



# Escuela Superior de Hostelería y Turismo. Madrid



## PRUEBAS PARA LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE TÉCNICO SUPERIOR EN FORMACIÓN PROFESIONAL

### 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 ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
NOMBRE:	D.N.I. N.I.E. o Pasaporte:	Fecha:	

Código del ciclo: (marcar con una X)	Denominación completa del título: (marcar con una X)
<input type="checkbox"/> HOTS02	<input type="checkbox"/> AGENCIAS DE VIAJES Y GESTIÓN DE EVENTOS
<input type="checkbox"/> HOTS03	<input type="checkbox"/> GUÍA, INFORMACIÓN Y ASISTENCIAS TURÍSTICAS
Código del módulo: 172	Denominación completa del módulo profesional: PROTOCOLO Y RELACIONES PÚBLICAS

INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA
<ul style="list-style-type: none"><li>- Cumplimente sus datos antes del examen y firme en todas las hojas que se entreguen, el espacio reservado para ello.</li><li>- Tenga disponible el DNI, NIE o Pasaporte en la mesa.</li><li>- Antes de contestar cualquier pregunta, lea atentamente el enunciado de esta.</li><li>- La prueba consta de un total de 40 preguntas cortas y preguntas tipo test.</li><li>- Señale y escriba con tinta indeleble, que no sea roja, las respuestas.</li><li>- La contestación a cada pregunta se realiza marcando con un círculo la respuesta que considere correcta.</li><li>- Si se ha de rectificar una respuesta, trazar un aspa y volver a marcar con un círculo la opción definitiva. No utilizar líquido corrector (Tippex). La pregunta que contenga dos respuestas señaladas será anulada.</li><li>- Se utilizará solamente el papel facilitado por el examinador.</li><li>- No se puede utilizar material de consulta.</li><li>- La prueba tendrá una duración de 60 minutos.</li></ul>
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN
<ul style="list-style-type: none"><li>- Cada pregunta tendrá un valor de 0,25 puntos.</li><li>- En las preguntas tipo test habrá 4 opciones de respuesta para cada pregunta, pero solamente una de ellas será la correcta.</li><li>- Las preguntas sin respuesta ni sumarán ni restarán puntuación y cada respuesta tipo test errónea se penalizará restando media pregunta acertada.</li><li>- En ningún caso se tendrán en cuenta aquellas preguntas que se respondan parcialmente.</li><li>- Para superar el módulo la puntuación deberá alcanzar un mínimo de 5 puntos sobre un máximo de 10.</li></ul>

CALIFICACIÓN

1. **¿Qué pasó en 1975 en la evolución del protocolo?**
  - a. En Europa se inicia un protocolo básico
  - b. Se inicia el protocolo internacional
  - c. Nacimiento del protocolo empresarial
2. **El sistema cartesiano empleado para la distribución de invitados consiste en alternar a las personas \_\_\_\_\_ a partir del sitio central.**
  - a. De derecha a izquierda
  - b. De izquierda a derecha
  - c. Simulando una X
3. **Un título nobiliario “por privilegio” es aquel que:**
  - a. Se mantiene mientras viva única y exclusivamente esa persona
  - b. Lo concede directamente el rey por servicios o méritos
  - c. Se concede por herencia y permanece en posesión durante tres generaciones
4. **El himno nacional español:**
  - a. Tiene dos versiones que se interpretarán según el tipo de acto y de asistentes
  - b. Es un himno melódico sin letra creado por Manuel Espinosa en 1761
  - c. Fue declarado himno nacional en 17 de julio de 1936
5. **La Orden del Toisón de Oro:**
  - a. Se creo con la finalidad de propagar el catolicismo
  - b. Se creo en 1815 por Fernando VII
  - c. Tiene por lema “deshonra para quien piense mal”
6. **Las placas al mérito turístico se conceden a:**
  - a. Personas
  - b. Instituciones
  - c. Personas e instituciones
7. **El Comité de Honor de un congreso estará formado por varios Ministros. Para ordenar su aparición en el programa, tendremos en cuenta que dichas precedencias siguen el criterio:**
  - a. Antigüedad de la creación del Ministerio al que representan.
  - b. Antigüedad en el cargo de cada autoridad.
  - c. Ordenación alfabética del primer apellido de cada autoridad.
8. **El tratamiento que corresponde a un Almirante es:**
  - a. Ilustrísimo Señor
  - b. Excelentísimo Señor
  - c. Usía
9. **Según el criterio de ordenación de banderas que elige la Unión Europea en sus actos, estas banderas se ordenarán:**
  - a. Antigüedad en la entrada de cada país en la Unión Europea.
  - b. Alfabéticamente en el idioma del país donde se celebra el acto.
  - c. Alfabéticamente en el idioma propio de cada país.
10. **¿Cuál es la antelación media del envío de invitaciones para la asistencia a un evento?**
  - a. 7 días
  - b. 10 días
  - c. 15 días
11. **¿De qué fases consta la organización de un acto?**
  - a. Preparación, elaboración del proyecto, ejecución y evaluación del acto
  - b. Definición de objetivos, diseño del programa, contratación y control
  - c. Preparación, diseño del programa, ejecución y control
12. **Utilización del cubierto**
  - a. Los cubiertos se ordenan conforme a la secuencia de utilización. El más alejado del plato será el que primero se utiliza y el más cercano el último.
  - b. Mientras se mastica, los cubiertos deberán mantenerse en una posición muy baja, nunca reposarán en el plato.
  - c. Al finalizar la comida debemos dejar los cubiertos formando un amplio ángulo sobre el plato.
13. **En una comida, las alcachofas:**
  - a. Se toman con las manos, hoja a hoja y al llegar al corazón utilizamos tenedor
  - b. Se toman con cuchillo y tenedor, nunca se usan las manos
  - c. Se toman con cuchara y tenedor
14. **En una cena de gala, las croquetas y empanadillas:**
  - a. Se toman con las manos
  - b. Se toman con cuchillo y tenedor
  - c. Se toman solo con tenedor

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

15. **A la hora de comer:**
  - a. Las ensaladas se tomarán con cuchillo y tenedor.
  - b. Los espárragos se tomarán con cuchillo y tenedor.
  - c. Las tortillas se cortan con el tenedor, nunca con el cuchillo.
16. **Se le considera el padre moderno de las Relaciones Públicas:**
  - a. Sam Black
  - b. Ivy Lee
  - c. Theodore Vail
17. **¿Quiénes son los relaciones públicas Free lance?**
  - a. Trabajadores que forman parte de la plantilla de la empresa
  - b. Profesionales independientes y autónomos que se contratan por obra realizada
  - c. Empresas especializadas en relaciones públicas
18. **Forman parte del público interno de las relaciones públicas:**
  - a. Accionistas
  - b. Clientes
  - c. Proveedores
19. **El componente objetivo de la comunicación es:**
  - a. Las palabras que lo integran y dan significado
  - b. La expresión de nuestra actitud personal en relación con el mensaje que transmitimos.
  - c. Todo aquello que comunicamos de forma no intencionada
20. **Las cuatro zonas principales para distribuir el espacio personal son:**
  - a. Distancia verbal, distancia de intimidad, distancia pública y distancia social
  - b. Distancia privada, distancia pública, distancia social y distancia de intimidad
  - c. Distancia de intimidad, distancia interpersonal, distancia social y distancia pública
21. **La imagen que la empresa transmite al público a través de estrategias y tácticas empresariales de publicidad y marketing se llama:**
  - a. Imagen ideal
  - b. Imagen proyectada
  - c. Imagen real
22. **Según el RD 2199/1976, sobre reclamaciones de los clientes en los establecimientos de las empresas turísticas, ¿Cuál es el plazo de entrega de una reclamación?**
23. **¿Qué es la Kinesia?**
24. **¿Cuál es el traje masculino de máxima etiqueta?**

25. Indique numéricamente en la siguiente figura las presidencias y la colocación de invitados según el sistema anglosajón de dos presidencias sin acompañantes:

ENTRADA DE INVITADOS

