

## 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: HOTS04	Denominación completa del título: TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE COCINA		
Clave o código del módulo: 03 . 0501	Denominación completa del módulo profesional: GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE EN RESTAURACIÓN		

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:**

- La toxiinfección alimentaria la origina la ingesta de alimentos contaminados por agentes biológicos que, además, al reproducirse producen toxinas.**
  - Verdadero
  - Falso
- La alteración de los alimentos está muy relacionada con su conservación y supone una pérdida de su calidad nutritiva o gastronómica, pero no necesariamente de su seguridad.**
  - Verdadero
  - Falso
- Un alimento contaminado...**
  - Es al que, de forma premeditada, se le ha añadido o quitado alguna sustancia o se ha hecho variar su composición, con fines fraudulentos
  - Es aquel que presenta objetos extraños o agentes que pueden provocar o transmitir enfermedades.
  - Ninguna de las anteriores
- Almacenar en una cámara un pollo crudo sin proteger junto a un plato cocinado tiene riesgo de provocar una...**
  - Contaminación cruzada directa
  - Contaminación cruzada indirecta
  - No supone una práctica de riesgo
- La contaminación por agentes biológicos es la causada por un objeto extraño que está presente en el alimento y que puede provocar daños en la salud de la persona que lo consume.**
  - Verdadero
  - Falso
- Los/las... necesitan una célula viva para poder multiplicarse, y por tanto no se pueden multiplicar en los alimentos, solamente los utilizan como vehículo de transmisión.**
  - Bacterias
  - Virus
  - Ambas son correctas
- El agente causante de un grupo de enfermedades denominadas encefalopatías espongiformes transmisibles (EET), que afectan a los animales y a los seres humanos son los...**
  - Virus
  - Parásitos
  - Priones
- Las bacterias que se multiplican más rápidamente a 37-40 °C, como es el caso de la salmonela, se denominan...**
  - Termófilas
  - Mesófilas
  - Psicrófilas
- Las bacterias aerobias necesitan la ausencia de oxígeno para multiplicarse y se desarrollan en el interior de latas, o productos envasados al vacío.**
  - Verdadero
  - Falso

10. El documento en el que se describen las acciones destinadas a mantener las instalaciones, la maquinaria, los utensilios y otros equipamientos en perfecto estado de higiene se denomina...
- Plan de limpieza y desinfección (L+D)
  - APPCC
  - Ninguna de las anteriores
11. Para facilitar las operaciones de limpieza y desinfección, los suelos...
- Deben ser de un material antiporoso, y las juntas de las baldosas lo más pequeñas posible
  - Deben ser de color claro, para una detección más rápida de la suciedad
  - Ambas son correctas
12. Para facilitar las operaciones de limpieza y desinfección, el material más idóneo para las mesas de trabajo es...
- La madera
  - El acero inoxidable
  - El mármol
13. Los detergentes son productos químicos que destruyen la mayoría de los agentes patógenos con los que entran en contacto.
- Verdadero
  - Falso
14. ¿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?.
- Loción
  - Pulverización
  - Inmersión
15. Si utilizamos una dosis mayor que la indicada en un producto desinfectante...
- El aclarado será mucho más costoso, aumentando el riesgo de contaminación de los alimentos por estas sustancias
  - Requeriremos más esfuerzo para realizar el lavado, o bien el efecto desinfectante será menor que el deseado
  - Tendremos una mejor acción desinfectante, sin ningún riesgo adicional
16. Según el sistema internacional de etiquetado, las frases P seguidas del número 4 agrupan...
- Consejos de prudencia en general en el uso del producto
  - Consejos para el almacenamiento
  - Ninguna de las anteriores
17. De forma general, debemos aplicar el detergente adecuado según el tipo de superficie, y aclarar bien con agua caliente antes de aplicar un desinfectante, para no interferir en su acción.
- Verdadero
  - Falso
18. Para la limpieza de los equipos de calor (hornos, fogones, planchas... debemos apagar el equipo y esperar a que la temperatura baje a 70 °C o 60 °C, pues se consigue mayor eficacia de lavado con el equipo caliente.
- Verdadero
  - Falso
19. Una reparación en una cámara es una medida de...
- Mantenimiento preventivo
  - Mantenimiento correctivo
  - Mantenimiento objetivo
20. La lejía en combinación con el hidróxido de amonio (amoníaco) produce vapores tóxicos.
- Verdadero
  - Falso
21. ¿Qué incluyen los tratamientos DDD para prevenir o combatir las plagas?
- Desinfección, desratización y desinsectación
  - Desinsectación, desinfección y desparasitación
  - Desparasitación, desratización y desinfección

- 22. Los materiales que se descartan después de su uso se conocen como...**
- a) Residuos
  - b) Emisiones
  - c) Vertidos
- 23. Con relación al uso de guantes, indica cuál de las siguientes afirmaciones es falsa:**
- a) Exime del lavado de las manos
  - b) En determinadas ocasiones es conveniente, aunque no sea obligatorio
  - c) No tiene por qué ser más higiénico que el lavado de manos
- 24. Con el fin de agilizar los procesos, es conveniente que los trabajadores de la cocina lleguen al establecimiento con el uniforme de trabajo puesto.**
- a) Verdadero
  - b) Falso
- 25. Los equipos de frío positivo (neveras, cámaras...) deben mantenerse a una temperatura...**
- a) Entre 0° y 4°, con una fluctuación máxima de 2°
  - b) Entre 5° y 8°, con una fluctuación máxima de 2°
  - c) Menor de -18°
- 26. ¿En qué producto se deben sumergir los vegetales para su desinfección?**
- a) En agua muy caliente (a 90 °C)
  - b) En una solución de lejía, apta para uso alimentario a 72-100 mg/L (ppm)
  - c) En agua a temperatura ambiente
- 27. 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...**
- a) No inferior a 60°
  - b) No inferior a 75°
  - c) Ninguna de las anteriores
- 28. 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?**
- a) 2 horas
  - b) 30 minutos
  - c) 1 hora
- 29. 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.**
- a) Abatimiento
  - b) Descongelación
  - c) Regeneración
- 30. La... es una reacción alérgica general, de gran intensidad, que normalmente se produce pocos minutos después de la exposición al alérgeno.**
- a) Intolerancia
  - b) Anafilaxia
  - c) Enfermedad celíaca
- 31. Para el control de alérgenos y sustancias que provoquen intolerancia, se recomienda no utilizar equipos de aire o agua a presión, ya que ayudan a diseminar partículas con alérgenos.**
- a) Verdadero
  - b) Falso
- 32. ¿A qué metodología corresponden las siglas APPCC?**
- a) Actualización de Protocolos Públicos de Control Crítico
  - b) Análisis de Previsión de Puntos de Control Continuo
  - c) Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico
- 33. La anisakiasis es una enfermedad provocada por una bacteria anaerobia.**
- a) Verdadero
  - b) Falso

**34. ¿Cuándo se produce una alerta alimentaria?**

- a) Cuando se detecta que existe un riesgo moderado para la salud de los consumidores y se requerirá la actuación o vigilancia inmediata de la autoridad competente
- b) Cuando se detecta que existe un riesgo leve para la salud de los consumidores y se requerirá la actuación o vigilancia inmediata de la autoridad competente.
- c) Cuando se detecta que existe un riesgo grave para la salud de los consumidores y se requerirá la actuación o vigilancia inmediata de la autoridad competente.

**35. Un PCC que supera el límite crítico empieza a suponer un riesgo, pero no exigirá aún la adopción de medidas inmediatas para que vuelva a estar bajo control.**

- a) Verdadero
- b) Falso

**36. 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

**37. El modelo EFQM es el modelo europeo de excelencia empresarial, y se basa en el concepto de autocontrol (un análisis detallado del funcionamiento del sistema de gestión de la organización).**

- a) Verdadero
- b) Falso

**38. ¿En qué consiste la fase I (evaluación inicial) para la implantación de un sistema de gestión de la calidad?**

- a) En planificar de actuaciones destinadas a la aplicación del sistema de gestión de la calidad
- b) En realizar un diagnóstico de la situación de partida de la empresa en lo que concierne a la implantación de un sistema de calidad
- c) En llevar a cabo las actuaciones para medir y verificar el desarrollo de los procesos y su impacto en los objetivos establecidos en el plan

**39. Cuando hablamos de gestión de residuos, ¿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

**40. ¿Cuál debe ser el destino de los aceites de cocina usados?**

- a) El reciclaje para ser utilizados nuevamente como tales aceites
- b) El enterramiento en depósitos especiales, puesto que no pueden ser reciclados ni destruidos
- c) El reciclaje para la obtención de biocombustibles u otros productos para uso industrial