



**1.- Los actos del Rey serán refrendados por :**

- a) El Presidente de las Cortes Generales.
- b) El Presidente del Senado.
- c) El Presidente del Gobierno y, en su caso, por los Ministros competentes.
- d) El Ministro competente en la materia.

**2.- En la Constitución Española :**

- a) El derecho al trabajo es un derecho fundamental.
- b) Se reconoce el derecho de reunión pacífica y sin armas. El ejercicio de este derecho no necesitará autorización previa.
- c) No se reconoce el derecho de asociación expresamente.
- d) En los casos de reuniones en lugares de tránsito público y manifestaciones se dará comunicación previa a la autoridad, que podrá prohibirlas cuando existan sospechas de alteración del orden público, aunque no haya peligro para personas o bienes.

**3.- Cuando se propusiere la revisión total de la Constitución o una parcial que afecte al Título preliminar, al Capítulo segundo, Sección primera del Título I, o al Título II, se procederá a la aprobación del principio por :**

- a) Mayoría de tres quintos de cada Cámara, y a la disolución inmediata de las Cortes.
- b) Mayoría de tres cuartas partes del Congreso.
- c) Mayoría de dos tercios de cada Cámara, y a la disolución inmediata de las Cortes.
- d) Unanimidad de ambas Cámaras.

**4.- El principio de igualdad de trato entre mujeres y hombres según la Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres supone:**

- a) La ausencia de atención a su sexo, de manera más favorable que otra en situación comparable.
- b) La ausencia de toda violencia , directa o indirecta, por razón de sexo, y, especialmente, las derivadas de la maternidad, la asunción de obligaciones familiares y el estado civil.
- c) La ausencia de toda discriminación que sólo directamente, por razón de sexo, y, especialmente, las derivadas de la maternidad, la asunción de obligaciones familiares y el estado civil.
- d) La ausencia de toda discriminación, directa o indirecta, por razón de sexo, y, especialmente, las derivadas de la maternidad, la asunción de obligaciones familiares y el estado civil.

**5.- Corresponde en todo caso al Presidente de la Diputación:**

- a) Dirigir, inspeccionar e impulsar los servicios y obras cuya titularidad o ejercicio corresponde a la Diputación Provincial.
- b) Aprobar los Planes provinciales.
- c) Aprobar la Plantilla de personal .
- d) La contratación cualquiera que sea el valor estimado.

**6.- ¿Cuál de las siguientes competencias NO puede delegar el Pleno, según el artículo 33 de la Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases del Régimen Local (LBRL)?:**

- a) La alteración de la calificación jurídica de los bienes de dominio público.
- b) El planteamiento de conflictos de competencias a otras Entidades locales y demás Administraciones públicas.
- c) El ejercicio de acciones judiciales y administrativas y la defensa de la Corporación en materias de competencia plenaria.
- d) La declaración de lesividad de los actos de la Diputación.

**7.- El Pleno de la Diputación está constituido por:**

- a) El Presidente y los Diputados.
- b) El Presidente y un número de Diputados no superior al tercio del número legal de los mismos.
- c) El Presidente y un número de Diputados no superior a la mitad del número legal de los mismos.
- d) El Presidente y los Diputados delegados.

**8.- ¿Cuál de las siguientes atribuciones puede delegar el Presidente de la Diputación?:**

- a) La jefatura superior de todo el personal.
- b) La separación del servicio de funcionarios y el despido del personal laboral.
- c) Dirigir el gobierno y la administración de la provincia.
- d) Representar a la Diputación.

**9.- La aprobación de la plantilla de personal, la relación de puestos de trabajo, la fijación de la cuantía de las retribuciones complementarias fijas y periódicas de los funcionarios, y el número y régimen del personal eventual, es competencia de:**

- a) El Pleno.
- b) El Presidente.
- c) La Junta de Gobierno.
- d) El Diputado Delegado.

**10.- El nombramiento de los Vicepresidentes, según el artículo 34 de la LBRL, corresponde a:**

- a) El Pleno.
- b) La Junta de Gobierno.
- c) Al Presidente.
- d) Al Pleno, a propuesta del Presidente.

**11.- Las temperaturas reguladas para el almacenamiento, conservación y transporte de comidas calientes son:**

- a) Mayor de 60°C y menor de 70°C.
- b) Menor de 60°C.
- c) Mayor o igual a 65°C.
- d) Menor o igual a 65°C.

**12.- Un Punto de Control Crítico (PCC) se describe correctamente como:**

- a) Fase en la que puede aplicarse un control esencial para prevenir o eliminar un peligro o reducirlo a un nivel aceptable.
- b) Fase del proceso donde se elimina el mayor número de microorganismos.
- c) Método de evaluación del riesgo residual en los productos terminados.
- d) Procedimiento para verificar el plan de higiene y la seguridad alimentaria.

**13.- Los alérgenos de declaración obligatoria en los alimentos son:**

- a) Sólo los alérgenos de origen vegetal.
- b) Sólo los alérgenos más comunes.
- c) Sólo los alérgenos de origen animal.
- d) Los 14 alérgenos establecidos en el Reglamento 1169/2011.

**14.- En la etiqueta de un alimento ¿qué información nutricional es obligatoria que conste?:**

- a) Proporción de los ingredientes del alimento.
- b) Datos de seguridad alimentaria.
- c) Caducidad de los ingredientes.
- d) El valor energético y los nutrientes del alimento.

**15.- El Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC):**

- a) Es un sistema que solo se aplica a grandes empresas pero no aplica a pequeñas y medianas empresas (PYMES).
- b) Es un sistema que se puede implementar sin la participación de los empleados de la empresa.
- c) Es un sistema que solo aplica a la industria alimentaria pero no aplica a la industria de bebidas.
- d) Es un sistema que debe actualizarse en caso de que se den cambios en la producción y habrá de completarse con los registros de los resultados de la vigilancia, la verificación y las medidas correctivas adoptadas.

**16.- ¿Cuántos son los principios recogidos en el Codex Alimentarius en los que se basa el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)?:**

- a) 13.
- b) 10.
- c) 7.
- d) 3.

**17.- Se considera una norma de manipulación de alimentos:**

- a) Lavarse las manos únicamente al tirar la basura.
- b) Disponer de botiquines de primeros auxilios accesibles para su uso inmediato.
- c) Un manipulador de alimentos con una herida en la mano puede seguir trabajando si se cubre la herida con un vendaje permeable.
- d) Los manipuladores de alimentos pueden usar joyas y accesorios en las manos siempre y cuando se laven las manos con frecuencia.

**18.- En la gestión de alérgenos:**

- a) No se exige que se facilite siempre al consumidor información sobre la presencia de cualquier ingrediente que provoque alergias o intolerancias.
- b) Se debe prevenir y controlar la contaminación cruzada durante la recolección, el sacrificio, la manipulación, el almacenamiento y el transporte.
- c) Si un producto ha sido manipulado en una cocina con otros alimentos que contienen alérgenos, no hay riesgo de contaminación cruzada si se manipula en un día diferente.
- d) No es necesario etiquetar los productos con información sobre alérgenos si se trata de un ingrediente minoritario.

**19.- En los comedores escolares entre otros requisitos se incluye:**

- a) Agua como única bebida.
- b) Frituras como máximo 3 raciones por semana.
- c) Consumo de frutos secos enteros solo para mayores de 3 años.
- d) Pan integral como máximo 1 vez a la semana.

**20.- Respecto a la formación de manipuladores de alimentos:**

- a) No existe ningún requisito a nivel nacional especificado respecto a los contenidos, el examen, el profesorado o la forma de impartir la formación sobre higiene de los alimentos.
- b) Existe limitación sobre la caducidad de los certificados.
- c) El centro que imparte la formación de higiene a los manipuladores de alimentos necesita homologación o autorización de un organismo oficial para impartir dicha formación.
- d) Como modelo oficial normalizado se establece el carnet de manipulador de alimentos.

**21.- Respecto a la oferta de frutas y hortalizas en los comedores escolares:**

- a) Al menos el 45% de las raciones que se oferten serán de temporada.
- b) Al menos el 30% de las raciones que se oferten serán de temporada.
- c) Al menos 3 veces a la semana se ofertará fruta ecológica.
- d) Al menos el 60% de las raciones serán de producción ecológica.

**22.- ¿Cuál de los siguientes ejemplos corresponde a una intolerancia alimentaria?:**

- a) Reacción inmediata con urticaria tras consumir cacahuetes.
- b) Dificultad respiratoria tras ingerir marisco.
- c) Inflamación de labios tras tomar kiwi.
- d) Déficit de lactasa que provoca síntomas digestivos tras consumir leche.

**23.- ¿Cuál es la principal diferencia fisiológica entre una alergia alimentaria y una intolerancia alimentaria?:**

- a) La alergia afecta solo al aparato digestivo y la intolerancia al sistema nervioso.
- b) La alergia implica una respuesta del sistema inmunitario y la intolerancia no (a excepción de la intolerancia al gluten).
- c) La intolerancia siempre es más grave que la alergia.
- d) Ambas implican siempre una respuesta del sistema inmunitario.

**24.- Entre otras toxiinfecciones alimentarias bacterianas más frecuentes se incluyen:**

- a) Gripe, tuberculosis y varicela.
- b) Salmonella, Escherichia coli (E. coli), Listeria monocytogenes y Staphylococcus aureus.
- c) Gastroenteritis por norovirus, Hepatitis A y Gastroenteritis por rotavirus.
- d) Salmonella, impétigo y gripe.

**25.- ¿Con qué frecuencia se recomienda incluir pescado en los menús escolares?**

- a) Si es pescado blanco nunca se debe incluir.
- b) De una a tres raciones por semana.
- c) Todos los días de la semana.
- d) Una vez al mes.

**26.- ¿Cómo se organizan las áreas principales de una lavandería colectiva para evitar contaminaciones?:**

- a) En zona sucia y zona limpia separadas por barrera sanitaria.
- b) En área húmeda y área seca.
- c) En zona industrial y zona doméstica.
- d) En zona de lavado y zona de transporte.

**27.- Durante el trabajo en lavandería, un auxiliar debe trasladar ropa limpia en carros. ¿Qué condición deben cumplir estos carros?:**

- a) Haber transportado antes ropa sucia.
- b) Estar desinfectados y no haber estado en contacto con ropa sucia.
- c) Estar llenos al máximo.
- d) Usarse solo para ropa húmeda.

**28.- ¿Qué tratamiento de planchado es el más adecuado para la denominada 'ropa de línea' (sábanas, manteles, etc.)?:**

- a) Planchado manual con plancha de vapor tibia.
- b) Sistemas de prensa de vapor.
- c) Túnel de secado sin contacto físico.
- d) Planchado en calandra.

**29.- En la zona sucia de lavandería llegan prendas procedentes de distintos centros. ¿Qué debe hacer en primer lugar el Auxiliar?:**

- a) Clasificar la ropa según tipo y grado de suciedad antes del lavado.
- b) Introducir toda la ropa directamente en la primera lavadora libre.
- c) Llevar la ropa a la zona limpia para agilizar el trabajo.
- d) Guardar la ropa en la oficina hasta que haya hueco.

**30.- Una vez que una prenda pasa por la sección de planchado ¿cuál es el siguiente paso lógico en su proceso?:**

- a) Vuelve a la zona sucia para comenzar un nuevo ciclo de lavado.
- b) Se envía directamente al empaquetado y distribución.
- c) Se almacena en la costura de reserva durante 24 horas.
- d) Pasa a la calandra para fijar las nuevas costuras con calor.

**31.- Entre los principios de la acción preventiva recogidos por el artículo 15 de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, no figura:**

- a) Evitar los riesgos.
- b) Evaluar los riesgos que se pueden evitar.
- c) Tener en cuenta la evolución de la técnica.
- d) Dar las debidas instrucciones a los trabajadores.

**32.- Según la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, se consideran como “daños derivados del trabajo”:**

- a) Únicamente las lesiones sufridas en accidentes de trabajo.
- b) Las enfermedades, patologías o lesiones sufridas con motivo u ocasión del trabajo.
- c) Sólo las enfermedades profesionales.
- d) Ninguna es correcta.

**33.- Un trabajador detecta una situación que, a su juicio, entraña un riesgo grave e inminente para la seguridad de sus compañeros, ¿qué obligación tiene?:**

- a) Informar de inmediato a su superior jerárquico directo y a los responsables de prevención.
- b) Esperar al reconocimiento médico.
- c) Anotar el riesgo en una hoja personal sin tener que comunicarlo.
- d) Abandonar siempre el centro de trabajo sin avisar.

**34.- El Auxiliar considera que su actividad entraña un riesgo grave e inminente para su vida o su salud, ¿qué derecho tiene en esta situación?:**

- a) Interrumpir su actividad y abandonar el lugar de trabajo cuando sea necesario.
- b) Continuar trabajando obligatoriamente hasta el final del turno.
- c) Suspender la relación de servicio sin comunicarlo a nadie.
- d) Exigir una compensación económica inmediata sin más trámites.

**35.- La evaluación de los riesgos laborales es:**

- a) Un proceso técnico en la organización del trabajo.
- b) Un proceso dirigido a estimar la magnitud de los riesgos que no hayan podido evitarse.
- c) Un procedimiento estático.
- d) Una práctica para el control y protección de los trabajadores.

**36.- ¿Cómo será la zona de almacenamiento de productos secos y conservas?:**

- a) Lugar fresco y ventilado , con temperatura entre 5°C y 10°C.
- b) Lugar seco y ventilado , con temperatura entre los 15° y 18°C.
- c) Lugar seco y cerrado entre los 0° y 10°C.
- d) Lugar fresco y cerrado , a temperatura ambiente .

**37.- ¿Qué es el abatidor de temperatura?:**

- a) Son muebles destinados a la conservación de géneros a corto plazo de uso constante o inmediato.
- b) Es un aparato utilizado para emulsionar alimentos , mezcla, tritura y los convierte en cremas o purés.
- c) Son armarios frigoríficos para la bajada rápida de temperatura de los alimentos inmediatamente después de haber sido cocinados.
- d) Son cámaras sin frío propio, ideal para la conservación de frutas y verduras.

**38.- Dentro de los elementos o utensilios de cocina ¿Qué es un rondón?:**

- a) Es una cazuela de barro para realizar cocciones lentas.
- b) Recipiente ovalado y con varios tamaños , con asas para la confección de fondos.
- c) Cacerola redonda y ancha de poca altura.
- d) Tiene forma oval , usada para asar , guisar o presentar pescados.

**39.- Clasificación de las frutas por su naturaleza:**

- a) Frutas de piel dura, fruta deshidratada fruta fresca.
- b) Fruta natural, fruta desecada, fruta de piel dura.
- c) Fruta carnosa, fruta seca, fruta deshidratada.
- d) Fruta carnosa, frutas secas o de cáscara , y oleaginosas.

**40.- ¿Qué alimentos no tienen gluten?:**

- a) Conservas, frutos secos, pasta.
- b) Huevos, miel, frutas naturales.
- c) Galletas, patés, sémolas.
- d) Avena, higos secos, centeno.

**41.- ¿Cuál es la temperatura adecuada de las cámaras de refrigeración destinada para conservación de productos de pesca?**

- a) Temperatura entre -5°C y 0°C.
- b) Temperatura entre 5°C y 10°C.
- c) Temperatura entre -3°C y 0°C.
- d) Temperatura entre 0°C y 4°C.

**42.- ¿Cómo debe ser un menú escolar?:**

- a) Priorizar la presencia de frutas, verduras, legumbres y alimentos frescos en la planificación del menú.
- b) Incluir refresco o bebidas azucaradas como bebida habitual durante las comidas.
- c) Basar la oferta semanal principalmente en frituras y carnes procesadas.
- d) Incorporar bollería industrial y productos ultra procesados como parte habitual del menú.

**43.- En el contexto de la calidad del agua para el lavado, ¿qué define el pH?:**

- a) La capacidad del agua para actuar como disolvente universal.
- b) La temperatura a la cual precipitan los agentes blanqueadores.
- c) El grado de acidez o alcalinidad del agua.
- d) La concentración de sales de calcio y magnesio.

**44.- De conformidad con el artículo 2 de La Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales, tiene por objeto:**

- a) Prevenir los accidentes en general.
- b) Evitar riesgos en el recorrido al puesto de trabajo.
- c) Promover la seguridad y salud de los trabajadores.
- d) Que cada vez haya menos accidentes de circulación.

**45.- ¿Cuál es el orden de las siguientes etapas que se realizan en una cocina central?:**

- a) Limpieza de materias primas, almacenamiento, elaboración y conservación.
- b) Recepción, almacenamiento, preparación, elaboración, emplatado y distribución.
- c) Compras de productos, almacenamiento, reparto a cocina, elaboración y limpieza de materias primas.
- d) Planificación, preparación, reparto y almacenamiento.

**46.- ¿En qué zona de lavandería se realizan las fases de secado, planchado y plegado?:**

- a) Zona de recepción.
- b) Zona sucia.
- c) Zona limpia.
- d) Zona de transporte.

**47.- ¿Qué se entiende por leche fermentada?:**

- a) Producto lácteo obtenido mediante la fermentación de la leche por acción de microorganismos que provocan una disminución del pH, con o sin coagulación.
- b) Producto obtenido al someter la leche a altas temperaturas para prolongar su conservación.
- c) Producto lácteo obtenido al añadir grasas vegetales y azúcares a la leche para modificar su sabor y textura.
- d) Bebida elaborada a partir de leche deshidratada reconstituida con agua y estabilizantes.

**48.- ¿Cuál de los siguientes productos se considera un alimento NO procesado?:**

- a) Mortadela.
- b) Salchichas.
- c) Pollo.
- d) Nuggets.

**49.- ¿Qué es una dieta basal para adultos?:**

- a) Es una dieta destinada exclusivamente a personas enfermas que precisan unos nutrientes específicos.
- b) Es una dieta prescrita solo a adultos con alguna patología.
- c) Es una dieta prescrita para pacientes con graves problemas estomacales.
- d) Es una dieta equilibrada estándar que se ofrece a personas sanas, sin necesidades de dietéticas especiales y que cubre los requerimientos nutricionales normales.

**50.- En el caso de comidas congeladas, las temperaturas de almacenamiento, conservación y transporte será de:**

- a) Menor o igual a  $-18^{\circ}\text{C}$ .**
- b) Mayor o igual a  $-18^{\circ}\text{C}$ .**
- c) Entre  $0^{\circ}\text{C}$ . y  $-18^{\circ}\text{C}$ .**
- d) Menor de  $0^{\circ}\text{C}$ .**

