



Castilla-La Mancha



**Escuela de
Administración
Regional**

CUESTIONARIO DE RESPUESTAS ALTERNATIVAS

**CATEGORÍA PROFESIONAL: ENCARGADO/A DE
SERVICIOS**

ACCESO PROMOCIÓN INTERNA

**RESOLUCIÓN DE CONVOCATORIA: 05 de diciembre
de 2024 (D.O.C.M. n.º 244, de 18 de diciembre de 2024)**

Fecha de examen: 12 de octubre de 2025

1. **De acuerdo con el Código Técnico de Edificación, la pendiente máxima de una rampa de menos de tres metros de longitud de acceso a un edificio de uso público de la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha deberá ser:**
 - a) Con una pendiente máxima del seis por ciento.
 - b) Con una pendiente máxima del ocho por ciento.
 - c) Con una pendiente máxima del diez por ciento.
 - d) Con una pendiente máxima del doce por ciento.
2. **¿Cuál de las siguientes fórmulas suma los valores de las celdas A1 hasta A10 en Excell?**
 - a) =PROMEDIO(A1:A10)
 - b) =CONTAR(A1:A10)
 - c) =SUMAR(A1:A10)
 - d) =SUMA(A1:A10)
3. **La aplicación informática Word consiste en:**
 - a) Un procesador de textos.
 - b) Una base de datos.
 - c) Una hoja de cálculo.
 - d) Un programa de presentaciones.
4. **¿Cuál de las siguientes opciones describe correctamente la función del código y del canal en el proceso de comunicación?**
 - a) El código es el medio físico por donde se transmite el mensaje y el canal son los datos y reglas que comparten el emisor y el receptor.
 - b) El código son los datos y reglas que comparten el emisor y el receptor para comprender la información y el canal es el medio por donde se transmite el mensaje.
 - c) El código es la información que transmite el emisor y el canal es la forma en que el receptor responde al mensaje.
 - d) El código es el contexto en el que se produce la comunicación y el canal es la actitud del emisor al transmitir el mensaje.
5. **En la Administración de la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha, el enlace para acceder a información de dicha Administración vía internet es:**
 - a) www.jclm.es
 - b) www.uclm.es
 - c) www.clm.es
 - d) www.jccm.es
6. **Los elementos principales que intervienen en el proceso de comunicación son:**
 - a) Emisor, mensaje, ruido, contexto y receptor.
 - b) Emisor, receptor, canal, código y mensaje.
 - c) Emisor, canal, retroalimentación, código y contexto.
 - d) Emisor, receptor, ruido, retroalimentación y mensaje.
7. **Señale la respuesta correcta:**
 - a) El albarán es el documento que acredita legalmente una operación de compraventa.
 - b) El albarán es el documento que acredita y justifica la realización de un pedido.
 - c) La factura es el documento que acredita legalmente una operación de compraventa.
 - d) La factura es el documento que acredita legalmente que se ha pagado el material de un pedido.
8. **En el ámbito de la Administración de la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha, a qué se refiere el acrónimo “PeCam”:**
 - a) Programa de Evaluación de la Calidad Ambiental Municipal.
 - b) Plan de Emergencias de Castilla La Mancha.
 - c) Plan Estratégico de Igualdad de Oportunidades de Castilla La Mancha.
 - d) Punto General de Entradas de Facturas Electrónicas de la Administración de la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha.

9. **En el ámbito del control de las existencias, ¿cuál de las siguientes opciones define mejor el “stock óptimo”?**
- a) Es el stock que se utiliza de forma regular para satisfacer la demanda de los clientes.
 - b) Es el stock complementario del activo y sirve para hacer frente a las demandas anormales de los usuarios o la demora en los plazos de entrega.
 - c) Es un stock que está en proceso de producción o en tránsito hacia el cliente.
 - d) Es stock que permite cubrir las previsiones óptimas de salida consiguiendo una mejor rentabilidad almacén/capital invertido.
10. **Se entiende por fecha de duración mínima de un alimento:**
- a) La fecha hasta la que el alimento conserva sus propiedades específicas cuando se almacena correctamente.
 - b) La fecha a partir de la que el alimento no puede ser consumido.
 - c) La fecha hasta la que el alimento puede consumirse de forma segura.
 - d) La fecha a partir de la que el alimento debe ser consumido.
11. **Señale la respuesta correcta respecto del almacenamiento de la ropa de lencería tras el planchado:**
- a) Es conveniente que la ropa limpia y planchada se almacene en un ambiente un poco húmedo.
 - b) Es conveniente que la ropa limpia y planchada se deje descansar en las estanterías de lencería al menos 24 horas para permitir la evaporación de los productos químicos utilizados en el lavado.
 - c) Es conveniente que la ropa limpia y planchada se guarde inmediatamente para evitar que se arrugue.
 - d) En cumplimiento del principio de “marcha hacia adelante” en la lavandería, no se procede al planchado en el mismo lugar del almacenamiento de la ropa.
12. **De acuerdo con el Reglamento UE número 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, ¿cuántos son los alérgenos de declaración obligatoria?**
- a) 8
 - b) 10
 - c) 14
 - d) 16
13. **¿Qué tipo de alimentos produce menos acrilamida durante su cocinado?**
- a) El pan, las galletas y los pasteles.
 - b) Los pescados.
 - c) Las patatas y zanahorias.
 - d) Los cereales.
14. **En el ámbito del mantenimiento de los alimentos, ¿a qué se denomina abatidor?**
- a) Aparato para envasar los alimentos cocinados.
 - b) Aparato que reduce el nivel de gases entre las partículas de los alimentos cocinados.
 - c) Aparato que reduce el nivel de grasa de los alimentos cocinados, responsable de la oxidación de los mismos
 - d) Aparato que reduce rápidamente la temperatura de los alimentos cocinados.
15. **Para prevenir la contaminación cruzada y mantener una higiene óptima en la manipulación de alimentos, los manipuladores de alimentos después de lavarse las manos se las secarán:**
- a) Utilizando un paño de cocina.
 - b) Utilizando una toalla de tela.
 - c) Utilizando papel de secado de un solo uso.
 - d) Dejarlas al aire para que se sequen solas.
16. **La cantidad mínima de las comidas testigo de las que deberán disponer los comedores escolares o residencias de mayores será de;**
- a) Ración individual de cómo mínimo 100 gramos
 - b) Ración individual de cómo mínimo 50 gramos.
 - c) Ración individual de cómo mínimo 150 gramos.
 - d) Ración individual de cómo mínimo 200 gramos.

17. **De acuerdo con el Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor, señale la respuesta correcta respecto a la descongelación de productos alimenticios:**
- a) La descongelación de los productos alimenticios deberá realizarse exclusivamente en refrigeración, de manera que se evite la contaminación cruzada y el contacto con los líquidos de descongelación.
 - b) La descongelación de los productos alimenticios podrá realizarse mediante microondas o en agua corriente fría cuando no se vayan a cocinar inmediatamente después de la descongelación.
 - c) En ningún caso se procederá a la descongelación a temperatura ambiente
 - d) Aquellos productos que lo requieran por razones tecnológicas, debidamente justificadas, podrán descongelarse a temperatura ambiente.
18. **La normativa de la Unión Europea regula que no es un aditivo alimentario:**
- a) Los antioxidantes.
 - b) Los edulcorantes.
 - c) Los acidulantes.
 - d) La pectina líquida
19. **En restauración, ¿qué es el “escandallo”?**
- a) Un tipo de bandeja con rejilla para cocinar el pescado.
 - b) Herramienta para quitar las escamas del pescado.
 - c) El cálculo de los costes de los ingredientes de un plato.
 - d) Barra alargada, generalmente de acero, para afilar y mantener el filo de los cuchillos.
20. **¿Cuáles de los siguientes alimentos son más ricos en grasas trans?**
- a) Los pescados azules.
 - b) Los frutos secos.
 - c) La bollería industrial.
 - d) La mantequilla.
21. **La diferencia fundamental entre un horno de convección y un horno convencional es:**
- a) El horno de convección distribuye el calor de forma más uniforme en toda la cavidad del horno.
 - b) El horno convencional distribuye el calor de forma más uniforme en toda la cavidad del horno.
 - c) El horno de convección utiliza una temperatura de cocción superior a la de los hornos convencionales.
 - d) El horno de convección tarda más tiempo que lo hornos convencionales en cocinar los alimentos.
22. **La cocción al vacío es una técnica culinaria en donde:**
- a) La técnica consiste en introducir el producto a cocinar en una olla a presión para una cocción uniforme y reducir el tiempo de cocción.
 - b) La técnica consiste en que el producto crudo se introduce en una bolsa de plástico termorresistente, se hace el vacío y se se cuece en ausencia de aire.
 - c) La técnica consiste en que el producto se cocina normalmente y una vez finalizada la elaboración se acondiciona y se envasa al vacío.
 - d) La técnica consiste en que el alimento se cocina en un horno a alta temperatura para lograr una textura crujiente.
23. **Las grasas parcialmente hidrogenadas son:**
- a) Las grasas que se encuentran en los alimentos de origen vegetal.
 - b) Las grasas que se encuentran en los alimentos de origen animal.
 - c) Las grasas poliinsaturadas.
 - d) Las grasas trans.
24. **De acuerdo con la Organización Mundial de la Salud, de las siguientes proporciones de lípidos del total de la dieta ¿cuál se corresponde con una dieta equilibrada en lípidos?**
- a) Las grasas no deben superar el 30 por ciento del aporte calórico total.
 - b) Las grasas no pueden superar el 50 por del aporte calórico total.
 - c) Las grasas no pueden superar el 60 por ciento del aporte calórico total.
 - d) No deben incluirse grasas en una dieta equilibrada.

25. **Para una persona que sufra una enfermedad relacionada con el páncreas sería conveniente una dieta:**
- a) Cetogénica.
 - b) Sin gluten.
 - c) Baja en grasas.
 - d) Baja en purinas.
26. **De acuerdo con Real Decreto 487/2022, de 21 de junio, por el que se establecen los requisitos sanitarios para la prevención y el control de la legionelosis, los centros sociosanitarios pertenecientes a la Administración de la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha y en relación con los planes de control de la legionella:**
- a) Deben elaborar e implantar un Plan Sanitario frente a Legionella (PSL) preferiblemente a la elaboración e implantación de un Plan de Prevención y Control de Legionella (PPC).
 - b) Deben elaborar e implantar un Plan de Prevención y Control de Legionella (PPCL) preferiblemente a la elaboración e implantación de un Plan Sanitario frente a Legionella (PSL).
 - c) Deben elaborar e implantar un Plan de Prevención y Control de Legionella (PPCL) y un Plan Sanitario frente a Legionella (PSL).
 - d) Corresponde a la Autoridad Sanitaria establecer para cada centro si ha de elaborar e implantar un Plan de Prevención y Control de Legionella (PPCL) o un Plan Sanitario frente a Legionella (PSL) en función de las dimensiones y características del mismo.
27. **El Real Decreto 487/2022, de 21 de junio citado sobre la prevención y el control de la legionelosis establece como requisito de las instalaciones de agua fría:**
- a) Mantendrán la temperatura del agua en el circuito de agua fría lo más baja posible procurando, donde las condiciones climatológicas lo permitan, una temperatura inferior a 20 °C.
 - b) Mantendrán la temperatura del agua en el circuito de agua fría lo más baja posible procurando, donde las condiciones climatológicas lo permitan, una temperatura inferior a 22 °C.
 - c) Mantendrán la temperatura del agua en el circuito de agua fría lo más baja posible procurando, donde las condiciones climatológicas lo permitan, una temperatura inferior a 18 °C.
 - d) Mantendrán la temperatura del agua en el circuito de agua fría lo más baja posible procurando, donde las condiciones climatológicas lo permitan, una temperatura inferior a 16 °C.
28. **En la actualidad, la frecuencia mínima de muestreo para la detección de legionella de los sistemas de agua sanitaria es:**
- a) Mensual.
 - b) Trimestral.
 - c) Semestral.
 - d) Anual.
29. **En relación con la salmonelosis, señale la respuesta correcta:**
- a) Es una enfermedad de transmisión alimentaria producida por un virus.
 - b) Es una enfermedad de transmisión alimentaria producida por una bacteria.
 - c) Es una enfermedad de transmisión alimentaria producida por un hongo.
 - d) Es una enfermedad de transmisión alimentaria producida por un parásito.
30. **Los compuestos polares son sustancias nocivas que se forman por degradación de:**
- a) El agua.
 - b) Los hidratos de carbono.
 - c) El aceite.
 - d) La mayonesa.
31. **En restauración, ¿qué es un lito?**
- a) Aparato que sirve para calentar o flambear platos a la vista del comensal.
 - b) Mesa auxiliar que se utiliza como apoyo a determinadas tareas de servicio.
 - c) Elemento de restauración que se utiliza para mantener los platos calientes evitando así que las elaboraciones calientes se enfríen en el momento del servicio.
 - d) Paño similar a una servilleta que los camareros usan como apoyo al servicio.
32. **En el montaje del servicio de comedor, ¿dónde va colocado el plato de pan?**
- a) A la izquierda del plato principal.
 - b) A la derecha del plato principal.
 - c) A la derecha o a la izquierda del plato principal dependiendo del contenido del menú.
 - d) A la derecha o a la izquierda del plato principal dependiendo del número de comensales.

33. **En el almacén de lencería, ¿en qué grupo de ropa se colocarían las entremetidas?**
a) Como ropa de comedor.
b) Como ropa de cama.
c) Como ropa de personal.
d) Como ropa de color.
34. **Como medida de seguridad, el Real Decreto 3360/1983, de 30 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Lejías establece las siguientes condiciones de conservación de las lejías:**
a) Se aconseja la opacidad del envase y la exposición a la luz solar
b) Se aconseja la transparencia del envase y la exposición a la luz solar
c) Se aconseja la opacidad del envase y evitar la exposición a la luz solar
d) Se aconseja la transparencia del envase y evitar la exposición a la luz solar
35. **¿Cuál es la fibra de origen vegetal que se emplea para rellenar almohadas?**
a) La seda.
b) El cáñamo.
c) El miraguano.
d) La lana.
36. **Según el Real Decreto 770/1999, de 7 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de detergentes y limpiadores, es un componente complementario de los detergentes:**
a) Las cargas de los detergentes.
b) Los agentes tensioactivos de los detergentes.
c) Los agentes iónicos de los detergentes.
d) Los agentes no iónicos de los detergentes.
37. **¿Qué tipo de bayeta posee mayor capacidad de absorción y menos deshilachamiento?**
a) Las bayetas tejidas.
b) Las bayetas no tejidas.
c) Las bayetas de algodón.
d) Las bayetas de punto.
38. **Para eliminar las manchas de clorhexidina en la ropa utilizaremos:**
a) Hipoclorito sódico.
b) Bencina.
c) Vinagre.
d) Perborato.
39. **El agua es uno de los elementos incluidos en el factor químico del círculo de Sinner de limpieza. Cuando hablamos de la dureza del agua nos estamos refiriendo:**
a) A un indicador relacionado con la concentración de minerales que contiene el agua.
b) A un indicador relacionado con la cantidad de sustancias alcalinas que contiene el agua.
c) A la proporción de agua utilizada en cada programa de lavado.
d) A un indicador de los desperfectos que ocasiona el agua en los tejidos al lavarlos.
40. **En el sistema internacional de etiquetado de prendas textiles GINETEX, el símbolo de un cubo con una mano dentro nos indica:**
a) Lavado a mano a una temperatura máxima de 40 °C.
b) Lavado a mano a una temperatura máxima de 60 °C.
c) No lavar a mano.
d) No lavar en seco.
41. **Y en el sistema internacional de etiquetado de prendas textiles GINETEX, el símbolo de una plancha con tres puntos en su interior nos advierte:**
a) Planchar la prenda a una temperatura máxima de 110 °C.
b) Planchar la prenda a una temperatura máxima de 150 °C.
c) Planchar la prenda a una temperatura máxima de 200 °C.
d) No planchar la prenda hasta que no hayan transcurrido tres minutos desde el encendido de la plancha.

42. **Cuando una prenda ha sido reparada en el costurero:**
a) Regresa a la zona de sucio para volver a comenzar el ciclo.
b) Pasa a la zona de planchado.
c) Se procede a su clasificación en la lencería.
d) Se distribuye a la zona del servicio a la que corresponda.
43. **Para la limpieza de los suelos en el barrido húmedo el instrumento que se utiliza es**
a) Cepillo.
b) Mopa.
c) Fregona.
d) Bayeta.
44. **El fruncido es:**
a) Una labor de marcaje de las prendas previo a la costura.
b) Una labor de costura para reparar prendas rotas o deterioradas.
c) Un tipo especial de ojal.
d) Una técnica de costura que crea pliegues en la tela.
45. **El Real Decreto 355/2024, de 2 de abril, por el que se aprueba la Instrucción Técnica Complementaria de «Ascensores», considera ascensor el aparato de elevación instalado permanentemente en edificios o construcciones cuya inclinación sobre la horizontal es superior a:**
a) Diez grados.
b) Quince grados.
c) Veinte grados.
d) Veintidós grados.
46. **De acuerdo con el Real Decreto 842/2002, de 2 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento electrotécnico para baja tensión, qué tipo de suministro eléctrico de baja tensión es el efectuado por una sola empresa distribuidora por la totalidad de la potencia contratada y con un solo punto de entrega de la energía:**
a) Suministro general
b) Suministro normal.
c) Suministro duplicado.
d) Suministro de socorro.
47. **Según el Reglamento electrotécnico para baja tensión citado, en los locales de pública concurrencia la alimentación del alumbrado de emergencia será:**
a) Automática sin corte.
b) Automática con corte muy breve.
c) Automática con corte breve.
d) Automática con corte largo.
48. **Las pruebas de presión en una instalación de almacenamiento de Gases Licuados del Petróleo (GLP) en depósitos fijos se realizará:**
a) Cada veinte años.
b) Cada quince años.
c) Cada diez años.
d) Cada cinco años.
49. **La instalación eléctrica que suministra energía en Baja Tensión a partir de una red de Alta Tensión o viceversa se denomina:**
a) Centro de transformación.
b) Central eléctrica.
c) Sistema de Alimentación Ininterrumpida.
d) Conexión equipotencial.
50. **Para la extinción de un fuego en metales se utilizará un extintor de incendios tipo:**
a) Extintor de polvo.
b) Extintor de CO₂.
c) Extintor de agua.
d) Extintor tipo D para fuegos especiales.

51. **En relación con el programa de mantenimiento de extintores y conforme al Real Decreto 513/2017, de 22 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento de instalaciones de protección contra incendios, cuántas veces podrá realizarse el retimbrado de un extintor contraincendios:**
- a) Una sola vez.
 - b) Dos veces.
 - c) Tres veces
 - d) No tiene límites de retimbrados y se podrán realizar todos los necesarios cada 5 años desde su timbrado inicial o desde los retimbrados.
52. **Las mangueras con las que pueden estar equipadas los sistemas de protección contra incendios constituidos por Bocas de Incendio Equipadas (BIE) pueden ser:**
- a) Mangueras planas con una longitud máxima de 20 metros y mangueras semirrígidas con una longitud máxima de 30 metros.
 - b) Mangueras planas con una longitud máxima de 20 metros y mangueras rígidas con una longitud máxima de 30 metros.
 - c) Mangueras planas con una longitud máxima de 30 metros y mangueras semirrígidas con una longitud máxima de 20 metros.
 - d) Mangueras rígidas con una longitud máxima de 20 metros y mangueras semirrígidas con una longitud máxima de 30 metros.
53. **¿Cómo se denomina el sistema de extinción de incendios que basa su funcionamiento en la separación del combustible y del comburente?**
- a) Inhibición.
 - b) Sofocación.
 - c) Enfriamiento.
 - d) Desalimentación.
54. **Si tras un inspección de eficiencia energética realizada en las instalaciones térmicas de un edificio se califica dicha instalación energética como “Aceptable”, deberá acreditarse la subsanación de los defectos encontrados en un plazo de:**
- a) Para ser calificada la inspección como “Aceptable” no puede contener ningún defecto.
 - b) Para ser calificada la inspección como “Aceptable” solo puede contener defectos leves y acreditarse su subsanación antes de un mes.
 - c) Para ser calificada la inspección como “Aceptable” solo puede contener defectos leves y acreditarse su subsanación antes de tres meses.
 - d) Para ser calificada la inspección como “Aceptable” solo puede contener defectos leves y acreditarse su subsanación antes de seis meses.
55. **Las empresas conservadoras de los ascensores deberán realizar las revisiones presenciales de mantenimiento preventivo de los ascensores ubicados en los centros sociosanitarios dependientes de la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha, al menos:**
- a) Cada cuatro meses.
 - b) Cada tres meses.
 - c) Cada dos meses, no pudiendo transcurrir menos de 40 días ni más de 75 días entre cada revisión presencial de mantenimiento.
 - d) Cada mes, no pudiendo transcurrir menos de 20 días ni más de 45 días entre cada revisión presencial de mantenimiento.
56. **De acuerdo con el Real Decreto 355/2024, de 2 de abril, por el que se aprueba la Instrucción Técnica Complementaria de Ascensores, cuando por el órgano competente de la Comunidad Autónoma se solicita la realización de una inspección de un ascensor por un Organismo de Control Autorizado (OCA) por haberse producido un accidente con daños a las personas, dicha inspección se denomina:**
- a) Inspección correctiva.
 - b) Inspección periódica correctiva.
 - c) Otra inspección.
 - d) Inspección administrativa.
57. **¿Para qué se realiza la prueba de presión en circuitos frigoríficos?**
- a) Para verificara la estanqueidad del sistema y asegurar que no haya fugas del refrigerante.
 - b) Para aumentar la temperatura del sistema.
 - c) Para reducir la presión del sistema.
 - d) Para comprobar la calidad del aceite del compresor.

58. **¿Cuál es el plazo máximo de subsanación de los defectos encontrados en una inspección periódica de ascensores desde la fecha de la visita de inspección?**
- a) Si la calificación de la inspección es “favorable con defectos leves” es de un mes; si la calificación es “desfavorable con defectos graves” es de seis meses.
 - b) Si la calificación de la inspección es “favorable con defectos leves” es de dos meses; si la calificación es “desfavorable con defectos graves” es de seis meses.
 - c) Tanto si la calificación de la inspección es “favorable con defectos leves” como si la calificación es “desfavorable con defectos graves” es de seis meses.
 - d) Si la calificación de la inspección es “favorable con defectos leves” es de un mes; si la calificación es “desfavorable con defectos graves” o “desfavorable con defectos muy graves” es de seis meses
59. **Los dispositivos de climatización que utilizan agua para calentar o enfriar el aire se denominan:**
- a) Fancoil o ventilador.
 - b) Fancoil o ventiloconvector
 - c) Fancoil o humidificador.
 - d) Fancoil o recuperador de calor.
60. **Según lo establecido en el Real Decreto 928/1987, de 5 de junio, relativo al etiquetado de composición de los productos textiles, se entiende por productos textiles:**
- a) Aquellos productos cuyo peso esté constituido, al menos en un 60 por ciento por fibras textiles.
 - b) Aquellos productos cuyo peso esté constituido, al menos en un 70 por ciento por fibras textiles.
 - c) Aquellos productos cuyo peso esté constituido, al menos en un 80 por ciento por fibras textiles.
 - d) Aquellos productos cuyo peso esté constituido, al menos en un 90 por ciento por fibras textiles.
61. **¿Cuál es la vigencia de los Planes de Autoprotección según establece el Real Decreto 393/2007, de 23 de marzo, por el que se aprueba la Norma Básica de Autoprotección de los centros, establecimientos y dependencias dedicados a actividades que puedan dar origen a situaciones de emergencia?**
- a) Un plazo de vigencia no superior a tres años.
 - b) Un plazo de vigencia no superior a un año, coincidiendo con los simulacros de emergencia.
 - c) Un plazo de vigencia no superior a dos años.
 - d) Los Planes de Autoprotección tendrán vigencia indeterminada; se mantendrán adecuadamente actualizado, y se revisarán, al menos, con una periodicidad no superior a tres años.
62. **¿Qué centros docentes cuya titularidad corresponda a la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha estarán obligados a elaborar e implantar planes de autoprotección de acuerdo a la Norma Básica de Autoprotección?**
- a) Centros docentes especialmente destinados a personas discapacitadas psíquicas.
 - b) Centros docentes con más de 100 alumnos.
 - c) Centros docentes que dispongan de una altura de evacuación igual o superior a 15 metros.
 - d) Centros docentes que dispongan de una altura de evacuación igual o superior a 20 metros.
63. **El alumbrado de evacuación es la parte del alumbrado de seguridad previsto para garantizar el reconocimiento y la utilización de los medios o rutas de evacuación. El alumbrado de evacuación deberá poder funcionar cuando se produzca un fallo de la alimentación:**
- a) Como mínimo durante una hora, proporcionando la iluminancia prevista.
 - b) Como mínimo durante dos horas, proporcionando la iluminancia prevista.
 - c) Como mínimo durante tres horas, proporcionando la iluminancia prevista.
 - d) Como mínimo durante media hora proporcionando la iluminancia prevista.
64. **La contaminación de los alimentos que se produce cuando cuando los microorganismos o los patógenos llegan de un alimento a otro a través de la manipulación, utensilios de trabajo y superficies donde se está llevando el proceso de manipulación, se denomina:**
- a) Contaminación transmisible.
 - b) Contaminación indirecta.
 - c) Contaminación directa.
 - d) Bicontaminación.
65. **El método de rotación de artículos de almacén por el que “el primero en caducar es el primero en salir”, se denomina:**
- a) FIFO.
 - b) FEFA.
 - c) FEFO.
 - d) LIFO.

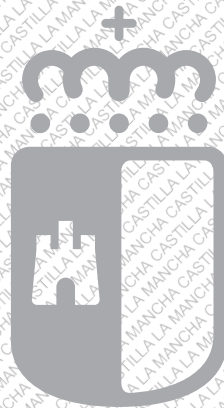
66. **Para eliminar manchas de grasa de una superficie, ¿qué tipo de detergente utilizaremos?:**
- Detergente ácido.
 - Detergente alcalino.
 - Detergente ácido o alcalino, indistintamente.
 - Detergente neutro.
67. **Se entiende por productividad.**
- La medida del grado de consecución de los objetivos.
 - La consecución de los objetivos utilizando la mayor cantidad de recursos posibles.
 - Una metodología de gestión que se enfoca en establecer metas claras y medibles para cada miembro de una organización, alineándolas con los objetivos generales de la empresa.
 - La relación existente entre el volumen total de producción y los recursos utilizados para alcanzar dicho nivel de producción.
68. **Un Encargado/a General de Servicios de la Administración de la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha que tiene turno de tardes un día con finalización de la jornada a las 22,00 horas, ¿puede tener asignado turno de mañanas al día siguiente y comenzar el turno a las 8,00 horas?**
- Sí, puesto que se respeta el descanso mínimo entre jornadas de 10 horas.
 - No, puesto que no se respeta el descanso mínimo entre jornadas de 12 horas.
 - Sí, puesto que se trata de dos jornadas distintas.
 - No, puesto que los Encargados/as Generales de Servicios no pueden prestar servicios en dos turnos de trabajo diferentes.
69. **De acuerdo con el VIII Convenio Colectivo para el personal laboral al servicio de la Administración de la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha, en el segundo turno de participación en los concursos de traslados de dicho personal laboral podrá participar:**
- El personal laboral al servicio de la Administración de la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha en situación de servicio activo, o situación con reserva de puesto de trabajo concreto en la misma categoría profesional.
 - El personal laboral al servicio de la Administración de la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha en situación de excedencia voluntaria, perteneciente a dicha categoría profesional en el momento del pase a dicha situación.
 - El personal laboral al servicio de la Administración de la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha en situación de servicio activo, o situación con reserva de puesto de trabajo concreto, a distintas categorías profesionales, siempre que éstas se encuentren encuadradas en el mismo grupo profesional.
 - El personal laboral de otras Administraciones Públicas, en servicio activo, o situación con reserva de puesto de trabajo concreto, o en excedencia voluntaria.
70. **Los calendarios laborales anuales del personal laboral al servicio de la Administración de la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha deben estar elaborados:**
- Previo acuerdo con la representación legal del personal laboral, entre los noventa y treinta días anteriores a la fecha del inicio de su vigencia.
 - Entre los sesenta y treinta días anteriores a la fecha del inicio de su vigencia y con su posterior entrega a la representación legal del personal laboral.
 - Previo acuerdo con la representación legal del personal laboral, en cualquier fecha anterior al inicio de su vigencia.
 - Previo acuerdo con la representación legal del personal laboral, entre los sesenta y treinta días anteriores a la fecha del inicio de su vigencia.
71. **De acuerdo con el VIII Convenio Colectivo para el personal laboral al servicio de la Administración de la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha, y respecto del descanso semanal;**
- Siempre que la organización del trabajo lo permita, el personal laboral de la Administración de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha tendrá un descanso semanal ininterrumpido de 48 horas, que preferentemente será en sábados y domingos.
 - Siempre que la organización del trabajo lo permita, el personal laboral de la Administración de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha tendrá un descanso semanal ininterrumpido de día y medio, que preferentemente será en la tarde de los sábados y domingos.
 - Siempre que la organización del trabajo lo permita, el personal laboral de la Administración de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha tendrá un descanso semanal ininterrumpido de 24 horas, que preferentemente será en sábados y domingos.
 - El descanso semanal, que será de día y medio ininterrumpido, se acumulará con carácter general por periodos de hasta 14 días.

72. **Según la estructura salarial establecida en el VIII Convenio Colectivo para el personal laboral al servicio de la Administración de la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha, el complemento de antigüedad a percibir por dicho personal se considera:**
- a) Retribución básica.
 - b) Complemento específico.
 - c) Complemento de jornada.
 - d) Complemento personal.
73. **Cuando la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de prevención de Riesgos Laborales alude a la coordinación de actividades empresariales, se refiere:**
- a) A la necesaria cooperación y coordinación entre las empresas y los representantes de los trabajadores en la aplicación de la normativa sobre prevención de riesgos laborales.
 - b) A la necesaria cooperación y coordinación entre las empresas y la autoridad laboral en la aplicación de la normativa sobre prevención de riesgos laborales.
 - c) A la necesaria cooperación y coordinación entre las diversas empresas cuyos trabajadores desarrollen su actividad laboral en un mismo centro de trabajo en la aplicación de la normativa sobre prevención de riesgos laborales.
 - d) A la necesaria cooperación y coordinación entre las empresas y los Servicios de Prevención de Riesgos Laborales en la aplicación de la normativa sobre prevención de riesgos laborales.
74. **Si un/a Encargado/a de Servicios realiza Mobbing (acoso laboral) sobre uno de sus subordinados, nos encontraríamos con un supuesto de:**
- a) Mobbing ascendente.
 - b) Mobbing descendente.
 - c) Mobbing horizontal.
 - d) Síndrome de desgaste profesional.
75. **El Real Decreto 485/1997, de 14 de abril, sobre disposiciones mínimas en materia de señalización de seguridad y salud en el trabajo, al establecer los tipos de señales detalla que las señales relativas a los equipos de lucha contra incendios deben ser:**
- a) De forma redonda, con el pictograma blanco sobre fondo azul.
 - b) De forma rectangular o cuadrada, con el pictograma blanco sobre fondo rojo.
 - c) De forma rectangular o cuadrada, con el pictograma blanco sobre fondo verde.
 - d) De forma rectangular o cuadrada, con el pictograma negro sobre fondo amarillo y bordes negros.
76. **De acuerdo con Ley orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, están obligadas a la elaboración e implantación de planes de igualdad las siguientes empresas:**
- a) Las empresas que cuenten con cincuenta o más trabajadores cuando en el convenio colectivo que les sea aplicable así se establezca.
 - b) Solamente es obligatorio para empresas que cuenten con cincuenta o más trabajadores; para las demás empresas la elaboración e implantación de planes de igualdad es voluntaria.
 - c) Las empresas que hayan sido condenadas o sancionadas administrativamente por incurrir en incumplimientos del principio de igualdad de oportunidades.
 - d) Las empresas respecto de las que la autoridad laboral hubiera acordado en un procedimiento sancionador la sustitución de las sanciones accesorias por la elaboración y aplicación de dicho plan de igualdad.
77. **¿Cómo se denominan las unidades que en cada Consejería de la Administración de la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha son las responsables de promover la efectiva transversalidad de la igualdad y la incorporación de la perspectiva de género en el análisis de la realidad y la planificación de acciones públicas que dependan de dicha Consejería?**
- a) Unidades de Igualdad.
 - b) Unidades de Igualdad de Género.
 - c) Comisiones de Igualdad de cada Consejería.
 - d) Servicio de Igualdad de cada Consejería.

78. Según la Ley 12/2010, de 18 de noviembre, de igualdad entre mujeres y hombres de Castilla-La Mancha, ¿quién concede en Castilla La Mancha los distintivos de Excelencia en Igualdad de Género que es una marca a través de la cual la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha reconoce a aquellas empresas y entidades, públicas o privadas, que destaquen por la implantación de planes o medidas de igualdad durante al menos dos años?
- a) La Presidencia de la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha.
 - b) La Vicepresidencia Primera de la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha.
 - c) La Consejería de Igualdad de Castilla La Mancha.
 - d) El Instituto de la Mujer de Castilla La Mancha.
79. La posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento se denomina:
- a) Fiabilidad.
 - b) Controlabilidad.
 - c) Observabilidad.
 - d) Trazabilidad.
80. Se consideran instalaciones eléctricas de baja tensión aquellas cuya tensión nominal de la corriente alterna sea:
- a) Igual o inferior a 1500 voltios.
 - b) Inferior a 1500 voltios.
 - c) Igual o inferior a 1000 voltios.
 - d) Inferior a 1000 voltios.
81. Trabajando con Word, si activamos la vista preliminar:
- a) Visualizamos el documento tal y como se va a imprimir, pero para realizar cambios hay que volver a la vista normal.
 - b) Visualizamos el documento tal y como se va a imprimir y podemos realizar cambios en el documento sin cambiar de vista.
 - c) Visualizamos el documento para poder transformarlo a imagen con formato jpg antes de ser impreso.
 - d) Visualizamos el documento en formato pdf antes de ser impreso.
82. El método de conservación de alimentos que consiste en eliminar el agua de los mismos mediante sublimación se denomina:
- a) Deshidratación.
 - b) Liofilización.
 - c) Desección.
 - d) Curado.
83. En el marco del control y prevención de la legionelosis, para realizar una desinfección térmica del sistema de Agua Caliente Sanitaria, tras vaciar y limpiar los acumuladores se deben volver a llenar y elevar la temperatura del agua hasta:
- a) 50° C y mantenerlo al menos durante dos horas.
 - b) 60° C y mantenerlo al menos durante tres horas.
 - c) 60° C y mantenerlo al menos durante dos horas.
 - d) 70° C y mantenerlo al menos durante dos horas.
84. Un interruptor magnetotérmico tiene como función:
- a) Controlar que no se supere la potencia contratada con la empresa suministradora de energía eléctrica.
 - b) Proteger al usuario de las corrientes de fuga.
 - c) Proteger el circuito eléctrico de sobreintensidades y cortocircuitos.
 - d) Encender y apagar las luces.
85. ¿En qué grupo profesional de los recogidos en el VIII Convenio Colectivo para el personal laboral al servicio de la Administración de la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha se integran las categorías de Encargado/a General de Servicios y Encargado/a de Servicios?
- a) La categoría de Encargado/a General de Servicios se integra en el Grupo profesional III y la categoría de Encargado/a de Servicios en el Grupo profesional IV.
 - b) La categoría de Encargado/a General de Servicios se integra en el Grupo profesional II y la categoría de Encargado/a de Servicios en el Grupo profesional III.
 - c) Ambas categorías se integran en el Grupo profesional III.
 - d) Ambas categorías se integran en el Grupo profesional IV.

INSTRUCCIONES:

- **No abra este cuestionario** hasta que se le indique.
- Utilice **bolígrafo negro o azul**. Lea detenidamente antes de comenzar las instrucciones que figuran al dorso de la “Hoja de Examen”.
- Todas las preguntas de este cuestionario tienen el mismo valor y una sola respuesta correcta.
- Compruebe siempre que el número de respuesta que señale en la “Hoja de Examen” es el que corresponde con el número de pregunta del cuestionario.
- Este cuestionario consta de **80 preguntas más 5 de reserva**. Las preguntas de este cuestionario deben ser contestadas en la “Hoja de Examen”.
- **Las respuestas deberán ser marcadas** en la “Hoja de Examen” teniendo en cuenta tanto estas instrucciones como las contenidas en la propia “Hoja de Examen”.
- El tiempo de realización de este ejercicio es de **120 minutos**.
- En la “Hoja de Examen” **no deberá anotar ninguna otra marca o señal** distinta de las necesarias para contestar el ejercicio.
- Este cuestionario puede utilizarse en su totalidad como borrador.
- **No olvide firmar** la “Hoja de Examen” en el lugar reservado al efecto.



Castilla-La Mancha