso de gas (indica la incorrecta):

- a) Coloque la rejilla adecuada para las aberturas de respiración de la zona donde estén los aparatos de gas.
- b) El servicio técnico debe revisar los aparatos, al menos, una vez al año.

**c) Cuando las rejillas son muy grandes se pueden tapar con algunos objetos.**

7. El y la PASS, en su trabajo diario, puede prevenir accidentes por quemadura (indica la correcta):

- a) Debe mantener siempre las asas de los cazos hacia fuera, procurando que sobresalgan.
- b) Llevar sus propios cazos y ollas con asas de material aislante.

**c) Usar guantes o manoplas al trabajar con el horno.**

8. Para evitar heridas por cortes debe (indicar la correcta):

- a) Usar medidas de precaución como guantes de goma en el manejo de materiales cortantes.
- b) Eliminar superficies cortantes como vasos o platos mellados, cristales rotos, etc.

**c) Ambas respuestas son correctas.**

9. los y las PASS para evitar intoxicaciones durante sus trabajo diario en el SAD (indica la incorrecta):

- a) Guardar los productos tóxicos en lugar seguro, fuera del alcance de los niños o personas con demencia.

**b) Si se usan envases de alimentos para productos de limpieza etiquetar.**

- c) No usar envases de productos alimenticios, o los utilizados para agua o bebidas refrescantes, para rellenarlos con contenidos tóxicos.

10. Al recibir una descarga eléctrica sigue estos consejos (indica la incorrecta):

- a) En caso de que otra persona sea la que recibe el choque eléctrico, desconecte la electricidad. Y si aún está adherida al objeto, separarla con un palo de madera seco.

- b) Verifica si respira y tiene pulso, e inmediatamente hay que trasladarla al centro de urgencias más cercano a tu domicilio.

**c) Utiliza siempre una vara de metal como inseguro conductor de energía.**

## Unidad Didáctica 6 (página 375):

1. La teleasistencia es (indica la respuesta correcta):

a) Un servicio para la atención telefónica ininterrumpida de personas con niños pequeños.

**b) Un equipamiento de comunicaciones e informática específicos, que permite a las personas con discapacidad, que viven solas y/o con graves problemas de movilidad, mantener una comunicación inmediata.**

c) Un servicio de emergencia para personas desde su hogar sin pasar por el 112.

2. Entre sus principales características destacan (indica la respuesta correcta):

a) Ofrece seguridad y tranquilidad ante situaciones de riesgo.

b) Propicia la permanencia en el domicilio y así evita la institucionalización.

**c) Ambas respuestas son correctas.**

3. Las características básicas respecto al enfoque y gestión de la teleasistencia son (indica la incorrecta):

a) Los servicios deben ser cercanos al usuario, ofreciendo respuestas individualizadas y adaptadas a sus necesidades reales.

**b) Los servicios pueden prestarse solo desde empresas privadas que la persona usuaria contratará.**

c) Los ayuntamientos aplican baremos para determinar si un solicitante puede obtener o no dicho servicio.

4. Los requisitos que tienen que cumplir las personas usuarias del servicio de teleasistencia son (indica la correcta):

a) Pertenecer al colectivo de mayores de 80 años o al de personas con discapacidad.

**b) No sufrir ningún tipo de trastornos mentales graves que pueda llevar a la persona a hacer un uso incorrecto del servicio.**

c) No pertenecer al colectivo de personas mayores.

5. El equipo que recibe la llamada dispone de información sobre la persona usuaria (indica la incorrecta):

a) Información médica, tratamientos y medicación habitual.

**b) Informes económicos y de amistades para ponerla en contacto.**

c) Profesionales y familiares que les atienden normalmente.



