

PRUEBA ÚNICA:
CUESTIONARIO TEÓRICO/PRÁCTICO**ACCESO: LIBRE****CONCURSO-OPOSICIÓN 2023 PARA CUBRIR PLAZAS BÁSICAS VACANTES DE:**
PINCHE**ADVERTENCIAS:**

- ESTÁ PROHIBIDA LA ENTRADA AL AULA Y PUESTO DE EXAMEN con TELEFONO MÓVIL (o dispositivo electrónico conectado a datos, en general).
- EN LA CONTRAPORTADA DE ESTE CUADERNILLO ENCONTRARÁ INSTRUCCIONES QUE DEBE SEGUIR EN CASO DE HABER OLVIDADO DEJAR EL TELEFONO MÓVIL ANTES DE ACCEDER AL AULA DE EXAMEN.
- ESTÁ PROHIBIDO HABLAR DESDE EL INICIO DE LA PRUEBA.
- NO ABRA EL CUADERNILLO HASTA QUE SE LE INDIQUE.
- EL INCUMPLIMIENTO DE LAS INSTRUCCIONES SUPONDRÁ LA EXPULSIÓN DEL PROCESO.

- Compruebe que en su «Hoja de Respuestas» están sus datos personales, que son correctos, y no olvide firmarla.
- El tiempo de duración de la prueba es de una hora y treinta minutos.
- Para abrir este cuadernillo de preguntas, rompa el precinto cuando se indique.
- Si observa alguna anomalía en la impresión del cuadernillo, solicite su sustitución.
 - PARA ELLO LEVANTE LA MANO Y ESPERE EN SILENCIO A SER ATENDIDO POR LAS PERSONAS QUE ESTAN VIGILANDO EL EXAMEN.
- Este cuadernillo incluye las preguntas correspondientes a la «prueba teórico-práctica».

PRUEBA: CUESTIONARIO TEÓRICO/PRÁCTICO

- Esta prueba consta de **50 preguntas**, numeradas de la 1 a la 50, y **3 preguntas más de reserva**, situadas al final del cuestionario, numeradas de la 151 a la 153.
 - Las preguntas de esta prueba teórica/práctica deben ser contestadas en la «Hoja de Respuestas», numeradas de la 1 a la 50.
 - Las preguntas de reserva deben ser contestadas en la zona destinada a «Reserva» de la «Hoja de Respuestas», numeradas de la 151 a la 153.
- Todas las preguntas de esta prueba tienen el mismo valor y sumarían un máximo posible de 100 puntos.
- Las contestaciones erróneas se penalizarán con $\frac{1}{4}$ del valor del acierto.

- Todas las preguntas tienen 4 respuestas alternativas, siendo sólo una de ellas la correcta.
- Solo se calificarán las respuestas marcadas en su «Hoja de Respuestas».
- Compruebe siempre que el número de respuesta que señale en su «Hoja de Respuestas» es el que corresponde al número de pregunta del cuadernillo.
- Este cuadernillo puede utilizarse en su totalidad como borrador.

SOBRE LA FORMA DE CONTESTAR SU «HOJA DE RESPUESTAS», LEA MUY ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES QUE FIGURAN AL DORSO DE LA MISMA.

ESTE CUADERNILLO DEBERÁ ENTREGARSE EN SU TOTALIDAD AL FINALIZAR EL EJERCICIO. Si desea un ejemplar puede obtenerlo en la página web del Organismo.

**CONTINÚA EN LA
CONTRAPORTADA**

ABRIR SOLAMENTE A LA INDICACIÓN DEL TRIBUNAL

-
- 1 Entre las circunstancias que expresamente cita la Constitución Española en su artículo 14, a propósito de la igualdad de los españoles ante la ley, NO figura la de:**
- A) Nacimiento.
 - B) Edad.
 - C) Raza.
 - D) Religión.
- 2 ¿Qué Título del vigente Estatuto de Autonomía de Andalucía (Ley Orgánica 2/2007) recoge los derechos sociales, deberes y políticas públicas?**
- A) El Título VI.
 - B) El Título V.
 - C) El Título I.
 - D) El Título II.
- 3 El Sistema Sanitario Público de Andalucía (SSPA) se organiza en demarcaciones territoriales denominadas:**
- A) Zonas Básicas de Salud.
 - B) Áreas Hospitalarias.
 - C) Áreas de Salud.
 - D) Áreas de Gestión Sanitaria.
- 4 La Ley 2/1998, de 15 de junio, de Salud de Andalucía, tiene por objeto:**
- A) La regulación general de las actuaciones, que permitan hacer efectivo el derecho a la protección de la salud, previsto en la Constitución Española.
 - B) La definición, el respeto y el cumplimiento de los derechos y obligaciones de los ciudadanos respecto de los servicios sanitarios en Andalucía.
 - C) La ordenación general de las actividades sanitarias de las entidades públicas y privadas en Andalucía.
 - D) Todas las respuestas anteriores son correctas.
- 5 Uno de los hábitos que más se ha promovido en el mundo, como parte esencial de una cultura de autocuidado y prevención, es el lavado o la higiene de manos. Señale cuál de los siguientes se considera como óptimo en el proceso del lavado de manos:**
- A) Lavado de agua corriente con dispositivo contra salpicaduras y controles sin activación manual.
 - B) Uso de jabón o solución antiséptica.
 - C) Secado con toallas desechables.
 - D) Todas las respuestas anteriores son correctas.

- 6 Según queda recogido en su artículo 1, la Ley 12/2007, de 26 de noviembre, para la promoción de la igualdad de género en Andalucía, tiene por objeto:**
- A) Hacer efectivo el derecho de igualdad de trato y oportunidades entre mujeres y hombres.
 - B) Promover las condiciones para que la igualdad del individuo y de los grupos en que se integra sean reales y efectivas.
 - C) Garantizar el pleno reconocimiento de la igualdad formal de mujeres y hombres ante la ley.
 - D) Combatir todas las manifestaciones de discriminación, directa o indirecta, por razón de sexo.
- 7 Según establece el Estatuto Marco (Ley 55/2003), el importe anual del Complemento de Destino correspondiente al nivel del puesto que se desempeña, se abonará en:**
- A) 1 única paga.
 - B) 2 pagas.
 - C) 12 pagas.
 - D) 14 pagas.
- 8 La Agencia Española de Protección de Datos tendrá la condición de representante común de las autoridades de protección de datos del Reino de España en:**
- A) El Comité Europeo de Protección de Datos.
 - B) La Comisión Europea.
 - C) El Parlamento Europeo.
 - D) El Consejo Europeo.
- 9 El mantenimiento de la cadena de frío es esencial para el control del crecimiento microbiano. Además, en restauración colectiva, la variedad de productos utilizados hace necesario diferenciar temperaturas según el tipo de producto de que se trate. De esta forma, la temperatura de recepción de los lácteos, ¿cuál debe ser?**
- A) > de 8 °C.
 - B) < de 8 °C.
 - C) < 5 °C.
 - D) > 10 °C.
- 10 De forma similar a la pregunta anterior, ¿cuál sería la temperatura de recepción de aves y caza menor en una instalación de restauración colectiva?**
- A) < 1 °C.
 - B) < 5 °C.
 - C) < 3 °C.
 - D) < 6 °C.
- 11 El Código Alimentario Español sólo contempla la utilización de aditivos si:**
- A) Existe una necesidad manifiesta y representa una mejora evidente sobre las condiciones de los alimentos.
 - B) Se ha comprobado experimentalmente que su uso está exento de peligro para el consumidor.
 - C) Reúnen las debidas condiciones de pureza.
 - D) Todas son correctas.

- 12 Según la Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular, las administraciones públicas fomentarán el consumo de agua potable en sus dependencias y otros espacios públicos, mediante el uso de fuentes en condiciones que garanticen la higiene y la seguridad alimentaria o el uso de envases reutilizables. ¿Con qué objeto?**
- A) Reducir el consumo de envases de un solo uso.
 - B) Reducir el consumo de agua en las administraciones públicas.
 - C) Reducir las enfermedades por beber de aguas contaminadas.
 - D) Reducir distancias para obtener agua potable.
- 13 ¿Qué es la huella de carbono de una organización?**
- A) La totalidad de dióxido de carbono proveniente, por efecto directo o indirecto, de la actividad de dicha organización.
 - B) La totalidad de gases de efecto invernadero provenientes, por efecto directo o indirecto, de la actividad de dicha organización.
 - C) La totalidad de gases de efecto invernadero provenientes, por efecto directo, de la actividad de dicha organización.
 - D) La totalidad de gases de efecto invernadero provenientes, por efecto indirecto, de la actividad de dicha organización.
- 14 ¿Qué son los lixiviados?**
- A) Los gases generados por los residuos depositados en el vertedero.
 - B) Cualquier líquido que penetre a través de los residuos depositados y que sea emitido o esté contenido en un vertedero.
 - C) Subdivisión de un vertedero delimitada en sus flancos y fondo e hidráulicamente aislada de otra.
 - D) Residuos generados por las actividades de construcción y demolición.
- 15 En las cocinas hospitalarias del Servicio Andaluz de Salud, ¿qué categorías forman parte de los Equipos de Primera Intervención en caso de emergencia?**
- A) Pinches.
 - B) Cocinero/as.
 - C) Técnico/as Superiores de Alojamiento.
 - D) Todas las anteriores son correctas.
- 16 Según la Guía Técnica para la evaluación y prevención de los riesgos relativos a la manipulación manual de cargas, del Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo (y que ayuda a interpretar y aplicar el Real Decreto 487/1997, de 14 de abril), ¿cuál es la altura a partir de la cual no deberían manejarse cargas?**
- A) 1.55 cm.
 - B) 1.65 cm.
 - C) 1.75 cm.
 - D) 0.85 cm.

- 17 Según la misma Guía Técnica citada en la pregunta anterior, cuando hablamos de empuje y tracción, para mantener la carga en movimiento (fuerza sostenida), no debe superar la fuerza el valor de:**
- A) 5 kg.
 - B) 10 kg.
 - C) 15 kg.
 - D) 20 kg.
- 18 Para prevenir la caída de objetos en manipulación, señale la respuesta INCORRECTA:**
- A) Asegurarse, al manipular vasos y botellas, que no estén mojados.
 - B) La bandeja del horno debe manipularse con ambas manos.
 - C) Hay que utilizar guantes de corte siempre al manipular cualquier objeto.
 - D) Evitar sobrecargar las bandejas.
- 19 Las señales de salvamento o socorro tienen la siguiente forma:**
- A) Tienen forma circular y pictograma blanco sobre fondo verde.
 - B) Tienen forma rectangular o cuadrada y pictograma blanco sobre fondo verde.
 - C) Tienen forma circular y pictograma blanco sobre fondo rojo.
 - D) Tienen forma rectangular o cuadrada y pictograma blanco sobre fondo rojo.
- 20 Al diluir un desinfectante en agua, para que ésta sea más eficaz, deberá ser:**
- A) La preparación del desinfectante debe ser reciente.
 - B) La preparación del desinfectante debe realizarse con horas de antelación.
 - C) Conforme se va utilizando aumentará su poder desinfectante.
 - D) Cuanto menos tiempo actúe sobre la superficie mayor será su eficacia desinfectante.
- 21 Según el Real Decreto 770/1999, de 7 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de detergentes y limpiadores, los productos para el lavado de vajillas se dividen en:**
- A) Detergentes para lavado a mano y productos para lavado a máquina.
 - B) Detergentes para lavado a mano, productos para lavado a máquina y productos auxiliares para lavado a máquina.
 - C) Detergentes para lavado a mano, productos auxiliares para lavado a mano y productos para lavado a máquina.
 - D) Detergentes para lavado a mano, productos auxiliares para lavado a mano, productos para lavado a máquina y productos auxiliares para lavado a máquina.
- 22 Según el Real Decreto 770/1999, de 7 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de detergentes y limpiadores, ¿qué clase de producto NO está dentro del grupo Productos de Mantenimiento y Limpieza?**
- A) Quitagrasas.
 - B) Limpiadores para sanitarios.
 - C) Ambientadores.
 - D) Jabón de lavar.

- 23 El círculo de Sinner describe los mecanismos de acción de la limpieza, y consta de cuatro factores que tienen una tarea fundamental en el proceso de limpieza. Estos son:**
- A) Tiempo, mecánica, química y temperatura.
 - B) Tiempo, formación, química e innovación.
 - C) Tiempo, tecnología, química y temperatura.
 - D) Tiempo, mecánica, química y tecnología.
- 24 Si en las instrucciones de un detergente pone que “debe diluirse al 20%”, quiere decir:**
- A) Que por cada parte de detergente se deben añadir dos partes de agua.
 - B) Que por cada parte de detergente se deben añadir tres partes de agua.
 - C) Que por cada parte de detergente se deben añadir cuatro partes de agua.
 - D) Que por cada parte de detergente se deben añadir cinco partes de agua.
- 25 ¿Qué vitaminas son las liposolubles?**
- A) Vitaminas A y D.
 - B) Vitaminas E y K.
 - C) Ninguna es correcta.
 - D) Las respuestas A) y B son correctas.
- 26 Tendrán la consideración de «Productos Alimentarios», según el Código Alimentario Español:**
- A) Todas las materias no nocivas, en sentido absoluto o relativo, que, sin valor nutritivo, puedan ser utilizadas en la alimentación.
 - B) Todas las materias nocivas, en sentido absoluto o relativo, que, sin valor nutritivo, puedan ser utilizadas en la alimentación.
 - C) Todas las materias no nocivas, en sentido relativo, que, con valor nutritivo, puedan ser utilizadas en la alimentación.
 - D) Ninguna es correcta.
- 27 En la rotulación, etiquetado y propaganda de los alimentos, NO se permitirá:**
- A) Cualquier impresión o litografía en la cara interna del envase o envoltura que esté en contacto con los alimentos.
 - B) Signos, inscripciones, dibujos y omisiones que induzcan a error o engaño.
 - C) Calificativos, tales como «puro» o «natural» en aquellos alimentos que contengan aditivos o materias extrañas.
 - D) Todas son correctas.
- 28 Los parámetros que se evalúan para determinar el grado de cumplimiento del contrato, y el nivel de calidad del servicio de alimentación a pacientes, son los siguientes:**
- A) Inspecciones visuales del estado de la cocina, orden y limpieza y buen mantenimiento de las instalaciones, mobiliario y maquinaria.
 - B) Exclusivamente con inspecciones visuales del estado de la cocina.
 - C) Con buen mantenimiento de las instalaciones, mobiliario y maquinaria.
 - D) Ninguna es correcta.

- 29 ¿Qué deficiencias objetivas influyen en la calidad de la hostelería hospitalaria?**
- A) La cocina no se encuentra en perfecto estado de orden y limpieza.
 - B) Los análisis microbiológicos no son satisfactorios, y no se subsanan los errores o deficiencias inmediatamente.
 - C) El tratamiento, control y eliminación de los residuos hosteleros no es el correcto.
 - D) Todas las respuestas anteriores son deficiencias objetivas que influyen en la calidad de la hostelería hospitalaria.
- 30 ¿Qué artículo del Real Decreto 384/2000, regula los «Productos procedentes de países terceros»?**
- A) Artículo 13 del Real Decreto 3484/2000.
 - B) Artículo 1 del Real Decreto 3484/2000.
 - C) Artículo 3 del Real Decreto 3484/2000.
 - D) Artículo 113 del Real Decreto 3484/2000.
- 31 En los hospitales se distinguen dos tipos de cocina. Señale la respuesta correcta:**
- A) Cocina centralizada y cocina no centralizada.
 - B) Cocina empresa privada o cocina pública.
 - C) Sólo existe la cocina no centralizada.
 - D) Ninguna es correcta.
- 32 Los equipos de extracción de humos y vapores en las cocinas hospitalarias, se situarán:**
- A) Debajo de las zonas donde éstos se produzcan.
 - B) Es indiferente.
 - C) Se situarán encima de las zonas dónde éstos se produzcan, contando con capacidad suficiente para su rápida y completa eliminación.
 - D) En Mantenimiento, por si los tienen que reparar.
- 33 ¿En cuántos grupos se clasifican los alimentos, según la composición y las funciones que llevan a cabo los nutrientes que proporcionan, y su consumo habitual, y que constituyen lo que se conoce como la «Rueda de los Alimentos»?**
- A) 4.
 - B) 5.
 - C) 7.
 - D) 2.
- 34 Defina el concepto de «Nutrición»:**
- A) Se denomina nutrición al fenómeno o a la acción de nutrirse.
 - B) Proceso por el cual el ser vivo incorpora sustancias nutritivas a su organismo.
 - C) La ciencia que estudia a los nutrientes en su relación a los efectos fisiológicos y la salud del cuerpo humano.
 - D) Todas son correctas.

- 35 Los hidratos de carbono constituyen la fuente más importante de energía para el organismo y el principal componente de una alimentación normal. ¿Qué tanto por ciento de kilocalorías suponen los carbohidratos en una dieta occidental?**
- A) Entre el 40% y 45%.
 - B) Entre el 30% y el 40%.
 - C) Entre el 45% y el 55%.
 - D) Ninguna es correcta.
- 36 ¿Qué vitaminas son las hidrosolubles?**
- A) Vitaminas A y D.
 - B) Complejo B.
 - C) Vitamina C.
 - D) Las respuestas B) y C) son correctas.
- 37 Según el Código Alimentario Español, la salazón consiste en tratar los alimentos por la sal comestible y otros condimentos, mediante los siguientes procesos:**
- A) Salazón en seco.
 - B) Salmuera.
 - C) Exclusivamente salazón húmeda.
 - D) Las respuestas A) y B) son correctas.
- 38 ¿En qué consiste la «conservación por radiaciones», según el Código Alimentario Español?**
- A) Consiste en someter los alimentos a la acción de radiaciones obtenidas por procedimientos no autorizados que destruyen los microorganismos o los inactivan.
 - B) Consiste en someter los alimentos a la acción de radiaciones obtenidas por procedimientos no autorizados que destruyen los microorganismos o los activan.
 - C) Consiste en someter los alimentos a la acción de radiaciones obtenidas por procedimientos autorizados que destruyen los microorganismos o los activan.
 - D) Consiste en someter los alimentos a la acción de radiaciones obtenidas por procedimientos autorizados que destruyen los microorganismos o los inactivan.
- 39 ¿Qué Real Decreto establece las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas?**
- A) RD 3484/2001, de 29 de enero.
 - B) RD 3484/2020, de 15 de agosto.
 - C) RD 3484/2000, de 29 de diciembre.
 - D) RD 3481/2000, de 22 de diciembre.
- 40 Para reducir la producción de residuos, las empresas de la producción primaria, las industrias alimentarias y las empresas de distribución y de restauración colectiva, considerarán, como acción prioritaria:**
- A) El compostaje de los residuos.
 - B) La alimentación animal.
 - C) La donación de alimentos.
 - D) El uso como subproducto en otras industrias.

- 41 ¿Cuál de los siguientes residuos NO pertenece al Grupo I (o Residuos Generales Asimilables a Urbanos)?**
- A) Aceites y grasas vegetales.
 - B) Residuos de comida orgánicos.
 - C) Chatarra.
 - D) Bolsas de orina vacías.
- 42 Durante todos los procesos de manipulación, un alimento está sometido a alteraciones de diferentes causas, entre las que se encuentra:**
- A) De origen físico.
 - B) De origen químico.
 - C) De tipo biológico.
 - D) Todas son correctas.
- 43 Según el Código Alimentario Español, tendrá la consideración de «falsificado», todo alimento en el que se haga concurrir alguna de las siguientes circunstancias:**
- A) Que haya sido preparado o rotulado para simular otro conocido.
 - B) Que su composición real no corresponda a la declarada y comercialmente anunciada.
 - C) Cualquier circunstancia capaz de inducir a error al consumidor.
 - D) Todas son correctas.
- 44 El etiquetado de las comidas preparadas, ¿a qué Real Decreto se ajustará?**
- A) A lo regulado en el Real Decreto 3334/2000, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
 - B) A lo regulado en el Real Decreto 1331/1999, de 1 de julio, por el que se aprueba la norma de publicidad de los productos alimenticios.
 - C) A lo regulado en el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
 - D) Ninguno es correcto.
- 45 Señale las principales causas de la aparición de infecciones alimentarias:**
- A) Manipulación y conservación incorrecta de alimentos y platos preparados.
 - B) Contaminación cruzada entre productos crudos y alimentos cocinados.
 - C) Contaminación debida a equipos y manipuladores infectados.
 - D) Todas son correctas.
- 46 Defina el concepto de «Alimentación»:**
- A) Proceso mediante el cual los seres vivos no consumen diferentes tipos de alimentos con el objetivo de recibir los nutrientes necesarios para sobrevivir.
 - B) Proceso mediante el cual los seres vivos consumen diferentes tipos de alimentos con el objetivo de recibir los nutrientes necesarios para sobrevivir.
 - C) Proceso mediante el cual los seres vivos consumen diferentes tipos de alimentos con el objetivo de recibir el agua para sobrevivir.
 - D) Ninguna es correcta.

- 47 El Código Alimentario Español es el cuerpo orgánico de normas básicas y sistematizadas relativas a los alimentos, condimentos, estimulantes y bebidas, sus materias correspondientes, utensilios y enseres de uso y consumo doméstico. A tales efectos, tiene entre otras finalidades:**
- A) Definir qué ha de entenderse por alimentos, condimentos estimulantes, bebidas y demás productos y materias a que alcanza esta codificación.
 - B) Determinar las condiciones máximas que han de reunir aquéllos.
 - C) Establecer exclusivamente las condiciones básicas de los distintos procedimientos de preparación, excluyendo la conservación, envasado, distribución, transporte, publicidad y consumo de alimentos.
 - D) Ninguna es correcta.
- 48 ¿Mediante qué Decreto y fecha se aprueba el Código Alimentario Español?**
- A) Decreto 2484/1968, de 24 de septiembre.
 - B) Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre.
 - C) Decreto 2484/1968, de 1 de enero.
 - D) Decreto 2484/1968, de 12 de agosto.
- 49 Según el Código Alimentario Español, se autoriza, entre otros, ¿cuál de los siguientes procedimientos de conservación?**
- A) Por el frío.
 - B) Por el calor.
 - C) Por radiaciones.
 - D) Todas son correctas.
- 50 El artículo 8 del Decreto 3484/2000, regula las condiciones de envasado que deben cumplir las comidas preparadas, de la siguiente manera:**
- A) Las comidas preparadas que no sean consumidas en el mismo establecimiento donde se elaboren, serán envasadas adecuadamente, con cierre hermético o no, dependiendo del procedimiento de conservación utilizado y del proceso de distribución.
 - B) Cuando las comidas preparadas sean envasadas en presencia del consumidor, se tomarán las medidas necesarias para evitar su deterioro y protegerlas de la contaminación.
 - C) Los envases que vayan a contener comidas preparadas se ajustarán a las disposiciones vigentes relativas a las condiciones generales de los materiales en contacto con los alimentos.
 - D) Todas son correctas.

151 ¿Cuándo se prohíbe la utilización de aditivos, según el Código Alimentario Español?

- A) Si existe la posibilidad de conseguir los mismos efectos por otros métodos.
- B) Si puede provocar engaño al consumidor por enmascarar la verdadera calidad del alimento.
- C) Si disminuye el valor nutritivo de los alimentos, o si los alimentos a los que se agregan pueden ser una parte importante de la ración de grupos vulnerables (lactantes, niños).
- D) Todas son correctas.

152 ¿Qué debemos hacer para la prevención de las infecciones alimentarias, por parte del pinche de cocina?

- A) Lavar las manos y las superficies de trabajo.
- B) Separar los alimentos para evitar la contaminación cruzada.
- C) Cocinar a cualquier temperatura, sin tener en cuenta el tipo de alimento.
- D) Las respuestas A) y B) son correctas.

153 El pescado congelado deberá presentarse debidamente envasado y etiquetado, conservado a temperaturas de:

- A) -5 °C.
- B) -12 °C.
- C) -18 °C.
- D) -30 °C.

INSTRUCCIONES PARA LAS PERSONAS Opositoras:

Las personas opositoras están obligadas a colaborar en el correcto desarrollo del examen cumpliendo las siguientes instrucciones; en caso contrario nos veríamos obligados a pedirle que abandone el examen.

EL INCUMPLIMIENTO DE LAS INSTRUCCIONES QUE A CONTINUACIÓN LE DETALLAMOS SUPONDRÁ LA EXPULSIÓN DEL PROCESO.

SOBRE LA UTILIZACIÓN DE TELÉFONOS MÓVILES Y OTROS DISPOSITIVOS ELECTRÓNICOS:

- ESTÁ PROHIBIDA LA ENTRADA AL AULA Y PUESTO DE EXAMEN con TELÉFONO MÓVIL (o cualquier otro dispositivo electrónico conectado a datos).
- En caso de que necesite algún dispositivo electrónico por tema médico o relacionado con medidas de seguridad en el ámbito de la violencia de género, informe de ello a su entrada en el aula, y le indicarán qué instrucciones específicas debe seguir.
- SI SE LE HUBIERA OLVIDADO DEJAR EL MÓVIL EN CASA O A UN ACOMPAÑANTE, TIENE QUE PONERLO EN CONOCIMIENTO Y ENTREGÁRSELO A LOS RESPONSABLES DEL AULA, QUE LO CUSTODIARÁN HASTA FINALIZAR SU PRUEBA:
- Para ello le entregarán un sobre con autopegado, en el que deberá escribir su DNI, nombre y apellidos, introducir el dispositivo apagado en el sobre, cerrarlo y dejarlo claramente visible en su mesa de examen para que, antes del inicio del reparto de los cuadernillos de examen, sea depositado por las personas de la organización en la mesa del responsable del aula.
- Finalizada la prueba, podrá recoger su móvil tras la presentación de su DNI.

SOBRE EL CORRECTO DESARROLLO DE LA PRUEBA:

- ENCIMA DE LA MESA DE EXAMEN SÓLO PUEDEN ESTAR su documento identificativo (DNI, pasaporte), el cuadernillo de examen y la hoja de respuesta que se le entreguen, el/ los bolígrafo/s y, en su caso, una botella de agua y caramelos. Los enseres personales, como bolsos, carteras, mochilas, etc., debe colocarlos en el suelo, a sus pies.
- ESTÁ TOTALMENTE PROHIBIDO CUALQUIER TIPO DE COMUNICACIÓN ENTRE LAS PERSONAS Opositoras Y ENTRE ÉSTAS Y EL EXTERIOR, ASÍ COMO EL USO Y TENENCIA DE DISPOSITIVOS MÓVILES.
- NO ESTÁ PERMITIDO LEVANTARSE DEL ASIENTO NI SALIR DEL AULA EN NINGUNA CIRCUNSTANCIA HASTA EL MOMENTO EN QUE SE INICIE EL EJERCICIO. Después, podrá ir al baño, siempre acompañado por uno de los vigilantes del aula.

SOBRE EL CONTENIDO DEL CUADERNILLO DE EXAMEN:

- Iniciada la prueba, si observa alguna anomalía en la impresión del cuadernillo, levante la mano y, cuando le atiendan, solicite su sustitución.
- Si entiende que existen preguntas confusas, incorrectamente formuladas o con respuestas erróneas, **LE RECORDAMOS QUE LA/S ALEGACIÓN/ES A LA/S PREGUNTA/S HA DE REALIZARSE A TRAVÉS DE LA V.E.C. EN LOS TRES DÍAS HÁBILES SIGUIENTES A LA REALIZACIÓN DEL EXAMEN.**

NO ESTÁ PERMITIDO INTERRUPIR EL CORRECTO DESARROLLO DEL EXAMEN.

ANTE CUALQUIER CUESTIÓN O INCIDENCIA QUE TENGA, LEVANTE LA MANO Y ESPERE SENTADO/A Y EN SILENCIO A QUE LE ATIENDAN LAS PERSONAS QUE ESTAN VIGILANDO EL DESARROLLO DE LA PRUEBA.

