

Pruebas para la obtención del título de Técnico Grado Superior Dirección de Servicios en Restauración 2022

Gestión de la Calidad y la Seguridad e Higiene alimentaria

INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA
<ul style="list-style-type: none"> - Cumplimentar los datos del aspirante antes del examen y firmar en todas las hojas que se entreguen. - Tener disponible el DNI en la mesa. - Señalar y escribir con tinta indeleble, que no sea roja, las respuestas y su desarrollo. - Si se ha de rectificar una respuesta, trazar un aspa o tachar con una línea horizontal. No utilizar líquido corrector (Tippex). - Utilizar solamente el papel facilitado por el examinador (con el sello y formato correspondiente). - No utilizar material de consulta (salvo aquél que se autorice expresamente) - .Dispone de 60 minutos para la realización de este examen.
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> - Cada respuesta correcta sumará +0,5 puntos. - Cada respuesta incorrecta restará -0.25 puntos. - Las respuestas en blanco ni suman ni restan.

(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: (1) HOTS05	Denominación completa del título: (1) GRADO SUPERIOR DIRECCIÓN DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN		
Clave o código del módulo: (1)	Denominación completa del módulo profesional: (1) GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIAS		

(1) Consígnense las denominaciones exactas y los códigos reflejados en el anexo 1.a o 1.b de las presentes instrucciones.

CALIFICACIÓN

- 1. La rueda de Deming, metodología en los sistemas de calidad, está basada en un ciclo de resolución de problemas y mejora compuesto por cuatro puntos:**
 - a. Planificar, ejecutar, comprobar y actuar
 - b. Planificar, reorganizar, aplicar y comprobar
 - c. Planificar, ejecutar, decidir y actuar
- 2. El diagrama de causa-efecto, desarrollado por Kaoru Ishikawa:**
 - a. Requiere la implicación de los directivos de la empresa únicamente
 - b. Se utiliza para encontrar, seleccionar y documentar las causas de la variación de la calidad en la producción y organizar la relación entre ellas
 - c. Se genera en la primera etapa de la evolución de los sistemas de calidad.
- 3. El libro en el que se desarrolla la trilogía de la calidad en 1951 por Joseph M. Juran es:**
 - a. Total Quality Control
 - b. Economic Control of Quality of Manufactured Product
 - c. Quality Control Handbook
- 4. Otro gran aporte a la gestión de la calidad de Juran fue la aplicación del principio del Pareto según el cual:**
 - a. El 80% de los problemas es causado por el 20% de las causas
 - b. Hay un ciclo de resolución de problemas y de mejora que consta de 4 puntos
 - c. Se elaboran métodos estadísticos para medir y mejorar la estabilidad de la producción en las fábricas.
- 5. Se considera creador del control estadístico de la calidad a:**
 - a. Henry Ford
 - b. Frederick Wilson Taylor
 - c. Walter Shewart
- 6. Las etapas del desarrollo de un equipo de trabajo son:**
 - a. Formación del equipo, discusión y realización
 - b. Formación del equipo, discusión, normalización y realización
 - c. Ninguna de las opciones es correcta
- 7. El concepto cero defectos indica:**
 - a. Que no hay fallos en el proceso
 - b. Que puede haber algún fallo, pero pequeño
 - c. Que el cliente es el encargado de evaluar el proceso
- 8. Es obligatorio indicar en el etiquetado de los productos alimentarios:**
 - a. El valor energético expresado en kj/kcal por cada 100g/100ml
 - b. La fibra alimentaria que tenga el alimento expresada en gramos
 - c. Ambas opciones son correctas

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

9. Según el Codex Alimentarius: “la capacidad para seguir el movimiento de un alimento a través de los pasos específicos de la producción, la transformación y la distribución” se denomina;

- a. Cadena alimentaria
- b. Trazabilidad
- c. Rueda alimentaria

10. Indica, a cuál de los siguientes alimentos se le exige indicar en la etiqueta la lista de ingredientes:

- a. Agua carbónica
- b. Vinagre de fermentación al que no se ha añadido ningún otro ingrediente
- c. Patatas peladas o cortadas

11. Los productos de limpieza se almacenarán:

- a. Siempre por debajo del nivel de almacenaje de los productos alimenticios
- b. Nunca en contacto directo con el suelo
- c. Nunca en zonas donde se manipulan productos alimenticios.

12. La suciedad de naturaleza grasa:

- a. Es fácil de limpiar salvo que contenga albúmina
- b. Ofrece gran adherencia a las superficies y es difícil de limpiar
- c. Presenta poca adherencia sobre el material de soporte

13. La correcta limpieza, debe combinar tres procesos:

- a. Físico, orgánico y biológico
- b. Físico, químico y biológico
- c. Físico, químico y orgánico

14. La cámara de almacenaje de verduras, hortalizas y frutas, tiene que tener una temperatura de:

- a. Entre 0 y 5°C
- b. Entre 0 y 8°C
- c. Entre 3-7°C

15. Según el Real Decreto 1254/1991, utilizaremos ovoproductos pasteurizados en sustitución del huevo, siempre que este no alcance temperaturas en el centro superiores a:

- a. 75 °C
- b. 60 °C
- c. 80°C

16. En la parte más baja de las cámaras de almacenaje y conservación de alimentos, colocaremos:

- a. Productos ya cocinados
- b. Productos intermedios, limpios o racionados
- c. Productos en bruto, hortalizas sin limpiar, carnes y pescados sin racionar, etc.

17. En panes de centeno, cebada o avena, es obligatorio indicar que contienen gluten.

- a. Verdadero
- b. Falso

18. Podemos eliminar la bacteria *Escherichia coli*:

- a. Con temperaturas superiores a 70°C
- b. Con congelación del alimento a -20°C durante 24-48 horas
- c. No se destruye con el calor ni con el frío, únicamente en ausencia de oxígeno

19. En la fase de recepción de la Guía de prácticas correctas de higiene, el criterio de tolerancia para los productos congelados es:

- a. -12°C
- b. -8°C
- c. -15°C

20. En un sistema APPCC, se define riesgo como:

- a. El criterio que separa lo aceptable de lo inaceptable
- b. La probabilidad de aparición de un peligro
- c. La situación que se da cuando un límite crítico es incumplido