

PRIMER EJERCICIO. TURNO DE ASCENSO. GRUPO : V. CATEGORÍA: CAMARERO/A/LIMPIADOR/A.

COMUNIDAD AUTÓNOMA DE EXTREMADURA

Turno de Ascenso

CATEGORÍA: CAMARERO/A-LIMPIADOR/A

Pruebas selectivas de personal laboral Grupo V de la Administración de la Comunidad Autónoma de Extremadura

Orden de 20 de mayo de 2019 (D.O.E. Nº 98, de 23 de mayo)



Tribunal nº 6

Primer ejercicio

Test nº 1

PRIMER EJERCICIO. TURNO DE ASCENSO. GRUPO : V. CATEGORÍA: CAMARERO/A/LIMPIADOR/A.
COMUNIDAD AUTÓNOMA DE EXTREMADURA

Pruebas selectivas de personal laboral Grupo V de la Administración de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

CATEGORÍA CAMARERO/A-LIMPIADOR/A

Turno de ascenso

Orden de 20 de mayo de 2019 (D.O.E. Nº 98, de 23 de mayo)

Tribunal nº 6

Primer ejercicio Test nº 1

1. **¿A qué temperatura es aconsejable servir un vino blanco añejo?**
 - a. 18°C.
 - b. 10°C.
 - c. Temperatura ambiente.
 - d. 15°C.

2. **¿Cuál es la temperatura de aclarado correcta para la vajilla en un lavavajillas industrial?**
 - a. 80°C a 85°C.
 - b. Se realiza en frío.
 - c. 40°C.
 - d. 65°C.

3. **¿Cómo se llama el pequeño utillaje que se utiliza en los servicios de restauración?**
 - a. Mise en place.
 - b. Catering.
 - c. Petitmenage.
 - d. Charola.

4. **La diferencia fundamental de la taza de consomé con el resto de tazas es:**
 - a. Tiene el fondo más fino que las demás.
 - b. Dispone de dos asas.
 - c. Suele tener el borde saliente para una mejor sujeción.
 - d. Debe tener una capacidad de 150 ml.



5.¿Cómo se denomina la pieza de papel que se utiliza para adornar las fuentes donde se sirven tartas u otros alimentos?

- a. Lito.
- b. Muletón.
- c. Esterilla.
- d. Blonda.

6. ¿En qué zona de la mesa colocaremos el plato de pan?

- a. A la derecha del comensal.
- b. A la izquierda del comensal.
- c. Frente al comensal.
- d. Lo más alejado posible del comensal.

7. Las comidas preparadas cocinadas, incluidas las que hayan sido previamente descongeladas, se mantendrán en refrigeración hasta su utilización y se recalentarán de tal manera que se alcance en el centro del producto una temperatura :

- a. Inferior a 60°C.
- b. Inferior a 65°C.
- c. Igual o superior a 65°C.
- d. De 55°C.

8. Según el artículo 52 del Estatuto Básico del Empleado Público, los empleados públicos deberán actuar con arreglo, entre otros, a los siguientes principios. Indica el correcto.

- a. Objetividad.
- b. Integridad.
- c. Parcialidad.
- d. Transparencia.

9. De los siguientes derechos de los empleados públicos de la Junta de Extremadura, ¿cuál es un derecho individual ejercido colectivamente?

- a. La libertad sindical.
- b. La libre asociación profesional.
- c. Las vacaciones.
- d. Recibir protección eficaz en materia de seguridad y salud en el trabajo.



10. Respecto a las plantas, ¿a qué llamamos pedúnculo?

- a. Pezón de la hoja, flor o fruta.
- b. Pequeño árbol ornamental.
- c. Planta de tallo bajo, ramificado y leñoso.
- d. Ramita a pie de una hierba.

11. ¿Cuál de las siguientes plantas pertenece al grupo de las plantas crasas?

- a. Aspidistra.
- b. Helecho.
- c. Cinta.
- d. Cactus.

12. ¿Cómo se llama el punto de costura que consiste en hacer en la tela arrugas o pliegues menudos?

- a. Zurcido.
- b. Frunce.
- c. Cordoncillo.
- d. Cadeneta.

13. Para degustar un plato de alcachofas rellenas, ¿qué cubiertos se utilizan y cómo los colocaremos en mesa?

- a. Cuchara sopera a la izquierda y tenedor trincherero a la derecha.
- b. Tenedor trincherero a la derecha.
- c. Tenedor trincherero a la derecha y cuchillo trincherero a la izquierda.
- d. Tenedor trincherero a la izquierda y cuchillo trincherero a la derecha.

14. El bordado de realce en que por un lado queda rematada cada puntada con un nudo, se denomina:

- a. Pespunte
- b. Cadeneta
- c. Punto de ojal
- d. Festón

15. ¿Cuál de los siguientes tejidos no precisa plancha?

- a. Pana rayada.
- b. Hilo.
- c. Piqué.
- d. Nylon.



16. A la pieza superior de la camisa o blusa se le denomina:

- a. Puño.
- b. Manga.
- c. Botonera.
- d. Canesú.

17. Cuando hablamos de "sarga" nos estamos refiriendo a:

- a. Cesto para colocar la ropa limpia en una lavandería.
- b. Tela cuyo tejido forma unas líneas diagonales.
- c. Tipo de tabla de planchar.
- d. Costura trasera de un pantalón.

18. Las toallas rizo para lavabo, ¿qué medidas mínimas deben tener?

- a. 0,90 x 0,20 m.
- b. 0,70 x 0,40 m.
- c. 1,00 x 0,50 m.
- d. 0,50 x 0,30 m.

19. El término "urdimbre" se refiere a:

- a. Conjunto de hilos que se colocan en el telar paralelamente unos a otros para formar una tela.
- b. Conjunto de hilos que se colocan en el telar transversalmente unos a otros para formar una tela.
- c. Fibra natural de origen vegetal.
- d. Tejido natural que debe lavarse siempre a mano.

20. ¿Qué nos indica este símbolo  ?

- a. Prendas que no resisten el planchado.
- b. Prendas que no se pueden secar en secadora.
- c. Prendas que se pueden secar en secadora, pero a una temperatura moderada.
- d. Prendas que se pueden secar en secadora.



- 21. Respecto a las plantas, ¿qué riego sería el más correcto para una orquídea?**
- a. Agua directamente al sustrato.
 - b. Llenar el plato de agua.
 - c. Verter agua sobre sus hojas.
 - d. Riego por inmersión.
- 22. ¿Qué alternativa ecológica utilizaríamos en sustitución del limpiacristales?**
- a. Almidón.
 - b. Agua con vinagre.
 - c. Alcohol rebajado.
 - d. Las respuestas b y c son correctas.
- 23. ¿Qué elemento decorativo se limpiaría con petróleo?**
- a. Espejo con marco de pan de oro.
 - b. Busto de alabastro.
 - c. Candelabro de bronce.
 - d. Jarrón de cobre.
- 24. ¿Qué nombre recibe una cama ligera para una sola persona?**
- a. Bifaz.
 - b. Taba.
 - c. Catre.
 - d. Alcarraza.
- 25. Los objetos disponibles en un cuarto de baño, tales como, jabones, geles, algodones, reciben el nombre de:**
- a. Trébenes.
 - b. Abadías.
 - c. Amenities.
 - d. Tumbleres.



- 26. Respecto a la limpieza de una habitación, ¿cuál sería el siguiente paso una vez abiertas las ventanas?**
- a. Ordenar dormitorio.
 - b. Hacer la cama.
 - c. Limpiar el polvo de muebles.
 - d. Limpiar el cuarto de baño.
- 27. La definición “cobertura de cama que sirve de adorno y abrigo”, se corresponde con:**
- a. Cubrecama.
 - b. Sobrecama.
 - c. Colcha.
 - d. Todas las respuestas son correctas.
- 28. Al realizar la limpieza de una habitación, la puerta se dejará:**
- a. Cerrada.
 - b. Abierta.
 - c. Entornada.
 - d. Bloqueada.
- 29. ¿Cuál es la medida correcta de una cama de cuerpo y medio?**
- a. 1,20 x 1,90.
 - b. 1,35 x 1,90.
 - c. 1,10 x 1,90.
 - d. 0,80 x 1,90.
- 30. ¿Qué producto utilizaríamos para limpiar la grifería de un cuarto de baño?**
- a. Detergentes no abrasivos.
 - b. Detergente bactericida neutro.
 - c. Hipoclorito sódico.
 - d. Las respuestas a y b son correctas.



31. Los agentes tensioactivos se clasifican en:

- a. Iónicos
- b. Catiónicos
- c. Anfotéricos
- d. Todas las respuestas son correctas

32. ¿Qué contenido en cloro activo por litro, debe tener la lejía para que sea concentrada?

- a. No inferior a 35 gramos.
- b. No inferior a 25 gramos.
- c. No inferior a 57 gramos.
- d. No inferior a 60 gramos.

33. Señala la respuesta INCORRECTA, en la utilización de la lejía.

- a. Irrita los ojos y la piel.
- b. No mezclar con otros productos.
- c. Tiene un pH básico.
- d. Se puede mezclar con ácidos.

34. ¿Qué PH tienen los productos de limpieza ácidos?

- a. 1
- b. 7
- c. 9
- d. 14

35. Para quitar la suciedad de origen calcáreo utilizaremos un detergente:

- a. Alcalino.
- b. Ácido.
- c. Neutro.
- d. Básico.

36. ¿Cuál de los siguientes son componentes complementarios de un detergente?

- a. Aditivos.
- b. Coadyuvantes.
- c. Reforzantes.
- d. Todas las respuestas son correctas.



- 37. ¿Cómo se denomina al producto que se obtiene de la reacción de los ácidos de un aceite y otro cuerpo graso con un álcali?**
- a. Detergente.
 - b. Jabón de lavar.
 - c. Piedra pómez.
 - d. Agente tensioactivo.
- 38. Con la finalidad de conservar en buen estado los alimentos ultracongelados los someteremos a una temperatura de:**
- a. 0°C.
 - b. -18°C o menos.
 - c. Según el congelador.
 - d. -15°C o más.
- 39. Los gérmenes solo pueden subsistir unos minutos a la temperatura de:**
- a. 100°C.
 - b. 65°C.
 - c. 0°C.
 - d. 37°C.
- 40. La toxiinfección estafilocócica puede ser debida a:**
- a. Comida tratada con poca higiene.
 - b. Contacto con la piel del manipulador.
 - c. Deficiente refrigeración.
 - d. Todas son correctas.
- 41. El papel de aluminio que utilizamos para conservar alimentos, ¿en qué contenedor debe depositarse?**
- a. Verde
 - b. Azul.
 - c. Amarillo.
 - d. Rojo.



- 42. Para evitar una contaminación cruzada en los alimentos, se recomienda:**
- a. Cocinar a una temperatura mínima de 240 grados los alimentos de origen animal.
 - b. Secarse las manos con toallas de polyester.
 - c. Las manos y los utensilios deben lavarse bien con agua y jabón después de manipular los alimentos crudos.
 - d. No aclarar nunca las ollas y sartenes.
- 43. En el ámbito de la Red de Alerta Alimentaria, ¿qué significado tienen las siglas AESAN?**
- a. Agencia Española de Sanidad, Alimentos y Nutrición.
 - b. Agencia Europa de Sanidad Normativa.
 - c. Agencia Estatal de Sanidad Animal y Notificaciones.
 - d. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.
- 44. La pantalla de una fotocopiadora debe limpiarse:**
- a. Con un trapo seco.
 - b. Con un trapo húmedo.
 - c. Con un plumero.
 - d. Con un producto antiestático.
- 45. ¿Cuál de los siguientes es un agente contaminante físico de los alimentos?**
- a. La madera.
 - b. Insectos.
 - c. Productos de limpieza.
 - d. Microorganismos.
- 46. ¿Cómo se denominan “las gotitas de secreciones que se expulsan de forma inadvertida por la boca y la nariz al hablar, toser o respirar”, que pueden transportar gérmenes y entrar en contacto con los alimentos?**
- a. Gotas de Pflügge.
 - b. Gotas de Keilens.
 - c. Gotas de Lengüe.
 - d. Gotas de Wikens.
- 47. A la superficie u objeto sobre el que la suciedad está depositada, se la denomina:**
- a. Tapisón.
 - b. Capota.
 - c. Soporte.
 - d. Espósito.



48. ¿Cómo se denomina el proceso por el cual, se eliminan los restos de alimentos que puedan quedar en las superficies para evitar la multiplicación de los microorganismos?
- a. Desinfección.
 - b. Limpieza.
 - c. Esterilización.
 - d. Higienización.
49. ¿Qué significan las siglas P.C.C.?
- a. Punto de Control Crítico.
 - b. Punto Controlado de Calidad.
 - c. Punto Crítico de Control
 - d. Punto de Calidad Controlado.
50. La contaminación cruzada directa, se produce cuando:
- a. Los alimentos entran en contacto y se contaminan entre sí.
 - b. Los utensilios de cocina contaminados entran en contacto con alimentos crudos.
 - c. Los utensilios de cocina contaminados entran en contacto con alimentos cocinados.
 - d. El manipulador de alimentos no tiene una correcta higiene de manos.

PREGUNTAS ADICIONALES

1. La bacteria *Listeria monocytogenes* que causa la enfermedad de la listeriosis, ¿cómo se destruye en los alimentos?
- a. Con el cocinado a temperaturas superiores a 70°C durante 2 minutos.
 - b. Sometiendo el alimento a congelación -18°C durante 5 horas.
 - c. Poniendo el alimento en refrigeración entre 2°C y 4°C durante 1 hora.
 - d. Con el cocinado a temperatura entre 50°C y 60°C durante 5 minutos.



2. ¿Cómo se denominan a los microorganismos que pueden estar presentes en los alimentos, si bien no tienen capacidad para producir enfermedad en el hombre, y que al multiplicarse de forma excesiva van a alterar el alimento no haciéndolo apto para el consumo?

- a. Patógenos.
- b. Comensales.
- c. Gérmenes.
- d. Estériles.

3. Los gérmenes pueden pasar a los alimentos, a través de:

- a. El agua.
- b. Los insectos.
- c. Las manos.
- d. Todas las respuestas son correctas.

4. Respecto al mantenimiento de las plantas, ¿cuál de las siguientes operaciones **NO** se recomienda realizar?

- a. Eliminar las hojas dañadas y marchitas.
- b. Cortar los tallos lejos de su base.
- c. Quitar las flores pasadas.
- d. Cortar las puntas secas de sus hojas.

5. Las siglas A.P.P.C.C. significan:

- a. Análisis Provisional de Puntos Críticos de Control.
- b. Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos.
- c. Asociación de Profesionales de Peligros Críticos de Control.
- d. Asociación Profesional de Puntos de Control Críticos.

6. ¿A qué llamamos esquejes?

- a. Renuevo o ramo tierno que brota del árbol o de una planta.
- b. Tallo o cogollo de una planta que se introduce en la tierra para reproducir o multiplicar la planta.
- c. Parte de un tallo subterráneo, o de una raíz que engruesa considerablemente, en cuyas células se acumula una gran cantidad de sustancias de reservas.
- d. Planta joven al poco tiempo de brotar de la semilla.



7. Al cilindro de acero que se usa para afilar cuchillos se llama:

- a. Chaira.
- b. Frapera.
- c. Fajina.
- d. Cornet.

8. ¿Cuál es la duración media de lavados de las fundas de almohadas?

- a. De 200 a 275 lavados.
- b. De 50 a 100 lavados.
- c. De 120 a 180 lavados.
- d. De 200 a 300 lavados.

9. ¿Cómo se llama la costura de puntadas largas con que se une y prepara lo que se ha de coser después de otra manera?

- a. Hilván.
- b. Pespunte.
- c. Sobrehilar.
- d. Puntada invisible.

10. Los coadyuvantes son:

- a. Componente fundamental de un detergente.
- b. Se obtienen de la reacción de los ácidos de un aceite con álcali.
- c. Componente complementario de un detergente.
- d. Ninguna es correcta.

