

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

### Convocatoria correspondiente al curso 2024-2025

(Resolución de 19 de diciembre de 2024 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: HOTM02	Denominación completa del título: TÉCNICO EN SERVICIOS EN RESTAURACIÓN		
Clave o código del módulo: 06 - 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>

CALIFICACIÓN
.....

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

**CONTENIDO DE LA PRUEBA:**

- Con relación al uso de guantes, indica cuál de las siguientes afirmaciones es falsa:**
  - Exime del lavado de las manos
  - En determinadas ocasiones es conveniente, aunque no sea obligatorio
  - No tiene por qué ser más higiénico que el lavado de manos
- El Real Decreto 1254/1991 establece la sustitución del huevo por ovoproductos pasteurizados (elaborados por empresas autorizadas) en la elaboración de mayonesas, salsas y cremas, salvo que sigan un tratamiento térmico posterior...**
  - No inferior a 60°
  - No inferior a 75°
  - Ninguna de las anteriores
- La... es una reacción alérgica general, de gran intensidad, que normalmente se produce pocos minutos después de la exposición al alérgeno.**
  - Intolerancia
  - Anafilaxia
  - Enfermedad celíaca
- Se denomina... a la técnica consistente en devolver un alimento que ha sido sometido a conservación, ya sea una materia prima o un producto preelaborado o elaborado, a la temperatura de consumo y a las condiciones de servicio.**
  - Abatimiento
  - Descongelación
  - Regeneración
- ¿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

10. **La mayor parte de los microorganismos proliferan en un medio con un Ph...**
- Alcalino
  - Ácido
  - Neutro
11. **¿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
12. **¿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
13. **¿Cómo deben ser los suelos de un establecimiento de restauración?**
- De color oscuro
  - De material poroso
  - Antideslizantes
14. **Para evitar romper la cadena del frío, ¿qué tiempo máximo podemos demorar el almacenaje de los productos fríos y congelados?**
- 1 hora
  - 15 minutos
  - 2 minutos
15. **La temperatura de los productos refrigerados debe ser...**
- Menor o igual a  $-18^{\circ}\text{C}$
  - Menor o igual a  $4^{\circ}\text{C}$
  - Ninguna de las anteriores
16. **La trazabilidad es...**
- Un elemento que se incorpora a la cadena alimentaria para dar seguridad al consumidor
  - Una marca que se coloca a los animales para conocer su origen
  - La posibilidad de seguir la pista a un alimento a través de la cadena alimentaria
17. **En un sistema de APPCC se entiende por tolerancia...**
- Admitir desviaciones en puntos críticos o estratégicos del sistema productivo
  - Relajar la vigilancia en algunas fases del sistema productivo por no considerarlas críticas
  - Establecer niveles admisibles de desviaciones sobre las situaciones normalizadas de un proceso
18. **La anisakiasis es una enfermedad provocada por una bacteria anaerobia.**
- Verdadero
  - Falso
19. **¿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?**
- Pulverización
  - Loción
  - Inmersión
20. **La limpieza debe realizarse mediante la combinación de métodos...**
- Físicos, químicos y biológicos
  - Físicos y químicos
  - Físicos y biológicos
21. **¿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?**
- Adulterado
  - Transformado
  - Fraudulento

22. ¿Qué nombre recibe el hecho de aplicar a los residuos tratamientos destinados a su aprovechamiento para diferentes finalidades?
- Valorizar
  - Tratar
  - Reutilizar
23. Se recomienda utilizar tablas de corte de diferentes colores para...
- Evitar la contaminación cruzada
  - Distinguir la naturaleza del producto utilizado
  - Que destaque mejor el alimento
24. Los materiales que se descartan después de su uso se conocen como...
- Residuos
  - Emisiones
  - Vertidos
25. ¿Qué actuaciones incluye la denominada regla de las 3 R?
- Retirar, remodelar y reciclar
  - Reutilizar, reelaborar y reciclar
  - Reducir, reutilizar y reciclar
26. 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
27. ¿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
28. ¿Qué humedad relativa debe haber en un almacén de productos alimentarios?
- 50-60%
  - 0-10 %
  - 70-80%
29. ¿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
30. ¿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
31. La triquinosis es una infección provocada por un/una...
- Parásito
  - Bacteria
  - Virus
32. ¿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
33. Cuando compramos productos a granel y con la menor cantidad de envoltorios posibles estamos...
- Reduciendo
  - Reutilizando
  - Reciclado



**Comunidad  
de Madrid**



- 34. ¿Qué temperatura debe haber en un almacén de productos alimentarios?**  
a) 15-25 °C  
b) 30-35 °C  
d) 4 °C
- 35. ¿En qué tipo de alimentos se desarrolla la bacteria *Vibrio parahaemolyticus*?**  
a) Carnes  
b) Pescado, moluscos y mariscos  
c) Lácteos
- 36. ¿Qué incluyen los tratamientos DDD para prevenir o combatir las plagas?**  
a) Desinfección, desratización y desinsectación  
b) Desinsectación, desinfección y desparasitación  
c) Desparasitación, desratización y desinfección
- 37. La revisión periódica de los fogones es una medida de...**  
a) Mantenimiento preventivo  
b) Mantenimiento objetivo  
c) Mantenimiento correctivo
- 38. ¿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.
- 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