

**PRUEBAS DE HABILITACIÓN PARA EL ACCESO A
OTRAS CATEGORÍAS PROFESIONALES,
CONVOCADAS POR RESOLUCIÓN DE 1 DE JULIO
DE 2021 (B.O.A DEL 8), DEL DIRECTOR GENERAL
DE LA FUNCIÓN PÚBLICA Y CALIDAD DE LOS
SERVIVIOS**

JEFE DE UNIDAD

GOBERNANTE

**EJERCICIO
TEÓRICO**

Fecha del ejercicio: 19.11.2022

1. ¿Cuál es el método más adecuado para gestionar un almacén de productos perecederos?:

- A) LIFO.
- B) FEFO.
- C) FIFO.
- D) LEFO.

2. ¿Cuál es la temperatura más baja con la que pueden mantenerse los alimentos calientes sin peligro?:

- A) 37°C.
- B) 55°C.
- C) 75°C.
- D) 65°C.

3. Sobre los utensilios de cocina, cuál de los siguientes enunciados es el CORRECTO:

- A) Las tablas de madera son la mejor superficie para cortar alimentos por su fácil limpieza.
- B) No deben utilizarse cazuelas de cobre para la preparación de alimentos porque la oxidación del cobre produce cardenillo.
- C) La mayor higienización de los alimentos se consigue con la limpieza en seco y sin levantar polvo.
- D) Conviene no usar paños de celulosa para secar los utensilios, pues puede quedar pegado algún pequeño trozo y ser fuente de gérmenes y bacterias. Son preferibles los paños de tela.

4. ¿Qué teclas se utilizan para seleccionar todo el texto de un documento Word?:

- A) Ctrl + T.
- B) Ctrl + Z.
- C) Ctrl + E.
- D) Ctrl + A.

5. ¿Cuál de los siguientes componentes NO forma parte de un detergente?:

- A) Tensoactivos.
- B) Coadyuvantes.
- C) Pectinas.
- D) Aditivos.

6. ¿Qué teclas se utilizan para copiar y luego pegar un texto?:

- A) Ctrl + T y Ctrl + Z
- B) Ctrl + C y Ctrl + V
- C) Ctrl + T y Ctrl + V
- D) Ctrl + C Y Ctrl + T

7. Entre los sinónimos por los que se conoce a la plancha de rodillo, NO figura:

- A) Calandra.
- B) Calandria.
- C) Rulo.
- D) Prensa.

8. El "Rayón" es:

- A) Una fibra natural mineral.
- B) Una fibra natural vegetal.
- C) Un polímero sintético.
- D) Un polímero natural.

9. Una sustancia química que sirve para eliminar la grasa, la suciedad y los restos de alimento es un:

- A) Desinfectante.
- B) Agente esterilizante.
- C) Detergente.
- D) Bactericida.

10. El método cuyo objetivo es eliminar los microorganismos tanto en superficie como en profundidad es la:

- A) Antisepsia.
- B) Asepsia.
- C) Desinfección.
- D) Limpieza profunda.

11. ¿Cuál de las siguientes áreas se encuentra vinculada a las instalaciones de la cocina?:

- A) La sala de aseo.
- B) La sala de descanso.
- C) El vestuario.
- D) El plonge.

12. ¿En cuál de los siguientes alimentos prolifera antes el crecimiento de las bacterias?:

- A) En la leche en polvo.
- B) En el jamón cocido.
- C) En el arroz crudo.
- D) En la miel.

13. En los locales donde se preparan, tratan o transforman los alimentos, las superficies de las paredes serán de material:

- A) Rugoso.
- B) Liso y permeable.
- C) Impermeable, no absorbente, lavable y no tóxico.
- D) De colores claros y de fácil limpieza.

14. Un pH de 3 a 6 es de tipo:

- A) Ácido fuerte.
- B) Ácido débil.
- C) Neutro.
- D) Base.

15. La ropa blanca de algodón, como sábanas, manteles, toallas y pañuelos, podrán lavarse a una temperatura máxima de:

- A) 90 grados centígrados.
- B) 30 grados centígrados.
- C) 60 grados centígrados.
- D) 40 grados centígrados.

PREGUNTAS DE RESERVA

16. Aquellos productos alimenticios que contengan aspartamo, deberán llevar la siguiente indicación:

- A) "Contiene una fuente de fenilalanina".
- B) "Un consumo excesivo puede tener efectos laxantes".
- C) "Las personas que padezcan hipertensión deberían evitar un consumo excesivo".
- D) "Envasado en atmósfera protectora".

17. ¿Cómo cerraremos un programa que se ha colgado?:

- A) Administrador de recursos y, una vez seleccionado el programa colgado, cerrar programa.
- B) Administrador de tareas y, una vez seleccionado el programa colgado, cerrar programa.
- C) Administrador de recursos y, una vez seleccionado el programa colgado, finalizar tarea.
- D) Administrador de tareas y, una vez seleccionado el programa colgado, finalizar tarea.

18. Atendiendo a la trazabilidad, ¿en qué momento deberá controlarse la temperatura de los productos refrigerados o congelados?:

- A) Tras su introducción en las cámaras de almacenamiento.
- B) Antes de su introducción en las cámaras de almacenamiento.
- C) Dentro de las primeras 24 horas de su introducción en las cámaras de almacenamiento.
- D) En el momento de su recepción.