

Pruebas para la obtención de títulos de Técnico y Técnico Superior

Convocatoria correspondiente al curso 2022-2023

(Resolución de 13 de diciembre de 2022 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: HOTM01	Denominación completa del título: TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA
Clave o código del módulo: 3 - 0031	Denominación completa del módulo profesional: SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

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 o documento identificativo equivalente 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). - Cada pregunta de tipo test ofrece 4 posibles respuestas, solo UNA es válida. Se debe elegir UNA de las cuatro. - Como borrador, puede usar la parte de atrás de las hojas de enunciados o la última página. - En la hoja de respuestas, utilice bolígrafo, pero NO USE LAPIZ. - Para contestar marque correctamente la opción correcta.
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> - Las puntuaciones en test son: 0,40 puntos cada pregunta. - Las contestadas erróneas se valorarán negativamente y restará la mitad del valor de una contestada correctamente. Las preguntas no contestadas no serán valoradas.

CALIFICACIÓN
<p>.....</p> <p>.....</p>

DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
APELLIDOS:			
NOMBRE:	D.N.I./ N.I.E	FECHA:	

CONTENIDO DE LA PRUEBA:

1. ¿Qué material es el más recomendable para las mesas de trabajo en los establecimientos de restauración?

- a. Mármol.
- b. Acero inoxidable.
- c. Madera.
- d. Plástico.

2. ¿En qué producto se deben sumergir los vegetales para su desinfección?

- a. En una solución de lejía, apta para uso alimentario.
- b. En alcohol de 96°.
- c. En agua a temperatura ambiente.
- d. En agua muy caliente (a 90 °C).

3. ¿Qué nombre reciben los detergentes ácidos (pH 2-4), que tienen una gran capacidad para eliminar la grasa inorgánica?

- a. Desincrustantes.
- b. Desengrasantes.
- c. Desinfectantes.
- d. Ultralimpiadores.

4. ¿Cómo deben ser las puertas en los lugares de paso continuo de la cocina?

- a. Antipánico.
- b. De vaivén o de apertura automática.
- c. Blindadas.
- d. En estos lugares nunca debe haber puertas.

5. ¿Cómo deben ser los suelos de un establecimiento de restauración?

- a. De material poroso.
- b. Con las juntas de las baldosas anchas, para facilitar su limpieza.
- c. De color oscuro.
- d. Antideslizantes.

6. ¿Cómo se conoce comúnmente el hipoclorito sódico, probablemente el desinfectante más utilizado?

- a. Amonio.
- b. Amoníaco.
- c. Lejía.
- d. Yodo.

7. ¿Qué incluyen los tratamientos DDD para prevenir o combatir las plagas?

- a. Desinfección, destrucción y descontaminación.
- b. Desinfección, desratización y desinsectación.
- c. Desinsectación, desinfección y desparasitación.
- d. Desparasitación, desratización y desinfección.

8. De las siguientes afirmaciones sobre la ropa de trabajo indica la opción correcta:

- a. La ropa y el calzado nunca estará en contacto con ambientes distintos al del lugar de trabajo, la calle, el vehículo propio, etc.
- b. Se recomienda tener taquillas dobles en los vestuarios, con doble compartimento una para guardar la ropa y calzados de calle y otra para la ropa y calzados de trabajo.
- c. Se recomienda que la ropa de trabajo en cocina sea de colores claros.
- d. Todas las opciones son correctas.

9. ¿Cuál es el principal vehículo de transmisión de gérmenes a los alimentos?

- a. Las manos.
- b. El uniforme de trabajo.
- c. El pelo.
- d. Los pies.

10. ¿Qué nombre recibe la persona que, por su actividad laboral, tiene contacto directo con los alimentos?

- a. Manipulador de alimentos.
- b. Contactador alimentario.
- c. Trabajador alimentario.
- d. Manipulador directo.

11. ¿De qué material deben ser los guantes, cuando los usemos para manipular alimentos?

- a. Piel.
- b. Látex.
- c. Vinilo o nitrilo.
- d. Tela.

12. Indica cuál de las siguientes afirmaciones es verdadera respecto al modo de utilizar los guantes:

- a. El buen empleo de guantes implica cambiarlos cuantas veces sea necesario.
- b. Es recomendable que los guantes sean del mismo color que el de los alimentos que manipulamos.
- c. Los guantes deben ser de látex.
- d. Es preferible que los guantes no sean desechables.

13. ¿Qué pasos deben seguirse si se producen cortes o heridas?

- a. Desinfectar la zona afectada, cubrirla con un apósito impermeable, y proteger las manos con guantes y cambiarlos con frecuencia.
- b. Lavarse las manos de forma efectiva, desinfectar la zona afectada, y proteger las manos con guantes y cambiarlos con frecuencia.
- c. Lavarse las manos de forma efectiva, cubrir la zona afectada con un apósito impermeable, y proteger las manos con guantes y cambiarlos con frecuencia.
- d. Lavarse las manos de forma efectiva, desinfectar la zona afectada, cubrirla con un apósito impermeable, y proteger las manos con guantes y cambiarlos con frecuencia.

14. ¿Con qué nombre se conocen las enfermedades o dolencias causadas por la ingesta de bebidas o alimentos contaminados?

- a. Contaminación por la alimentación.
- b. Enfermedades de transmisión alimentaria.
- c. Enfermedades alimentarias contaminantes.
- d. Enfermedades por alimentación contaminante.

15. ¿Con qué nombre se designa al alimento al que, de forma premeditada, se le ha añadido o quitado alguna sustancia o se le ha hecho variar su composición, con fines fraudulentos?

- a. Fraudulento.
- b. Modificado.
- c. Adulterado.
- d. Transformado.

16. ¿Qué porcentaje máximo de compuestos polares se admite en un aceite de freír?

- a. 25%.
- b. 5%.
- c. 10%.
- d. 59%

17. ¿Cómo se denominan los subproductos que se forman por la degradación de los aceites y grasas durante el proceso de fritura, y que son cancerígenos?

- a. Subproductos aceitosos saturados.
- b. Compuestos polares.
- c. Compuestos saturados.
- d. Subproductos degradados tóxicos.

18. Para prevenir el anisakis la actual legislación obliga a la congelación del pescado que se vaya a consumir crudo o poco hecho durante:

- a. -20° durante 12 horas.
- b. -10° durante 24 horas.
- c. -20° mínimo 24 horas.
- d. -15° mínimo 24 horas.

19. ¿Qué tipo de bacteria es la causante de la mayor parte de las intoxicaciones alimentarias registradas por la ingestión de tortillas poco cuajadas y mahonesas caseras?

- a. Botulismo.
- b. Salmonela.
- c. Anisakis.
- d. Escherichia coli.

20. ¿Qué es una alergia alimentaria?

- a. Un trastorno debido a la incapacidad del organismo para digerir correctamente algún nutriente.
- b. Un conjunto de manifestaciones normales del sistema inmunológico frente a un alérgeno alimentario.
- c. Un conjunto de manifestaciones anormales del sistema inmunológico frente a un alérgeno alimentario.
- d. Un conjunto de manifestaciones anormales del sistema inmunológico frente a una sustancia que genera intolerancia alimentaria.

21. ¿Cuántos ingredientes han sido identificados por la Unión Europea como causantes de la mayoría de las alergias alimentarias en Europa?

- a. 12.
- b. 14.
- c. 10.

d. 15.

22. ¿Qué significan las siglas APPCC?

- a. Actualización de Protocolos Públicos de Control Crítico.
- b. Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico
- c. Actualización de Prestaciones y Previsiones de Control Continuo.
- d. Análisis de Previsión de Puntos de Control Continuo.

23. De las siguientes afirmaciones sobre El Sistema APPCC, indica cuál es la correcta:

- a. Es un sistema de autocontrol con una serie de medidas adoptadas para que al final del proceso productivo nos dé un producto libre de riesgos para el consumidor.
- b. Es un sistema que permite identificar los riesgos basándose únicamente en el análisis e inspección del producto una vez terminado el proceso productivo.
- c. Es un sistema que permite identificar riesgos específicos y medidas preventivas para su control con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos.
- d. A y C son correctas.

24. ¿Cómo se denomina la capacidad para seguir el recorrido de un alimento a lo largo de todas las etapas de su vida, es decir, desde su origen hasta el consumidor final?

- a. Control alimentario integral.
- b. Controlabilidad de recorridos.
- c. Trazabilidad.
- d. Seguimiento alimentario.

25. ¿Qué nombre recibe el conjunto de los procesos de recogida, transporte y tratamiento o eliminación de los residuos generados?

- a. Gestión de residuos.
- b. Limpieza.
- c. Vertido de residuos.
- d. Reciclaje.