

Pruebas para la obtención de títulos de Técnico y Técnico Superior

Convocatoria correspondiente al curso 2022-2023

(Resolución de 13 de diciembre de 2022 de la Dirección General de Educación Secundaria, Formación Profesional y Régimen Especial)

DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I./ N.I.E.	Fecha:	

Código del ciclo: (1) SSCM01	Denominación completa del título: (1) Técnico en Atención a Personas en Situación de Dependencia
Clave o código del módulo: (1) 0215	Denominación completa del módulo profesional: (1) Apoyo a domiciliario

INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA
<p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/> El alumno debe presentar documento acreditativo de su identificación, siendo válidos: DNI, pasaporte o carnet de conducir.</p> <p><input type="checkbox"/> El documento deberá permanecer visible en la mesa durante toda la prueba.</p> <p><input type="checkbox"/> Cumplimentar los datos del aspirante antes del examen y firmar en todas las hojas que se entreguen.</p> <p><input type="checkbox"/> Señalar y escribir con tinta indeleble, AZUL, las respuestas en las hojas habilitadas en el cuadernillo de la prueba.</p> <p><input type="checkbox"/> Solo existe una única opción de respuesta válida por cada pregunta, ya sea por ser la única respuesta correcta o bien por ser la respuesta más completa.</p> <p><input type="checkbox"/> Solo valorarán las preguntas contestadas en la hoja de respuestas</p> <p><input type="checkbox"/> Las preguntas, se responderán en los espacios habilitados, diferenciando entre las respuestas de los contenidos teóricos y los supuestos prácticos.</p> <p><input type="checkbox"/> Las respuestas se marcan con una X. Si se ha de rectificar una respuesta, tachar con una línea horizontal. No utilizar líquido corrector (Tippex)</p> <p><input type="checkbox"/> Utilizar solamente el papel facilitado por el examinador (con el sello y formato correspondiente).</p> <p><input type="checkbox"/> No utilizar material de consulta (salvo aquél que haya sido especificado, en su caso, en las instrucciones publicadas).</p> <p><input type="checkbox"/> No se permite el uso del teléfono móvil, ni los relojes inteligentes ni cualquier otro dispositivo con acceso a Internet. El teléfono deberá estar apagado y guardado mientras permanezca en la sala de la prueba.</p> <p><input type="checkbox"/> Los pabellones auditivos deben estar despejados. Están prohibidos los auriculares.</p> <p><input type="checkbox"/> No se puede abandonar la sala hasta que no hayan transcurrido 20 minutos desde el comienzo de la prueba.</p> <p><input type="checkbox"/> Las respuestas debe indicarlo en la plantilla de respuestas. Esta plantilla es lo que se va a corregir</p> <p><input type="checkbox"/> Al terminar el ejercicio COMPRUEBE que ha firmado la plantilla de respuestas y en cada una de las hojas del examen.</p> <p><input type="checkbox"/> Al terminar el ejercicio entregue todas las hojas del examen (cuadernillo de preguntas y cuadernillo de respuestas). En caso contrario el examen será anulado</p> <p><i>Al final de las 30 preguntas del examen, aparecen tres preguntas de reserva. Es importante que se contesten, ya que si fuera necesario anular alguna de las preguntas del examen, las de reserva serán utilizadas para la corrección, en el orden exacto en el que aparecen. Es decir, si se anula una pregunta, se reemplazará por la primera pregunta reserva y así sucesivamente</i></p>
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN

La prueba de cada módulo consta de 30 a 50 preguntas tipo test más preguntas y/o supuestos prácticos basados en los contenidos recogidos en la legislación vigente.

- ☐ En la parte de preguntas de tipo test, cada respuesta **acertada sumará un punto**. Cada respuesta **errónea restará 0'33**, siendo 4 las posibles respuestas y solo 1 será la correcta por ser la más completa.
- ☐ Las preguntas que no se responden ni suman ni restan. Si una pregunta tiene dos respuestas marcadas se considerará errónea, por lo que se penalizará con 0'33.
- ☐ La puntuación de las cuestiones teóricas ponderan el 70% de la calificación final del examen.
- ☐ Los supuestos prácticos, si los hubiere, podrá constar de 1 o varios supuestos.
- ☐ La puntuación de los supuestos prácticos, si los hubiera, supondrían el 30% de la calificación final del examen.
- ☐ La calificación de la prueba se obtiene de la suma de la ponderación de lo obtenido en la parte teórica y lo/s supuestos prácticos con dos decimales.
- ☐ Los módulos que no tengan en la prueba supuestos prácticos la calificación del mismo corresponderá a la puntuación obtenida en las cuestiones teóricas.
- ☐ Para superar la prueba se deberá obtener 5 o más puntos en ambas partes, si las hubiese.
- ☐ La calificación final debe aparecer con un número entero entre el 0 y el 10, por lo que cuando el número correspondiente a la unidad sea superior o igual a 5 se procederá a redondear hacia el número entero superior, siempre que la parte decimal esté por encima de 0'60. De ser inferior a 5 la calificación obtenida, la parte decimal, siempre, se redondeará hacia el número entero inferior.
- ☐ Si la calificación de los contenidos teóricos y/o supuestos prácticos es inferior a 5. La calificación de la prueba se considerará no superada y la nota final de la misma será la correspondiente a la obtenida en la parte de la prueba con calificación inferior

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

CALIFICACIÓN
.....

DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I./ N.I.E	Fecha:	

CONTENIDO DE LA PRUEBA:

1.- Cuál de las siguientes actividades de la vida diaria se considera avanzada:

- a. Vestirse.
- b. Reconocer a una persona.
- c. Asearse.
- d. Viajar.

2.- Decimos que una persona está en situación de dependencia, si:

- a. Tiene un problema físico o cognitivo que entorpece su funcionalidad.
- b. Necesita un bastón o una silla para desplazarse.
- c. Tiene tal reconocimiento por parte de los Servicios Sociales por no poder realizar por sí misma algunas de las actividades de la vida diaria.
- d. Tiene una discapacidad, ya sea física, psíquica o intelectual.

3.- A las atenciones y cuidados prestados a las personas dependientes de manera gratuita en el núcleo familiar, se las denomina:

- a. Apoyo familiar.
- b. Apoyo formal.
- c. Apoyo social.
- d. Apoyo informal

4.- ¿Cuál de los servicios siguientes NO se considera como de apoyo al domicilio?

- a. Una unidad de noche
- b. Servicio de comidas a domicilio.
- c. El SAD.
- d. La teleasistencia

5.- El SAD está dirigido:

- a. A personas con limitación de la autonomía personal.
- b. A personas que viven solas o aisladas.
- c. A personas o familias con desajustes convivenciales.
- d. Las tres opciones son correctas.

6.- Cuando en Apoyo Domiciliario, el TAPSD trata de recuperar la capacidad funcional perdida de un usuario, se dice que la tarea que está realizando cumple una finalidad:

- a. Asistencial.
- b. Preventiva.
- c. Rehabilitadora
- d. Educativa

7.-La mayoría de los usuarios del SAD son:

- a. Personas mayores con cierto nivel de dependencia.
- b. Personas con discapacidad, ya sea esta física, mental o sensorial.
- c. Menores a los que hay que cuidar o atender por ausencia de los padres o tutores.
- d. Ninguna de las anteriores es cierta.

8.- El proceso de acceso a un servicio de atención domiciliaria se inicia:

- a. Con la presentación de la solicitud con toda la documentación requerida adjunta.
- b. Con la petición al trabajador o trabajadora social.
- c. Con una entrevista previa con los responsables del servicio.
- d. Todas son ciertas.

9.- En el SAD, los resultados que se pretende que el usuario alcance con el plan de trabajo que se ha diseñado, es lo que se denomina:

- a. Evaluación de los resultados.
- b. Metodología.
- c. Contenidos.
- d. Ninguna de las anteriores es cierta

10.- Las funciones de las y los profesionales de atención domiciliaria directa, entre los cuales se encuentran los/las TAPSD, son esencialmente:

- a. De coordinación.
- b. De ejecución del plan de trabajo.
- c. De detección y análisis de necesidades.
- d. De diseño de la intervención.

11.- Llamamos economía doméstica a:

- a. A la práctica de medidas de restricción de los gastos para que no superen los ingresos.
- b. La administración de todos los bienes de una unidad familiar para satisfacer las necesidades de todos sus miembros.
- c. A los servicios domiciliarios que asesoran y orientan sobre las necesidades del consumo familiar y su adecuación a los recursos disponibles.
- d. Solo la b) y la c) son ciertas.

12.- El tendido de una prenda, una vez lavada:

- a. Puede hacerse al aire libre y de manera vertical.
- b. Puede hacerse al aire libre y de manera horizontal.
- c. Puede hacerse en interior, en un tendedero portátil.
- d. Todas las anteriores son ciertas.

13.- La clasificación de la ropa que se va a lavar en la lavadora:

- a. Dependerá de si es blanca o de color.
- b. Dependerá del fabricante y del modelo de lavadora, así como de la información que contengan las etiquetas de la ropa.
- c. Dependerá del color de la tela (blanca o de color), del tipo de tejido y del grado de suciedad.
- d. Ninguna de las anteriores es cierta.

14.- Todas las planchas incorporan, entre otros dispositivos, un termostato, éste dispositivo que permite:

- a. Reducir el tiempo de planchado.
- b. Regular la temperatura deseada.
- c. Regular la humedad que deja la plancha en la prenda.
- d. Aumentar el tiempo de planchado.

15.- El planchado a alta temperatura es especialmente indicado para:

- a. Tejidos de lana y seda.
- b. Para tejidos y fibras sintéticas.
- c. Telas de algodón e hilos.
- d. Ninguna de las anteriores es cierta.

16.- En el planchado de una camisa:

- a. Comenzaremos primero por las mangas.
- b. Plancharemos en primer lugar el cuello.
- c. Comenzaremos primero por la parte delantera.
- d. Plancharemos en primer lugar los puños y las mangas.

17.- Los cajones de los armarios:

- a. Son las zonas del armario donde se deben guardar las prendas más pequeñas.
- b. Son los espacios que normalmente se destinan a guardar las prendas de lana.
- c. Sirven para guardar aquellas piezas que deben estar extendidas en sentido horizontal como jerseys y camisetas.
- d. Ninguna de las anteriores es cierta.

18.- Los utensilios a emplear en la limpieza de cristales:

- a. Son solo la esponja o la bayeta
- b. Son únicamente la esponja o bayeta y un trapo o papel de periódico para secarlos
- c. La elección más completa es esponja, bayeta (o también rasqueta limpiacristales) y un trapo o papel de periódico para secarlos.
- d. Ninguna de las anteriores es cierta.

19.- En las etiquetas de la ropa, este símbolo  significa:

- a. No usar lejía
- b. No lavar a máquina
- c. No utilizar secadora
- d. No tender en horizontal

20.- Un electrodoméstico de la clase G:

- a. Tiene una eficiencia energética intermedia
- b. Tiene una eficiencia energética muy eficiente.
- c. Es muy poco eficiente desde el punto de vista energético.
- d. Energéticamente es de eficiencia moderada.

21.- Las tiendas tradicionales de alimentación:

- a. Son todos los mercados municipales dependientes de cada municipio.
- b. Son los hipermercados y supermercados de una misma localidad.
- c. Pueden ser de carácter general o de carácter especializado y suelen estar regentadas por un dependiente.
- d. Solo la a) y la c) son correctas.

22.-En condiciones normales, el cambio de sábanas debe realizarse:

- a. A diario.
- b. Semanalmente.
- c. Una vez al mes.
- d. Cuando detectemos que estén sucias.

23.- Indica cuál de los procesos siguientes es involuntario:

- a. La elaboración de la dieta.
- b. La alimentación.
- c. La nutrición.
- d. Ninguna de las tres.

24.- La función reguladora la ejercen básicamente:

- a. Los lípidos.
- b. Las vitaminas y los minerales.
- c. Los carbohidratos.
- d. Las proteínas.

25.- Los carbohidratos cumplen en el organismo una función fundamentalmente:

- a. Plástica.
- b. Energética.
- c. Reguladora.
- d. Las tres opciones son correctas.

26.-¿Qué mineral interviene en la formación y el mantenimiento de los huesos?

- a. El Yodo.
- b. El sodio.
- c. El calcio.
- d. El potasio.

27.- El boquerón y la sardina son especies de:

- a. Pescado de playa.
- b. Pescado de río.
- c. Pescado azul.
- d. Pescado blanco.

28.- Una ración:

- a. Es el conjunto total de nutrientes que debe ingerirse en cada plato.
- b. Es una medida exacta y normalizada de la cantidad de alimento que debe contener cada plato.
- c. Es una medida aproximada de la cantidad habitual de alimento que contiene un plato.
- d. Ninguna de las opciones anteriores es correcta.

29.- Los alimentos de la base de la pirámide nutricional:

- a. Hay que consumirlos una vez a la semana.
- b. Deben consumirse solo ocasionalmente.
- c. No deben consumirse nunca.
- d. Deben consumirse diariamente.

30.- La pirámide nutricional recomienda en el consumo de verduras y hortalizas:

- a. Que sea de productos variados y diferentes sabores.
- b. Que priorice el consumo de productos de temporada y del propio entorno.
- c. Que sean productos de diferentes texturas y colores.
- d. Las tres opciones son correctas.

31.- ¿Cuál de las orientaciones para elaborar una dieta no es recomendable?

- a. Disminuir el consumo de carnes rojas y aumentar la de aves.
- b. Reducir ligeramente la cantidad por ración.
- c. Comer variado y de todo.
- d. Primar el consumo de grasas saturadas

32.- La dieta indicada para el tratamiento de la obesidad es:

- a. Una dieta blanda.
- b. Una dieta laxante.
- c. Una dieta hipocalórica.
- d. Una dieta hiperproteica.

33.- La dieta astringente está indicada para:

- a. El tratamiento de la diarrea.
- b. Personas con altos niveles de colesterol.
- c. El tratamiento de la hipertensión arterial.
- d. El tratamiento del estreñimiento.

34.- Los alimentos recomendados para dietas laxantes son, por ejemplo:

- a. La fruta, la verdura o los cereales integrales.
- b. La leche.
- c. El arroz, y el membrillo.
- d. Cualquier alimento con poca sal y pocos líquidos.

35.- La dieta de las personas con discapacidad motriz:

- a. Se han de priorizar dietas astringentes.
- b. Ha de incluir cantidad de fibra para activar el tránsito intestinal.
- c. Ha de ser hipercalórica.
- d. Las tres opciones son incorrectas.

36.- ¿Cuál de los aspectos siguientes son factores de riesgo de malnutrición en las personas mayores?

- a. Alteraciones dentales y de la masticación.
- b. La falta de dinero para comprar alimentos saludables debido a las bajas pensiones.
- c. Pérdida de la percepción sensorial.
- d. Las tres opciones anteriores son correctas.

37.- Respecto a la descongelación de un alimento: (Señala la opción incorrecta)

- a. Lo retiraremos del congelador y dejaremos que se descongele a temperatura ambiente.
- b. Una vez descongelado, no lo volveremos a congelar.
- c. Se podrá descongelar sumergiendo el alimento, debidamente protegido en su envase o envoltorio, en agua fría.
- d. Podemos utilizar el microondas para descongelarlo.

38.- Los pantalones y las faldas, para plancharlos, es preferible;

- a. Empezar por las perneras, siguiendo por las costuras planas y acabando por los dobladillos.
- b. Empezar por la cintura y la parte alta, incluyendo los bolsillos.
- c. Empezar enfrentando las costuras de las perneras, y se pasará la plancha marcando las rayas.
- d. Empezar enfrentando las costuras de las perneras, y se pasará la plancha sin marcar las rayas.

39.-En la ejecución del plan de trabajo cuando hablamos del registro de incidencias, en este deben anotarse:

- a. Sugerencias para mejorar la atención y el bienestar de la persona usuaria.
- b. Las dificultades en la prestación del servicio, por ejemplo, por hostilidad de la persona usuaria.
- c. Las necesidades detectadas que no salieron a relucir en la fase de diagnóstico.
- d. Las tres repuestas (a b y c) son correctas.

40.- Por intensidad en la prestación de un servicio de ayuda a domicilio se entiende:

- a. La frecuencia de las visitas en el domicilio.
- b. Las tareas que se realizan en un mes en el domicilio.
- c. El número de profesionales que participan en la atención.
- d. Carga horaria concedida y su asignación a cada día de la semana.

PREGUNTAS RESERVA

41.- ¿En qué se diferencian el sofrito y el salteado?




- a. Está en que el sofrito requiere temperatura moderada y tiempo largo de cocción, mientras que el salteado requiere temperatura alta y poco tiempo de cocción.
- b. Ambas cosas son exactamente lo mismo.
- c. La única diferencia se centra en el instrumento, el sofrito se cocina en una cazuela o sartén y el salteado en el wok.
- d. La diferencia está en los alimentos, en el sofrito solo se utilizan verduras mientras que en el salteado se pueden incluir más productos.

42.- Para reducir al máximo el riesgo de contaminación directa deberemos:

- a. Las tres opciones son verdaderas.
- b. Lavarnos bien las manos al cambiar de operación en la cocina.
- c. Utilizar siempre cuchillos y utensilios limpios.
- d. Proteger los alimentos que guardamos en la nevera con recipientes con tapa o envueltos en lámina de plástico.

43.- ¿Cuál de las salsas siguientes es una salsa con leche?

- a. La salsa rosa.
- b. La salsa milanesa.
- c. La mayonesa.
- d. La besamel.

44.- Los símbolos, relacionados con el cuidado de los tejidos, compuestos por un cuadrado (como por ejemplo;   ) hacen referencia a las operaciones de:

- a. Planchado.
- b. Blanqueado.
- c. Secado.
- d. Lavado a máquina.

Espacio destinado a la formulación de las preguntas, cuestiones, supuestos o realizaciones de que debe constar la Prueba.

Se utilizarán las hojas que sean necesarias para ello, con los datos del aspirante en cada una de

