



PRUEBAS PARA LA OBTENCIÓN DE TÍTULOS DE TÉCNICO SUPERIOR
Convocatoria correspondiente al curso académico 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: HOTS05 | Denominación completa del ciclo formativo: Técnico Superior en Servicios de Restauración |
| Clave del módulo: 0501 | Denominación completa del módulo profesional: GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA |

INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA

- Presentar el DNI al comienzo del examen y mantener encima de la mesa.
- Responder en bolígrafo azul o negro.
- Se debe señalar con un círculo una única respuesta, sin dar lugar a posibles equivocaciones. Si se decide cambiar de opción, tacharla y rodear la deseada. En caso de duda se dará por errónea.
- Si se comprueba que el alumno está copiando o ha copiado, el examen se dará por suspenso.
- Está prohibido el uso del teléfono móvil o cualquier otro dispositivo electrónico durante el examen.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN

- El examen está compuesto de 50 preguntas y tiene un valor de 10 puntos, debiendo obtener al menos 5 para superar el módulo.
- VALOR DE LAS PREGUNTAS:**
- Cada acierto está valorado con 0,2 puntos. Las respuestas incorrectas restan 0,1 puntos y las que se dejen en blanco ni suman ni restan.

CALIFICACIÓN

.....

HOJA DE RESPUESTAS

RESPONDE: que opción es la correcta **A / B / C / D**. Sólo hay una opción válida.

(10 puntos +0,2 correcta -0.1 incorrecta)

| | | | | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| | | | | | | | | | |
| 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| | | | | | | | | | |
| 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |
| | | | | | | | | | |
| 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 |
| | | | | | | | | | |
| 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 |
| | | | | | | | | | |

| | |
|------------------------------------|---|
| Código del ciclo: HOTS05 | Denominación completa del ciclo formativo: Técnico Superior en Servicios de Restauración |
| Clave del módulo: 0504 | Denominación completa del módulo profesional: GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA |

CONTENIDO DE LA PRUEBA:

1. “Es aquel que presenta objetos extraños o agentes patógenos que pueden provocar o transmitir enfermedades”. Esta definición corresponde a:
 - a) Alimento adulterado
 - b) Alimento alterado
 - c) Alimento contaminado
 - d) Todas las respuestas anteriores son correctas
2. ¿Cómo se denomina la contaminación de un alimento a través de una tabla de corte, un cuchillo o una superficie contaminada?
 - a) Contaminación cruzada directa
 - b) Contaminación directa secundaria
 - c) Contaminación directa
 - d) Contaminación cruzada indirecta
3. Es una bacteria que al desarrollarse produce una toxina que provoca vómitos a las pocas horas de ingerir el producto contaminado. La bacteria se destruye con el calor, pero no la toxina.
 - a) Campylobacter
 - b) Clostridium perfringens
 - c) Salmonela
 - d) Estafilococos
4. La bacteria que crece en ausencia de oxígeno es:
 - a) Clostridium perfringens
 - b) Staphylococcus aureus
 - c) E-coli
 - d) A y b son correctas
5. El manipulador de alimentos en una empresa de restauración, deberá:
 - a) Poseer el carnet oficial de manipulador de alimentos
 - b) Conocer el reglamento de régimen interno de la empresa y la normativa sobre seguridad e higiene
 - c) Recibir de la empresa formación en higiene alimentaria de acuerdo a su actividad
 - d) Las tres respuestas anteriores son correctas

6. El factor que más influye en el desarrollo de la mayoría de los microorganismos, especialmente de las bacterias es:

- a) El PH
- b) La temperatura
- c) La actividad del agua
- d) El oxígeno

7. Cada bacteria tiene una temperatura óptima de desarrollo, pero en la mayoría de ellas esta temperatura se encuentra:

- a) Por debajo de los 25 grados centígrados
- b) Sobre los 37 grados centígrados
- c) Superados los 65 grados centígrados
- d) Entre 45 y 50 grados centígrados

8. ¿Qué bacteria se relaciona principalmente con las conservas caseras?

- a) Clostridium Botulinum
- b) Campylobacter
- c) Salmonella
- d) Bacillus Cereus

9. Para eliminar los anisakis, la principal medida preventiva consiste en:

- a) Calentar por encima de 45°C porque a esa temperatura el parásito muere
- b) Congelar al menos a -20°C durante 48 horas
- c) Congelar a -20°C durante 5 horas
- d) Congelar a -30°C durante 12 horas

10. ¿De quién es responsabilidad garantizar que el personal disponga de una formación adecuada en la manipulación de los alimentos?

- a) Del personal
- b) De la empresa
- c) Del ayuntamiento
- d) De la comunidad autónoma

11. ¿Cómo se procederá en caso de incumplimiento grave de las especificaciones de un producto, en la fase de recepción de materias primas?

- a) Se abrirá un registro de no conformidad y se enviará a la empresa proveedora el producto defectuoso
- b) No se aceptará el género, se registrará la incidencia y se notificará a la empresa proveedora
- c) No se aceptará el género y se notificará a la empresa proveedora
- d) Se registrará la incidencia y se notificará a la empresa proveedora

12. ¿Dentro de qué intervalo de tiempo se almacenarán todos los alimentos fríos y congelados, para que la cadena de frío no se rompa?

- a) Durante los primeros 15 minutos siguientes a su recepción
- b) Durante los primeros 20 minutos siguientes a su recepción
- c) Durante los primeros 25 minutos siguientes a su recepción
- d) Durante los primeros 30 minutos siguientes a su recepción

13. ¿Qué excepción hace el Real Decreto 1254/1991 a la sustitución del huevo por ovoproductos pasteurizados y elaborados por empresas autorizadas para esta actividad?

- a) En el caso de que estos alimentos sigan un tratamiento térmico posterior no inferior a 65 °C en su centro
- b) En el caso de que estos alimentos sigan un tratamiento térmico posterior inferior a 65 °C en su centro
- c) En el caso de que estos alimentos sigan un tratamiento térmico posterior inferior a 75 °C en su centro
- d) En el caso de que estos alimentos sigan un tratamiento térmico posterior no inferior a 75 °C en su centro

14. El método de conservación por acción del calor que consiste en el calentamiento entre 80 y 100°C hasta una hora durante tres días es:

- a) Esterilización
- b) Pasterización
- c) Pasterización VAT
- d) Tindalización

15. Consiste en sumergir o inyectar al producto un preparado compuesto de agua, sal, azúcar, especias y sal nitro.

- a) Salmuera líquida
- b) Salmuera seca
- c) Ahumado en frío
- d) Escabeche frío

16. ¿Qué es una alergia alimentaria?

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

17. ¿Qué son las intolerancias alimentarias?

- a) Un conjunto de manifestaciones anormales del sistema inmunológico frente a un alérgeno alimentario
- b) Trastornos debidos a la incapacidad del organismo para digerir correctamente algún nutriente
- c) Una respuesta exagerada del sistema inmunitario, que identifica determinadas sustancias inocuas (los alérgenos) como nocivas
- d) Reacciones alérgicas generales, de gran intensidad, que normalmente se producen pocos minutos después de la exposición al alérgeno

18. En el ahumado, los agentes bactericidas son:

- a) El ácido sórbico y el ácido benzoico
- b) El metanal y la creosota
- c) El etanol y la creosota
- d) El metanol y la creosota

19. En el proceso de limpieza y desinfección, los detergentes que disminuyen la tensión superficial entre moléculas o entre éstas y una superficie son:

- a) Detergentes tensioactivos
- b) Detergentes neutros
- c) Los hipocloritos
- d) El amonio cuaternario

20. Cuando por falta de espacio en una cámara de refrigeración, haya que incluir en la misma productos crudos y cocinados:

- a) Los productos cocinados deberán estar siempre en los estantes superiores
- b) Los productos crudos deberán estar siempre en los estantes superiores
- c) Ambos pueden estar mezclados, se colocarán según la fecha de consumo o producción
- d) Ninguna de las anteriores

21. ¿En qué consiste la pasteurización en caliente?

- a) Aplicar entre 63-65°C al alimento durante 3 minutos
- b) Aplicar entre 72-75°C durante 5 minutos
- c) Equivale a la pasteurización por alta presión hidrostática
- d) Aplicar 63°C durante 30 minutos

22. ¿De cuántos principios consta el APPCC?

- a) Nueve
- b) Diez
- c) Siete
- d) Cinco

23. Referido al APPCC; el punto, etapa o proceso en el que se puede realizar un control que permita prevenir, evitar o reducir a un nivel tolerable un peligro se conoce como:

- a) Punto de control crítico
- b) Límite crítico
- c) Fase de verificación
- d) Fase de registro

24. ¿En qué consiste el principio de “marcha adelante”?

- a) En una sucesión lógica y racional de las diferentes operaciones de un servicio de alimentación
- b) En una circulación sin posibilidad de retorno ni cruces entre los productos limpios y sucios
- c) Las respuestas a y b son correctas
- d) Las respuestas a y b son incorrectas

25. ¿Qué incluye el plan de trazabilidad?

- a) El conjunto de procedimientos y recursos destinados a garantizar el rastreo de un alimento a través de todas las etapas de su producción, transformación y distribución
- b) Las acciones que hay que poner en práctica cuando los resultados de la vigilancia indican que un determinado punto crítico de control no está controlado
- c) Diferentes métodos de evaluación, además de la vigilancia, para constatar que el plan responde con eficacia a los objetivos para los que ha sido diseñado
- d) Un proceso de evaluación e identificación de los riesgos que amenazan de forma significativa la inocuidad de los alimentos

26. ¿Qué nombre recibe el documento en que se describen los requisitos establecidos por parte del establecimiento de restauración para admitir géneros suministrados por las empresas proveedoras?

- a) Plan de control de establecimientos de restauración
- b) Plan de control de clientes
- c) Plan de control de proveedores
- d) Plan de control de géneros suministrados

27. El ácido tartárico es un compuesto que se encuentra principalmente en:

- a) Los cítricos
- b) La lejía
- c) El pH de la piel de las personas
- d) La uva y el vino

28. ¿Qué información debe figurar en la ficha técnica de seguridad de los detergentes y desinfectantes?

- a) El tipo de producto químico, la dosis, el modo de empleo, el tiempo de actuación y actuaciones de primeros auxilios
- b) El tipo de producto químico, la dosis, el tiempo de actuación, las medidas de seguridad y actuaciones de primeros auxilios
- c) El tipo de producto químico, el modo de empleo, el tiempo de actuación, las medidas de seguridad y actuaciones de primeros auxilios
- d) El tipo de producto químico, la dosis, el modo de empleo, el tiempo de actuación, las medidas de seguridad y actuaciones de primeros auxilios

29. El conjunto de normas alimentarias, código de prácticas correctas y una serie de directrices que, bajo los auspicios de la FAO y la OMS, se recomienda seguir en todos los países se conoce como:

- a) Codex alimentarius
- b) Código de buenas prácticas
- c) Cadena alimentaria
- d) APPCC

30. ¿Qué porcentaje máximo en compuestos polares pueden tener los aceites de cocina?

- a) 35%
- b) 25%
- c) 15%
- d) 20%

31. ¿Quién es considerado como el padre de los círculos de calidad?

- a) Kaoru Ishikawa
- b) Joseph M. Juran
- c) Edward Deming
- d) Henry Ford

32. Philip Bill Crosby creó el concepto de:

- a) Círculos de calidad
- b) Cero defectos
- c) Trilogía de la calidad
- d) Control de la calidad total

33. Las normas internacionales las elabora:

- a) ISO
- b) CEN
- c) AENOR
- d) UNE

34. ¿Qué nombre recibe la herramienta creada por Kaoru Ishikawa para detectar las causas de los problemas en la mejora de calidad?

- a) El diagrama de flujo
- b) Diagrama de causa-efecto
- c) Matriz de prioridades
- d) Diagrama de Pareto

35. ¿A qué tipo de modelos de gestión de la calidad pertenece el modelo EFQM?

- a) A los modelos de autoevaluación
- b) A los modelos no certificables
- c) A los modelos de coevaluación
- d) A los modelos certificables

36. ¿En qué consiste la fase de evaluación inicial para la implantación de un sistema de gestión de la calidad?

- a) En realizar un diagnóstico de la situación de partida de la empresa en lo que concierne a la implantación de un sistema de calidad
- b) En planificar de actuaciones destinadas a la aplicación del sistema de gestión de la calidad
- c) En aplicar las actuaciones para obtener los resultados previstos en la planificación
- d) En llevar a cabo las actuaciones para medir y verificar el desarrollo de los procesos y su impacto en los objetivos establecidos en el plan

37. Las normas de calidad UNE, se aplican en distintos subsectores turísticos. ¿cuál es la norma que se aplica al subsector de servicios de restauración?

- a) Norma UNE 182001:2008
- b) Norma UNE 187002:2008
- c) Norma UNE 184001:2007
- d) Norma UNE 167000:2006

38. ¿Qué aspectos se combinan en un único sistema de gestión integrado por las normas ISO 9001 y 14001?

- a) La satisfacción del cliente con la sostenibilidad
- b) La integración en el medio ambiente con la sostenibilidad
- c) La satisfacción del cliente con la integración en el medio ambiente
- d) La satisfacción del cliente con la integración en el medio ambiente y la sostenibilidad

39. Con relación a las estrategias metodológicas, ¿qué aspectos destacan de la Norma 9001:2015?

- a) Los conceptos y los principios fundamentales de la gestión de la calidad
- b) Un enfoque basado en procesos y la utilización del ciclo de mejora continua PDCA
- c) Los requisitos y los procesos que una organización precisa para implantar un sistema de gestión de la calidad
- d) El liderazgo y el compromiso

40. ¿Qué es el Benchmarking?

- a) Una herramienta de análisis que permite discriminar entre todas las causas de un problema las que son importantes de las que no lo son tanto
- b) Una herramienta que se utiliza para mejorar las prácticas y la competitividad de un negocio
- c) Una herramienta para detectar las causas de los problemas en la mejora de calidad
- d) Es una herramienta de fácil aplicación que se adapta a la perfección a las empresas de restauración

41. El sistema de calidad turístico español que trabaja con empresas, pero también con destinos turísticos es:

- a) El SICTED
- b) El ICTE
- c) La FEMP
- d) Las tres respuestas anteriores son incorrectas, ningún sistema de calidad trabaja con destinos turísticos, todos trabajan con empresas.

42. ¿Cómo se denomina la expresión que permite predecir o evaluar el grado de cumplimiento de los objetivos?

- a) Criterio de medida
- b) Valor de referencia
- c) Medidor
- d) Indicador

43. ¿Qué nombre recibe la herramienta de calidad que proviene de Japón, que es de fácil aplicación y se adapta a la perfección a las empresas de restauración?

- a) Benchmarking
- b) Diagrama de Pareto
- c) Las 5 S
- d) Brainstorming o lluvia de ideas

44. ¿Cuál es la utilidad del diagrama de flujo?

- a) Mostrar las causas de los problemas en la mejora de calidad de un proceso
- b) Obtener el mayor número de ideas partiendo de una cuestión planteada o de un tema
- c) Mostrar las diferentes fases o estructura de un proceso productivo o de servicio
- d) Mejorar las prácticas y la competitividad de un negocio

45. El libro de Joseph M. Juran en el que se desarrolla la trilogía de la calidad es:

- a) Total Quality Control
- b) Economic Control of Quality of Manufactured Product
- c) Economic Control Handbook
- d) Quality Control Handbook

46. ¿Qué es un modelo de desarrollo sostenible?

- a) Aquel que es capaz de satisfacer las necesidades futuras sin comprometer los recursos y posibilidades de las generaciones pasadas
- b) Aquel que es capaz de satisfacer las necesidades actuales sin comprometer los recursos y posibilidades de las generaciones futuras
- c) Aquel que es capaz de satisfacer las necesidades futuras sin comprometer los recursos y posibilidades de las generaciones actuales
- d) Aquel que es capaz de satisfacer las necesidades actuales sin comprometer los recursos y posibilidades de las generaciones pasadas

47. ¿Cómo se denomina el instrumento que permite a la empresa acreditar su compromiso con la protección del medio ambiente?

- a) Sistema de Gestión Ambiental
- b) Norma internacional ISO 9001
- c) Norma internacional ISO 4001
- d) Reglamento (CE) N.º 761/2001

48. ¿Qué debe prever el plan de gestión de residuos?

- a) Los diferentes tipos de residuos generados por la actividad de la empresa, y los procedimientos previstos para su recogida y separación
- b) Los diferentes tipos de residuos generados por la actividad de la empresa
- c) Los procedimientos previstos para recoger y separar los residuos
- d) Los diferentes tipos de residuos generados por la actividad de la empresa y los procedimientos previstos para su recogida

49. ¿Qué cinco niveles o acciones se deben aplicar para una correcta gestión de residuos y qué orden deben seguir?

- a) Reducir, reciclar, reutilizar, valorizar y eliminar
- b) Eliminar, valorizar, reducir, reutilizar y reciclar
- c) Reciclar, eliminar, reducir, reutilizar y valorizar
- d) Reducir, reutilizar, reciclar, valorizar y eliminar

50. Por su origen, los residuos generados por un restaurante se clasifican en:

- a) Residuos especiales
- b) Residuos sólidos urbanos
- c) Residuos industriales
- d) Las respuestas a y c son correctas.