

COMUNIDAD AUTÓNOMA DE EXTREMADURA

Turno de Ascenso

CATEGORÍA: ENCARGADO de ALMACÉN

Pruebas selectivas de personal laboral Grupo IV de la Administración de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Orden de 20 de mayo de 2019 (D.O.E. N° 98, de 23 de mayo)



Tribunal nº 10

Primer ejercicio

Test nº1

**PRIMER EJERCICIO TURNO DE ASCENSO. GRUPO IV. CATEGORÍA: ENCARGADO DE ALMACÉN.
COMUNIDAD AUTÓNOMA DE EXTREMADURA**

Pruebas selectivas de personal laboral Grupo IV de la Administración de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

CATEGORÍA ENCARGADO DE ALMACÉN

Turno de ascenso

Orden de 20 de mayo de 2019 (D.O.E. N° 98, de 23 de mayo)

Tribunal n° 10



Primer ejercicio

test n° 1

1. Entre los palets almacenados, se debe de dejar un espacio como mínimo de:
 - a. 5 cm
 - b. 10 cm
 - c. 20 cm
 - d. 8 cm

2. Los valores mínimos de iluminación artificial en la manipulación de mercancía es de:
 - a. 50 lux
 - b. 20 lux
 - c. 300 lux
 - d. 500 lux

3. Un transtockeur es :
 - a. Aparato de transporte de mercancías destinado a traslados horizontales de las cargas sobre palés o en contenedores aptos.
 - b. Dispositivo de seguridad colocado en los extremos de los pasillos para evitar choques.
 - c. Máquina de clasificación de productos por cintas automáticas.
 - d. Máquina para embalar cajas.

4. Con carácter general, las facturas se deben conservar durante el plazo de prescripción de:
 - a. 3 años.
 - b. 4 años.
 - c. 5 años.
 - d. 6 años.

5. ¿Qué tipo de IVA se debe de aplicar al comprar alcachofas frescas?
 - a. 4%
 - b. 8%
 - c. 10%
 - d. 21%

6. Dentro del método organizativo de las 5 eses, la primera se denomina Seiri y consiste en:

- a. Disponer de espacios identificados para colocar productos o materiales que se emplean con poca frecuencia.
- b. Separar los elementos empleados de acuerdo con su naturaleza, uso, seguridad y frecuencia de utilización con el objeto de facilitar la agilidad en el trabajo.
- c. Integrar la limpieza como parte del trabajo diario.
- d. El respeto de las normas y estándares establecidos para conservar el sitio de trabajo impecable.

7. A la carta de porte por carretera también se la conoce como:

- a. C.P.C.
- b. C.M.R.
- c. C.C.P.
- d. P.C.P.

8. Dentro de las características básicas que deben reunir los simulacros de emergencia en los centros, según el Plan de Emergencia y/o el Plan de Autoprotección de centros de la Junta de Extremadura, marque la respuesta INCORRECTA:

- a. Parten de una situación de emergencia predeterminada.
- b. Comprueban la mecánica interna y funcional del plan o de la parte que corresponda al simulacro (también tiempos de respuesta).
- c. Comprueban el grado de capacitación y formación del personal.
- d. Deben ser parciales aunque afectan al conjunto del Plan.

9. En las operaciones de coordinación de una emergencia, el Jefe de Intervención del Plan de Emergencia y/o el Plan de Autoprotección de un centro de la Junta de Extremadura asume:

- a. La dirección y ejecución de los equipos de intervención, aplicando las órdenes dadas por el jefe de primera intervención.
- b. La dirección y coordinación de los equipos de intervención, aplicando las órdenes dadas por el Jefe de Emergencia.
- c. La coordinación de los equipos de intervención, aplicando las órdenes dadas por el Director de Emergencia.
- d. La dirección y coordinación de los equipos de intervención, aplicando las órdenes dadas por el Jefe de Segunda Intervención.



10. Según el Plan de Emergencia y/o el Plan de Autoprotección en centros de la Junta de Extremadura, las pautas de actuación ante situaciones de emergencia por amenaza de bomba, si se recibe la amenaza en el teléfono de la centralita del centro, será el siguiente:

- a. Recabar el máximo de información posible y avisar al Jefe de Emergencias.
- b. Recabar el máximo de información posible y avisar al 112.
- c. Recabar el máximo de información posible y avisar al equipo de alarma y evacuación.
- d. Recabar el máximo de información posible y avisar al director del centro.

11. Si usted debe utilizar una BIE de 45mm en un incendio, lo hará de la siguiente manera:

- a. Desenrollar completamente la manguera para pulverizar el agua a la base del fuego.
- b. Desenrollar la manguera lo necesario para pulverizar el agua a la base del fuego.
- c. Desenrollar la manguera, al menos, seis metros para pulverizar el agua a la base del fuego.
- d. Desenrollar la manguera hasta la marca roja que indica los 8 metros para pulverizar el agua hacia el fuego.

12. La altura de los collarines individuales de los palés más utilizada es:

- a. De 200 a 400mm.
- b. De 20 a 40 mm.
- c. De 300 a 500 mm.
- d. De 500 a 800 mm.

13. Según Decisión (UE) 2017/1216 de la Comisión, de 23 de junio de 2017, por la que se establecen los criterios de la etiqueta ecológica de la UE aplicables a los detergentes para lavavajillas, cuál de las siguientes frases es cierta:

- a. A efectos administrativos, se asignará a la categoría de productos «detergentes para lavavajillas» el código «015».
- b. A efectos administrativos, se asignará a la categoría de productos «detergentes para lavavajillas» el código «016».
- c. A efectos administrativos, se asignará a la categoría de productos «detergentes para lavavajillas» el código «017».
- d. A efectos administrativos, se asignará a la categoría de productos «detergentes para lavavajillas» el código «018».

14. Un almacén autoportante se caracteriza por:

- a. Ser la solución óptima para almacenaje a gran altura con el máximo aprovechamiento de la superficie disponible.
- b. Las estanterías son el soporte del propio edificio del almacén.
- c. Las estanterías forman un grupo compacto con las cubiertas y los laterales del almacén.
- d. Todas son correctas.



PRIMER EJERCICIO TURNO DE ASCENSO. GRUPO IV. CATEGORÍA: ENCARGADO DE ALMACÉN.

- 15. Al diseñar un almacén, ¿cómo se conoce a la disposición de los elementos dentro de él?**
- D.E.D.A.
 - LAYOUT.
 - PICKING.
 - C.E.D.I.
- 16. En un almacén, las dimensiones mínimas de las vías destinadas exclusivamente a peatones será de:**
- 0,70 m para pasillo principales y 0,50 m para pasillos secundarios.
 - 0,75m para pasillo principales y 0,60 m para pasillos secundarios.
 - 0,80m para pasillo principales y 0,75 m para pasillos secundarios.
 - 1,20m para pasillos principales y 1 m para pasillos secundarios.
- 17. A la preparación de pedidos en el almacén se le conoce por:**
- Verificación.
 - Packing-list.
 - Picking.
 - Lay-out.
- 18. Las señales de advertencia serán de forma triangular con:**
- Pictograma rojo sobre fondo blanco y bordes negros.
 - Pictograma negro sobre fondo amarillo y borde negro.
 - Pictograma azul sobre fondo amarillo y borde negro.
 - Pictograma negro sobre fondo blanco y borde negro.
- 19. Un encargado de almacén cuya jornada de trabajo la realiza dentro de cámaras de frío, de 0°C hasta -5°C, ¿cada cuánto tiempo tendrá un descanso de recuperación de 10 minutos?**
- Cada 3 horas de trabajo ininterrumpido.
 - Cada 2 horas de trabajo ininterrumpido.
 - Cada 60 minutos de trabajo ininterrumpido.
 - Cada 30 minutos de trabajo ininterrumpido.
- 20. La delimitación de aquellas zonas de los locales de trabajo a las que el trabajador tenga acceso y puedan presentar riesgos de caída se señalará con:**
- Franjas alternas rojas y blancas con inclinación aproximada de 45°.
 - Franjas alternas blancas y azules con inclinación aproximada de 45°.
 - Franjas alternas rojas y naranjas con inclinación aproximada de 45°.
 - Franjas alternas amarillas y negras con inclinación aproximada de 45°.



21. ¿Qué sistema o sistemas de gestión de stocks se pueden utilizar en los almacenes?

- a. Sistema de punto de pedido.
- b. Sistema variable.
- c. Sistema de acomodo.
- d. a y b son correctas.

22. El albarán es:

- a. Nota de entrega que firma la persona que recibe una mercancía.
- b. Documento que justifica la entrega y el pago de una operación comercial.
- c. Documento previo a la emisión de una factura comercial sin validez fiscal.
- d. Documento no mercantil que acredita el envío de una expedición no recibida.

23. Si las existencias no son sometidas a algún efecto de transformación, serán valoradas en función de:

- a. El precio medio ponderado.
- b. El método FIFO.
- c. El método LIFO.
- d. Su precio de adquisición.

24. El documento al realizar el packing-list deberá contener:

- a. La lista completa de los contenidos del paquete.
- b. Datos completos que identifiquen al remitente del envío y al destinatario.
- c. Descripción del paquete incluyendo peso bruto, neto, volumen y cantidad de bultos.
- d. Todas son correctas.

25. ¿Qué tipo de IVA debemos aplicar al valorar un albarán de 60 litros de leche pasteurizada?

- a. 4%
- b. 8%
- c. 10%
- d. 21%

26. Al emitir una factura una empresa, es obligatorio:

- a. El NIF del obligado a expedir la factura y siempre del destinatario.
- b. El NIF del obligado a expedir la factura y, en determinados casos, el NIF del destinatario.
- c. El NIF no es obligatorio, pero sí el nombre, apellidos y domicilio.
- d. Solo el NIF del destinatario.



27. Con respecto a los locales destinados a almacenaje de productos alimenticios, señale la respuesta INCORRECTA.

- a. Deberán conservarse limpios y en buen estado de mantenimiento.
- b. Se podrán almacenar en la misma estancia productos de limpieza para uso exclusivo de la limpieza del almacén.
- c. Deberán disponer de suficiente luz natural o artificial.
- d. Deberá disponer de una buena ventilación mecánica o natural.

28. Según el RD 486/97, ¿cuál es la pendiente máxima permitida en una rampa menor de 3 metros de acceso al almacén?

- a. 20%
- b. 15%
- c. 8%
- d. 12%

29. En el marcado de la fecha de caducidad de un producto alimenticio cuya duración de caducidad sea superior a dieciocho meses, deberá venir reflejado:

- a. Año, mes y día de caducidad.
- b. Año y mes de caducidad.
- c. Solo el año de caducidad.
- d. Ninguna es correcta.

30. ¿En cuál de los siguientes medios de rotación, las últimas salidas se valoran al precio de las últimas entradas en el almacén?

- a. LIFO.
- b. NIFO.
- c. FIFO.
- d. Ninguna es correcta.

31. Al hablar de caducidad secundaria de un alimento, ¿a qué nos referimos?

- a. A la vida comercial marcada por el fabricante.
- b. Al periodo de conservación una vez abierto el envase original.
- c. A la fecha que limita el consumo de un alimento.
- d. A la fecha de consumo preferente.

32. Al stock de masa se le conoce también como:

- a. Stock de consumo.
- b. Stock físico.
- c. Stock máximo.
- d. Zona de reserva.



PRIMER EJERCICIO TURNO DE ASCENSO. GRUPO IV. CATEGORÍA: ENCARGADO DE ALMACÉN.

33. La persona a la que va destinada una partida o envío de mercancías se le conoce como:

- a. Consignatario.
- b. Mandatario.
- c. Adjudicatario.
- d. Remitente.



34. Cuando hablamos de lay-out de un almacén, nos estamos refiriendo:

- a. Únicamente a la disposición de las máquinas que se utilizan para el funcionamiento del almacén.
- b. A la disposición de todos los elementos del almacén.
- c. A las áreas de recepción exclusivamente.
- d. Expresamente a los pasillos de la instalación.

35. El método de valoración de existencias UEPS también es equivalente a:

- a. FIFO.
- b. PEPS.
- c. LIFO.
- d. FEFO.

36. El sistema EAN es muy utilizado en los almacenes para:

- a. Codificar los artículos.
- b. Se utiliza para obtener la información sobre el tipo de productos, unidades y ubicación.
- c- Automatizar el almacén.
- d - Todas son correctas.

37. Teniendo en cuenta su régimen jurídico, los almacenes se clasifican en los siguientes tipos:

- a. Restling, propio y alquilado.
- b. Poulding, alquilado y leasing.
- c. Grandes, pequeños y medianos.
- d. Renting, leasing, propio y alquilado.

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

- a. 5° C (refrigerados) y – 12°C (congelados) o las temperaturas de conservación que marque el etiquetado del producto.
- b. 10° C (refrigerados) y – 12°C (congelados) o las temperaturas de conservación que marque el etiquetado del producto.
- c. 20°C (refrigerados) y – 12°C (congelados) o las temperaturas de conservación que marque el etiquetado del producto.
- d. 15°C (refrigerados) y – 12°C (congelados) o las temperaturas de conservación que marque el etiquetado del producto.

39. El autocontrol como medio para garantizar los diferentes procesos que tienen lugar en cada eslabón de la cadena alimentaria será realizado por:

- a. El Ministerio de Sanidad.
- b. La propia empresa.
- c. El consumidor.
- d. El Servicio de inspección de cada comunidad autónoma.



40. Los componentes complementarios de un detergente o de un limpiador que aporta propiedades adicionales a la acción específica de limpieza se denomina:

- a. Jabón de lavar.
- b. Reforzantes.
- c. Aditivos.
- d. Cargas.

41. La temperatura de almacenamiento, conservación, transporte, venta y en su caso, servicios de las comidas preparadas conservadas a temperatura regulada, será:

- a. Comidas refrigeradas con un periodo de duración inferior a 24 horas a 4°C.
- b. Comidas calientes a temperatura igual o superior a 65°C.
- c. Comidas congeladas -15°C.
- d. Comidas congeladas -25°C.

42. Señale la respuesta INCORRECTA. Como técnicas de ultracongelación se utilizan:

- a. Lechos fríos para guisantes.
- b. Contacto con placas frías para espinacas.
- c. Aire frío contenido para platos preparados.
- d. Inmersión en líquidos criogénicos para frutas y pescados.

43. Señale la respuesta INCORRECTA. Como requerimientos de carácter general, el Sistema de Autocontrol debe:

- a. Estar elaborado de forma individual.
- b. Ser realista.
- c. Adaptarse de forma precisa y específica a la realidad de la empresa.
- d. Ser coherente con el objetivo de adoptar medidas preventivas y mantener bajo control los peligros.

44. Según el Real Decreto 1181/2018, de 21 de septiembre, relativo a la indicación del origen de la leche utilizada como ingrediente en el etiquetado de la leche y los productos lácteos, la etiqueta de la leche y productos lácteos a que se refiere el anexo, destinados al consumidor final o a las colectividades, incluirá las siguientes indicaciones obligatorias, relativas a la leche utilizada como ingrediente:

- a. País de ordeño.
- b. País de fecundación.
- c. Países de transición.
- d. País de nacimiento

45. El tamaño mínimo de las señales de evacuación, salvamento o socorro será:

- a. 200 x100 mm cuando la distancia de observación de la señal no exceda de 10 m.
- b. 320 x 320 mm cuando la distancia de observación esté comprendida entre 10 y 20m.
- c. 594 x 594 mm cuando la distancia de observación esté comprendida entre 20 y 30 m.
- d. 494 x 494 mm cuando la distancia de observación esté comprendida entre 20 y 30m.

46. ¿Qué documentos debe comprobar el encargado de almacén para realizar correctamente la operación de recepción?

- a. Albarán de entrega junto al pedido interno.
- b. Solo pedido interno.
- c. Solo albarán de entrega.
- d. Albarán de entrega y factura.

47. Durante el proceso de recepción, ¿en qué consiste la verificación y control de calidad?

- a. Consiste en revisar y almacenar los bienes recibidos.
- b. Consiste en revisar cuantitativa y cualitativamente los bienes recibidos.
- c. Consiste en registrar los datos de los bienes recibidos.
- d. Consiste solo en aceptar los bienes recibidos.

48. ¿Se puede transportar en el mismo vehículo frigorífico alimentos y productos alimentarios junto con otros productos que no tengan carácter alimentario?

- a. Está prohibido.
- b. Sí, siempre que los otros productos no sean tóxicos.
- c. Sí, siempre que los productos alimenticios sean no perecederos.
- d. Las respuestas b y c son correctas.

49. ¿Los vehículos destinados a contener alimentos refrigerados deben de estar equipados con un dispositivo apropiado de medida y registro de la temperatura en el interior de la caja, montado en un lugar fácilmente visible?

- a. Sí, en todos los casos.
- b. Los vehículos para reparto y autoventa no están obligados.
- c. Sí, pero solo en vehículos de reparto.
- d. Sí, pero solo en vehículos de autoventa de productos.

50. El palé europeo o europalé es el acondicionamiento colectivo de mayor uso en los almacenes. Sus medidas y peso según la normativa específica son:

- a. Medidas: 1200mm x 900 mm x 200 mm. Peso: 10 kg.
- b. Medidas: 1200mm x 800 mm x 144 mm. Peso: 25 kg.
- c. Medidas: 1000 mm x 600 mm x 170 mm. Peso: 15 kg.
- d. Medidas: 1000mm x 800 mm x 197 mm. Peso: 12 kg .



51. La clasificación de Pareto, ¿cómo ordena los artículos?

- a. Ordena los artículos por orden de caducidad.
- b. Ordena los artículos por orden alfabético.
- c. Ordena los artículos en clase A, B, C, siendo la clase A los que más se utilizan, la clase B consumo medio y la clase C los de bajo consumo.
- d. Ordena los artículos en la clase A, B, C, siendo la clase A los de bajo consumo, la clase B consumo medio y la clase C los que más se utilizan.

52. Dentro del documento del sistema de autocontrol, la Ficha Técnica constará al menos de:

- a. Fecha y registro de cualquier incidencia.
- b. Fecha de finalización del documento.
- c. Nombre del equipo responsable y tipo de responsabilidad.
- d. Composición.

53. Si en nuestro almacén utilizamos el método de rotación FIFO, nos indica que:

- a. Lo último que entra en el almacén es lo primero que sale.
- b. Lo primero que entra en almacén es lo primero que sale.
- c. Lo primero que entra en almacén es lo último que sale.
- d. Ninguna es correcta.

54. La parihuela en un almacén, ¿qué es?

- a. La báscula de pesaje.
- b. Estantería de acero inoxidable especial para cámaras frigoríficas.
- c. Plataforma de maderas atravesadas para colocar carga y llevarla entre dos.
- d. Carro con ruedas donde 2 ruedas son fijas y 2 móviles.

55. ¿Qué objetivos persigue la operación de recepción de productos?

- a. Garantizar que los productos que entren en el almacén lo hagan en el momento adecuado en la cantidad y calidad solicitadas.
- b. El objetivo principal es garantizar que el tiempo empleado en esta operación sea el mínimo posible para poder optimizar los costes.
- c. Disponer de una herramienta de control lo más rápida posible para evaluar la venta realizada.
- d. Garantizar que los productos que entren en el almacén lo hagan a un precio medio y en estado óptimo.

56. La Ley 22/2011 de 28 de Julio, de residuos y suelos contaminados, NO es de aplicación a:

- a. Subproductos animales, cuando se destinen a la incineración.
- b. Residuos comerciales.
- c. Aceites usados.
- d. Residuos radioactivos.



57. ¿Cuál será la anchura mínima de un almacén donde circulen carretillas con carga, en pasillos de doble sentido de circulación?

- a. Más de 1 metro.
- b. Más de 1,20 m.
- c. Más de 1,30 m.
- d. Más de 1,50 m.

58. El impuesto sobre el valor añadido es un tributo:

- a. De naturaleza indirecta.
- b. De naturaleza directa.
- c. Sobre el patrimonio.
- d. Todas son correctas.

59. El método de valoración de existencias FEFO quiere decir:

- a. La primera mercancía que entra en almacén es la primera que es sacada de almacén.
- b. La mercancía de fecha más próxima de caducidad es la primera en salir.
- c. La última mercancía que entra en almacén es la primera que sale para expedición.
- d. Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

60. Descontando los espacios ocupados por máquinas, aparatos, instalaciones y materiales, las dimensiones mínimas de la superficie de trabajo segura por cada trabajador será de:

- a. 2 metros cuadrados.
- b. 1.75 metros cuadrados.
- c. 1.50 metros cuadrados.
- d. 1,25 metros cuadrados.

PREGUNTAS ADICIONALES

61. El sistema de localización e identificación de artículos mediante ondas de radiofrecuencia, ¿qué clase de etiquetas utiliza ?

- a. Etiquetas R.F.L.A.
- b. Etiquetas R.F.I.D.
- c. Etiquetas R.L.F.A.
- d. Etiquetas de barras.



62. Indica el formato de medidas estandarizadas Gastronorm GN 1/1:

- a. 265mm x 162mm.
- b. 265mm x 325mm.
- c. 530mm x 650mm.
- d. 530mm x 325mm.

63. ¿En qué consiste el control de inventarios?

- a. Es el proceso que abarca las actividades de planificación, organización y control únicamente de productos terminados de una empresa.
- b. Es el proceso que abarca las actividades de planificación, organización y control exclusivamente de materias primas y productos en elaboración de una empresa.
- c. Es el proceso que abarca las actividades de planificación, organización y control de materias primas, productos en elaboración y productos terminados de una empresa.
- d. Es el proceso que abarca las actividades de planificación, organización y control de materias primas, no siendo de aplicación a productos en elaboración y terminados de una empresa .

64. El método del centro de gravedad en la ubicación de almacenes es aquel que:

- a. Considera lo más importante el volumen de la demanda.
- b. Prioriza los costes de personal.
- c. Minimiza el coste total del transporte.
- d. a y b son correctas.

65. Todos los productos deben ser almacenados de manera que no estén en contacto con el suelo, recomendándose que estén a una altura del suelo de:

- a. 2 cm
- b. 5 cm
- c. 15 cm
- d. 25 cm

66. Al sistema de clasificación y transporte cerrado de cargas ligeras sobre cintas o bandejas abatibles de alto rendimiento, se le conoce como:

- a. Sinterrol.
- b. Bamer.
- c. Clater.
- d. Sorter.



67. La leche pasteurizada se obtiene:

- a. Sometiendo la leche de origen a temperaturas entre 105°C y 120°C durante 15-20 minutos.
- b. Sometiendo la leche de origen a una temperatura de 75°C durante 15 segundos.
- c. Sometiendo la leche de origen a temperaturas entre 140° y 160°C durante 2-4 segundos
- d. Sometiendo la leche de origen a temperaturas entre 140° y 170°C durante 2-4 minutos.

68. El alimento al que se haya adicionado o sustraído cualquier sustancia para variar su composición, peso o volumen , con fines fraudulentos o para encubrir que es de inferior calidad , se considera:

- a. Alimento alterado.
- b. Alimento adulterado.
- c. Alimento falsificado.
- d. Alimento contaminado.

69. ¿Cuál es el peso máximo de carga para trabajadores en general que se recomienda no sobrepasar, en condiciones ideales de manipulación manual, al colocar la mercancía?

- a. 25 kg.
- b. 30kg.
- c. 35 kg.
- d. 20 kg.

70. Con respecto a la conservación del aceite de oliva, indique la respuesta correcta:

- a. Se debe de conservar en frigorífico.
- b. Es necesario embotellarla en envases transparentes.
- c. Se ha de preservar de la luz.
- d. Ninguna es correcta.

