

# Escuela Superior de Hostelería y Turismo. Madrid

## PRUEBAS PARA LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE TÉCNICO SUPERIOR EN FORMACIÓN PROFESIONAL

Convocatoria correspondiente al curso 2020-2021

(Resolución de 12 de enero de 2021 de la Dirección General de Educación Secundaria, Formación Profesional y Régimen Especial)

DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
NOMBRE:	D.N.I. N.I.E. o Pasaporte:	Fecha:	

Código del ciclo:	Denominación completa del título:
Código del módulo:	Denominación completa del módulo profesional:

INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA
<ul style="list-style-type: none"><li>- Cumplimente sus datos antes del examen y firme en todas las hojas que se entreguen, el espacio reservado para ello.</li><li>- Tenga disponible el DNI, NIE o Pasaporte en la mesa.</li><li>- Antes de contestar cualquier pregunta, lea atentamente el enunciado de esta.</li><li>- La prueba consta de un total de 20 preguntas, entre preguntas cortas y preguntas tipo test.</li><li>- Señale y escriba con tinta indeleble, que no sea roja, las respuestas.</li><li>- La contestación a cada pregunta se realiza marcando con un círculo la respuesta que considere correcta.</li><li>- Si se ha de rectificar una respuesta, trazar un aspa y volver a marcar con un círculo la opción definitiva. No utilizar líquido corrector (Tippex).</li><li>- La pregunta que contenga dos respuestas señaladas será anulada.</li><li>- Se utilizará solamente el papel facilitado por el examinador.</li><li>- No se puede utilizar material de consulta.</li><li>- La prueba tendrá una duración de 90 minutos.</li></ul>
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN
<ul style="list-style-type: none"><li>- Cada pregunta tendrá un valor de 0,50 puntos.</li><li>- En las preguntas tipo test habrá 3 opciones de respuesta para cada pregunta, pero solamente una de ellas será la correcta.</li><li>- Las preguntas sin respuesta ni sumarán ni restarán puntuación y cada respuesta tipo test errónea se penalizará restando media pregunta acertada.</li><li>- Para superar el módulo la puntuación deberá alcanzar un mínimo de 5 puntos sobre un máximo de 10.</li></ul>

**I.E.S. ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE MADRID**

**TURNO LIBRE**

*Convocatoria año 2021*

*Ciclo: TÉCNICO SUPERIOR EN GESTIÓN DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS*

*Módulo: Dirección de Alojamientos Turísticos*

**NOMBRE Y APELLIDOS:** \_\_\_\_\_

**Este examen consta de 20 preguntas tipo test. Cada una de ellas vale 0,50 puntos.**

**Por cada respuesta INCORRECTA se restará media respuesta CORRECTA. Las preguntas sin respuesta no restarán ni sumarán puntuación. Se requiere alcanzar la puntuación mínima de 5 para lograr el aprobado del examen del módulo. Sólo una opción de respuesta es correcta para cada pregunta.**

- 1. Los animadores turísticos que comunican a los clientes, mediante diferentes herramientas, las actividades que se van a realizar y animan al público a que participe, son los :**
  - a) Animadores Infantiles
  - b) Animadores Deportivos
  - c) Animadores Difusores
  
- 2. Las algas marinas, como tratamiento de salud, son beneficiosas para:**
  - a) El sistema circulatorio y tonificación muscular
  - b) Reducir la formación de radicales libres
  - c) Proteger al organismo de bacterias y virus y para cuidar las articulaciones
  
- 3. Los lodos suponen un tratamiento terapéutico basado en:**
  - a) Higiene facial
  - b) Masaje corporal
  - c) Ambos
  
- 4. ¿ Dónde podemos encontrar el hotel temático del Juguete, pensado para familias y niños ?**
  - a) Canarias
  - b) Comunidad Valenciana
  - c) Andalucía

**5. La chocolaterapia la podemos encontrar en:**

- a) Centros de talasoterapia
- b) Spas
- c) Balnearios

**6. Las aguas mineromedicinales se utilizan, primordialmente, en:**

- a) Balnearios + Spas
- b) Spas, únicamente
- c) Balnearios, únicamente

**7. Un hotel situado en zona natural ofrece un producto de aventura. Este producto requiere el uso de kayak para realizar un descenso por aguas bravas. Es el llamado:**

- a) Bus-bob
- b) Hidro-Speed
- c) Rafting

**8. Los servicios turísticos que pueden ser utilizados por cualquier usuario, independientemente de si está disfrutando o no del servicio principal, se denominan:**

- a) Servicios complementarios
- b) Servicios de base derivados
- c) Servicios periféricos

**9. Para seguir el correcto orden de limpieza de las habitaciones del hotel...**

- a) Primeramente se limpiarán las habitaciones de salida, ya que vendrán nuevos clientes desde el mediodía y todo ha de estar a punto.
- b) Primeramente se limpiarán las habitaciones de continuación de clientes
- c) Primeramente se limpiarán aquellas habitaciones de salida que no están previstas de ser ocupadas ese día, precisamente para dejarlas listas por si hubiera llegadas inesperadas.

**10. El *Planning Forecast* :**

- a) Es un documento diario
- b) Es un documento mensual
- c) Es un documento anual

**11. Un hotel de 120 habitaciones ha tenido ayer 82 habitaciones ocupadas, 5 habitaciones bloqueadas y el resto han quedado libres. Si su ADR ha sido de 90 €, ¿Cual ha sido su RevPAR de ayer ?**

Cálculo:

**12. La gestión de las reservas es una función del sub-departamento:**

- a) Front-Office
- b) Back-Office
- c) Ninguno de ellos realiza esa función

**13. Los establecimientos rurales que ofrecen alojamiento en régimen de habitaciones compartidas son :**

- a) Apartamentos Rurales
- b) Albergues Rurales
- c) Casas Rurales

**14. Si a los ingresos por habitaciones le restamos los costes directos que se producen en esas habitaciones, lo que obtenemos es el:**

- a) Net Operating Income
- b) Gross Operating Profit
- c) Gross Operating Income

**15. El precio que cubre los costes totales y alcanza el Umbral de Rentabilidad es:**

- a) Precio Mínimo
- b) Precio Técnico
- c) Precio Plano

**16. El Fondo de Maniobra contable es:**

- a) AC menos PC
- b) AC dividido entre PC
- c) AC dividido entre el Neto Patrimonial

**17. Si el Payback de una inversión hotelera de 12.000.000 € ha sido de 4,73. ¿Cuál habra sido el tiempo exacto de recuperación de dicha inversión ?**  
Cálculo

**18. ¿ Qué coste mensual de personal tiene el departamento de Animación del hotel si los sueldos son de 1.500 €/mes + dos pagas extraordinarias anuales y 225 días efectivos de trabajo al año ?**  
Cálculo:

**19. Un hotel rural de nueva apertura ha contratado una póliza de crédito con las siguientes condiciones:**  
**Límite: 120.000 € Comisión de apertura: 0,8 % Comisión Semestral por saldo no dispuesto: 3% Tipo de interés anual: 7,00 %.**  
**Al cierre del año, el hotel ha dispuesto de 80.000 €. ¿Cuál ha sido el coste porcentual del crédito solicitado ?**  
Cálculo

**20. La rentabilidad económica o ROI de un hotel es...**

- a) B° antes de Impuestos dividido entre el Activo Total
- b) B° antes de Impuestos dividido entre los Fondos Propios
- c) B° antes de Impuestos dividido entre el PasivoTotal