

ESPACIO RESERVADO
PARA LA
ETIQUETA IDENTIFICATIVA

SEGUNDO EJERCICIO TURNO LIBRE Y DISCAPACIDAD

CRITERIOS DE VALORACIÓN:

SUPUESTO Nº 1 hasta 2 puntos (0.10 puntos cada respuesta correcta)
SUPUESTO Nº 2 hasta 2 puntos (0.20 puntos cada respuesta correcta)
SUPUESTO Nº 3 hasta 1,5 puntos (0.05 puntos cada respuesta correcta)
SUPUESTO Nº 4 hasta 2,5 puntos (0.25 puntos cada respuesta correcta)
SUPUESTO Nº 5 hasta 2 puntos (0.10 puntos cada respuesta correcta)

DURACION DEL EJERCICIO: 70 MINUTO

- Deberá contestar de forma clara y en mayúsculas.
- No se corregirá el contenido que no sea legible, ni aquel que se extienda más allá de las líneas o cuadros habilitados para cada una de las respuestas.

Badajoz, 25 de marzo de 2023

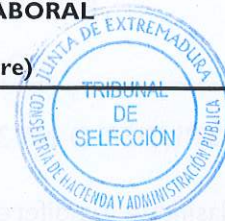




SUPUESTO N° 1 (puntuación máxima 2 puntos, cada respuesta correcta 0.10 puntos)

De las siguientes frases relacionadas con el servicio de mesa, marque con una **X** en la casilla sombreada, según corresponda.

	VERDADERO	FALSO
En el servicio a la inglesa, la guarnición irá a la izquierda del plato y la salsa a la derecha.	X	
En el servicio en velador el camarero sirve el plato con los manjares por la derecha del cliente.	X	
Las copas de agua permanecerán en la mesa hasta que el cliente se marche.	X	
El pan en trozos que se moja o se unta en la salsa de los guisos se denomina tostón.		X
Antes del servicio de café se retirarán todas las copas de la mesa.		X
Cuando de postre se sirve queso se dejará el pan sobre la mesa.	X	
Para transportar fuentes de alimentos ovaladas grandes calientes, el lito o brazal se plegará en tres y se coloca debajo de la fuente.		X
Se marcará la mesa de comedor con un tenedor de madera si se van a degustar angulas.	X	
Los platos que vienen servidos desde la cocina se colocarán en la mesa por la derecha del comensal.	X	
El plato del pan se retira de la mesa por la izquierda.	X	
En el servicio a la inglesa el camarero se sitúa a la derecha del comensal.		X
El vino se sirve por la izquierda del comensal.		X
El servicio del café se realiza por la derecha del comensal.	X	
En la copa de Balón se sirven vinos de Jerez, Montilla, Moriles...		X
El cuchillo se coloca en la mesa con el filo hacia fuera del plato.		X
En el servicio de menú concertado, el desbarasado del primer plato se realiza por la derecha del comensal.	X	
Un caldo caliente se sirve en taza de consomé.	X	
En el montaje de mesas, la primera pieza de la cubertería que se coloca es la que corresponde con el primer plato del menú.		X
Se marcará la mesa con cucharilla de café a la derecha si se va a degustar huevos al plato.		X
Una vez tirado el mantel en la mesa, se debe pasar la mano sobre él para evitar arrugas.		X



SUPUESTO N° 2 (puntuación máxima 2 puntos, cada respuesta correcta 0.20 puntos)

A continuación, se relacionan distintas características de tipos de planchas, identificadas cada una con una LETRA MAYUSCULA. Complete el cuadro inferior con las letras correspondientes a cada tipo de plancha, teniendo en cuenta que a cada una de ellas le puede corresponder una o varias características.

CARACTERISTICA

A	Este método se emplea en tejidos muy delicados.
B	La prenda se introduce en la parte frontal.
C	Para planchar la ropa se utiliza un sistema compuesto por rodillos de hierro y protegido por un muletón.
D	Se emplea en el repaso de botonaduras, cuellos, solapas, etc....
E	Consta de dos partes: Una superior abatible y otra inferior llamada base.
F	Cuenta con elementos complementarios que son adecuados para todo a lo que pueda serle aplicado el vapor.
G	Se utilizan principalmente para prendas de vestir que no sean factibles de planchar en la cadena de planchado.
H	Puede ser utilizado para limpieza de paredes, moquetas...
I	Se emplea un calderín de vapor portable al que se le acopla un difusor plano, para poder dirigir el vapor a la zona deseada.
J	Se coloca la prenda sobre la almohadilla, se baja la parte superior y se presiona la palanca para que salga vapor.

TIPOS DE PLANCHAS	CARACTERISTICA
Planchas de rodillo	B - C
Planchas de prensa	E - J
Planchas de difusión por vapor	A - I
Planchas manuales	G - D
Robot de planchado portable	H - F



SUPUESTO N° 3 (puntuación máxima 1.5 puntos, cada respuesta correcta 0.05 puntos)

Clasifique los diferentes tipos de suelos y pavimentos según se indica en cada uno de los apartados. Escriba en MAYUSCULAS con letra clara y legible.

ABETO – ACETATO – ALGODÓN – AZULEJO – CELULOSA – CEMENTO - COCO – CORCHO – ENCINA – GRANITO – GRES – HAYA – MARMOL – PINO – PVC

Apartado 1. POR SU DUREZA

DUROS	MEDIOS	BLANDOS
MÁRMOL	ENCINA	PVC
CEMENTO	HAYA	ACETATO
GRES	ABETO	ALGODÓN
AZULEJOS	CORCHO	CELULOSA
GRANITO	PINO	COCO

Apartado 2. POR EL TIPO DE MATERIAL

POROSOS	HOMOGÉNEOS	TEXTILES
MÁRMOL	PVC	ACETATO
CEMENTO	GRES	ALGODÓN
ENCINA	GRANITO	CELULOSA
HAYA	AZULEJO	COCO
ABETO		
CORCHO		
PINO		



SUPUESTO N° 4 (puntuación máxima 2.5 puntos, cada respuesta correcta 0.25 puntos)

En relación con los aspectos ecológicos en la limpieza se facilitan una serie de definiciones, que deberá relacionar con el concepto detallado en el cuadro inferior, situando la letra que corresponda en cada caso en el recuadro sombreado habilitado al efecto:

- A** Residuos procedentes de limpieza de vías públicas.
- B** Cualquier operación mediante la cual productos o componentes de productos que no sean residuos se utilizan de nuevo con la misma finalidad para la que fueron concebidos.
- C** Residuos generados por la actividad propia de los servicios de restauración y bares.
- D** Cualquier persona que efectúe operaciones de tratamiento previo, de mezcla o de otro tipo que ocasione un cambio de naturaleza o de composición de los residuos.
- E** Las operaciones de valorización o eliminación, incluida la preparación anterior a estas.
- F** Toda persona física o jurídica que organiza la valorización o la eliminación de residuos por encargo de terceros.
- G** Enmienda orgánica obtenida a partir del tratamiento biológico aerobio y termófilo de residuos biodegradables recogidos separadamente.
- H** Cualquier operación cuyo resultado principal sea que el residuo sirva a una finalidad útil al sustituir a otros materiales, que de otro modo se habría utilizado para cumplir una función particular.
- I** Residuo biodegradable de jardines y parques.
- J** La recogida, el transporte y tratamiento de los residuos, incluida la vigilancia de estas operaciones, así como el mantenimiento posterior al cierre de los vertederos.

RESIDUOS DOMESTICOS	A	COMPOST	G
RESIDUOS COMERCIALES	C	AGENTE	F
PRODUCTOR DE RESIDUOS	D	VALORIZACIÓN	H
REUTILIZACIÓN	B	GESTION DE RESIDUOS	J
TRATAMIENTO	E	BIORRESIDUO	I



SUPUESTO N° 5 (puntuación máxima 2 puntos, cada respuesta correcta 0.10 puntos)

Indicar en el recuadro sombreado si son verdaderas (señalando **V**) o falsas (señalando **F**) las siguientes medidas preventivas y actuaciones en caso de emergencias.

Si descubres un conato de incendio, actúa en el siguiente orden: Compartimentar el fuego cerrando puertas y ventanas, dar la alarma, rescate de personas en peligro inmediato, extinción del incendio con los medios disponibles.	F
Evita abrir las puertas que estén calientes, si tienes que hacerlo ábrela muy lentamente.	V
En fuegos verticales la extinción debe realizarse por las zonas altas.	F
Si el fuego es de líquidos, es conveniente lanzar el chorro del agente extintor directamente sobre el líquido.	F
Lava y desinfecta las heridas con agua abundante.	V
Ante las quemaduras aplica la pomada que para tal fin encontraras en el botiquín de primeros auxilios.	F
Ante las hemorragias aplica paños limpios sobre el punto sangrante al menos 10 minutos.	V
Ante la pérdida de consciencia tumba la persona en el suelo y eleva el tronco 45 unos grados.	F
Si la víctima presenta vómitos o si respira, pero sigue inconsciente, tumbala en el suelo con la cabeza ligeramente más alta que el tronco.	F
Ante un golpe de calor tumba a la víctima en el suelo boca arriba y con las piernas elevadas, si está inconsciente.	V
Para realizar trabajos en altura a más de 2 m. con riesgo de caída, es imprescindible disponer de formación específica en materia preventiva.	V
Cuando se utilicen escaleras de mano, no se debe subir nunca por encima del tercer peldaño contado desde arriba.	V
Postura de levantamiento de cargas: pies separados, espalda flexionada, mentón metido y rodillas rectas.	F

TRIBUNAL Nº 2
PROCESO SELECTIVO PARA EL ACCESO A PLAZAS VACANTES DE PERSONAL LABORAL
GRUPO V, CATEGORÍA CAMARERO/A LIMPIADOR/A,
(Orden de 16 de diciembre de 2021 y publicado en el DOE nº 243, de 21 de diciembre)

En las estanterías, procura colocar los objetos que usas con más frecuencia en las baldas a la altura de tus hombros.	F
En el equipo de protección individual (EPI) se excluye, entre otros, la ropa de trabajo corriente y el uniforme que no esté específicamente destinado a proteger la salud.	V
Si el incendio es consecuencia de la energía eléctrica, se deben utilizar extintores de CO2.	V
Las bocas de incendio equipadas (BIE) de 45 mm pueden utilizarse, aunque la manguera no esté desplegada completamente.	F
En caso de evacuación, permanece en la zona de concentración hasta que lo indique el jefe o jefa de Emergencia.	V
Debes participar en los simulacros de planes de emergencia que se realicen en el centro.	V
Los recorridos y salidas de evacuación que estén obstaculizados deben estar claramente señalizados.	F



TRIBUNAL N° 2
PROCESO SELECTIVO PARA EL ACCESO A PLAZAS VACANTES DE PERSONAL LABORAL
GRUPO V, CATEGORÍA CAMARERO/A LIMPIADOR/A,
(Orden de 16 de diciembre de 2021 y publicado en el DOE n° 243, de 21 de diciembre)

CONTRAPORTADA

