

Pruebas para la obtención del título de Técnico Grado Superior Dirección de Servicios en Restauración 2021

Gestión de la Calidad y la Seguridad e Higiene alimentaria

INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA
<ul style="list-style-type: none"> - Cumplimentar los datos del aspirante antes del examen y firmar en todas las hojas que se entreguen. - Tener disponible el DNI en la mesa. - Señalar y escribir con tinta indeleble, que no sea roja, las respuestas y su desarrollo. - 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 (con el sello y formato correspondiente). - No utilizar material de consulta (salvo aquél que se autorice expresamente) - .Dispone de 60 minutos para la realización de este examen.
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> - Cada respuesta correcta sumará +0,5 puntos. - Cada respuesta incorrecta restará -0.25 puntos. - Las respuestas en blanco ni suman ni restan.

(Resolución de 12 de enero de 2021 de la Dirección General de Educación Secundaria, Formación Profesional y Régimen Especial)

DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I. N.I.E. o Pasaporte:	Fecha:	
Código del ciclo: (1)	Denominación completa del título: (1)		
Clave o código del módulo: (1)	Denominación completa del módulo profesional: (1)		

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

CALIFICACIÓN

- 1. La contaminación física en los alimentos, ocurre cuando...**
 - a. un objeto extraño ha llegado al alimento
 - b. cuando el alimento contiene alguna sustancia tóxica
 - c. cuando hay presencia de seres vivos en el alimento
- 2. Un alimento alterado no tiene por qué estar contaminado, y su consumo no debe suponer un riesgo para la salud:**
 - a. Verdadero
 - b. Falso
- 3. Dentro de la cadena epidemiológica, el hospedador susceptible es:**
 - a. la persona que recibe el germen patógeno y puede infectarse
 - b. el microorganismo patógeno con capacidad suficiente para infectar
 - c. la vía por la que los microorganismos pasan del alimento al consumidor
- 4. Por ruptura de la cadena de frío de productos lácteos sin pasteurizar o a través de agua con restos fecales, se puede transmitir la bacteria:**
 - a. Salmonella
 - b. Botulismo
 - c. Escherichia coli
- 5. La triquina es:**
 - a. Un parásito presente en el pescado
 - b. Un parásito presente en la carne de cerdo, jabalí y otras piezas de caza
 - c. Una bacteria presente en la carne de pollo
- 6. Para eliminar el anisakis, se recomienda congelar el pescado que se va a servir crudo:**
 - a. A una temperatura inferior a -20 °C durante mínimo 24 horas
 - b. A una temperatura de -35 °C durante un periodo mínimo de 15 horas
 - c. Ambas opciones son correctas
- 7. El plan de limpieza del establecimiento debe:**
 - a. Plasmarse siempre por escrito
 - b. Contar con documentos de registro
 - c. Ambas opciones son correctas
- 8. Utilizaremos un detergente desincrustante para limpiar un hornillo con suciedad incrustada, el ph de este producto tendrá que ser:**
 - a. Neutro entre 8-10
 - b. Alcalino entre 12-14
 - c. Ácido entre 2-4
- 9. Es necesario lavarse las manos:**
 - a. Después de manipular productos crudos
 - b. Después de realizar tareas de limpieza de utensilios o superficies
 - c. Ambas opciones son correctas

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

10. **Nunca se debe llegar al establecimiento de restauración, ni se entrará ni se saldrá con el uniforme de trabajo puesto:**
 - a. Verdadero
 - b. Falso

11. **El límite crítico de los embutidos curados será de....**
 - a. 8 °C
 - b. 3 °C
 - c. 12 °C

12. **Según el método FIFO, sacaremos primero del almacén:**
 - a. El producto que antes caduca
 - b. El producto que entró antes al almacén
 - c. Aleatoriamente el que coja primero

13. **Para evitar que se rompa la cadena de frío, todos los alimentos fríos y congelados se almacenarán durante los primeros...**
 - a. 15 minutos
 - b. 20 minutos
 - c. 30 minutos

14. **Según el Real Decreto 1254/1991, utilizaremos ovoproductos pasteurizados en sustitución del huevo, siempre que este no alcance temperaturas en el centro superiores a:**
 - a. 75 °C
 - b. 60 °C
 - c. Si se le aplica calor no se puede usar siempre huevo

15. **Podemos encontrar gluten en alimentos como....**
 - a. Charcutería
 - b. Arroz y maíz
 - c. Azúcar y miel

16. **El Real Decreto 126/2015 exige a los establecimientos informar de los ingredientes con alérgenos o sustancias causantes de intolerancias alimentarias de su carta y menú.**
 - a. Verdadero
 - b. Falso

17. **El árbol de decisiones creado por el Codex Alimentarius es útil para determinar un punto como crítico o no dentro del APPCC:**
 - a. Verdadero
 - b. Falso

18. La calidad....

- a. Se define como conjunto de propiedades y características de un producto o servicio, nunca de un proceso, que le confieren aptitud para satisfacer las necesidades para las que fue concebido.
- b. Engloba una serie de cualidades que son valoradas por las personas que lo consumen o lo disfrutan.
- c. Ninguna de las opciones es correcta.

19. Servucción

- a. Se refiere al proceso de creación del servicio
- b. No requiere de agentes humanos
- c. No requiere soportes físicos para que pueda tener lugar

20. AENOR certifica:

- a. Sistemas de gestión
- b. Productos y servicios de calidad
- c. Ambas opciones son correctas