



Anexo 2



PRUEBAS PARA LA OBTENCIÓN DE TÍTULOS DE TÉCNICO Y TÉCNICO SUPERIOR

Convocatoria correspondiente al curso académico 2021-2022

(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.:	Fecha:05/05/2022	

Código del ciclo: (1) SAN302	Denominación completa del ciclo formativo: (1) DIETÉTICA
Clave del módulo: (1) 03	Denominación completa del módulo profesional: (1) CONTROL ALIMENTARIO

INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA
<p>La prueba completa consta de 2 partes: Un examen teórico y un examen práctico</p> <p>El examen teórico consta de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 20 preguntas cortas: Leer atentamente las preguntas y contestar únicamente lo que se pregunta, no es necesario extenderse excesivamente en las respuestas, si pone enumera basta con citar los nombres sin más explicaciones. La contestación de aspectos no relacionados con la pregunta o que no se ciñan a lo que se preguntas penalizará la valoración de la respuesta en global. Las faltas de ortografía penalizarán sobre la nota final del examen teórico (0.2 puntos por falta de ortografía). <p>Esta parte tendrá una duración de 90 minutos.</p> <p>El examen práctico consta de 2 partes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Una parte de reconocimiento de material y aparatos de laboratorio de Control Alimentario • Una parte donde se pedirá al aspirante la realización de un procedimiento práctico en el laboratorio. <p>Solo se podrá acceder al examen práctico si se supera el examen teórico obteniendo 5 puntos o más sobre 10 en dicho examen</p>

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN

Para superar la prueba de Control Alimentario será necesario obtener al menos un 5 en cada una de las dos partes de forma individual.

- **El examen teórico se valorará sobre 10 puntos; cada una de las 20 preguntas tiene un valor de 0.5 puntos.**
 - La contestación de aspectos no relacionados con la pregunta o que no se ciñan a lo que se pregunta penalizará la valoración de la respuesta en global.
 - Las faltas de ortografía penalizarán sobre la nota final del examen teórico (0.2 puntos por falta de ortografía).
- **Para superar esta parte y poder acceder al examen práctico es necesario obtener un mínimo de un 5 en esta parte**
- **El examen práctico se valorará sobre 10 puntos; la parte de reconocimiento de material tiene un valor de 5 puntos y la parte de realización de un procedimiento de laboratorio otros 5 puntos. Para superarlo será necesario obtener al menos 5 puntos en esta parte.**

La nota final del total de la prueba se obtendrá realizando la nota ponderada según los siguientes porcentajes: el examen teórico supondrá el 70% de la nota final y el examen práctico supondrá el 30% de la nota final

CALIFICACIÓN



DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I.:	Fecha: 05/05/2022	

CONTENIDO DE LA PRUEBA:

1. ¿Qué es un alérgeno alimentario y cuáles son los 14 alérgenos más comunes que siempre se deben indicar claramente en la etiqueta si están presentes en un alimento, según la legislación actual sobre el etiquetado de los alimentos?
2. ¿Qué denominaciones de venta existen en el mercado según su calidad comercial, de acuerdo a la normativa vigente sobre el etiquetado del aceite de oliva? Explica brevemente las características de cada una de estas denominaciones.
3. ¿Qué son las normas ISO 9000 y que especifica concretamente la Norma ISO 22000?

8. Explica brevemente en que consiste el proceso de producción del Yogurt, explicando los cambios físico-químicos que se producen en la leche para que se produzca el yogurt y a que se deben dichos cambios.
9. Explica en qué consisten las carnes DFD, a que se deben estas carnes y que modificaciones físico-químicas se producen.
10. Explica brevemente cómo se realiza la determinación de Nitritos en una muestra de un producto cárnico
11. Explica brevemente el empleo de luz ultravioleta para la inspección externa de los huevos frescos. ¿Qué se valora con esta técnica?

12. ¿Qué son las grasas Trans? ¿Qué tipos de grasas trans podemos encontrar en los alimentos y como se producen este tipo de grasas?
13. Explica el significado de todos los números y letras del código que se serigrafia en los huevos frescos e indica para que se emplea dicho código **Ej 1ES64010496**
14. Enumera las denominaciones que establece el CAE para los defectos que pueden aparecer en los granos de arroz
15. Explica en que consiste el fenómeno denominado climaterio que se produce en la mayoría de las frutas. ¿Cómo podemos controlar este fenómeno?

16. ¿Qué determinaciones analíticas se llevan a cabo en las conservas de verduras u hortalizas, referentes al envasado? Explica brevemente cada una de estas determinaciones.
17. ¿Qué productos se obtienen del fraccionamiento de la Soja?, explica brevemente en que consiste cada uno de estos productos.
18. Explica brevemente las fases que tienen lugar en la producción de la cerveza
19. Para determinar el porcentaje de cenizas de un alimento utilizamos una muestra de 25 g. del mismo y un crisol de porcelana de 10g. ¿Cuál será el porcentaje de cenizas de este alimento si después de 12 horas en la mufla a 500 °C sacamos el crisol, lo pesamos y obtenemos un resultado de 10,2 g, ¿Qué componente del alimento estamos valorando mediante el análisis de cenizas?

20. ¿Cuál será el porcentaje de proteína de una muestra de carne de 2g. si al realizar su análisis por el método Kjeldahl, en la valoración del amoníaco recogido en 50 ml de Ácido Bórico se gastaron 17.7 ml de Ácido Sulfúrico 0.3 Normal?

