

Pruebas para la obtención de títulos de Técnico y Técnico Superior

Convocatoria correspondiente al curso 2025-2026

(Resolución de 12 de diciembre de 2025 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
- Cumplimentar los datos del aspirante antes del examen y firmar en todas las hojas que se entreguen. - Tener disponible el DNI o documento identificativo equivalente en la mesa. - Señalar y escribir con tinta indeleble, que no sea roja, las respuestas y su desarrollo. No utilizar lápiz. - Si se ha de rectificar una respuesta, trazar un aspa o tachar con una línea horizontal. No utilizar líquido corrector (Tippex). - Utilizar solamente el papel facilitado por el examinador. - Se dispone de 60 minutos para la realización de la prueba. - Cada pregunta tipo test tiene una única respuesta correcta.
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN
Indíquese: - Cada una de las preguntas tipo test correctamente contestadas sumará 0,25 puntos. - Cada respuesta incorrecta penalizará $\frac{1}{3}$ de una respuesta correcta, lo que supone que cada tres preguntas incorrectas se anulará una respuesta correcta. - Las preguntas tipo test no contestadas no penalizan.

CALIFICACIÓN
.....

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

CONTENIDO DE LA PRUEBA:

- La ingesta de toxinas o sustancias tóxicas presentes en el alimento, por ejemplo, restos de pesticidas produce una infección alimentaria.**
 - Verdadero
 - Falso
- El incumplimiento de la normativa en materia de seguridad alimentaria puede conllevar...**
 - El cierre del negocio o el cese temporal de la actividad
 - Responsabilidades penales
 - Ambas son correctas
- El agente causal es una fuente de infección que se encuentra en un reservorio o lugar en el que está alojado.**
 - 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
- En la transmisión directa...**
 - Los gérmenes quedan en el aire, el suelo, objetos, insectos, etc., y lo transmiten a las personas susceptibles, que establecen contacto con ellos
 - Los gérmenes pasan sin de la fuente de infección al hospedador susceptible (un arañazo, la saliva al estornudar...)
 - Ambas son correctas
- 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
- 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
- En el aprovisionamiento, la falta de algún dato clave en la etiqueta como: fecha de caducidad, identificación del fabricante, número de lote, marca de identificación del producto (carnes y derivados, huevos y lácteos) se considera un...**
 - Incumplimiento leve de las especificaciones
 - Incumplimiento grave de las especificaciones
 - No se considera un incumplimiento
- 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

10. Si se descongela por inmersión en agua fría circulante o en microondas, la cocción debe ser inmediata.
- Verdadero
 - Falso
11. Si en el control del nivel de cloro se detecta que se superan las 2 ppm pero no llega a 5 ppm...
- El agua no se utilizará para consumo ni para realizar ninguna técnica de manipulación o elaboración de los alimentos.
 - El establecimiento deberá ponerse en contacto con la empresa proveedora de agua y notificar a la concejalía de Sanidad de su municipio la alteración detectada.
 - No se tomarán medidas en esos rangos
12. Las bacterias que se multiplican más rápidamente a 37-40 °C, como es el caso de la salmonela, se denominan...
- Termófilas
 - Mesófilas
 - Psicrófilas
13. 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
14. No se almacenarán productos en contacto directo con el suelo, sino que se colocarán en estantes suficientemente elevados o en soportes móviles de fácil limpieza, ya sean de plástico o metálicos.
- Verdadero
 - Falso
15. 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
16. 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
17. 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
18. Los detergentes son productos químicos que destruyen la mayoría de los agentes patógenos con los que entran en contacto.
- Verdadero
 - Falso
19. 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
20. 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
21. 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

22. 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
23. La revisión periódica de los equipos de gas se considera...
- Mantenimiento preventivo
 - Mantenimiento correctivo
 - Mantenimiento objetivo
24. La lejía en combinación con el hidróxido de amonio (amoniaco) produce vapores tóxicos.
- Verdadero
 - Falso
25. ¿Qué incluyen los tratamientos DDD para prevenir o combatir las plagas?
- Desinfección, desratización y desinsectación
 - Desinsectación, desinfección y desparasitación
 - Desparasitación, desratización y desinfección
26. ¿Qué riesgo implica reutilizar aceite muy degradado?
- Formación de compuestos perjudiciales
 - Pérdida de color del alimento únicamente
 - Disminución de la temperatura de fritura
27. Con el fin de agilizar los procesos, es conveniente que los trabajadores de la cocina lleguen al establecimiento con el uniforme de trabajo puesto.
- Verdadero
 - Falso
28. Los equipos de frío positivo (neveras, cámaras...) deben mantenerse a una temperatura...
- Entre 0° y 4°, con una fluctuación máxima de 2°
 - Entre 5° y 8°, con una fluctuación máxima de 2°
 - Menor de -18°
29. ¿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
30. 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 55° en su centro.
- Verdadero
 - Falso
31. 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
32. 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
33. ¿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
34. La anisakiasis es una enfermedad provocada por un parásito.
- Verdadero
 - Falso

- 35. ¿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.
- 36. El... incluye todo el conjunto de procedimientos y recursos destinados a garantizar el rastreo de un alimento a través de todas las etapas de su producción, transformación y distribución.**
- a) Plan APPCC
 - b) Plan de trazabilidad
 - c) Ninguna de las anteriores
- 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