



**PRUEBAS SELECTIVAS PARA INGRESO POR PROMOCIÓN INTERNA COMO
PERSONAL LABORAL FIJO.**

Grupo Profesional E2

Especialidad "ALOJAMIENTO"

CUESTIONARIO DE EXAMEN

INSTRUCCIONES:

1. **No abra este cuestionario** hasta que se le indique.
2. Este examen consta de un cuestionario de **60** preguntas con cuatro respuestas alternativas cada una, siendo sólo una de ellas la correcta y **4** preguntas adicionales de reserva que serán valoradas en el caso de que se anule alguna de las anteriores.
3. Recuerde que el tiempo de realización de este ejercicio es de **60 MINUTOS**. Si encuentra dificultad en alguna de ellas **NO SE DETENGA Y CONTINÚE** contestando las restantes.
4. Sólo se calificarán las respuestas marcadas en la "Hoja de Examen" y siempre que se tengan en cuenta estas instrucciones y las contenidas en la propia "Hoja de Examen".
5. **Compruebe siempre** que la marca que va a señalar en la "Hoja de Examen" corresponde al número de pregunta del cuestionario.
6. Todas las preguntas del cuestionario tienen el mismo valor y una sola respuesta correcta.
7. No serán valoradas las preguntas no contestadas. Las contestaciones erróneas serán penalizadas descontando **1/3** del valor de la respuesta correcta. Las respuestas en blanco no penalizan.

PROMOCIÓN INTERNA. E2 – ALOJAMIENTO.

1.- Cuando un cliente muestra cierto desagrado con una situación específica ocurrida durante su estancia y lo transmite, tal cual, al personal del hotel, se trata de:

- a) Una reclamación.
- b) Una incidencia.
- c) Una queja.
- d) Una sugerencia.

2.- ¿Cuál es la norma ISO relacionada con la gestión ambiental que, además, supone una ventaja competitiva y de promoción para el establecimiento de alojamiento?

- a) ISO 9001:2015.
- b) ISO 9001:2003.
- c) ISO 761:2001.
- d) ISO 14001:2015.

3.- En gestión hotelera, ¿qué es un "cross selling"?

- a) Una técnica de ventas que trata de vender al cliente del establecimiento servicios complementarios al que inicialmente quería contratar.
- b) Un mecanismo por el que se desvía a un establecimiento cercano a un cliente que, inicialmente, se iba a alojar en nuestro establecimiento.
- c) Una técnica de ventas que consiste en tratar de vender al cliente un servicio de categoría y precio superior al que inicialmente quería contratar.
- d) Un mecanismo por el que se acoge en nuestro establecimiento a un cliente que, inicialmente, se iba a alojar en un establecimiento cercano.

4.- ¿Qué sistemas se encargan, en la actualidad, de sustituir a los antiguos cardex?

- a) Los CRM.
- b) Los GDS.
- c) Las RRSS.
- d) Los SEM.

5.- ¿Qué es un "no-show" en la gestión de habitaciones de un establecimiento de alojamiento turístico?

- a) Reservas en las que el número de clientes que se presenta en el establecimiento es superior al que aparecía en la reserva.
- b) Reservas realizadas en firme cuyos clientes no se presentan al establecimiento.
- c) Clientes que se presentan en el establecimiento indicando que habían hecho una reserva que no aparece.
- d) Clientes que abandonan el establecimiento sin hacer el "check-out".

6.- En la gestión de residuos de un establecimiento de alojamiento turístico se debe utilizar la estrategia de las 5 R (ampliación de la estrategia de las 3 R), ¿cuál es la primera de las pautas que han de seguirse en dicha estrategia en relación con dichos residuos?

- a) Reutilizar.
- b) Rechazar/reemplazar.
- c) Reciclar.
- d) Reducir.

7.- ¿Mediante qué indicador mide un establecimiento hotelero los ingresos por habitación de que dispone, en un momento dado?

- a) RevPAR.
- b) TrevPAR.
- c) ADR.
- d) GopPAR.

PROMOCIÓN INTERNA. E2 – ALOJAMIENTO.

8.- ¿Qué significa, en gestión económica hotelera, el término BAR?

- a) Benefit Among Rooms.
- b) Best Available Rate.
- c) Best Accurate Revenue.
- d) Benefit After Refund.

9.- ¿Cuál de los siguientes no es un sistema o software de gestión hotelera?

- a) Opera.
- b) Cloudbeds.
- c) Galileo.
- d) Little hotelier.

10.- ¿Qué es el método USALI?

- a) Un sistema estandarizado de cálculo de ingresos y costes exclusivo para hoteles.
- b) Un método de limpieza de zonas comunes en hoteles de categoría superior.
- c) Un plan destinado a intentar convencer al cliente para que no ponga una reclamación en firme.
- d) Un método de comunicación interdepartamental utilizado por recepción, como departamento a la vista del cliente.

11.- Implementar un sistema de gestión ambiental en un hotel conlleva una serie de ventajas directas, ¿cuál de las siguientes no lo es?

- a) Incremento de las ventas.
- b) Reducción de costes.
- c) Mejora de la imagen de la empresa en el sector.
- d) Acceso a certificaciones.

12.- ¿Qué dos tareas suele acoger el subdepartamento de "back office" en un establecimiento hotelero?

- a) Facturación y reservas.
- b) Reservas y mostrador.
- c) Caja y facturación.
- d) Caja y reservas.

13.- ¿Cuál de los siguientes elementos se puede considerar pasado de moda en la decoración de establecimientos de alojamiento rural?

- a) El color wengué en el mobiliario.
- b) Paredes con desconchado intercalando tramos con piedra.
- c) Espacios poco recargados de ornamentos.
- d) Vigas de madera vista.

14.- ¿A qué tipo de régimen alimenticio se refiere el "continental plan"?

- a) Sólo alojamiento.
- b) Alojamiento y desayuno.
- c) Media pensión.
- d) Pensión completa.

PROMOCIÓN INTERNA. E2 – ALOJAMIENTO.

15.- ¿A qué hace referencia el concepto de "release" cuando hablamos de reservas de un establecimiento de alojamiento?

- a) A la fecha anterior a la cual un cliente particular puede cancelar una reserva sin que se le penalice con gastos de cancelación.
- b) A la fecha límite que un establecimiento de alojamiento turístico tiene para ofrecer, en plazo legal, una compensación a un cliente que ha interpuesto una reclamación contra el mismo.
- c) A la fecha límite de que dispone un intermediario para devolver un cupo de habitaciones que el establecimiento de alojamiento turístico había puesto a su disposición antes de que eso le suponga un gasto.
- d) Al tiempo de que dispone el departamento de reservas para comunicar al departamento de recepción la llegada de un nuevo grupo al establecimiento.

16.- Cuando un grupo se hospeda en un establecimiento de alojamiento se suele realizar una pre asignación de habitaciones para los miembros de ese grupo para facilitar la tarea de "check-in", ¿cómo se llama el documento que plasma dicha pre asignación?

- a) Group assignment.
- b) Distribution list.
- c) Group allocation.
- d) Rooming list.

17.- En la comercialización del establecimiento de alojamiento, ¿cuáles son, en inglés, las famosas 4p del marketing-mix?

- a) Property, price, people, publicity.
- b) Product, price, place, promotion.
- c) Product, people, personality, publicity.
- d) Property, product, placement, promotion.

18.- Señala la respuesta incorrecta en relación con el procedimiento adecuado de limpieza del polvo.

- a) Se rocía directamente el producto sobre las superficies y se pasa el paño.
- b) Los métodos en húmedo son más eficaces que los métodos en seco.
- c) La limpieza ha de hacerse en forma de S y siempre en sentido descendente.
- d) El plumero es el método más eficaz, porque llega a los lugares más inaccesibles.

19.- En la gestión de establecimientos de alojamiento, ¿a qué se le conoce como "mano corriente"?

- a) A un documento que recoge la información referente la producción diaria por habitaciones y departamentos.
- b) A un sistema específico de limpieza de habitaciones de clientes.
- c) A una metodología de trato al cliente que se basa en aceptar todas sus propuestas.
- d) A un recopilatorio de las preguntas realizadas al personal por cada cliente durante su estancia, ordenada por temática.

20.- ¿Qué es, en lavandería y lencería, la ropa de forma?

- a) La mantelería.
- b) La ropa de cama.
- c) La ropa de clientes o uniformes.
- d) Las toallas.

21.- ¿Qué tipo de plancha se recomienda emplear para sábanas o mantelería?

- a) Centro de planchado.
- b) Plancha vertical.
- c) Prensa neumática.
- d) Calandra.

PROMOCIÓN INTERNA. E2 – ALOJAMIENTO.

22.- Según la normativa, ¿cuánto tiempo mínimo debe conservar un establecimiento de alojamiento la factura de un cliente?

- a) 6 meses.
- b) 1 año.
- c) 2 años.
- d) 4 años.

23.- ¿Cuál es el documento que sustituye a la antigua ficha de policía en los establecimientos de alojamiento y que cuenta con la información personal del cliente?

- a) La tarjeta de registro.
- b) El parte de entrada de viajeros.
- c) La factura.
- d) La hoja de reservas.

24.- ¿Cuántas copias de una hoja de reclamaciones entrega un recepcionista a un cliente, en caso de que este quiera interponer una reclamación?

- a) 1.
- b) 2.
- c) 3.
- d) 4.

25.- En gestión hotelera, ¿qué significa PMS?

- a) Programming module system.
- b) Product management software.
- c) Publicity module software.
- d) Property management system.

26.- El método de doblado de toallas enrollado se denomina:

- a) Rolling.
- b) Marie Kondo.
- c) Ikebana.
- d) KonMari.

27.- ¿Cuál de las siguientes prendas no está dentro de la categoría de ropa lisa?

- a) Sábana.
- b) Toalla.
- c) Nórdico.
- d) Uniforme.

28.- ¿En qué estilo decorativo, recomendable para establecimientos de alojamiento turístico rural, predominan los materiales nobles como la piedra y el ladrillo visto y los colores cálidos?

- a) Ecléctico.
- b) Retro.
- c) Provenzal.
- d) Colonial.

29.- ¿Cuál es el objetivo de una auditoría ambiental en una empresa de alojamiento turístico?

- a) Sancionar a aquellas empresas que no estén cumpliendo con la normativa ambiental.
- b) Comparar lo que sucede en la empresa con lo que indica una norma ambiental específica.
- c) Recaudar fondos de la empresa para mejorar la calidad ambiental.
- d) Implantar un sistema de gestión ambiental en la empresa.

PROMOCIÓN INTERNA. E2 – ALOJAMIENTO.

- 30.- ¿Cuántos centímetros hay que hundir el pecho de un bebé al presionar en una RCP?**
- a) 2 centímetros.
 - b) 5 centímetros.
 - c) 8 centímetros.
 - d) 4 centímetros.
- 31.- ¿Cuál de los siguientes tejidos habría que lavar a una temperatura máxima de entre 40 y 45 °C?**
- a) Lana.
 - b) Seda.
 - c) Algodón.
 - d) Lino.
- 32.- ¿Cuál de los siguientes términos de "revenue management" hace referencia al cupo de habitaciones de las que dispone un intermediario concreto del establecimiento de alojamiento?**
- a) Allocation.
 - b) CompSet.
 - c) Allotment.
 - d) Market share.
- 33.- La cobertura es un servicio que ofrecen hoteles de cierta categoría a sus clientes. ¿Cuál de las siguientes funciones no está incluida en dicho servicio?**
- a) Dejar una nota de buenas noches.
 - b) Cerrar las cortinas de la habitación.
 - c) Colocar las toallas limpias, dobladas, sobre la cama.
 - d) Abrir la cama al cliente.
- 34.- ¿Cuál de los siguientes no es un dato obligatorio que deba aparecer en la factura que un establecimiento hotelero ofrece a un cliente?**
- a) El desglose de la base imponible y el IVA.
 - b) El CIF del cliente.
 - c) El número de factura.
 - d) El CIF del establecimiento.
- 35.- ¿Cómo se denomina en terminología hotelera a la estimación que se hace del incremento o disminución de las habitaciones que se reservarán entre dos fechas concretas en relación a ese mismo periodo en años previos?**
- a) Pick up.
 - b) Guess through.
 - c) Value out.
 - d) Estimation.
- 36.- ¿Qué tipo de guantes son los más indicados para que el personal del departamento de pisos vista las camas en las habitaciones?**
- a) De goma.
 - b) De hilo.
 - c) De látex.
 - d) De vinilo o nitrilo.

PROMOCIÓN INTERNA. E2 – ALOJAMIENTO.

37.- ¿Qué indica el ADR en hotelería?

- a) La tarifa media diaria.
- b) El beneficio bruto por cada habitación disponible.
- c) El índice de frecuentación o promedio de personas que pernoctan por noche.
- d) Los ingresos por cada habitación disponible.

38.- ¿Cuál de los siguientes tipos de planning utilizados por los departamentos de reservas incluye, además de las propias reservas, las cancelaciones?

- a) El forecast.
- b) El vectorizado.
- c) El numérico.
- d) El nominal.

39.- ¿Cuál de las siguientes afirmaciones no es correcta en relación a la actitud de un recepcionista ante una queja o reclamación de un cliente?

- a) Se debe escuchar pacientemente al cliente sin interrumpirlo.
- b) Se debe tener empatía con el cliente y aceptar los errores del establecimiento.
- c) Se debe ofrecer una hoja de reclamaciones al cliente para que registre su disconformidad.
- d) Se debe avisar al jefe de recepción si se considera que no se está capacitado para atender al cliente.

40.- Aunque las competencias turísticas están hoy en día transferidas a las CCAA, muchas de ellas siguen aplicando la Orden de 15 de septiembre de 1978 sobre régimen de precios y reservas en los alojamientos turísticos. Según esta Orden, ¿qué precio debe aplicarse a un cliente que reserva una DUI?

- a) El 50% del precio de una habitación doble.
- b) El 80% del precio de una habitación doble.
- c) El 70% del precio de una habitación doble.
- d) El 75% del precio de una habitación doble.

41.- ¿Cuál de las siguientes no es una de las funciones propias del subdepartamento de facturación en un establecimiento hotelero?

- a) Calcular las comisiones de intermediarios.
- b) Cambiar moneda extranjera.
- c) Cuadrar las liquidaciones de los departamentos de servicios.
- d) Aplicar porcentajes y deducciones.

42.- ¿Qué significa, en relación con el check-in, el término ROH?

- a) Que el establecimiento se ha quedado sin habitaciones y se ve obligado a realizar un desvío.
- b) Que el establecimiento tiene una promoción especial en un tipo de habitación concreto.
- c) Que el establecimiento no dispone del tipo de habitación que el cliente había reservado.
- d) Que el establecimiento colocará al cliente en cualquier habitación, según la disponibilidad en el momento.

43.- ¿Qué es lo más importante a la hora de realizar un plan de mantenimiento preventivo en un establecimiento de alojamiento?

- a) Enfocarse únicamente en el mantenimiento de las habitaciones.
- b) Revisar periódicamente todas las instalaciones y equipos para garantizar su buen funcionamiento.
- c) Solicitar la opinión de los clientes sobre el estado de las instalaciones.
- d) Asegurarse de que solo se realicen reparaciones cuando sea necesario.

PROMOCIÓN INTERNA. E2 – ALOJAMIENTO.

44.- En relación al mantenimiento de accesos y espacios, ¿cuál es la acción más efectiva para garantizar la seguridad de los clientes?

- a) Colocar señales decorativas que no interfieran con la circulación.
- b) Mantener los accesos libres de obstáculos y con buena iluminación.
- c) Instalar sistemas de seguridad caros, pero sin hacer un análisis previo de riesgos.
- d) Evitar cualquier tipo de supervisión de las áreas comunes.

45.- ¿Cuál es el principal beneficio de implementar un sistema de limpieza ecológica en un establecimiento hotelero, además de la reducción de costes operativos?

- a) Mejorar la apariencia estética de las habitaciones a través de productos más brillantes.
- b) La reducción del uso de productos químicos nocivos para la salud y el medio ambiente.
- c) La optimización de los procesos de limpieza para hacer más rápido el tiempo de servicio.
- d) La promoción de la imagen corporativa sin modificar los procedimientos operativos.

46.- ¿Qué indicador clave debe monitorearse para garantizar una experiencia de limpieza satisfactoria en un alojamiento?

- a) La rotación de personal de limpieza para evitar la repetición de tareas.
- b) La frecuencia de los cambios de sábanas y toallas según el tipo de huésped.
- c) La implementación de protocolos de limpieza basados en estándares internacionales de higiene.
- d) La cantidad de productos de limpieza utilizados por habitación.

47.- ¿Cuál es la razón principal para utilizar detergentes y productos específicos en el lavado de textiles en un alojamiento?

- a) Aumentar el coste de los servicios de lavandería.
- b) Reducir el tiempo de lavado para incrementar la productividad.
- c) Crear un aroma distintivo que se asocie al establecimiento.
- d) Garantizar la durabilidad y la higiene adecuada de las prendas y textiles.

48.- ¿Qué práctica es esencial para garantizar la seguridad alimentaria en el servicio de un restaurante dentro de un alojamiento?

- a) Permitir que los alimentos se descongelen a temperatura ambiente para ahorrar tiempo.
- b) Servir únicamente alimentos enlatados para minimizar riesgos de contaminación.
- c) Priorizar los ingredientes más baratos sin importar su origen.
- d) Mantener la cadena de frío de los alimentos en todo momento durante su almacenamiento y preparación.

49.- ¿Qué técnica de lavado es más eficiente para reducir el consumo de agua y energía en la lavandería de un alojamiento?

- a) Realizar ciclos de lavado largos y con altas temperaturas.
- b) Lavar solo en frío sin tener en cuenta las necesidades de higiene.
- c) Lavado a mano de cada prenda para evitar el uso de la lavadora.
- d) Usar la carga máxima recomendada para cada ciclo de lavado.

50.- En caso de una emergencia médica en un establecimiento de alojamiento, ¿cuál es la primera acción que debe tomar el personal?

- a) Llamar a los servicios de emergencia y proporcionar información precisa sobre la situación.
- b) Tratar de diagnosticar el problema y ofrecer un tratamiento inmediato.
- c) Proporcionar medicamentos disponibles sin consultar a un médico.
- d) Evitar contactar con los servicios médicos para no crear alarma.

PROMOCIÓN INTERNA. E2 – ALOJAMIENTO.

51.- ¿Qué elemento debe incluir siempre un botiquín de primeros auxilios en un alojamiento?

- a) Medicamentos prescritos para enfermedades comunes.
- b) Materiales para el diagnóstico de enfermedades.
- c) Elementos para la limpieza y desinfección de heridas.
- d) Tratamientos para enfermedades crónicas.

52.- ¿Qué factor es esencial para determinar la tarifa de un alojamiento?

- a) El precio de los productos de limpieza utilizados en el establecimiento.
- b) La cantidad de personal necesario para la limpieza de habitaciones.
- c) La ubicación, la temporada y los servicios adicionales ofrecidos.
- d) El coste del servicio de lavandería para el personal del alojamiento.

53.- En un alojamiento, ¿qué tipo de información debe contener una hoja de reclamaciones?

- a) Un informe detallado de las condiciones climáticas durante la estancia del cliente.
- b) La firma del gerente del establecimiento como validación de la queja.
- c) Los datos del cliente, la descripción del problema y la respuesta ofrecida.
- d) Un listado de los servicios adicionales disponibles en el alojamiento.

54.- ¿Cuál es la razón principal para realizar un inventario periódico de las dotaciones de un alojamiento?

- a) Verificar que todos los productos y equipos están disponibles y en buen estado para el funcionamiento del establecimiento.
- b) Asegurar que los clientes puedan elegir libremente las dotaciones de su habitación.
- c) Ajustar los precios de las habitaciones según el inventario de productos.
- d) Descartar los productos antiguos y de mala calidad.

55.- ¿Cuál es la principal ventaja de ofrecer un servicio de atención 24 horas en la recepción de un alojamiento?

- a) Mejorar la seguridad y satisfacción del cliente al poder atender sus necesidades en cualquier momento.
- b) Asegurar que los clientes puedan realizar cambios de habitación sin previo aviso.
- c) Permitir que los empleados tengan tiempo para descansar durante el turno de noche.
- d) Reducir el coste operativo del personal y optimizar recursos.

56.- En relación con la facturación de un cliente, ¿qué información es fundamental que aparezca en una factura de alojamiento?

- a) La fecha exacta de llegada y salida del cliente.
- b) El desglose de los servicios adicionales utilizados (como minibar, wifi, etc.).
- c) El número de teléfono de contacto de la recepción.
- d) La información personal de los empleados del establecimiento.

57.- ¿Qué procedimiento debe seguir el personal al realizar una inspección diaria de las habitaciones de un alojamiento?

- a) Verificar únicamente la limpieza superficial de las habitaciones, sin comprobar el estado de los equipos.
- b) Comprobar el estado de todos los elementos de la habitación, desde la limpieza hasta la funcionalidad de equipos y servicios.
- c) Limpiar solo las habitaciones ocupadas, dejando las vacías para la limpieza semanal.
- d) Realizar la inspección sin tomar nota de las fallas menores, solo notificando las mayores.

58.- ¿Cómo puede un alojamiento mejorar la sostenibilidad en la gestión de residuos?

- a) Estableciendo una política de reciclaje y separación de residuos en todas las áreas del establecimiento.
- b) Utilizando productos de un solo uso para evitar la limpieza y el mantenimiento.
- c) Limitando la cantidad de toallas y sábanas que se proporcionan a los clientes.
- d) Reduciendo el tiempo de estancia de los huéspedes para disminuir los residuos generados.

PROMOCIÓN INTERNA. E2 – ALOJAMIENTO.

59.- ¿Qué acción se debe tomar si un cliente solicita un cambio de habitación por una queja sobre la calidad de la misma?

- a) Negarse a realizar el cambio, ya que no es necesario.
- b) Intentar resolver el problema en la misma habitación antes de hacer el cambio.
- c) Ofrecer un cambio de habitación lo antes posible si es posible, o bien buscar una solución alternativa.
- d) Informar al cliente que no hay habitaciones disponibles y pedirle que espere.

60.- ¿Qué es el "check-out express" en un establecimiento de alojamiento?

- a) Un proceso donde el cliente paga por adelantado todos los servicios durante su estancia.
- b) Un procedimiento de salida acelerada donde el cliente no necesita pasar por recepción.
- c) Un servicio exclusivo para clientes que no necesitan realizar pagos adicionales.
- d) Un proceso que permite al cliente hacer el check-out en cualquier momento sin consultar con el personal.

PREGUNTAS DE RESERVA:

61.- ¿Cómo debe gestionarse la información de los clientes en un alojamiento para cumplir con la normativa de protección de datos?

- a) Recoger la mínima cantidad de información posible, sin almacenarla.
- b) Recoger, almacenar y procesar la información siguiendo estrictamente las normativas de protección de datos y garantizando su seguridad.
- c) Solo registrar la información que el cliente proporciona en su momento de check-in.
- d) Permitir que cualquier miembro del personal acceda a los datos de los clientes sin restricciones.

62.- ¿Cuál es la función principal de la planificación de la ocupación en un establecimiento hotelero?

- a) Determinar la cantidad exacta de huéspedes por habitación.
- b) Asegurar que las habitaciones sean vendidas al precio más alto posible.
- c) Maximizar la ocupación sin comprometer la calidad del servicio.
- d) Evitar que los clientes se queden más de una noche.

63.- ¿Qué es un "plan de contingencia" en la gestión de un alojamiento?

- a) Un plan para reducir los precios en temporada baja.
- b) Un plan para gestionar situaciones de emergencia, como desastres naturales o incidentes graves.
- c) Un plan para evitar que los huéspedes realicen quejas.
- d) Un plan para promover los servicios de un alojamiento a través de descuentos.

64.- ¿Qué IVA se aplica a un cliente que reserva 10 habitaciones, un salón de 25 m2 para un evento y 5 plazas de parking?

- a) El 10% a las habitaciones y el 21% al salón y al parking.
- b) El 10% a las habitaciones y al parking y el 21% al salón.
- c) El 10% a todo.
- d) El 21% a todo.



MINISTERIO DE DEFENSA

**PRUEBAS SELECTIVAS PARA INGRESO POR PROMOCIÓN INTERNA COMO
PERSONAL LABORAL FIJO.**

Grupo Profesional E2

Especialidad "COCINA Y GASTRONOMÍA"

CUESTIONARIO DE EXAMEN

INSTRUCCIONES:

1. **No abra este cuestionario** hasta que se le indique.
2. Este examen consta de un cuestionario de **60** preguntas con cuatro respuestas alternativas cada una, siendo sólo una de ellas la correcta y **4** preguntas adicionales de reserva que serán valoradas en el caso de que se anule alguna de las anteriores.
3. Recuerde que el tiempo de realización de este ejercicio es de **60 MINUTOS**. Si encuentra dificultad en alguna de ellas **NO SE DETENGA Y CONTINÚE** contestando las restantes.
4. Sólo se calificarán las respuestas marcadas en la "Hoja de Examen" y siempre que se tengan en cuenta estas instrucciones y las contenidas en la propia "Hoja de Examen".
5. **Compruebe siempre** que la marca que va a señalar en la "Hoja de Examen" corresponde al número de pregunta del cuestionario.
6. Todas las preguntas del cuestionario tienen el mismo valor y una sola respuesta correcta.
7. No serán valoradas las preguntas no contestadas. Las contestaciones erróneas serán penalizadas descontando **1/3** del valor de la respuesta correcta. Las respuestas en blanco no penalizan.

01 de febrero de 2025

PROMOCIÓN INTERNA. E2 - COCINA Y GASTRONOMÍA.

1.- ¿A qué grupo pertenecen las siguientes hortalizas: tomate, calabacín, pimiento?

- a) Tallos.
- b) Frutos.
- c) Flores.
- d) Rizomas.

2.- ¿Con cuál de las siguientes legumbres secas se parte de agua caliente al cocerse?

- a) Judías blancas.
- b) Garbanzos.
- c) Verdinas.
- d) Lentejas.

3.- Los huevos frescos al introducirlos en agua salada:

- a) Se depositan en el fondo.
- b) Flotan a media altura.
- c) Sobresalen de la superficie.
- d) Ninguna de las anteriores.

4.- Señale el grupo al que pertenece la hortaliza denominada Alcachofa:

- a) Flores.
- b) Fruto.
- c) Tallo.
- d) Tubérculo.

5.- De las siguientes hortalizas, ¿con cuál se elabora mermelada?

- a) Achicoria.
- b) Acedera.
- c) Lechuga.
- d) Ruibarbo.

6.- Señale la mezcla de especias que se utiliza para elaborar tajines de cordero.

- a) Ras el Hanout.
- b) Especias cajún.
- c) Garam Masala.
- d) Himi togarashi.

7.- ¿Qué es un restaurante Bistró?

- a) Son establecimientos normalmente familiares, pequeños y modestos, con una carta corta de cocina tradicional y casera. Además, siempre tienen una buena selección de quesos y vinos locales.
- b) En estos establecimientos se puede hacer una comida ligera o tomar un tentempié. Son originales de Estados Unidos y habitualmente están situados cerca de bloques de oficinas, edificios o núcleos urbanos. En ellos se ofrecen platos económicos como hamburguesas, bocadillos, ensaladas o tapas con un servicio rápido.
- c) Una derivación del snack bar americano. La mayor actividad de estos negocios se centra desde la hora del desayuno hasta la hora de la comida.
- d) Establecimientos de grandes espacios donde la cocina elabora su carta con alimentos de quinta gama.

PROMOCIÓN INTERNA. E2 - COCINA Y GASTRONOMÍA.

8.- ¿Qué es una Brasserie?

- a) Una cervecería, pero actualmente se utiliza para referirse a los restaurantes tipo pub inglés, que guardan un buen equilibrio entre lo elegante e informal y donde se sirven comidas a cualquier hora y hasta bien entrada la noche. La cerveza sigue siendo una de sus características y ofrecen grandes selecciones.
- b) Un establecimiento que suele contar con un menú fijo y una carta en la que el café es su principal producto de venta.
- c) Un establecimiento cuyo principal servicio es el de desayuno buffet.
- d) Un establecimiento donde la oferta gastronómica se basa en elaboraciones de hortalizas y verduras frescas.

9.- Las principales características de los restaurantes temáticos son:

- a) Cada establecimiento tiene una oferta gastronómica diferente según la provincia en la que esté situado el establecimiento, los platos que ofrecen se basan en pescados y cada gerente decide cómo gestionar el establecimiento.
- b) Suelen pertenecer a cadenas de restaurantes o franquicias, la decoración está definida y es igual cuando se trata de locales de una cadena, la producción se realiza en cocinas centrales, suelen utilizar productos de 4.ª y 5.ª gama y la oferta gastronómica está definida y estandarizada.
- c) Siempre pertenecen a un único gerente, la producción se realiza en cada establecimiento y siempre usan productos congelados.
- d) Los establecimientos tienen como elemento en común el dueño sin tener nada en común entre sí.

10.- ¿Qué son los Casual food son?

- a) Establecimientos cuyo servicio se realiza servido en mesa y siempre su oferta gastronómica resulta costosa.
- b) Establecimientos donde se sirven sándwich.
- c) Establecimientos que unen la comida rápida con menús equilibrados y con menos contenido en grasas y calorías.
- d) Establecimientos donde solo pueden comer veganos y vegetarianos

11.- ¿Qué es un establecimiento delivery-food?

- a) Ofrece una oferta gastronómica de productos económicos de comida a domicilio.
- b) Ofrece una oferta gastronómica de productos de alta calidad a un precio medio-alto.
- c) Tiene una oferta de alimentos que solo se pueden comer en el establecimiento.
- d) Ninguna de las respuestas es correcta.

12.- La servucción puede definirse como:

- a) El proceso de elaboración de un servicio.
- b) El proceso de fabricación de quesos a nivel comarcal.
- c) El proceso de diseño de una carta.
- d) El proceso de elaboración de tartas

13.- ¿Qué es una estameña?

- a) Una sartén para saltear pescados o carnes.
- b) Una tela tupida para colar caldos.
- c) Un tamiz para harinas.
- d) Un trapo de cocina que se utiliza para evitar quemaduras.

14.- ¿Cómo cocina el alimento el horno de convección?

- a) Mediante resistencias en todo el habitáculo.
- b) Mediante aire caliente en movimiento.
- c) Mediante vapor y placas radiantes.
- d) Mediante ondas electromagnéticas.

PROMOCIÓN INTERNA. E2 - COCINA Y GASTRONOMÍA.

15.- ¿Para qué se emplea la máquina Ronner?

- a) Para batir líquidos a gran velocidad.
- b) Para picar verduras a gran velocidad.
- c) Para cocer alimentos a temperatura controlada.
- d) Para cocinar alimentos a más de 200 °C

16.- ¿Para qué se emplea la mandolina?

- a) Asar carnes y pescados a la plancha.
- b) Cocer pescados al caldo corto.
- c) Cortar hortalizas.
- d) Limpiar Hortalizas

17.- Para introducir tiras de tocino en una pieza de carne para que no se reseque durante su cocción, ¿qué utilizaremos?

- a) Aguja mechadora.
- b) Aguja de bridar.
- c) Acanalador.
- d) Macheta.

18.- Señale la maquinaria generadora de calor.

- a) Paco Jet.
- b) Mantecadora.
- c) Gastrovac.
- d) Abatidor

19.- Señale el pescado del cual se puede sacar un medallón de pescado:

- a) Merluza.
- b) Rodaballo.
- c) Lenguado.
- d) Gallo

20.- ¿Cuál de los siguientes mariscos pertenece a la familia de los cirrípedos?

- a) Centollo.
- b) Percebe.
- c) Cañaílla.
- d) Pepino de mar.

21.- ¿Dónde se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, donde se indican requisitos en cuanto a la higiene, la limpieza y el control de plagas?

- a) El Real Decreto 3484/2000 de 29 de diciembre.
- b) El Real Decreto 1194/2002 de 14 de marzo.
- c) El Real Decreto 1087/1998 de 15 de diciembre.
- d) No están establecidas

22.- ¿Qué es la liofilización?

- a) La reducción del contenido de agua de los alimentos mediante congelación y sublimación de la misma.
- b) La esterilización de una materia prima para su conservación.
- c) El aumento del volumen de una materia prima mediante la congelación.
- d) La compresión de un alimento mediante el envasado al vacío.

PROMOCIÓN INTERNA. E2 - COCINA Y GASTRONOMÍA.

23.- La UE se establece la obligatoriedad de aplicar un procedimiento de autocontrol basado en los principios de APPCC en el reglamento, ¿cuál es?

- a) CE 852/2004.
- b) CE 975/2006.
- c) CE 735/2005.
- d) CE 632/2009.

24.- ¿A qué familia pertenece el jengibre?

- a) Rizoma.
- b) Raíces.
- c) Bulbos.
- d) Hojas.

25.- Señale el Caldo de pescado o Fumet que lleva doble cocción:

- a) Fumet Blanco.
- b) Fumet Rojo.
- c) Fumet Corto.
- d) Fumet Claro.

26.- De los siguientes Roux, señale con cuál debemos realizar una salsa Española:

- a) Roux Blanco.
- b) Roux Rubio.
- c) Roux Oscuro.
- d) Roux Rojo.

27.- ¿Cómo se denomina el líquido utilizado para evitar la oxidación de ciertas verduras, como la Alcachofa?

- a) Caldo Corto.
- b) Caldo Blanco.
- c) Caldo Rubio.
- d) Caldo Espeso.

28.- Si calentamos la mantequilla para retirar los sólidos de la leche que contiene, estamos obteniendo una Mantequilla:

- a) Fundida.
- b) Líquida.
- c) Clarificada.
- d) Limpia.

29.- ¿Cuál de las siguientes salsas básicas está compuesta por un roux Oscuro y un Fondo Oscuro?

- a) Salsa Española.
- b) Salsa Velouté.
- c) Salsa Bechamel.
- d) Salsa Cardinal.

30.- Al realizar un Consomé, para quitarle impurezas se elabora una clarín o clarif, ¿qué alimento lleva dicha clarín?

- a) Huevo Entero.
- b) Yema de huevo.
- c) Claras de Huevo.
- d) Cáscaras de Huevo.

PROMOCIÓN INTERNA. E2 - COCINA Y GASTRONOMÍA.

31.- ¿Qué es una espuela?

- a) Una herramienta para cortar masas y darle forma.
- b) Una herramienta para picar masas y evitar que crezcan.
- c) Una herramienta que se utiliza para medir la densidad de una masa.
- d) Una herramienta para hacer canales en los alimentos.

32.- ¿Qué es un micro plane?

- a) Un colador fino.
- b) Un pequeño cuchillo de forma semicircular.
- c) Un rallador rectangular con el mango de plástico.
- d) Sirve para hacer ondas en los alimentos.

33.- ¿Qué forma tiene el molde de savarín?

- a) Rectangular.
- b) Un molde redondo con un hueco en el centro.
- c) Un molde cuadrado de paredes altas.
- d) Un molde con forma de cuadrado.

34.- Una seta es un utensilio, ¿para qué sirve?

- a) Para pasar un alimento por un cedazo.
- b) Para majar en el mortero un género.
- c) Para ayudar a pasar una elaboración por el chino.
- d) Para limpiar los recipientes de restos de comidas.

35.- Un molde perfecto es un:

- a) Molde para hacer bizcochos redondos.
- b) Molde para hacer helados.
- c) Molde para hacer bavaroise.
- d) Molde para magdalenas.

36.- ¿Qué forma tiene el molde Pullman?

- a) Es rectangular con tapa y se usa para hornear panes especiales.
- b) Es cuadrado y se usa para hacer algunos tipos de panes.
- c) Es redondo con tapa y se usa para hacer algunos tipos de bizcocho.
- d) Es redondo y sirve para hacer donuts.

37.- Señale el tipo de hojaldre, en el cual la grasa envuelve a la masa:

- a) Hojaldre mitad y mitad.
- b) Hojaldre común.
- c) Hojaldre Invertido.
- d) Hojaldre Bollería.

38.- Señale la pieza de hojaldre que no es conveniente congelar:

- a) Vol-au-vent.
- b) Piezas con relleno.
- c) Piezas sin relleno.
- d) Eclairs.

39.- Señale la elaboración de pastelería realizada con masa de hojaldre:

- a) Crunis.
- b) Merltones.
- c) Píos.
- d) Buñuelos de viento.

PROMOCIÓN INTERNA. E2 - COCINA Y GASTRONOMÍA.

40.- ¿Qué cantidad de capas salen al elaborar una vuelta doble en una masa de hojaldre?

- a) 3 Capas.
- b) 2 Capas.
- c) 4 Capas.
- d) 5 Capas.

41.- ¿Cuál es el motivo por el cual las masas batidas o esponjadas en bizcochos ligeros suben?

- a) Por la acción del impulsor que duplica el volumen.
- b) Por la acción del batido del huevo y el azúcar, al aumentar 3 veces el volumen.
- c) Por la acción de la carga la cual hace que suba en el horno.
- d) Por la acción de la grasa que potencia el aire caliente.

42.- De los siguientes Bizcochos indique cuál es el bizcocho Cocido al Vapor:

- a) Bizcocho Capuchina.
- b) Bizcocho Corriente.
- c) Bizcocho Genovés.
- d) Bizcocho Vigata.

43.- ¿Con qué se elabora la tarta Saint-Honoré?

- a) Bizcocho y un relleno de trufa.
- b) Profiteroles y hojaldre.
- c) Bizcocho de chocolate, pasta quebrada y nata.
- d) Buñuelos de viento y crema pastelera.

44.- ¿Qué es una Bavaroise?

- a) Un helado.
- b) Una masa frita rellena de alguna crema.
- c) Postre semifrío de nata, gelatina y crema inglesa o frutas.
- d) Un bizcocho de chocolate con trufa.

45.- ¿De qué se compone la yema fina?

- a) Yemas, almidón, azúcar y zumo de limón.
- b) Huevos, almidón, azúcar moreno y harina de arroz.
- c) Yemas de huevo, azúcar y agua.
- d) Yemas con glasa real.

46.- ¿Cómo se elabora el merengue francés?

- a) Con el almíbar hirviendo.
- b) Batiendo directamente las claras con el azúcar.
- c) Calentando las claras con el azúcar y después batiendo.
- d) Claras con azúcar invertido y calor.

47.- ¿Cuál de las siguientes afirmaciones en relación a la crema inglesa es correcta?

- a) No debe hervir.
- b) Debe cocer un minuto para que espese.
- c) Debe hervir entre 10 y 15 minutos.
- d) Ninguna de las anteriores es correcta.

PROMOCIÓN INTERNA. E2 - COCINA Y GASTRONOMÍA.

48.- ¿Cuál es el contenido mínimo de azúcar de una jalea?

- a) 40%.
- b) 50%.
- c) 60%.
- d) 5%.

49.- El Ajo Blanco es un plato frío de cuchara, que tiene su origen en la Comunidad Autónoma de:

- a) Cataluña.
- b) Galicia.
- c) Andalucía.
- d) Castilla la Mancha.

50.- El Morteruelo, es un plato típico de la cocina castellano manchega, ¿qué se hace en su elaboración?

- a) Triturar, para que se quede como un paté.
- b) Amasar, para que se integren los ingredientes.
- c) Fermentar, para que aumente el doble de su volumen.
- d) Se deja fermentar para potenciar su sabor.

51.- Los calsots es una elaboración típica de la cocina catalana, ¿mediante qué técnica de cocinado se elaboran?

- a) Fritos.
- b) Salteados.
- c) A la brasa.
- d) Al baño maría.

52.- ¿Cuál es el ingrediente utilizado para realizar el pote Gallego?

- a) Acelgas.
- b) Espinacas
- c) Berzas.
- d) Achicoria.

53.- Para realizar las Verdinas con Almejas de Asturias, ¿qué acción es necesaria para elaborar el plato?

- a) Poner en remojo el día anterior.
- b) Cocer directamente sin hidratar.
- c) Cocer directamente partiendo de agua caliente.
- d) Cocer directamente partiendo de agua templada.

54.- ¿Con qué legumbre se realiza el Cocido Montañés de Cantabria?

- a) Alubia.
- b) Lenteja.
- c) Garbanzo.
- d) Fabes.

55.- ¿Cuál es la principal característica de una carlota?

- a) Que se cuece al vapor y se sirve templada.
- b) Que se sirve fría y que no requiere horneado.
- c) Que es un postre que se toma frío después de hornearlo.
- d) Ninguna de las respuestas es correcta.

PROMOCIÓN INTERNA. E2 - COCINA Y GASTRONOMÍA.

56.- ¿Con qué se rellenan las crêpes Normanda?

- a) Zumo de naranja, curaçao, coñac, azúcar y mantequilla.
- b) Manzanas reinetas, mantequilla, zumo de limón y azúcar.
- c) Jalea de grosella, piel de naranja confitada y mantequilla.
- d) Crema pastelera.

57.- ¿Qué es el praliné?

- a) Una crema o pasta hecha con chocolate y frutos secos caramelizados.
- b) Un puré de frutas mezclado con nata montada que se utiliza como relleno.
- c) Una pasta hecha a base de frutas frescas y azúcar.
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

58.- ¿Cómo se cuece el bizcocho Imperial?

- a) Al vapor.
- b) A 180 °C.
- c) A 220 °C.
- d) A la salamandra.

59.- En la elaboración de la crema de mantequilla, ¿cómo la incorporaremos?

- a) Fría.
- b) Fundida.
- c) En pomada.
- d) Muy caliente.

60.- ¿Qué es un coulis?

- a) Un puré de frutas.
- b) Una salsa de chocolate.
- c) Un bizcocho típico de Francia.
- d) Una decoración típica.

PROMOCIÓN INTERNA. E2 - COCINA Y GASTRONOMÍA.

PREGUNTAS DE RESERVA:

61.- ¿Qué tipo de queso se utiliza en la elaboración del tiramisú?

- a) Crema.
- b) Mascarpone.
- c) Fresco.
- d) Manchego curado.

62.- ¿Con qué tipo de azúcar se elabora la glasa real?

- a) Pilon.
- b) Granillo.
- c) Glas.
- d) Moscovada.

63.- Señale el nutriente que no tienen las legumbres secas:

- a) Hidratos de carbono.
- b) Proteínas.
- c) Grasas.
- d) Ninguna de las anteriores.

64.- ¿Cómo se llama la maquina generadora de calor que sirve para realizar el pase de los alimentos de la cocina al comedor?

- a) Mesa Caliente.
- b) Aparador.
- c) Abatidor.
- d) Armario Caliente.



MINISTERIO DE DEFENSA

**PRUEBAS SELECTIVAS PARA INGRESO POR PROMOCIÓN INTERNA COMO
PERSONAL LABORAL FIJO.**

Grupo Profesional E2

**Especialidad "CONDUCCIÓN DE VEHÍCULOS DE TRANSPORTE POR
CARRETERA PROGRAMA 1"**

CUESTIONARIO DE EXAMEN

INSTRUCCIONES:

1. **No abra este cuestionario** hasta que se le indique.
2. Este examen consta de un cuestionario de **60** preguntas con cuatro respuestas alternativas cada una, siendo sólo una de ellas la correcta y **4** preguntas adicionales de reserva que serán valoradas en el caso de que se anule alguna de las anteriores.
3. Recuerde que el tiempo de realización de este ejercicio es de **60 MINUTOS**. Si encuentra dificultad en alguna de ellas **NO SE DETENGA Y CONTINÚE** contestando las restantes.
4. Sólo se calificarán las respuestas marcadas en la "Hoja de Examen" y siempre que se tengan en cuenta estas instrucciones y las contenidas en la propia "Hoja de Examen".
5. **Compruebe siempre** que la marca que va a señalar en la "Hoja de Examen" corresponde al número de pregunta del cuestionario.
6. Todas las preguntas del cuestionario tienen el mismo valor y una sola respuesta correcta.
7. No serán valoradas las preguntas no contestadas. Las contestaciones erróneas serán penalizadas descontando **1/3** del valor de la respuesta correcta. Las respuestas en blanco no penalizan.

01 de febrero de 2025

PROMOCIÓN INTERNA.

E2 - CONDUCCIÓN DE VEHÍCULOS DE TRANSPORTE POR CARRETERA.

(PROGRAMA 1)

1.- Respecto a las normas generales de comportamiento en la circulación, recogidas en el Real Decreto Legislativo 6/2015, de 30 de octubre por el que se aprueba el texto refundido Ley sobre Tráfico, Circulación de Vehículos a Motor y Seguridad Vial, señale la respuesta incorrecta:

- a) El conductor debe utilizar el vehículo con la diligencia, precaución y atención necesarias.
- b) El conductor debe verificar que las placas de matrícula del vehículo no presentan obstáculos que impidan o dificulten su lectura.
- c) El usuario de la vía está obligado a comportarse de forma que no entorpezca indebidamente la circulación.
- d) El conductor no está obligado a mostrar el permiso de conducción ante los agentes de la autoridad encargados de la vigilancia del tráfico, en el ejercicio de sus funciones, cuando estos se lo soliciten.

2.- La vigencia del permiso de conducción, ¿está condicionada a que su titular no haya perdido totalmente la asignación inicial de puntos?

- a) Sí.
- b) No, su vigencia sólo está limitada en el tiempo.
- c) No, su vigencia sólo depende del estado psicofísico del conductor.
- d) No, los puntos solamente afectan a las sanciones impuestas.

3.- Al titular de un permiso o licencia de conducción, excepcionalmente, ¿en qué casos se le asignará un crédito inicial de ocho puntos?

- a) El crédito inicial siempre es de 12 puntos.
- b) Cuando el titular de un permiso de conducción, tras perder su asignación total de puntos, haya obtenido nuevamente el permiso o la licencia de conducción.
- c) Cuando el titular de un permiso de conducción tiene una antigüedad superior a tres años, salvo que ya fuera titular de otro permiso de conducción con aquella antigüedad.
- d) El crédito inicial nunca es de 8 puntos.

4.- Conforme el artículo 26.1 del Real Decreto Legislativo 6/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley sobre Tráfico, Circulación de Vehículos a Motor y Seguridad vial, el conductor de un vehículo que tenga que ceder el paso a otro que tiene prioridad, antes de continuar su marcha, ¿cuál debe ser su comportamiento?

- a) Parar y comprobar si otro usuario de la vía tiene prioridad.
- b) Debe asegurarse de que con ello no obliga al vehículo que tiene la preferencia a modificar bruscamente su trayectoria o velocidad.
- c) Entrar y detenerse en las intersecciones si se acerca otro vehículo.
- d) Basta con que el conductor que tiene la prioridad haya visto su vehículo.

5.- Conducir un vehículo teniendo el permiso de conducción suspendido como medida cautelar o teniendo prohibido su uso es una conducta tipificada como:

- a) Infracción muy grave.
- b) No es una conducta constitutiva de infracción.
- c) Infracción grave.
- d) Infracción leve.

6.- El titular del Permiso de conducción de clase B, ¿puede conducir un camión cuya masa máxima autorizada es de 3.500 kilogramos que arrastra un remolque de 750 kilogramos?

- a) Sí.
- b) No.
- c) No, debemos poseer además el permiso de la clase E.
- d) No, porque el peso total del conjunto supera el máximo permitido.

PROMOCIÓN INTERNA.

E2 - CONDUCCIÓN DE VEHÍCULOS DE TRANSPORTE POR CARRETERA.

(PROGRAMA 1)

7.- Conforme el Real Decreto Legislativo 6/2015, de 30 de octubre por el que se aprueba el Texto refundido Ley sobre Tráfico, Circulación de Vehículos a Motor y Seguridad Vial, el permiso de circulación está dirigido a verificar que:

- a) El vehículo está en perfecto estado de funcionamiento y se ajusta en sus características, equipos, repuestos y accesorios a las prescripciones técnicas fijadas reglamentariamente.
- b) El titular del vehículo está inscrito en el correspondiente Registro de Conductores.
- c) El conductor tiene los requisitos de capacidad, conocimientos y habilidad necesarios para la conducción del vehículo.
- d) El vehículo ha pasado las correspondientes inspecciones técnicas periódicas.

8.- Un vehículo de motor concebido y fabricado principalmente para el transporte de personas y de sus equipajes, con un máximo de ocho plazas, excluida la del conductor, con una antigüedad de 6 años desde la fecha de primera matriculación, ¿con qué frecuencia deberá pasar la inspección técnica de vehículos (ITV)?

- a) Está exenta.
- b) Semestral
- c) Anual.
- d) Bienal.

9.- Según el Anexo I del Real Decreto Legislativo 6/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley sobre Tráfico, Circulación de Vehículos a Motor y Seguridad Vial, se entiende por turismo al automóvil:

- a) Destinado al transporte de personas que tenga, por lo menos, cuatro ruedas y que tenga, además del asiento del conductor, ocho plazas como máximo.
- b) Que tenga más de nueve plazas, incluida la del conductor, destinado al transporte de personas y sus equipajes.
- c) Especialmente dispuesto para el transporte simultáneo o no, de mercancías y personas hasta un máximo de nueve incluido el conductor y en el que se puede sustituir eventualmente la carga, por personas mediante la adición de asientos.
- d) Con cuatro ruedas o más, concebido y construido para el transporte de mercancías, cuya cabina no está integrada en el resto de la carrocería y con un máximo de nueve plazas, incluido el conductor.

10.- Conforme el artículo 26 del Real Decreto 2822/1998, de 23 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento General de Vehículos, el conductor de un vehículo está obligado a estar en posesión y llevar consigo, así como a exhibir ante los agentes de la autoridad que se lo soliciten, los siguientes documentos del vehículo:

- a) La tarjeta de inspección técnica del vehículo (ITV) y el permiso de conducción.
- b) Solo el permiso de circulación y el permiso o licencia de conducción.
- c) El permiso o licencia de circulación y la tarjeta de inspección técnica.
- d) La tarjeta de inspección técnica del vehículo (ITV) y el último recibo del seguro del vehículo.

11.- Si circula de noche con un vehículo destinado exclusivamente al transporte de mercancías y, la carga sobresale por delante y por detrás del vehículo, ¿cómo se debe señalizar la carga?

- a) Con un trapo rojo a cada lado de la carga.
- b) Por medio de la señal V-20 y, además, una luz roja en la parte posterior y una luz blanca en la parte delantera.
- c) Con una luz sólo en la parte trasera, pues en la delantera no es obligatoria.
- d) Con una luz blanca en la parte posterior.

PROMOCIÓN INTERNA.

E2 - CONDUCCIÓN DE VEHÍCULOS DE TRANSPORTE POR CARRETERA.

(PROGRAMA 1)

12.- ¿Puede una motocicleta circular por un carril habilitado para vehículos de alta ocupación (VAO)?

- a) No, las motocicletas no pueden usar carriles VAO en ningún caso.
- b) No, será necesario que esté ocupada por el número de personas exigido.
- c) No, está prohibido.
- d) Sí.

13.- Conforme el artículo 117 del Real Decreto 1428/2003, de 21 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento General de Circulación, ¿pueden los menores de edad viajar en los asientos delanteros de un turismo?

- a) Sí, si su estatura es superior a 135 centímetros.
- b) Sí, si su estatura es igual o inferior a 135 centímetros.
- c) No, nunca.
- d) Sí, una vez cumplidos los 12 años.

14.- ¿Qué aportan a la seguridad vial los sistemas avanzados de ayuda a la conducción, también conocidos como ADAS?

- a) Mejoran notablemente la seguridad tanto de conductor y pasajeros como de otros ocupantes de la vía, incluidos peatones y ciclistas.
- b) Permiten al conductor reducir su nivel de alerta.
- c) Disminuyen el tiempo de reacción del conductor.
- d) No tienen incidencia significativa en la reducción del número y gravedad de los siniestros de tráfico.

15.- ¿Qué sistemas ADAS están admitidos en las pruebas de control de aptitudes y comportamiento para la obtención del permiso de conducción?

- a) ISA o Control de velocidad adaptativo con el SCF conectado.
- b) RCTA o Alerta de tráfico cruzado.
- c) Sistema de ayuda de estacionamiento total.
- d) TSR o Reconocimiento de señales de Tráfico con utilización de sistemas activos.

16.- ¿Cuál de los siguientes elementos pertenecen a la seguridad pasiva del vehículo?

- a) Cinturones de seguridad.
- b) Neumáticos
- c) Sistema antibloqueo de frenos o ABS.
- d) Control de tracción.

17.- ¿Cuál de los siguientes elementos pertenecen a la seguridad activa del vehículo?

- a) Sistemas de retención infantil.
- b) Sistema de suspensión.
- c) Chasis y carrocería.
- d) Reposacabezas.

18.- La seguridad pasiva está compuesta por elementos y dispositivos cuya función consiste en:

- a) Evitar o reducir al mínimo los daños que puedan producirse sobre los ocupantes o terceros en caso de sufrir un accidente.
- b) Evitar que se produzca un accidente.
- c) No hay diferencia entre seguridad activa y seguridad pasiva.
- d) Controlar y mantener el coche con el objetivo de evitar un impacto de un vehículo.

PROMOCIÓN INTERNA.

E2 - CONDUCCIÓN DE VEHÍCULOS DE TRANSPORTE POR CARRETERA.

(PROGRAMA 1)

19.- De los siguientes elementos de seguridad activa, ¿cuál es el que hace que los neumáticos de las ruedas motrices se mantengan siempre contra la calzada y no patinen?

- a) El sistema de dirección.
- b) El sistema de frenos.
- c) La dirección asistida.
- d) El control de tracción o TCS.

20.- El Real Decreto Legislativo 6/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley sobre Tráfico, Circulación de Vehículos a Motor y Seguridad Vial, en su Anexo I, entiende que la persona provista de la correspondiente autorización administrativa para conducir, cuya actividad laboral principal sea la conducción de vehículos a motor dedicados al transporte de mercancías o de personas es:

- a) Conductor.
- b) Conductor habitual.
- c) Conductor profesional.
- d) Peatón.

21.- Conforme el Real Decreto 1428/2003, de 21 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento General de Circulación, ¿pueden los ciclomotores circular por el arcén en columna de a dos?

- a) No, nunca.
- b) Sí, siempre.
- c) Sí, de forma excepcional cuando el arcén sea transitable y suficiente, aunque invadan la calzada.
- d) Sí, excepcionalmente cuando el arcén sea transitable y suficiente, sin invadir la calzada en ningún caso.

22.- Si circula con su vehículo por una autopista y debido a una avería se ve obligado a llevar una velocidad anormalmente reducida, ¿qué debe hacer?

- a) No detenerse en ningún caso.
- b) Abandonar la vía por la primera salida.
- c) Inmovilizar siempre el vehículo en el arcén.
- d) Continuar la marcha hasta llegar al destino.

23.- Conforme el artículo 77 del Real Decreto 1428/2003, de 21 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento General de Circulación, para abandonar una autovía por un carril de deceleración, los conductores deberán circular con suficiente antelación por el carril:

- a) Más próximo a la salida.
- b) De la derecha.
- c) Es indiferente.
- d) De la izquierda.

24.- En una intersección sin señalizar, ¿qué vehículos tendrán preferencia de paso?

- a) Los que circulen por un carril de uso exclusivo para determinados vehículos.
- b) Los que se encuentren dentro de la vía circular sobre los que pretendan acceder en ella.
- c) Los que circulen por una vía sin pavimentar frente a los procedentes de otra pavimentada.
- d) Los que pretendan acceder a la glorieta frente a los que se encuentran dentro de ella.

PROMOCIÓN INTERNA.

E2 - CONDUCCIÓN DE VEHÍCULOS DE TRANSPORTE POR CARRETERA.

(PROGRAMA 1)

25.- Conforme el Anexo I del Real Decreto Legislativo 6/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley sobre Tráfico, Circulación de Vehículos a Motor y Seguridad Vial, se entiende por carretera convencional:

- a) Carretera que no reúne las características propias de las autopistas, autovías y vías para automóviles.
- b) Vía pública pavimentada situada fuera de poblado, salvo los tramos en travesía.
- c) Vía reservada exclusivamente a la circulación de automóviles, con una sola calzada y con limitación total de accesos a las propiedades colindantes, y señalizada de forma reglamentaria.
- d) Vía pública situada dentro de poblado, excepto las travesías.

26.- Cuando se circule por calzadas de poblados con al menos dos carriles reservados para el mismo sentido, delimitados por marcas longitudinales, excepto si se trata de autopistas o autovías, ¿es correcto que el conductor de un automóvil circule por el carril de la izquierda?

- a) No, debe circular sólo por el derecho o por el central.
- b) No es correcto.
- c) Sí, puede utilizar el que mejor le convenga a su destino.
- d) No, debe circular sólo por el carril de la derecha.

27.- En caso de lluvia intensa, ¿se podrá utilizar la luz de largo alcance o carretera?

- a) No.
- b) Sí, siempre que estemos en vía urbana.
- c) Sí, fuera de poblado y si no hay peligro de deslumbramiento.
- d) No, sólo se debe utilizar la luz antiniebla trasera.

28.- El artículo 87.1 c) del Real Decreto 1428/2003, de 21 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento General de Circulación, recoge algunas excepciones a la prohibición de adelantar en las intersecciones y en sus proximidades. Indique cuál de las siguientes opciones no es una excepción.

- a) Cuando la calzada en que se realice goce de prioridad en la intersección y haya señal expresa que lo indique.
- b) Cuando se trate de una plaza de circulación giratoria o glorieta.
- c) Si el adelantamiento se realiza a vehículos de dos ruedas.
- d) En las intersecciones con vías para ciclistas.

29.- Conforme el artículo 101 del Real Decreto 1428/2003, de 21 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento General de Circulación, todo ciclomotor que circule entre el ocaso y la salida del sol por vías urbanas o interurbanas, suficientemente iluminadas, ¿qué alumbrado debe llevar encendido?

- a) Únicamente el de posición.
- b) El de posición y el de corto alcance o de cruce.
- c) Sólo el alumbrado de carretera.
- d) Únicamente el de cruce.

30.- ¿Qué función tiene el alumbrado de un vehículo como elemento de seguridad activa?

- a) Indicar una situación de emergencia.
- b) El alumbrado es un elemento de seguridad pasiva.
- c) Deslumbrar con facilidad.
- d) Permitir ver y ser vistos.

31.- En una vía de sentido único se encuentra un refugio, ¿por qué parte de la calzada debe circular?

- a) Por cualquiera de los dos lados del refugio.
- b) Siempre por la derecha del refugio.
- c) Por la izquierda del refugio únicamente.
- d) Sólo por la parte de la calzada que quede a la derecha del refugio.

PROMOCIÓN INTERNA.

E2 - CONDUCCIÓN DE VEHÍCULOS DE TRANSPORTE POR CARRETERA.

(PROGRAMA 1)

- 32.- En una vía urbana con plataforma única de calzada y acera, como norma general, ¿cuál será la velocidad máxima a la que podremos circular?**
- a) A 50 kilómetros por hora.
 - b) A 20 kilómetros por hora.
 - c) A 30 kilómetros por hora.
 - d) A 60 kilómetros por hora.
- 33.- En un túnel, cuando no se pretenda adelantar, ¿qué distancia de seguridad debe mantener en todo momento con el vehículo que nos precede?**
- a) Al menos 200 metros o un intervalo de tres segundos.
 - b) Sólo la distancia suficiente para no colisionar en caso de frenado.
 - c) Al menos 100 metros o un intervalo mínimo de cuatro segundos.
 - d) Al menos 150 metros en el caso de vehículos cuya masa máxima autorizada sea inferior a 3500 kilogramos.
- 34.- Conforme el Real Decreto 1428/2003, de 21 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento General de Circulación, en una calzada de doble sentido de circulación y tres carriles, separados por líneas longitudinales discontinuas, ¿dónde debe colocarse un vehículo para cambiar de dirección a la izquierda?**
- a) En el carril situado más a la izquierda, si no está ocupado.
 - b) En el carril central.
 - c) En el carril situado más a la derecha.
 - d) Siempre en el carril situado a la izquierda.
- 35.- En una autopista, ¿dónde se puede realizar un cambio de sentido?**
- a) En una autopista nunca está permitido el cambio de sentido.
 - b) En cualquier mediana o paso abierto.
 - c) En aquellos lugares habilitados por la señalización.
 - d) Siempre en los tramos de la vía en que esté prohibido el adelantamiento.
- 36.- En una carretera convencional que transcurre fuera de poblado, ¿Cuál es la velocidad máxima permitida a un turismo para adelantar?**
- a) 90 kilómetros por hora.
 - b) 110 kilómetros por hora.
 - c) 120 kilómetros por hora.
 - d) 100 kilómetros por hora, como norma general.
- 37.- Conforme el artículo 80 del Real Decreto 1428/2003, de 21 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento General de Circulación, en los casos en que no sea posible marchar hacia adelante ni cambiar de dirección o sentido de la marcha, ¿está permitido circular marcha atrás?**
- a) Sí, pero el recorrido hacia atrás no puede ser superior a 15 metros, ni se puede invadir un cruce de vías.
 - b) No, está prohibido.
 - c) Si, sin limitación alguna, sólo debe advertir su intención con antelación suficiente.
 - d) Sí, pero sólo con el recorrido mínimo indispensable.
- 38.- El conductor de un vehículo que pretenda incorporarse a una vía por un carril de aceleración, ¿dónde debe cerciorarse de que puede realizar la maniobra sin peligro para los demás usuarios que transiten por la calzada?**
- a) Al principio del carril de aceleración.
 - b) Al final del carril de aceleración.
 - c) El lugar es indiferente.
 - d) Al final del carril teniendo en cuenta la velocidad de los demás usuarios.

PROMOCIÓN INTERNA.

E2 - CONDUCCIÓN DE VEHÍCULOS DE TRANSPORTE POR CARRETERA.

(PROGRAMA 1)

39.- Conforme el artículo 106 del Real Decreto 1428/2003, de 21 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento General de Circulación, ¿en qué caso deberá encenderse la luz antiniebla trasera?

- a) En caso de niebla o lluvia intensa.
- b) En caso de niebla espesa o lluvia muy intensa.
- c) En tramos de vías estrechas con muchas curvas.
- d) En caso de lluvia intensa o nubes de humo o de polvo.

40.- Conforme el Anexo I del Real Decreto Legislativo 6/2015, de 30 de octubre por el que se aprueba el Texto refundido Ley sobre Tráfico, Circulación de Vehículos a Motor y Seguridad Vial, se entiende por detención:

- a) Una parada por cualquier causa, sin que el conductor pueda abandonar el vehículo.
- b) La inmovilización de un vehículo durante un tiempo inferior a dos minutos.
- c) El estacionamiento sin que el conductor se baje del vehículo.
- d) La inmovilización del vehículo por emergencia, por necesidades de la circulación o para cumplir algún precepto reglamentario.

41.- En las curvas y cambios de rasante de visibilidad reducida está prohibido:

- a) Cambiar de sentido, únicamente.
- b) Solamente está prohibido adelantar.
- c) Adelantar y cambiar de sentido.
- d) No existe prohibición de adelantar ni cambiar de sentido.

42.- Cuando sea obligatorio o recomendado el uso de cadenas para circular sobre la nieve, se deberán colocar:

- a) Una a cada lado del eje motriz.
- b) Una a cada lado del eje directriz.
- c) Todas en el mismo lado del vehículo.
- d) En las ruedas delanteras en vehículos de propulsión.

43.- En un tramo de la vía de gran pendiente, en el que, por su escasa anchura, sea imposible o muy difícil el paso simultáneo de dos vehículos que circulen en sentido contrario, donde no haya señalización expresa al efecto, tiene preferencia de paso el que circula:

- a) En sentido descendente.
- b) En sentido ascendente, salvo si éste pudiera llegar antes a un apartadero.
- c) A mayor velocidad.
- d) El que tenga mayor dificultad de paso, en todo caso.

44.- Si circula por la noche en un tramo de vía con muchas curvas, señalizadas con la señal de curvas peligrosas, ¿está permitido circular con la luz antiniebla delantera?

- a) No, sólo está permitido si hay condiciones meteorológicas adversas.
- b) No, sólo debe utilizar la luz antiniebla trasera.
- c) Si, siempre utilizándola junto con la luz de posición.
- d) Si, en tramos de vías estrechas.

45.- En una intersección hay una marca vial de stop y una señal vertical de ceda el paso, ¿cuál debe obedecer?

- a) La marca vial de stop, pues las marcas viales tienen preferencia sobre las señales verticales.
- b) El ceda el paso, pues las señales verticales tienen preferencia sobre las marcas viales.
- c) La marca vial de stop, pues al ser del mismo tipo prevalece la más restrictiva.
- d) Ninguna de las dos pues están en contradicción.

PROMOCIÓN INTERNA.

E2 - CONDUCCIÓN DE VEHÍCULOS DE TRANSPORTE POR CARRETERA.

(PROGRAMA 1)

46.- Cuando un peatón va a cruzar una vía se encuentra de frente a un agente con el brazo levantado verticalmente, ¿qué debe hacer?

- a) Detenerse.
- b) Detenerse, excepto si un semáforo le da preferencia de paso, en cuyo caso debe cruzar.
- c) Cruzar. Las señales de los agentes de circulación sólo obligan a los conductores de vehículos.
- d) Continuar su marcha pues los agentes de la autoridad responsable del tráfico obligan a los usuarios de la vía y el peatón no lo es.

47.- Si por obras en la calzada se habilita un carril en sentido contrario al habitual, ¿puede circular por él un turismo con remolque?

- a) No, queda limitado a turismos y motocicletas.
- b) Sí, pero sólo si el remolque que arrastra es ligero.
- c) Sí, salvo prohibición expresa.
- d) Sí, por razones de fluidez en la circulación.

48.- Conforme el artículo 133 del Real Decreto 1428/2003, de 21 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento General de Circulación, el orden de prioridad entre los distintos tipos de señales de circulación es el siguiente:

- a) Señales y ordenes de los agentes, señalización circunstancial, semáforos, señales verticales y marcas viales.
- b) Señales y ordenes de los agentes, señalización circunstancial, señales verticales, semáforos y marcas viales.
- c) Señales y ordenes de los agentes, señalización circunstancial, semáforos, marcas viales y señales verticales.
- d) Señales y ordenes de los agentes, semáforos, señalización circunstancial, señales verticales y marcas viales.

49.- Conforme el artículo 144 del Real Decreto 1428/2003, de 21 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento General de Circulación, las banderitas, conos o dispositivos análogos en la calzada indican:

- a) Prohibición del paso a través de la línea real o imaginaria que los une.
- b) Prohibición del paso e informa, además, sobre el sentido de la circulación.
- c) Reforzamiento de las líneas discontinuas del carril.
- d) Indican el borde de la plataforma y protegen frente a salidas de la vía.

50.- Conforme el Real Decreto 1428/2003, de 21 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento General de Circulación, ¿qué dispositivo de guía tiene por finalidad primordial balizar los bordes de las carreteras, principalmente durante las horas nocturnas o de baja visibilidad?

- a) Balizas cilíndricas.
- b) Paneles direccionales permanentes.
- c) Hito de vértice.
- d) Hito de arista.

51.- Conducir bajo la influencia de drogas tóxicas, estupefacientes o sustancias psicotrópicas, ¿está considerado delito contra la seguridad vial en el Código Penal?

- a) No, únicamente implica sanciones económicas.
- b) Sí.
- c) Sólo cuando el conductor sea responsable de un accidente con víctimas mortales.
- d) No.

PROMOCIÓN INTERNA.

E2 - CONDUCCIÓN DE VEHÍCULOS DE TRANSPORTE POR CARRETERA.

(PROGRAMA 1)

52.- En caso de accidente es importante seguir un orden de actuación para asegurar una ayuda eficaz y rápida, ¿qué hay que hacer antes de atender a las víctimas?

- a) Avisar a la policía.
- b) Proteger y señalizar la zona del accidente.
- c) Lo primero es socorrer a las víctimas del accidente.
- d) Organizar a los servicios de urgencia.

53.- Un conductor que es requerido por un agente de la autoridad para someterse a las pruebas legalmente establecidas para la comprobación de las tasas de alcoholemia, ¿está obligado a someterse a ellas?

- a) No, sólo si ha cometido alguna infracción.
- b) Sí.
- c) Únicamente si está implicado en un accidente.
- d) Sólo si está implicado en un accidente con víctimas mortales.

54.- En el ámbito del tráfico y seguridad vial, ¿a qué se llama "grupos vulnerables"?

- a) A los grupos de población más propensos a sufrir un accidente de tráfico.
- b) A las personas que resultan heridas en un accidente de tráfico.
- c) A los conductores de ciclomotores y motocicletas, exclusivamente.
- d) Sólo los peatones.

55.- En un automóvil, ¿qué sistema es el encargado de mantener en todo momento el contacto entre los neumáticos y la carretera, garantizando la estabilidad del vehículo?

- a) El sistema de frenado.
- b) El sistema de suspensión.
- c) El sistema de dirección.
- d) El sistema de transmisión.

56.- Un conductor, para decidir cuándo se debe cambiar a una relación de marcha más alta, ¿qué es lo que deberá comprobar?

- a) El número de revoluciones de la caja de velocidades.
- b) El número de revoluciones del motor.
- c) El par motor que indique el velocímetro.
- d) La presión que indique el manómetro.

57.- ¿Cuál es la función principal del BAS (Asistente a la Frenada de Emergencia)?

- a) Mejorar el seguimiento de la trayectoria del vehículo.
- b) Evitar el bloqueo de las ruedas del vehículo, disminuyendo el riesgo de derrape.
- c) Maximizar la fuerza de frenado en una situación de emergencia, reduciendo la distancia de detención del vehículo.
- d) Regular la frenada entre el eje delantero y el trasero.

58.- Cuando el retrovisor de un turismo no permita la visión de una parte de la carretera plana y horizontal desde el horizonte hasta una distancia de 60 m por detrás y en una anchura de 20 m, ¿qué espejos son obligatorios?

- a) Los dos exteriores, uno a cada lado del vehículo.
- b) Uno exterior derecho y otro interior panorámico.
- c) Uno exterior izquierdo y uno interior panorámico.
- d) Siempre y sin excepción son obligatorios el espejo interior y el izquierdo.

PROMOCIÓN INTERNA.

E2 - CONDUCCIÓN DE VEHÍCULOS DE TRANSPORTE POR CARRETERA.

(PROGRAMA 1)

59.- Por su potencial contaminante, ¿qué categoría de clasificación ambiental tienen los vehículos M1 clasificados en el Registro de Vehículos como vehículos eléctricos híbridos enchufables (PHEV) con una autonomía mínima de 40 kilómetros (ciclo NEDC)?

- a) Vehículos ECO.
- b) Vehículos B.
- c) Vehículos C.
- d) Vehículos 0 emisiones.

60.- ¿A qué sistema pertenece la caja de cambio de un vehículo?

- a) Al sistema de alimentación.
- b) Al sistema de transmisión.
- c) Al sistema de suspensión.
- d) Al sistema de refrigeración.

PREGUNTAS DE RESERVA:

61.- ¿Qué velocidad se considera anormalmente reducida si circula con un turismo por una carretera convencional?

- a) Inferior a 40 kilómetros por hora.
- b) Inferior a 60 kilómetros por hora.
- c) Inferior a 50 kilómetros por hora.
- d) Inferior a 45 kilómetros por hora.

62.- Desde el punto de vista de la seguridad vial, ¿qué función tienen el chasis y la carrocería?

- a) Proteger a los ocupantes del vehículo absorbiendo parte de la energía producida en un accidente.
- b) Proteger a los peatones ante posibles atropellos.
- c) Mejorar la aerodinámica favoreciendo una conducción económica.
- d) Proporcionar comodidad a los ocupantes del vehículo.

63.- ¿A qué sistema pertenece el embrague de un vehículo?

- a) Al sistema eléctrico.
- b) Al sistema de transmisión.
- c) Al sistema de refrigeración.
- d) Al sistema de lubricación.

64.- Según el Anexo I del Real Decreto Legislativo 6/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley sobre Tráfico, Circulación de Vehículos a Motor y Seguridad Vial, se entiende por remolque ligero aquel cuya masa máxima autorizada:

- a) Es igual a 750 kilogramos.
- b) Es superior a 750 kilogramos.
- c) No excede de 750 kilogramos.
- d) No excede de 750 kilogramos y además es un vehículo propulsado.



MINISTERIO DE DEFENSA

**PRUEBAS SELECTIVAS PARA INGRESO POR PROMOCIÓN INTERNA COMO
PERSONAL LABORAL FIJO.**

Grupo Profesional E2

Especialidad "CUIDADOS AUXILIARES DE ENFERMERÍA"

CUESTIONARIO DE EXAMEN

INSTRUCCIONES:

1. **No abra este cuestionario** hasta que se le indique.
2. Este examen consta de un cuestionario de **60** preguntas con cuatro respuestas alternativas cada una, siendo sólo una de ellas la correcta y **4** preguntas adicionales de reserva que serán valoradas en el caso de que se anule alguna de las anteriores.
3. Recuerde que el tiempo de realización de este ejercicio es de **60 MINUTOS**. Si encuentra dificultad en alguna de ellas **NO SE DETENGA Y CONTINÚE** contestando las restantes.
4. Sólo se calificarán las respuestas marcadas en la "Hoja de Examen" y siempre que se tengan en cuenta estas instrucciones y las contenidas en la propia "Hoja de Examen".
5. **Compruebe siempre** que la marca que va a señalar en la "Hoja de Examen" corresponde al número de pregunta del cuestionario.
6. Todas las preguntas del cuestionario tienen el mismo valor y una sola respuesta correcta.
7. No serán valoradas las preguntas no contestadas. Las contestaciones erróneas serán penalizadas descontando **1/3** del valor de la respuesta correcta. Las respuestas en blanco no penalizan.

01 de febrero de 2025

PROMOCIÓN INTERNA. E2 – CUIDADOS AUXILIARES DE ENFERMERÍA.

1.- ¿Cuál es una función principal del auxiliar de enfermería?

- a) Prescribir medicamentos.
- b) Realizar tareas administrativas complejas.
- c) Brindar cuidados básicos al paciente.
- d) Diseñar planes de rehabilitación.

2.- Una cualidad esencial de un técnico en atención a personas en situación de dependencia es:

- a) Dominio de idiomas extranjeros.
- b) Habilidad para resolver conflictos.
- c) Capacidad para realizar diagnósticos médicos.
- d) Conocimientos avanzados en informática.

3.- ¿Cuál de las siguientes tareas pertenece al auxiliar de enfermería?

- a) Controlar la dieta y la hidratación del paciente.
- b) Realizar intervenciones quirúrgicas menores.
- c) Diagnosticar enfermedades.
- d) Supervisar el trabajo del médico.

4.- ¿Qué hábito ético es fundamental en el trabajo del auxiliar de enfermería?

- a) Guardar confidencialidad sobre la información del paciente.
- b) Priorizar los intereses personales sobre los del paciente.
- c) Evitar cumplir las normativas si son complicadas.
- d) Actuar según el criterio del paciente, aunque sea incorrecto.

5.- En cuanto a la prevención de riesgos laborales, ¿qué debe hacer un técnico en atención a personas en situación de dependencia?

- a) Ignorar las normas si no hay peligro visible.
- b) Usar equipos de protección personal siempre que sea necesario.
- c) Delegar la responsabilidad en el personal médico.
- d) No prestar atención a los avisos de seguridad.

6.- ¿Cuál de estas es una aptitud clave para el técnico en atención a personas en situación de dependencia?

- a) Ser capaz de liderar equipos quirúrgicos.
- b) Tener empatía hacia las personas dependientes.
- c) Tener conocimientos avanzados de administración pública.
- d) Resolver problemas eléctricos en la vivienda.

7.- ¿Cuál es el objetivo principal de las técnicas de higiene y aseo del paciente?

- a) Mejorar su estado emocional únicamente.
- b) Garantizar la comodidad y prevenir infecciones.
- c) Reducir el tiempo de hospitalización.
- d) Sustituir la intervención médica.

8.- ¿Qué se debe verificar antes de realizar la higiene del paciente encamado?

- a) Que el paciente esté completamente vestido.
- b) La temperatura de la habitación y el agua.
- c) Que el paciente pueda levantarse solo.
- d) El estado de los equipos quirúrgicos.

PROMOCIÓN INTERNA. E2 – CUIDADOS AUXILIARES DE ENFERMERÍA.

9.- ¿Qué material es imprescindible para realizar un baño en cama?

- a) Material de esterilización quirúrgica.
- b) Guantes, toalla, jabón y recipiente con agua.
- c) Bandeja de medicamentos.
- d) Herramientas de limpieza industrial.

10.- ¿Cuál es la técnica correcta para el aseo de los genitales femeninos?

- a) De adelante hacia atrás para prevenir infecciones.
- b) De atrás hacia adelante para prevenir infecciones.
- c) Con movimientos circulares repetitivos.
- d) Limpiar solo las áreas visibles.

11.- ¿Cuál de los siguientes es un paso esencial para garantizar la higiene del entorno del paciente?

- a) Ventilar la habitación regularmente.
- b) Evitar el uso de desinfectantes para no dañar los muebles.
- c) Retirar solo los desechos visibles.
- d) Permitir el acceso libre a personas ajenas al entorno.

12.- ¿Qué debe hacerse al cambiar la ropa de cama de un paciente encamado?

- a) Levantar al paciente para facilitar el trabajo al TCAE.
- b) Cambiar las sábanas desde un lado, luego del otro evitando que las sábanas limpias entren en contacto con las sucias.
- c) Sacudir bien las sábanas limpias para eliminar el polvo que pudieran acumular.
- d) Evitar tocar al paciente para no interrumpir su descanso.

13.- ¿Cuál es el objetivo principal de movilizar a un paciente en la cama?

- a) Incrementar su actividad física diaria.
- b) Asegurar que permanezca inmóvil por comodidad.
- c) Reducir el tiempo de hospitalización.
- d) Prevenir úlceras por presión y mejorar la circulación.

14.- ¿Qué posición se utiliza para un paciente con dificultad respiratoria?

- a) Decúbito supino.
- b) Decúbito prono.
- c) Fowler.
- d) Sims.

15.- ¿Cuál de las siguientes posiciones se recomienda para un paciente inconsciente que necesita protección de las vías respiratorias?

- a) Decúbito supino.
- b) Decúbito lateral.
- c) Trendelenburg.
- d) Semi-Fowler.

16.- ¿Qué técnica es adecuada para movilizar a un paciente encamado sin ayuda de dispositivos?

- a) Hacerlo rodar empujándolo hacia el lado opuesto de la cama.
- b) Tirar de sus extremidades superiores.
- c) Arrastrarlo sobre la superficie de la cama para no lesionarnos bruscamente para ganar tiempo.
- d) Usar las manos en bloque para girarlo lateralmente.

PROMOCIÓN INTERNA. E2 – CUIDADOS AUXILIARES DE ENFERMERÍA.

17.- Al movilizar a un paciente, ¿qué debe evitarse para prevenir lesiones al personal sanitario?

- a) Utilizar técnicas de levantamiento ergonómicas.
- b) Pedir ayuda en caso de necesitarla.
- c) Girar la espalda mientras se realiza el esfuerzo.
- d) Usar dispositivos de ayuda, como grúas o sábanas deslizantes.

18.- ¿Qué posición es ideal para un paciente que necesita un drenaje postural?

- a) Trendelenburg.
- b) Decúbito lateral derecho.
- c) Fowler.
- d) Sims.

19.- ¿Cuál es el objetivo principal de los cuidados en la alimentación y nutrición del paciente?

- a) Aumentar su peso rápidamente.
- b) Garantizar una dieta equilibrada adecuada a sus necesidades.
- c) Reducir la cantidad de alimentos ingeridos.
- d) Sustituir alimentos sólidos por líquidos.

20.- ¿Qué debe hacerse antes de ofrecer alimentos a un paciente encamado?

- a) Colocarlo en posición de decúbito prono.
- b) Ayudarlo a sentarse en una silla para que no se atragante con los alimentos.
- c) Dejarlo en posición lateral sin ajustes.
- d) Elevar el cabecero de la cama a posición Fowler o Semi-Fowler.

21.- ¿Qué aspecto es fundamental al alimentar a un paciente con disfagia?

- a) Usar alimentos sólidos para facilitar la masticación.
- b) Permitir que el paciente coma rápidamente.
- c) Administrar líquidos espesados para evitar aspiraciones.
- d) Darle grandes cantidades de comida de una sola vez.

22.- ¿Qué tipo de dieta está indicada para un paciente con dificultades digestivas?

- a) Dieta hipercalórica.
- b) Dieta blanda.
- c) Dieta rica en grasas.
- d) Dieta líquida exclusiva.

23.- ¿Cuál es una de las responsabilidades del auxiliar de enfermería al supervisar la alimentación del paciente?

- a) Preparar los alimentos según indicaciones médicas.
- b) Diagnosticar intolerancias alimentarias.
- c) Decidir cambios en la dieta sin consultar al equipo médico.
- d) Forzar al paciente a comer, aunque no quiera.

24.- ¿Qué debe evitarse durante la alimentación asistida de un paciente?

- a) Hablar con el paciente y explicarle el proceso.
- b) Ofrecer alimentos demasiado calientes o fríos.
- c) Supervisar el tiempo que tarda en masticar.
- d) Seguir las indicaciones dietéticas personalizadas.

PROMOCIÓN INTERNA. E2 – CUIDADOS AUXILIARES DE ENFERMERÍA.

25.- ¿Cuál es el objetivo principal de la recogida de muestras en el ámbito sanitario?

- a) Prevenir infecciones en el paciente
- b) Facilitar el diagnóstico y seguimiento de enfermedades
- c) Reducir el tiempo de hospitalización
- d) Sustituir la medicación por análisis

26.- ¿Qué se debe hacer antes de recoger una muestra de orina de un paciente?

- a) Administrar un laxante al paciente.
- b) Indicarle que realice una higiene adecuada en la zona perineal.
- c) Usar un recipiente sin tapa para facilitar la recolección.
- d) Mezclar la orina con agua para mayor volumen.

27.- ¿Qué tipo de muestra se recoge mediante hisopado faríngeo?

- a) Sangre.
- b) Orina.
- c) Secreciones de la garganta.
- d) Tejido cutáneo.

28.- ¿Qué es fundamental al etiquetar una muestra biológica?

- a) Anotar solo la fecha de recogida.
- b) Identificarla claramente con el nombre del paciente y otros datos requeridos.
- c) Dejarla sin identificación para mayor rapidez.
- d) Usar etiquetas genéricas sin personalización.

29.- ¿Cuál es el método correcto para recoger una muestra de esputo?

- a) Pedir al paciente que tosa profundamente y escupa en un recipiente estéril.
- b) Extraerla con una jeringa directamente de la boca.
- c) Mezclar saliva y agua para obtener mayor volumen.
- d) Realizar la recolección sin supervisión profesional.

30.- ¿Qué se debe evitar al recoger una muestra de heces?

- a) Utilizar un recipiente estéril.
- b) Contaminar la muestra con orina u otros materiales.
- c) Pedir al paciente que recolecte la muestra por sí mismo.
- d) Etiquetar la muestra después de la recolección.

31.- ¿Cuál es el objetivo principal de la preparación del paciente quirúrgico?

- a) Garantizar que el paciente esté consciente durante la cirugía.
- b) Acelerar el proceso de alta hospitalaria.
- c) Evitar el uso de anestesia.
- d) Reducir el riesgo de infecciones y complicaciones quirúrgicas.

32.- ¿Qué se debe verificar antes de trasladar al paciente al quirófano?

- a) Que haya ingerido alimentos en las últimas horas.
- b) Que esté en ayunas según las indicaciones médicas.
- c) Que lleve sus objetos personales a la cirugía.
- d) Que haya tomado su medicación habitual sin restricciones.

PROMOCIÓN INTERNA. E2 – CUIDADOS AUXILIARES DE ENFERMERÍA.

33.- ¿Qué elemento es esencial para realizar la higiene prequirúrgica del paciente?

- a) Jabón antiséptico.
- b) Agua fría.
- c) Perfume corporal.
- d) Toallas de papel no estériles.

34.- ¿En qué posición se suele colocar al paciente para una cirugía abdominal?

- a) Decúbito supino.
- b) Decúbito prono.
- c) Decúbito lateral.
- d) Semi-Fowler.

35.- ¿Qué parte del cuerpo debe prepararse con especial atención antes de una cirugía en una extremidad?

- a) Toda la extremidad, incluyendo el área aledaña.
- b) Solo la zona exacta de la incisión.
- c) Únicamente las manos del paciente.
- d) No es necesario preparar la extremidad.

36.- ¿Qué procedimiento debe realizarse para minimizar el riesgo de trombosis en un paciente quirúrgico?

- a) Colocar medias de compresión o dispositivos de compresión neumática.
- b) Administrar líquidos intravenosos en gran cantidad para disolver los trombos.
- c) Mantener al paciente completamente inmóvil antes de la cirugía.
- d) Evitar cualquier tipo de movimiento en las extremidades.

37.- ¿Qué son las úlceras por decúbito?

- a) Lesiones cutáneas causadas por alergias a medicamentos.
- b) Lesiones en la piel y tejidos por presión prolongada sobre una zona.
- c) Heridas provocadas por golpes directos.
- d) Cortes en la piel debido a infecciones bacterianas.

38.- ¿Cuál es el factor principal que causa las úlceras por decúbito?

- a) Higiene inadecuada.
- b) Uso excesivo de medicamentos.
- c) Presión constante en áreas del cuerpo sin movilidad.
- d) Mala alimentación sin aporte de grasas.

39.- ¿Qué áreas del cuerpo son más propensas a desarrollar úlceras por decúbito?

- a) Manos y pies.
- b) Zonas óseas como talones, cadera y sacro.
- c) Abdomen y espalda baja.
- d) Brazos y muslos.

40.- ¿Cuál de las siguientes es una medida preventiva para evitar úlceras por decúbito?

- a) Mantener al paciente siempre en la misma posición.
- b) Cambiar la posición del paciente cada 2 horas.
- c) Aplicar presión constante en las zonas afectadas.
- d) Evitar hidratar la piel del paciente.

PROMOCIÓN INTERNA. E2 – CUIDADOS AUXILIARES DE ENFERMERÍA.

41.- ¿Qué tipo de colchón es más adecuado para prevenir úlceras por decúbito?

- a) Colchón de espuma ordinaria.
- b) Colchón antiescaras o de aire alternante.
- c) Colchón de látex estándar.
- d) Colchón duro sin acolchado.

42.- ¿Qué papel desempeña la nutrición en la prevención de úlceras por decúbito?

- a) Ninguno, ya que solo importa la higiene.
- b) Una dieta equilibrada con proteínas de elevado valor biológico mejora la salud de la piel y la cicatrización.
- c) Comer alimentos grasos reduce las posibilidades de úlceras.
- d) Una dieta rica en azúcar previene lesiones cutáneas.

43.- ¿Qué se debe hacer primero al llegar a una escena de emergencia?

- a) Comenzar las maniobras de reanimación inmediatamente.
- b) Mover a las víctimas a un lugar seguro sin importar su estado.
- c) Llamar al médico antes de actuar.
- d) Evaluar la seguridad del lugar y proteger a las víctimas y a los rescatistas.

44.- ¿Cuál es el objetivo principal de los primeros auxilios?

- a) Sustituir la atención médica profesional.
- b) Proporcionar cuidados iniciales hasta que llegue la ayuda especializada.
- c) Diagnosticar enfermedades en el lugar de los hechos.
- d) Evitar el traslado de la víctima al hospital.

45.- ¿Qué maniobra se utiliza para liberar las vías respiratorias obstruidas en un adulto consciente?

- a) Maniobra de Heimlich.
- b) Maniobra de Trendelenburg.
- c) Maniobra de Valsalva.
- d) Maniobra de RCP.

46.- ¿Qué significa el acrónimo PAS en primeros auxilios?

- a) Prevenir, Ayudar, Solicitar ayuda.
- b) Proteger, Avisar, Socorrer.
- c) Parar, Ayudar, Salvar.
- d) Prestar Atención Segura.

47.- ¿Qué debe hacerse si una persona sufre una hemorragia externa grave?

- a) Aplicar presión directa sobre la herida con un paño limpio.
- b) Lavar la herida con agua y jabón.
- c) Aplicar un desinfectante.
- d) Retirar cualquier objeto incrustado de inmediato.

48.- ¿Qué se debe evitar en caso de quemaduras graves?

- a) Cubrir la quemadura con un apósito limpio.
- b) Aplicar agua fría sobre la zona afectada.
- c) Retirar prendas que estén adheridas a la piel quemada.
- d) Mantener a la persona en reposo hasta que llegue ayuda médica.

PROMOCIÓN INTERNA. E2 – CUIDADOS AUXILIARES DE ENFERMERÍA.

49.- ¿Qué objetivo principal tiene la atención y apoyo psicosocial en el ámbito asistencial?

- a) Satisfacer únicamente las necesidades físicas del individuo.
- b) Favorecer el bienestar emocional y la integración social del usuario.
- c) Evitar el contacto personal para respetar la privacidad.
- d) Supervisar únicamente la toma de medicamentos.

50.- ¿Qué factor es clave para fomentar la relación social de una persona en situación de dependencia?

- a) Mantenerla aislada para evitar conflictos.
- b) Proporcionarle actividades que promuevan la interacción social.
- c) Limitar su participación en actividades grupales.
- d) Centrarse exclusivamente en sus necesidades físicas.

51.- ¿Qué destreza social es fundamental para establecer una comunicación efectiva con el usuario?

- a) La escucha activa.
- b) La imposición de normas estrictas.
- c) Evitar cualquier tipo de contacto visual.
- d) Hablar constantemente sin esperar respuesta.

52.- ¿Qué característica define la comunicación asertiva?

- a) Expresar pensamientos y sentimientos respetando los derechos de los demás.
- b) Evitar expresar opiniones para evitar conflictos.
- c) Ser pasivo y permitir que otros decidan todo.
- d) Hablar de forma agresiva para imponer ideas.

53.- ¿Cuál es el propósito principal de las actividades de ocio y tiempo libre en el ámbito asistencial?

- a) Proporcionar entretenimiento sin ningún objetivo terapéutico.
- b) Mejorar la calidad de vida y el bienestar emocional de la persona.
- c) Evitar que las personas se aburran durante el día.
- d) Mantenerlas ocupadas para que no soliciten atención constante.

54.- ¿Qué actitud es esencial durante el acompañamiento de una persona en situación de dependencia?

- a) Respetar sus decisiones y ritmo personal.
- b) Darle órdenes directas para agilizar las actividades.
- c) Evitar conversar para mantener la profesionalidad.
- d) Asumir todas las decisiones por la persona.

55.- ¿Qué es la atención centrada en la persona?

- a) Un modelo que prioriza las necesidades colectivas sobre las individuales.
- b) Un enfoque que respeta las preferencias y decisiones del individuo.
- c) Un sistema que delega toda la toma de decisiones al personal asistencial.
- d) Un modelo enfocado exclusivamente en la salud física del usuario.

56.- ¿Cuál es una característica clave de las personas en situación de dependencia?

- a) Todas tienen las mismas necesidades y preferencias.
- b) Requieren apoyo para realizar actividades básicas de la vida diaria.
- c) Siempre necesitan atención médica constante.
- d) No pueden participar en la toma de decisiones.

PROMOCIÓN INTERNA. E2 – CUIDADOS AUXILIARES DE ENFERMERÍA.

57.- ¿Qué objetivo tiene la organización de la atención a personas en situación de dependencia?

- a) Proporcionar atención integral que abarque aspectos físicos, emocionales y sociales.
- b) Reducir al mínimo el contacto con los usuarios.
- c) Priorizar únicamente los aspectos médicos del usuario.
- d) Mantener la rutina del personal asistencial sin modificaciones.

58.- ¿Qué papel desempeñan las familias en el modelo de atención centrada en la persona?

- a) No tienen ningún papel en este modelo.
- b) Son un recurso clave para planificar y personalizar la atención.
- c) Solo actúan como observadores durante la atención.
- d) Sustituyen completamente al personal asistencial.

59.- ¿Cuál es una característica del nuevo modelo de atención residencial centrado en la persona?

- a) Impone reglas generales que todos los usuarios deben seguir.
- b) Ofrece espacios y servicios adaptados a las necesidades individuales.
- c) Prohíbe que los usuarios tomen decisiones sobre su atención.
- d) Se enfoca únicamente en proporcionar actividades recreativas.

60.- ¿Qué significa promover la autodeterminación en personas en situación de dependencia?

- a) Decidir por el usuario para agilizar los procesos asistenciales.
- b) Limitar las opciones del usuario para evitar confusiones.
- c) Priorizar las decisiones del personal sobre las preferencias del usuario.
- d) Apoyar al usuario para que participe en la toma de decisiones sobre su vida.

PREGUNTAS DE RESERVA:

61.- ¿Qué medida fomenta un buen hábito laboral en el entorno sanitario?

- a) Llegar tarde si las tareas están bajo control.
- b) Fomentar un ambiente de trabajo colaborativo.
- c) Evitar la formación continua para no perder tiempo.
- d) Priorizar tareas sin planificación.

62.- ¿Qué producto se utiliza para desinfectar superficies en el entorno del paciente?

- a) Alcohol al 70% o soluciones cloradas.
- b) Agua con jabón sin más productos.
- c) Perfumes para mejorar el olor del ambiente.
- d) Productos abrasivos sin control sanitario.

63.- ¿Cuál es la posición más adecuada para realizar una higiene perineal?

- a) Decúbito prono.
- b) Decúbito latera.
- c) Decúbito supino con piernas flexionadas.
- d) Trendelenburg.

PROMOCIÓN INTERNA. E2 – CUIDADOS AUXILIARES DE ENFERMERÍA.

64.- ¿Qué se debe hacer si un paciente presenta signos de asfixia mientras come?

- a) Continuar alimentándolo para terminar rápido.
- b) Detener inmediatamente la alimentación y aplicar maniobras de desobstrucción.
- c) Ofrecerle un líquido frío para calmarlo.
- d) Poner al paciente en posición de decúbito supino.