



Escuela de  
Administración  
Regional

## **EXÁMEN DEL CURSO PARA LA HABILITACIÓN FUNCIONAL (2007)**

*“ENCARGADO GENERAL DE SERVICIOS.  
ENCARGADO DE SERVICIOS”*



Junta de Comunidades de  
**Castilla-La Mancha**

**1º.- ¿Qué tipo de archivo correspondería, cuando el criterio a tener en cuenta en la organización del mismo, es el primer apellido?**

- a) Correlativo
- b) Terminal
- c) Geográfico.
- d) Nominal**

**2º.- ¿Qué aplicación en informática, es la más aconsejable para realizar escritos, oficios, comunicaciones, notas de régimen interno etc.)?**

- a) Excel
- b) Access
- c) Word**
- d) Power point.

**3º.- ¿Qué documento le solicitaríamos a un nuevo proveedor, para realizar el pago mediante transferencia a su cuenta bancaria?**

- a) D.N.I.
- b) N.F.I.
- c) Ficha de Terceros.**
- d) Escritura de la propiedad del establecimiento.

**4º.- ¿Cuál es el Promedio o método, en inventario y control de existencia, más utilizado en los Centros de la JCCM?**

- a) Promedio Simple.
- b) Promedio Ponderado.**
- c) LIFO
- d) FIFO

**5º.- ¿Qué técnica en planificación del trabajo es la que transfiere la ejecución de tareas y funciones a los subordinados?**

- a) Delegar.**
- b) Implementar.
- c) Subordinar.
- d) Imperar.

**6º.- ¿Qué criterio se tendrá en cuenta a la hora de organizar el trabajo en puestos idénticos dentro del mismo centro?**

- a) Las necesidades personales de los trabajadores.
- b) Reparto equilibrado de tareas.**
- c) La conveniencia del Director.
- d) En función de la empatía entre director y empleado público.

**7º.- ¿Qué significa en operaciones de mantenimiento el símbolo “ 2 A “?**

- a) Una vez al mes para potencias entre 100 y 1.000KW.
- b) Una vez al mes para todas.
- c) Dos veces por temporada (año)**
- d) Dos veces cada cinco años.

**8º.- ¿Qué significan las siglas “ AFCH”?**

- a) Agua caliente para usos higiénicos y sanitarios.
- b) Agua fría para el consumo humano.**
- c) Agua fría para acumuladores metalúrgicos.
- d) Antenas de frecuencia en C.M.

**9º.- ¿ Qué color tiene el cable de toma de tierra?**

- a) Azul.
- b) Negro
- c) Marrón.
- d) Amarillo/verde.**

**10º, ¿Qué protege el interruptor automático?:**

- a) Personas.
- b) Instalaciones y aparatos.**
- c) Animales y personas.
- d) Sirve para saber la intensidad de la energía eléctrica.

**11º.-¿Qué distancia máxima desde cualquier punto, colocaríamos un pulsador de alarma, en un centro de trabajo? :**

- a) 5 m
- b) 45m
- c) 25m**
- d) 100m

**12º.-¿Qué composición tendrá un sistema de bocas de incendio equipada?**

- a) Una fuente de abastecimiento de agua, una red de tuberías para la alimentación de agua y las bocas de incendio equipadas.**
- b) Varios extintores repartidos por los distintos puntos peligrosos del centro.
- c) Nada más que una red de tuberías que conectan con el agua corriente.
- d) Extintores, mangueras, alarmas etc.

**13º.- ¿Qué separación máxima debe darse entre cada B.I.E. y su más cercana?**

- a) 2 m.
- b) 1m
- c) 4m
- d) 50m**

**14º.- ¿A qué nos referimos cuando hablamos de medida de protección de las personas, tras un accidente, que consiste en permanecer dentro de un espacio interior protegido y aislado del exterior?**

- a) Alarma.
- b) Confinamiento.**
- c) Efecto dominó.
- d) Evacuación.

**15º.- ¿Qué obligación tiene el personal del centro de trabajo en el Plan de autoprotección?**

- a) Participar en la medida de sus capacidades, y asumir las funciones que les sean asignadas en este Plan de Autoprotección.**
- b) Solamente pueden intervenir en este Plan los Bomberos y Policía.
- a) No tienen ninguna obligación a participar en este Plan de Autoprotección.
- b) Siempre y cuando por ello, reciban un incentivo.

**16º.-¿Cuántos subdepartamentos engloban el departamento de Lencería?**

- a) Lavandería, ropero, vestuario y Planchado.
- b) Lavandería, Planchado y Costura.**
- c) Comedor, Lavandería, Planchado y costura.
- d) Cocina, Comedor, lavandería, vestuario, y ropero.

**17º.- ¿Qué contenedor de ropa, echaríamos toallas, felpas, alfombrines?:**

- a) Contenedor nº 1
- b) Contenedor nº 2
- c) Contenedor nº 3
- d) Contenedor nº 4**

**18º.- ¿Qué fibra sintética en clases de tejido, tiene un tacto al tocarla similar al plástico, no se arruga y una vez teñido presentan colores muy estables?**

- a) El nailón o nylon.
- b) El poliéster**
- c) El Rayón
- d) Jacquard

**19º.- ¿Qué producto es más aconsejable en la limpieza de manchas de huevo en ropa blanca?**

- a) Disolución de amoníaco y lejía en agua tibia.
- b) Agua Oxigenada en agua tibia.**
- c) Lavar con una fuerte concentración de lejía.
- d) Frotar con jabón seco y lavar con agua tibia.

**20º.- ¿Cómo se llevará a cabo la baja de prendas en el departamento de Lencería?:**

- a) Según valoración del estado de la prenda y su posible utilización para otros fines.**
- b) Por tener un número elevado de estas prendas en la Lencería.
- c) Solamente se darán baja las prendas manchadas.
- d) A criterio de la responsable de lavandería.

**21º.- ¿Qué es el “punto de festón” en el subdepartamento de costura?**

- a) Para hacer dobladillos.
- b) Disimular dos costuras.
- c) Para realizar los ojales.**
- d) Remendar un siese.

**22º.- ¿Qué uso tienen las planchas manuales en la Lavandería?**

- a) No se utilizan nunca.
- b) Se emplean en zonas difíciles, repaso de puños, cuellos, solapas, volantes etc.**
- c) Para sábanas y toallas no muy grandes.
- d) Para la ropa del personal, mandiles, servilletas, mantelería etc.

**23º.-¿Qué tipo de plancha utilizan los centros para el planchado de prendas o piezas lisas y que es de fácil su manejo?:**

- a) Planchas de prensa.
- b) Planchas de rodillo ( calandra, rulo etc).**
- c) Robot de planchado.
- d) Plancha manual.

**24º.- ¿Qué debemos evitar en el uso de la lejía?**

- a) Mezclar lejía y detergente.
- b) Mezclar lejía y amoníaco.**
- c) Mezclar Lejía y agua fría.
- d) Mezclar Lejía y jabón.

**25º.- ¿Cuál de los siguientes en un suelo o pavimento duro?**

- a) Termoplásticos.
- b) Textiles mixtos.
- c) Rubcor.
- d) Ladrillo, gres, etc.**

**26º.- ¿Cuál de los siguientes productos pueden tener la salmonella?**

- a) La carne de cerdo bien cocinada.
- b) El pescado fresco cocido.
- c) Los huevos fritos.
- d) Pasteles.**

**27º.- ¿Qué debe de hacer el trabajador que tiene una herida y grano?**

- a) Comunicarlo al Encargado de Servicio o responsable y así poder ser sustituido.
- b) Estar de baja hasta que haya desaparecido la herida o el grano.
- c) Protegerse.**
- d) No tocarse y si no fuera así, lavarse.

**28º.- ¿Qué temperatura máxima en su recepción, deberán tener la carne de ave y conejo?**

- a) 4°C**
- b) 8°C
- c) -18°C.
- d) 10°C

**29º.- ¿A qué nos referimos cuando hablamos de calentar un producto lácteo a temperatura alta y tiempo corto?**

- a) Pasteurización baja.
- b) Pasteurización alta.**
- c) Esterilización
- d) Liofilización.

**30.- ¿Qué debe de aparecer en la fecha de duración mínima en los alimentos?**

- a) Día y mes, si su duración es inferior a tres meses.
- b) Mes y año, si su duración es superior a 18 meses.
- c) Año, si su duración es superior a 18 meses
- d) “Consumir preferentemente antes del .....” cuando la fecha incluye la indicación del día.**

**31º.- ¿Qué significa en mecánica de montaje y retirada de servicio el concepto “de marcha adelante”?**

- a) Emplatar las bandejas completas e individuales para un mejor servicio.
- b) Estar preparados el personal para llevar a cabo sus tareas.
- c) La necesidad de distribuir los locales que constituyen la cocina siguiendo un orden de trabajo que se efectúa sobre los alimentos.**
- d) Recogida de los servicios y su limpieza.

**32º.- ¿Qué tipo de servicio al cliente es el más utilizado en la mecánica de montaje de servicios normalizados?**

- a) El servicio a la francesa.
- b) El Servicio a la Inglesa.**
- c) No existe ninguno que tenga estas características.
- d) El Servicio de ir con dos o tres platos en la mano.

**33º.-¿Qué tipo de dieta es la más usual en cualquier residencia u hospital?**

- a) Astringente
- b) Terapéutica.
- c) Basal.**
- d) Blanda.

**34º.- ¿Qué depende en la gravedad del efecto de la corriente eléctrica en las personas o animales?**

- a) **La intensidad de la corriente y de la duración del contacto.**
- b) De la distancia .
- c) Del estado anímico y físico del sujeto.
- d) Del cableado.

**35º.- ¿Cómo pueden ser absorbidas las sustancias químicas que son manipuladas?**

- a) al respirar, a través de la piel, del pelo, las uñas
- b) al respirar, a través de la piel, de la boca y de las heridas o erosiones en la piel.**
- c) Con guantes rotos o mascarillas deterioradas,
- d) Solamente a través de la boca, piel y o heridas.

**36º.- ¿A qué nos referimos cuando hablamos de disminución de la capacidad física y mental de un individuo después de haber realizado un trabajo durante un período de tiempo determinado?**

- a) La Fatiga.**
- b) La carga mental.
- c) La carga de trabajo.
- d) La carga física.

**37º.-¿Qué dieta sirve para paliar los procesos diarreicos?**

- a) Laxante.
- b) Cetógena.
- c) Astringente.**
- d) Hiperprotéica.

**Ciudad Real 26 de octubre de 2007**

**Fdo.**