

**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: (1) SSCM01	Denominación completa del título: (1) Técnico en Atención a Personas en Situación de Dependencia		
Clave o código del módulo: (1) 0215	Denominación completa del módulo profesional: (1) Apoyo a domiciliario		

INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA

- 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. **No** utilizar líquido corrector (Tippex)
- 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 indicirlas **en la plantilla** 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 **todas** las hojas del examen (cuadernillo de preguntas y cuadernillo de respuestas). En caso contrario el examen será anulado

Al final de las 40 preguntas del examen, aparecen tres preguntas de reserva. Es importante que se contesten, ya que, si fuera necesario anular alguna de las preguntas del examen, las de reserva serán utilizadas para la corrección, **en el orden exacto en el que aparecen**. Es decir, si se anula una pregunta, se reemplazará por la primera pregunta reserva y así sucesivamente

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN

La prueba de este módulo consta de 40 preguntas tipo test más preguntas y supuesto práctico 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 4 las posibles respuestas y solo 1 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.
- Las puntuaciones de las cuestiones teóricas ponderan el 70% de la calificación final del examen.
- La puntuación del supuesto práctico, supondrá 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 el supuesto prácticos con dos decimales.
- Para superar la prueba se deberá obtener 5 o más puntos en ambas partes.
- 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

(1) Consígnense 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:

1. Vestirse, desvestirse y arreglarse son actividades básicas que se incluyen en la categoría de:

- a. Movilidad en el hogar.
- b. Actividades relativas al cuidado personal.
- c. Tareas domésticas.
- d. Ninguna de las anteriores.

2. Un centro de día es...

- a. Un centro alternativo de alojamiento.
- b. Una modalidad de apoyo informal.
- c. Un centro residencial.
- d. Un centro intermedio o de respiro familiar.

3. Una madre divorciada que vive con sus dos hijos pequeños forma:

- a. Ninguna de las tres opciones es cierta.
- b. Una familia nuclear.
- c. Una familia agregada.
- d. Una familia monoparental.

4. En las viviendas tuteladas las personas usuarias:

- a. Viven y son atendidas de manera integral.
- b. Reciben una atención intermedia entre la atención domiciliaria y la residencial.
- c. Desarrollan su vida de manera independiente con un determinado nivel de supervisión.
- d. Viven temporalmente hasta que se solucionan los problemas que han generado su necesidad de atención.

5. El índice de cobertura del SAD nos informa sobre:

- a. El porcentaje de personas mayores de 80 años que tienen asignado el servicio.
- b. El número de personas solicitantes del servicio partido por el número de personas mayores de 65 años.
- c. La implantación del servicio en la comunidad.
- d. La intensidad del servicio.

6. La telealarma y la teleasistencia:

- a. La teleasistencia dispone además de un equipo móvil de atención domiciliaria en caso de necesidad.
- b. Son el mismo recurso.
- c. La telealarma, a diferencia de la teleasistencia, no se circunscribe únicamente al ámbito domiciliario.
- d. La teleasistencia, al contrario que la telealarma, es un servicio que siempre está vinculado al SAD. .

7. La primera entrevista de valoración con la persona solicitante de una prestación de SAD es conveniente realizarla:

- a. En la sala de reuniones con todo el equipo de trabajo.
- b. En el despacho profesional.
- c. En el domicilio de la persona solicitante.
- d. Es indiferente el lugar donde se desarrolle.

8. ¿Cuál de los instrumentos de investigación proporciona una información más precisa y objetiva?

- a. Las tres opciones ofrecen la misma precisión y objetividad.
- b. Los cuestionarios o escalas.
- c. La observación directa.
- d. La entrevista.

9. El o la profesional deberá anotar la ejecución de las actividades encomendadas en:

- a. El documento que use como diario.
- b. Una tabla de observación.
- c. Las tres opciones son correctas.
- d. Un registro.

10. Los resultados que se pretenden alcanzar con el plan de trabajo, es lo que se denomina:

- a. Contenidos.
- b. Objetivos.
- c. Metodología.
- d. Evaluación de los resultados.

11. La intensidad del servicio se refiere a:

- a. Los servicios de atención a los que tiene derecho la persona usuaria.
- b. El número de profesionales que participarán en la atención.
- c. El periodo de vigencia del plan de trabajo.
- d. La carga horaria concedida y su asignación a cada día de la semana

12. En el registro de incidencias deben anotarse:

- a. Las dificultades en la prestación del servicio, por ejemplo, por hostilidad de la persona usuaria.
- b. Sugerencias para mejorar la atención y el bienestar de la persona usuaria.
- c. Las tres opciones son correctas.
- d. Las necesidades detectadas que no afloraron en la fase de diagnóstico.

13. En las reuniones de coordinación:

- a. Se hablará de las condiciones de trabajo y, en especial, de la prevención del burnout.
- b. Las tres respuestas son correctas
- c. Se tratarán aspectos relacionados con el cumplimiento de las planificaciones y la calidad de la ejecución de las tareas.
- d. Se debatirán propuestas para mejorar la calidad del servicio y adaptarse a las necesidades cambiantes de la persona.

14. Las reuniones de coordinación y seguimiento: (marca la opción incorrecta)

- a. Las convoca y dirige el coordinador o la coordinadora del servicio.
- b. Están programadas periódicamente, pero también se pueden convocar con carácter extraordinario.
- c. Se realizan semanalmente o mensualmente.
- d. Se valoran las incidencias de la persona usuaria y se buscan soluciones.

15. El diseño del plan de trabajo: (marca la opción incorrecta)

- a. Ayudará a identificar las necesidades más relevantes de la persona usuaria.
- b. Tiene como finalidad organizar, de manera sistemática, la intervención individualizada con la persona usuaria.
- c. Tendrá en cuenta el número de horas semanales asignadas en el dictamen de aprobación de la solicitud.
- d. Parte del diagnóstico derivado de la valoración de las necesidades de la persona usuaria.

16. El consumo responsable es un consumo: (marca la opción incorrecta)

- a. Solidario.
- b. Sostenible.
- c. Limitado.
- d. Saludable.

17. En la cumplimentación de un préstamo hipotecario, el seguro de la vivienda contra incendios y daños:

- a. Es un gasto ineludible que ha de contratar directamente la persona que pide el préstamo.
- b. Un gasto opcional que otorga mayor seguridad a la persona que pide el préstamo.
- c. Es un coste del 1% aproximadamente que gestionará la misma entidad bancaria
- d. Es una garantía exigida por la entidad bancaria para garantizar el cobro de las cuotas en caso de fallecimiento de la persona prestataria.

18. Si contratamos un préstamo en el que el interés será el mismo durante toda la vida del préstamo, estaremos contratando:

- a. Un préstamo a interés variable.
- b. Este tipo de préstamo no existe, pues todos están vinculados a la evolución del mercado.
- c. Un préstamo a interés fijo.
- d. Un préstamo a interés variable con diferencial.

19. La reparación de una avería en un electrodoméstico se considera como un gasto:

- a. Imprevisto.
- b. Variable pero previsible.
- c. Fijo.
- d. Impulsivo.

20. La compra en el supermercado se considera un gasto:

- a. Variable fija.
- b. Fijo.
- c. Variable habitual.
- d. Variable esporádica.

21. Es propio de una compra impulsiva: (marca la opción incorrecta)

- a. Adquirir un producto que no estaba previsto.
- b. Comprar solamente lo que se lleva anotado en la lista de la compra.
- c. Realizar una compra siguiendo un impulso momentáneo.
- d. Comprar un producto por la influencia de la publicidad en el punto de venta.

22. La principal desventaja de comprar por internet es:

- a. La imposibilidad de comparar precios y calidades.
- b. Una gama de productos reducida.
- c. Un coste más elevado por gastos de transporte.
- d. El riesgo de estafa y la suplantación de identidad.

23. Son informaciones que aporta la etiqueta energética: (marca la opción incorrecta)

- a. El consumo de energía en KWh al año.
- b. Las dosis de detergente o producto para que sea respetuoso con el medio ambiente.
- c. El ruido que el aparato emite mientras funciona, medido en decibelios.
- d. La clase o eficiencia energética.

24. Un electrodoméstico de la clase G significa:

- a. Que energéticamente es moderadamente eficiente.
- b. Que es energéticamente muy eficiente.
- c. Que tiene una eficiencia energética intermedia.
- d. Que es muy poco eficiente desde el punto de vista energético.

25. No deberemos guardar el pescado en la nevera:

- a. Más de un día.
- b. Más de una semana.
- c. Más de tres días.
- d. Más de 12 horas.

26. ¿Cuál de las siguientes tareas es recomendable hacerlas mensualmente?

- a. Lavar el baño exhaustivamente.
- b. Lavar los azulejos de la cocina y el baño.
- c. Aspirar las alfombras.
- d. Cambiar las toallas de los baños.

27. Una vez se han utilizado, las bayetas:

- a. Se lavan en la lavadora o mano y se pueden volver a usar.
- b. Se tiran porque son de bajo coste y a veces cuesta mucho quitar la suciedad.
- c. Hay que limpiarlas concienzudamente a mano y con abundante detergente para eliminar todos los gérmenes.
- d. Simplemente hay que enjuagarla con agua y escurrirla.

28. Las expresiones «No mezclar con otros productos» o «Lavarse las manos después del uso» son:

- a. Consejos de prudencia.
- b. Indicaciones de peligro.
- c. Ninguna de las tres opciones es cierta.
- d. Dan significado a los iconos de uso seguro.

29. Las tapicerías de ropa se deben limpiar con:

- a. Espuma seca.
- b. Un trapo humedecido y unas gotas de vinagre.
- c. Abrillantador.
- d. Agua enjabonada y secar con un trapo seco.

30. El lavado del interior de la taza del váter se realiza:

- a. Con un producto detergente y desinfectante, aplicado con un estropajo.
- b. Vertiendo lejía, dejar unos minutos que actúe y, finalmente, tirar de la cadena.
- c. Con desengrasante y una escobilla.
- d. Con un producto específico para inodoros y una escobilla.

31. ¿Cuál de las características siguientes no corresponde al algodón?

- a. Se puede lavar a altas temperaturas.
- b. Requiere de unas condiciones de secado y planchado muy esmeradas.
- c. Es un tejido muy resistente.
- d. Suele encoger en el primer lavado.

32. La seda es un tejido que:

- a. Se puede lavar a altas temperaturas.
- b. Requiere un lavado de tintorería.
- c. Es preferible lavarla a mano, con agua fría y con un detergente neutro o específico.
- d. Se suele lavar en agua fría o tibia y en lavados muy suaves.

33. Utilizando la secadora el secado: (marca la opción incorrecta)

- a. Es más cómodo.
- b. La ropa se deteriora menos.
- c. Es más rápido.
- d. Es más caro.

34. El tendido horizontal: (marca la opción incorrecta)

- a. Es preferible realizarlo en un lugar donde corra el aire.
- b. Se lleva a cabo extendiendo la pieza sobre una toalla dispuesta de manera horizontal sobre una superficie plana.
- c. Es el tendido que se lleva a cabo usando un tendedero portátil en el interior del domicilio.
- d. Es una modalidad especialmente indicada para tejidos delicados como la seda o la lana.

35. ¿Dónde es recomendable guardar las prendas de punto?

- a. En la parte superior del armario.
- b. En un cajón.
- c. Colgadas en el perchero.
- d. En un estante reservado para este efecto.

36. Los almidones, los azúcares y la fibra son:

- a. Ácidos grasos.
- b. Proteínas.
- c. Lípidos.
- d. Carbohidratos.

37. Las proteínas de origen animal: (marca la opción incorrecta)

- a. No se almacenan como material de reserva.
- b. Aportan aminoácidos esenciales.
- c. Son de menor calidad nutricional que las de origen vegetal.
- d. Se encuentran en alimentos como la leche y los huevos.

38. La vitamina C o ácido ascórbico:

- a. Participa en el proceso de desintoxicación que realiza el hígado.
- b. Es importante para controlar el calcio que se absorbe en el intestino.
- c. Es importante para el transporte de oxígeno y para asimilar el hierro y ciertos aminoácidos.
- d. Es vital para la formación de glóbulos rojos y para la regeneración de los tejidos.

39. ¿Qué mineral interviene en la formación y el mantenimiento de los huesos?

- a. El calcio.
- b. El Yodo.
- c. El potasio.
- d. El sodio.

40. El rape, la merluza y el rodaballo son especies de:

- a. Pescado de playa.
- b. Pescado azul.
- c. Pescado blanco.
- d. Pescado de río.

PREGUNTAS RESERVA

1. La cocina con mayores riesgos para las personas usuarias es:

- a. La vitrocerámica de gas.
- b. La de gas con llama.
- c. La vitrocerámica eléctrica.
- d. La cocina inducción magnética.

2. Para eliminar o inhabilitar la actuación de los microbios son buenas prácticas: (marcar la opción incorrecta)

- a. Consumir en el momento los alimentos cocinados.
- b. Cocinar los alimentos a una temperatura superior a los 75 °C.
- c. Recalentar los productos refrigerados por encima de los 35 °C.
- d. Las tres opciones son correctas.

3. El troceado a la Brounoise consiste en:

- a. Trocear la verdura formando cubos de un cm³ aproximadamente.
- b. Practicar unos cortes transversales que da como resultado unos trozos circulares.
- c. Cortar tajos gruesos irregulares, de medio centímetro aproximadamente.
- d. Picar las verduras lo más finas posibles en forma de cubitos.

Pruebas para la obtención de títulos de Técnico y Técnico Superior Convocatoria correspondiente al curso 2022- 2023

(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: (1) SSCM01	Denominación completa del título: (1) Técnico en Atención a Personas en Situación de Dependencia		
Clave o código del módulo: (1) 0215	Denominación completa del módulo profesional: (1) AYUDA A DOMICILIO		

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. No utilizar líquido corrector (Tippex) ➤ 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 en la plantilla 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 todas las hojas del examen (cuadernillo de preguntas y cuadernillo de respuestas). En caso contrario el examen será anulado <p style="margin-top: 10px;">Al final de las 30 preguntas del examen, aparecen tres preguntas de reserva. Es importante que se contesten, ya que, si fuera necesario anular alguna de las preguntas del examen, las de reserva serán utilizadas para la corrección, en el orden exacto en el que aparecen. Es decir, si se anula una pregunta, se reemplazará por la primera pregunta reserva y así sucesivamente</p>

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN

La prueba de este Módulo es de 40 preguntas tipo test más supuesto práctico basado 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 4 las posibles respuestas y solo 1 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.
- Las puntuaciones de las cuestiones teóricas ponderan el 70% de la calificación final del examen.
- La puntuación del supuesto práctico, supondrá 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 lo/s supuestos prácticos con dos decimales.
- Para superar la prueba se deberá obtener 5 o más puntos en ambas partes, si las hubiese.
- 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

(1) Consígnense las denominaciones exactas y los códigos reflejados en el anexo 1.a o 1.b de las presentes instrucciones.

CALIFICACIÓN

.....

DATOS DEL ALUMNO

APELLIDOS:

Nombre:

D.N.I./N.I.E

Fecha:

SUPUESTO PRÁCTICO

Francisco es un hombre soltero de 90 años que vive solo y recibe la prestación del SAD desde hace unos meses, cuando su sobrina empezó a ver que necesitaba apoyo en las tareas básicas del hogar, debido principalmente a su edad y a sus problemas de salud. Isidro siempre ha sido muy desorganizado para todo lo relacionado con el hogar y desde hace unos años, esto se ha agudizado aún más.

Como TAPSD que acude a su domicilio tres días por semana, tienes que enseñarle a almacenar la compra que le realices, pues en una de tus tareas principales. Esta semana has ido con él al supermercado que tiene debajo de casa y habéis hecho un pedido a domicilio.

Siguiendo este supuesto práctico, responde las siguientes preguntas. Lee detenidamente el enunciado y elige una respuesta. Sólo una respuesta es correcta. Cuidado porque las respuestas mal contestadas, descuentan 0,33.

1.- Durante la realización de la compra con Francisco en el supermercado, como TAPSD debes tener en cuenta la importancia de hacer una buena previsión de los productos que vais a comprar para toda la semana. En relación con esta previsión, sabemos que los productos de primera necesidad, hay que reponerlos si este se ha agotado o están a punto de agotarse, en estos casos, se consideran una:

- a. Compra impulsiva.
- b. Compra urgente.
- c. Compra ocasional.
- d. Compra racional.

2.- Antes de salir a hacer la compra con Francisco has revisado los alimentos que tiene en casa y has decidido apuntar en la lista de la compra “pescado fresco y fruta”. Durante la compra debes tener en cuenta que en el etiquetado de los productos frescos de venta granel no envasados, como el pescado y la fruta, la información básica:

- a. Debe figurar sobre todo la fecha de caducidad y las condiciones de conservación.
- b. Al venderse directamente en el punto de venta no precisan de ningún etiquetado obligatorio.
- c. Están sujetos a las mismas exigencias de etiquetaje que los productos envasados.
- d. Deben tener una etiqueta visible en el punto de venta con una información sobre el producto, la procedencia, la categoría de calidad, la variedad y el precio por kilogramo.

3- Cuando llegues de hacer la compra y te dispongas a guardarla, a Francisco le explicarás que, en el almacenamiento de los productos, encontraremos aquellos alimentos, que se conservan a temperatura ambiente sin necesidad de refrigeración, siendo estos básicamente:

- a. Aquellos productos, generalmente envasados o sometidos a procesos de conservación industrial (latas, botellas, sobres, pasta seca, arroz, galletas, etc.), que pueden conservarse durante un periodo más o menos largo sin necesidad de refrigerarlos ni congelarlos.
- b. Las frutas, cuando prevemos su consumo inmediato.
- c. Las patatas, legumbres secas y otros vegetales que no precisan refrigeración.
- d. Las tres respuestas a, b y c son correctas.

4.- A la hora de guardar la compra, como TAPSD, tendremos en cuenta que las neveras tienen diversas zonas de frío para conservar cada tipo de alimento, en la mayoría de las neveras podremos distinguir:

- a. La zona fría, la zona muy fría (por debajo de los 6 °C), los cajones para hortalizas y los compartimentos de la puerta.
- b. La zona fría, la zona muy fría (por debajo de los 4 °C), los cajones para hortalizas y los compartimentos de la puerta.
- c. La zona fría, la zona muy fría (por debajo de los 6 °C) y los cajones para hortalizas.
- d. La zona fría y la zona muy fría (por debajo de los 4 °C).

5.- Teniendo en cuenta las diversas zonas de frío de la nevera de Francisco, ¿dónde guardaremos unas sardinas frescas que vamos a cocinar para la comida?

- a. En la nevera, en la zona muy fría (por debajo de los 4 °C).
- b. En la nevera en la zona fría.
- c. En la nevera, en la zona muy fría (por debajo de los 6 °C).
- d. En el congelador.

6.- En la lista de la compra también hemos anotado varios productos para la higiene personal (dentífricos, champús, jabones, etc.) que le faltan a Francisco en casa o están a punto de terminarse. ¿Dónde guardaremos los productos de higiene personal?

- a. Pueden colocarse en el mismo armario o espacio que los de la limpieza del hogar, pero en otros estantes o, al menos, agrupados de manera separada.
- b. Deberán guardarse en un armario diferente al de los productos de limpieza. El lugar más indicado será el baño, ya sea en un armario o en estantes y repisas preparados para ello.
- c. Deben guardarse en un lugar específico, generalmente en la cocina.
- d. Pueden colocarse en el mismo armario o espacio que los de la limpieza del hogar, siempre que el usuario conozca dónde se han guardado.