

1.- La Asamblea de Extremadura funcionará:

- a- En sesiones ordinarias y extraordinarias.
- b- Siempre en Pleno.
- c- En Pleno y en Comisiones.
- d- Por Grupos Parlamentarios independientes.

2.- ¿La artesanía es una competencia exclusiva de la Comunidad Autónoma de Extremadura?

- a- Sí.
- b- No.
- c- Sí, previa autorización del Estado.
- d- Es del Estado, delegada en la Comunidad.

3.- ¿Quién velará por los poderes de la Cámara de la Asamblea de Extremadura, cuando ésta se haya disuelto?

- a- La Mesa.
- b- La Junta de Extremadura.
- c- El Reglamento de la Cámara.
- d- La Diputación Permanente.

4.- La circunscripción electoral para la elección de los miembros de la Asamblea, es:

- a- La región.
- b- La provincia.
- c- La comarca.
- d- El municipio.

5.- ¿A quién corresponde aprobar los Presupuestos de la Comunidad Autónoma de Extremadura?

- a- A la Asamblea de Extremadura.
- b- A la Junta de Extremadura.
- c- Al Presidente de la Junta de Extremadura.
- d- A las Cortes Generales.

6.- El candidato a la Presidencia a la Junta de Extremadura deberá ser presentado al menos por:

- a- La cuarta parte de los miembros de la Asamblea.
- b- La mitad de los miembros de la Asamblea.
- c- La mayoría absoluta de los miembros de la Asamblea.
- d- La totalidad de los Consejeros de la Junta de Extremadura.

7.- ¿Qué es una contaminación cruzada?

- a- Cuando un agente patógeno es transferido a un alimento sano por medio de otros alimentos, las manos, equipos de trabajo, etc.
- b- Cuando una enfermedad alimentaria se contagia de unas personas a otras.
- c- El conjunto de elementos que se precisan para que ocurra una enfermedad transmisible.
- d- Cuando se produce una epidemia.

8.- Cuando un producto químico, por inhalación, ingestión o penetración cutánea de pequeñas cantidades puede causar la muerte, decimos que es:

- a- Corrosivo.
- b- Mutagénico.
- c- Nocivo.
- d- Inocuo.

9.- Las puertas situadas en salidas de emergencia, deberán:

- a- Estar pintadas en un color que sea fácilmente reconocible como puerta de salida de emergencia.
- b- Abrirse hacia el interior para permitir fácilmente la entrada de bomberos.
- c- Estar provistas de dos hojas abatibles para que no se obstaculice la entrada ni la salida.
- d- Abrirse fácilmente hacia el exterior.

10.- Las tareas de limpieza en lavandería, le corresponden al:

- a- Peón especializado en lavandería.
- b- Personal de mantenimiento.
- c- Camarero/a-Limpiador/a.
- d- Peón de costura.

11.- ¿Qué función realizan los humectantes en el lavado de ropa?

- a- Buen acabado final aportando a la ropa una sensación de frescor.
- b- No se emplean para el lavado de ropa.
- c- Buen olor y esponjosidad.
- d- Facilitan que el agua y los detergentes penetren mejor en los tejidos.

12.- El aspecto exterior es la primera impresión que recibe el usuario de nosotros, para ello es fundamental:

- a- Utilizar un lenguaje técnico.
- b- Saber escuchar.
- c- Hablar con naturalidad.
- d- La buena presencia; la vestimenta, el peinado...

13.- La entrada en vigor de la Constitución Española de 1978 se produce el día:

- a- 26 de diciembre de 1978.
- b- 27 de diciembre de 1978.
- c- 28 de diciembre de 1978.
- d- 29 de diciembre de 1978.

14.- Un producto biodegradable, es:

- a- Un limpiador con poder desengrasante utilizado para cocinas y campanas extractoras.
- b- Un limpiador para los sanitarios del cuarto de baño.
- c- Un limpiador desinfectante de todo tipo de superficies.
- d- Aquel cuyas sustancias se descomponen por un proceso natural.

15.- Entre las siguientes características, cual de ellas no corresponde a los suelos de Linóleo:

- a- Ser homogéneo.
- b- Tener propiedades bacteriostáticas.
- c- Ser poroso.
- d- Ser blando.

16.- Al utilizar para el lavado de ropa un agua “dura” con grados de dureza elevada:

- a- Se necesitará subir la dosificación de detergentes.
- b- Será necesario disminuir la dosificación de detergentes.
- c- Ocasionará problemas en el aclarado.
- d- Aparecerán agujeros en los tejidos.

17.- Para facilitar el mantenimiento de suelos porosos, es conveniente:

- a. Aplicarles un tratamiento de base.
- b. Aplicar decapantes en su limpieza diaria.
- c. Realizar a diario un barrido húmedo.
- d. Realizar a diario un fregado con sistema de doble cubo.

18.- ¿En qué momento del proceso de lavado de ropa entra el suavizante?:

- a- Después del último aclarado.
- b- Antes del último aclarado.
- c- En el último aclarado.
- d- Durante el centrifugado.

19.- Como principio básico en el orden de la limpieza, esta se realizará:

- a- De lo más sucio a lo más limpio.
- b- De afuera a dentro.
- c- De abajo hacia arriba.
- d- De arriba hacia abajo.

20.- En la limpieza del linóleo se emplearan soluciones detergentes cuyo ph sea:

- a. Inferior a 10.
- b. Superior a 10.
- c. Alcalino fuerte.
- d. Alcalino muy fuerte.

21.- De acuerdo con la Constitución Española, ¿qué confesión tendrá carácter estatal?

- a- Ninguna.
- b- Todas las creencias religiosas.
- c- Iglesia Evangélica.
- d- Iglesia Católica.

22.- Al realizar una limpieza, ¿cuál de las siguientes recomendaciones debemos seguir?

- a- Reconocer la superficie a tratar.
- b- A mayor dosificación de producto mejor limpieza.
- c- Mezclar productos mejora el rendimiento.
- d- El uso de lejía y amoníaco conjuntamente es muy apropiado.

23.- La limpieza de un ventilador, se realizará:

- a- Pulverizando con un limpiador.
- b- Pulverizando con un limpiador, una vez desconectado de la red.
- c- Con lejía.
- d- Con un paño humedecido, una vez desconectado de la red.

24.- Según la Constitución Española, la alteración de los límites provinciales, habrá de ser aprobada por:

- a- Las Diputaciones respectivas.
- b- Las Cortes Generales.
- c- El Gobierno de la Nación.
- d- La Autonomía o las Autonomías afectadas.

25.- La salmonelosis es una enfermedad de origen alimentario, producida principalmente por:

- a- Huevos.
- b- Vegetales.
- c- Conservas.
- d- Legumbres.

26.- Las salsas deben ofrecerse al comensal por:

- a- La derecha.
- b- La izquierda.
- c- Se colocan en el centro de la mesa.
- d- Deben venir siempre emplatadas.

27.- ¿En qué momento se debe colocar el pan, en un servicio a la carta?

- a- A la llegada del comensal.
- b- Después de haber servido las bebidas.
- c- Antes de la llegada del comensal.
- d- Una vez solicitados los platos se comenzará a marcar la mesa con el pan.

28.- La limpieza del cuarto de baño se realizará:

- a- Limpiando siempre de lo más sucio a lo más limpio.
- b- Comenzando por comprobar el buen funcionamiento de grifos y cisternas.
- c- Utilizando los mismos estropajos y paños que para las habitaciones.
- d- Reponiendo las toallas limpias una vez finalizada toda la limpieza.

29.- En la atención al usuario que realiza una reclamación, una vez que se le ha escuchado, debemos:

- a- Si está en un error, persuadirle de que no tiene razón.
- b- Convencerle de que está equivocado.
- c- Continuar con nuestro trabajo.
- d- Responder proponiendo una solución.

30.- ¿Qué cubiertos son necesarios y en que posición se deben colocar, en el servicio de “Spaghetti”?

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

31.- De acuerdo con su art. 9, la Constitución Española garantiza:

- a- La retroactividad de las Disposiciones Sancionadoras no favorables.
- b- La publicidad de las normas.
- c- La arbitrariedad de los poderes públicos.
- d- La igualdad de las normas.

32.- En la atención a los usuarios, a veces surgen barreras que dificultan el entendimiento entre ambas partes. Por tanto, para mejorar nuestra comunicación debemos:

- a- Hablar por hablar, sin apreciar si estamos siendo entendidos.
- b- Dar el máximo número de explicaciones, para que todo quede bien claro.
- c- Emplear un lenguaje técnico.
- d- Hablar con naturalidad, educación, seriedad y respeto.

33.- Según el comportamiento de los detergentes para disolver la suciedad, se clasifican en:

- a- Alcalinos y lejías.
- b- Jabones, detergentes y lejías.
- c- Básicos, ácidos y neutros.
- d- Naturales y sintéticos.

34.- Al tratamiento de suelos, consistente en levantar viejas capas de ceras o emulsiones, se llama:

- a- Decapado.
- b- Cristalizado.
- c- Método spray
- d- Deslucido.

35.- En el lavado a máquina, ¿con qué nivel de agua se produce mayor bateo de la ropa?

- a- Bajo.
- b- Medio.
- c- Alto.
- d- Igual en todos los niveles.

36.- De los siguientes servicios, ¿cuál se realiza por la izquierda?

- a- Retirada de los platos.
- b- Servicio de agua.
- c- Un plato de entremeses.
- d- Sopa servida con sopera.

37.- Un producto antiestático se utiliza para:

- a- Que la suciedad desprendida de los tejidos durante el lavado se mantenga en suspensión y no vuelva a depositarse en los mismos.
- b- Eliminar manchas en la limpieza de alfombras.
- c- La limpieza de equipos informáticos.
- d- Desincrustar la cal en los aparatos sanitarios.

38.- ¿Qué tipo de tejido se debe lavar con detergente neutro, a baja temperatura y un proceso de lavado suave?

- a- Viscosa.
- b- Algodón.
- c- Fibrolana.
- d- Tergal.

39.- La indicación “manténgase fuera del alcance de los niños” en el etiquetado de un producto, hace referencia a:

- a- Riesgos específicos.
- b- Consejos de prudencia.
- c- Combinación de frases “R” Y “S”.
- d- Frases “R”.

40.- Las señalizaciones relativas a los equipos de lucha contra incendios, deberán ser:

- a- Cuadradas con el fondo rojo y el dibujo a que hace referencia en blanco.
- b- Cuadradas con el fondo verde y el dibujo a que hace referencia en blanco.
- c- Redondas con el fondo azul y el dibujo a que hace referencia en blanco.
- d- Triangulos con el fondo amarillo y el dibujo a que hace referencia en negro.

41.- De acuerdo con la Constitución Española ¿a quién le corresponde la defensa del ordenamiento constitucional?

- a- Al Tribunal Constitucional.
- b- A las Fuerzas Armadas.
- c- A las Cortes Generales.
- d- Al Gobierno.

42.- ¿Qué es una braseadora?

- a- Un tipo de cacerola con tapa ajustada.
- b- Una parrilla para asar.
- c- Un infiernillo de servicio de mesa.
- d- Una placa para hornear.

43.- Para los fuegos de tipo C, se recomienda utilizar:

- a- Agua.
- b- Espuma.
- c- Anhídrido carbónico.
- d- Polvo convencional.

44.- ¿Por qué lado se debe retirar el pan?

- a- Por la derecha.
- b- Por la izquierda.
- c- Se retiran al finalizar el servicio.
- d- Para la retirada del pan no hay ninguna norma establecida.

45.- De las siguientes características, ¿cuál corresponde al hilo de torzal?

- a- Es de dureza media.
- b- Es muy frágil.
- c- Es de algodón.
- d- Es muy resistente.

46.- La esencia de trementina en la eliminación de manchas, actúa mediante:

- a- Absorción.
- b- Decoloración.
- c- Disolución.
- d- Pulverización.

47.- Ante una situación incontrolada de incendio, ¿cuál de las siguientes actuaciones debemos realizar primero?

- a- Dar la alarma.
- b- Rescatar a las personas en peligro inmediato.
- c- Extinguir el fuego.
- d- Compartimentar, cerrando puertas y ventanas.

48.- Con carácter general ¿cuál de las siguientes prendas necesita ser sometida a mayor acción mecánica en el proceso de lavado?

- a- Sabana.
- b- Mantel.
- c- Toalla.
- d- Colcha.

49.- El cerco que pueden dejar las manchas de grasa después de haber aplicado polvo de talco, se puede eliminar con:

- a- Vinagre.
- b- Bencina.
- c- Limón.
- d- Ácido oxálico.

50.- Cuando un microorganismo prolifera en un alimento, pudiendo afectar la salud de quien los consuma, se denomina:

- a- Portador.
- b- Fuente de contaminación.
- c- Patógeno.
- d- Botulismo.

51.- Entre los términos utilizados en el comedor, se entiende por “maridaje”:

- a- Al orden en que se colocan los comensales en la mesa.
- b- Al orden en que se sirven los platos.
- c- A la elección de un vino adecuado para acompañar un plato o comida.
- d- A la forma en que se colocan en el plato las guarniciones.

52.- La temperatura ideal para la utilización de blanqueantes clorados es de:

- a- Menor de 20° C.
- b- Entre 20° C y 35° C.
- c- Mayor de 60° C.
- d- Entre 40° C y 55° C.

53.- ¿Qué es la contaminación química de los alimentos?:

- a- La que se produce por el crecimiento de bacterias.
- b- La que se produce por el crecimiento de parásitos.
- c- La que se produce por sustancias ajenas al alimento.
- d- La que se produce por el crecimiento de virus.

54.- La intoxicación estafilocócica es una enfermedad de origen alimentario, producida por:

- a- Una bacteria.
- b- Un virus.
- c- Un parásito.
- d- Una toxina.

55.- Los residuos generados como resultado de la actividad clínica, tales como gasas y vendajes se denominan:

- a- Residuos asimilables.
- b- Residuos urbanos.
- c- Residuos sanitarios específicos.
- d- Residuos sanitarios no específicos.

56.- A la prenda que se pone para cubrir las mantas y que va remetida alrededor del colchón se llama:

- a- Cubre cama.
- b- Colcha de día.
- c- Colcha de noche.
- d- Sabana encimera.

57.- Entre los términos utilizados en el comedor, se entiende por “decantar”:

- a- A la elección de un plato o vino de la carta del restaurante.
- b- A pasar lentamente de un recipiente a otro un líquido con el fin de separar los posos que contenga.
- c- A nombrar en cocina los platos seleccionados por los comensales.
- d- A los platos que ofrece el camarero a los comensales.

58.- Las lavadoras industriales con relación a las domésticas, se diferencian por:

- a- Tener tres programas; ropa blanca, color y desinfección.
- b- Presentar una mayor flexibilidad en adaptaciones de tiempos, temperaturas y niveles de agua, según tipo de ropa y necesidades.
- c- Lavar a temperaturas más altas.
- d- Ser automáticas.

59.- Los derechos, libertades y deberes fundamentales de los extremeños vienen establecidos en:

- a- La Constitución Española.
- b- El Estatuto de Autonomía.
- c- El Reglamento de la Asamblea de Extremadura.
- d- La Ley de la Función Pública de Extremadura.

60.- Un conato de emergencia es aquel:

- a- Que puede ser controlado de manera sencilla por el personal y medios de protección del local.
- b- Que para su control se requiere de equipos especiales del sector.
- c- Que precisa para su control de todos los equipos y medios de protección propios y la ayuda de medios de socorro y salvamento externos.
- d- Que requiere la colaboración de equipos internacionales.

PREGUNTAS DE RESERVA

61.- Según la Constitución Española ¿cualquier provincia puede constituirse en Comunidad Autónoma?

- a- Siempre que tenga Entidad Regional Histórica.
- b- Cuando tenga características culturales y económicas comunes.
- c- Siempre que lo autoricen las Cortes por Ley Orgánica.
- d- Siempre que lo autorice el estatuto de autonomía.

62.- La iniciativa de la reforma del Estatuto de Autonomía de Extremadura corresponderá, entre otros:

- a- Al Tribunal Superior de Justicia de Extremadura.
- b- A la Asamblea de Extremadura, a propuesta de la quinta parte de sus miembros.
- c- A las Diputaciones Provinciales.
- d- A las Cortes Generales.

63.- Cuchillo trincherero a la derecha y tenedor trincherero a la izquierda, indica que el plato que se va a servir, podría ser:

- a- Foie-gras.
- b- Huevos fritos.
- c- Spaghetti.
- d- Macarrones.

64.- Para realizar un barrido húmedo, necesitamos:

- a- Un cepillo duro y cubo con agua.
- b- Una mopa plana y producto capta-polvo.
- c- Fregona muy escurrida y cubo con agua.
- d- Un cepillo para barrer y cubo con agua.

65.- En una Carta, ¿qué grupo de platos deben ir colocados en primer lugar?

- a- Las especialidades del restaurante.
- b- No llevan ningún orden establecido.
- c- Los huevos, pastas y verduras.
- d- Los entremeses, sopas y cremas.

66.- Al punto que sirve para la unión provisional de dos telas, se llama:

- a- Bastilla.
- b- Sobrehilado.
- c- Hilván.
- d- Bordado.

67.- Dentro de las condiciones que propician el desarrollo de los gérmenes en los alimentos se encuentran:

- a- La humedad ambiental, la temperatura y su composición.
- b- La sal y el azúcar.
- c- El frío.
- d- La sal, el azúcar y el frío.

68.- Como medida preventiva en la manipulación de cargas, al transportar un carro es mejor:

- a- Empujar.
- b- Indistintamente empujar o tirar.
- c- Depende del peso.
- d- Tirar.

69.- Mantener las zonas de paso despejadas, contribuye a disminuir los riesgos por:

- a- Fatiga física.
- b- Golpes.
- c- Agentes biológicos.
- d- Vía cutánea.

70.- ¿Cuál de los siguientes métodos no se aplica en la conservación de alimentos?

- a- La pasteurización.
- b- La salazón.
- c- La refrigeración.
- d- La desinsectación.