

PROCESO SELECTIVO PARA LA PROVISIÓN DE PLAZAS
MEDIANTE **TURNOS LIBRE Y DISCAPACIDAD** PARA
EL PERSONAL LABORAL AL SERVICIO DE LA
ADMINISTRACIÓN DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE
EXTREMADURA

Orden de 27 de diciembre de 2013
(D.O.E. n° 249, de 30 de diciembre de 2013)

Categoría: Camarero – Limpiador





Inserte aquí la pegatina
identificativa

Camarero – Limpiador

Orden de 27 de diciembre de 2013 (D.O.E. N° 249, de 30 de diciembre)

SEGUNDA FASE DEL EJERCICIO

Ejercicio nº 1 (Valoración máxima 0,5 puntos)

En las diferentes manchas que se pueden encontrar en la ropa, según el tipo de tejido, podemos utilizar un determinado producto para su desmanchado.

En la siguiente tabla, rellene con las opciones que se proponen, la casilla correspondiente a “**utilizar...**” con el número que corresponda al producto más adecuado para la eliminar dicha mancha.

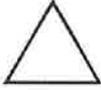
PARA LIMPIAR MANCHAS DE...	SOBRE...	UTILIZAR...
Bolígrafo	Tejidos	3
Huevo	Ropa blanca	2
Huevo	Ropa o Tejidos de Lana	6
Mercurocromo	Tejidos sintéticos	5
Mercurocromo	Tejidos de algodón blanco	4
Óxido de hierro	Tejidos	1

1. Zumo de limón o ácido oxálico en agua.
2. Agua oxigenada en agua tibia.
3. Alcohol 90°.
4. Lavar con una fuerte concentración de lejía.
5. Tamponar con agua fría y luego aplicar agua oxigenada.
6. Agua amoniacada.



Ejercicio nº 2 (Valoración máxima 1 punto)

Respecto al etiquetado de la ropa, cada uno de los símbolos que aparece en la siguiente tabla tiene tres posibles respuestas. Marque con una "X" la afirmación correcta para cada símbolo.

	a. Acepta solo blanqueador sin cloro.	
	b. Acepta solo blanqueador con cloro.	
	c. Se puede utilizar lejía.	X
	a. Limpieza en seco ciclo corto.	
	b. Limpieza en seco humedad reducida.	
	c. Limpieza en seco sin vapor.	X
	a. Lavar a temperatura media.	
	b. Limpieza a temperatura media.	
	c. Secar a temperatura media.	X
	a. No planchar.	
	b. Planchar sin vapor.	X
	c. Planchar a temperatura máxima de 110°C sin vapor.	
	a. Limpieza en seco con cualquier solvente.	X
	b. Limpieza en seco con amoníaco.	
	c. Limpieza en seco, cualquier solvente excepto tricloroetileno.	
	a. Puede utilizarse lejía, pero solo en prendas blancas de algodón.	X
	b. Acepta secado a base de cloro.	
	c. Acepta solo blanqueador sin cloro.	
	a. Temperatura máxima 40°C. Lavado y aclarado normal.	
	b. Temperatura máxima 40°C. Ciclo óptimo para lana.	X
	c. Temperatura máxima 40°C. Ciclo programa de algodón.	
	a. Secar a la sombra.	
	b. Colgar para que escurra.	
	c. Colgar para secar.	X
	a. Comprobar temperatura antes del lavado.	
	b. Lavado a mano.	X
	c. No lavar.	
	a. Válido para planchar algodón.	X
	b. Válido para planchar lana.	
	c. Válido para planchar rayón.	



Ejercicio nº 3 (Valoración máxima 0,8 puntos)

A continuación se muestran dos columnas, en una aparecen tipos de **suelos** y en otra los **tratamientos adecuados para su limpieza y tratamiento**. Establezca la correspondencia específica entre ambas columnas, poniendo la letra bajo el número que corresponda en la tabla de abajo:

SUELO		TRATAMIENTO ADECUADO PARA SU LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	
1	Piedra natural	A	Debe ser frotado con un paño humedecido en agua. Para recuperar el brillo natural, aplicar una mezcla con alcohol de quemar y aceite de linaza.
2	Madera	B	Admite perfectamente la humedad, químicamente es bastante resistente a los detergentes, a excepción de los disolventes petrolíferos.
3	Textil	C	Debe ser mojado lo menos posible. Es más sensible a los productos químicos y debe tratarse preferentemente con productos neutros específicos para ellos.
4	Goma o plástico	D	Puede ser tratado con agua y admite la mayoría de productos de limpieza, incluidos los más corrosivos.

1	2	3	4
D	A	C	B

A continuación se relaciona una serie de suelos o pavimentos. Clasifíquelos según su **dureza**:

- Linóleo
 - Travertino
 - Corcho
 - Termoplásticos
- Porcelana
 - Vinílico
 - Panga-panga
 - Mármol
- Wengué
 - Abeto
 - Florentino
 - PVC



DUROS	MEDIOS	BLANDOS
Mármol	Panga-panga	Vinílico
Travertino	Wengué	Linóleo
Porcelana	Corcho	PVC
Florentino	Abeto	Termoplástico

Ejercicio nº 4 (Valoración máxima 1 punto)

A continuación relacione cada una de las **sustancias desinfectantes** con la **definición** que mejor le corresponda:

- HIPOCLORITO SÓDICO
- FENOLES CLORADOS
- ANFOTÉRICOS
- IODOFORMOS
- COMPUESTOS DE AMONIO CUATERNARIO

DEFINICIÓN	SUSTANCIA
Su efecto es rápido y completamente inactivado por la suciedad y toda clase de materia orgánica, incluyendo detergentes. Sus cualidades humectantes son también pobres. Se utiliza generalmente en superficies perfectamente limpias.	HIPOCLORITO SÓDICO
Son detergentes con propiedades desinfectantes. Carecen de olor, no manchan y tienen baja toxicidad.	COMPUESTOS DE AMONIO CUATERNARIO
Son desinfectantes preparados con yodine y detergentes no-iónicos.	IODOFORMOS
Son generalmente desaconsejables para la limpieza y desinfección de la cocina. No deberían ser permitidos en ningún sitio en alimentación.	FENOLES CLORADOS
Tienen unas excelentes propiedades detergentes. En sí no son recomendables como desinfectantes.	ANFOTÉRICOS



Ejercicio nº 5 (Valoración máxima 0,75 puntos)

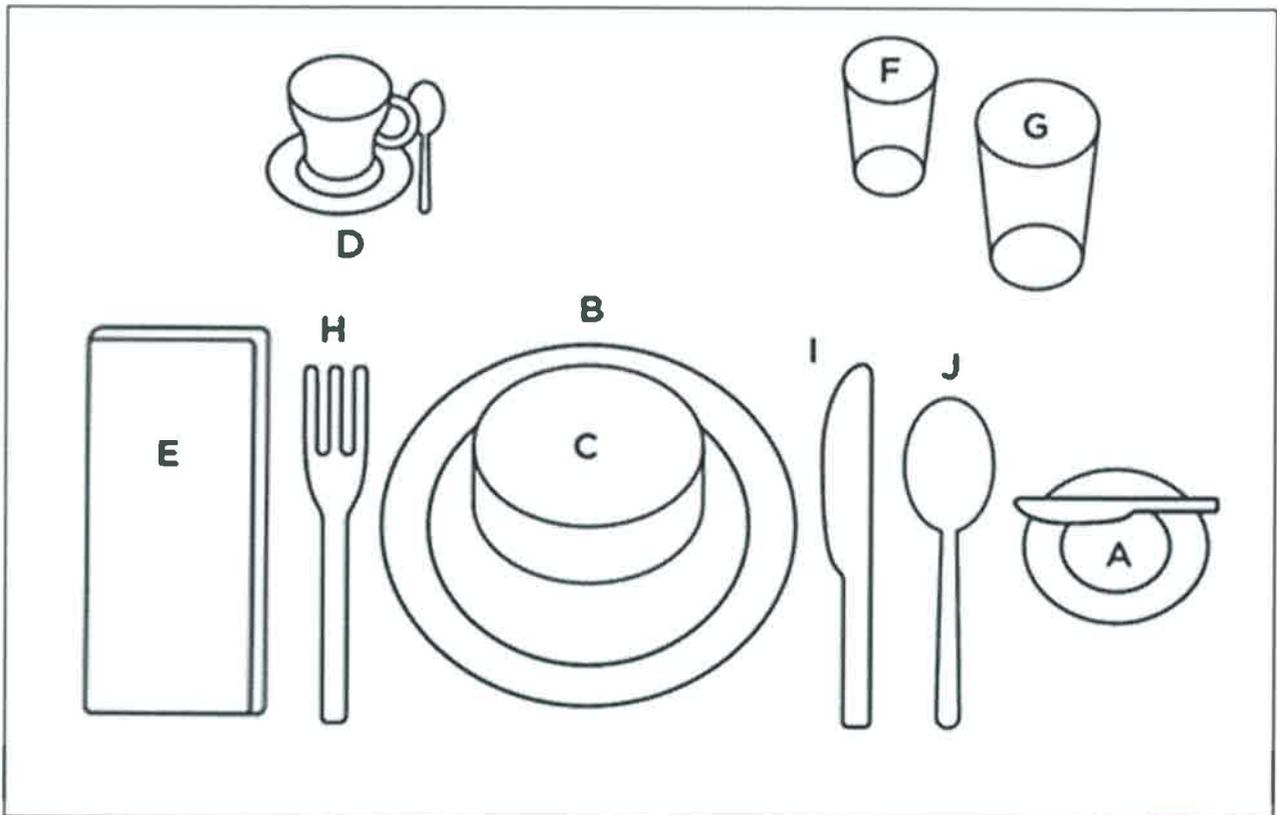
Conforme a la tabla siguiente, señale si las afirmaciones son **VERDADERAS** (V) o **FALSAS** (F), marcando con una "X" en el recuadro correspondiente:

	V	F
Los muebles de melamina pueden limpiarse con solución de detergente neutro.	X	
El cristal de la fotocopidora no puede limpiarse con un paño o bayeta seco.		X
Los interruptores de la luz se limpian con una bayeta impregnada en detergente con bioalcohol.	X	
Las lámparas de techo se limpian pulverizando con agua jabonosa, dejar escurrir y posteriormente secar.	X	
Los radiadores se limpian eliminando el polvo y posteriormente se lavan con agua tibia, a la que se añade lejía o detergente.	X	
Se llama dispersión a la capacidad de los detergentes para romper una cantidad de suciedad compacta y reducirla a partículas muy finas.	X	
Los balaustres y pasamanos de metal no tratado, con adornos dorados, se limpian con una bayeta húmeda y luego se les pasa una seca.		X
Las autolavadoras son aparatos que pueden realizar el cepillado, lavado y aspirado del suelo.	X	
Las bayetas tejidas no hace falta humedecerlas ni mojarlas previamente antes de ser utilizadas en la limpieza con el producto elegido.		X
El recogedor se debe cepillar con agua y desinfectante, aclarándolo con abundante agua limpia y secándolo minuciosamente.	X	



Ejercicio nº 6 (Valoración máxima 1 punto)

El servicio que figura en la imagen siguiente se ha montado para un **desayuno estándar**, cuyo menú se encuentra indicado en la parte inferior.



MENÚ DE DESAYUNO



- Cereales con leche.
- Tosta de jamón y queso.
- Pan, mermelada y mantequilla.
- Agua y zumo de naranja.
- Café solo.

El servicio se realizará de “fuente al plato” (a la inglesa).

A continuación, anote en la siguiente tabla el nombre de cada **elemento** o **conjunto de elementos de menaje** expuestos en la mesa, teniendo en cuenta el menú anteriormente descrito, e indique si la **colocación** del mismo está **BIEN** o **MAL**, con respecto a su correcto montaje en la mesa:

	ELEMENTO DE MENAJE	COLOCACIÓN
A	Plato de pan y cuchillo de mantequilla o cuchillo de postre	MAL
B	Plato trincherero	BIEN
C	Bol	BIEN
D	Conjunto de plato, taza y cucharilla de café	MAL
E	Servilleta	BIEN / MAL * Se puede colocar tanto a la izquierda del plato o a la derecha del mismo.
F	Vaso de zumo	MAL
G	Vaso de agua	MAL
H	Tenedor de postre o tenedor trincherero	BIEN
I	Cuchillo de postre o cuchillo trincherero	BIEN
J	Cuchara de postre o cuchara de consomé	BIEN



Ejercicio nº 7 (Valoración máxima 1,5 puntos)

Complete las siguientes frases referidas al servicio de comedor, con la palabra **DERECHA** o **IZQUIERDA**, según corresponda:

1. En el montaje de mesa, la copa de vino se situará a la **DERECHA** de la copa de agua.
2. En el servicio de emplatado, el camarero servirá por la **DERECHA** del comensal.
3. El pan se sirve por la **IZQUIERDA** del comensal.
4. La presentación de una bandeja de viandas se hará por la **IZQUIERDA** del comensal.
5. Un plato de entremeses se servirá al cliente por su **DERECHA**
6. Los sobres de mahonesa se deben servir por la **DERECHA**
7. En el servicio a la inglesa, el camarero facilita al comensal los platos por su **DERECHA**
8. En el servicio de mesa auxiliar, ésta se situará a la **IZQUIERDA** del comensal.
9. Las copas se suelen colocar en el aparador de **IZQUIERDA** a **DERECHA**, siguiendo el orden que marca el tamaño de las mismas.
10. El desbarasado de los platos se hará por la **DERECHA** del comensal.
11. El servicio de bebidas en sala se realiza por la **DERECHA** del comensal.
12. El café debe servirse por la **DERECHA** del comensal.
13. El plato de pan se retira por la **IZQUIERDA** del comensal.
14. La pala quita migas se pasa en la mesa por la parte **IZQUIERDA** del comensal.
15. La "Carta" se presentará al comensal por el lado **DERECHA**.
16. El servicio de salsa desde jarra se realiza por la **DERECHA** del comensal.
17. En el servicio de espaguetis, la cuchara sopera se coloca a la **IZQUIERDA**.
18. Para servir un cocido, se hará marcando la mesa con: cuchillo trincherero a la **DERECHA**, tenedor trincherero a la **IZQUIERDA** y cuchara sopera a la **DERECHA** del cuchillo.



Ejercicio nº 8 (Valoración máxima 2 puntos)

En la siguiente tabla, referida al etiquetado de productos químicos utilizados en limpieza, marque con una "X" las frases **H** (Frase de indicación de peligro) y **P** (Frase de consejo de prudencia) según corresponda a cada indicación.

INDICACIÓN	FRASES			
Líquidos y vapores inflamables.	H226	X	H203	
Aerosol inflamable.	H223	X	H350	
Provoca irritación cutánea.	H315	X	H325	
Provoca irritación ocular grave.	H336		H319	X
Nocivo en caso de inhalación.	H332	X	H312	
No manipular la sustancia antes de haber leído y comprendido todas las instrucciones de seguridad.	P262		P202	X
Mantener alejado de fuentes de calor, chispas, llama abierta o superficies calientes. No fumar.	P285		P210	X
Mantener el recipiente herméticamente cerrado.	P233	X	P223	
Evitar el contacto con los ojos, la piel o la ropa.	P263		P262	X
En caso de ventilación insuficiente, llevar equipo de protección respiratoria.	P285	X	P375	



Ejercicio nº 9 (Valoración máxima 1,45 puntos)

Conforme a las tablas siguientes, señale si las afirmaciones son **VERDADERAS** (V) o **FALSAS** (F), marcando con una "X" en el recuadro correspondiente:

A) MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

	V	F
La contaminación directa de los alimentos puede ser causada por la persona que manipula los alimentos, por ser portador de gérmenes.		X
La intoxicación producida por la ingesta de embutidos y conservas esterilizadas de forma incompleta, se denomina botulismo .	X	
Las siglas APPCC significan "Análisis de Prevención y Puntos de Control Críticos".		X
Las heridas en las manos se deben proteger con una cubierta impermeable que las aisle del contacto con los alimentos.	X	
Las siglas GPCH significan "Guías Prácticas de Control de Higiene".		X
Los manipuladores de alimentos, aunque no estén enfermos, pueden contaminar los alimentos.	X	
Los adornos de las manos: anillos, pulseras, relojes y otros adornos personales, son fuentes desde donde se contaminan los alimentos.	X	
Los manipuladores de alimentos deberán lavarse las manos con agua caliente o fría y jabón, al inicio y final de su jornada de trabajo exclusivamente.		X
Cuando se manipulen alimentos, llevar las uñas pintadas de esmalte puede contaminarlos.	X	



B) PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

	V	F
En la manipulación manual de cargas, es conveniente que la anchura de la carga no supere la anchura de los hombros (60 centímetros aproximadamente).	X	
La postura correcta al manejar una carga es con la espalda curvada.		X
Para levantar una carga, esta se mantendrá pegada al cuerpo durante todo el levantamiento.	X	
Al barrer el suelo, las manos deben poder sujetar la escoba manteniéndose entre la altura del pecho y la de la cadera.	X	
Al barrer (o fregar) el suelo, se moverá la escoba (o fregona) con el movimiento de los brazos, girando la cintura.		X
Mantener los lugares de paso despejados contribuye a disminuir los riesgos por caídas, golpes contra objetos y cortes.	X	
En caso de evacuación por incendio, se utilizarán los ascensores como vía de evacuación.		X
En fuegos de origen eléctrico utilizaremos agua o espuma como agente extintor.		X



Proceso selectivo para la provisión de plazas mediante **TURNOS LIBRE Y DISCAPACIDAD** para el personal laboral al servicio de la Administración de la Comunidad Autónoma de Extremadura

Camarero – Limpiador

Orden de 27 de diciembre de 2013 (D.O.E. Nº 249, de 30 de diciembre)



CRITERIOS DE VALORACIÓN Y PARÁMETROS DE CORRECCION DE LOS EJERCICIOS

	Puntuación máxima	Aclaración
Ejercicio nº 1	0,5	Para poder puntuar este ejercicio, debe estar correcto en su totalidad.
Ejercicio nº 2	1	Cada respuesta correcta es 0,10 puntos
Ejercicio nº 3	0,8	Cada respuesta correcta es 0,05 puntos
Ejercicio nº 4	1	Cada respuesta correcta es 0,20 puntos
Ejercicio nº 5	0,75	Cada respuesta correcta es 0,075 puntos. Para poder puntuar este ejercicio, deben estar correctas 8 afirmaciones, como mínimo.
Ejercicio nº 6	1	Para poder puntuar este ejercicio, debe estar correcto en su totalidad.
Ejercicio nº 7	1,5	18 frases correctas: 1,5 puntos. 17 frases correctas: 1,4 puntos. 16 frases correctas: 1,3 puntos. 15 o menos frases correctas: 0 puntos.
Ejercicio nº 8	2	Cada respuesta correcta es 0,20 puntos. Para poder puntuar este ejercicio, deben estar correctas 6 opciones, como mínimo.
Ejercicio nº 9	1,45	Cada tabla correcta tiene una valoración de 0,725 puntos. Para poder puntuar este ejercicio, cada tabla se valorará independiente pero tienen que estar correctas, cada una, en su totalidad.