

**Pruebas para la obtención del título de
Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración
CONTROL DEL APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS
Convocatoria correspondiente al curso 2021-2022**

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 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

- Examen tipo test de 20 preguntas, con "respuesta múltiple" y/o "verdadero o falso", donde el aspirante deberá elegir la opción correcta.
- El aspirante deberá rodear con un círculo la respuesta elegida, en caso de equivocarse hará una X y la respuesta quedará invalidada.
- Cada respuesta contestada correctamente sumará 0,5.
- Cada respuesta contestada erróneamente restará 0,25.
- Las preguntas no contestadas ni suman ni restan.
- Sólo se admitirá una respuesta por pregunta; invalidando aquellas respuestas que den lugar a confusión, por lo que se entenderá errónea la respuesta.

(Resolución de 3 de diciembre 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) HOTS05	Denominación completa del título: (1) Dirección de Servicios en Restauración		
Clave o código del módulo: (1) 0496	Denominación completa del módulo profesional: (1) CONTROL DEL APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS		

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

CALIFICACIÓN

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

1. EN UN ESTABLECIMIENTO HOTELERO, EL FOOD AND BEVERAGA MANAGEMENT ESTÁ ENCARGADO DE CONTROLAR...
 - a) Los costes de ocupación.
 - b) Los costes de personal.
 - c) Los gastos generales.
 - d) Los costes de la materia prima.

2. SE LLAMA PRIME COST...
 - a) A los costes de instalación de un local nuevo.
 - b) A los costes variables constituidos por los del personal y de la materia prima.
 - c) A los gastos generales.
 - d) A los costes de ocupación.

3. ¿CON QUÉ PERIODICIDAD DEBE EFECTUARSE EL CONTROL DE GESTIÓN?
 - a) Semanal.
 - b) Mensual.
 - c) Semestral.
 - d) Anual.

4. EL TIPO DE IVA APLICABLE A LAS ACTIVIDADES DE HOSTELERÍA ES DEL...
 - a) 4%.
 - b) 10%.
 - c) 16%.
 - d) 21%.

5. ¿QUÉ SIGNIFICAN LAS SIGLAS APPCC?
 - a) Análisis de los proveedores y cualidades de los productos.
 - b) Almacenamiento de los productos culinarios.
 - c) Análisis de peligros y puntos críticos de control.
 - d) Aprovisionamiento de productos frescos y conservas.

6. LOS VINOS DULCES ESPECIALES SE CLASIFICAN...
 - a) Licores, endulzados, mistelas y generosos de licor.
 - b) Dulces naturales, licores, naturalmente dulces y generosos de licor.
 - c) Mistelas, dulces naturales, naturalmente dulces y generosos de licor.
 - d) Semisecos, dulces, licorosos y generosos de licor.

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

7. HABIÉNDOSE ELABORADO A BASE DE VINO, LOS AGUARDIENTES SE CLASIFICAN EN ...
 - a) Tequila, ginebra y pisco.
 - b) Orujo, marc y kirsch.
 - c) Cognac, brandy y pisco.
 - d) Vodka, mezcal y muérdago.

8. LOS CÓDIGOS ALIMENTARIOS REFRENDADOS DE LOS DIFERENTES PAISES DEL MUNDO SON...
 - a) El MAPA, la FAO y la OMS.
 - b) La CIAA, el MAPA y la FAO.
 - c) La OMS, la FAO y la CIAA.
 - d) La OMS, el MAPA y la FAO.

9. CUANDO EXISTE UNA CÁMARA DE AIRE EN LOS ENVASES, SE AUTORIZA A SUSTITUIRLOS POR...
 - a) Una cobertura.
 - b) Una envoltura.
 - c) Un revestimiento.
 - d) Un gas inerte.

10. ¿CUÁNTOS PRODUCTOS PROTEGIDOS HAY EN ESPAÑA?
 - a) 147.
 - b) 157.
 - c) 167.
 - d) 187.

11. ¿QUÉ COMUNIDAD AUTÓNOMA TIENE MÁS D.O. DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN?
 - a) Cataluña.
 - b) Andalucía.
 - c) Extremadura.
 - d) Castilla la mancha.

12. SE LLAMA VACUNO MAYOR...
 - a) Buey.
 - b) Añejo.
 - c) Cebón.
 - d) Toro de lidia o la vaca de reforma.

13. ¿QUÉ PRODUCTO DE LOS SIGUIENTES CONTIENE ÁCIDO FÓRMICO?
 - a) Las alcachofas.
 - b) Los huevos.
 - c) Las cebollas.
 - d) Los berros.

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

14. LA MIEL DE MIELADA PROCEDE...

- a) Del castaño.
- b) Del roble o la encina.
- c) Del eucalipto.
- d) Del pino.

15. CUANDO SE CATA UN ACEITE DE OLIVA ¿QUÉ NO SE EVALÚA?

- a) Visual
- b) Olfativo.
- c) Gustativo.
- d) Retrogusto.

16. ¿QUÉ ES NECESARIO PARA CONSERVAR CONVENIENTEMENTE LOS MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS?

- a) Mantenerlos debajo de un paño húmedo.
- b) Cocerlos nada más recibirlos.
- c) Colocarles un peso encima para evitar que se abran.
- d) Congelarlos 5 días y descongelarlos antes de consumirlos.

17. EL CONSUMO BRUTO DE MATERIAS PRIMAS SE CORRESPONDE CON...

- a) El volumen de compras del mes.
- b) La cantidad de productos que se han sacado del almacén para consumirlos en producción.
- c) La suma de las diferencias de inventario y las compras del mes.
- d) El importe de tesorería que se haya consumido para restablecer los stocks a su nivel de funcionamiento.

18. EL MÉTODO DE VALORACIÓN QUE UTILIZA POR DEFECTO UN SOFTWARE DE GESTIÓN HOTELERA ES...

- a) FIFO.
- b) LIFO.
- c) NIFO.
- d) PMP.

19. LAS BEBIDAS APERITIVAS, BITTER CON ALCOHOL, VINOS GENEROSOS Y OPORTOS SE DOSIFICAN PARA SU SERVICIO EN...

- a) 9 CL.
- b) 12 CL.
- c) 7 CL.
- d) 4 CL.

20. SE LLAMA STOCK MEDIO...

- a) A la mitad del stock de funcionamiento.
- b) A la mitad de la suma del stock mínimo y del stock de funcionamiento.
- c) Al número de veces que se renueva medianamente el stock a lo largo de un año.
- d) A la mitad de la suma del stock mínimo y el stock de seguridad.