

PRUEBAS PARA LA OBTENCIÓN DE TÍTULOS DE TÉCNICO Y TÉCNICO SUPERIOR CONVOCATORIA CORRESPONDIENTE AL CURSO ACADÉMICO 2020-2021

*ORDEN 3299/2020, de 15 de diciembre, de la Consejería de Educación y Juventud, por la que se regula la organización y el procedimiento de las pruebas para la obtención de los títulos de Técnico y Técnico Superior de Formación Profesional en la Comunidad de Madrid.
(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) 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. 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><i>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.</i></p>

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN

- La prueba de cada módulo constan 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 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.
- La puntuación de las cuestiones teóricas ponderan el 70% de la calificación final del examen.
- Los supuestos prácticos, si los hubiere, 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 lo/s supuestos prácticos con dos decimales.
- 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 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.

CALIFICACIÓN

.....

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

FIRMA

Código del ciclo: (1) SSCM01	Denominación completa del título: (1) Técnico en Atención a Personas en Situación de Dependencia
Clave o código del módulo 0213	Denominación completa del módulo profesional: (01) APOYO DOMICILIARIO

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
PREGUNTAS RESERVA				
31.-	a	b	c	d
32.-	a	b	c	d
33.-	a	b	c	d

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

- 1) Según la Ley 39/2006, de 14 de diciembre, de Promoción de la Autonomía Personal y Atención a las personas en situación de dependencia (Ley de Dependencia), los menores de 3 años:
 - a) No tienen cabida en esta Ley, pues sus necesidades se cubren en el ámbito educativo y sanitario.
 - b) Tienen derecho, exclusivamente, a prestaciones económicas vinculadas y para cuidados en el entorno familiar.
 - c) Pueden recibir ayuda a domicilio.
 - d) Las respuestas b) y c) son correctas.
- 2) El Servicio de ayuda a domicilio tiene distinta intensidad de los servicios, dependiendo de...
 - a) El grado de dependencia de la persona usuaria; I, II o III (Gran dependencia, dependencia severa y dependencia moderada), considerándose más horas al mes cuanto mayor sea la dependencia, generalmente.
 - b) El grado de dependencia de la persona usuaria: I, II o III y también otras características como el número de componentes de la unidad de convivencia, tanto familiares de primer como de segundo grado.
 - c) Además del grado de dependencia de la persona usuaria, el lugar de residencia, teniendo mayor intensidad las viviendas que se encuentran en entornos rurales y con deficiencias de edificación (como humedades), escasez de metros cuadrados...
 - d) El grado de dependencia y el riguroso orden de recepción de solicitudes, debido al gran número de personas demandantes del servicio.
- 3) El SAD excluye el servicio de:
 - a) Atención a otros miembros de la familia o allegados que habiten en el mismo domicilio y no sean beneficiarios del servicio.
 - b) La atención a animales de compañía.
 - c) Los de carácter sanitario, rehabilitador y, en general, todos aquellos que impliquen por parte del Auxiliar / TAPD una especialización profesional que no tiene por qué tener.
 - d) Todas las respuestas anteriores son correctas.
- 4) La intervención en la unidad de convivencia se realiza de forma programada, constituye un proceso que atraviesa distintas fases:
 - a) La detección de necesidades o valoración, el diseño de la intervención, la ejecución y la evaluación.
 - b) Los objetivos o metas, la descripción de las actividades / metodología, la temporalización y la forma de evaluar el trabajo realizado.
 - c) Desde que el TAPD llega al domicilio hasta que se marcha del mismo, incluyendo todas las actividades que se realizan en el mismo.
 - d) La presentación del TAPD el primer día, el establecimiento de los acuerdos a los que llega con la persona usuaria, la realización de sus funciones / actividades y la despedida.

- 5) ¿En qué documento aparecen el listado de actividades y tareas que se deben realizar en la prestación del SAD, en las que se suele incluir el nivel de ejecución, la periodicidad y la persona o entidad encargada de realizarla?
- a) Plan de trabajo semanal.
 - b) Hoja de registro.
 - c) Ficha de prestación individual.
 - d) Fichero de recursos.
- 6) Señala los elementos que no se encuentran, generalmente, en el plan de trabajo individual:
- a) Datos identificativos, como el número de expediente.
 - b) Datos de la situación del usuario, servicio social prestado y profesional de referencia.
 - c) Datos de la situación familiar y social. Relaciones familiares y con el entorno más cercano / próximo al usuario.
 - d) Metas u objetivos a conseguir actuaciones.
- 7) Si hablamos de la tasa de recogida de basura hablamos nos referimos a:
- a) Un ingreso fijo.
 - b) Un gasto fijo.
 - c) Un ingreso variable habitual.
 - d) Un gasto variable habitual.
- 8) Señala la respuesta correcta si estamos hablando de la factura de la luz:
- a) Incluye un término fijo, es decir, una cantidad fija que se cobra tanto si se consume o no electricidad.
 - b) La potencia se mide en kW y se contrata en función de los aparatos eléctricos que haya en el domicilio.
 - c) Para conseguir el total de la factura debemos sumar la base liquidable más el IVA.
 - d) Las respuestas a) y c) son las correctas.
- 9) Hay tres clases de tributos: las tasas, los impuestos y las contribuciones. Señala la afirmación correcta:
- a) Las tasas son, importes que se pagan por contraprestación o uso de un servicio público.
 - b) Los impuestos son, tributos exigidos a personas físicas según su capacidad económica en las que existe contraprestación directa.
 - c) A) y b) son respuestas son correctas.
 - d) A) y b) no son respuestas correctas.
- 10) La realización de una lista de la compra, antes de realizar la misma favorece:
- a) Una compra impulsiva.
 - b) Una compra racional.
 - c) Una compra semanal o en un periodo de tiempo largo, pues facilita la previsión de lo que podemos necesitar.
 - d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.
- 11) Una forma de conservar los alimentos, a través de métodos físicos es:
- a) Salazón.
 - b) Acidificación.
 - c) Ahumados.
 - d) Pasteurización.

- 12) Cuando se realiza una compra por Internet:
- a) Es conveniente utilizar páginas seguras por la posibilidad de delitos en la red de los que podemos ser víctimas.
 - b) No se puede garantizar al 100% que los productos frescos o delicados lleguen en las condiciones óptimas.
 - c) No se puede concretar un momento justo de entrega, tratándose de tramos horarios amplios: “de 15:00 a 19:00 horas”, por ejemplo o “en horario de tarde”.
 - d) Las tres respuestas anteriores son correctas.
- 13) El consumo responsable es un concepto defendido por organizaciones ecológicas, sociales y políticas en el que se considera que una zona geográfica en concreto (por ejemplo, la Comunidad de Madrid) tiene que cambiar sus hábitos de consumo, ajustándolos a sus necesidades reales y optando en el mercado por opciones que favorezcan la conservación del medio ambiente y la igualdad social. Por ejemplo, las administraciones públicas madrileñas deberían comprar más productos que se produzcan en esta comunidad en concreto. Esta definición es:
- a) Verdadera.
 - b) Falsa, no se trata de los hábitos de consumo de una zona geográfica ni de las administraciones públicas, si no de los hábitos de consumo de los seres humanos, de los ciudadanos, de los consumidores.
 - c) Falsa, pues estas medidas tienen que ver con el medio ambiente, la conciencia ecológica, pero no con la igualdad social. Son dos conceptos diferentes, mediante el consumo responsable se puede mejorar el primero y no el segundo.
 - d) Falsa, el concepto que se indica en la explicación es el de conciencia ecológica responsable y tiene que ver con el consumo y, además con otras medidas, como invertir en energías renovables, por ejemplo.
- 14) Un criterio para organizar el lugar destinado a almacenar alimentación, la despensa es:
- a) Las necesidades específicas de conservación del producto.
 - b) Los que menos se usan deben colocarse delante.
 - c) Los gustos / intereses de las personas que utilicen ese espacio.
 - d) Los que tengan un envase más voluminoso o grande siempre en un mismo lado (derecho o izquierdo) para facilitar el alcance tanto de estos alimentos como de los que tengan un envase / recipiente más pequeño.
- 15) Las tapicerías de skay, piel y polipiel podemos limpiarlas:
- a) Mezclando lejía con amoníaco y aclarándolas con abundante agua. Se ha de dejar secar al sol.
 - b) Directamente con lejía o vinagre y aclarándolas con abundante agua. Posteriormente, se seca con un trapo.
 - c) Con un trapo humedecido de agua jabonosa y secándolas posteriormente con un trapo seco.
 - d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.
- 16) El orden de limpieza, por norma general sería:
- a) Ventilar la habitación, del exterior de la habitación al interior y de arriba abajo.
 - b) Ventilar la habitación, del interior de la habitación al exterior y de abajo a arriba,
 - c) De arriba abajo, del interior al exterior de la habitación, preparando previamente los materiales que se necesiten.
 - d) Ninguna de las opciones anteriores es correcta.

- 17) Las radiografías se deben tirar en el contenedor:
- Gris: ya que son desechables.
 - Amarillo: ya que son láminas de plástico.
 - Verde: ya que está compuestas de fibras de vidrio.
 - Punto limpio: Ya que de ellas se puede recuperar la plata.
- 18) También se llaman azúcares o carbohidratos y tienen como función principal aportar energía al organismo, estamos haciendo referencia a:
- Los nutrientes.
 - Los lípidos.
 - Los glúcidos.
 - Las proteínas.
- 19) De las siguientes opciones, marca la pauta que puede llevar a una infección tóxico-alimentarias:
- Lavar las manos adecuadamente, con frecuencia y siempre antes de cocinar o limpiar.
 - Limpieza de platos y utensilios que hayan tenido algún contacto con carne de vacuno res, carne de aves, pescado o huevos crudos.
 - Colocar carne y pescado cocidos de nuevo en el mismo plato o recipiente en donde estaba la carne cruda.
 - Consumir carne de vacuno, de aves o pescado que haya sido refrigerado previamente.
- 20) Si sumergimos un alimento en agua o en algún caldo preparado llevándolo a la ebullición, estamos:
- Escalfando, escaldando o pochando.
 - Cociendo al vapor.
 - Hirviendo.
 - Cociendo a presión.
- 21) El corte y troceado de frutas y verduras, indica de qué tipo es el corte en tiras finas de forma longitudinal, como un espagueti y de largo como la propia verdura.
- Rounoise.
 - Paisana.
 - Jardinera.
 - Juliana
- 22) Cuando hablamos de la función reguladora nos referimos a:
- La función que controla y favorece los procesos metabólicos.
 - La función encargada de la formación y reposición de los tejidos del cuerpo.
 - La función que genera la energía necesaria para la realización de nuestras actividades diarias.
 - La función que regula la cantidad de macronutrientes que nuestro cuerpo necesita.
- 23) Los macronutrientes son:
- Aquellos de los que el organismo precisa en grandes cantidades y se dividen en dos grupos: lípidos y proteínas.
 - Aquellos de los que el organismo precisa en grandes cantidades (del orden de g/día) y se dividen en tres grupos: carbohidratos, lípidos y proteínas.
 - Aquellos de los que el organismo precisa en grandes cantidades (del orden de g/día) y se dividen en cuatro grupos: carbohidratos, lípidos, proteínas y minerales.
 - Aquellos de los que el organismo precisa en grandes cantidades (del orden de g/día) y se

dividen en cuatro grupos: carbohidratos,
lípidos, proteínas, vitaminas y sales minerales

- 24) Si atendemos a la rueda alimentaria, en el grupo tres encontraríamos:
- a) Alimentos ricos en proteínas, cumpliendo una función eminentemente reguladora.
 - b) Alimentos ricos en proteínas, cumpliendo una función eminentemente plástica.
 - c) Alimentos ricos en carbohidratos, cumpliendo una función eminentemente energética.
 - d) Alimentos ricos en carbohidratos, cumpliendo una función eminentemente plástica.
- 25) Para la evaluación del plan de trabajo podemos contar con los siguientes instrumentos:
- a) Hojas de registros.
 - b) Entrevistas de seguimiento.
 - c) Reuniones de coordinación y seguimiento.
 - d) Todas las respuestas anteriores son correctas.
- 26) La defensa de los derechos del consumidor está regulada mediante:
- a) Artículo 61 de la Constitución española. (Título II. De los derechos y deberes fundamentales)
 - b) El Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias
 - c) Las respuestas a) y b) son correctas.
 - d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.
- 27) Una de las diferencias entre supermercados e hipermercados es:
- a) Los supermercados tienen mayor tamaño que los hipermercados.
 - b) Los supermercados tienen un menor tamaño que los hipermercados.
 - c) Los hipermercados se caracterizan por un trato personal hacia los clientes, mientras los supermercados se basan en el autoservicio.
 - d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.
- 28) Dentro de las distintas técnicas culinarias nos encontramos con los cocidos. ¿Qué diferencia hay si cocinamos un alimento escaldado o escalfado?
- a) La temperatura, en el escalfado no debe llegar al punto de ebullición, mientras que en el escaldado el agua ha de estar hirviendo.
 - b) El tiempo; en el escalfado, el alimento no debe estar sumergido en el agua nada más que unos segundos, mientras que en el escaldado ha de estar al menos varios minutos.
 - c) La textura del alimento. Según sea más o menos consistente se escaldará (más consistente) o se escalfará (menos consistente).
 - d) Se ha de tener en cuenta todas las premisas indicadas en las respuestas anteriores.
- 29) Diferencia entre alimentación y nutrición.
- a) La alimentación es la cantidad y combinación de los alimentos, mientras que la nutrición es la calidad de los nutrientes.
 - b) La nutrición es un proceso voluntario, mientras que la alimentación es un proceso involuntario.
 - c) La alimentación es un proceso voluntario, mientras que la nutrición es un proceso involuntario.
 - d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.
- 30) Si en una etiqueta no encontramos con el símbolo de una plancha con dos círculos negros dentro esto quiere decir que el planchado debe ser:
- a) Planchado medio. Hasta 150°C

- b) Planchado medio. Más de 150°C
- c) Planchado fuerte. Hasta 150°C
- d) Planchado fuerte. Más de 150°C

PREGUNTAS DE RESERVA:

- 31) Los lípidos se caracterizan por:
- a) Son también llamados azúcares o glúcidos.
 - b) Son los encargados de aportar las vitaminas a nuestro organismo.
 - c) Están compuestos por aminoácidos.
 - d) Están formados por los aceites y las grasas.
- 32) Señala el método de conservación de los alimentos que no sea químico:
- a) Adición de azúcar
 - b) Liofilización
 - c) Acidificación
 - d) Microorganismos fermentadores.
- 33) Se recomienda que el ahorro familiar mensual esté entre un porcentaje, para poder hacer frente a cualquier eventualidad que pueda surgir, concretamente se estima que puede ser...
- a) Entre el 0'5% y 0'75 % de los ingresos.
 - b) Entre el 5% y el 10% de los ingresos.
 - c) Entre el 5 % y el 10% de los gastos.
 - d) Entre el 25% y el 50% de la diferencia entre ingresos y gastos.

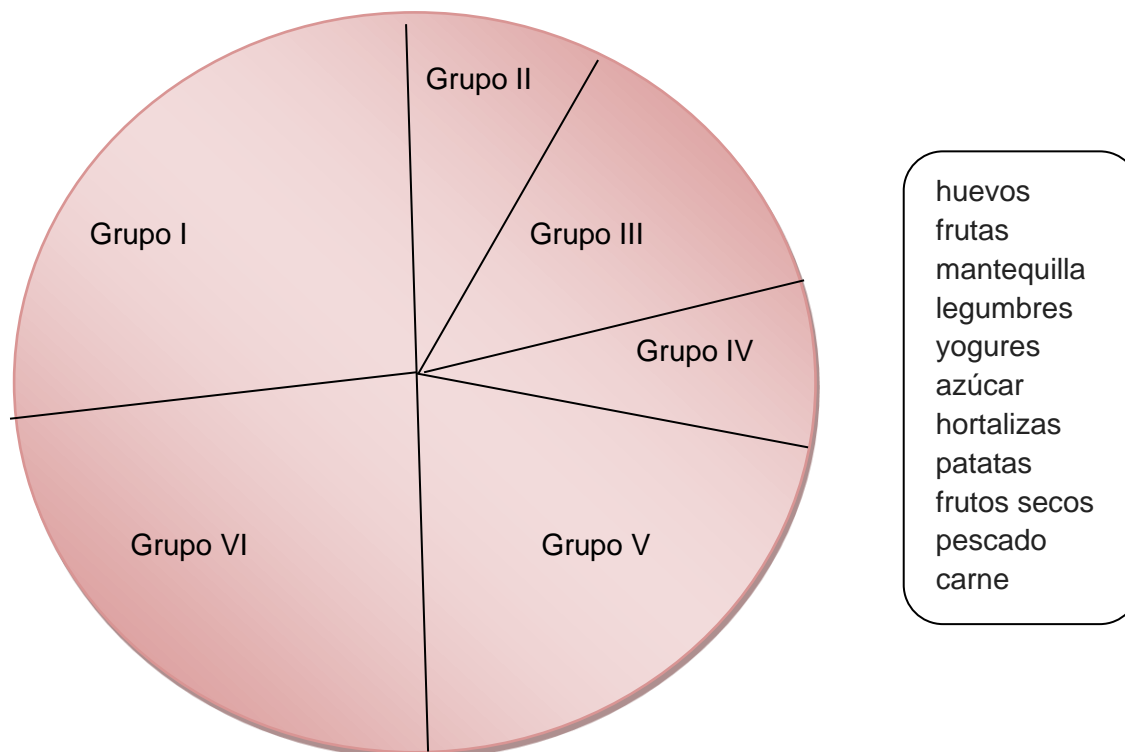
**SEGUNDA PARTE DE LA PRUEBA:
CASOS TEÓRICO PRÁCTICOS
(30% de la nota final)**

ESTA PARTE ESTÁ COMPUESTA POR DOS CASOS TEÓRICO-PRÁCTICOS. SE PUNTÚAN SOBRE 10 Y,
POSTERIORMENTE, SE PONDERARÁN AL 30% SOBRE LA NOTA FINAL.

ES NECESARIO CONTESTAR EN LAS HOJAS DE RESPUESTAS




SUPUESTO 1º (6 puntos)

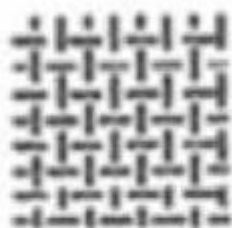
1. Completa la rueda alimentaria con los alimentos que aparecen en el listado. (4 puntos)
2. Indica qué función principal cumple cada grupo de alimentos. (2 puntos)



SUPUESTO 2 (4 puntos)

Indica qué significan las 10 imágenes de forma clara y completa.

IMÁGENES	SIGNIFICADO
<p>N</p> 	
	
	



HOJA DE RESPUESTAS CASOS TEÓRICO PRÁCTICOS