

## Pruebas para la obtención de títulos de Técnico y Técnico Superior

### Convocatoria correspondiente al curso 2023-2024

(Resolución de 29 de diciembre de 2023 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: HOTM01	Denominación completa del título: TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA		
Clave o código del módulo: 3 - 0031	Denominación completa del módulo profesional: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		

INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA
<ul style="list-style-type: none"><li>- Cumplimentar los datos del aspirante antes del examen y firmar en todas las hojas que se entreguen.</li><li>- Tener disponible el DNI o documento identificativo equivalente en la mesa.</li><li>- Señalar y escribir con tinta indeleble, que no sea roja, las respuestas y su desarrollo. No utilizar lápiz.</li><li>- Si se ha de rectificar una respuesta, trazar un aspa o tachar con una línea horizontal. No utilizar líquido corrector (Tippex).</li><li>- Utilizar solamente el papel facilitado por el examinador.</li><li>- Se dispone de 60 minutos para la realización de la prueba.</li><li>- Cada pregunta tipo test tiene una única respuesta correcta.</li></ul>
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN
<p>Indíquese:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Cada una de las preguntas tipo test correctamente contestadas sumará 0,25 puntos.</li><li>- Cada respuesta incorrecta penalizará <math>\frac{1}{3}</math> de una respuesta correcta, lo que supone que cada tres preguntas incorrectas se anulará una respuesta correcta.</li><li>- Las preguntas tipo test no contestadas no penalizan.</li></ul>

(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:**

- Frotar el objeto o superficie a desinfectar con un paño empapado en producto se conoce como...**
  - Inmersión
  - Loción
  - Pulverización
- ¿A qué metodología corresponden las siglas APPCC?**
  - Actualización de Protocolos Públicos de Control Crítico
  - Análisis de Previsión de Puntos de Control Continuo
  - Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico
- La eliminación completa de microorganismos se denomina...**
  - Limpieza
  - Desinfección
  - Esterilización
- La combinación de limpieza y desinfección recibe el nombre de higienización.**
  - Verdadero
  - Falso
- ¿Cómo se denomina la ración de un plato que se guarda una vez preparada por si surgiera cualquier problema?**
  - Muestra de control
  - Muestra testigo
  - Ninguna de las anteriores
- ¿En qué producto se deben sumergir los vegetales para su desinfección?**
  - En agua muy caliente (a 90 °C)
  - En una solución de lejía, apta para uso alimentario a 72-100 mg/L (ppm)
  - En agua a temperatura ambiente
- La mayor parte de los microorganismos proliferan en un medio con un Ph...**
  - Alcalino
  - Ácido
  - Neutro
- ¿Cuál es el procedimiento destinado a destruir los microorganismos patógenos o, por lo menos, reducir su número o desactivar su capacidad contaminante?**
  - La desinfección
  - La destrucción orgánica
  - La desesterilización
- ¿Qué productos se deben utilizar para limpiar cualquier tipo de superficies en las que se manipulan alimentos?**
  - Desengrasantes
  - Productos de acción combinada detergente-desinfectante
  - Detergentes comunes y agua caliente
- ¿Cómo deben ser los suelos de un establecimiento de restauración?**
  - De color oscuro
  - De material poroso
  - Antideslizantes

11. **Para evitar romper la cadena del frío, ¿qué tiempo máximo podemos demorar el almacenaje de los productos fríos y congelados?**
  - a) 1 hora
  - b) 15 minutos
  - c) 2 minutos
12. **La temperatura de los productos refrigerados debe ser...**
  - a) Menor o igual a -18°C
  - b) Menor o igual a 4°C
  - c) Ninguna de las anteriores
13. **La trazabilidad es...**
  - a) Un elemento que se incorpora a la cadena alimentaria para dar seguridad al consumidor
  - b) Una marca que se coloca a los animales para conocer su origen
  - c) La posibilidad de seguir la pista a un alimento a través de la cadena alimentaria
14. **En un sistema de APPCC se entiende por tolerancia...**
  - a) Admitir desviaciones en puntos críticos o estratégicos del sistema productivo
  - b) Relajar la vigilancia en algunas fases del sistema productivo por no considerarlas críticas
  - c) Establecer niveles admisibles de desviaciones sobre las situaciones normalizadas de un proceso
15. **¿Con qué frecuencia debe lavarse el uniforme de las personas que trabajan en la cocina?**
  - a) Diariamente
  - b) Semanalmente
  - c) Según lo que se ensucie
16. **¿Cómo se denomina la técnica de desinfección consistente en sumergir el objeto en una solución desinfectante, dejando el tiempo necesario para que el producto actúe?**
  - a) Pulverización
  - b) Loción
  - c) Inmersión
17. **La limpieza debe realizarse mediante la combinación de métodos...**
  - a) Físicos, químicos y biológicos
  - b) Físicos y químicos
  - c) Físicos y biológicos
18. **¿Con qué nombre se designa al alimento que, de forma premeditada, se le ha añadido o quitado alguna sustancia o se le ha hecho variar su composición, con fines fraudulentos?**
  - a) Adulterado
  - b) Transformado
  - c) Fraudulento
19. **¿Qué nombre recibe el hecho de aplicar a los residuos tratamientos destinados a su aprovechamiento para diferentes finalidades?**
  - a) Valorizar
  - b) Tratar
  - c) Reutilizar
20. **Se recomienda utilizar tablas de corte de diferentes colores para...**
  - a) Evitar la contaminación cruzada
  - b) Distinguir la naturaleza del producto utilizado
  - c) Que destaque mejor el alimento
21. **Los materiales que se descartan después de su uso se conocen como...**
  - a) Residuos
  - b) Emisiones
  - c) Vertidos
22. **¿Qué actuaciones incluye la denominada regla de las 3 R?**
  - a) Retirar, remodelar y reciclar
  - b) Reutilizar, reelaborar y reciclar
  - c) Reducir, reutilizar y reciclar

23. Para que un proceso de abatimiento de temperatura desde la temperatura de cocción hasta menos de 8 °C sea seguro, ¿qué tiempo máximo puede transcurrir?
- 2 horas
  - 30 minutos
  - 1 hora
24. ¿A qué temperatura debe estar el agua para realizar un proceso de desinfección en un lavaplatos o túnel de lavado?
- 65 °C
  - Más de 82 °C
  - 70-80 °C
25. ¿Qué humedad relativa debe haber en un almacén de productos alimentarios?
- 50-60%
  - 0-10 %
  - 70-80%
26. ¿Cómo se puede destruir la bacteria *Staphylococcus aureus*?
- Con un tratamiento térmico a temperaturas superiores a 65 °C durante 30 minutos en el centro del producto.
  - Por congelación a -18 °C
  - Con una cocción normal
27. ¿Qué significa que los alimentos deben ser inocuos?
- Que deben estar disponibles en cantidades suficientes
  - Que deben resultar sabrosos y placenteros para el consumidor
  - Que no deben causar daño al consumidor
28. ¿Qué tipo de contaminantes son el anisakis y la triquina?
- Parásitos
  - Bacterias
  - Virus
29. ¿Cuál debe ser el destino de los aceites de cocina usados?
- El reciclaje para ser utilizados nuevamente como tales aceites
  - El enterramiento en depósitos especiales, puesto que no pueden ser reciclados ni destruidos
  - El reciclaje para la obtención de biocombustibles u otros productos para uso industrial
30. Cuando compramos productos a granel y con la menor cantidad de envoltorios posibles estamos...
- Reduciendo
  - Reutilizando
  - Reciclando
31. ¿Qué temperatura debe haber en un almacén de productos alimentarios?
- 15-25 °C
  - 30-35 °C
  - 4 °C
32. ¿En qué tipo de alimentos se desarrolla la bacteria *Vibrio parahaemolyticus*?
- Carnes
  - Pescado, moluscos y mariscos
  - Lácteos
33. ¿Cuál es la enfermedad comúnmente conocida como “el mal de las vacas locas”?
- La encefalopatía lobular vacuna
  - La espongopatía encefaliforme bovina
  - La encefalopatía espongiforme bovina
34. ¿Qué incluyen los tratamientos DDD para prevenir o combatir las plagas?
- Desinfección, desratización y desinsectación
  - Desinsectación, desinfección y desparasitación
  - Desparasitación, desratización y desinfección



**Comunidad  
de Madrid**



- 35. La lejía en combinación con el hidróxido de amonio (amoníaco) produce vapores tóxicos.**
- a) Verdadero
  - b) Falso
- 36. Una reparación en una cámara es una medida de...**
- a) Mantenimiento preventivo
  - b) Mantenimiento objetivo
  - c) Mantenimiento subjetivo
- 37. ¿Cuál es la principal opción, la más eficaz y la primera que debemos aplicar si nos planteamos un uso eficiente de los recursos?**
- a) Reducir el consumo de recursos.
  - b) Reutilizar lo que sea posible.
  - c) Reciclar lo que sea posible.
- 38. La aplicación de un biocida en el control de plagas es una medida...**
- a) Preventiva
  - b) Correctiva
  - c) General
- 39. El proceso por el que se acelera el enfriamiento de los alimentos se denomina...**
- a) Regeneración
  - b) Abatimiento
  - c) Conservación
- 40. ¿Qué diferencia el método UHT de la esterilización clásica?**
- a) En el método UHT se aplican temperaturas más elevadas, pero durante menos tiempo
  - b) En el método UHT se aplican temperaturas más bajas, pero durante más tiempo
  - c) En el método UHT se aplican temperaturas más elevadas y durante más tiempo