

*Convocatoria del procedimiento de ingreso, mediante **concurso-oposición**, de un número máximo de **ciento seis plazas** del puesto de trabajo de **servicios generales**, al servicio de la Administración de la Comunidad Foral de Navarra y sus organismos autónomos, en el marco de los procesos de estabilización para la reducción de la temporalidad en el empleo público.*

(Aprobada por Resolución 2943/2022, de 9 de noviembre, de la Directora General de Función Pública, y publicada en el BON, número 236, de 28 de noviembre de 2022)

C.O. Servicios Generales

Fase de Oposición – Prueba única

Temario

Valoración: 60 puntos

TIEMPO: 1 hora 10 minutos

09.12.2023

**NO PASE A LA HOJA SIGUIENTE
MIENTRAS NO SE LE INDIQUE QUE PUEDE COMENZAR**

- 1) **Según el artículo 3 de la Ley Orgánica 13/1982, de 10 de agosto, de Reintegración y Amejoramiento del Régimen Foral de Navarra, de acuerdo con la naturaleza del Régimen Foral de Navarra, su Amejoramiento, en los términos de la presente Ley Orgánica, tiene por objeto:**
- A) Integrar en el Régimen Foral de Navarra todas aquellas facultades y competencias compatibles con la unidad constitucional.
 - B) Ordenar democráticamente las instituciones Forales de Navarra.
 - C) Garantizar todas aquellas facultades y competencias propias del Régimen Foral de Navarra.
 - D) Todas las respuestas anteriores son correctas.
- 2) **Según el artículo 24 de la Ley Foral 14/2004, de 3 de diciembre, del Gobierno de Navarra y de su Presidenta o Presidente, el nombramiento de la Presidenta o Presidente del Gobierno de Navarra corresponde a:**
- A) Al Rey, mediante Real Decreto, que será publicado en el “Boletín Oficial del Estado” y en el Boletín Oficial de Navarra.
 - B) Al Rey, mediante Decreto Foral, que será publicado en el “Boletín Oficial del Estado” y en el Boletín Oficial de Navarra.
 - C) Al Presidente del Parlamento de Navarra, mediante Real Decreto, que será publicado en el “Boletín Oficial del Estado” y en el Boletín Oficial de Navarra.
 - D) Al Presidente del Parlamento de Navarra, mediante Decreto Foral, que será publicado en el “Boletín Oficial del Estado” y en el Boletín Oficial de Navarra.
- 3) **De conformidad con el artículo 9 del Decreto Foral Legislativo 251/1993, de 30 de agosto, por el que se aprueba el texto refundido del Estatuto del Personal al servicio de las Administraciones Públicas de Navarra, NO es un requisito para adquirir la condición de funcionario:**
- A) Superación de las correspondientes pruebas selectivas.
 - B) Nombramiento conferido por la autoridad competente que deberá publicarse en el “Boletín Oficial del Estado”.
 - C) Juramento o promesa de respetar el régimen foral de Navarra, de acatar la Constitución y las leyes y de cumplir fielmente las obligaciones propias del cargo.
 - D) Toma de posesión dentro del plazo de un mes, a contar desde la notificación del nombramiento, salvo causa suficientemente justificada.
- 4) **De conformidad con el artículo 7.3 de la Ley Foral 11/2019, de 11 de marzo, de la Administración de la Comunidad Foral de Navarra y del Sector Público Institucional Foral, señale cuales son los órganos superiores de la Administración Pública Foral:**
- A) El Gobierno de Navarra.
 - B) Su Presidenta o Presidente, las Vicepresidentas o Vicepresidentes en su caso.
 - C) Las Consejeras o Consejeros.
 - D) Todas las respuestas anteriores son correctas.
- 5) **Según el artículo 10 de la Ley Foral 17/2019, de 4 de abril, de Igualdad entre Mujeres y Hombres, formarán parte del Consejo Navarro de Igualdad:**
- A) Representantes del Parlamento de Navarra.
 - B) Mujeres representantes del movimiento asociativo de mujeres y grupos feministas.
 - C) Representantes de la Administración General del Estado.
 - D) Todas las respuestas anteriores son correctas.

6) Señale cuál de las siguientes opciones recoge en mayor medida los elementos que forman parte del proceso de la comunicación:

- A) Medio, Mensaje, Emisor, Canal, Destinatario.
- B) Emisor, Receptor, Medio, Contexto, Canal.
- C) Fuente, Mensaje, Contexto, Emisor, Destinatario.
- D) Contexto, Emisor, Medio, Mensaje, Receptor.

7) Sobre la asertividad podemos asegurar:

- A) Que es una habilidad social y que por consiguiente es siempre innata.
- B) Que es la capacidad para transmitir hábilmente opiniones, intenciones o sentimientos.
- C) Que significa tener la capacidad de decir lo que se desea, pero siempre a expensas de los demás.
- D) Todas las respuestas anteriores son correctas.

8) En cuanto a las barreras en la comunicación, señale la opción correcta:

- A) El ruido y la distancia son barreras fisiológicas.
- B) La mudez es una barrera semántica.
- C) Son barreras administrativas las originadas por estructuras organizacionales inadecuadas.
- D) Las barreras psicológicas se relacionan exclusivamente con la situación emocional del receptor.

9) En cuanto a las normas generales a tener en cuenta en la limpieza hospitalaria, señale la opción correcta:

- A) Usar equipo de protección individual apropiado para la actividad a ejecutar.
- B) Realizar higiene de manos frecuente.
- C) Todos los equipamientos deberán estar limpios al término de la jornada de trabajo.
- D) Todas las respuestas anteriores son correctas.

10) Atendiendo a las normas generales de limpieza hospitalaria, señale la opción correcta:

- A) El personal de limpieza deberá contar con un carro de limpieza integrado que permita la realización de su trabajo.
- B) Las bolsas de residuos sin identificar, que presenten alguna anomalía, no se deberán retirar de la unidad, se avisará al responsable de la limpieza para proceder a solucionar el problema.
- C) Ante la realización de la limpieza de algún área, situación nueva, producto nuevo, duda o desconocimiento, siempre previo a su ejecución, el personal de limpieza deberá solicitar instrucciones a los responsables de limpieza.
- D) Todas las respuestas anteriores son correctas.

11) Respecto a la higiene en los centros sanitarios, señale la opción correcta:

- A) La higiene y la limpieza hospitalaria son dos de los aspectos fundamentales en el control de infecciones.
- B) La higiene y la limpieza hospitalaria son dos aspectos secundarios en el control de infecciones.
- C) El material y color de las paredes del centro hospitalario es uno de los aspectos fundamentales en el control de infecciones.
- D) Ninguna de las opciones anteriores es correcta.

12) La URPA se encuentra dentro de las zonas críticas de un hospital, en cuanto a limpieza y desinfección, siendo esta:

- A) La sala de despertar.
- B) Un procedimiento médico que utiliza un sistema óptico para poder ver el interior del aparato digestivo.
- C) Un equipo médico que utiliza rayos y sistemas digitales para sustraer las estructuras que no son de interés dejando visibles los vasos sanguíneos.
- D) Ninguna de las opciones anteriores es correcta.

13) Atendiendo a los procedimientos de limpieza a realizar, según la situación en que se encuentre la habitación, en el caso de las habitaciones de aislamiento:

- A) El material de limpieza utilizado será de uso exclusivo de cada habitación, o en su defecto será desechable.
- B) La indumentaria del personal de limpieza será adecuada a cada tipo de aislamiento, de acuerdo con el protocolo específico.
- C) El servicio de medicina preventiva determinará la necesidad de adoptar medidas excepcionales en función del aislamiento, así como el momento en que deberá realizarse la limpieza.
- D) Todas las respuestas anteriores son correctas.

14) El personal de limpieza de las zonas críticas de alto riesgo, se mantendrá preferentemente:

- A) De forma variable y sin especialización.
- B) De forma estable y con una especialización y formación adecuada.
- C) De ninguna forma especial.
- D) De la forma en que considere el paciente.

15) En cuanto a los detergentes y desinfectantes utilizados para la limpieza de las distintas zonas del hospital, se ha de tener en cuenta:

- A) La compatibilidad con el material o superficie a desinfectar, en orden a evitar el daño.
- B) Las posibilidades seguras de utilización para el personal y los pacientes.
- C) Las posibilidades seguras de utilización para el medio ambiente.
- D) Todas las respuestas anteriores son correctas.

16) Dentro de los utensilios y productos mínimos para realizar la limpieza de cada una de las zonas de un hospital, se encuentra el sistema de doble cubo, en el que habitualmente, está formado por:

- A) Un cubo verde y otro cubo amarillo.
- B) Un cubo naranja y otro cubo azul.
- C) Un cubo azul y otro cubo rojo.
- D) Es un sistema en el que no se necesitan cubos.

17) ¿Cuál de los siguientes Decretos Forales regula la gestión de los residuos sanitarios en la Comunidad Foral de Navarra?

- A) Decreto Foral 296/1993 de 13 de septiembre.
- B) Decreto Foral 15/1997 de 15 de octubre.
- C) La gestión de los residuos sanitarios en Navarra no viene regulada en ningún Decreto Foral.
- D) Ninguna de las opciones anteriores es correcta.

18) Según la legislación de la Comunidad Foral de Navarra, cuáles de los siguientes residuos se consideran residuos sanitarios específicos:

- A) Cultivos y reservas de agentes infecciosos y el material de desecho en contactos con ellos.
- B) Agujas y residuos punzantes o cortantes.
- C) Líquidos corporales, sangre y hemoderivados en forma líquida o en recipientes y en cantidades superiores a 100 ml.
- D) Todas las respuestas anteriores son correctas.

19) Según el Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre información alimentaria facilitada al consumidor, los elementos a declarar de forma obligatoria sobre información nutricional en el etiquetado son:

- A) El valor energético, las grasas, las grasas saturadas, los hidratos de carbono, los azúcares, las proteínas y la sal.
- B) Los ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados.
- C) La fibra alimentaria, las vitaminas y minerales.
- D) Todas las respuestas anteriores son correctas.

20) Señale cuál de estos factores no se considera que contribuye a un brote de toxiinfección alimentaria:

- A) Contaminación cruzada entre productos crudos y alimentos cocinados.
- B) Manipulación y conservación correcta de alimentos y platos preparados.
- C) Sustancia tóxica en la composición de un alimento.
- D) Contaminación debida a equipos y manipuladores infectados.

21) Según el Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre información alimentaria facilitada al consumidor, ¿en qué alimentos no es obligatorio figurar una mención adicional en el etiquetado?

- A) Alimentos envasados en atmósfera protectora.
- B) Alimentos que contengan edulcorantes.
- C) Bebidas con contenido elevado de cafeína.
- D) Bebidas con contenido de alcohol superior al 20% en volumen.

22) Indicar cuál de las siguientes respuestas es incorrecta en relación al parásito anisakis:

- A) El anisakis se encuentra especialmente en bivalvos (ostras, almejas, mejillones, berberechos, etc.), crustáceos y peces de río.
- B) La alteración digestiva por anisakis solo se puede contraer si se come pescado o cefalópodos parasitados crudos o sometidos a preparaciones que no matan al parásito.
- C) La cocción, fritura, horneado o plancha son preparaciones que destruyen el parásito, cuando se alcanzan los 60° C de temperatura por lo menos durante un minuto en toda la pieza.
- D) Si se desea consumir pescado crudo o sometido a preparaciones que no matan al parásito, se deberá congelar. Para poder congelar en casa, el congelador deberá alcanzar una temperatura de -20 °C o inferior y mantener el producto congelado durante cinco días.

23) En el grupo de las bacterias causantes de toxiinfecciones alimentarias se encuentra la Escherichia Coli. Indique cuál de las siguientes afirmaciones es incorrecta.

- A) Se encuentra en el intestino humano de forma natural.
- B) La sintomatología de su infección puede incluir fiebre, vértigos, meningitis y septicemia.
- C) Se destruye a 70 °C de temperatura.
- D) Tolera bien un ambiente ácido 4-4.5 (pH) producido por conservantes naturales como ácidos láctico o cítrico.

24) Indique la respuesta incorrecta con respecto a la trazabilidad alimentaria:

- A) Un buen sistema de trazabilidad permite saber dónde está un determinado alimento y recuperarlo del mercado si hay algún problema o alerta sanitaria.
- B) Una vez se cambie los alimentos del envase del proveedor a recipientes propios, desaparece todo rastro de trazabilidad hacia atrás.
- C) Consiste en la capacidad para seguir el movimiento de un alimento a través de la producción, transformación y distribución.
- D) En la restauración, la legislación obliga a mantener un sistema de trazabilidad hacia atrás (a quien se ha comprado el producto), internamente y hacia adelante en el caso de suministrar comidas preparadas a otros establecimientos.

25) Con respecto a las buenas prácticas de higiene en hostelería hospitalaria, señale cuál de las siguientes actuaciones NO es buena práctica:

- A) Cubrir los cortes y heridas con vendajes impermeables y, en caso necesario, además, con un guante.
- B) Evitar la ropa de trabajo que lleve elementos que se puedan desprender (corchetes, botones, etc.) y optar por velcros, cintas y equivalentes para el cierre.
- C) No utilizar ni manipular objetos o productos que hayan caído al suelo.
- D) Utilizar indistintamente papel o paños de cocina para operaciones en las que pueda haber contacto con los alimentos (ej. limpiar el borde de los platos) y para secarse las manos.

26) Indique la respuesta incorrecta en relación con los procesos de elaboración de comida basados en lo que se denomina línea fría y línea caliente:

- A) La línea caliente trata de cumplir con el objetivo de que los menús elaborados no desciendan de temperatura tras el cocinado, por lo que se sigue un proceso de conservación del calor con el uso de envases isotérmicos y el transporte en vehículos adecuadamente.
- B) La temperatura óptima para el transporte de línea fría es +4 °C y para el transporte de línea caliente + 35 °C.
- C) El sistema de línea fría combina la cocina tradicional con el enfriado rápido mediante abatidores de temperatura, manteniéndose en refrigeración hasta el momento del consumo sin romper la cadena de frío.
- D) Se consiguen altos niveles de seguridad alimentaria (con incidencia en los riesgos microbiológicos) debido a que los rangos de temperaturas en los que se trabaja minimizan el riesgo de crecimiento microbiano.

27) Dentro de los métodos de conservación de alimentos se encuentra la liofilización, la cual se define como:

- A) Técnica aplicada a alimentos o levaduras para su conservación indefinida a temperatura ambiente, sin riesgo microbiológico, pero con modificación en sus propiedades organolépticas.
- B) Es la congelación y posterior sublimación (paso de hielo a vapor) del agua de un alimento, reduciendo al mínimo el arrastre de sustancias y el daño a su estructura.
- C) Es un tratamiento térmico relativamente suave (con temperaturas menores a 100 °C) que se aplica sobre los alimentos, mediante el cual se eliminan microorganismos patógenos no esporulados, levaduras y mohos para conseguir así un producto seguro a consumir a corto plazo.
- D) Es un proceso de deshidratación, por el cual se elimina la gran mayoría del agua presente en el alimento, con una gran alteración de la estructura físico-química del mismo, lo que alarga considerablemente su conservación.

28) No es objetivo de un sistema de almacenaje:

- A) La rapidez de entregas.
- B) Añadir valor mediante su actividad a los materiales que maneja.
- C) Reducir los costes.
- D) Minimizar las operaciones de manipulación y transporte.

29) No es una función de la Unidad de Almacén General:

- A) El control de inventarios.
- B) Realizar la distribución del material a las unidades.
- C) Proponer la inclusión de nuevos artículos en el catálogo de productos.
- D) El control de los parámetros de almacén.

30) Es función de la Unidad de Almacenes Asistenciales:

- A) Analizar las necesidades de las unidades.
- B) Analizar y gestionar las peticiones de las unidades.
- C) Realizar los pedidos a los proveedores.
- D) Mantener actualizado y unificado el catálogo de productos que adquiere el centro.

31) En la terminología propia del almacenaje, se denomina “caótico”:

- A) Al sistema de almacenaje con procedimientos deficientes para el control de entradas de mercancías.
- B) Al método de almacenaje en el cual se asignan los espacios según se van recepcionando las mercancías sin atender a ningún orden predeterminado.
- C) Al método de almacenaje con un deficiente control de stocks en sus procedimientos.
- D) Al almacenaje con un habitual y notable desequilibrio entre las entradas y salidas de mercancías.

32) Respecto a la maquinaria para el manejo de cargas, es cierto que:

- A) La transpaleta se compone de dos brazos paralelos y horizontales unidos a un cabezal provisto de ruedas y puede ser manual o eléctrica.
- B) El uso de la transpaleta manual está especialmente indicado cuando deban superarse pendientes en la superficie del almacén.
- C) La apiladora es una máquina que se utiliza para la elevación de la mercancía, pero no permite el transporte horizontal de la misma.
- D) Todas las respuestas anteriores son correctas.

33) Talar el árbol hasta la base para que broten nuevos vástagos vigorosos, es:

- A) Una poda de aclareo.
- B) Una poda de floración.
- C) Una poda drástica.
- D) Una poda para injertar.

34) En una instalación de regadío se quiere hacer girar una tubería redonda, sin caras planas. ¿Cuál de las siguientes llaves NO se utilizará?

- A) Inglesa.
- B) De perro.
- C) De grifa.
- D) Stillson.

35) Cuando observamos una planta con color amarillento, decimos que tiene:

- A) Clorosis.
- B) Gomosís.
- C) Excesos nutricionales.
- D) Tumores.

36) En una instalación eléctrica, para encender o apagar una lámpara ¿qué tipo de mecanismo NO se utilizará?

- A) Pulsador.
- B) Interruptor.
- C) Conmutador.
- D) Zumbador.

37) Un multímetro o polímetro es:

- A) Un instrumento de medición utilizado para calcular la longitud en metros de cable necesario teniendo en cuenta la potencia instalada.
- B) Es un destornillador llamado también buscapolos, en el que si la luz se enciende significa que tocamos la fase y si, por el contrario, no lo hace, será el neutro.
- C) Un instrumento de comprobación utilizado para medir dos o más valores eléctricos, principalmente tensión (voltios), corriente (amperios) y resistencia (ohmios).
- D) Un instrumento de medición utilizado para medir los kWh que consume la instalación eléctrica de un edificio o vivienda.

38) A las bases de enchufe o tomas de corriente que son tripolares llegan tres cables:

- A) Fase, fusible y neutro.
- B) Tierra, neutro y fase.
- C) Tierra, neutro y vatio.
- D) Fase, vatio y tierra.

39) Según los siguientes diámetros ¿Cuál es la tubería de mayor tamaño?

- A) 1/2".
- B) 1/4".
- C) 5/8".
- D) 3/4".

40) ¿Cómo se llama el dispositivo que mide la presión de la instalación de fontanería?

- A) Presiómetro.
- B) Plesímetro.
- C) Anemómetro.
- D) Manómetro.

41) En una instalación de fontanería ¿qué mecanismo es el que evita los malos olores del desagüe?

- A) El sifón.
- B) La válvula reguladora de caudal.
- C) La llave general de acometida.
- D) El flotador.

42) La regla, cárcel y pisón, son elementos que se utilizan en:

- A) Prácticas realizadas en cursos de limpiezas de edificios.
- B) El pintado de paredes de grandes dimensiones.
- C) Trabajos de encofrado.
- D) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

43) El fratás es:

- A) Una herramienta utilizada en albañilería para, una vez humedecido, alisar o igualar la superficie de un muro enfoscado o revocado para dejarlo sin hoyos ni asperezas.
- B) Una herramienta utilizada en albañilería para, una vez afilada, picar y demoler la superficie de un muro enfoscado o revocado para dejarlo preparado para alicatar.
- C) Un martillo con una boca cuadrada y la otra plana y afilada, utilizada para cortar ladrillos y quitar restos de hormigón.
- D) Un recipiente utilizado en albañilería para, una vez vertidos los diferentes materiales, amasar y obtener el cemento cola para colocar mosaicos, piezas de gres y azulejos.

44) En un trabajo de albañilería se quiere comprobar la horizontalidad de la superficie, ¿qué se utilizará?

- A) La plomada.
- B) El nivel de burbuja.
- C) El gramil.
- D) La cinta métrica.

45) Cuando la cabeza de un tornillo tiene una hendidura con forma de estrella de seis puntas, se usará un destornillador con punta tipo:

- A) Pozidrip.
- B) Estrella o phillips.
- C) Allen.
- D) Torx.

46) En el proceso de taladrado, el número de revoluciones será mayor:

- A) Si es mayor el diámetro de la broca.
- B) Si es menor el diámetro de la broca.
- C) Depende de la longitud de la broca.
- D) Si la broca está poco afilada.

47) ¿Para qué se utiliza el granete?

- A) Para cortar perfiles de aluminio utilizado en las ventanas.
- B) Para marcar los puntos para el guiado de brocas.
- C) Para unir materiales ligeros utilizados en ventanas.
- D) Para taladrar agujeros con cierta precisión en chapas de aluminio.

48) Teniendo en cuenta lo establecido en el Real Decreto 487/1997, de 14 de abril, sobre disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas a la manipulación manual de cargas, la operación de empujar un carro:

- A) En ningún caso se considera manipulación manual de cargas.
- B) Solo se considera manipulación manual de cargas si la carga que transporta sobrepasa los 40 kg de peso y la distancia recorrida es superior a 60 m.
- C) Solo se considera manipulación manual de cargas si la carga que transporta sobrepasa los 40 kg de peso y en el empuje interviene una sola persona.
- D) Ninguna de las anteriores es correcta.

49) Según la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de prevención de Riesgos Laborales, se entenderá como «condición de trabajo»:

- A) Cualquier característica del mismo, aunque no pueda tener influencia significativa en la generación de riesgos para la seguridad y la salud del trabajador.
- B) La naturaleza de los agentes físicos, químicos y biológicos presentes en el ambiente de trabajo, solamente cuando no existan procedimientos para su utilización.
- C) Todas aquellas características del trabajo que influyan en la magnitud de los riesgos a que esté expuesto el trabajador, con excepción de las relativas a su organización y ordenación.
- D) Las características generales de los locales, instalaciones, equipos, productos y demás útiles existentes en el centro de trabajo.

50) Entre las características del medio de trabajo que pueden aumentar el riesgo dorsolumbar, recogidas en las disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas a la manipulación manual de cargas que entrañe riesgos para los trabajadores, se señala:

- A) Cuando la temperatura, humedad o circulación del aire son inadecuadas.
- B) Cuando el suelo o el punto de apoyo son inestables.
- C) Cuando la iluminación no sea adecuada.
- D) Todas las respuestas anteriores son correctas.