



MINISTERIO DE DEFENSA

**PRUEBAS SELECTIVAS PARA INGRESO POR ACCESO LIBRE COMO  
PERSONAL LABORAL FIJO.**

**Grupo Profesional E1**

**Especialidad “COCINA Y RESTAURACIÓN”**

**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 **6** 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 **SESENTA 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. Las contestaciones erróneas serán penalizadas descontando un tercio del valor de una respuesta correcta. Las respuestas en blanco no penalizan.

31 de enero de 2026

## ACCESO LIBRE. E1 – COCINA Y RESTAURACIÓN

**1.- ¿Qué título de la Constitución española lleva por nombre "De los derechos y deberes fundamentales"?**

- a) El Título Preliminar.
- b) El Título II.
- c) El Título I.
- d) El Título V.

**2.- De conformidad con el artículo 1.3 de la Constitución española, ¿qué forma política adopta el Estado español?**

- a) El Estado federal y democrático de Derecho.
- b) La república parlamentaria.
- c) La Monarquía parlamentaria.
- d) La Monarquía constitucional.

**3.- Según la Constitución española, ¿cuál de los siguientes NO es un derecho fundamental?**

- a) El derecho a la vida y a la integridad física y moral.
- b) El derecho a una vivienda digna y adecuada.
- c) La libertad de expresión y comunicación sin censura previa.
- d) El derecho al honor, a la intimidad personal y familiar y a la propia imagen.

**4.- De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 22 de la Constitución Española, ¿qué establece la norma fundamental en relación con el derecho de asociación?**

- a) Se reconoce el derecho a la reunión pacífica y sin armas. El ejercicio de este derecho no necesitará autorización previa.
- b) Las asociaciones que persigan fines o utilicen medios tipificados como delito son legales.
- c) Las asociaciones constituidas al amparo de este artículo deberán inscribirse en un registro a los solos efectos de publicidad.
- d) Las asociaciones sólo podrán ser disueltas o suspendidas en sus actividades en virtud de lo dispuesto en la ley.

**5.- Según el artículo 53.2 la Constitución española, ¿qué recurso puede interponerse ante el Tribunal Constitucional para proteger los derechos fundamentales y libertades públicas?**

- a) Recurso de amparo.
- b) Recurso extraordinario de revisión.
- c) Recurso de inconstitucionalidad.
- d) Recurso especial.

**6.- Según el artículo 10.2 de la Constitución española, las normas relativas a los derechos fundamentales y a las libertades que la Constitución reconoce se interpretarán de conformidad con:**

- a) La Declaración Universal de Derechos Humanos y los tratados internacionales sobre las mismas materias ratificados por España.
- b) La jurisprudencia del Tribunal Constitucional en materia de derechos humanos.
- c) Las resoluciones del Parlamento Europeo sobre derechos humanos.
- d) Los principios generales del derecho.

## **ACCESO LIBRE. E1 – COCINA Y RESTAURACIÓN**

**7.- Según se determina en su artículo 1, el texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público aprobado por el Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, tiene por objeto respecto del personal laboral al servicio de las Administraciones Públicas:**

- a) Establecer todas las condiciones concretas de trabajo del personal laboral al servicio de las Administraciones Públicas.
- b) Establecer las condiciones de trabajo, únicamente, del personal laboral fijo al servicio de las Administraciones Públicas.
- c) Determinar las normas aplicables al personal laboral al servicio de las Administraciones Públicas.
- d) Esa norma no resulta de aplicación al personal laboral al servicio de las Administraciones Públicas.

**8.- El artículo 11 del texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público aprobado por el Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre determina que es personal laboral:**

- a) El que, en virtud de nombramiento, presta servicios retribuidos por las Administraciones Públicas.
- b) El que, en virtud de contrato de trabajo formalizado por escrito, en cualquiera de las modalidades de contratación de personal previstas en la legislación laboral, presta servicios retribuidos por las Administraciones Públicas.
- c) El que en virtud de contrato de trabajo formalizado verbalmente o por escrito, en cualquiera de las modalidades de contratación de personal previstas en la legislación laboral, presta servicios retribuidos o no en las Administraciones Públicas.
- d) El que, en virtud de contrato de trabajo formalizado por escrito, únicamente en las modalidades de contratación a tiempo completo, presta servicios retribuidos por las Administraciones Públicas.

**9.- ¿Cuál de los siguientes es un derecho individual de los empleados públicos, conforme al texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público aprobado por el Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre?**

- a) El derecho a la libre asociación profesional.
- b) El derecho a la negociación colectiva.
- c) El derecho al ejercicio de la huelga.
- d) El derecho al planteamiento de conflictos colectivos de trabajo.

**10.- Según el artículo 11 del Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, en función de su duración, el contrato de trabajo del personal laboral de las administraciones públicas podrá ser:**

- a) Fijo, por tiempo indefinido o temporal.
- b) Únicamente fijo, a tiempo parcial o de duración determinada.
- c) Únicamente fijo o temporal.
- d) Únicamente fijo, ya sea a tiempo completo, a tiempo parcial o fijo discontinuo.

**11.- Es una causa de suspensión del contrato de trabajo:**

- a) La fuerza mayor temporal.
- b) El cierre ilegal de la empresa.
- c) La expiración del tiempo convenido para el contrato.
- d) El despido del trabajador.

## ACCESO LIBRE. E1 – COCINA Y RESTAURACIÓN

**12.- De acuerdo a lo establecido en el Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, puede sancionarse con el despido disciplinario del personal laboral:**

- a) La falta de asistencia al trabajo sin causa justificada de uno o dos días al mes.
- b) La no comunicación con la debida antelación de la falta al trabajo por causa justificada, a no ser que se pruebe la imposibilidad de hacerlo.
- c) El descuido en la conservación de los locales, material o documentos de trabajo.
- d) La publicación o utilización indebida de la documentación o información a que tengan o hayan tenido acceso por razón de su cargo o función.

**13.- Según el artículo 4 de la Ley 50/1997, del Gobierno, a los Ministros les corresponde las siguientes funciones:**

- a) Crear, modificar y suprimir, por Real Decreto, los Departamentos Ministeriales, así como las Secretarías de Estado.
- b) Resolver los conflictos de atribuciones que puedan surgir entre los diferentes Ministerios.
- c) Ejercer la potestad reglamentaria en las materias propias de su Departamento.
- d) Proponer al Rey la convocatoria de un referéndum consultivo, previa autorización del Congreso de los Diputados.

**14.- Señale la incorrecta. El artículo 21 de la Ley 50/1997, del Gobierno, establece que el Presidente del Gobierno en funciones no podrá:**

- a) Plantear la cuestión de confianza.
- b) Impartir instrucciones a los demás miembros del Gobierno.
- c) Proponer al Rey la disolución de alguna de las Cámaras, o de las Cortes Generales.
- d) Proponer al Rey la convocatoria de un referéndum consultivo.

**15.- ¿Cuál de los siguientes es un órgano superior en la organización central de la Administración General del Estado?**

- a) Subsecretario.
- b) Secretario General.
- c) Secretario de Estado.
- d) Subdirector.

**16.- Corresponde al Presidente del Gobierno:**

- a) Proponer al Rey el nombramiento y separación de los Vicepresidentes y de los Ministros.
- b) Aprobar el Proyecto de Ley de Presupuestos Generales del Estado.
- c) Declarar los estados de alarma y de excepción y proponer al Congreso de los Diputados la declaración del estado de sitio.
- d) Disponer la emisión de Deuda Pública o contraer crédito, cuando haya sido autorizado por una Ley.

**17.- De acuerdo con la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público, señale cuál de los siguientes puestos NO requiere ser desempeñado necesariamente por un funcionario público o por personas que hubieran perdido tal condición como consecuencia de su jubilación:**

- a) Secretario de Estado.
- b) Secretario General Técnico.
- c) Subsecretario.
- d) Subdirector General.

## ACCESO LIBRE. E1 – COCINA Y RESTAURACIÓN

**18.- Según el artículo 64 de la Ley Orgánica 3/2007 para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, ¿quién aprobará un Plan para la Igualdad entre mujeres y hombres en la Administración General del Estado y en los organismos públicos vinculados o dependientes de ella?**

- a) El Gobierno.
- b) El Ministerio de Igualdad.
- c) El Ministerio para la Transformación Digital y de la Función Pública.
- d) La Comisión Interministerial de Igualdad entre mujeres y hombres.

**19.- De acuerdo con la Ley Orgánica 1/2004, de 28 de diciembre, de Medidas de Protección Integral contra la Violencia de Género, ¿cuál es el objetivo principal de esta ley?**

- a) Establecer la pena de prisión para los agresores de mujeres.
- b) Establecer medidas de protección y asistencia integral para las mujeres víctimas de violencia de género.
- c) Regular los procedimientos judiciales para la sanción de los agresores.
- d) Ofrecer ayudas económicas directas a las víctimas de violencia doméstica.

**20.- Según el artículo 26 de la Ley 39/2006, de 14 de diciembre, de Promoción de la Autonomía Personal y Atención a las personas en situación de dependencia, ¿en cuántos grados se clasifica la situación de dependencia?**

- a) En un único grado.
- b) En dos grados: Grado I y Grado II.
- c) En tres grados: Grado I, Grado II y Grado III.
- d) En cuatro grados: Grado I, Grado II, Grado III y Grado IV.

**21.- ¿Cuál de las siguientes características corresponde a un producto de tercera gama?**

- a) Producto fresco, sin ningún tipo de tratamiento, listo para su consumo.
- b) Producto congelado, que requiere conservación a temperaturas bajo cero.
- c) Producto esterilizado y envasado herméticamente, con larga vida útil sin frío.
- d) Producto cocinado y envasado en atmósfera modificada, listo para calentar y servir.

**22.- ¿Cuál de las siguientes situaciones puede afectar negativamente al corte preciso con la bicicleta en pastelería?**

- a) Utilizar una bicicleta de doble peine para cortar tiras de ganache templado a 40 °C.
- b) No alinear correctamente las ruedas de separación antes del corte.
- c) Cortar planchas de bizcocho semifrías (18–20 °C) sobre papel siliconado.
- d) Aplicar una ligera presión constante y firme durante el deslizamiento de la bicicleta.

**23.- ¿Cuál es el objetivo principal de la "mise en place" en una cocina profesional?**

- a) Diseñar el menú del día.
- b) Organizar y preparar con antelación los ingredientes y utensilios necesarios para el servicio.
- c) Realizar el pedido de mercancía a los proveedores.
- d) Limpiar la maquinaria al final del servicio.

**24.- Antes de manipular cualquier alimento, ¿qué práctica higiénica es obligatoria?**

- a) Limpiar la superficie de trabajo.
- b) Lavarse las manos con agua y jabón.
- c) Ponerse el uniforme limpio.
- d) Revisar la fecha de caducidad de los productos.

## ACCESO LIBRE. E1 – COCINA Y RESTAURACIÓN

**25.- Al recibir pescado fresco en la cocina, ¿qué aspecto debe comprobarse como signo principal de frescura?**

- a) Color oscuro de las agallas.
- b) Olor fuerte a mar y amoníaco.
- c) Ojos brillantes y salientes.
- d) Textura blanda y viscosa.

**26.- ¿Qué documento debe acompañar a los alimentos en su recepción para verificar origen y trazabilidad?**

- a) Ticket de compra.
- b) Hoja de alérgenos.
- c) Albarán o factura del proveedor.
- d) Carta de garantía del cliente.

**27.- ¿Cuál de estos es un equipo de cocina diseñado específicamente para la conservación a corto plazo de alimentos perecederos?**

- a) Marmita.
- b) Abatidor de temperatura.
- c) Armario de fermentación.
- d) Liofilizador.

**28.- ¿Cuál es la finalidad de realizar un fondo básico (caldo) en cocina?**

- a) Servir directamente como plato principal.
- b) Aportar base de sabor y aroma a otras elaboraciones.
- c) Conservar verduras por más tiempo.
- d) Evitar el uso de maquinaria de cocción.

**29.- ¿Cuáles son las condiciones características del proceso de esterilización UHT (Ultra High Temperature) aplicado a alimentos líquidos, cuyo objetivo es lograr la esterilidad comercial con un calentamiento muy rápido y de corta duración?**

- a) Calentamiento a 90–100 °C durante 1–2 minutos.
- b) Calentamiento a 115–125 °C durante 20–30 minutos.
- c) Calentamiento a 135–150 °C durante 2–5 segundos.
- d) Calentamiento a 160–180 °C durante 15–20 segundos.

**30.- Al recibir una mercancía de productos congelados, ¿qué debe comprobarse primero?**

- a) Que el precio coincide con el albarán.
- b) Que el transportista es de confianza.
- c) Que la cadena de frío no se ha roto y el producto está duro.
- d) Que el envase es reciclable.

**31.- ¿Para qué se utiliza fundamentalmente una batidora de brazo en una cocina?**

- a) Para amasar pan.
- b) Para triturar y mezclar ingredientes en calderos.
- c) Para filetear pescado.
- d) Para mantener calientes los platos.

## ACCESO LIBRE. E1 – COCINA Y RESTAURACIÓN

**32.- ¿Qué método de conservación requiere mantener alimentos entre 0 °C y 4 °C?**

- a) Congelación.
- b) Refrigeración.
- c) Esterilización.
- d) Deshidratación.

**33.- En la limpieza de una plancha, ¿qué se debe hacer para eliminar la grasa carbonizada de forma segura y eficaz?**

- a) Rascar con un cuchillo afilado.
- b) Verter agua fría sobre la plancha caliente.
- c) Usar un producto desincrustante específico en frío y una espátula de madera o plástico.
- d) Frotar con estropajo de aluminio.

**34.- Según las normas de seguridad, ¿cómo se debe transportar un cuchillo de cocina?**

- a) Con la punta hacia abajo y el filo hacia atrás, anunciándolo en voz alta.
- b) Corriendo para tardar menos.
- c) Con la hoja protegida en una funda o sujeto firmemente pegado al cuerpo.
- d) Dejándolo en la tabla de corte para que otro lo recoja.

**35.- ¿Qué tipo de cocción se utiliza para ablandar y fijar el color de las verduras antes de congelarlas o usarlas en otras preparaciones?**

- a) Fritura.
- b) Escaldado.
- c) Brasa.
- d) Asado al horno.

**36.- ¿Qué finalidad tiene la clasificación y corte de los géneros en la fase de preelaboración?**

- a) Reducir el tiempo de cocinado.
- b) Mejorar la presentación y facilitar la cocción.
- c) Aumentar el rendimiento del producto.
- d) Evitar el uso de maquinaria.

**37.- ¿En qué caso está justificado el uso de agua oxigenada (peróxido de hidrógeno) como desinfectante en la cocina profesional?**

- a) Para abrillantar utensilios de aluminio.
- b) Para desinfectar frutas y verduras correctamente diluida.
- c) Para limpiar hornos de convección.
- d) Para eliminar restos de grasa en planchas calientes.

**38.- ¿Qué ventaja ofrece el abatidor de temperatura en una cocina profesional?**

- a) Facilita el emplatado rápido.
- b) Enfría alimentos de forma rápida, reduciendo el riesgo microbiológico.
- c) Sustituye la refrigeración convencional.
- d) Permite cocer alimentos sin pérdida de nutrientes.

## ACCESO LIBRE. E1 – COCINA Y RESTAURACIÓN

**39.- ¿Cuál es la finalidad de aplicar la técnica del blanqueado (escaldado) a verduras antes de congelarlas?**

- a) Fijar el color y reducir la carga microbiana.
- b) Aumentar el sabor salado.
- c) Eliminar todas las vitaminas.
- d) Hacerlas más crujientes.

**40.- ¿Cuál es el objetivo principal del "salteado" (sauté) a fuego alto en la cocina profesional?**

- a) Cocinar lentamente para ablandar cortes duros de carne.
- b) Generar una capa de líquido en el fondo de la sartén para hacer salsas.
- c) Sellado rápido que mantiene jugosidad y desarrolla sabores complejos.
- d) Reducir el tamaño de los alimentos hasta hacer puré.

**41.- En un montaje de mesa formal para un menú completo, ¿cuál es el orden correcto de colocación de los cubiertos de fuera hacia dentro?**

- a) Cuchillo de carne, cuchillo de pescado, tenedor de postre.
- b) Tenedor de pescado, cuchillo de carne, cuchara sopera.
- c) Tenedor de carne, cuchara sopera, cuchillo de postre.
- d) Cuchara de postre, cuchillo de carne, tenedor de pescado.

**42.- ¿Qué sistema garantiza la seguridad de alimentos percederos fríos (como ensaladas o ceviches) durante un servicio de catering externo?**

- a) Envases de poliestireno expandido (unicel) con hielo seco en el fondo.
- b) Bolsas al vacío sumergidas en agua helada antes del transporte.
- c) Bandejas GN con bases de gel congelado y tapa sellada al vacío.
- d) Contenedores de vidrio envueltos en toallas húmedas congeladas.

**43.- ¿Cuál es la medida preventiva más adecuada para evitar cortes al pelar verduras con cuchillo?**

- a) Trabajar siempre con cuchillo sin filo.
- b) Utilizar guantes de algodón.
- c) Cortar en dirección contraria a la mano que sujeta el alimento.
- d) Sujetar el cuchillo por la hoja en lugar del mango.

**44.- ¿Qué elemento debe comprobarse al recibir un servicio de catering caliente?**

- a) Que el pedido tenga platos de diferentes precios.
- b) Que la temperatura de los alimentos se mantenga por encima de 65 °C.
- c) Que el número de envases coincida con los comensales.
- d) Que los platos estén decorados de forma estética.

**45.- ¿Cuál de los siguientes equipos de cocina industrial funciona habitualmente como generador de calor mediante resistencia eléctrica?**

- a) Marmita de gas basculante.
- b) Plancha a gas.
- c) Horno mixto eléctrico.
- d) Abatidor de temperatura.

## ACCESO LIBRE. E1 – COCINA Y RESTAURACIÓN

**46.- ¿Qué principio de transmisión de calor emplea un horno de convección forzada?**

- a) Radiación directa.
- b) Conducción térmica.
- c) Convección mecánica mediante turbina.
- d) Inducción electromagnética.

**47.- ¿Qué tipo de transferencia de calor ocurre cuando una sartén caliente transmite energía al alimento que está en contacto directo con ella?**

- a) Conducción.
- b) Convección natural.
- c) Radiación infrarroja.
- d) Enfriamiento adiabático.

**48.- ¿Qué mecanismos de transferencia de calor intervienen en un horno de convección durante la cocción?**

- a) Solo radiación infrarroja procedente de las resistencias.
- b) Principalmente convección forzada, pero también radiación térmica desde las paredes del horno.
- c) Exclusivamente conducción a través de las bandejas de acero inoxidable.
- d) Inducción electromagnética combinada con convección natural.

**49.- ¿Cuál es el mecanismo principal de transferencia de calor cuando se cocina un alimento en contacto directo con una sartén caliente?**

- a) Radiación térmica emitida por el metal de la sartén.
- b) Convección del aire alrededor de la sartén.
- c) Conducción térmica a través del contacto directo entre la sartén y el alimento.
- d) Inducción electromagnética que calienta el alimento directamente.

**50.- ¿Qué equipo de protección individual (EPI) debe usarse al manipular productos de limpieza en cocina?**

- a) Guantes de látex o goma.
- b) Mascarilla quirúrgica.
- c) Delantal de tela.
- d) Gorro de cocina.

**51.- ¿Cuál es la forma correcta de almacenar verduras frescas en cámara de refrigeración?**

- a) Junto a carnes crudas.
- b) En recipientes cerrados, limpios y separados de otros alimentos.
- c) Directamente en cajas de cartón húmedas.
- d) Mezcladas con frutas tropicales.

**52.- ¿Qué ventaja tiene el envasado al vacío en cocina?**

- a) Aporta más sabor salado.
- b) Prolonga la vida útil de los alimentos al limitar el crecimiento microbiano.
- c) Reemplaza la refrigeración.
- d) Reduce el tiempo de cocinado a la mitad.

## ACCESO LIBRE. E1 – COCINA Y RESTAURACIÓN

**53.- ¿Cuál es la finalidad de realizar un salteado a fuego fuerte?**

- a) Cocinar lentamente grandes cantidades.
- b) Dorar rápidamente los alimentos para mantener su jugosidad.
- c) Evitar que los alimentos cambien de color.
- d) Sustituir la cocción al vapor.

**54.- ¿Qué utensilio básico se utiliza en bar para dosificar correctamente el alcohol en los combinados?**

- a) Coctelera.
- b) Jigger.
- c) Cuchara trenzada.
- d) Vaso mezclador.

**55.- ¿Qué operación es obligatoria tras recoger los residuos de cocina?**

- a) Guardarlos en cámara frigorífica.
- b) Depositar la bolsa en contenedores específicos y limpiar el cubo.
- c) Clasificarlos según el menú servido.
- d) Almacenarlos en la zona de elaboración.

**56.- ¿Qué acción debe realizar el personal de sala antes de iniciar el servicio de comidas?**

- a) Esperar a que lleguen los clientes para preparar las mesas.
- b) Montar y revisar el menaje, cubiertos y copas necesarios.
- c) Solicitar el menú directamente al chef.
- d) Probar los platos para comprobar el sabor.

**57.- Al preparar cócteles en barra, ¿cuál de las siguientes prácticas garantiza mejor la prevención de la contaminación cruzada?**

- a) Utilizar la misma cuchara mezcladora para bebidas alcohólicas y sin alcohol.
- b) Mantener las pinzas de hielo dentro del cubo en contacto directo con el agua de fusión.
- c) Lavar y desinfectar el jigger, la coctelera y la cuchara de bar tras cada uso con diferentes bebidas.
- d) Guardar las rodajas de fruta decorativa a temperatura ambiente durante todo el servicio.

**58.- ¿Cuál de las siguientes opciones describe correctamente la blanquear verduras en cocina?**

- a) Hervir brevemente en agua con sal y enfriar rápidamente en agua con hielo.
- b) Cocinar a fuego lento hasta ablandar completamente.
- c) Dorar ligeramente en aceite para fijar color.
- d) Cocer al vapor hasta que estén totalmente tiernas.

**59.- ¿Qué técnica se utiliza para ablandar fibras de carne dura mediante acción enzimática antes de cocinarla?**

- a) Marinada con ácido cítrico o vino.
- b) Sellado a fuego fuerte.
- c) Salteado rápido.
- d) Escaldado previo.

**60.- ¿Cuál es la postura correcta para levantar cargas pesadas en cocina y evitar lesiones de espalda?**

- a) Doblar la espalda manteniendo las piernas rectas.
- b) Flexionar las rodillas y mantener la carga cerca del cuerpo.
- c) Girar el tronco mientras se levanta la carga.
- d) Sostener la carga con una sola mano.

## ACCESO LIBRE. E1 – COCINA Y RESTAURACIÓN

### PREGUNTAS DE RESERVA:

- 61.- Según el artículo 27.2 de la Ley de Dependencia, los grados de dependencia, a efectos de su valoración, se determinarán mediante la aplicación del baremo que se acuerde en el Consejo Territorial de Servicios Sociales y del Sistema para la Autonomía y Atención a la Dependencia para su posterior aprobación por:**
- a) Certificado de los servicios sociales municipales.
  - b) Resolución administrativa de la Comunidad Autónoma correspondiente.
  - c) Orden Ministerial del Ministro de Sanidad.
  - d) El Gobierno mediante Real Decreto.
- 62.- De acuerdo el artículo 43 de la Ley 4/2003, de 28 de febrero, para la igualdad real y efectiva de las personas trans y para la garantía de los derechos LGTBI, toda persona de nacionalidad española podrá solicitar, por sí misma, ante el Registro Civil la rectificación registral de la mención relativa al sexo a partir de:**
- a) Los 14 años previo acuerdo de las personas progenitoras o representantes legales.
  - b) Los 15 años previa autorización judicial.
  - c) Los 16 años.
  - d) Los 18 años previa exhibición de informe médico o psicológico.
- 63.- ¿Qué riesgo principal se previene al señalar correctamente suelos recién fregados en cocina?**
- a) Incendios.
  - b) Caídas por resbalones.
  - c) Cortes con cuchillos.
  - d) Contaminación cruzada.
- 64.- ¿Qué debe comprobarse antes de encender un horno eléctrico en cocina?**
- a) Que no haya utensilios dentro y que los mandos estén apagados.
  - b) Que tenga agua en el interior.
  - c) Que la puerta esté abierta durante el precalentado.
  - d) Que la resistencia esté tocando directamente los alimentos.
- 65.- En la elaboración de un fumet de pescado, ¿cuál es el tiempo de cocción óptimo para evitar turbidez y sabores amargos?**
- a) 15-20 minutos.
  - b) 31-39 minutos.
  - c) 50 minutos.
  - d) El tiempo no es importante siempre y cuando vaya a fuego lento.
- 66.- En la cocción de hortalizas verdes, ¿qué combinación minimiza la pérdida de clorofila y mantiene el color brillante?**
- a) Cocción prolongada en olla tapada con agua fría de inicio.
  - b) Cocción breve en agua hirviendo abundante y salada, sin tapar.
  - c) Cocción en olla a presión con exceso de agua.
  - d) Cocción al vapor prolongada con ácido añadido.



MINISTERIO DE DEFENSA

**PRUEBAS SELECTIVAS PARA INGRESO POR ACCESO LIBRE COMO  
PERSONAL LABORAL FIJO.**

**Grupo Profesional E1**

**Especialidad “SERVICIOS COMERCIALES”**

**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 **6** 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 **SESENTA 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. Las contestaciones erróneas serán penalizadas descontando un tercio del valor de una respuesta correcta. Las respuestas en blanco no penalizan.

31 de enero de 2026

## ACCESO LIBRE. E1 – SERVICIOS COMERCIALES

**1.- ¿Qué título de la Constitución española lleva por nombre "De los derechos y deberes fundamentales"?**

- a) El Título Preliminar.
- b) El Título II.
- c) El Título I.
- d) El Título V.

**2.- De conformidad con el artículo 1.3 de la Constitución española, ¿qué forma política adopta el Estado español?**

- a) El Estado federal y democrático de Derecho.
- b) La república parlamentaria.
- c) La Monarquía parlamentaria.
- d) La Monarquía constitucional.

**3.- Según la Constitución española, ¿cuál de los siguientes NO es un derecho fundamental?**

- a) El derecho a la vida y a la integridad física y moral.
- b) El derecho a una vivienda digna y adecuada.
- c) La libertad de expresión y comunicación sin censura previa.
- d) El derecho al honor, a la intimidad personal y familiar y a la propia imagen.

**4.- De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 22 de la Constitución Española, ¿qué establece la norma fundamental en relación con el derecho de asociación?**

- a) Se reconoce el derecho a la reunión pacífica y sin armas. El ejercicio de este derecho no necesitará autorización previa.
- b) Las asociaciones que persigan fines o utilicen medios tipificados como delito son legales.
- c) Las asociaciones constituidas al amparo de este artículo deberán inscribirse en un registro a los solos efectos de publicidad.
- d) Las asociaciones sólo podrán ser disueltas o suspendidas en sus actividades en virtud de lo dispuesto en la ley.

**5.- Según el artículo 53.2 la Constitución española, ¿qué recurso puede interponerse ante el Tribunal Constitucional para proteger los derechos fundamentales y libertades públicas?**

- a) Recurso de amparo.
- b) Recurso extraordinario de revisión.
- c) Recurso de inconstitucionalidad.
- d) Recurso especial.

**6.- Según el artículo 10.2 de la Constitución española, las normas relativas a los derechos fundamentales y a las libertades que la Constitución reconoce se interpretarán de conformidad con:**

- a) La Declaración Universal de Derechos Humanos y los tratados internacionales sobre las mismas materias ratificados por España.
- b) La jurisprudencia del Tribunal Constitucional en materia de derechos humanos.
- c) Las resoluciones del Parlamento Europeo sobre derechos humanos.
- d) Los principios generales del derecho.

## ACCESO LIBRE. E1 – SERVICIOS COMERCIALES

**7.- Según se determina en su artículo 1, el texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público aprobado por el Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, tiene por objeto respecto del personal laboral al servicio de las Administraciones Públicas:**

- a) Establecer todas las condiciones concretas de trabajo del personal laboral al servicio de las Administraciones Públicas.
- b) Establecer las condiciones de trabajo, únicamente, del personal laboral fijo al servicio de las Administraciones Públicas.
- c) Determinar las normas aplicables al personal laboral al servicio de las Administraciones Públicas.
- d) Esa norma no resulta de aplicación al personal laboral al servicio de las Administraciones Públicas.

**8.- El artículo 11 del texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público aprobado por el Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre determina que es personal laboral:**

- a) El que, en virtud de nombramiento, presta servicios retribuidos por las Administraciones Públicas.
- b) El que, en virtud de contrato de trabajo formalizado por escrito, en cualquiera de las modalidades de contratación de personal previstas en la legislación laboral, presta servicios retribuidos por las Administraciones Públicas.
- c) El que en virtud de contrato de trabajo formalizado verbalmente o por escrito, en cualquiera de las modalidades de contratación de personal previstas en la legislación laboral, presta servicios retribuidos o no en las Administraciones Públicas.
- d) El que, en virtud de contrato de trabajo formalizado por escrito, únicamente en las modalidades de contratación a tiempo completo, presta servicios retribuidos por las Administraciones Públicas.

**9.- ¿Cuál de los siguientes es un derecho individual de los empleados públicos, conforme al texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público aprobado por el Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre?**

- a) El derecho a la libre asociación profesional.
- b) El derecho a la negociación colectiva.
- c) El derecho al ejercicio de la huelga.
- d) El derecho al planteamiento de conflictos colectivos de trabajo.

**10.- Según el artículo 11 del Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, en función de su duración, el contrato de trabajo del personal laboral de las administraciones públicas podrá ser:**

- a) Fijo, por tiempo indefinido o temporal.
- b) Únicamente fijo, a tiempo parcial o de duración determinada.
- c) Únicamente fijo o temporal.
- d) Únicamente fijo, ya sea a tiempo completo, a tiempo parcial o fijo discontinuo.

**11.- Es una causa de suspensión del contrato de trabajo:**

- a) La fuerza mayor temporal.
- b) El cierre ilegal de la empresa.
- c) La expiración del tiempo convenido para el contrato.
- d) El despido del trabajador.

## ACCESO LIBRE. E1 – SERVICIOS COMERCIALES

**12.- De acuerdo a lo establecido en el Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, puede sancionarse con el despido disciplinario del personal laboral:**

- a) La falta de asistencia al trabajo sin causa justificada de uno o dos días al mes.
- b) La no comunicación con la debida antelación de la falta al trabajo por causa justificada, a no ser que se pruebe la imposibilidad de hacerlo.
- c) El descuido en la conservación de los locales, material o documentos de trabajo.
- d) La publicación o utilización indebida de la documentación o información a que tengan o hayan tenido acceso por razón de su cargo o función.

**13.- Según el artículo 4 de la Ley 50/1997, del Gobierno, a los Ministros les corresponde las siguientes funciones:**

- a) Crear, modificar y suprimir, por Real Decreto, los Departamentos Ministeriales, así como las Secretarías de Estado.
- b) Resolver los conflictos de atribuciones que puedan surgir entre los diferentes Ministerios.
- c) Ejercer la potestad reglamentaria en las materias propias de su Departamento.
- d) Proponer al Rey la convocatoria de un referéndum consultivo, previa autorización del Congreso de los Diputados.

**14.- Señale la incorrecta. El artículo 21 de la Ley 50/1997, del Gobierno, establece que el Presidente del Gobierno en funciones no podrá:**

- a) Plantear la cuestión de confianza.
- b) Impartir instrucciones a los demás miembros del Gobierno.
- c) Proponer al Rey la disolución de alguna de las Cámaras, o de las Cortes Generales.
- d) Proponer al Rey la convocatoria de un referéndum consultivo.

**15.- ¿Cuál de los siguientes es un órgano superior en la organización central de la Administración General del Estado?**

- a) Subsecretario.
- b) Secretario General.
- c) Secretario de Estado.
- d) Subdirector.

**16.- Corresponde al Presidente del Gobierno:**

- a) Proponer al Rey el nombramiento y separación de los Vicepresidentes y de los Ministros.
- b) Aprobar el Proyecto de Ley de Presupuestos Generales del Estado.
- c) Declarar los estados de alarma y de excepción y proponer al Congreso de los Diputados la declaración del estado de sitio.
- d) Disponer la emisión de Deuda Pública o contraer crédito, cuando haya sido autorizado por una Ley.

**17.- De acuerdo con la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público, señale cuál de los siguientes puestos NO requiere ser desempeñado necesariamente por un funcionario público o por personas que hubieran perdido tal condición como consecuencia de su jubilación:**

- a) Secretario de Estado.
- b) Secretario General Técnico.
- c) Subsecretario.
- d) Subdirector General.

## ACCESO LIBRE. E1 – SERVICIOS COMERCIALES

**18.- Según el artículo 64 de la Ley Orgánica 3/2007 para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, ¿quién aprobará un Plan para la Igualdad entre mujeres y hombres en la Administración General del Estado y en los organismos públicos vinculados o dependientes de ella?**

- a) El Gobierno.
- b) El Ministerio de Igualdad.
- c) El Ministerio para la Transformación Digital y de la Función Pública.
- d) La Comisión Interministerial de Igualdad entre mujeres y hombres.

**19.- De acuerdo con la Ley Orgánica 1/2004, de 28 de diciembre, de Medidas de Protección Integral contra la Violencia de Género, ¿cuál es el objetivo principal de esta ley?**

- a) Establecer la pena de prisión para los agresores de mujeres.
- b) Establecer medidas de protección y asistencia integral para las mujeres víctimas de violencia de género.
- c) Regular los procedimientos judiciales para la sanción de los agresores.
- d) Ofrecer ayudas económicas directas a las víctimas de violencia doméstica.

**20.- Según el artículo 26 de la Ley 39/2006, de 14 de diciembre, de Promoción de la Autonomía Personal y Atención a las personas en situación de dependencia, ¿en cuántos grados se clasifica la situación de dependencia?**

- a) En un único grado.
- b) En dos grados: Grado I y Grado II.
- c) En tres grados: Grado I, Grado II y Grado III.
- d) En cuatro grados: Grado I, Grado II, Grado III y Grado IV.

**21.- ¿En qué consiste la recepción de materiales en un almacén?**

- a) En conservar los materiales en perfecto estado desde su entrada hasta su salida.
- b) En dar entrada a los materiales y asignarles una ubicación.
- c) En realizar las operaciones apropiadas para colocar los materiales solicitados en el medio de transporte adecuado.
- d) En conocer la cantidad de productos almacenados.

**22.- ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es correcta?**

- a) Las cargas apilables son cargas sencillas que se pueden colocar unas encima de otras, aunque en algunos casos estén limitadas las unidades de apilamiento.
- b) Las cargas paletizadas son las que tienen dimensiones excesivamente grandes y precisan de algún medio de transporte especial. Son transportadas con permisos y normas de señalización especiales.
- c) En función de su fragilidad podemos clasificar las mercancías en sólidas, líquidas y gaseosas.
- d) Las cargas paletizadas apenas registran movimientos en el almacén de entradas/salidas.

**23.- Establecer para cada uno de los productos y materiales la frecuencia de pedido y la cantidad que se solicita con el fin de que se genere el menor coste de almacenamiento forma parte de la función de:**

- a) Recepción de los materiales.
- b) Picking.
- c) Expedición.
- d) Organización y control.

## ACCESO LIBRE. E1 – SERVICIOS COMERCIALES

**24.- En la gestión de inventarios, la codificación no significativa de los materiales se caracteriza por:**

- a) Asignar códigos que describen las características físicas o funcionales del material.
- b) Utilizar combinaciones de letras y números que identifican el tipo y la familia del material.
- c) Emplear un código numérico o alfanumérico sin relación con las características del material, pero único para su identificación.
- d) Clasificar los materiales según su uso o ubicación en el almacén.

**25.- Los almacenes automatizados son:**

- a) Los que no requieren ninguna nave para la protección de la mercancía.
- b) Los que se encuentran en el primer escalón del sistema logístico.
- c) Aquellos en los que la mayoría de las actividades que se realizan no requieren la presencia de personas.
- d) Aquellos que se encuentran en el último escalón del sistema logístico.

**26.- ¿En qué consiste la función de expedición de materiales?**

- a) En conservar los materiales en perfecto estado desde su entrada hasta su salida.
- b) En dar entrada a los materiales y asignarles una ubicación.
- c) En ubicarlos en la zona más idónea con el fin de poder acceder a ellos y localizarlos fácilmente.
- d) En realizar las operaciones apropiadas para colocar los materiales solicitados (pedido) en el medio de transporte adecuado.

**27.- La zona de recepción de un almacén es el lugar:**

- a) En el que la mercancía queda depositada hasta el momento de su expedición.
- b) En el que se comprueba que los materiales recibidos se corresponden con los solicitados.
- c) En el que se verifican los envíos preparados y se procede al embalaje de la mercancía que ha de salir del almacén.
- d) En el que se acumula la mercancía que ha de salir del almacén.

**28.- Indique la respuesta correcta en relación a las etiquetas de peligrosidad:**

- a) Se utilizan únicamente para facilitar el transporte internacional, sin regulación específica sobre su forma.
- b) Pueden variar libremente en tamaño y color según la empresa que las utilice.
- c) Solamente son obligatorias cuando el transportista así lo solicita.
- d) Su tamaño, color y contenido está regulado según normativa establecida por la ONU.

**29.- Forman parte de las zonas auxiliares de almacén las siguientes áreas:**

- a) De recepción de materiales.
- b) De almacenamiento.
- c) De expedición.
- d) De materiales obsoletos del almacén.

**30.- Atendiendo a su función logística los almacenes se pueden clasificar en:**

- a) Centrales, regionales, locales y de consolidación.
- b) A cielo abierto, cubiertos y depósitos.
- c) Privados y en alquiler.
- d) Convencionales y paletizados.

## ACCESO LIBRE. E1 – SERVICIOS COMERCIALES

**31.- La sujeción de cargas mediante el retractilado, para lograr un bloque homogéneo y garantizar la estabilidad de las mismas, se hace:**

- a) Colocando tiras adhesivas o de nylon alrededor de la carga.
- b) Envolviendo la carga en una película de plástico que permita un ajuste perfecto.
- c) Sujetando la carga con bandas de goma tensionada.
- d) Colocando flejes de acero alrededor de la carga.

**32.- Indique la respuesta correcta en relación a las etiquetas de contenido:**

- a) Identifican el bulto o paquete sin necesidad de abrirlo.
- b) Informan sobre precauciones o cuidados que se deben tener a la hora de manipular, transportar o utilizar el producto.
- c) Utilizan símbolos o dibujos normalizados que indican cómo manipular correctamente la mercancía.
- d) Proporcionan información sobre la utilización del producto.

**33.- ¿Cuál de los siguientes equipos para la manipulación y almacenamiento es un equipo con movimiento y sin traslado?**

- a) Transpaleta.
- b) Apilador.
- c) Carretilla.
- d) Cinta transportadora.

**34.- ¿Cuál de los siguientes equipos para la manipulación y almacenamiento es un equipo estático?**

- a) Silos.
- b) Cintas transportadoras.
- c) Apiladores.
- d) Transelevador.

**35.- ¿Cuál de los siguientes equipos para la manipulación y almacenamiento es un equipo dinámico con traslado?**

- a) Cinta transportadora de banda.
- b) Cinta transportadora de rodillos.
- c) Apilador.
- d) Grúa aérea.

**36.- Indique la opción correcta en relación con la carretilla retráctil.**

- a) Puede manipular la carga en más posiciones que la frontal.
- b) Necesita pasillos inferiores a los pasillos en los que operan las contrabalanceadas de igual capacidad de carga.
- c) Cuenta con una cabina, en la que se sitúa el operador, que se eleva junto con la carga.
- d) No alcanza la altura de la contrabalanceada.

**37.- ¿Qué sistema de almacenamiento utiliza estanterías que, además de almacenar mercancías, forman parte de la estructura del propio edificio?**

- a) Dinámico.
- b) Miniload.
- c) Autoportante.
- d) Caótico.

## ACCESO LIBRE. E1 – SERVICIOS COMERCIALES

**38.- Los equipos que se desplazan guiados por un hilo conductor instalado enterrado a poca profundidad bajo el suelo del almacén son:**

- a) Transelevadores.
- b) AGV (Automatic Guided Vehicles) filoguiados.
- c) Apiladores filoguiados.
- d) AGV (Automatic Guided Vehicles) optoguiados.

**39.- Indique cuál de las siguientes características no corresponde a las carretillas contrabalanceadas:**

- a) El equilibrio se consigue por el contrapeso que incorporan en la parte posterior.
- b) Son vehículos autopropulsados.
- c) La carga se realiza mediante horquillas que discurren a través del mástil.
- d) La carga se realiza por detrás del punto de apoyo.

**40.- Indique la opción incorrecta:**

- a) Los apiladores no llevan incorporado un mástil telescópico por el que discurren las horquillas que sujetan las paletas.
- b) Los apiladores llevan incorporado un mástil telescópico que permite la elevación hasta cierta altura, por lo que no solo desplazarán la carga horizontalmente, sino que la elevarán.
- c) Los apiladores mixtos tienen tracción manual y elevación eléctrica.
- d) Los apiladores autopropulsados realizan la elevación de la carga y su traslado por el almacén de forma motorizada.

**41.- ¿Qué es el layout de un almacén?**

- a) El listado de materiales almacenados y sus características.
- b) El sistema informático de control de inventarios.
- c) El plano o distribución física del almacén que organiza zonas, flujos y equipos.
- d) El procedimiento de recepción y expedición de materiales.

**42.- Elija la opción incorrecta respecto al sistema de cross docking en la gestión logística:**

- a) Es un sistema de almacenamiento compacto en estanterías de gran altura.
- b) En una plataforma de cross docking no se realizan operaciones de almacenaje como el picking.
- c) Es un método que elimina o reduce el almacenamiento intermedio.
- d) Consiste en transferir directamente la mercancía desde recepción hasta expedición.

**43.- Elija la opción correcta respecto al sistema de almacenamiento de bloques apilados:**

- a) Dificulta la rotación del stock por el método FIFO, ya que se tiende a sacar los últimos productos apilados.
- b) El apilamiento siempre aumenta la estabilidad.
- c) No se usa cuando la mercancía viene en grandes cantidades por cada referencia y existe un número reducido de referencias.
- d) Consiste en formar bloques de productos homogéneos sin existencia de pasillos entre ellos, lo cual facilita el acceso a cada uno de ellos.

**44.- Elija la opción incorrecta en relación a las normas de utilización de una carretilla elevadora:**

- a) El descenso de pendientes con carga se debe hacer marcha atrás.
- b) El descenso de pendientes con carga se debe hacer hacia adelante.
- c) El operador debe circular marcha atrás cuando la visibilidad frontal esté limitada por la carga transportada.
- d) Se debe colocar correctamente la carga para mantener la estabilidad de la carretilla.

## ACCESO LIBRE. E1 – SERVICIOS COMERCIALES

**45.- Las señales con forma redonda, pictograma negro sobre fondo blanco, bordes y banda (transversal descendente de izquierda a derecha atravesando el pictograma a 45 grados respecto a la horizontal) rojos (el rojo deberá cubrir como mínimo el 35 por 100 de la superficie de la señal) son señales de:**

- a) Obligación.
- b) Prohibición.
- c) Advertencia.
- d) Salvamento o socorro.

**46.- El poliestireno expandido es un material plástico espumado que se utiliza para fabricar embalajes y genéricamente se conoce como:**

- a) Corcho blanco.
- b) Lámina de burbujas.
- c) Film transparente.
- d) Espuma de poliuretano.

**47.- Las señales con forma rectangular o cuadrada, pictograma blanco sobre fondo verde (el verde deberá cubrir como mínimo el 50 por 100 de la superficie de la señal) son señales de:**

- a) Obligación.
- b) Prohibición.
- c) Advertencia.
- d) Salvamento o socorro.

**48.- ¿Cuál es la finalidad principal de los sistemas de anclaje durante el traslado de materiales?**

- a) Facilitar el embalaje de los productos antes del transporte.
- b) Asegurar la carga para evitar desplazamientos, caídas o vuelcos durante el movimiento.
- c) Identificar el contenido de cada bulto mediante etiquetas.
- d) Acelerar el proceso de carga y descarga de mercancías.

**49.- Elija la opción correcta sobre el Real Decreto 485/1997, de 14 de abril:**

- a) Recoge disposiciones mínimas en materia de señalización de seguridad y salud en el trabajo.
- b) Recoge el Acuerdo sobre el Transporte Internacional de Mercancías Peligrosas por Carretera.
- c) Es el Reglamento sobre clasificación, etiquetado y envasado de sustancias y mezclas químicas en la Unión Europea.
- d) Recoge el Acuerdo sobre el Transporte Internacional de Mercancías por carretera.

**50.- Durante el traslado de materiales con una carretilla manual o eléctrica, ¿qué finalidad tiene la señalización horizontal en el suelo (marcas, líneas o símbolos)?**

- a) Indicar la ubicación de los productos almacenados.
- b) Delimitar pasillos de circulación y zonas de seguridad para peatones y vehículos.
- c) Señalar los puntos de anclaje de las estanterías.
- d) Decorar las zonas de tránsito para mejorar la visibilidad.

**51.- Elija la opción incorrecta sobre la RFID:**

- a) Es una tecnología que permite la identificación de objetos a través de unas etiquetas que emiten señales de radio y unos dispositivos (lectores) que recogen la señal emitida.
- b) Es una tecnología que permite la trazabilidad de los productos desde su entrada por los muelles de descarga hasta su salida por los de carga.
- c) Es una tecnología que permite controlar automáticamente el inventario y los movimientos de materiales.
- d) Es una tecnología que permite la identificación de la mercancía a través de los códigos de barras.

## ACCESO LIBRE. E1 – SERVICIOS COMERCIALES

**52.- ¿Cuál es el objetivo principal del mantenimiento y revisión de los sistemas de anclaje?**

- a) Reducir el número de anclajes necesarios por transporte.
- b) Garantizar el correcto funcionamiento y la seguridad durante el transporte.
- c) Evitar que las correas se ensucien con el uso.
- d) Cumplir con los plazos administrativos de inspección.

**53.- Es fundamental realizar un mantenimiento regular de los sistemas de anclaje para asegurar la carga. ¿Qué mantenimiento requiere un tensor?**

- a) Pintarlo con frecuencia.
- b) Mantenerlo siempre seco y sin lubricar.
- c) Limpiar, lubricar las piezas móviles y comprobar su capacidad de tensión.
- d) Ajustar su longitud cada dos semanas.

**54.- Elija la opción incorrecta respecto al posicionamiento de los anclajes:**

- a) Los puntos de anclaje deben colocarse de manera que el peso esté equilibrado en todo el vehículo de transporte.
- b) Para cargas altas o irregulares, el amarre en “V” es un método eficaz para aumentar la estabilidad de la carga.
- c) El amarre en “X” utiliza correas que se cruzan sobre la carga, lo que favorece que se desplace lateralmente.
- d) Uno de los aspectos clave en el uso de anclajes es aplicar la tensión correcta.

**55.- Elija la opción incorrecta respecto a los Sistemas de Gestión de Almacenes (SGA):**

- a) No permiten una visibilidad completa y en tiempo real de los inventarios.
- b) Facilitan el seguimiento del movimiento de los materiales desde que entran en el almacén hasta que salen del mismo.
- c) Se integran con los sistemas de planificación de recursos empresariales (ERP).
- d) Coordinan la recepción, almacenamiento y distribución de materiales en un almacén.

**56.- ¿Cuál de las siguientes prácticas es correcta durante el manejo manual de cargas?**

- a) Utilizar la fuerza de las piernas, manteniendo la espalda recta.
- b) Levantar la carga lo más lejos posible del cuerpo.
- c) Agarrar la carga con una sola mano.
- d) Orientar los pies en dirección contraria a la de la carga.

**57.- Indique la opción correcta respecto al ADR:**

- a) Recoge disposiciones mínimas en materia de señalización de seguridad y salud en el trabajo.
- b) Es el Acuerdo sobre el Transporte Internacional de Mercancías Peligrosas por Carretera.
- c) Es el Reglamento sobre clasificación, etiquetado y envasado de sustancias y mezclas químicas en la Unión Europea.
- d) Es la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.

**58.- El pictograma que muestra un líquido atacando una superficie o una mano indica que la sustancia es:**

- a) Inflamable.
- b) Corrosiva.
- c) Tóxica.
- d) Radioactiva.

## ACCESO LIBRE. E1 – SERVICIOS COMERCIALES

**59.- ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es correcta?**

- a) Los transelevadores circulan a través de un raíl situado en la parte inferior del mástil y otro instalado en el techo del almacén.
- b) Todos los transelevadores llevan conductor.
- c) Todos los transelevadores son controlados por un operario a través de un microprocesador, situado en la cabecera del pasillo.
- d) Todos los transelevadores son controlados por un ordenador central que recibe las interacciones a través de un código de barras.

**60.- ¿Cuál es el propósito de la señalización del centro de gravedad en una carga?**

- a) Permite a los operadores equilibrar la carga adecuadamente en el vehículo y mantener la estabilidad.
- b) Identificar el tipo de material transportado.
- c) Aumentar la capacidad de carga del vehículo.
- d) Indicar el sentido de la marcha del vehículo durante el transporte.

## ACCESO LIBRE. E1 – SERVICIOS COMERCIALES

### PREGUNTAS DE RESERVA:

- 61.- Según el artículo 27.2 de la Ley de Dependencia, los grados de dependencia, a efectos de su valoración, se determinarán mediante la aplicación del baremo que se acuerde en el Consejo Territorial de Servicios Sociales y del Sistema para la Autonomía y Atención a la Dependencia para su posterior aprobación por:**
- a) Certificado de los servicios sociales municipales.
  - b) Resolución administrativa de la Comunidad Autónoma correspondiente.
  - c) Orden Ministerial del Ministro de Sanidad.
  - d) El Gobierno mediante Real Decreto.
- 62.- De acuerdo el artículo 43 de la Ley 4/2003, de 28 de febrero, para la igualdad real y efectiva de las personas trans y para la garantía de los derechos LGTBI, toda persona de nacionalidad española podrá solicitar, por sí misma, ante el Registro Civil la rectificación registral de la mención relativa al sexo a partir de:**
- a) Los 14 años previo acuerdo de las personas progenitoras o representantes legales.
  - b) Los 15 años previa autorización judicial.
  - c) Los 16 años.
  - d) Los 18 años previa exhibición de informe médico o psicológico.
- 63.- ¿Qué organización internacional se encarga de regular la seguridad en el transporte aéreo de materiales?**
- a) ISO.
  - b) ADR.
  - c) OACI.
  - d) OMI.
- 64.- Elija la opción incorrecta en relación con los distintos medios de transporte utilizados para el traslado de enseres y materiales:**
- a) El transporte marítimo es adecuado para grandes volúmenes y largas distancias.
  - b) El transporte ferroviario permite mover grandes cargas a bajo coste.
  - c) El transporte por carretera ofrece gran flexibilidad en rutas y tiempos de entrega.
  - d) El transporte aéreo es el más económico para mercancías de bajo valor y gran peso.
- 65.- Las señales con forma redonda, pictograma blanco sobre fondo azul (el azul deberá cubrir como mínimo el 50 por 100 de la superficie de la señal), son señales de:**
- a) Obligación.
  - b) Prohibición.
  - c) Advertencia.
  - d) Salvamento o socorro.
- 66.- La información que proporcionan las etiquetas de manipulación hace referencia a:**
- a) La identificación del paquete o bulto sin necesidad de abrirlo.
  - b) El origen y destino de los materiales.
  - c) Instrucciones como: mantener en posición vertical, manténgase en frío, muy frágil...
  - d) Número de bultos.