

**PRUEBAS PARA LA OBTENCIÓN DE TÍTULOS DE TÉCNICO Y TÉCNICO SUPERIOR**  
**Convocatoria correspondiente al curso académico 2023-2024**

(RESOLUCIÓN de 29 de diciembre de 2023, de la Dirección General de Educación Secundaria, Formación Profesional y Régimen Especial, por la que se convocan, en el curso 2023-2024, las pruebas para la obtención de los títulos de Técnico y Técnico Superior de Formación Profesional.)

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

Código del ciclo: <b>HOTS05</b>	Denominación completa del ciclo formativo: <b>Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración</b>
Clave del módulo:	Denominación completa del módulo profesional: <b>Control del Aprovechamiento de Materias Primas</b>

**INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA**

- Tener disponible el DNI, NIE o PASAPORTE Original. No admitiendo fotocopia del mismo.
- Cumplimentar los datos personales antes del examen y firmar en todas las hojas que se entreguen.
- Señalar con tinta indeleble, que no sea roja, las respuestas y su desarrollo. (No utilizar tipex corrector).
- Utilizar solamente el papel facilitado por el examinador (con el sello y formato correspondiente).
- No utilizar material de consulta.

**CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN**

- Esta prueba consiste en 60 preguntas tipo test.
- Para poder superar la prueba será necesario alcanzar una puntuación igual o superior a 5.
- Esta prueba tendrá una duración de 1:30 horas.
- El aspirante deberá elegir la opción correcta de entre las posibles alternativas.
- El aspirante deberá rodear con un círculo la respuesta elegida, si tuviese que corregir deberá tachar con un aspa, de forma, clara la respuesta errónea y rodear nuevamente con un círculo la correcta.
- Sólo se admitirá una corrección por pregunta; invalidando aquellas respuestas que den lugar a confusión, por lo que se entenderá errónea la respuesta.
- Cada respuesta correcta sumará 0,166 puntos.
- Cada respuesta errónea restará 0.083 puntos.
- Una vez comenzada la prueba no se admitirá la entrada a la misma.
- Para poder realizar la prueba de carácter práctico es necesario superar la prueba teórica.

**CALIFICACIÓN**CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN  
E INVESTIGACIÓN**Comunidad de Madrid****IES HOTEL ESCUELA**

DE LA COMUNIDAD DE MADRID

CENTRO EDUCATIVO: <b>IES Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid</b>		LOCALIDAD: <b>Madrid</b>
Código del ciclo: <b>HOTS05</b>	Denominación completa del ciclo formativo: <b>Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración</b>	
Clave del módulo:	Denominación completa del módulo profesional:	

**CONTENIDO DE LA PRUEBA:****1-Cuál de las definiciones, sobre el código alimentario, es verdadera:**

- a) Incluye las normas básicas y sistematizadas relativas a los alimentos y bebidas.
- b) Incluye las normas básicas y sistematizadas relativas a los alimentos, los condimentos estimulantes, las bebidas y las correspondientes materias primas.
- c) Incluye las normas básicas y sistematizadas relativas a los alimentos, los condimentos estimulantes, las bebidas, las correspondientes materias primas, los utensilios y enseres de uso y consumo doméstico.
- d) Incluye las normas básicas y sistematizadas relativas a los alimentos y materias primas.

**2-Cuál de estas definiciones es cierta acerca de los alimentos adulterados:**

- a) Es un alimento que se ha etiquetado para simular otro conocido cualquier otra circunstancia que induzca a error al consumidor.
- b) Es un alimento que sin ser perjudicial a su inmediato consumo puede preverse que su ingestión repetida entrañe peligro para la salud.
- c) Es un alimento al que se ha agregado o sustraído cualquier sustancia con el propósito fraudulento de alterar su composición.
- d) Las tres anteriores.

**3-Que definición corresponde al de frutas:**

- a) Producto precedente de huertas.
- b) Producto precedente de árboles, arbustos frutales y plantas comestibles.
- c) Producto precedente de árboles y arbustos frutales.
- d) Producto precedente de árboles, arbustos y plantas comestibles.

**4-Cuál de las siguientes hortalizas no es lechuga:**

- a) Ruibarbo.
- b) Berros.
- c) Tresvisa.
- d) Ficoide glacial.

**5-Cuál de los siguientes hortalizas es una cucurbitácea:**

- a) Repollo.
- b) Pepino.
- c) Col de Bruselas.
- d) Judía Verde.

**6-Cuántas piezas de mejillón fresco de Galicia habrá en 1 Kg de grosor Especial-2:**

- a) 24/27 piezas.
- b) 27 piezas.
- c) – de 24 piezas.
- d) 27/30 piezas.

**7-Qué edad tiene un añojo en el momento del sacrificio:**

- a) 8/12 meses
- b) 12/24 meses
- c) 8/16 meses
- d) 10/12 meses.

**8-Un cochinillo tiene como características:**

- a) Hasta 10/12 días de vida y canal de 3,2 a 4 kg
- b) Hasta 20 días de vida y canal de 2,5 a 3 kg
- c) Hasta destete y peso de 3 a 3,5 kg
- d) Hasta un mes y peso de 3/ 4 kg.

**9-La obligación de usar envases no reutilizables para los aceites:**

- a) Se produce a partir del 1 enero de 2016.
- b) Se aplica a partir de 1 de marzo de 2014.
- c) Se empieza a aplicar la normativa a partir de 1 junio de 2010.
- d) Es aplicable a la normativa a partir de 1 de enero de 2014.

**10-Un aceite de oliva virgen extra:**

- a) De sabor irreprochable y acidez en ácido oleico superior al 3 %.
- b) Obtenido por refinación de aceites obtenidos directamente de la aceituna.
- c) De sabor irreprochable y cuya acidez en ácido oleico deberá ser como máximo del 1 %.
- d) Compuesto por una mezcla de aceite de oliva virgen y de aceite de oliva refinado.

**11-El aceite de Sierra del Moncayo estará elaborado en:**

- a) Extremadura.
- b) Comunidad Foral de Navarra.
- c) Cataluña.
- d) Aragón.

**12-Es un equinodermo:**

- a) Erizo de mar.
- b) Calamar.
- c) Navajas.
- d) Pulpo.

**13-Una lamprea:**

- a) Es un pescado de mar.
- b) Es un pescado de agua dulce.
- c) Es un pescado de ambas aguas.
- d) No es un pescado, es un marisco.

**14-En el etiquetado de productos alimentarios debe figurar el volumen alcohólico cuando sea superior a:**

- a) 0,5%.
- b) 1%.
- c) 3%.
- d) 1,2%.

**15-Los alimentos de segunda Gama:**

- a) Son alimentos frescos sin ningún tratamiento.
- b) Son alimentos sometidos a congelación.
- c) Son alimentos frescos envasados.
- d) Son conservas o enlatados de cualquier tipo.

**16-En función de su hábitat los pescados pelágicos:**

- a) Habitan en distintas capas de las aguas y son migrantes.
- b) Habitan cerca de los fondos marinos y se mueven en bancos
- c) Habitan en el mar hasta que remontan los ríos.
- d) Viven próximos a los fondos rocosos.

**17-Que son los caricos montañoses:**

- a) Legumbre seca.
- b) Postre típico de Cantabria.
- c) Guiso a base de hortalizas.
- d) Una variedad de tomates.

**18-La trufa negra o francesa es:**

- a) Tuber Indicum.
- b) Tuber Melanosporum.
- c) Tuber Magnatum.
- d) Tuber Edulis.

**19-Los alimentos congelados y ultracongelados se clasifican como alimentos de:**

- a) III gama.
- b) IV gama.
- c) V gama.
- d) II gama.

**20-Los alimentos de IV gama son:**

- a) Los alimentos frescos en bruto.
- b) Las conservas o semiconservas.
- c) Las frutas y hortalizas crudas, limpias, pueden ir troceadas y envasadas al vacío o en atmosfera modificada.
- d) Congelados y ultracongelados.

**21-Para que las sustancias leudantes tengan actividad fermentativa tienen que encontrarse en un medio adecuado, ¿en cuál?:**

- a) En un medio ácido.
- b) En un medio azucarado.
- c) En un medio salino.
- d) En un medio graso.

**22-Las condiciones adecuadas en la bodega son de:**

- a) Temperatura entre 14/16 °C y humedad del 50%.
- b) Temperatura entre 13/15 °C y humedad del 70%.
- c) Temperatura entre 14/18 °C y humedad del 70%.
- d) Temperatura entre 14/16 °C y humedad del 60%.

**23-A temperatura de transporte de comidas preparadas es de:**

- a) 60/65°C.
- b) 65° C o superior.
- c) 70°C o superior.
- d) 75°C o superior.

**24-Que vehículos son apropiados para el transporte de mercancías perecederas:**

- a) Vehículo isoterma.
- b) Vehículo refrigerante.
- c) Vehículo calorífico.
- d) Todos los anteriores.

**25-A qué documento relacionado con la recepción, organización y control de materias primas hace referencia la siguiente definición: Documento donde se anotan aquellos géneros que se han recibido de los proveedores, tras solicitarlos mediante el pedido general:**

- a) Vale de pedido.
- b) Libro de registro de entrada.
- c) Ficha de especificación de producto.
- d) Inventario de productos.

**26-Como se le llama al inventario de los productos fungibles que varía diariamente y que se realiza al finalizar cada jornada laboral para comprobar las existencias y realizar las previsiones de pedido para el futuro:**

- a) Inventario físico.
- b) Relevé.
- c) Inventario de stock.
- d) Inventario permanente.

**27-Cómo se llama el documento justificante de la recepción de un producto que acompaña siempre a la mercancía recepcionada:**

- a) Factura.
- b) Vale de pedido.
- c) Ficha de especificación de producto.
- d) Albarán.

**28- El consumo bruto de materias primas:**

- a) Es el resultado de compras+inventarios+stock
- b) Es el resultado de compras+ inventarios-stock
- c) Es el resultado de diferencias de inventario+compras
- d) Es el resultado de diferencias de inventario+compras-stock

**29- Respecto al método Lifo de valoración de existencias:**

- a) Valora las salidas de materias prima teniendo en cuenta que salen primero las mercaderías que han entrado primero.
- b) Valora las salidas de materias prima teniendo en cuenta que salen primero las mercaderías que han entrado más tarde.
- c) Valora las salidas de materias prima teniendo en cuenta la media de las que han entrado en general sin hacer distinciones
- d) Valora las existencias en función de los precios dados haciendo una media ponderada en el último mes

**30- Respecto a la tasa de rotación de stock**

- a) Es el número de veces que se renueva el stock medio a largo de un año
- b) Se calcula dividiendo el stock medio por el consumo anual
- c) Se refiere a las unidades en media ponderada que han sido utilizadas en un producto.
- d) El cálculo se realiza multiplicando el stock medio por el consumo mensual

**31- El stock de funcionamiento se refiere a:**

- a) La cantidad almacenada para hacer frente a un funcionamiento normal sin imprevistos
- b) La cantidad mínima almacenada teniendo en cuenta el plazo de entrega de la mercancía.
- c) La cantidad máxima almacenada de un producto cuando acaba de recibirse una entrega.
- d) La cantidad máxima almacenada teniendo en cuenta el plazo de entrega de la mercancía.

**32-La zona de recepción de materias primas se deberá situar:**

- a) Se recomienda que posea un acceso desde el exterior.
- b) Siempre en la planta baja.
- c) En la planta baja u obligatoriamente con acceso desde el exterior del edificio.
- d) En cualquier planta dadas las necesidades de la industria y con acceso o no desde el exterior.

**33-En España, el control y la certificación de la producción agraria ecológica es competencia de:**

- a) La Comunidad Económica Europea.
- b) El Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación.
- c) Las Comunidades Autónomas.
- d) Comités de Agricultura Ecológica Territoriales dependientes del Ministerio de Agricultura.

**34-La IGP Ternasco de Aragón requiere:**

- a) Los corderos de raza aragonesa, tanto machos como hembras entre 70 y 90 días de edad.
- b) Los corderos de raza aragonesa ojinegra de Teruel o royal bilbilitana, tanto machos como hembras entre 70 y 90 días de edad
- c) Los corderos de raza aragonesa ojinegra de Teruel o royal bilbilitana, tanto machos como hembras entre 50 y 70 días de edad.
- d) Los corderos de raza aragonesa ojinegra de Teruel o royal bilbilitana, tanto machos como hembras entre 70 y 90 días de edad.

**35-La IGP Pollo y Capón del Prat, tiene como requisitos:**

- a) Patas azules, produce huevos rosados y peso mínimo de 55 gr.
- b) Carne rosada y rica en grasa infiltrada.
- c) Alimentación basada en grano de maíz y castañas.
- d) Se sacrifica a los 2 meses.

**36-En la IGP Sobrasada de Mallorca:**

- a) Las sobrasadas tienen un sabor y aroma propio de las hierbas mediterráneas endémicas de las islas baleares.
- b) Las sobrasadas presentan sabores y aromas propios del ahumado realizado al finalizar el proceso de curación
- c) Las sobrasadas tiene un sabor y aroma característico, con clara percepción de la presencia de pimentón.
- d) El sabor de las sobrasadas presenta las características propias de las carnes de cerdo ibérico.

**37-La IGP Cecina de León:**

- a) Se conoce popularmente como Jamón de León.
- b) Se comercializa tanto de chivo como de equino.
- c) Se prepara con tapa, contra, babilla y cadera de vacuno y equino.
- d) Se prepara con tapa, contra, y babilla de vacuno.

**38-En la DOP Jamón de Teruel:**

- a) Los cerdos son de la raza Ibérica o Landrace.
- b) Los cerdos son de la raza porcina Ibérica, sin permitirse ningún porcentaje de cruce con otras razas.
- c) El ganado apto para la elaboración son cerdos negros obtenidos de los cruces de las razas Large y Duroc Jersey.
- d) Los cerdos son de la raza Langradace y Large White o el cruce de ambas.

**39-Los productos acogidos a la IGP Mojama de Bárbate:**

- a) Las mojamas estarán elaboradas a partir de lomos de atún, melva y seriola.
- b) Las mojamas se elaborarán a partir de lomos de atún de las especies Thunnus albacares y Thunnus thynnus.
- c) Pueden elaborarse con lomos de pescados propios de las costas gaditanas.
- d) No existe esta IGP.

**40-La IGP Caballa de Andalucía:**

- a) Se conserva en filetes al natural en agua de cocción y aceite de oliva o de girasol.
- b) Se conserva en filetes al natural en aceite de oliva.
- c) Se caracteriza por la textura suave, ligera y jugosa.
- d) Es un producto característico de San Fernando.

**41-Cuántos productos protegidos hay en España?**

- a) 154.
- b) 201.
- c) 98.
- d) 167.

**42-Son quesos gallegos con DOP:**

- a) Queso de la Serena, Tetilla y Cebreiro.
- b) Arzua-Ulloa, Cebreiro, Tetilla y San Simón da Costa.
- c) San Simón da Costa, Tetilla, Picón Bejes Treviso.
- d) Tetilla, Gamoneda y Camerano.

**43-Los quesos acogidos a la DOP Queso Mahón-Menorca:**

- a) Son quesos elaborados con vaca mallorquina.
- b) Son quesos elaborados con leche de vaca, oveja y cabra.
- c) Son quesos madurados entre 21 y 150 días.
- d) Se puede utilizar leche de oveja en un porcentaje no superior al 10%.

**44-En la DOP Idiazábal:**

- a) La zona de producción y elaboración de la leche y el queso es el País Vasco, la Comunidad Foral de Navarra y parte del País vasco Francés.
- b) La zona de producción y elaboración de la leche y el queso es el País Vasco y la Comunidad Foral de Navarra.
- c) La zona de producción y elaboración de la leche y el queso es exclusivamente el País Vasco.
- d) La zona de producción y elaboración de la leche y el queso es exclusivamente la Comunidad Foral de Navarra.

**45-La DOP Cabrales:**

- a) Es un queso natural, elaborado con leche cruda de vaca o con mezcla de dos o tres clases de leche: vaca, oveja y cabra alimentadas en pastos de montaña.
- b) Es un queso graso, madurado, elaborado con leche entera cruda o pasteurizada de vaca de la raza asturiana de los valles.
- c) Es un queso graso que puede ser fresco o madurado, elaborado con leche entera pasteurizada de vaca de la raza frisona y asturiana de los valles.
- d) Queso elaborado exclusivamente con leche de la raza asturiana de la montaña.

**46- La IGP Espárragos de Huetor-Tájar:**

- a) La longitud del tallo es de 14 a 25 cm.
- b) El diámetro es de 12 mm en categoría extra primera y segunda.
- c) La yema es de color verde intenso.
- d) Tiene un diámetro entre 4 y 12 mm y en categorías extra y primera.

**47- La DOP Mantequilla de Soria abarca los tipos tradicionales de:**

- a) Salada y dulce.
- b) Natural, salada y dulce.
- c) Fresca, semicurada y curada.
- d) Salada.

**48-La DOP que no es de la comunidad Valenciana es:**

- a) Bullas.
- b) Alella.
- c) Cataluña.
- d) Los Balagüeses.

**49-Son alimentos con IGP reconocida:**

- a) Chorizo Ibérico de Jabugo.
- b) Chorizo Asturiano.
- c) Chorizo de Cantimpalos.
- d) Morcilla de León

**50- La IGP Anís de Chinchón:**

- a) El Chinchón extraseco tiene una graduación alcohólica del 45/50%.
- b) El contenido en azúcar del seco será no superior a 10g/l
- c) La graduación alcohólica del seco especial es de 70/72%
- d) El contenido en azúcar del dulce será superior a 180 gr/l.

**51-En la IGP Valle de Sacedia:**

- a) Está situada en Castilla-León.
- b) Está situada en Castilla- la Mancha.
- c) No existe esa IGP.
- d) Está situada en La Rioja.

**52-La DOP vinos de las Islas Canarias no incluye:**

- a) DOP Abona.
- b) DOP Valle de la Orotava.
- c) DOP Valle de Guimar.
- d) DOP Valle de Teról.

**53-Son IGP Pacharán Navarro:**

- a) Se elabora macerando 200/250 gr endrinas en alcohol etílico.
- b) El volumen de alcohol está entre un 30 a un 35%.
- c) Su contenido en azúcar es entre 80 y 250 gr/l.
- d) Se elabora macerando 150/300 gr de endrinas en alcohol etílico.

**54-La IGP Gin de Mahón:**

- a) La botella es un envase de cristal como el resto de aguardientes.
- b) Se puede presentar en vidrio o en garrafas de cristal.
- c) La caneca es un envase de gres cerámico recubierto por pajas para dar un aspecto rústico.
- d) El canet es un envase de cristal recubierto de epoxi cerámico.

**55-La IGP Ensaimada de Mallorca:**

- a) Solamente está amparada la ensaimada sin relleno.
- b) Son de dos tipos sin relleno de peso entre 60 y 2 kg y por otro lado rellena de cabello de Ángel de 100 gr a 2 kg.
- c) Son de dos tipos sin relleno de peso entre 600 y 2 kg y por otro lado rellena de cabello de Ángel de 600 gr a 2 kg.
- d) Están amparadas por la IGP todas aquellas que utilicen manteca de cerdo negro mallorquín como ingrediente de la ensaimada

**56-El sistema APPCC**

- a) Es recomendable en todas las empresas de restauración, pero no obligatorio.
- b) Son las administraciones públicas las encargadas de su implantación.
- c) Es obligatorio en el caso de que den comidas en un número superior a 20.
- d) Es obligatorio en el sector de la restauración en general.

**57- Los vehículos frigoríficos:**

- a) Son vehículos isoterms equipados con un dispositivo que producen frío mediante frío eléctrico o mecánico.
- b) Es un vehículo con caja cerrada con paredes, puerta, piso y techo aislante para limitar los intercambios de temperatura.
- c) Son Vehículos isoterms con fuente de frío no mecánico como depósitos de hielo gases licuados de refrigeración.
- d) Todas las anteriores

**58- La temperatura de transporte de la carne de conejo refrigerada es de:**

- a) 2/6 °C.
- b) 2/4 °C.
- c) 4°C o inferior.
- d) 0/4 °C

**59-En las catas de vino utilizamos el PAI para:**

- a) Determinar el porcentaje de ácidos intensos.
- b) Medir el porcentaje de acidez inspirado.
- c) Medir la persistencia alta indicada.
- e) Medir la persistencia aromática intensa

**60-La cata de cervezas de alta fermentación:**

- a) 8 ° C o menos.
- b) Se hará con las cervezas alrededor de 12°C.
- f) Alrededor de 10°C.
- g) Entre 8 y 12 ° C.