PRIMERA PRUEBA - PARTE A (PRÁCTICA) DEL PROCEDIMIENTO SELECTIVO PARA INGRESO Y ACCESO A LOS CUERPOS DE PROFESORES DE ENSEÑANZA SECUNDARIA 2023. Especialidad Hostelería y Turismo

RESOLUCIÓN de 2 de febrero de 2022, de la Dirección General de Recursos Humanos

INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA

- Mantener el documento de identificación en lugar visible durante la realización del ejercicio
- No está permitido el uso de calculadoras programables, teléfonos móviles o cualquier otro dispositivo de telecomunicación. No se permite llevar reloj y las orejas deberán estar al descubierto.
- Las preguntas y ejercicios se resolverán utilizando bolígrafo azul o negro.
- Todas las respuestas deberán ser contestadas en la hoja habilitada para ello al final de la prueba.
- Cuide la presentación y escriba la respuesta o el proceso de forma ordenada y con grafía clara
- En los cálculos se utilizarán siempre dos decimales **sin redondear**.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN

- **Todos los resultados se han de indicar en la hoja de respuestas.**
- La calificación de este ejercicio será de 0 a 10 puntos.
- La calificación ponderada de esta parte se calculará multiplicando por 0,7 la calificación obtenida. La puntuación mínima obtenida en cada una de las partes (antes de su ponderación) deberá ser igual o superior a 2,5 puntos.
- ***EL SUPUESTO 1*** consta de los siguientes ejercicios
- **El ejercicio A** tiene un valor de **1,5 puntos**, se compone de 3 preguntas, con un valor de 0,5.
- **El ejercicio B** tiene un valor de **3 puntos,** apartados 1, 2, 3 y 4 se valoran con 0,50. En el Test (punto 4). **Los errores restan**. Valor de las respuestas correctas 0,1 y las erróneas -0,05. Se ha de responder en **MAYÚSCULAS**. No se contabilizarán las minúsculas. El apartado 5 se valora con 1 punto, 0,1 cada respuesta. Las respuestas incorrectas no restan. Las respuestas en blanco ni suman ni restan.
- **El ejercicio práctico C** tiene un valor de **1,5 puntos**. **Los errores restan**. Valor de las respuestas correctas 0,1 y las erróneas -0,05. Se ha de responder en **MAYÚSCULAS**. No se contabilizarán las minúsculas.
- ***EL SUPUESTO 2*** consta de los siguientes ejercicios
- **El ejercicio A** tiene un valor de **2 puntos**, compuesto de 2 apartados con un valor de 0,6 y 1,4 puntos.
- **El ejercicio B** tiene un valor de **1 punto**, se compone de 5 preguntas con un valor de 0,2. Cada respuesta correcta se valora con 0,04. ***LAS RESPUESTAS TIENEN QUE ESTAR COMPLETAS PARA PODER PUNTUAR***. Las respuestas incorrectas no restan. Las respuestas en blanco ni suman ni restan.
- **El ejercicio práctico C** tiene un valor de **1 punto**. **Los errores restan**. Valor de las respuestas correctas 0,1 y las erróneas -0,05. Se ha de responder en **MAYÚSCULAS**. No se contabilizarán las minúsculas.

CALIFICACIÓN
.....

HOJA DE RESPUESTAS

SUPUESTO 1

A. Calcular: ***Puntuación 1,5 puntos*** ***(0,5 puntos cada apartado)***

A **(0,5 puntos)**	**B** **(0,5 puntos)**	**C** **(0,5 puntos)**
Ingresos totales	Precio medio de ocupación AD	Tasa medio de ocupación AD

B. Calcular y responder las siguientes preguntas. ***Puntuación 3 puntos***

1., 2. y 3. Puntuación 1,5 puntos (0,5 puntos cada apartado)

CALCULAR:

1 **(0,5 puntos)**	**2** **(0,5 puntos)**	**3** **(0,5 puntos, 0.25 cada una)**	
PVP en habitación doble	Beneficio de la mayorista siendo 20% (IVA incluido)	Comisión Sin IVA	IVA de la comisión

4. ***Puntuación 0,5 puntos*** **(correcta: 0,1. Incorrecta: -0,05)**

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

A	B	C	D	E

5. ***Puntuación 1 punto. Indica el país o ciudad al que se refieren las descripciones de recursos Patrimonio de la Humanidad*** **(Cada respuesta válida 0,1)**

¿En qué país se encuentra la Bahía de Ha-long?	
¿En qué país se encuentra la isla Robben donde se ubica una famosa prisión?	
¿En qué país se encuentra el Parque Nacional de Rapa Nui?	
¿En qué país se encuentra la Medina de Meknes?	
¿En qué país se encuentra el templo de Angkor?	
¿En qué país se encuentran las Islas Galápagos?	
¿En qué país se encuentra el cráter de Ngorongoro?	
¿En qué ciudad se encuentran el famoso castillo da Pena?	
¿En qué ciudad se encuentran los Guerreros de Terracota?	
¿En qué ciudad se encuentra la puerta de entrada de los fiordos noruegos?	

C. Puntuación: 1,5 puntos**. (correcta: 0,1 Incorrecta: -0,05)**

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

1	2	3	4	5	6	7	8
9	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	

SUPUESTO 2

A. Análisis de una carta. ***Puntuación: 2 puntos.***

1. Principio de Omnes. ***Puntuación 0,6 puntos***

Principio 1			
Resultado (0,1 punto)	Gama	Nº Platos	Cumple (0,1 punto) Supeditado al resultado

Principio 2	
Resultado (0,1 punto)	Cumple (0,1 punto) Supeditado al resultado

Principio 3	
Resultado (0,1 punto)	Cumple (0,1 punto) Supeditado al resultado

2. MENÚ ENGIENEERING. ***Puntuación 1,4 puntos***

Rendimiento total (0,5 puntos)
Índice popularidad medio (0,2 puntos)
Margen Bruto Medio (0,2 puntos)

Clas-MBE	Clas-I Pop	Clas-Final (0,5 puntos)

Cortesía de CEDE www.cede.es

Nombre	UV	PVP	coste MP								Clas-Final
Rodaballo	250	20	5								
Merluza	110	25	17								
Bacalao	200	15	13								
Mero	220	18	14								
Lenguado	180	23	7								
Total											

3. *Oferta Madrid.* ***Puntuación 1 punto***

1. ***Menciona cinco tabernas o restaurantes centenarios de Madrid. (Cada respuesta válida 0,04)***

2. ***Menciona cinco pastelerías centenarias de Madrid. (Cada respuesta válida 0,04)***

3. ***Menciona cinco mercados gastronómicos de Madrid. (Cada respuesta válida 0,04)***

4. ***Indica que platos son los indicados. (Cada respuesta válida 0,04)***

Sus principales componentes son las tripas y patas, morros y manos de ternera y ganado vacuno muy bien lavados y cortados.	
Es una de las recetas centenarias más humilde y sencillas de elaborar. A diferencia de otros platos no se ha transformado con el paso de los años, ya que no admite otros productos más selectos que el aceite, el pan, los huevos, el pimentón y el ajo.	
Otro de los platos tradicionales de Madrid y de las cenas de Nochebuena y Navidad madrileñas junto con la lombarda rehogada y la sopa de almendras, de rápida y fácil elaboración. Un pescado muy sabroso.	
Las más requeridas son las del cordero lechal y son la parte más delicada y valorada de la casquería. Tradicionalmente se preparan encebolladas, a la plancha o al ajillo.	
Se trata del intestino del lechal, muy lavado y colocado en forma de madejas.	

5. ***Indica que postres son los indicados. (Cada respuesta válida 0,04)***

Dulces canutillos, elaborados con almendras. originariamente estaban rellenos de dulce de yema	
Al igual que los anteriores, es típico tomar estos pequeños bollos, normalmente rellenos de nata o crema, durante la festividad del 1 de noviembre.	
En torno al día 15 de mayo en Madrid se celebran las fiestas de su patrón en la ermita dedicada al santo, donde se degusta este castizo producto acompañado del agua de su fuente. Las hay de varios tipos: Estas son bañadas en merengue elaborado con claras montadas y azúcar	
Y estas como las anteriores pero: no llevan anís en su masa, y tras hornearse se bañan en un jarabe de azúcar y limón y luego en un glaseado de limón	
creadas por los pasteleros madrileños en la década de 1980, con la intención de honrar a la que es a la vez patrona de Madrid y de su gremio, se suelen ver en los escaparates de las pastelerías cada año en torno al 9 de noviembre	

***C. <u>Puntuación: 1 punto</u>*. (Correcta: 0,1 Incorrecta: -0,05)**

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

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

CONTENIDO DE LA PRUEBA:

Como se indica en el anexo VII, en la RESOLUCIÓN de 2 de febrero de 2022, la prueba consistirá en la realización de dos supuestos prácticos sobre la administración de un establecimiento del sector de hostelería y turismo o de un plan de marketing turístico. A partir de un supuesto práctico de elaboraciones culinarias, describir las técnicas más significativas, las fases del proceso de elaboración y de servicio más importantes y los resultados que deben obtenerse.

SUPUESTO 1.

El Grupo turístico SEGMAD está compuesto por varios hoteles, agencias de viajes mayoristas, minoristas y receptivos. Se le ha encargado a cada departamento revisar ciertos aspectos.

A. La cadena de hoteles "Podarcis" ubicada en Ibiza cuenta con 1 hotel Boutique, ofreciendo diferentes opciones de régimen alimenticio. Es un hotel estacional, por lo que la apertura es en el mes de marzo y el cierre a finales de octubre. Su temporada alta es en junio, julio, agosto y septiembre. Cuenta con 160 habitaciones dobles Deluxe con vistas al mar. La ocupación media por habitación en el año 2022 fue de 1,9 personas y el índice de ocupación fue del 85% en temporada baja y del 90% en temporada alta, siendo los precios y demanda de cada régimen los siguientes: (1,5 puntos)

	PVP T. ALTA	DEMANDA T. ALTA	PVP T. BAJA	DEMANDA T. BAJA
AD	250	45%	200	65%
PC	500	55%	400	35%

Calcula:

a) Ingresos totales del año 2022 **(0,5 puntos)**

b) Precio medio de ocupación de habitaciones para el año 2022 en alojamiento y desayuno. **(0,5 puntos)**

c) Porcentaje de ocupación media anual en alojamiento y desayuno. **(0,5 puntos)**

B. Su Agencia viaje mayorista " SEGMAD tour" va a lanzar un nuevo paquete turístico al mercado, para ello ha realizado la siguiente previsión de costes por persona en habitación doble.(3 puntos)

SERVICIOS (Precios por persona)	COSTES	COMISIONES
Tarifa aérea GRX-MXP-GRX	350€	12%
Transfer MXP-Hotel-MXP	20€	10%
Hotel en habitación doble	55€	15%
Excursión a Lago di Como	110€	18%
Seguro de viaje	20€	11%
Comisión para la minorista. Sobre costes netos		14,52% IVA incluido

Calcular

1. PVP en habitación doble si "SEGMAD tour quiere ganar el 20% (IVA incluido) de MB sobre el PVP **(0,5 puntos)**
2. Margen Bruto de la mayorista **(0,5 puntos)**
3. Margen Bruto de la minorista sabiendo que es 14.52% IVA incluido sobre costes netos. Se ha de desglosar la comisión y el IVA **(0,5 puntos)**

4. Indica que opción es correcta. Sólo una opción válida. **(0,5 puntos. correcta: 0,1. Incorrecta: -0,05)**

A. Para abrir una agencia de viajes en la Comunidad de Madrid se requiere:
   a) Solicitud del título-licencia solicitado ante la Dirección General de Turismo de la Comunidad de Madrid.
   b) Declaración responsable al inicio de su actividad
   c) Seguro de responsabilidad penal anual, firmado por las partes.
   d) Todas son correctas

B. Las agencias de viajes organizadoras, entendiéndose por tales tanto las agencias mayoristas, como mayoristas-minoristas y minoristas estarán obligadas a:
   a) Constituir con carácter previo al ejercicio de la actividad y mantener de forma permanente una garantía.
   b) Durante el primer año de ejercicio de la actividad, si la garantía es individual debe cubrir un importe mínimo de 100.000 euros.
   c) A partir del segundo año de ejercicio de la actividad, el importe de la garantía individual debe ser equivalente, como mínimo al 5% del volumen de negocios derivado de los ingresos por venta de viajes combinados alcanzado en el ejercicio anterior, y en cualquier caso el importe no puede ser inferior a 100.000 euros.
   d) Todas son correctas

C. El operador turístico Ávoris engloba, entre otras, las siguientes marcas:
   a) Marsol, Iberojet, Muchoviaje, y Azul Marino viajes.
   b) Halcón Viajes, Catai, Iberojet, Muchoviaje, y Travelplan
   c) Soltour, Coming2, Iberojet, Muchoviaje y Halcón Viajes.
   d) Icarion, E-North Safaris, NewBlue, Marsol y Catai.

D. ¿Cuál de las siguientes empresas es una OTA?
   a) Kayak.com
   b) Mirai.com
   c) Booking.com
   d) Todas son correctas

E. Qué compañía aérea está relacionada con su principal HUB

a) IST TK
b) LHR AB
c) FRA LF
d) CDG FR

5. El touroperador SEGMAD desea ofertar un nuevo destino turístico que posea recursos que estén incluidos en la lista de patrimonio de la humanidad. Averigua el país o ciudad al que se refieren las descripciones. ***Indica el país o ciudad al que se refieren las descripciones en la hoja de respuestas*** **(1 punto, cada respuesta válida 0,1)**

C. Su agencia de viajes receptiva MADRID MOLA MAZO está recabando la siguiente información para lanzar la nueva oferta turística de 2024-2025 conociendo todos los datos sobre Madrid como destino turístico. Indica que opción es correcta. Sólo una es válida. (1,5 puntos. correcta: 0,1 Incorrecta: -0,05)

1. El Bosque de la Herrería es un espacio natural situado en el municipio de:

a) El Escorial
b) Galapagar
c) San Lorenzo de El Escorial
d) Ninguna de las anteriores es correcta.

2. En el número 22 de la calle de la Puebla de Madrid se encuentra una importante iglesia barroca, fundada por Felipe III, que se llama:

a) San Francisco El Grande
b) San Antonio de los Alemanes
c) San Nicolás de Bari
d) San Fermín de los Navarros

3. La estatua ecuestre de bronce situada en la Plaza de Oriente de Madrid representa a:

a) Felipe II
b) Felipe III
c) Felipe IV
d) Felipe V

4. La primera fiesta declarada de Interés Turístico Internacional en la Comunidad de Madrid es:

a) La Semana Santa de Alcalá de Henares
b) El Motín de Aranjuez
c) Dos de Mayo de Móstoles
d) Semana Cervantina de Alcalá de Henares

5. La empresa municipal dedicada a gestión cultural, turística y de espacios y eventos de Madrid se llama:

a) MICE Madrid
b) Turmadrid
c) Esmadrid
d) Madrid Destino

6. Durante el año 2024 se va a celebrar en Madrid los 50 años del fallecimiento del famoso pintor……

a. Francisco de Zurbarán
b. Pablo Picasso
c. Salvador Dalí
d. Joaquín Sorolla

7. ¿Cuál es el mejor escaparate de los atractivos turísticos y la agenda cultural y de ocio de Madrid en la red?

a. www.esmadrid.com
b. www.visitamadrid.com
c. www.conocemadrid.com
d. www.demadridalcielo.com

8. **La cita anual madrileña dedicada a difundir el rico y variado patrimonio cultural del que dispone, abriendo la puerta de 169 lugares de interés patrimonial es conocido como……**
    a. Los secretos de Madrid
    b. Madrid Otra Mirada
    c. Madrid desde dentro
    d. Madrid edificios singulares
9. **Con que nombre es conocido el programa visitas guiadas gratuitas por la capital que ofrece la DG de Turismo del Ayuntamiento de Madrid…….**
    a. Pasea Madrid
    b. Conoce Madrid
    c. Recorre Madrid
    d. Descubre Madrid
10. **¿Quién Fue el arquitecto que realizó obras tan emblemáticas como las fuentes de Cibeles, Apolo y Neptuno?**
    a. Francisco de Sabatini
    b. Ventura Rodríguez
    c. Juan de Herrera
    d. Antonio Palacios
11. **Villas de Madrid es un conjunto de once destinos singulares que destacan por su patrimonio cultural. Indica la opción correcta**
    a. Aranjuez, Chinchón y Rascafría
    b. San Lorenzo del Escorial, San Martín de Valdeiglesias y Torrelaguna
    c. Alcalá de Henares, Nuevo Baztán y Villarejo de Salvanés
    d. Manzanares el Real , Patones de arriba, Navalcarnero
12. **En la actualidad, la Comunidad de Madrid gestiona 9 Espacios Naturales Protegidos en su territorio. Indica la opción incorrecta.**
    a. Reserva Natural El Regajal-Mar de Ontígola
    b. Refugio de Fauna Laguna de San Juan
    c. Paraje pintores del Sabinar del Castañar
    d. Monumento Natural de Interés Nacional Peña del Arcipreste de Hita
13. **Nombre al autor del retrato La Familia de Carlos IV (1800, Museo del Prado):**
    a. Zurbarán.
    b. Velázquez.
    c. Goya.
    d. Murillo
14. **En qué localidad se encuentra el castillo de la Coraceda**
    a. San Martín de Valdeiglesias
    b. Buitrago de Lozoya
    c. Manzanares el Real
    d. Arroyomolinos
15. **Que famoso castillo se encuentra en Villarejo de Salvanés**
    a. Castillo de los Zapata
    b. Castillo de la orden de Santiago
    c. Castillo de Gonzalo Chacón
    d. Castillo de los Mendoza

SUPUESTO 2.

El restaurante Madrid Gustoso para mejorar el rendimiento de su empresa decide

A. realizar un análisis exhaustivo de su carta para ello va a realizar las siguientes acciones. (2 puntos)

Nombre	UV	PVP	coste MP
Rodaballo	250	20	5
Merluza	110	25	17
Bacalao	200	15	13
Mero	220	18	14
Lenguado	180	23	7
Total			

1. **Analizar los precios de la siguiente gama de segundos platos de la carta de un restaurante y verificar si se cumplen los principios de Omnes (0.6 puntos). Ir a hoja de respuestas**

2. **Aplique la ingeniería del menú a la gama de platos anterior, rellene la siguiente tabla y obtenga conclusiones (1,4 punto). Ir a hoja de respuestas**

B. conocer la oferta de su localidad, Madrid Gustoso decide hacer un dossier con información importante. Responde a las siguientes cuestiones. LAS RESPUESTAS TIENEN QUE ESTAR COMPLETAS PARA PODER PUNTUAR. Las respuestas incorrectas no restan. Las respuestas en blanco ni suman ni restan. (1 punto y cada pregunta 0,20).

1. Madrid cuenta con una importante tradición gastronómica. Muestra de ello son los numerosos restaurantes que llevan más de cien años preparando los platos típicos de la ciudad y sirviendo el mejor vino de la región. ***Menciona cinco tabernas o restaurantes centenarios de Madrid***. (**Cada respuesta válida 0,04)**

2. Por sus salones y mostradores desfilaron grandes literatos, personajes de la historia de nuestra ciudad, rendidos a sus exquisitos aromas y sabores Menciona ***cinco pastelerías centenarias de Madrid***. (**Cada respuesta válida 0,04)**

3. Ir de tapas mientras hacemos la compra es una tendencia imparable en Madrid. El pionero, hace 10 años, arrancó un proceso de renovación que lo ha convertido en uno de los lugares simbólicos de Madrid. Le siguieron otros mercados de barrio renovando sus instalaciones. Cita ***cinco de estos mercados gastronómicos de Madrid***. (**Cada respuesta válida 0,04)**

4. Madrid ha sabido adaptarse a los tiempos sin renunciar a sus tradiciones. Su más digno y conocidísimo representante gastronómico es el cocido madrileño, pero hay mucho más. ***Indica que platos son los indicados en la hoja de respuestas***. (**Cada respuesta válida 0,04)**

5. La cultura culinaria de nuestra ciudad es rica en variedades pasteleras, algunas asociadas a determinadas fechas y celebraciones, y otras comercializadas durante todo el año. ***Indica que postres son los indicados en la hoja de respuestas*** (**Cada respuesta válida 0,04)**

Cortesía de CEDE www.cede.es

C. Que su departamento de I+D analice diferentes temas relacionados con calidad, seguridad e higiene y nutrición. Indica que opción es correcta. Una opción válida. (1 punto. correcta: 0,1 Incorrecta: -0,05)

1. **La IGP Turrón de Agramunt corresponde a la Comunidad autónoma:**
   a. Alicante
   b. Andalucía
   c. Aragón
   d. Cataluña
2. **La IGP queso Valdeón corresponde a la Comunidad autónoma:**
   a. Castilla León
   b. Asturias
   c. Cantabria
   d. Extremadura
3. **La DOP queso Idiazábal corresponde a la Comunidad autónoma:**
   a. País Vasco y Navarra
   b. País Vasco y Aragón
   c. Asturias y País Vasco
   d. Asturias y Cantabria
4. **La DOP jamón Los Pedroches corresponde a la Comunidad autónoma:**
   a. Aragón
   b. Castilla La Mancha
   c. Extremadura
   d. Andalucía
5. **Indique qué grupo de alérgenos son todos de declaración obligatoria:**
   a. Frutos secos, apio, alcachofa y mostaza
   b. Soja, sésamo, leche y apio
   c. Huevos, pescados, garbanzos y soja
   d. Huevos, dióxido de azufre, leche y lentejas
6. **Los alimentos que contienen proteína de mayor valor biológico son:**
   a. Leche y huevos
   b. Carne, legumbre y huevos
   c. Legumbres, frutos secos y leche
   d. Carne y frutos secos
7. **El metabolismo basal de una persona según Harris y Benedict depende de:**
   a. La talla y el peso
   b. La talla, el peso y el estado fisiológico
   c. La talla, el peso, la edad y el sexo
   d. La edad y la actividad física
8. **¿Cuál es la fase de un plan APPCC en que puede aplicarse un control que permita prevenir, reducir a un nivel aceptable o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos?**
   a. El establecimiento de un sistema de vigilancia
   b. El análisis de peligros
   c. La formulación de medidas correctivas
   d. El punto crítico de control
9. **¿Cuál es la certificación ISO de Seguridad alimentaria?**
   a. ISO 22000
   b. ISO 14000
   c. ISO 9000
   d. ISO 22005
10. **¿Qué relación existe entre los planes de prerrequisitos y el plan de APPCC de una empresa relacionada con alimentos?:**
    a. El plan de APPCC puede ser eficaz aunque alguno de los prerrequisitos no funcione correctamente
    b. Los prerrequisitos tienen en cuenta los peligros que provienen del entorno de trabajo incluidas las contaminaciones cruzadas y el Plan de APPCC considera los peligros específicos del proceso de producción
    c. Los prerrequisitos tiene que ver con las instalaciones y equipos y el plan de APPCC tiene que ver los productos y materias primas
    d. Todas las empresas deben cumplir los planes de prerrequisitos y el plan de APPCC