

1. Indique la característica NO aplicable al tipo de almacén denominado “dock”:
 - a) Se encuentra en dársenas de puertos y canales protegidos artificialmente.
 - b) Se utiliza como almacén de tránsito.
 - c) Tiene estructura cilíndrica y se utiliza para almacenar a granel trigo y semillas.
 - d) Las embarcaciones pueden efectuar cómodamente en él las operaciones de carga y descarga.

2. El almacén de material auxiliar (piezas y complementos) que forma parte del producto final es el:
 - a) Almacén de materias primas.
 - b) Almacén de material de repuestos.
 - c) Almacén de productos en proceso.
 - d) Almacén de zona.

3. En un almacén, el lugar donde la mercancía se deposita hasta el momento de su salida para que sufra el menor riesgo es:
 - a) La zona de colocación.
 - b) La zona de entrada.
 - c) El muelle de carga.
 - d) La zona de picking.

4. El tipo de almacenamiento que agrupa productos según el tamaño del lote y el espacio disponible, sin relacionar las características de los mismos es:
 - a) Aleatorio.
 - b) Por zonas.
 - c) De temporada.
 - d) Cuarentena de alto riesgo.

5. La distribución física de las diferentes áreas dentro del almacén, así como la de los elementos constitutivos insertos en los mismos, es lo que se conoce como:
 - a) Continente de un almacén.
 - b) Área de manipulación.
 - c) Áreas de carga y descarga.
 - d) Layout.

6. El tipo de almacén “a cielo abierto” corresponde a una clasificación según su:
 - a) Régimen jurídico.
 - b) Grado de automatización.
 - c) Tipo de mercancía.
 - d) Estructura.



7. Uno de los principios fundamentales a la hora de la distribución de un almacén es:

- a) Los espacios altos deben usarse para artículos pesados y de gran tamaño.
- b) Los artículos pesados y difíciles de transportar deben localizarse lo más apartado posible de la salida para no entorpecer el flujo de mercancía.
- c) Los artículos de más movimiento deben ubicarse cerca de la salida para acortar el tiempo de desplazamiento.
- d) Si un almacén está bien diseñado, no son necesarios elementos contra incendios.

8. ¿Cuál de los siguientes métodos arbitrarios de valoración de las salidas de mercancías determina que las existencias finales sean las entradas más antiguas?:

- a) FIFO.
- b) HIFO.
- c) LIFO.
- d) PMP.

9. El valor de las existencias de un almacén utilizando el Precio Medio Ponderado es:

- a) El valor medio de todas las existencias al último precio de entrada.
- b) El valor medio de las existencias iniciales y de las entradas ponderadas según sus cantidades.
- c) El valor medio de las existencias iniciales y finales.
- d) El valor medio de las existencias finales al último precio de entrada.

10. Para llevar un control de los flujos de entrada en el almacén:

- a) Se debe generar un registro de pedidos internos.
- b) Se debe generar una hoja de pedidos.
- c) Se debe generar un registro de entradas.
- d) Se debe generar un registro de salidas.

11. La tasa de rotación de stock es:

- a) La relación del consumo con el stock medio en un periodo determinado.
- b) La relación del consumo medio con las existencias finales en un periodo determinado.
- c) La relación entre las existencias finales y su consumo.
- d) La relación entre las existencias totales y el consumo total.

12. ¿Cuál es el documento, justificativo de la entrega, en el que se detallan las mercancías que salen del almacén de un vendedor para ser entregadas a un comprador?:

- a) Factura.
- b) Packing list.
- c) Ficha de almacén.
- d) Albarán.



13. ¿Cuál de las siguientes áreas NO es una zona auxiliar de un almacén?:

- a) Área de expedición.
- b) Área de devoluciones.
- c) Área de materiales obsoletos.
- d) Área de oficinas.

14. El Impuesto sobre el Valor Añadido:

- a) Es un tributo de naturaleza directa que recae sobre el consumo.
- b) Es un tributo de naturaleza indirecta que recae sobre el consumo.
- c) Es un tributo de naturaleza directa que grava, entre otros, los premios de la Lotería Nacional.
- d) Es un tributo de naturaleza indirecta que grava los intereses de cuentas bancarias.

15. Con el uso de la identificación automática de las existencias, ¿qué tipo de inventario es más rápido y seguro?:

- a) Inventario permanente.
- b) Inventario en movimiento.
- c) Inventario anual.
- d) Inventario intermitente.

16. ¿Qué sistema de almacenamiento tiene un aprovechamiento excelente del almacén en cuanto a superficie y volumen?:

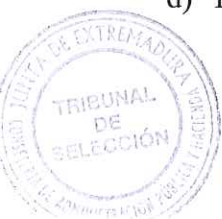
- a) Sistema convencional.
- b) Sistema móvil.
- c) Sistema compacto (Drive-in).
- d) Estanterías cantilever.

17. ¿Cuál de los siguientes es un medio fijo de manipulación de mercancías?:

- a) Apiladora.
- b) Carretilla.
- c) Transelevadores.
- d) Mesa transportadora.

18. ¿Qué proceso está relacionado con los flujos de entrada en un almacén?:

- a) Recepción de mercancía.
- b) Devolución de productos obsoletos.
- c) Salida de productos.
- d) Entregas a fábrica para producción.



19. ¿Cuál es la simbología de código de barras que más se utiliza en España?:
- a) UPC.
 - b) EAN.
 - c) JAN.
 - d) CCD.
20. ¿Qué característica NO es aplicable a las etiquetas con tecnología de identificación por radiofrecuencia?:
- a) Contienen antenas para permitirle recibir y responder peticiones por radiofrecuencia.
 - b) Se requiere visión directa entre emisor y receptor.
 - c) Se utilizan para el seguimiento de productos desde su manufacturación hasta su destino final.
 - d) Son un dispositivo pequeño, similar a las pegatinas.
21. Un tipo de almacén en cuanto a su clasificación según el sistema logístico es:
- a) Almacén de tránsito.
 - b) Almacén de materias primas.
 - c) Almacén de productos en proceso.
 - d) Almacén de herramientas y equipo.
22. ¿Para qué sirve el dígito de control en un sistema de codificación?:
- a) Nos indica el origen del producto.
 - b) Nos avisa si hay errores al introducir el código en un programa informático.
 - c) Nos proporciona información sobre la fecha de caducidad del producto.
 - d) Nos informa del lugar donde está almacenado el producto.
23. Dentro del sistema APPCC, el riesgo es:
- a) Una operación del proceso de producción.
 - b) Cualquier problema que pueda provocar daños en el producto.
 - c) Cualquier problema que pueda provocar daños en el consumidor.
 - d) La probabilidad de aparición del peligro.
24. La etapa, operación u operaciones que forman parte del proceso de producción, donde es posible ejercer un control sobre uno o varios factores que disminuyan o eliminen el riesgo es:
- a) Peligro.
 - b) Acción correctora.
 - c) Punto de control crítico.
 - d) Auditoría.



25. En la recepción y almacenamiento de materias primas, se establecen como límites críticos:

- a) 8°C (refrigerados) y -8°C (congelados).
- b) 12°C (refrigerados) y -8°C (congelados).
- c) 5°C (refrigerados) y -12°C (congelados).
- d) 3°C (refrigerados) y -18°C (congelados).

26. En la clasificación de la mercancía para su almacenamiento, los productos perecederos los podemos dividir en:

- a) Duraderos y sin fecha de caducidad.
- b) Sólidos, líquidos y gaseosos.
- c) Temperatura ambiente, frescos, refrigerados y congelados.
- d) De alta, media y baja rotación.

27. ¿Qué sistema de rotación de existencias se utilizará en el almacenamiento no refrigerado?:

- a) LIFO.
- b) FIFO.
- c) PMP.
- d) LEFO.

28. Con carácter general, NO se deben almacenar simultáneamente en la misma cámara:

- a) Lácteos y huevos.
- b) Pescados y mariscos.
- c) Materias primas con productos elaborados.
- d) Carne y despojos.

29. Por lo general, ¿a qué tipo impositivo se exigirá el Impuesto sobre el Valor Añadido?:

- a) Al 10%.
- b) Al 4%.
- c) Al 21%.
- d) Al 18%.

30. La liofilización es una técnica de conservación de los alimentos que consiste en:

- a) Eliminar parcialmente el agua hasta llegar a la concentración de sus propios azúcares que impida el crecimiento de gérmenes.
- b) Eliminar gran parte del agua de un alimento en condiciones ambientales naturales o bien con una fuente de calor suave y corrientes de aire.
- c) La eliminación total de agua de un alimento mediante una congelación rápida seguida de una sublimación a bajas presiones.
- d) La retirada del agua del alimento mediante la adición de grandes cantidades de sal.



31. ¿Qué identificación NO es necesaria en un embalaje para su distribución?:

- a) Destinatario del bulto.
- b) Precio del producto.
- c) Características principales del bulto.
- d) Orientación y protección que debe darse a la mercancía.

32. El alimento que por causas naturales o por manipulaciones incorrectas, sufre un deterioro en su valor nutritivo y en sus características organolépticas, de forma que se hace inadecuado para el consumo humano, es lo que conocemos como:

- a) Alimento contaminado.
- b) Alimento manipulado.
- c) Alimento estéril.
- d) Alimento alterado.

33. La lejía emite un gas tóxico al mezclarse con:

- a) Amoniaco.
- b) Agua.
- c) Jabón.
- d) Sal.

34. ¿Dónde llevan el contrapeso las carretillas elevadoras contrapesadas?:

- a) En la parte delantera.
- b) En los laterales.
- c) En la parte trasera.
- d) No llevan ningún tipo de contrapeso.

35. Los desincrustantes y desatascadores se clasifican en el grupo de:

- a) Los detergentes.
- b) Los limpiadores.
- c) Los desinfectantes.
- d) Los jabones.

36. Los productos que tienen fecha de caducidad y que al preparar su expedición hay que dar salida primero, son:

- a) Productos duraderos.
- b) Productos inestables.
- c) Productos gaseosos.
- d) Productos perecederos.



37. ¿Qué tipo de almacenamiento permite utilizar de manera eficiente el espacio vertical?:
- a) Picking.
 - b) Racking.
 - c) Docking.
 - d) Tracking.
38. De los siguientes productos, indique los que sean caústicos y corrosivos:
- a) Hidrocarburos.
 - b) Alcoholes.
 - c) Lejías.
 - d) Cetonas.
39. ¿Qué NO es correcto en cuanto al orden y colocación de ropa en los armarios de los offices?:
- a) La ropa se colocará por clases y tamaños.
 - b) La ropa se colocará con los lomos hacia dentro.
 - c) En armarios pequeños, se colocarán las prendas grandes al fondo y las pequeñas delante.
 - d) En los montones bien apilados, se destacará la prenda que haga el número diez.
40. ¿Quién es el responsable de la calidad y cantidad de los productos entregados en un almacén?:
- a) El operador de recepción.
 - b) El transportista.
 - c) El proveedor.
 - d) El departamento de calidad.
41. En la codificación no significativa, los códigos asignados a los productos recepcionados en un almacén:
- a) Indican el lugar de procedencia del producto.
 - b) Se asignan de forma correlativa o al azar sin que den información sobre el artículo.
 - c) Proporcionan información sobre el lugar de ubicación del producto.
 - d) Se agrupan por familias automáticamente.
42. ¿Cuál de las siguientes prácticas NO es correcta en el orden y limpieza de un almacén?:
- a) Las áreas de almacenamiento y disposición de materiales están señalizadas.
 - b) Los materiales y sustancias almacenadas se encuentran correctamente identificados.
 - c) Los materiales están apilados aprovechando el espacio de las zonas de paso.
 - d) Los materiales se apilan o cargan de manera segura, limpia y ordenada.



43. Los objetivos principales del diseño y Layout de un almacén son:

- a) La rapidez de preparación de pedidos, la precisión de los mismos y la colocación más eficiente de las existencias.
- b) Que la entrada de mercancías sea inferior a su salida.
- c) Que la salida de mercancías sea inferior a su entrada.
- d) Que la mercancía recibida esté en buen estado.

44. En un código de barras EAN/UCC 13, el último lugar designa:

- a) El país o prefijo.
- b) La identificación de la empresa.
- c) La identificación del producto.
- d) Es un dígito verificador.

45. El Método de las 5 S se basa en los siguientes puntos:

- a) Clasificación, orden, limpieza, estandarización y disciplina.
- b) Sabiduría, satisfacción, solidez, simpleza y sistemático.
- c) Solidez, trabajo, simpleza, esfuerzo y satisfacción.
- d) Disciplina, esfuerzo, refuerzo, castigo y fortaleza.

46. ¿Una función del embalaje es?:

- a) Facilitar las operaciones de distribución.
- b) Contener el producto.
- c) Representar la imagen de la empresa fabricante.
- d) Fraccionar el producto en cantidades convenientes para su uso/consumo.

47. ¿Qué objetivo tiene la etiqueta ecológica europea?:

- a) Identificar el producto etiquetado y su forma correcta de uso.
- b) Certificar que el origen del producto es 100% europeo.
- c) Indicar que ha de tratarse el producto con cuidado y que no se superen determinadas temperaturas.
- d) Promover que los productos se fabriquen con el menor perjuicio posible para el medio ambiente e informar sobre repercusiones medioambientales de los productos.



48. ¿Quiénes son los encargados de elaborar un Plan de Autoprotección para la Junta de Extremadura?:

- a) Empresas externas a la Junta de Extremadura que dispongan de personal técnico capacitado para dictaminar sobre aquellos aspectos relacionados con la autoprotección frente a los riesgos a los que esté sujeta la actividad.
- b) Las distintas unidades administrativas de la Junta de Extremadura.
- c) Los titulares de las actividades públicas con sus propios medios y recursos, dentro del ámbito de sus competencias.
- d) Ninguna es correcta.

49. La trazabilidad es:

- a) El procedimiento sistemático para verificar que las actividades y resultados cumplen con lo establecido en el plan APPCC.
- b) La capacidad para conocer la historia de un determinado producto alimenticio desde su origen hasta el consumidor.
- c) El conjunto de acciones y actividades que se utilizan con el fin de eliminar riesgos.
- d) El procedimiento encaminado a comprobar que el plan APPCC se está realizando de manera satisfactoria.

50. ¿Cuál es la función de un Jefe de Intervención (J.I.) dentro de un Plan de Emergencia?:

- a) Decidirá el momento de la evacuación del centro.
- b) Eliminará la situación de emergencia impidiendo su extensión.
- c) Asumirá la dirección y coordinación de los equipos de intervención.
- d) Ninguna es correcta.

51. ¿En qué consiste el método FEFO de gestión de stocks?:

- a) La primera mercancía en caducar es la primera en salir.
- b) La última mercancía en entrar es la última en almacenarse.
- c) La primera mercancía en registrarse es la última en salir.
- d) La última mercancía en caducar es la primera en almacenarse.

52. ¿Qué NO debemos hacer ante un traumatismo con resultado de herida?:

- a) Lavarnos las manos y colocarnos unos guantes.
- b) Limpiar la herida con agua y jabón.
- c) Cubrir la herida con algodón.
- d) Solicitar valoración sanitaria ante heridas profundas y vacunación antitetánica.



53. La representación gráfica de las operaciones que se siguen para la elaboración del producto alimenticio, que describe el proceso desde la recepción hasta su consumo, se conoce como:

- a) Procedimiento de verificación del Plan APPCC.
- b) Análisis de peligros.
- c) Autocontrol.
- d) Diagrama de flujo.

54. Una señal de forma redonda con pictograma blanco sobre fondo azul es una señal de:

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

55. ¿Qué es un envase/embalaje primario?:

- a) El que es recuperado y reintroducido en el mercado.
- b) El embalaje de varias unidades de producto envueltas en una unidad bien definida.
- c) El que está en contacto directo con la unidad de producto.
- d) El que contiene varios paquetes para protegerlos durante su transporte.

56. ¿Qué hay que hacer ante una emergencia por existencia de un cuerpo extraño en los ojos?:

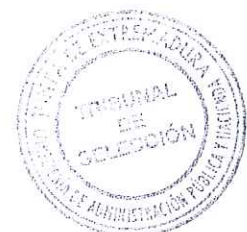
- a) Frotar el ojo.
- b) Usar objetos punzantes para extraer el cuerpo extraño.
- c) Realizar manipulaciones innecesarias.
- d) Cubrir el ojo con gasa estéril y enviar a un centro sanitario.

57. ¿En qué sistema de almacenamiento la mercancía almacenada, generalmente en cajas o bandejas, se manipula con transelevadores?:

- a) Sistema de bloques apilados.
- b) Sistema convencional.
- c) Sistema dinámico.
- d) Sistema miniload.

58. ¿A qué temperatura debe transportarse la carne fresca refrigerada de animales domésticos de las especies bovina, porcina, ovina y caprina?:

- a) Menor o igual a 7° C.
- b) Entre 8° C y 10° C.
- c) Entre 11° C y 13° C.
- d) Mayor o igual a 14° C.



59. La ausencia o escasez de suficiente stock de productos en un momento dado debido a falta de previsión, se denomina:

- a) Caducidad de almacén.
- b) Rotura de stock de almacén.
- c) Gestión de pedidos de almacén.
- d) Deterioro de los productos de almacén.

60. ¿Cuándo se debe expedir factura?:

- a) Únicamente cuando lo pide el comprador.
- b) Únicamente cuando el tipo impositivo es el general.
- c) Cuando el que la expide es un empresario por las prestaciones de servicios que realiza en el desarrollo de su actividad.
- d) Cuando el que la expide es un profesional por la compra de artículos en el desarrollo de su actividad.

PREGUNTAS ADICIONALES

61. ¿Cuál de los sistemas de almacenamiento indicados presenta grandes dificultades de modificación y requiere de grandes inversiones para su implantación?:

- a) Sistema de bloques apilados.
- b) Sistema convencional.
- c) Sistema dinámico.
- d) Sistema miniload.

62. El sistema APPCC es:

- a) Un procedimiento encaminado a comprobar que un proceso se está realizando de forma satisfactoria.
- b) Un sistema de prevención que trata de evitar la aparición de riesgos y, en caso de éstos, eliminarlos y minimizarlos.
- c) Una operación que forma parte del proceso de producción donde es posible ejercer un control.
- d) Una etapa que forma parte del proceso de producción donde es posible la aparición de un peligro.



63. Las señales de salvamento o socorro serán de forma:

- a) Redonda.
- b) Rectangular o cuadrada.
- c) Triangular.
- d) Flechas.

64. El transportador de rodillos es:

- a) Un medio de almacenaje mecánico fijo.
- b) Un apilador de tracción y elevación manual.
- c) Un medio de almacenaje mecánico móvil.
- d) Una carretilla contrapesada.

65. ¿Cuál es el documento que se utiliza para llevar el control de las existencias que entran, salen y se encuentran en un almacén?:

- a) Albarán.
- b) Factura.
- c) Ficha de almacén.
- d) Ninguna de las anteriores es correcta.

66. La salmonela es un microorganismo que se desarrolla a una temperatura:

- a) Entre 0° C y 45° C.
- b) Hasta los 90° C.
- c) Entre 7° C y 70° C.
- d) Entre 20° C y 80° C.

67. El alimento que ha sido enfriado hasta la temperatura óptima de almacenamiento, de forma que en todos sus puntos, la temperatura sea superior a la de su punto de congelación, se le conoce como:

- a) Alimento congelado.
- b) Alimento refrigerado.
- c) Alimento a temperatura ambiente.
- d) Alimento conservado por el frío.

68. ¿Cuáles son objetivos de los Primeros Auxilios?:

- a) Mantener vivo al accidentado y ponerlo lo antes posible en manos de los servicios médicos.
- b) Fijar las fracturas o roturas.
- c) Hidratar al herido.
- d) Trasladar al herido a un centro hospitalario.



69. La técnica de conservación de alimentos por calor, que consiste en calentar el producto a temperaturas entre 135° C y 140° C durante algunos segundos es:

- a) Uperización.
- b) Esterilización.
- c) Pasteurización.
- d) Cocción.

70. El método de gestión organizativa y de mejora de la calidad, que tiene su origen en Japón, se conoce como:

- a) Método evolutivo.
- b) Sistema operativo.
- c) Método de las 5 S.
- d) Método constructivo.

