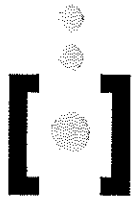




Castilla-La Mancha

000109



Escuela de
Administración
Regional

CUESTIONARIO DE RESPUESTAS ALTERNATIVAS

RESOLUCIÓN DE CONVOCATORIA:

12 de diciembre de 2022 (D.O.C.M. nº244, DE 22 DE DICIEMBRE DE 2022)

PROCESO: ORDINARIO

CATEGORÍA PROFESIONAL: ENCARGADO/A GENERAL DE SERVICIOS

GRUPO: III

SISTEMA DE ACCESO: LIBRE

FECHA: 12 DE NOVIEMBRE DE 2023

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 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.

1. **Los documentos que forman parte de archivos de oficina se custodiarán en los citados tipos de archivo por un plazo máximo de:**
 - a) Un año.
 - b) Cinco años.
 - c) Quince años.
 - d) Treinta años.

2. **¿Cuál de los siguientes métodos de clasificación de un archivo corresponde a una clasificación numérica?**
 - a) Profesional.
 - b) Geográfica.
 - c) Terminal.
 - d) Nominativa.

3. **En Excell ¿cómo se denomina la intersección entre fila y columna?**
 - a) Casilla.
 - b) Rango.
 - c) Fórmula.
 - d) Celda.

4. **Se entiende por comunicación asertiva:**
 - a) La forma de comunicación en la que el emisor entiende y comparte los sentimientos y pensamientos de los demás y que presta atención tanto a las emociones como a la información que se transmite.
 - b) La forma de comunicación en la que el emisor transmite significados en forma de mensajes no verbales.
 - c) La forma de comunicación en la que el emisor expresa mensajes de forma simple, oportuna y clara, teniendo en cuenta las necesidades del interlocutor.
 - d) La forma de comunicación en la que el receptor puede convertirse a su vez en emisor.

5. **Dentro del derecho a participar en los servicios públicos recogido en el Decreto 30/1999, de 30 de marzo, por el que se aprueba la Carta de los Derechos del Ciudadano de Castilla La Mancha, está incluido el siguiente derecho:**
 - a) A resolver sus conflictos con la Administración de la Junta mediante órganos independientes de arbitraje.
 - b) A presentar reclamaciones, iniciativas y sugerencias.
 - c) A ver reconocida personal, oficial y públicamente su colaboración en las mejoras introducidas en los servicios de la Administración, como consecuencia de sus quejas, reclamaciones o sugerencias.
 - d) A ser atendidos con cortesía, diligencia y confidencialidad.

6. **De acuerdo con la Carta de los Derechos del Ciudadano citada, tras presentarse una reclamación, iniciativa o sugerencia, ¿en qué plazo debe recibirse la contestación a la misma?**
 - a) En el plazo de 10 días hábiles.
 - b) En el plazo de 15 días hábiles.
 - c) En el plazo de 10 días naturales.
 - d) En el plazo de 15 días naturales.

7. **Tras tapizar unos sillones a un Centro de la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha la empresa Tapizados S.L. presenta la factura por importe de 7.000,00 euros:**
 - a) La factura puede ser en papel o electrónica, a decisión de la empresa.
 - b) La factura puede ser en papel o electrónica a decisión del Centro.
 - c) La factura debe ser en papel obligatoriamente.
 - d) La factura debe ser electrónica obligatoriamente.

8. Cuando llega al almacén de un Centro una mercancía solicitada, corresponde al Encargado/a de Servicios responsable de almacenes:
- Firmar el albarán como justificante de haber recibido la mercancía, tras verificar la cantidad y calidad del producto recibido.
 - Firmar la factura como justificante de haber recibido la mercancía, tras verificar que viene numerada y firmada debidamente.
 - Dar entrada a la mercancía recibida y salida a la mercancía pendiente.
 - Dar entrada y salida a la mercancía recibida.
9. ¿Con qué tipo de inventario tendremos controladas las existencias cada vez que entren o salgan del almacén?
- Inventario físico y permanente.
 - Inventario físico, que es obligatorio realizarlo al menos una vez al año.
 - Inventario permanente.
 - Inventario permanente, que es obligatorio realizarlo al menos una vez al año.
10. En productos perecederos de cocina, y para evitar caducidades, es preferible aplicar como método de valoración del inventario:
- El método FIFO, que asigna a la unidad que sale el valor de la primera que entró.
 - El método LIFO, que asigna a la unidad que sale el valor de la primera que entró.
 - El método FIFO que asigna a la unidad que sale el valor de la última que entró.
 - El método de promedio ponderado, que asigna a la unidad que sale el valor de la primera que entró.
11. Lo que caracteriza el tipo de stock de mercancías óptimo es:
- Se utiliza para evitar las roturas de stock.
 - Se utiliza para conseguir la mejor rentabilidad almacén/capital invertido.
 - Se utiliza para hacer frente a las demoras en el plazo de entrega.
 - Elimina la presencia de mercancías en los almacenes consiguiendo un stock cero.
12. Las comidas testigo deben conservarse un periodo mínimo de:
- Cinco días.
 - Siete días.
 - Diez días.
 - Dos días.
13. En la entrega en el almacén de productos alimentarios, se rechazará la carne de ave que supere la siguiente temperatura:
- 7° C.
 - 5° C.
 - 4° C.
 - 2° C.
14. La fecha de consumo preferente de un producto alimenticio bastará que se exprese indicando el mes y año:
- En aquellos cuya duración sea superior a 18 meses.
 - En aquellos cuya duración sea superior a 12 meses.
 - En aquellos cuya duración sea superior a 3 meses y no sobrepase los 12 meses.
 - En aquellos cuya duración sea superior a 3 meses y no sobrepase los 18 meses.
15. Las comidas preparadas se elaborarán con la menor antelación posible a su consumo, se servirán para su consumo cuanto antes, a menos que se refrigeren, congelen o se mantengan a una temperatura superior o igual a:
- 63° C.
 - 33° C.
 - 13° C.
 - 3° C.

16. **¿Cuántas personas deben estar afectadas para que una enfermedad transmitida por alimentos sea considerada un brote alimentario?**
- Al menos 1.
 - Al menos 2.
 - Al menos 5.
 - Al menos 10.
17. **¿En qué consiste la pasteurización alta para la conservación de alimentos?**
- Consiste en calentar el alimento a más de 100° C.
 - Consiste en calentar el alimento durante 30 minutos a temperaturas de más de 50° C.
 - Consiste en calentar el alimento a 72 ° C durante 15 segundos y dejarlo enfriar a temperatura ambiente.
 - Consiste en calentar el alimento a 72° C durante 15 segundos y enfriarlo rápidamente a 4° C.
18. **La aplicación en la lavandería del “principio de marcha adelante” significa:**
- La separación física entre la ropa sucia y la ropa limpia.
 - Que ninguna prenda en un estado avanzado de procesado debe volver a pasar por zonas de un menor nivel de procesado.
 - Que los trabajadores de la lavandería deben tener un acceso para la entrada a la lavandería y otro distinto para salir de la misma.
 - Que las lavadoras de menor capacidad deben estar ubicadas antes que las de mayor capacidad.
19. **¿Cuál es el principal motivo por el que los manipuladores de alimentos deben evitar rasarse el cuero cabelludo?**
- Porque podría haber transferencia de una sustancia alergénica.
 - Porque los patógenos podrían propagarse a los alimentos.
 - Porque restos de los alimentos podrían quedarse pegados al cabello.
 - Porque puede haber envenenamiento por metales tóxicos.
20. **El escandallo nos da información:**
- Del coste de las materias primas utilizadas en la elaboración de un plato.
 - Del stock de conservas que tenemos en el almacén.
 - Del peso neto y peso escurrido de un alimento en conserva.
 - Del coste de personal de cada plato para calcular el precio de cada menú.
21. **Dentro de la clasificación de los archivos, aquellos en los que los documentos se ordenan teniendo en cuenta las terminaciones de los números, se denominan:**
- De clasificación ideológica.
 - De clasificación numérica correlativa.
 - De clasificación numérica terminal.
 - De clasificación decimal.
22. **Con carácter general, la descongelación de los productos alimenticios deberá realizarse:**
- A temperatura ambiente.
 - En microondas.
 - En agua corriente fría.
 - En refrigeración.
23. **Si en el método abreviado del teclado en Word realizamos la operación “Control + E” se ejecutará:**
- Copia del texto.
 - Pegar texto.
 - Seleccionar texto.
 - Poner el texto en negrita.
24. **En relación con los albaranes y las facturas, señale la respuesta correcta:**
- La factura es el documento que va adjunto a la mercancía que recibimos como justificante de la misma.
 - El albarán es el documento que acredita legalmente una operación de compraventa.
 - Tanto la factura como el albarán se adjuntan a la mercancía que recibimos como justificante de la misma.
 - La factura es el documento que acredita legalmente una operación de compraventa.

25. **Entre los métodos de conservación de los alimentos por reducción del contenido de agua:**
- Con el método de deshidratación se reduce el contenido de agua mediante las condiciones ambientales (viento, sol, etc.)
 - Con el método de desecación se reduce el contenido de agua mediante las condiciones ambientales (viento, sol, etc.)
 - Con el método de liofilización se reduce el contenido de agua mediante la exposición del alimento a una corriente de agua caliente.
 - Con el método de deshidratación se reduce el contenido de agua mediante la congelación del alimento y su posterior envasado al vacío.
26. **En relación con el almacenamiento de productos no perecederos (conservas, envasados, etc):**
- Podrán colocarse en el suelo siempre y cuando estén bien aireados.
 - El almacén de estos productos debe tener luz natural y ventanas para una buena ventilación.
 - No importa las condiciones de almacenamiento porque se trata de productos no refrigerados.
 - Los productos deben situarse en estanterías imputrescibles.
27. **El término "vending" hace referencia:**
- A un servicio ofrecido a través de máquinas expendedoras.
 - A un servicio de comidas y bebidas fuera del establecimiento.
 - A un servicio de menú.
 - A un servicio de comida para llevar.
28. **En una dieta equilibrada, el consumo de glúcidos debe limitarse a la siguiente proporción:**
- Del 10 % al 15 %.
 - Del 30 % al 35 %.
 - Del 40 % al 50 %.
 - Del 50 % al 60 %
29. **Dentro de la rueda de alimentos, qué alimentos encontramos en el Grupo III como alimentos formadores:**
- Pan y pastas.
 - Carnes y pescados.
 - Legumbres y frutos secos.
 - Frutas y hortalizas
30. **La acrilamida es una sustancia química que aparece de forma natural al cocinar los siguientes alimentos:**
- Los alimentos ricos en almidón.
 - Los alimentos de hoja verde.
 - Las carnes de vacuno, principalmente.
 - Los pescados de piscifactoría.
31. **Una dieta con modificación cuantitativa o cualitativa de los ingredientes es una dieta:**
- Basal.
 - Terapéutica.
 - Saludable.
 - Hospitalaria o residencial.
32. **En el Sistema APPCC (Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos) identifica los lugares y situaciones que son puntos de control críticos es el Principio:**
- Principio 1 del Sistema APPCC.
 - Principio 2 del Sistema APPCC.
 - Principio 3 del Sistema APPCC.
 - Principio 4 del Sistema APPCC.

33. **En caso de elaborar alimentos con huevo crudo, como la mahonesa, y para prevenir la infección por salmonella deberemos:**
- a) Cascar los huevos en un recipiente distinto del que se va a utilizar para la preparación, para evitar la contaminación cruzada.
 - b) Lavar los huevos antes de su utilización.
 - c) Antes de la elaboración de la mahonesa los huevos deben estar a temperatura ambiente.
 - d) No utilizar nunca huevo para la elaboración de mahonesa y sustituirlo por ovoproductos pasteurizados.
34. **¿Cómo se trasmite la legionella?**
- a) Al beber agua contaminada por la bacteria.
 - b) Por contacto de persona a persona.
 - c) Al ingerir alimentos en contacto con la bacteria.
 - d) Por inhalación de aerosoles de agua contaminada por la bacteria.
35. **El 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 define a las instalaciones de los centros socio-sanitarios como:**
- a) Instalaciones de especial vulnerabilidad.
 - b) Instalaciones preferentes.
 - c) Instalaciones prioritarias.
 - d) Instalaciones institucionales.
36. **En un servicio de comedor, la distancia mínima entre plato y plato deber ser de:**
- a) 50 cm.
 - b) 60 cm.
 - c) 90 cm.
 - d) 100 cm.
37. **En un servicio de comedor, el gueridón se utiliza:**
- a) Para prensar jugos.
 - b) Para calentar las copas.
 - c) Para flambear postres.
 - d) Como mesa auxiliar.
38. **La primera actuación a realizar en el montaje de las mesas para un servicio de comidas es:**
- a) Colocación del muletón.
 - b) Colocación del mantel.
 - c) Calzado de la mesa.
 - d) Marcar el plato base.
39. **En un servicio de mesa a la americana:**
- a) Los alimentos se presentan por el lado izquierdo del comensal, en una fuente, y el camarero sirve al comensal.
 - b) Los alimentos se presentan por el lado izquierdo del comensal, en una fuente, y el propio comensal se sirve en su plato.
 - c) Los platos se montan en la cocina y se sirven directamente a la mesa, por la derecha del comensal.
 - d) Los platos se montan en la cocina y se sirven directamente a la mesa, por la izquierda del comensal.
40. **La técnica de costura en la que se realiza un bordado de realce en el que por un lado queda rematada cada puntada con un nudo, de tal modo que pueda cortarse la tela a raíz del bordado sin que éste se deshaga se denomina:**
- a) Festón.
 - b) Sobrehilado.
 - c) Hilvanado.
 - d) Pespunte.

41. **En un servicio de comedor, ¿en dónde se colocan los cubiertos de postre?**
- El cuchillo y la cucharilla de postre a la derecha del plato base y el tenedor de postre a la izquierda del plato base.
 - Todos los cubiertos de postre se ubican a la derecha del plato base.
 - El cuchillo de postre a la derecha del plato base, el tenedor de postre a la izquierda del plato base y la cucharilla de postre delante del plato base.
 - Todos los cubiertos de postre se colocan delante del plato base.
42. **¿Qué se entiende por desbarasar una mesa?**
- Retirar todo el material utilizado en el servicio (cubiertos, platos, copas, etc.)
 - Poner un mantel limpio sobre uno sucio.
 - Retirar el mantel sucio de una mesa de comedor tras haberse utilizado.
 - Poner en la mesa el material necesario para el servicio (cubiertos, platos, copas, etc.)
43. **En la aplicación de los planes de Desinfección, Desinsectación y Desratización se seguirán los principios de buenas prácticas contenidas en:**
- Norma UNE 171210:2008.
 - Norma UNE-EN 16636:2015
 - Ley 42/2002, de 20 de noviembre, de sanidad vegetal.
 - Norma UNE 58451:2022.
44. **Para lanchar prendas de nylon se utilizará la plancha a temperatura:**
- Muy alta.
 - Alta.
 - Media.
 - Baja.
45. **Para quitar una mancha de alquitrán de un tejido:**
- Se extiende sobre ella manteca para disminuir su densidad y a continuación se quita con bencina.
 - Se moja con alcohol y se lava antes de que éste se seque.
 - Se rocía con magnesio disuelto en ácido acético y se lava con agua caliente.
 - Se aplica una pasta espesa constituida por agua y almidón, se deja secar y se retira con un cepillo.
46. **Según el Círculo de Sinner, la mayor o menor dureza del agua utilizada en el lavado es un elemento del siguiente factor de dicho Círculo:**
- Factor físico.
 - Factor químico.
 - Factor mecánico.
 - Factor hidratante.
47. **De acuerdo con la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres qué empresas están obligadas a elaborar e implantar un plan de igualdad:**
- Las empresas con más de 250 trabajadores.
 - Las empresas con más de 50 trabajadores.
 - Las empresas con 50 ó más trabajadores.
 - Las empresas que cuenten con menos de 50 trabajadores. Las empresas con más de 50 trabajadores pueden voluntariamente elaborar e implantar un plan estratégico para la igualdad.
48. **Según el Reglamento CE 648/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 31 de marzo de 2004, sobre detergentes, las sustancias destinadas al blanqueado de la ropa son:**
- Suavizantes.
 - Detergentes.
 - Tensioactivos.
 - Preparados auxiliar para el lavado.
49. **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, quedan excluidos de la aplicación del citado Convenio Colectivo:**
- El personal conductor del Parque Móvil de Castilla La Mancha.
 - El personal laboral de la Agencia del Agua de Castilla La Mancha.
 - El personal laboral contratado en Castilla La Mancha para prestar servicios en el extranjero.
 - El personal laboral del Consejo Consultivo de Castilla La Mancha.

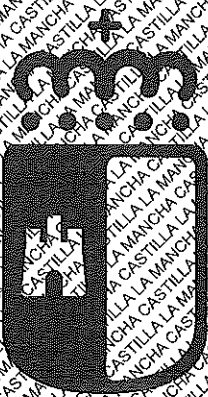
50. **Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de prevención de Riesgos Laborales establece en su artículo 25 que la vigilancia de la salud de los trabajadores mediante reconocimientos médicos debe realizarse:**
- Al menos, cada año.
 - Al menos, cada dos años.
 - Al menos, cada dieciocho meses.
 - Periódicamente.
51. **De acuerdo con el Real Decreto 842/2002, de 2 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento electrotécnico para baja tensión y sus instrucciones técnicas complementarias, con qué periodicidad serán objeto de inspecciones periódicas las instalaciones eléctricas de baja tensión de los locales de pública concurrencia:**
- Cada año.
 - Cada dos años.
 - Cada cinco años.
 - Cada die años.
52. **Si usted como Encargado/a General de Servicios tiene que elaborar el cuadrante anual de un trabajador que tiene una antigüedad de 31 años de servicios, le asignará en el cuadrante:**
- 26 días laborales de vacaciones y 11 días de asuntos particulares.
 - 26 días laborales de vacaciones y 10 días de asuntos particulares.
 - 24 días laborales de vacaciones y 10 días de asuntos particulares.
 - 22 días laborales de vacaciones y 6 días de asuntos particulares.
53. **En el ámbito de las políticas pública de igualdad, se entiende por transversalidad:**
- La desigual presencia de hombres y mujeres en puestos de responsabilidad y jerarquía laboral.
 - Evaluar las diferentes implicaciones de cualquier acción que se planifique para los hombres y para las mujeres, en todas las áreas y niveles.
 - Acciones dirigidas a reducir prácticas de discriminación sobre las mujeres.
 - Aumento de la participación de las mujeres en los procesos de toma de decisiones y acceso al poder.
54. **El órgano máximo de interpretación, vigilancia y control de lo pactado en el VIII Convenio Colectivo del personal laboral al servicio de la Administración de la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha es:**
- La Comisión Paritaria del Convenio.
 - La Comisión Negociadora del Convenio.
 - La Dirección General de la Función Pública.
 - El Comité de Empresa.
55. **¿Cómo se denominan los representantes de los trabajadores en las empresas en materia de salud laboral y evaluación de riesgos en el trabajo?**
- Delegados de Riesgos Laborales.
 - Delegados Sindicales.
 - Delegados de Prevención.
 - Servicio de Prevención de Riesgos Laborales.
56. **Según el Real Decreto 513/2017, de 22 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento de instalaciones de protección contra incendios, los sistemas de hidrantes contra incendios serán del tipo:**
- De columna.
 - Horizontales.
 - De columna u horizontales.
 - De columna o bajo tierra.
57. **El Reglamento de instalaciones de protección contra incendios establece que la distancia máxima a recorrer desde cualquier punto que pueda ser considerado como origen de evacuación hasta alcanzar un pulsador de alarma será de:**
- No superará los 20 metros.
 - No superará los 25 metros.
 - No superará los 30 metros.
 - Es indistinto en donde estén localizados siempre que estén accesibles y señalizados.

58. **Un interruptor diferencial es un elemento destinado a la protección de:**
- Las instalaciones.
 - Los aparatos electrodomésticos.
 - Las personas.
 - Las lámparas.
59. **Dentro de las técnicas de organización del trabajo, se entiende por delegar:**
- Centralizar todas las decisiones a una persona.
 - Utilizar técnicas de dirección participativas.
 - Distribuir y confiar el trabajo a otros miembros del equipo.
 - Incorporar la dirección por objetivos en la toma de decisiones de una organización.
60. **De acuerdo con Ley 12/2010, de 18 de noviembre, de igualdad entre mujeres y hombres de Castilla-La Mancha la concesión de los distintivos de excelencia a empresas e instituciones que destaquen por la implantación de planes de igualdad corresponde:**
- A la Presidencia de la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha.
 - A la Consejería de Igualdad de Castilla La Mancha.
 - Al Instituto de la Mujer de Castilla La Mancha.
 - Al Consejo de Gobierno de Castilla La Mancha.
61. **Los componentes complementarios que mejoran ciertas propiedades características de los componentes fundamentales de los detergentes son los:**
- Reforzantes.
 - Aditivos.
 - Coadyuvantes.
 - Cargas.
62. **Según el Reglamento Técnico de distribución y utilización de combustibles gaseosos, aprobado por el Real Decreto 919/2006, de 28 de julio, el conjunto de conducciones y accesorios comprendidos entre la llave de edificio, o la llave de acometida si aquella no existe, excluidas éstas, y la llave del abonado, incluida ésta, se denomina:**
- Acometida interior.
 - Instalación de gas.
 - Instalación individual.
 - Instalación común.
63. **El Servicio de Prevención de Riesgos Laborales del personal laboral al servicio de la Administración de la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha está constituido por:**
- La Mutua Colaboradora con la Seguridad Social con la que se tiene suscrita la cobertura de las contingencias profesionales actúa como Servicio de Prevención de dichos trabajadores.
 - El Servicio de Prevención del personal laboral es un Servicio de Prevención ajeno y no se realiza con recursos propios de la Junta.
 - El Servicio de Prevención de dichos trabajadores es un Servicio propio ya que se realiza con recursos propios de la Junta.
 - Al tratarse de personal al servicio de la Administración de la Junta de Comunidades no tienen Servicio de Prevención de Riesgos Laborales, actuando como tal el SESCAM.
64. **La Norma Básica de Autoprotección de los centros, establecimientos y dependencias dedicados a actividades que puedan dar origen a situaciones de emergencia, establece que estarán obligados a elaborar e implantar un Plan de Autoprotección todos aquellos edificios que alberguen actividades cuando la altura de evacuación del edificio sea igual o superior a:**
- 30 metros.
 - 28 metros.
 - 25 metros.
 - 12 metros.

65. **El Plan de Autoprotección de un edificio debe estar firmado:**
- Por el titular de la actividad desarrollada, solamente.
 - Exclusivamente por un técnico competente capacitado para dictaminar sobre aquellos aspectos relacionados con la autoprotección frente a los riesgos a los que esté sujeta la actividad.
 - Por el titular de la actividad desarrollada y por un técnico competente capacitado para dictaminar sobre aquellos aspectos relacionados con la autoprotección frente a los riesgos a los que esté sujeta la actividad, conjuntamente.
 - Por el Director del Plan de Actuación en Emergencias.
66. **Según el Real Decreto 1027/2007, de 20 de julio, por el que se aprueba el Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios, se entiende por energía residual:**
- La energía acumulada en un ambiente confinado.
 - La energía generada por la combustión de los Residuos Sólidos Urbanos.
 - La energía acumulada en forma de calor.
 - La energía inevitable generada como subproducto de un proceso principal.
67. **En función de la carga, los extintores se clasifican en:**
- Móviles, portátiles y estáticos.
 - Móviles y portátiles.
 - Portátiles, estacionarios y dinámicos.
 - Móviles, semimóviles y portátiles.
68. **¿Cuántos grupos profesionales contempla el actual VIII Convenio Colectivo del personal laboral al servicio de la Administración de la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha, y a qué Grupo pertenece la categoría de Encargado/a General de Servicios?**
- Tres Grupos Profesionales y la Categoría de Encargado/a General de Servicios pertenece al Grupo III.
 - Cuatro Grupos Profesionales y la Categoría de Encargado/a General de Servicios pertenece al Grupo III.
 - Cinco Grupos Profesionales y la Categoría de Encargado/a General de Servicios pertenece al Grupo III.
 - Seis Grupos Profesionales y la Categoría de Encargado/a General de Servicios pertenece al Grupo III.
69. **Como medida preventiva en la manipulación de cargas por un Encargado/ General de Servicios, al transportar un carro es mejor:**
- Empujar el carro.
 - Tirar del carro.
 - Indistintamente empujar o tirar.
 - Empujar o tirar dependiendo del peso del carro.
70. **Se entiende por equipo de trabajo:**
- Las instalaciones y locales utilizados en el trabajo.
 - El material que utiliza el trabajador para protegerse de un riesgo en el trabajo.
 - La dotación material realizada por la empresa con el fin de evitar o reducir los riesgos derivados del trabajo.
 - Cualquier equipo destinado a ser llevado o sujetado por el trabajador para que le proteja de uno o varios riesgos que puedan amenazar su seguridad o su salud en el trabajo, así como cualquier complemento o accesorio destinado a tal fin.
71. **¿Cuál de los siguientes es un procedimiento químico de desinfección?**
- Ultrasonidos.
 - Merthiolate.
 - Flujo laminar.
 - Pasteurización.
72. **Según el 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, se entenderá por agua sanitaria:**
- El agua que alimenta a una instalación.
 - El agua de consumo humano fría o caliente.
 - El agua recogida en los sanitarios, duchas y bañeras.
 - El agua caliente de consumo humano.

73. **¿Cuál de los siguientes alimentos puede provocar una infección por Salmofella?**
- Carne de pollo.
 - Conservas en lata.
 - Arroces.
 - Galletas y chocolates.
74. **Si se produce un incidente que da lugar a la evacuación de un centro de pública concurrencia, tanto los usuarios como los trabajadores del centro deben dirigirse a un lugar que en los Planes de Autoprotección se denomina:**
- Lugar de encuentro.
 - Punto de concurrencia tras evacuación.
 - Zona de confinamiento.
 - Punto de encuentro.
75. **Según el Real Decreto 88/2013, de 8 de febrero, por el que se aprueba la Instrucción Técnica Complementaria de ascensores, las empresas conservadoras de los ascensores están obligadas a responder enviando persona competente en caso de paradas del ascensor:**
- En todo caso, en un plazo máximo de 24 horas desde que sean requeridas por el titular del ascensor.
 - De forma inmediata desde que sean requeridas por el titular del ascensor.
 - En un plazo máximo de 24 horas en paradas sin atrapamiento de personas en la cabina desde que sean requeridas por el titular del ascensor.
 - En un plazo máximo de 12 horas en paradas sin atrapamiento de personas en la cabina y de forma inmediata en paradas con personas atrapadas en la cabina desde que sean requeridas por el titular del ascensor.
76. **De acuerdo con el Real Decreto 842/2002, de 2 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento electrotécnico para baja tensión en los locales de pública concurrencia el alumbrado de seguridad entrará en funcionamiento:**
- Cuando el valor de la tensión del suministro eléctrico descienda por debajo del 90 % de su valor nominal.
 - Cuando el valor de la tensión del suministro eléctrico descienda por debajo del 70 % de su valor nominal.
 - Cuando el valor de la tensión del suministro eléctrico descienda por debajo del 50 % de su valor nominal.
 - Cuando el valor de la tensión del suministro eléctrico ascienda o descienda por debajo del 50 % de su valor nominal.
77. **Si a un/a Encargado/a General de Servicios de la Administración de la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha que presta servicios en un Centro que ha cerrado provisionalmente por obras se le realiza un traslado con carácter temporal a otro Centro de distinta localidad situado, como máximo, a una distancia de 50 Km su centro de trabajo, dicho traslado temporal podrá durar:**
- Un plazo no superior a 8 meses en un año.
 - Un plazo no superior a 6 meses en un año.
 - Un plazo no superior a 10 meses en dos años.
 - Un plazo no superior a 12 meses en dos años.
78. **De acuerdo con el Real Decreto 1027/2007, de 20 de julio, por el que se aprueba el Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios, tras realizar una inspección sobre la eficiencia energética de las instalaciones de un edificio, la calificación de la instalación podrá ser:**
- Leve, grave o muy grave.
 - Positiva o negativa.
 - Aceptable, condicionada o negativa.
 - Eficiente o ineficiente.
79. **De acuerdo con el Reglamento Técnico de instalaciones eléctricas de alta tensión, se entiende por centro de transformación:**
- Instalación para suministrar energía eléctrica en Baja Tensión a partir de una red de Alta Tensión.
 - Instalación para suministrar energía eléctrica de Alta Tensión a partir de una red de Baja Tensión.
 - Instalación con tensión nominal superior a 1 kV.
 - Instalación para suministrar energía eléctrica en Baja Tensión a partir de una red de Alta Tensión o viceversa.

80. **Las inspecciones periódicas de las instalaciones receptoras de gas alimentadas desde redes de distribución serán:**
- a) Cada cuatro años y efectuadas por empresas instaladoras habilitadas.
 - b) Cada cinco años y efectuadas por el titular de la instalación.
 - c) Cada cuatro años y efectuadas por un Organismo de Control Autorizado (OCA)
 - d) Cada cinco años y efectuadas por la empresa distribuidora de gas.
81. **El envasado de alimentos en atmósfera controlada consiste en:**
- a) Envasar los alimentos en mezclas de gases.
 - b) Envasar los alimentos eliminando el aire del envase.
 - c) Realizar el envasado eliminado el aire del envase y con poca cantidad de alimentos.
 - d) Realizar el envasado eliminado el aire de envases pequeños.
82. **Ante una emergencia, es función del Jefe de Intervención según lo previsto en los Planes de Autoprotección:**
- a) Valorar la emergencia y asumir la dirección y coordinación de los equipos de intervención.
 - b) Valorar la emergencia y asumir la dirección y coordinación de los equipos de evacuación.
 - c) Analizar y valorar la necesidad de recabar las ayudas externas que se estimen convenientes.
 - d) Valorar la emergencia y asumir la dirección y respuestas ante la misma.
83. **Cuando una disolución acuosa tiene un pH inferior a 7 significa que tiene un pH:**
- a) Neutro.
 - b) Alcalino.
 - c) Ácido.
 - d) Básico.
84. **El aparato que mide la intensidad de la corriente eléctrica que pasa por un circuito se denomina:**
- a) Amperímetro.
 - b) Voltímetro.
 - c) Taquímetro.
 - d) Ohmetro.
85. **Para comunicarnos con otros ordenadores con objeto de recibir o enviar información necesitamos:**
- a) Una tarjeta de memoria
 - b) Un pendrive.
 - c) Un DVD.
 - d) Un router.



Castilla-La Mancha