



Castilla-La Mancha



Escuela de
Administración
Regional

CUESTIONARIO DE RESPUESTAS ALTERNATIVAS

CONVOCATORIA:

Resolución de 22 de marzo de 2021 (D.O.C.M. nº 62, de 31 de marzo de 2021)

CATEGORÍA PROFESIONAL: ENCARGADO/A DE SERVICIOS

GRUPO: III

SISTEMA DE ACCESO: PROMOCIÓN INTERNA

FECHA: 21/11/2021

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 y **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 estas instrucciones y 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 necesidades 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.

1. **¿Cuál de los siguientes métodos de clasificación de un Archivo corresponde a una clasificación alfabética?**
 - a) Cronológica.
 - b) Geográfica.
 - c) Terminal.
 - d) Decimal.

2. **Un Pen-Drive se considera:**
 - a) Un dispositivo informático de entrada.
 - b) Parte del software de un ordenador.
 - c) Parte del hardware de un ordenador.
 - d) Un dispositivo de almacenamiento informático.

3. **En Excell, ¿cómo se hace para escribir una fórmula en una celda?**
 - a) El texto de la celda debe comenzar con el carácter "="
 - b) Seleccionar la celda, botón derecho del ratón y seleccionar "Insertar Fórmula"
 - c) El texto de la celda debe comenzar con "Form="
 - d) Seleccionar la celda, botón derecho del ratón, Ir a Formato de Celda y seleccionar Fórmula

4. **La comunicación que tiene lugar fuera de los canales establecidos por la organización, empresa o institución, se denomina:**
 - a) Comunicación verbal.
 - b) Comunicación no verbal.
 - c) Comunicación informal.
 - d) Comunicación formal.

5. **El Decreto 30/1999, de 30 de marzo, por el que se aprueba la Carta de los Derechos del Ciudadano de Castilla La Mancha, recoge dentro del derecho a recibir una atención adecuada:**
 - a) Tener que acudir a las oficinas públicas para realizar cualquier trámite.
 - b) Ser atendidos obligatoriamente en horario de tarde.
 - c) Ser atendidos con cortesía, diligencia y confidencialidad.
 - d) Recibir solamente contestación a las peticiones y consultas que realice cuando así lo decida la Administración.

6. **Todas las facturas deben contener obligatoriamente:**
 - a) Solamente el Código de Identificación Fiscal (C.I.F.) o Número de Identificación Fiscal (N.I.F.) del proveedor.
 - b) Solamente el C.I.F. o N.I.F. del comprador
 - c) No es obligatorio que contenga ni el N.I.F. o C.I.F. del proveedor ni del comprador.
 - d) Tanto el C.I.F. o N.I.F. del proveedor como del comprador.

7. **¿Para qué sirven los albaranes?**
 - a) Como testigo y guía para la confección de las facturas.
 - b) Como justificantes que acreditan el cobro de las ventas.
 - c) Como justificantes de un contrato de compra-venta.
 - d) Como pedidos de material.

8. **El Encargado/a de Servicios responsable de almacenes tiene como tarea:**
 - a) Comprobar si la empresa que figura como proveedor en la factura consta en el Registro Oficial de Licitadores para contratar con las Administraciones Públicas.
 - b) Comprobar mediante los albaranes: las cantidades, precio, etc. para cotejar las facturas.
 - c) Comprobar que en el albarán han incluido el I.V.A.
 - d) Emitir las facturas correspondientes al material que consta como recibido en los albaranes.

9. **El stock que sirve para hacer frente a las demandas anormales de los usuarios o las demoras en los plazos de entrega es un stock:**
 - a) Activo.
 - b) De seguridad.
 - c) Óptimo.
 - d) De reserva.

10. **El método de valoración del inventario que asigna a la unidad que sale el valor de la primera que entró se denomina:**
- FIFO.
 - LIFO.
 - Promedio simple.
 - Promedio ponderado.
11. **¿Con qué periodicidad es obligatorio la realización del inventario físico?**
- Al menos, una vez al mes.
 - Al menos, una vez cada dos meses.
 - Al menos, una vez cada semestre.
 - Al menos, una vez al año.
12. **La deshidratación es un método de conservación de alimentos que consiste en:**
- Reducir a menos del 20 % su contenido de agua.
 - Reducir a menos del 13 % su contenido de agua.
 - Reducir a menos del 50 % su contenido de agua.
 - Reducir el contenido de agua del alimento mediante su conservación al vacío.
13. **La temperatura de almacenamiento, conservación y transporte de comidas refrigeradas con un periodo de duración inferior a 24 horas será de:**
- Igual o menor de 4° C.
 - Igual o menor de 8° C.
 - Igual o menor de 12° C.
 - Igual o menor de 0° C.
14. **¿Qué es una escobeta?**
- Un cepillo para limpiar la ropa.
 - Una escoba pequeña que sirve para remojar.
 - Una escoba larga que sirve para barrer.
 - Un cepillo para limpiar armas de fuego.
15. **La fecha que indica el momento hasta el cual el alimento mantiene sus propiedades en condiciones de conservación apropiadas es la fecha de:**
- Calidad.
 - Caducidad.
 - Consumo preferente.
 - Producción.
16. **De acuerdo con el Real Decreto 3360/1983, de 30 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Lejías, la lejía concentrada:**
- Es aquella cuyo contenido en cloro activo no es inferior a 35 gramos por litro ni superior a 60 gramos por litro.
 - Es aquella cuyo contenido en cloro activo no es inferior a 60 gramos por litro ni superior a 100 gramos por litro.
 - Es aquella cuyo contenido en cloro activo no es inferior a 20 gramos por litro.
 - Es aquella cuyo contenido en cloro activo no es inferior a 100 gramos por litro.
17. **De acuerdo con el Círculo de Sinner ¿qué factores intervienen en el lavado de tejidos?**
- Tiempo, temperatura, química y dureza del agua.
 - Química, tiempo y temperatura.
 - Tiempo, temperatura, química y mecánica.
 - Prelavado, lavado, aclarado y centrifugado.
18. **El Real Decreto 865/2003, de 4 de julio, por el que se establecen los criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis, refleja que la temperatura del agua en el circuito de agua fría debe ser menor de:**
- 15° C.
 - 20° C.
 - 22° C.
 - 24° C.

19. Según el Real Decreto 865/2003 citado, cuál de las siguientes instalaciones tiene mayor probabilidad de proliferación y dispersión de legionella:
- Fuente ornamental en un parque.
 - Sistema de agua contra incendios.
 - Sistema de Agua Caliente Sanitaria (ACS) con acumulador y circuito de retorno.
 - Sistema de Agua Caliente Sanitaria (ACS) con acumulador y sin circuito de retorno.
20. En el ámbito del Plan de Autoprotección y el Plan de Emergencias de un Centro, el incidente que puede ser controlado y manejado de forma sencilla y rápida por el personal y con los medios de protección del propio Centro se denomina:
- Accidente laboral.
 - Emergencia parcial.
 - Emergencia general.
 - Conato de emergencia.
21. De acuerdo con el VIII Convenio Colectivo del personal laboral al servicio de la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha, ¿cuántos turnos de participación hay en cada concurso de traslados?
- Cuatro.
 - Tres.
 - Dos.
 - Uno.
22. Según el orden de montaje de un comedor para un servicio normalizado, ¿cuándo se colocarán las servilletas?
- Al poner el plato base.
 - Después de poner la cubertería.
 - Después de poner la cristalería.
 - Al poner el plato del pan.
23. Si una persona padece brucelosis, ¿qué alimento de los detallados la podría haber provocado?
- Natillas.
 - Ensalada.
 - Pescado.
 - Manzana.
24. Una dieta basal contendrá un aporte calórico:
- Entre 3.000 y 3.500 Kcal/día
 - Entre 2.500 y 3.000 Kcal/día.
 - Entre 2.000 y 2.500 Kcal/día.
 - Entre 1.500 y 2.000 Kcal/día.
25. ¿Cómo se denomina el servicio de comedor en el que el camarero sirve al comensal por el lado derecho la comida emplatada desde la cocina?
- A la americana.
 - A la francesa.
 - A la inglesa.
 - A la rusa.
26. Se entiende por barrera sanitaria en una lavandería:
- Es la separación física entre la zona sucia y la zona limpia.
 - Es la zona de recepción de la ropa para lavar.
 - Es una zona de separación entre las lavadoras para dejar espacio a los carros.
 - Es la zona de la lavandería destinada a la atención de los accidentes laborales que se produzcan en la misma.
27. En el cosido a mano, ¿para qué se utiliza generalmente el punto de lado?
- Para unir discretamente dos costuras
 - Sirve principalmente para realizar los ojales de una camisa.
 - Para remendar un sieto.
 - Para hacer el dobladillo de la parte inferior de una prenda.

28. De las máquinas y aparatos de limpieza, el más apropiado para la limpieza de moquetas es:
- El cepillo aspirante
 - La máquina de detergente espumoso.
 - La máquina de alta presión.
 - El monocepillo
29. Tras la realización de una inspección periódica a una instalación eléctrica de baja tensión, ya en servicio, por el Organismo de Control Autorizado (OCA) correspondiente se ha detectado un defecto grave. ¿Qué plazo se fijará para proceder a la corrección?
- 6 meses.
 - 8 meses.
 - 10 meses.
 - 12 meses.
30. De acuerdo con el Reglamento de instalaciones de protección contra incendios, los dispositivos para la activación manual de la alarma de incendio, es decir, los pulsadores de alarma, se situarán de manera que la parte superior del dispositivo quede situada:
- A menos de 80 cm. del suelo.
 - Entre 50 y 80 cm del suelo
 - Entre 80 y 120 cm. del suelo
 - Entre 150 y 170 cm. del suelo.
31. Un fuego derivado del incendio de aceites y grasas de cocina, según lo establecido en el Reglamento de instalaciones de protección contra incendios se encuadra dentro de los fuegos de la clase:
- Clase B.
 - Clase C.
 - Clase D.
 - Clase F.
32. Para un adecuado mantenimiento de las instalaciones interiores de agua caliente sanitaria, cada cuánto tiempo debe realizarse la purga del fondo de los acumuladores de acuerdo con los criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis:
- Diariamente.
 - Semanalmente.
 - Quincenalmente.
 - Mensualmente.
33. ¿Qué es un presostato?
- Es un aparato que disminuye la presión de un circuito.
 - Es un aparato que abre o cierra un circuito eléctrico dependiendo de la lectura de presión de un fluido.
 - Es un aparato que abre o cierra un circuito eléctrico dependiendo de la lectura de caudal de un fluido.
 - Es un aparato que abre o cierra un circuito eléctrico dependiendo de la lectura de la tensión de un fluido.
34. La forma de contagio de la bacteria de la legionella es:
- Por contacto con determinados animales.
 - Por beber agua contaminada.
 - Por vía aérea.
 - Por ingerir determinados alimentos.
35. Si en un centro dependiente de la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha existe una instalación en envases de Gases Licuados del Petróleo (GLP) para el sistema de calefacción del mismo, ¿qué capacidad máxima de almacenamiento puede tener dicha instalación?
- 1.000 Kg.
 - 1.500 Kg.
 - 2.500 Kg.
 - 3.500 Kg.

36. La unidad de energía que se usa para medir la absorción de energía térmica en un recinto se denomina
- Frigoría.
 - Julio.
 - Voltio.
 - Ohmio.
37. El Real Decreto 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 es:
- R.D. 2816/1982, de 27 de agosto.
 - R.D. 393/2007, de 23 de marzo.
 - R.D. 2267/2004, de 3 de diciembre.
 - R.D. 314/2006, de 17 de marzo.
38. ¿Con qué periodicidad se procederá a la revisión de los Planes de Autoprotección:
- Al menos con una periodicidad no superior a un año.
 - Al menos con una periodicidad no superior a dos años.
 - Al menos con una periodicidad no superior a tres años.
 - Al menos con una periodicidad no superior a cinco años.
39. Una Residencia de Mayores Pública de Castilla La Mancha,, cuándo estará obligada a elaborar y aplicar un Plan de Autoprotección, de acuerdo con la Norma Básica de Autoprotección:
- Todas las Residencias Públicas de Castilla la Mancha están obligadas.
 - Solamente están obligadas aquellas Residencias Públicas de Castilla La Mancha que cuenten con 300 o más residentes.
 - Solamente están obligadas aquellas Residencias Públicas de Castilla La Mancha que cuenten con 200 o más residentes.
 - Solamente están obligadas aquellas Residencias Públicas de Castilla La Mancha que cuenten con 100 o más residentes.
40. ¿Qué es una calandra?
- Máquina de planchar utilizada fundamentalmente para la ropa de forma.
 - Báscula utilizada en la lavandería para pesar la ropa.
 - Armario de la lavandería destinado al almacenamiento de los productos de lavandería.
 - Máquina de planchar utilizada fundamentalmente para la ropa plana.
41. Cuando se hace referencia al Plan DDD de un centro de la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha nos estamos refiriendo a:
- Al Plan de evacuación del centro en caso de emergencia.
 - Al Plan de control de plagas del centro.
 - Al Plan de limpieza programada del centro.
 - A una forma de gestión del centro basada en la descentralización y la desconcentración.
42. En el sistema APPCC (Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico) el Principio 5 se refiere a:
- Realizar un análisis de peligros.
 - Establecer los puntos de control crítico.
 - Establecer las medidas correctivas que han de adoptarse cuando la vigilancia indica que un determinado Punto de Control Crítico (PCC) no está controlado.
 - Establecer procedimientos de comprobación para confirmar que el Sistema APPCC funciona eficazmente.
43. En el montaje de una mesa de comedor, el plato del pan se colocará:
- A la derecha del plato base.
 - A la izquierda del plato base.
 - Delante del plato base.
 - Indistintamente, a la derecha, izquierda o delante del plato base según la decisión del Encargado/a de Servicio responsable del montaje.
44. En una dieta equilibrada, el consumo de proteínas debe limitarse a la siguiente proporción:
- Del 5 % al 10 %.
 - Del 10 % al 15 %.
 - Del 15 % al 20 %.
 - Del 20 % al 25 %.

45. **¿A qué temperatura se debe mantener los alimentos congelados para evitar el crecimiento de los microorganismos?**
- Entre 4° C y 7° C.
 - A 0° C.
 - Igual o menor de -12° C.
 - Igual o menor de -18° C.
46. **En relación con la esterilización de alimentos, señale la respuesta correcta:**
- Para esterilizar los alimentos debe aplicarse a los mismos una temperatura superior a 90 ° C.
 - Los productos esterilizados deben almacenarse y mantenerse en el frigorífico.
 - Para esterilizar los alimentos debe aplicarse a los mismos una temperatura de 72° C durante 30 minutos.
 - Los productos esterilizados se pueden almacenar a temperatura ambiente.
47. **Una de las barreras externas que dificulta la comunicación con el personal o con los usuarios es:**
- Las interrupciones.
 - La pereza.
 - La ansiedad o nerviosismo.
 - La superioridad.
48. **¿Se puede almacenar en un mismo congelador pescado, carne y verduras congeladas?**
- No, no se pueden almacenar en el mismo congelador productos vegetales y animales.
 - Sí, si estos se encuentran debidamente acondicionados, envasados y cerrados.
 - No, para evitar una contaminación cruzada.
 - Sí, si está reflejado en el etiquetado.
49. **Si en un servicio de comedor se sirve paella mixta como plato único ¿en qué lado del plato base colocaremos los cubiertos correspondientes?**
- Tenedor trincherero a la izquierda y cuchillo trincherero a la derecha.
 - Tenedor y cuchillo trincherero a la derecha.
 - Tenedor de pescado a la izquierda y cuchillo de pescado a la derecha.
 - Cuchillo y cuchara a la derecha y tenedor a la izquierda.
50. **Para evitar el desarrollo de microorganismos en la cocina, los proveedores de carne y pescado fresco:**
- Deben lavarse las manos antes de entrar en la cocina.
 - Deben ir con su uniforme reglamentario.
 - Los proveedores no deben entrar en la cocina.
 - Deben estar el menor tiempo posible en la cocina.
51. **¿Cuántos vocales integran la Comisión Paritaria de interpretación, vigilancia y control del VIII Convenio Colectivo para el personal laboral al servicio de la Administración de la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha?**
- 9 en representación de la Administración y 9 en representación del personal laboral al servicio de la Administración de la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha.
 - 12 en representación de la Administración y 12 en representación del personal laboral al servicio de la Administración de la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha.
 - 25
 - 26
52. **¿Cuál es el periodo de prueba establecido en el VIII Convenio colectivo para el personal laboral al servicio de la Administración de la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha de los contratos que se realicen de Encargado/a de Servicios?**
- Quince días.
 - Un mes.
 - Dos meses.
 - Tres meses.

53. 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, qué antigüedad se requiere en la Administración de la Junta de Comunidades para poder acceder a una excedencia por interés particular:
- Al menos un año de antigüedad y solo pueden solicitarla los trabajadores con contrato laboral de carácter fijo.
 - Al menos dos años de antigüedad y solo pueden solicitarla los trabajadores con contrato laboral de carácter fijo.
 - Al menos un año de antigüedad y pueden solicitarla los trabajadores con contrato laboral de carácter fijo o con contrato de interinidad.
 - Al menos dos años de antigüedad y pueden solicitarla los trabajadores con contrato laboral de carácter fijo o con contrato de interinidad.
54. Si a un Encargado/a de Servicios al servicio de la Administración de la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha se le ha impuesto una sanción disciplinaria de suspensión de empleo y sueldo de quince días es por la comisión de una falta:
- Leve.
 - Grave.
 - Muy grave.
 - Grave o muy grave.
55. Si una mujer es despedida por su empresa por quedarse embarazada, estaríamos en un supuesto de:
- Discriminación directa por razón de sexo.
 - Discriminación indirecta por razón de sexo.
 - Acoso sexual.
 - Acoso por razón de sexo.
56. De acuerdo con la Ley orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, la implantación de un lenguaje no sexista en las Administraciones Públicas es:
- Un criterio general de actuación de los Poderes Públicos en el ámbito de las políticas públicas de igualdad.
 - Una exigencia lingüística de la Real Academia de la Lengua.
 - Una concreción del principio de participación equilibrada de mujeres y hombres.
 - Una expresión de la igualdad legal entre mujeres y hombres.
57. El informe que periódicamente debe elaborar el Instituto de la Mujer de Castilla La Mancha sobre la aplicación de la Ley 12/2010, de 18 de noviembre, de igualdad entre mujeres y hombres de Castilla La Mancha, se remitirá a:
- El Consejo de Ministros.
 - El Consejo de Gobierno de Castilla La Mancha.
 - Las Cortes Generales.
 - Las Cortes de Castilla La Mancha.
58. En el ámbito de las políticas públicas de igualdad, a la desigual presencia de mujeres y hombres en puestos de responsabilidad y jerarquía laboral se denomina:
- Segregación de cristal.
 - Segregación horizontal.
 - Segregación vertical.
 - Segregación salarial.
59. Qué se entiende como "riesgo laboral":
- Toda lesión corporal que sufra el trabajador con ocasión o por consecuencia del trabajo.
 - Los daños derivados del trabajo.
 - La posibilidad de que un trabajador sufra un determinado daño derivado del trabajo.
 - Las medidas adoptadas o previstas en las empresas con el fin de evitar o disminuir los riesgos derivados del trabajo.
60. ¿A quién corresponde realizar la evaluación de riesgos del puesto de Encargado/a de Servicios de un centro educativo perteneciente a la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha?
- Al Encargado/a General de Servicios de quien dependa.
 - Al Servicio de Prevención de Riesgos Laborales de la Administración de la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha.
 - Al Director/a del Centro.
 - Al propio Encargado/a de Servicios.

61. **Señale la respuesta correcta en relación con el escandallo:**
- Nos da información del coste total de un plato, al incluir todos los costes directos e indirectos.
 - Incluye un análisis del coste de las materias primas y de los costes de personal de cada plato.
 - Nos da información sobre el coste total de un plato y el coste por comensal a través del análisis de las materias primas que intervienen en la elaboración del mismo.
 - Nos da información del stock en almacén de cada producto incluido en su análisis.
62. **Las Bases de Datos se utilizan para:**
- Elaborar presupuestos.
 - Almacenar datos de proveedores.
 - Realizar escritos.
 - Procesar textos.
63. **Para limpiar adecuadamente una mancha de rotulador sobre el uniforme de un/a Encargado/a de Servicios, procederemos a:**
- Mojar la prenda en agua con amoníaco y luego lavar.
 - Lavar con una fuerte concentración de lejía.
 - Lavar en agua tibia con agua oxigenada.
 - Aplicar zumo de limón.
64. **La fibra con más capacidad de absorción es:**
- Lana.
 - Algodón.
 - Lino.
 - Seda.
65. **En las instalaciones de mantenimiento de Gases Licuados del Petróleo (GLP) en depósitos fijos, las pruebas de presión de las mismas corresponde hacerlas a:**
- A la empresa suministradora.
 - A la empresa de mantenimiento.
 - A un Organismo de Control Autorizado (OCA) asistido por la empresa de mantenimiento.
 - Al Encargado/a de Servicios del centro.
66. **¿Qué es el foscurit?**
- Tejido que se usa fundamentalmente para hacer las fundas de colchón.
 - Una ficha de control del almacén.
 - Tejido de plástico que se usa fundamentalmente para no dejar pasar la luz a una estancia.
 - Un producto de limpieza.
67. **¿Qué color tiene el cable de un conductor de protección o de tierra en una instalación eléctrica?**
- Azul.
 - Marrón, negro o gris.
 - Gris o verde.
 - Amarillo o verde.
68. **De acuerdo con la Ley de Contratos del Sector Público, ¿puede designarse como responsable de un contrato de limpieza de un centro perteneciente a la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha a un Encargado/a de Servicios de dicho centro:**
- No, porque el responsable del contrato tiene que ser una persona designada por la empresa contratista para relacionarse con la Administración.
 - Sí, porque el responsable del contrato puede ser un trabajador del Centro.
 - No, porque el responsable del contrato tiene que ser otra empresa distinta a la contratista.
 - No, porque el responsable del contrato tiene que ser el órgano competente para suscribir el contrato.
69. **El actual Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios (RITE) se aprobó en fecha:**
- 20 de julio de 2007.
 - 22 de noviembre de 1998.
 - 31 de julio de 1998.
 - 10 de octubre de 1998.

70. Para evaluar los Planes de Autoprotección y asegurar la eficacia y operatividad de los Planes de actuación en emergencias se realizarán simulacros de emergencia con la periodicidad mínima que fije el propio Plan, y en todo caso, al menos:
- Dos veces al año.
 - Cada tres años.
 - Una vez al año.
 - Cada cinco años.
71. Se considera que es un Equipo de Protección Individual (EPI)
- Los guantes que utiliza un manipulador de alimentos para proteger los alimentos.
 - Los uniformes del personal de cocina.
 - Los cascos utilizados por los trabajadores de una obra.
 - Una escalera de emergencia.
72. Un extintor portátil es el diseñado para que pueda ser llevado y utilizado a mano, teniendo en condiciones de funcionamiento una masa igual o inferior a:
- 17 Kg.
 - 20 Kg.
 - 10 Kg.
 - 5 Kg.
73. En la limpieza de los cristales tendremos en cuenta:
- Se deben limpiar cuando el sol se refleje en ellos.
 - Tras pulverizar sobre el mismo el producto de limpieza elegido, los limpiaremos siempre de izquierda a derecha.
 - Para limpiar cristales de cocina con manchas de grasa, inicialmente se les pasará una esponja empapada de alcohol de quemar y amoníaco.
 - Para eliminar las manchas de pintura en los cristales utilizaremos una mezcla de esencia de trementina con lejía.
74. Una reunión de especialistas sobre un tema concreto para estudiarlo, intercambiar información o profundizar en su conocimiento es:
- Una charla.
 - Un taller.
 - Un grupo de trabajo.
 - Un seminario.
75. Usted presta servicios como Encargado/a de Servicios en una Residencia de Mayores de la Junta de Comunidades. ¿Qué instrucciones daría para el tratamiento de la ropa de cama de un residente enfermo de COVID-19?
- Sacudirla y lavarla a una temperatura entre 60° C y 90° C.
 - No sacudirla y lavarla a una temperatura entre 60° C y 90° C.
 - Eliminarla como residuo peligroso.
 - No lavarla y esterilizarla a una temperatura superior a los 100° C.
76. El centro en el que trabaja como Encargado/a de Servicios tiene Servicio de Estancias Diurnas y ofrece comida a sus usuarios que es elaborada en una cocina externa al edificio en el que nos encontramos. ¿A qué temperaturas debemos recepcionar la comida?
- La comida caliente a un mínimo de 65° C y la fría a un máximo de 4° C.
 - La comida caliente a un mínimo de 60° C y la fría a un máximo de 4° C.
 - La comida caliente a un mínimo de 65° C y la fría a un máximo de 7° C.
 - La comida caliente a un mínimo de 70° C y la fría a un máximo de 7° C.
77. Al elaborar los Cuadrantes Laborales anuales del personal de nuestro Servicio o Departamento que presta servicios en turno rotatorio, ¿qué debe incluirse en el cuadrante que debe entregarse a cada trabajador/a?
- Concreción de los días en que disfrutará sus vacaciones, 14 días festivos y los días de asuntos particulares.
 - Concreción de los días en que disfrutará sus vacaciones y 14 días festivos.
 - Concreción de los días en que disfrutará sus vacaciones y 12 días festivos.
 - Concreción de los días en que disfrutará sus vacaciones, 12 días festivos y los días de asuntos particulares.

78. **Es una actuación incorrecta al realizar una manipulación manual de cargas:**
- Colocarse frente al peso a manipular.
 - Mantener la carga tan lejos del cuerpo como sea posible.
 - Doblar ligeramente las rodillas manteniendo siempre la espalda recta.
 - Evitar realizar giros del cuerpo con la carga.
79. **Según el Reglamento de Instalaciones Térmicas de los Edificios (RITE), ¿a qué temperatura operativa estarán programados los equipos de climatización de un edificio?**
- Entre 21° C y 23° C en verano, entre 23° C y 25° C en invierno.
 - Entre 18 ° C y 23 ° C en verano, y entre 21° C y 23° C en invierno.
 - Entre 23° C y 25° C en verano, y entre 21°C y 23° C en invierno
 - Entre 21° C y 24 ° C todo el año.
80. **En los productos de lavado, los componentes de dichos productos que tienen como finalidad evitar que la cal del agua se incruste en los tejidos se denominan:**
- Componentes tensoactivos.
 - Componentes complejantes.
 - Componentes blanqueantes.
 - Componentes antirrepositantes.
81. **¿Se puede consumir un alimento si ha superado su fecha de caducidad?**
- Sí, siempre.
 - Sí, pero antes hay que comprobar su aspecto y si sabe y huele bien aunque no conservará todas sus propiedades.
 - Sí, si no ha superado en tres días la fecha de caducidad aunque no conservará todas sus propiedades.
 - No, nunca.
82. **En Excell, si nos referimos a la celda BB14, ¿cuál sería su posición?:**
- La celda de la intersección de la columna 14 y la fila BB.
 - La celda de la intersección de la columna B y la fila B14.
 - La celda de la intersección de la columna BB y la fila 14.
 - No existe esa celda, porque para referenciar una celda en Excell no pueden repetirse letras.
83. **De acuerdo con el Reglamento Técnico de instalaciones eléctricas de alta tensión, se considera que una instalación eléctrica es de alta tensión cuando su tensión nominal sea superior a:**
- 1 kV.
 - 5 kV.
 - 30 kV.
 - 220 kV.
84. **Las inspecciones reglamentarias a ascensores instalados en edificios de pública concurrencia serán realizados por empresas autorizadas ajenas a la de mantenimiento, con la siguiente periodicidad:**
- Cada cuatro años
 - Cada dos años.
 - Cada seis meses
 - Todos los años .
85. **Se entiende por una actuación eficiente:**
- La consecución de los objetivos establecidos.
 - La optimización del consumo energético para alcanzar unos niveles determinados de confort.
 - La consecución de los objetivos establecidos al menor coste posible.
 - La delegación de funciones en los mandos intermedios de una organización.



Castilla-La Mancha