

ESPACIO RESERVADO PARA
PEGAR LAS ETIQUETAS DEL
CÓDIGO DE BARRAS

PROCESO SELECTIVO PARA LA PROVISIÓN DE PLAZAS PARA EL PERSONAL LABORAL AL SERVICIO 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 de selección Nº 10

Grupo: III Categoría: Encargado

Turno de Ascenso

SEGUNDO EJERCICIO

CRITERIOS DE VALORACIÓN:

SUPUESTO Nº 1:-----0,15 x10=1,50 puntos----- (puntuación máxima).

SUPUESTO Nº 2:----- 0,20x 9= 1,80 puntos----- (puntuación máxima).

SUPUESTO Nº 3: -----3.1=0,20x5= 1punto----- (puntuación máxima).

3.2= 0,20x5= 1punto----- (puntuación máxima).

SUPUESTO Nº 4:-----0,30x3=0,90 puntos ----- (puntuación máxima).

SUPUESTO Nº5:-----0,20x7= 1,40 puntos----- (puntuación máxima).

SUPUESTO Nº 6:-----0,28x5= 1,40 puntos ----- (puntuación máxima).

SUPUESTO nº7:-----0,25x4= 1 punto----- (puntuación máxima).

TOTAL PUNTUACIÓN MÁXIMA: -----10 PUNTOS

DURACIÓN: 120 minutos (2 HORAS)



SUPUESTO nº 1:

Según recogen las directrices del Servicio Salud y Prevención de Riesgos laborales, todos los Centros de Trabajo de la Junta de Extremadura deberán contar con el tipo de botiquín que les corresponda, dependiendo de la actividad que desarrollen.

Dada la siguiente tabla en la que figura una relación de tipos de Centros de Trabajo, señala cual de los botiquines que se indican les corresponde de acuerdo con las tareas que se llevan a cabo en cada uno de ellos:

CENTROS DE TRABAJO DEPENDIENTES DE LA JUNTA DE EXTREMADURA	<u>BOTIQUÍN BÁSICO TIPO A</u>	<u>BOTIQUÍN BÁSICO TIPO B</u>	<u>BOTIQUÍN BÁSICO TIPO C</u>
ALBERGUES JUVENILES			
BIBLIOTECAS, ARCHIVOS Y MUSEOS			
RESIDENCIAS UNIVERSITARIAS			
SERVICIOS TERRITORIALES			
PLAN INFOEX			
CESSLAs			
LABORATORIOS DE SANIDAD ANIMAL			
ITVs			
VIVEROS			
CENTROS DE INTERPRETACIÓN			



SUPUESTO nº 2: Escriba debajo de cada imagen el nombre común de estas plantas y árboles de jardinería.



COMÚN: _____



COMÚN: _____



COMÚN: _____





COMÚN: _____



COMÚN: _____



COMÚN: _____





COMÚN : _____



COMÚN: _____



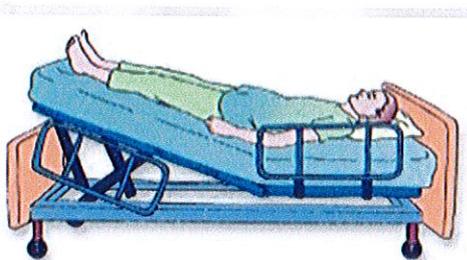
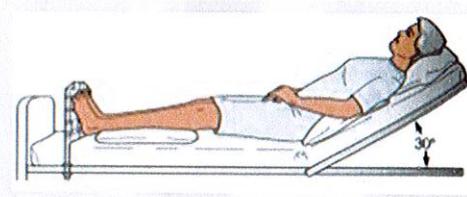
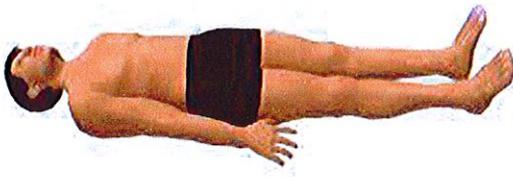
COMÚN: _____



SUPUESTO nº 3:

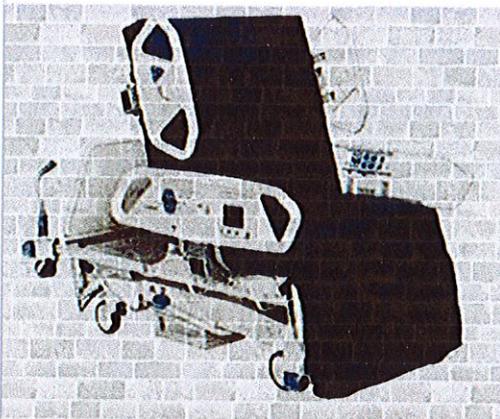
3.1 Escriba en el recuadro de la derecha de cada dibujo el nombre de cada posición anatómica:

Semifowler – Decúbito prono – Decúbito lateral – Trendelemburg – Decúbito supino.



3.2- Escriba en el recuadro debajo de cada imagen el nombre de cada cama:

Articulada –Judet- Gatch- ortopédica o traumatológica-bariática.



SUPUESTO nº 4: En la tubería principal de una instalación de riego por aspersión circula un caudal de 28 litros por segundo (l/seg), exprese dicho caudal en:

l/h=

m³/seg=

m³/día=

SUPUESTO nº 5: Dados los conceptos que a continuación se relacionan, señale con una

X la casilla de verdadero o falso, según corresponda.

CONCEPTOS	VERDADERO	FALSO
La temperatura que debe tener un elemento refrigerador con diversos productos conservados es la temperatura de conservación del producto que menos frío necesite.		
Nunca lavarse las manos si se llevan guantes de látex puestos, ya que deben ser de un solo uso.		
Alergia Alimentaria: Es la dificultad para tolerar algunas sustancias o alimentos sin afectar de forma contraproducente sobre nuestra salud. Suele darse cuando nuestro cuerpo no asimila correctamente el alimento, no lo digiere adecuadamente o no llega a metabolizarlo (problema metabólico y digestivo).		
El manipulador de alimentos ha de conocer, controlar y gestionar los 14 alérgenos recogidos en el Reglamento UE 1169/2011.		
Los tipos de contaminación alimentaria, según el origen del contaminante, se clasifican en: Biológica, Química, Física y Ambiental.		
La ropa de calle del manipulador de alimentos debe sustituirse por ropa de trabajo exclusiva, no pudiendo traerse de casa directamente y cambiándose en el puesto de trabajo.		
La contaminación cruzada puede ser directa, indirecta y horizontal.		



SUPUESTO nº 6: Unir mediante una flecha cada extensión de archivo en Windows con su contenido.

TXT

.Formato de audio digital con o sin compresión.

WAV

.Formato contenedor de vídeo que guarda por separado el audio y el vídeo.

MKV

.Formato de archivo comprimido.

ZIP

.Dirección específica que se asigna a cada uno de los recursos disponibles en la red.

URL

.Archivos de texto plano. Sin formato.

SUPUESTO nº 7. Las tuberías conductoras de fluidos se rigen por una serie de normas de seguridad y prevención que se basa en el uso de un código de colores de tuberías para poder asociarlos e identificarlos.

Indica, de acuerdo con la norma ISO 20560, el COLOR BÁSICO con que se ha de identificar cada tubería dependiendo del uso a que está destinada:

CONTENIDO DE LA TUBERÍA	COLOR BÁSICO
AGUA POTABLE	
MEDIOS EXTINCIÓN DE INCENDIOS	
AIRE COMPRIMIDO	
SUSTANCIAS PELIGROSAS	

