



Anexo 5

PRUEBAS PARA LA OBTENCIÓN DE TÍTULOS DE TÉCNICO Y TÉCNICO SUPERIOR

Convocatoria correspondiente al curso académico 2019-2020

(Orden 3743/2019, de 19 de diciembre, del Consejero de Educación y Juventud)

DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I.:	Fecha: 15/06/2020	

Código del ciclo: (1) SAN302	Denominación completa del ciclo formativo: (1) TÉCNICO SUPERIOR EN DIETÉTICA
Clave del módulo: (1) 03	Denominación completa del módulo profesional: (1) CONTROL ALIMENTARIO

INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA
<p>La prueba completa consta de 2 partes: Un examen teórico y un examen práctico</p> <p>El examen teórico consta de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 18 preguntas cortas: Leer atentamente las preguntas y contestar únicamente lo que se pregunta, no es necesario extenderse excesivamente en las respuestas, si pone enumera basta con citar los nombres sin más explicaciones. La contestación de aspectos no relacionados con la pregunta o que no se ciñan a lo que se pregunta penalizará la valoración de la respuesta en global. Las faltas de ortografía penalizarán sobre la nota final del examen teórico (0.2 puntos por falta de ortografía). • 1 problema de disoluciones/diluciones: Es importante contestar a la pregunta que plantea el problema y poner todas las unidades tanto en el desarrollo del problema como en el resultado final. <p>Esta parte tendrá una duración de 90 minutos.</p> <p>El examen práctico consta de 2 partes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Una parte de reconocimiento de material y aparatos de laboratorio de Control Alimentario • Una parte donde se pedirá al aspirante la realización de un procedimiento práctico en el laboratorio. <p>Solo se podrá acceder al examen práctico si se supera el examen teórico obteniendo 5 puntos o más sobre 10 en dicho examen</p>

--

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN
--

Para superar la prueba de Control Alimentario será necesario obtener al menos un 5 en cada una de las dos partes de forma individual.

- **El examen teórico se valorará sobre 10 puntos; cada una de las 18 preguntas tiene un valor de 0.5 puntos y el problema final tiene un valor de 1 punto.**
 - La contestación de aspectos no relacionados con la pregunta o que no se ciñan a lo que se pregunta penalizará la valoración de la respuesta en global.
 - Las faltas de ortografía penalizarán sobre la nota final del examen teórico (0.2 puntos por falta de ortografía).
- **Para superar esta parte y poder acceder al examen práctico es necesario obtener un mínimo de un 5 en esta parte**
- **El examen práctico se valorará sobre 10 puntos; la parte de reconocimiento de material tiene un valor de 5 puntos y la parte de realización de un procedimiento de laboratorio otros 5 puntos. Para superarlo será necesario obtener al menos 5 puntos en esta parte.**
- **La nota final del total de la prueba se obtendrá realizando la nota ponderada según los siguientes porcentajes: el examen teórico supondrá el 70% de la nota final y el examen práctico supondrá el 30% de la nota final**

CALIFICACIÓN



DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I.:	Fecha:	

CONTENIDO DE LA PRUEBA: CONTROL ALIMENTARIO

1.- ¿Qué es el CAE (Código Alimentario Español) y en que partes esta articulado?

2.- Explica brevemente cómo afecta la composición en ácidos grasos de un alimento a la oxidación de sus lípidos.

3.- Enumera y explica brevemente los procedimientos que se pueden emplear para prevenir el pardeamiento no enzimático en los alimentos

- 4.- Explica brevemente cómo se prepara una muestra de un alimento húmedo como la carne, para su posterior análisis en el laboratorio**
- 5.- ¿En que consiste el NCA (Nivel de Calidad Aceptable) de un programa de muestreo de alimentos? ¿Cómo debe de ser respecto al riesgo del vendedor para que este plan de muestreo sea bueno?**
- 6.- ¿Qué es el IDA de un aditivo, en que unidades se expresa y como se calcula?**
- 7.- Explica brevemente en que consiste la técnica macro-Kjeldahl para el análisis químico de los alimentos. ¿Qué es lo que se analiza con esta técnica?**

8.- ¿En que consiste la cromatografía?, cita 3 tipos de cromatografía de alimentos que conozcas.

9.- Explica brevemente cómo se deben controlar los aspectos ambientales en el almacenamiento de alimentos en refrigeración

10.- ¿Qué tres tipos de conservadores ácidos se emplean para conservar los alimentos?

11.- Explica brevemente en que consiste el cuajo y como afecta a las caseínas de la leche para provocar la coagulación de la leche

12.- Enumera los tipos adulteración físico-química más comunes que se producen en la leche con fines fraudulentos.

13.- ¿Qué son Carnes PSE (Pale, Soft & Exudative) y por que se producen?

14.- ¿Qué es el valor K del pescado y que categorías se establecen en función de este valor K?

15.- ¿Qué es el índice de yema de un huevo y que valor debe tener para que el huevo se considere fresco?

16.- Enumera las distintas fases que tienen lugar en la purificación de los aceites refinados.

17.- ¿Qué es el índice de yodo de una grasa y que utilidad tiene su determinación?

18.- Enumera las fases de las que consta un sistema APPCC de autocontrol de calidad.

19.- PROBLEMA DE DISOLUCIONES/ DILUCIONES (1 punto)

¿Cómo prepararías 500ml de una disolución de H_2SO_4 1 Normal a partir de una disolución de H_2SO_4 al 15% y densidad $1,15 \text{ g/cm}^3$?

PM del H_2SO_4 = 98 g/mol

Valencia del H_2SO_4 = 2

(Acordaros de poner todas las unidades)

