

Pruebas para la obtención de títulos de Técnico y Técnico Superior Convocatoria correspondiente al curso académico 2021-2022

*(Orden 3299/2020, de 15 de diciembre, de la Consejería de Educación y Juventud
por la que se regula la organización y el funcionamiento de las pruebas para la obtención
de los títulos de Técnico y Técnico Superior de Formación Profesional en la Comunidad de Madrid)*

(RESOLUCIÓN de 3 de diciembre de 2021, de la Dirección General de Educación Secundaria, Formación Profesional y Régimen Especial, por la que se convocan, en el curso 2021-2022, 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: SSCM01	Denominación completa del título: TÉCNICO EN ATENCIÓN A PERSONAS EN SITUACIÓN DE DEPENDENCIA
Clave o código del módulo: 0215	Denominación completa del módulo profesional: APOYO DOMICILIARIO

INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA
<ul style="list-style-type: none"> El alumno debe presentar documento acreditativo de su identificación, siendo válidos: DNI, pasaporte o carnet de conducir. El documento deberá permanecer visible en la mesa durante toda la prueba. Cumplimentar los datos del aspirante antes del examen y firmar en todas las hojas que se entreguen. Señalar y escribir con tinta indeleble, AZUL, las respuestas en las hojas habilitadas en el cuadernillo de la prueba. 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. Solo valorarán las preguntas contestadas en la hoja de respuestas Las preguntas se responderán en los espacios habilitados, diferenciando entre las respuestas de los contenidos teóricos y los supuestos prácticos. Las respuestas se marcan con una X. Si se ha de rectificar una respuesta, tachar con una línea horizontal. Utilizar solamente el papel facilitado por el examinador (con el sello y formato correspondiente). No utilizar material de consulta (salvo aquél que haya sido especificado, en su caso, en las instrucciones publicadas). 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. Los pabellones auditivos deben estar despejados. Están prohibidos los auriculares. No se puede abandonar la sala hasta que no hayan transcurrido 20 minutos desde el comienzo de la prueba. Las respuestas debe indicarlás <u>en la plantilla</u> de respuestas. Esta plantilla es lo que se va a corregir Al terminar el ejercicio COMPRUEBE que ha firmado la plantilla de respuestas y en cada una de las hojas del examen. Al terminar el ejercicio entregue <u>todas</u> las hojas del examen (cuadernillo de preguntas y cuadernillo de respuestas). En caso contrario el examen será anulado <p><i>Al final de las preguntas de la parte tipo test del examen, pueden aparecer preguntas de reserva. Es importante que se respondan, ya que, si fuera necesario anular alguna de las preguntas del examen, las de reserva serán utilizadas para la corrección, <u>en el orden exacto</u> 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 cuatro las posibles respuestas y solo una 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 pondera el 70% de la calificación final del examen.
- Los supuestos prácticos, si los hubiera, 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 los supuestos prácticos con dos decimales.
- En 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 conseguir una calificación igual o superior a 5 en cada una de las partes antes de la ponderación.
- 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.

Calificación parte teórica	Calificación parte práctica	CALIFICACIÓN FINAL

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

RESPUESTAS DE LAS PREGUNTAS TIPO TEST (70% de la nota final)

***Solo se tendrán en cuenta las respuestas marcadas en la hoja de respuestas.
Debe firmar y entregar todas las hojas/folios que utilice.***

1.-	a	b	c	d
2.-	a	b	c	d
3.-	a	b	c	d
4.-	a	b	c	d
5.-	a	b	c	d
6.-	a	b	c	d
7.-	a	b	c	d
8.-	a	b	c	d
9.-	a	b	c	d
10.-	a	b	c	d
11.-	a	b	c	d
12.-	a	b	c	d
13.-	a	b	c	d
14.-	a	b	c	d
15.-	a	b	c	d
16.-	a	b	c	d
17.-	a	b	c	d
18.-	a	b	c	d
19.-	a	b	c	d
20.-	a	b	c	d

21.-	a	b	c	d
22.-	a	b	c	d
23.-	a	b	c	d
24.-	a	b	c	d
25.-	a	b	c	d
26.-	a	b	c	d
27.-	a	b	c	d
28.-	a	b	c	d
29.-	a	b	c	d
30.-	a	b	c	d
31.-	a	b	c	d
32.-	a	b	c	d
33.-	a	b	c	d
34.-	a	b	c	d
35.-	a	b	c	d
36.-	a	b	c	d
37.-	a	b	c	d
38.-	a	b	c	d
39.-	a	b	c	d
40.-	a	b	c	d
PREGUNTAS RESERVA				
41.-	a	b	c	d
42.-	a	b	c	d
43.-	a	b	c	d

PRIMERA PARTE DE LA PRUEBA: PREGUNTAS TIPO TEST
(70% de la nota final)

1. Respecto a los cuidadores no profesionales, la ley de dependencia plantea:

- a) Compensar con una prestación económica su trabajo.
- b) Proporcionar medidas de respiro para atender los períodos de descanso.
- c) Las respuestas a) y b) son correctas.
- d) Todas las respuestas son falsas.

2. El apoyo informal

- a) Incluye todos los recursos creados por la sociedad para dar respuesta a las personas que no puedan vivir de manera independiente y no puedan ser atendidos por su familia.
- b) Un ejemplo son los centros alternativos de alojamiento.
- c) Un ejemplo son los centros residenciales.
- d) Todas son falsas.

3. Posibles usuarios del SAD

- a) Mayores con bajo nivel de dependencia y alto nivel de necesidades en el ámbito del ocio y el tiempo libre.
- b) Menores a los que hay que cuidar por circunstancias familiares debidamente acreditadas.
- c) Mayores que sufren dependencia severa y residen en centros residenciales.
- d) Ninguna es correcta.

4. Otros servicios de atención domiciliaria que pueden ser complementarios al SAD son:

- a) Servicio de lavandería y servicio de limpieza de choque.
- b) Servicio de reformas del domicilio y servicio de podología a domicilio.
- c) Las respuestas a) y b) son correctas.
- d) Todas las respuestas son falsas.

5. Son tareas de ayuda en el hogar

- a) La administración de la economía doméstica.
- b) La organización del equipo multidisciplinar.
- c) Las reuniones de coordinación del servicio.
- d) La dirección o gerencia del SAD.

6. Señala el documento que no se utiliza en la solicitud del SAD

- a) El certificado de empadronamiento.
- b) La fotocopia de la tarjeta individual sanitaria.
- c) El contrato de servicio.
- d) justificante de ingresos del año en curso de los miembros de la unidad de convivencia.

7. Elementos del plan de trabajo

- a) El número de expediente.
- b) El nombre de las escalas de valoración de capacidades practicadas.
- c) Las respuestas a y b son correctas.
- d) Justificante de ingresos de la unidad de convivencia.

8. El registro de incidencias registra aspectos como

- a) Número de tareas del hogar realizadas.
- b) Número de tareas de acompañamiento realizadas.
- c) Dificultades en la prestación del servicio.
- d) Todas son correctas.

9. El seguimiento del plan de trabajo ayuda a valorar aspectos como

- a) La mejora de la ejecución: prevención del burnout.
- b) La posibilidad de que al usuario le sea concedido el SAD.
- c) Las respuestas a) y b) son correctas.
- d) Todas las respuestas son falsas.

10. Posibles objetivos del plan de trabajo

- a) Reducir los costes temporales de las entrevistas familiares.
- b) Realizar la compra siguiendo pautas de consumo responsable.
- c) Evitar que el usuario tenga que relacionarse con el entorno si no lo desea.
- d) Las respuestas b) y c) son correctas.

11. Posibles indicadores que indican una buena calidad del SAD

- a) Reducido número de usuarios que se dan de baja en el servicio por su baja calidad.
- b) Constante rotación de profesionales, para evitar excesivo vínculo emocional por parte de los usuarios.
- c) Las respuestas a) y b) son correctas.
- d) Reducido número de horas de formación de profesionales, considerando que su formación previa será suficiente.

12. La compra según su frecuencia

- a) La compra ocasional es la que se hace para reponer un producto de primera necesidad que se nos ha agotado por un error de planificación.
- b) La compra periódica es la que se hace a diario para adquirir productos frescos como carne, pescado o pan.
- c) La compra programada implica compras habituales de alimentación y productos del hogar.
- d) La compra racional es la que suele partir de una lista previamente elaborada.

13. Las tiendas especializadas en productos no alimentarios

- a) Su superficie es variable, predominando las de tamaño medio.
- b) No suelen contar con profesionales que asesoren a la clientela.
- c) Son centros de venta adscritos al municipio que ofrecen diversos puntos de venta al detalle de productos.
- d) Su surtido suele ser más amplio que en las grandes cadenas.

14. El supermercado

- a) Es un comercio con una superficie que oscila entre los 400 m² y los 2.500 m².
- b) Es un comercio con una superficie superior a los 2.500 m².
- c) Es un comercio con una superficie inferior a los 400 m².
- d) no tiene una medida delimitada.

15. Las grandes superficies especializadas...

- a) Suelen ubicarse en los barrios, normalmente no en las afueras.
- b) Disponen de varias tiendas especializadas en diferentes productos.
- c) Suelen tener una superficie de entre 200 m² y 400 m².
- d) Se caracterizan por gran variedad y surtido de su especialidad y por disponer de marcas propias, en algunos casos.

16. Son productos que podemos adquirir por Internet

- a) Productos frescos como carne y pescado.
- b) Libros, muebles, entradas de cine...
- c) Las respuestas a) y b) son correctas.
- d) Todas son falsas.

17. Posibles formas de pago al adquirir compras a través de Internet

- a) Contra reembolso, que implica pagar en el momento de la compra.
- b) Transferencia bancaria, que implica que el vendedor pasa un recibo a nuestro banco.
- c) Tarjeta de crédito, de modo que se cargará el importe en nuestra cuenta bancaria.
- d) Todas son correctas.

18. El etiquetado energético de electrodomésticos informará sobre

- a) El consumo de energía en KWh al año.
- b) El consumo de energía en KWminuto.
- c) La etiqueta ecológica que certifica que es repetuoso con el medio ambiente.
- d) El material utilizado en la fabricación de los elementos que lo componen.

19. Las zonas de frío de la nevera: la zona muy fría (por debajo de 4°C)

- a) Se destina a yogures, mantequillas, quesos...
- b) Suele situarse en la parte inferior de la nevera y llevar un cajón indicativo.
- c) Se destina a los huevos, leche, salsas...
- d) Es ideal para frutas y verduras.

20. La limpieza del baño

- a) Se recomienda hacer la limpieza del váter una vez por semana.
- b) Si aparece moho en las juntas de las baldosas utilizaremos un fungicida.
- c) Las respuestas a) y b) son correctas.
- d) Todas son falsas.

21. Los paños de tela blanda de cierto grosor que se usan para limpiar los cristales, ya que no desprenden pelusa, se llaman...

- a) Gamuzas.
- b) Bayetas.
- c) Trapos.
- d) Esponjas.

22. La utilidad de un producto de limpieza indica

- a) Información respecto a su modo de uso.
- b) Para qué ha sido fabricado: desengrasar, desinfectar...
- c) Las respuestas a) y b) son falsas.
- d) Las respuestas a) y b) son correctas.

23. Las etiquetas relativas al uso seguro de los productos de limpieza hacen referencia a aspectos como:

- a) Palabra de advertencia (puede ser de atención o de peligro)
- b) Consejos de prudencia (puede ser de atención o de peligro)
- c) Indicaciones de peligro (pictograma que clasifica el nivel de riesgo ambiental).
- d) Todas son verdaderas.

24. Los productos de limpieza que se utilizan para eliminar o reducir gérmenes nocivos para la salud humana se llaman

- a) Desinfectantes.
- b) Detergentes.
- c) Espumas.
- d) Irrigadores.

25. Respecto al planchado

- a) Los encajes y bordados se planchan al derecho sobre tejido duro.
- b) La lana se plancha con alta temperatura.
- c) Las prendas de algodón es recomendable plancharlas cuando aún están húmedas y, si no, humedecerlas ligeramente con el rociador.
- d) Ninguna es correcta.

26. Recomendaciones para el tendido

- a) Conviene colocar las pinzas en las costuras para que no dejen marcas.
- b) En general es más adecuado tender en el interior para que la ropa no esté expuesta al desgaste del exterior.
- c) Los pantalones se secarán generalmente con tendido horizontal.
- d) Las prendas que pueden deformarse se secarán con tendido vertical.

27. En ocasiones podemos sustituir productos de limpieza comerciales por otros caseros...

- a) El zumo de limón es útil para limpiar los exteriores de los electrodomésticos.
- b) El vinagre tiene poder desengrasante.
- c) El alcohol absorbe los malos olores.
- d) El bicarbonato puede utilizarse como ambientador.

28. Son elementos propios de la factura del agua

- a) La cuota fija.
- b) La tarifa doméstica.
- c) La cuota de servicio.
- d) Todas son correctas.

29. Instrumentos bancarios: los depósitos a la vista

- a) Son sistemas de ahorro destinados a que la persona pueda hacer efectivos ciertos recursos en el momento de su jubilación.
- b) Permiten que el cliente pueda efectuar pagos que le serán retirados de su cuenta al mes siguiente.
- c) El banco guarda el dinero del cliente, pero éste puede retirarlo en cualquier momento.
- d) El banco guarda el dinero del cliente, pero éste no puede retirarlo en cualquier momento.

30. Respecto al pago con tarjeta

- a) En las tarjetas de débito, en el caso de que no haya saldo en la cuenta, el pago no se efectúa.
- b) En las tarjetas de crédito, en el caso de que no haya saldo en la cuenta, el pago no se efectúa.
- c) Las respuestas a) y b) son correctas.
- d) Las respuestas a) y b) son falsas.

31. Las tasas

- a) Se exigen a personas físicas o jurídicas según su capacidad económica. No existe ninguna contraprestación directa.
- b) Son importes que se pagan como contraprestación de un servicio público.
- c) Las respuestas a) y b) son correctas.
- d) Todas las respuestas son falsas.

32. La alimentación

- a) Cantidad y la combinación de alimentos que consume una persona.
- b) Procesos voluntarios y conscientes mediante los que las personas ingieren alimentos.
- c) Procesos involuntarios mediante los que el organismo recibe, transforma y utiliza los nutrientes.
- d) Procesos voluntarios de digestión, absorción y transporte de nutrientes a las células.

33. Respecto a las proteínas

- a) Se disuelven en agua y no se acumulan en el cuerpo.
- b) Su función principal es aportar energía al organismo.
- c) Son micronutrientes que favorecen los procesos metabólicos.
- d) Todas las respuestas son falsas.

34. Las placas de cocina según la generación de calor pueden ser...

- a) En las cocinas vitrocerámicas el calor lo generan resistencias de campos electromagnéticos.
- b) En las cocinas vitrocerámicas el calor lo generan resistencias de materiales halógenos situadas debajo del vidrio.
- c) En las cocinas de inducción el calor lo generan resistencias de materiales halógenos.
- d) Todas son falsas.

35. Respecto a las proteínas

- a) Se disuelven en agua y no se acumulan en el cuerpo.
- b) Su función principal es aportar energía al organismo.
- c) Son micronutrientes que favorecen los procesos metabólicos.
- d) Todas las respuestas son falsas.

36. Los lípidos

- a) Se caracterizan por su valor energético.
- b) Están formadas por unas unidades básicas llamadas aminoácidos.
- c) Las respuestas a) y b) son correctas.
- d) Las respuestas a) y b) son falsas.

37. Los minerales

- a) Son macronutrientes.
- b) Se clasifican en liposolubles e hidrosolubles.
- c) Su principal función es plástica.
- d) Todas las respuestas son falsas.

38. La rueda de los alimentos

- a) Es un recurso gráfico que ordena los alimentos en 8 grupos.
- b) El color amarillo representa los alimentos con función energética.
- c) La dimensión de cada sector indica la función de cada tipo de alimento en la dieta.
- d) No hace referencia a aspectos paralelos a la dieta, como el ejercicio físico.

39. Respecto a la carne

- a) El ternasco es carne de bovino.
- b) El añojo es carne de ovino.
- c) El cordero pascual no supera el mes y medio de edad.
- d) Todas las respuestas son falsas.

40. La contaminación cruzada

- a) La contaminación directa se da cuando los contaminantes se transmiten por medio de las manos, utensilios de cocina...
- b) No puede darse contaminación cruzada directa. La contaminación cruzada, por definición, es indirecta.
- c) La contaminación indirecta se da cuando los contaminantes se transmiten por medio de las manos, utensilios de cocina...
- d) Las opciones b) y c) son correctas.

PREGUNTAS DE RESERVA

41. Sazonar los alimentos con distintos condimentos se llama

- a) Salar.
- b) Aderezar.
- c) Macerar.
- d) Rectificar.

42. En la lavadora, los programas de lavado de ropa delicada se recomiendan especialmente para








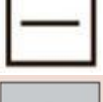


- a) Tejidos de algodón.
- b) Tejidos sintéticos o acrílicos.
- c) Tejidos de lino.
- d) Todas son correctas.

43. Los registros informatizados se recomiendan por

- a) Su facilidad de cumplimentación.
- b) Su facilidad de transmisión y archivo de información.
- c) Las respuestas a) y b) son correctas.
- d) Las respuestas a) y b) son falsas.

SEGUNDA PARTE DE LA PRUEBA: CASOS TEÓRICO PRÁCTICOS
(30% de la nota final)

SUPUESTO 1 (5 puntos)

INDICA EL SIGNIFICADO DE ESTAS ETIQUETAS DE ROPA	
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	

SUPUESTO 2 (5 puntos)

Trabajas como TAPSD prestando servicios en el domicilio de Lucas. Tiene 85 años, deterioro cognitivo leve y dificultades de movilidad. Entre tus tareas, como sabes, se encuentra la consideración de la adecuada gestión de residuos del domicilio. Indica dónde depositarías los siguientes residuos, siguiendo el ejemplo presentado (VER TABLA EN PÁGINA SIGUIENTE)

	RESIDUO	CONTENEDOR// CENTRO DE RECOGIDA
1.	LATAS DE CONSERVA	<i>Contenedor amarillo</i>
2.	MEDICAMENTOS	
3.	RESTOS DE PAN	
4.	EL ACEITE SOBRANTE DE FREÍR	
5.	LOS CARTONES DE UN PACK DE YOGURES	
6.	UN CARTUCHO DE TÓNER DE LA IMPRESORA	
7.	UN TETRABRIK DE LECHE VACÍO	
8.	BOTELLAS DE VIDRIO	
9.	EL POLVO DE LA BOLSA DE LA ASPIRADORA	
10.	PELADURAS DE LAS PATATAS	
11.	UNA BOLSA DE PLÁSTICO	
12.	UN BOTE DE VERDURAS DE VIDRIO	
13.	LA TAPA DEL BOTE DE VERDURAS	
14.	PRODUCTOS DE HIGIENE DESECHABLES	
15.	PAPEL DE ALUMINIO	
16.	PAPEL DE REGALO	
17.	POSOS DE CAFÉ	
18.	UN BOLÍGRAFO SIN TINTA	
19.	RESTOS DE BARNIZ	
20.	PILAS	
21.	NÚMEROS ATRASADOS DE REVISTAS	