

CONCURSO DE MÉRITOS Y OPOSICIÓN

2013

ÁREAS TÉCNICAS

INSTRUCTIVO

PRUEBAS EN LÍNEA

Estimados y estimadas docentes:

Este instructivo tiene el propósito de orientar a las y los docentes de Bachillerato Técnico para que rindan la prueba en línea (online) de conocimientos en las Áreas Técnicas y sus correspondientes especialidades. El documento tiene dos partes: la primera corresponde a las instrucciones generales para la evaluación y para el ingreso al sistema de pruebas en línea; la segunda contiene el temario, una lectura con ejemplos de preguntas y una bibliografía referencial.

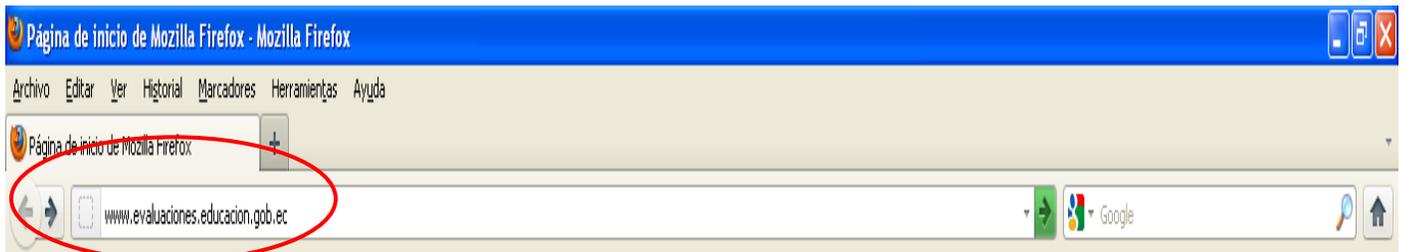
PRIMERA PARTE

INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA EVALUACIÓN

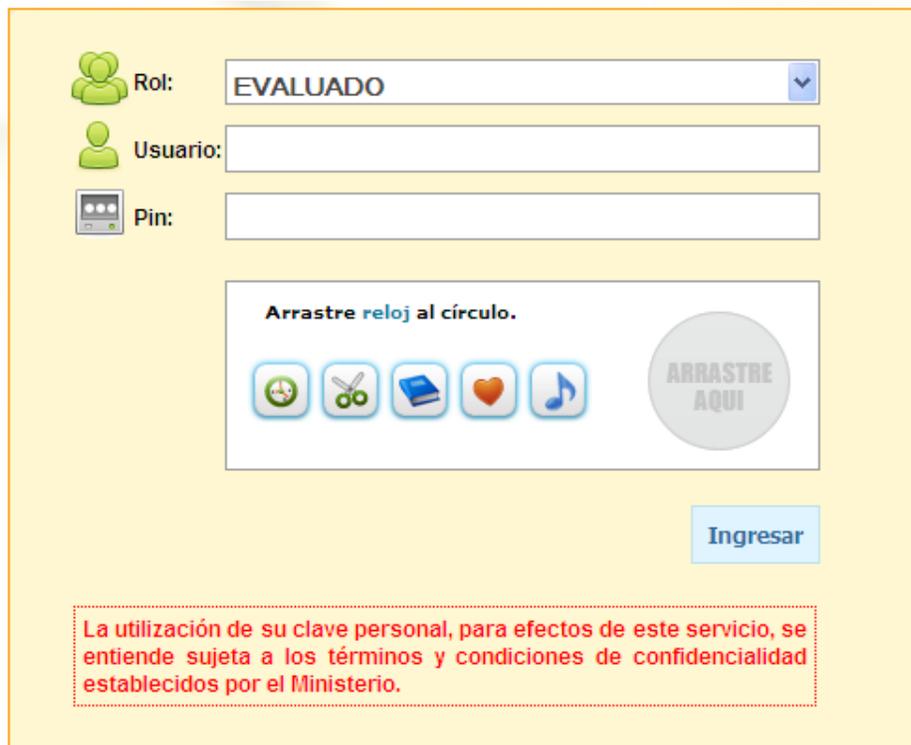
1. El día asignado para rendir las pruebas, deberá asistir a la institución, a la hora fijada por los coordinadores zonales.
2. Al ingresar a la institución donde rendirá la prueba, deberá presentar la cédula de identidad original y una copia, en la que se puedan observar con claridad todos sus datos. El aplicador le entregará el **usuario** y el **pin** (clave o contraseña), datos que son necesarios para ingresar al sistema.
3. Al ingresar al laboratorio de computación a rendir la prueba, deberá hacerlo sin cartera, bolso, portafolio, cuadernos, libros, sombrero o gorra. Tampoco se permitirá el uso de memorias de almacenamiento, discos compactos (CD) y teléfonos celulares.
4. Si a pesar de lo establecido en el numeral tres, usted tiene en su poder alguno de los materiales antes señalados, el aplicador solicitará su salida del aula y se anulará su participación.
5. Los docentes que trabajan en Bachillerato Técnico rendirán la prueba de **Áreas Técnicas** en un tiempo de **90 minutos**. Culinado el tiempo asignado para su prueba, el sistema se cerrará automáticamente y se dará por finalizada la evaluación.

INSTRUCCIONES PARA INGRESO AL SISTEMA DE PRUEBAS EN LÍNEA (*ONLINE*)

1. Ingrese al navegador de Internet (Mozilla o Explorer).
2. Ubíquese en la parte superior de la barra de direcciones y escriba la **dirección URL** que le indique el aplicador. Por ejemplo:
www.evaluaciones.educacion.gob.ec
Dé ENTER.



3. Al dar **ENTER** se desplegará la ventana de autenticación. En la celda **Rol** seleccione o verifique que diga **EVALUADO**. Ingrese su número de cédula en la celda que corresponde a **Usuario**, y en la celda que dice **Pin** escriba la clave que le entregó el aplicador.

A screenshot of a login form with a yellow background. It features three input fields: "Rol" with a dropdown menu showing "EVALUADO", "Usuario" with a text input field, and "Pin" with a text input field. Below these fields is a section titled "Arrastre reloj al círculo." containing five icons (clock, scissors, book, heart, music note) and a large grey circle with the text "ARRASTRE AQUI". At the bottom right is a blue "Ingresar" button. A red dashed box at the bottom contains the text: "La utilización de su clave personal, para efectos de este servicio, se entiende sujeta a los términos y condiciones de confidencialidad establecidos por el Ministerio."

- Una vez ingresados el usuario y el pin, arrastre con el puntero del mouse (o ratón) la figura que se le solicita hasta el círculo y dé un clic en el botón **Ingresar**.



The image shows a login form with the following fields:

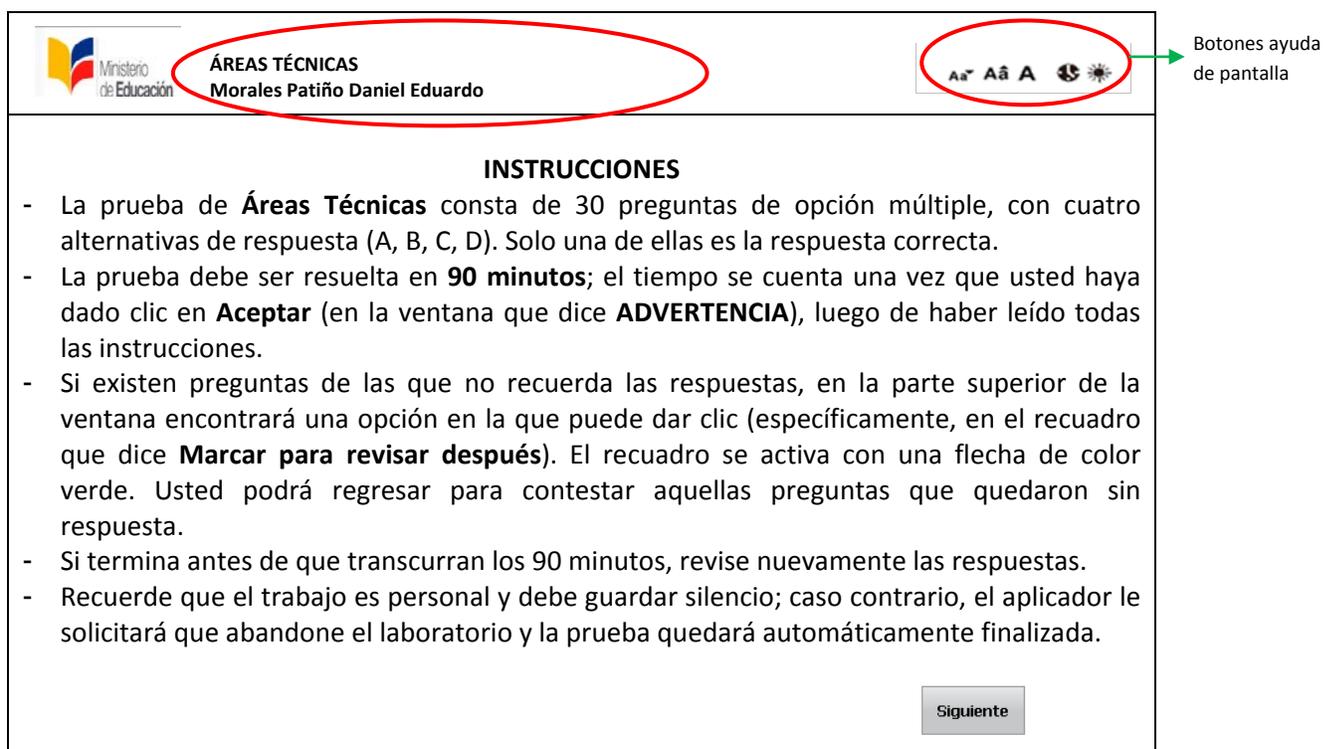
- Rot:** A dropdown menu with the value "EVALUADO".
- Usuario:** A text input field containing "1001756871".
- Pin:** A text input field with ten dots representing a PIN.

Below the fields is a puzzle instruction: "Arrastre reloj al círculo." (Drag the clock to the circle). The puzzle consists of five icons in a row: a clock, a pair of scissors, a book, a heart, and a musical note. A red arrow points from the clock icon to a larger circle on the right that contains a clock icon. This circle is highlighted with a red border.

Below the puzzle is a blue button labeled "Ingresar".

At the bottom, a red-bordered box contains the following text: "La utilización de su clave personal, para efectos de este servicio, se entiende sujeta a los términos y condiciones de confidencialidad establecidos por el Ministerio."

Al dar clic en **Ingresar**, aparecerá la ventana con las **INSTRUCCIONES**. En la parte superior izquierda aparecerá el nombre de la prueba y del docente evaluado; en la parte superior derecha podrá visualizar los **Botones de ayuda de pantalla** con cinco símbolos.



ÁREAS TÉCNICAS
Morales Patiño Daniel Eduardo

Botones ayuda de pantalla

INSTRUCCIONES

- La prueba de **Áreas Técnicas** consta de 30 preguntas de opción múltiple, con cuatro alternativas de respuesta (A, B, C, D). Solo una de ellas es la respuesta correcta.
- La prueba debe ser resuelta en **90 minutos**; el tiempo se cuenta una vez que usted haya dado clic en **Aceptar** (en la ventana que dice **ADVERTENCIA**), luego de haber leído todas las instrucciones.
- Si existen preguntas de las que no recuerda las respuestas, en la parte superior de la ventana encontrará una opción en la que puede dar clic (específicamente, en el recuadro que dice **Marcar para revisar después**). El recuadro se activa con una flecha de color verde. Usted podrá regresar para contestar aquellas preguntas que quedaron sin respuesta.
- Si termina antes de que transcurran los 90 minutos, revise nuevamente las respuestas.
- Recuerde que el trabajo es personal y debe guardar silencio; caso contrario, el aplicador le solicitará que abandone el laboratorio y la prueba quedará automáticamente finalizada.

Siguiete

Botones de ayuda de pantalla:



Símbolo que permite disminuir el tamaño de la letra de los ítems mediante un clic.



Símbolo que permite aumentar el tamaño de la letra de los ítems mediante un clic.



Símbolo que permite volver al tamaño original de la letra.



Símbolo que muestra u oculta el tiempo del que dispone para realizar la prueba.



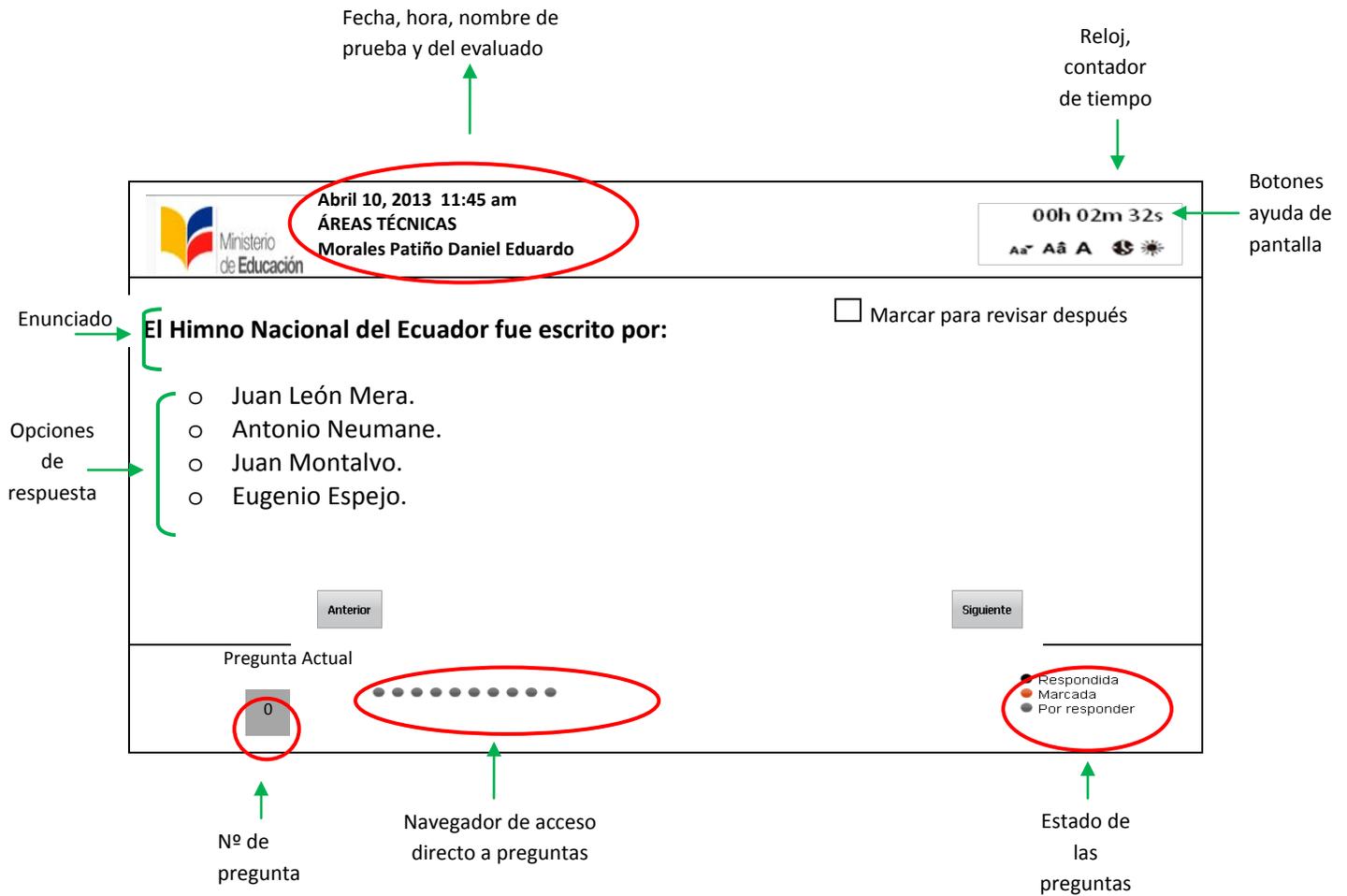
Símbolo que aclara u oscurece el fondo del ítem.

5. INDICACIONES

 Ministerio de Educación	Abril 10, 2013 11:45 am	
ÁREAS TÉCNICAS		
INDICACIONES		
<ul style="list-style-type: none">- Con el propósito de que usted se familiarice con la selección de sus respuestas, le presentamos un ítem demostrativo en el que puede observar el enunciado con las opciones de respuesta (ver más adelante ítem demo). - Marque la opción que considere correcta con un clic en el círculo que corresponda. La opción seleccionada aparecerá en color verde. Si usted se equivocó en la respuesta, puede desactivar el círculo mediante un clic. Luego podrá marcar la nueva respuesta. - En la parte inferior izquierda podrá observar el número de pregunta que está respondiendo. En la parte inferior derecha se observa el Estado de las preguntas: el color negro indica que usted puso su respuesta; el rojo, que está marcado para revisar después y el gris indica que todavía tiene preguntas por responder. En el centro inferior de la ventana está el Navegador para acceso directo de preguntas con dos flechas en los extremos que le permitirán avanzar o retroceder a la pregunta que desea. En la parte superior derecha está el Contador del tiempo en el que puede visualizar el tiempo del que dispone para resolver la prueba (ver el ejemplo que sigue).		
Siguiente		

6. ÍTEM DEMO (ítem demostrativo)

El objetivo del ítem demo es que usted se familiarice con su estructura y contenido, y que identifique cada una de sus partes.



7. ADVERTENCIA

Cuando haya finalizado con la lectura del texto que aparece en la ventana de **ADVERTENCIA** y haya dado clic en **Aceptar**, el **Contador del tiempo** se activará automáticamente y empezarán a transcurrir los 90 minutos que tiene para el desarrollo de su prueba.



Abril 10, 2013 11:45 am

ÁREAS TÉCNICAS

Aa Aa A  

ADVERTENCIA

Le recordamos que al hacer clic en **ACEPTAR** usted reconoce que comprende y está de acuerdo con todas las indicaciones e instrucciones de esta evaluación

Mucha suerte

Aceptar

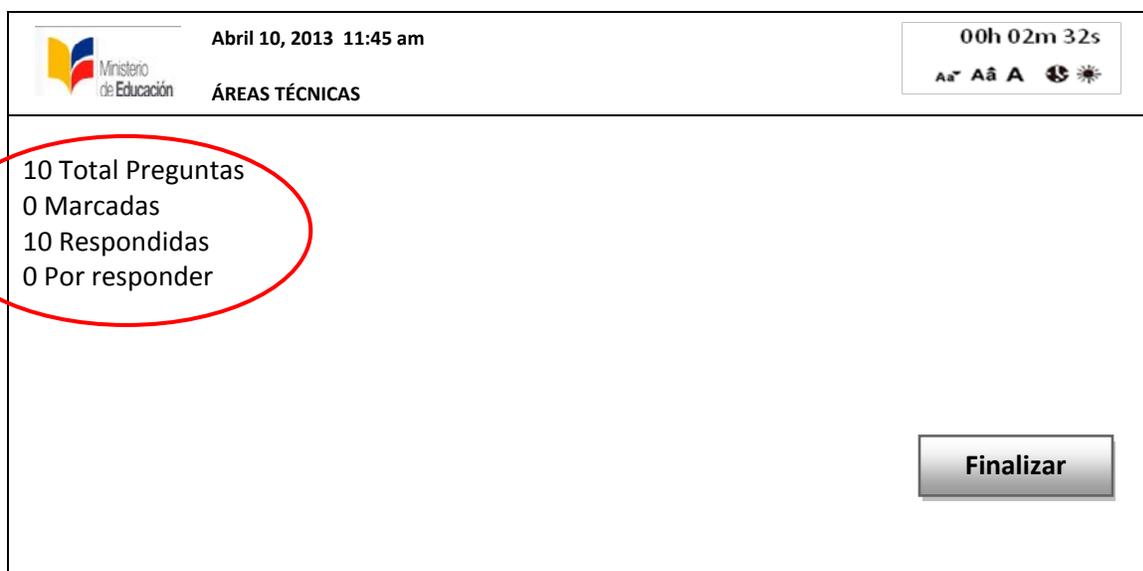
8. VENTANA RESUMEN

Si finalizó la prueba antes de los 90 minutos, se desplegará una ventana que le permitirá visualizar un resumen del total de preguntas: marcadas, respondidas y por responder.

Si requiere revisar sus preguntas y dispone de tiempo, dé clic en el botón **Regresar Evaluación**.

Si desea finalizar su prueba, dé clic en el botón **Finalizar**.

Recuerde que si usted presionó el botón **Finalizar**, no podrá volver a revisar su prueba.



Ministerio de Educación

Abril 10, 2013 11:45 am

ÁREAS TÉCNICAS

00h 02m 32s

Az Aâ A

10 Total Preguntas
0 Marcadas
10 Respondidas
0 Por responder

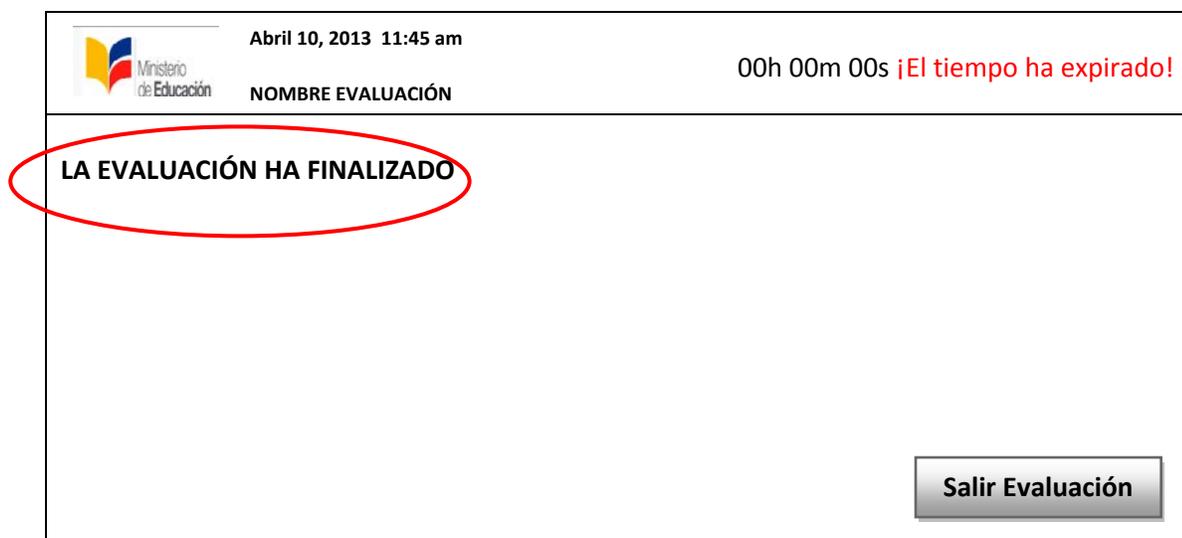
Finalizar

9. PRUEBA FINALIZADA

Si no respondió todas las preguntas y culminó el tiempo establecido (90 minutos), el sistema se cerrará automáticamente y aparecerá una ventana con el texto: **LA EVALUACIÓN HA FINALIZADO**.

El **Contador de tiempo** le indicará que **El tiempo ha expirado**.

En la parte inferior derecha usted encontrará el recuadro con el texto **Salir Evaluación**, en el que deberá dar un clic.



The screenshot shows a window with a header bar. On the left is the logo of the Ministerio de Educación. To its right, the date and time 'Abril 10, 2013 11:45 am' are displayed. Further right, the text '00h 00m 00s ¡El tiempo ha expirado!' is shown in red. Below the header, the text 'NOMBRE EVALUACIÓN' is visible. The main area of the window contains the message 'LA EVALUACIÓN HA FINALIZADO' in bold black text, which is circled in red. In the bottom right corner, there is a button labeled 'Salir Evaluación'.

B. Instalaciones básicas

	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s
	ELECTRICIDAD Y ELECTRÓNICA	A ⁺ A [±] A
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
El color del aislamiento de los conductores se pone para:		
<ul style="list-style-type: none">○ facilitar su visión en la oscuridad.○ diferenciar los conductores de fase, neutro y red de tierra.○ romper la monotonía que supondría un solo color.○ permitir que entren en forma ordenada en los tubos de ½ pulgada.		
Anterior		Siguiente
Pregunta Actual		
0		● Respondida ● Marcada ● Por responder

Respuesta: B

C. Mantenimiento de máquinas eléctricas

	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s
	ELECTRICIDAD Y ELECTRÓNICA	A ⁺ A [±] A
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
Un arranque Y - D en motor sirve para:		
<ul style="list-style-type: none">○ reducir la intensidad.○ reducir únicamente fricciones en el rotor.○ aumentar la potencia.○ realizar pequeñas cargas.		
Anterior		Siguiente
Pregunta Actual		
0		● Respondida ● Marcada ● Por responder

Respuesta: A

D. Terminales de telecomunicación

	Abril 10, 2013 11:45 am ELECTRICIDAD Y ELECTRÓNICA Morales Patiño Daniel Eduardo	00h 02m 32s A ⁺ A [±] A  
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
<p>En una empresa operadora de telefonía, el lugar donde se albergan el equipo de conmutación y los demás equipos necesarios para la operación de las llamadas telefónicas se llama:</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> rack.<input type="radio"/> equipo de comunicación.<input type="radio"/> equipo de transmisión.<input type="radio"/> central telefónica.		
<input type="button" value="Anterior"/>		<input type="button" value="Siguiete"/>
<p>Pregunta Actual</p> <p>0 </p> <p style="text-align: right;"><input checked="" type="radio"/> Respondida <input type="radio"/> Marcada <input type="radio"/> Por responder</p>		

Respuesta: D

E. Electrónica General

	Abril 10, 2013 11:45 am ELECTRICIDAD Y ELECTRÓNICA	00h 02m 32s A ⁺ A [±] A  
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
<p>¿Qué define la ley de Ohm?</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> Una relación de leyes.<input type="radio"/> Una relación entre tensión y corriente.<input type="radio"/> Una relación de resistencias.<input type="radio"/> Una relación entre primario y secundario del transformador.		
<input type="button" value="Anterior"/>		<input type="button" value="Siguiete"/>
<p>Pregunta Actual</p> <p>0 </p> <p style="text-align: right;"><input checked="" type="radio"/> Respondida <input type="radio"/> Marcada <input type="radio"/> Por responder</p>		

Respuesta: B

F. Electrónica Digital Y Microprogramación

	Abril 10, 2013 11:45 am ELECTRICIDAD Y ELECTRÓNICA	00h 02m 32s Aa Aa A  
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
Una magnitud que admite un conjunto de valores continuos es:		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> digital.<input type="radio"/> analógica.<input type="radio"/> discreta.<input type="radio"/> analógica digital.		
<input type="button" value="Anterior"/>		<input type="button" value="Siguiete"/>
Pregunta Actual 0		<ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="radio"/> Respondida<input type="radio"/> Marcada<input type="radio"/> Por responder

Respuesta: B

G. Instalaciones De Servicios Especiales En Viviendas Y Edificios

	Abril 10, 2013 11:45 am ELECTRICIDAD Y ELECTRÓNICA	00h 02m 32s Aa Aa A  
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
En una parrilla eléctrica están ilegibles algunos datos de placa y no se puede leer la potencia, pero cuando se conecta a una alimentación de 127 Voltios demanda una corriente de 11.81 A; por lo tanto la resistencia y la potencia de la parrilla es:		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> 10.75Ω y 11.81 Watt<input type="radio"/> 10.75 Watt y 1500Ω<input type="radio"/> 10.75Ω y 1500 Watt<input type="radio"/> 107.5Ω y 1500 Watt		
<input type="button" value="Anterior"/>		<input type="button" value="Siguiete"/>
Pregunta Actual 0		<ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="radio"/> Respondida<input type="radio"/> Marcada<input type="radio"/> Por responder

Respuesta: B

H. Sistemas Electrónicos De Información



Abril 10, 2013 11:45 am
ELECTRICIDAD Y ELECTRÓNICA
Morales Patiño Daniel Eduardo

00h 02m 32s
A A A A A A A

Marcar para revisar después

¿Qué es una ROM?

- La memoria de lectura escritura.
- Una memoria de solo lectura.
- Un tipo de memoria RAM.
- Una memoria con resistencia operacional.

Anterior Siguiente

Pregunta Actual
0

● Respondida
● Marcada
● Por responder

Respuesta: B

I. Equipos Microinformáticos



Abril 10, 2013 11:45 am
ELECTRICIDAD Y ELECTRÓNICA

00h 02m 32s
A A A A A A A

Marcar para revisar después

¿Cuál de los siguientes enunciados es falso respecto a los buses de un equipo microinformático?

- Son medios de comunicación compartida.
- Son cables que conectan los diferentes componentes.
- Son líneas que transmiten un único bit en determinado momento.
- Son cables que conectan la fuente de poder con otros componentes.

Anterior Siguiente

Pregunta Actual
0

● Respondida
● Marcada
● Por responder

Respuesta: D

J. Equipos De Sonido

	Abril 10, 2013 11:45 am ELECTRICIDAD Y ELECTRÓNICA Morales Patiño Daniel Eduardo	00h 02m 32s A ⁺ A [±] A  
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
<p>¿ A qué velocidad se propagan las ondas de sonido?</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> Igual a la de la luz.<input type="radio"/> Depende del medio en el que se propague.<input type="radio"/> 130 m/s, siempre.<input type="radio"/> 300 m/s.		
Anterior	Siguiete	
<p>Pregunta Actual</p> <p>0 </p> <p style="text-align: right;"> Respondida Marcada Por responder</p>		

Respuesta: B

K: Equipos De Imagen

	Abril 10, 2013 11:45 am ELECTRICIDAD Y ELECTRÓNICA	00h 02m 32s A ⁺ A [±] A  
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
<p>En orden de frecuencias crecientes, el espectro electromagnético incluye:</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> radio frecuencia (RF), infrarrojos (IR), luz visible, ultravioletas (UV), rayos X, y rayos gamma.<input type="radio"/> radio frecuencia (RF), luz visible, infrarrojos (IR), ultravioletas (UV), rayos X, y rayos gamma.<input type="radio"/> radio frecuencia (RF), infrarrojos (IR), ultravioletas (UV), luz visible, rayos X, y rayos gamma.<input type="radio"/> radio frecuencia (RF), infrarrojos (IR), luz visible, rayos X, ultravioletas (UV), y rayos gamma.		
Anterior	Siguiete	
<p>Pregunta Actual</p> <p>0 </p> <p style="text-align: right;"> Respondida Marcada Por responder</p>		

Respuesta: A

EXPLORACIONES AGROPECUARIAS

Los docentes de **Explotaciones agropecuarias** deben demostrar destrezas y conocimientos necesarios para realizar las operaciones de producción y manejo integral de especies agrícolas de ciclo corto y perenne, así como la crianza y manejo de animales mayores y menores y el manejo y mantenimiento en uso de las instalaciones, máquinas, equipos y aperos; también debe demostrar conocimientos relacionados a la gestión de unidades productivas y comercialización de productos, vigilando el cumplimiento de las normas de seguridad e higiene, así como la protección de los recursos naturales durante todo el proceso, para obtener productos de calidad.

PREGUNTAS MODELO

A. Agro tecnología

	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s A ⁺ A [±] A
EXPLORACIONES AGROPECUARIAS		
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
Las tierras se pueden clasificar en:		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> limosas, calizas, gumíferas<input type="radio"/> arenosas, arcillosas, limosas, calizas, gumíferas<input type="radio"/> arenosas, arcillosas, limosas, cenizas, gumíferas<input type="radio"/> arenosas, arcillosas, calizas		
Anterior		Siguiete
Pregunta Actual		
<input type="radio"/> 0	<input type="radio"/>	<ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="radio"/> Respondida<input type="radio"/> Marcada<input type="radio"/> Por responder

Respuesta: B

B. Métodos De Control Fitosanitarios

	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s
EXPLORACIONES AGROPECUARIAS		A ⁺ A [~] A ⁻ [refresh] [sun]
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
¿Qué es desfonde?		
<ul style="list-style-type: none">a. La labor que se realiza por primera vez, cada dos a cinco meses, en una finca que está permanentemente cultivada.b. La labor que se realiza por primera vez, cada cuatro a cinco años, en una finca que está permanentemente cultivada.c. La labor que se realiza por primera vez, cada dos años, en una finca que no está permanentemente cultivada.d. La labor que se realiza por primera vez, en una finca que nunca ha sido cultivada.		
Anterior		Siguiete
Pregunta Actual	0	● Respondida ● Marcada ● Por responder

Respuesta: B

C. Mecanización Agraria

	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s
EXPLORACIONES AGROPECUARIAS		A ⁺ A [~] A ⁻ [refresh] [sun]
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
El patrón Lima Rangpur es utilizado debido a su gran:		
<ul style="list-style-type: none">○ vigor y tolerancia a la sequia.○ vigor y tolerancia a la humedad.○ vigor y tolerancia a la sequia y humedad.○ energía y poca tolerancia a la sequia.		
Anterior		Siguiete
Pregunta Actual	0	● Respondida ● Marcada ● Por responder

Respuesta: A

D. Herbáceos Intensivo y Producción de Plantas de Vivero

	Abril 10, 2013 11:45 am EXPLORACIONES AGROPECUARIAS	00h 02m 32s A ⁺ A ⁺ A ⁺  
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
Las ordinarias se realizan entre:		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> 50 y 100 cm de profundidad y cuando se realizan cultivos consecutivos.<input type="radio"/> 100 y 200 cm de profundidad y cuando se realizan cultivos consecutivos.<input type="radio"/> 20 y 80 cm de profundidad y cuando se realizan cultivos consecutivos.<input type="radio"/> 15 y 20 cm de profundidad y cuando se realizan cultivos consecutivos.		
Anterior		Siguiete
Pregunta Actual	0 ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	<ul style="list-style-type: none">● Respondida● Marcada● Por responder

Respuesta: D

E. Cultivos Frutícolas

	Abril 10, 2013 11:45 am EXPLORACIONES AGROPECUARIAS Morales Patiño Daniel Eduardo	00h 02m 32s A ⁺ A ⁺ A ⁺  
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
La Necrosis Apical es provocada por aportes:		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> regulares de agua o por una excesiva salinidad.<input type="radio"/> irregulares de agua o por una baja salinidad.<input type="radio"/> irregulares de agua o por una excesiva salinidad.<input type="radio"/> regulares de agua o por una poca salinidad.		
Anterior		Siguiete
Pregunta Actual	0 ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	<ul style="list-style-type: none">● Respondida● Marcada● Por responder

Respuesta: C

F. Manejo Racional De Ganado y Producción Ganadera Intensiva

 Ministerio de Educación	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s A A A A A A
EXPLORACIONES AGROPECUARIAS		
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
¿Qué causa el Ántrax?		
<ul style="list-style-type: none">○ El clostridiumbotulinun, una bacteria que ataca a todos los animales domésticos y al hombre y que, en contacto con el aire, forma esporas sumamente resistentes, capaces de sobrevivir hasta 60 años en el suelo.○ El Baccillusanthracis, una bacteria que ataca a todos los animales domésticos y al hombre y que, en contacto con el aire, forma esporas sumamente resistentes, capaces de sobrevivir hasta 60 años en el suelo.○ El clostridiumtrinchuri, una bacteria que ataca a todos los animales domésticos y al hombre y que, en contacto con el aire, forma esporas sumamente resistentes, capaces de sobrevivir hasta 60 años en el suelo.○ El Baccillus barbaries, una bacteria que ataca a todos los animales domésticos y al hombre y que, en contacto con el aire, forma esporas sumamente resistentes, capaces de sobrevivir hasta 60 años en el suelo.		
Anterior	Siguiete	
Pregunta Actual	0 ●●●●●●●●●●	<ul style="list-style-type: none">● Respondida● Marcada● Por responder

Respuesta: B

G. Cuidados Básicos, Doma Y Adiestramiento de Caballos y Otros Animales

	<p>Abril 10, 2013 11:45 am EXPLORACIONES AGROPECUARIAS Morales Patiño Daniel Eduardo</p>	<p>00h 02m 32s A A A A</p>
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
<p>El primer galopeo, ¿cómo debe realizarse?</p> <ul style="list-style-type: none">○ Conviene desmontar en seguida. Es aconsejable en este momento subir y bajar varias veces, para que desaparezca la sorpresa que el animal tiene cuando siente al hombre montado por primera vez.○ Conviene no desmontar en seguida. Es aconsejable en este momento no bajar si no después de un largo recorrido para que el animal se acostumbre.○ Se debe montar por sorpresa al animal para que en la reacción el hombre aprenda a controlarlo usando las riendas.○ Se debe subir una sola vez y dejar descansar al animal para retomar el ejercicio al día siguiente.		
Anterior		Siguiente
<p>Pregunta Actual</p> <p>0</p> <p>● Responder ● Marcada ● Por responder</p>		

Respuesta: A

H. Organización y Gestión Explotaciones Familiares Agrarias



Abril 10, 2013 11:45 am

00h 02m 32s

EXPLORACIONES AGROPECUARIAS

Marcar para revisar después

¿Qué es una Empresa Familiar?

- Una asociación con fines de humanidad cuya propiedad y niveles gerenciales pertenecen a una familia, cuyo papel principal consiste en decidir la asignación de los recursos pertenecientes a la empresa y los de la propia familia, en un proceso en donde la vinculación entre ambas unidades es muy amplia.
- Una asociación con fines económicos cuya propiedad y niveles gerenciales pertenecen a una familia, cuyo papel principal consiste en decidir la asignación de los recursos pertenecientes a la empresa y los de la propia familia, en un proceso en donde la vinculación entre ambas unidades es muy estrecha.
- Un grupo de personas sin fines económicos cuya propiedad y niveles gerenciales pertenecen a un grupo de amigos, cuyo papel principal consiste en decidir la asignación de los recursos pertenecientes a la empresa y los de la propia familia, en un proceso en donde la vinculación entre ambas unidades es muy estrecha.
- Una asociación con fines de hermandad cuya propiedad y niveles gerenciales pertenecen a una sociedad, cuyo papel principal consiste en decidir la asignación de los recursos pertenecientes a la empresa y los de la propia familia, en un proceso en donde la vinculación entre ambas unidades es muy estrecha.

Anterior Siguiente

Pregunta Actual

0

● Respondida
● Marcada
● Por responder

Respuesta: B

TÉCNICO EN COMERCIO Y ADMINISTRACIÓN - ESPECIALIZACIÓN EN COMERCIO EXTERIOR

Los docentes de **Comercio y Administración**, con especialidad en comercio exterior, deben demostrar destrezas y conocimientos necesarios para realizar operaciones de compraventa, almacenamiento, distribución y financiación en el ámbito internacional, aplicando planes de actuación comercial, de acuerdo con objetivos y procedimientos establecidos y con la normativa vigente, y optimizando, en cada caso, los resultados de las gestiones asignadas a su ámbito de responsabilidad.

PREGUNTAS MODELO

A. Operaciones de Almacenaje

	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s A A A A
COMERCIO Y ADMINISTRACIÓN		
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
Del listado siguiente, escoja el factor de mayor importancia para el planeamiento de instalaciones de depósito.		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> espacio<input type="radio"/> higiene<input type="radio"/> oferta<input type="radio"/> demanda		
Anterior		Siguiente
Pregunta Actual	0	<ul style="list-style-type: none">● Respondida● Marcada● Por responder

Respuesta: B

B. Compra Venta Internacional

	Abril 10, 2013 11:45 am COMERCIO Y ADMINISTRACIÓN Morales Patiño Daniel Eduardo	00h 02m 32s A ⁺ A [±] A  
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
<p>La actividad económica relacionada con el contrato de compra venta internacional constituye un factor central de transacción comercial a nivel...</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> nacional.<input type="radio"/> regional.<input type="radio"/> mundial.<input type="radio"/> interna. <p style="text-align: center;"><input type="button" value="Anterior"/> <input type="button" value="Siguiente"/></p>		
Pregunta Actual		<input checked="" type="radio"/> Respondida <input type="radio"/> Marcada <input type="radio"/> Por responder
0 		

Respuesta: C

C. Gestión Administrativa De Comercio Internacional

	Abril 10, 2013 11:45 am COMERCIO Y ADMINISTRACIÓN Morales Patiño Daniel Eduardo	00h 02m 32s A ⁺ A [±] A  
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
<p>¿Cuál es el proceso de la asociación de varios países en un mercado común, con el fin de que la cooperación económica pueda beneficiar a sus participantes?</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> De consolidación<input type="radio"/> De ajuste<input type="radio"/> Normativo<input type="radio"/> De integración económica <p style="text-align: center;"><input type="button" value="Anterior"/> <input type="button" value="Siguiente"/></p>		
Pregunta Actual		<input checked="" type="radio"/> Respondida <input type="radio"/> Marcada <input type="radio"/> Por responder
0 		

Respuesta: D

D. Economía General y de Empresas



Abril 10, 2013 11:45 am
COMERCIO Y ADMINISTRACIÓN
Morales Patiño Daniel Eduardo

00h 02m 32s
A⁺ A⁺ A  

Marcar para revisar después

¿Cómo se denomina a la satisfacción de una necesidad humana, la misma que tiene valor de uso y valor de cambio?

- Mercancía
- Excedente de producción
- Servicio
- Necesidad

[Anterior](#) [Siguiete](#)

Pregunta Actual
0 

Respondida
 Marcada
 Por responder

Respuesta: A

E. Gestión Financiera Internacional



Abril 10, 2013 11:45 am
COMERCIO Y ADMINISTRACIÓN
Morales Patiño Daniel Eduardo

00h 02m 32s
A⁺ A⁺ A  

Marcar para revisar después

¿Cómo se conoce a la serie de términos estandarizados que se utilizan en los contratos de compra-venta internacional y que sirven para determinar los pagos que corresponden a cada parte en el contrato?

- Cámara de Comercio Internacional
- Incoterms
- Cámara de Comercio Ecuador
- Legislación

[Anterior](#) [Siguiete](#)

Pregunta Actual
0 

Respondida
 Marcada
 Por responder

Respuesta: B

F. Aplicaciones de Computación

 Ministerio de Educación	Abril 10, 2013 11:45 am COMERCIO Y ADMINISTRACIÓN Morales Patiño Daniel Eduardo	00h 02m 32s Aa Aa A  
<p style="text-align: right;"><input type="checkbox"/> Marcar para revisar después</p> <p>¿Cuántos son los elementos básicos con los que cuenta un PC (hardware) para facilitar la introducción de la información al computador?</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> 2<input type="radio"/> 3<input type="radio"/> 4<input type="radio"/> 5 <p style="text-align: center;">Anterior Siguiente</p>		
Pregunta Actual 0 ●●●●●●●●		<ul style="list-style-type: none">● Respondida○ Marcada○ Por responder

Respuesta: C

TÉCNICO EN MECÁNICA INDUSTRIAL - ESPECIALIZACIÓN EN MECANIZADO Y CONTRUCCIONES METÁLICAS

Los docentes de **Mecánica Industrial**, con especialidad en mecanizado y construcciones, deben demostrar destrezas y conocimientos necesarios para realizar las distintas operaciones en los procesos de mecanizado y de construcciones metálicas, verificando la calidad de los productos obtenidos, así como el funcionamiento, puesta en marcha y parada de los equipos, responsabilizándose del mantenimiento de primer nivel, obteniendo la producción en las condiciones de calidad, seguridad y plazos requeridos.

PREGUNTAS MODELO

A. Procedimientos de Mecanizados

	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s
MECÁNICA INDUSTRIAL		Aa Aa A  
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
Las fuerzas que actúan sobre una herramienta de corte depende de:		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> la geometría de la herramienta.<input type="radio"/> la operación de maquinado.<input type="radio"/> la geometría de la herramienta y operación de maquinado.<input type="radio"/> el material de maquinado.		
Anterior		Siguiente
Pregunta Actual	<div style="display: flex; align-items: center;"><div style="border: 1px solid black; padding: 2px 5px; margin-right: 10px;">0</div><div style="display: flex; gap: 5px;">●●●●●●●●●●</div></div>	<ul style="list-style-type: none">● Respondida● Marcada● Por responder

Respuesta: C

D. Soldadura

	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s Aa Aã A ☺ ☼
MECÁNICA INDUSTRIAL		
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
En la suelda autógena, ¿cuántos litros de oxígeno contiene una botella, si el manómetro indica una presión 80 Kg/ cm2 y la capacidad es de 60 litros?		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> 48 litros<input type="radio"/> 480 litros<input type="radio"/> 4.8 litros.<input type="radio"/> 4800 litros.		
Anterior		Siguiete
Pregunta Actual	0	● Respondida ● Marcada ● Por responder

Respuesta: D

E. Seguridades En Las Industrias De Fabricación Mecánica

	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s Aa Aã A ☺ ☼
MECÁNICA INDUSTRIAL		
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
El usillo vertical de la fresadora se lo debe lubricar:		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> mensualmente<input type="radio"/> diariamente<input type="radio"/> quincenalmente<input type="radio"/> cuando se va a trabajar en la máquina		
Anterior		Siguiete
Pregunta Actual	0	● Respondida ● Marcada ● Por responder

Respuesta: B

B. Elaboración y presentación de documentos e información.



Abril 10, 2013 11:45 am
GESTIÓN ADMINISTRATIVA
Morales Patiño Daniel Eduardo

00h 02m 32s
Aa Aa A [refresh] [sun]

Marcar para revisar después

Los procesadores de textos son:

- o correctores de ortografía y gramática, diccionarios multilingües.
- o un conjunto de procedimientos para ordenar documentos.
- o procesos mediante el cual se transfieren oralmente mensajes.
- o documentos para informar temas de interés de la Empresa.

[Anterior](#) [Siguiete](#)

Pregunta Actual

0

● Respondida
● Marcada
● Por responder

Respuesta: A

C. Organización del servicio y trabajo de secretariado



Abril 10, 2013 11:45 am
GESTIÓN ADMINISTRATIVA
Morales Patiño Daniel Eduardo

00h 02m 32s
Aa Aa A [refresh] [sun]

Marcar para revisar después

Identifique los tres niveles de la organización:

- o lineal, funcional, línea de staff.
- o global, departamental, operacional.
- o análisis de cargos, diseño de puestos, valoración .
- o corto, mediano y largo plazos.

[Anterior](#) [Siguiete](#)

Pregunta Actual

0

● Respondida
● Marcada
● Por responder

Respuesta: A

D. Gestión de datos

 <p>Ministerio de Educación</p>	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s
GESTIÓN ADMINISTRATIVA		
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
La Gestión de Datos es:		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> el proceso de desarrollar arquitectura de datos prácticos.<input type="radio"/> un recurso válido para la organización.<input type="radio"/> un proceso que no cuenta con estudio de gestión.<input type="radio"/> la herramienta que no se aplica a las empresas.		
Anterior	Siguiete	
Pregunta Actual		
0		<ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="radio"/> Respondida<input type="radio"/> Marcada<input type="radio"/> Por responder

Respuesta: B

TÉCNICO EN MECÁNICA AUTOMOTRIZ – ESPECIALIZACIÓN EN ELECTROMECAÁNICA AUTOMOTRIZ

Los docentes de **Mecánica Automotriz** con especialidad en electromecánica automotriz, deben demostrar destrezas y conocimientos necesarios para realizar operaciones de mantenimiento, montaje de accesorios y modificaciones del vehículo en el área de mecánica, hidráulica, neumática y electricidad-electrónica ajustándose a procedimientos y tiempos establecidos, consiguiendo la calidad requerida y en condiciones de seguridad.

PREGUNTAS MODELO

A. Motores y sus Sistemas Auxiliares

	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s
MECÁNICA AUTOMOTRIZ		
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
Los motores de gasolina policilíndricos más utilizados son:		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> uno, dos, cuatro, seis, ocho y doce cilindros.<input type="radio"/> dos, cuatro, seis, ocho y doce cilindros.<input type="radio"/> dos, tres, cuatro, seis, ocho y doce cilindros.<input type="radio"/> doce, seis, cuatro y ocho cilindros.		
<input type="button" value="Anterior"/>		<input type="button" value="Siguiente"/>
Pregunta Actual	<input type="checkbox"/> 0	<input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 7
		<input type="checkbox"/> Respondida <input type="checkbox"/> Marcada <input type="checkbox"/> Por responder

Respuesta: D

B: Sistemas Eléctricos del Vehículo

	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s
MECÁNICA AUTOMOTRIZ		A ⁺ A [±] A
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
Los elementos de una batería son:		
<ul style="list-style-type: none">○ tapa, rejillas, un acumulador auxiliar, placas positiva y negativa, separadores y el electrolito en solución de ácido nítrico.○ acumulador alterno, la tapa, una rejilla, placas negativa y positiva, separadores conductores y el electrolito.○ placas positiva y negativa, la tapa, rejillas, separadores y el electrolito.○ separadores, el electrolito, la tapa, rejillas, placas positiva y negativa, carbones, agua acidulada en cloruro de sodio y acumulador auxiliar.		
Anterior		Siguiete
Pregunta Actual	0	● Respondida ● Marcada ● Por responder

Respuesta: C

C: Técnicas del Mecanizado para el mantenimiento de vehículos

	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s
MECÁNICA AUTOMOTRIZ		A ⁺ A [±] A
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
El instrumento que sirve para medir aberturas entre dos superficies como la de los platinos, el juego entre segmentos y flancos de las ranuras en los cilindros y el juego de válvulas de un cilindro es:		
<ul style="list-style-type: none">○ micrómetro.○ nonio o vernier (calibre pie de rey).○ juego de galgas de espesores.○ limpiador de aberturas.		
Anterior		Siguiete
Pregunta Actual	0	● Respondida ● Marcada ● Por responder

Respuesta: C

D: Seguridad y salud laboral en el mantenimiento de vehículos

	Abril 10, 2013 11:45 am MECÁNICA AUTOMOTRIZ Morales Patiño Daniel Eduardo	00h 02m 32s A A A A A A A A A A
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
Cuando un lugar de trabajo o de paso esté resbaladizo debido al hielo, la nieve, el aceite u otras causas, debería limpiarse o se deberían esparcir en él:		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> arena, ácido de batería, jabón, u otros productos semejantes.<input type="radio"/> arena, serrín, cenizas u otros productos semejantes.<input type="radio"/> arena, serrín, detergentes, jabón, u otros productos semejantes.<input type="radio"/> arena, limaduras, detergentes, u otros productos semejantes.		
Anterior		Siguiete
Pregunta Actual		
0	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	<ul style="list-style-type: none">● Respondida● Marcada● Por responder

Respuesta: B

E: Tren de rodaje: frenos, transmisión, dirección y suspensión

	Abril 10, 2013 11:45 am MECÁNICA AUTOMOTRIZ	00h 02m 32s A A A A A A A A A A
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
¿Cuál de los siguientes elementos NO corresponde a un freno de tambor?		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> Puntos de articulación<input type="radio"/> Pastillas<input type="radio"/> Pistón de mando<input type="radio"/> Excéntricas de reglaje		
Anterior		Siguiete
Pregunta Actual		
0	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	<ul style="list-style-type: none">● Respondida● Marcada● Por responder

Respuesta: B

F: Sistemas de seguridad y confortabilidad

 Ministerio de Educación	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s
MECÁNICA AUTOMOTRIZ		
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
El airbag se dispara a consecuencia de un choque...		
<ul style="list-style-type: none">○ frontal a velocidades superiores a 30 Km/h.○ lateral a velocidades inferiores a 30 Km/h.○ trasero a velocidades inferiores a 30 Km/h.○ frontal con una acera inferior de 150 mm.		
Anterior	Siguiente	
Pregunta Actual		
0		<ul style="list-style-type: none">● Respondida● Marcada● Por responder

Respuesta: A

TÉCNICO EN TURISMO – ESPECIALIZACIÓN EN INFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN TURÍSTICA

Los docentes de **Turismo** con especialidad en información y comercialización turística, deben demostrar destrezas y conocimientos necesarios para la comercialización de destinos turísticos, creación de productos turísticos de base territorial, asistir y guiar grupos y gestionar servicios de información turística.

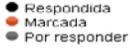
PREGUNTAS MODELO

A. Diseño y comercialización de productos turísticos locales y regionales

	Abril 10, 2013 11:45 am TURISMO	00h 02m 32s A A A A A 
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
¿Cuántos elementos u actividades son considerados para diseñar un producto turístico local y regional?		
<p><input type="radio"/> Dos.</p> <p><input type="radio"/> Tres.</p> <p><input type="radio"/> Cuatro.</p> <p><input type="radio"/> Cinco.</p>		
Anterior		Siguiente
Pregunta Actual	0	
		

Respuesta: C

B. Productos y destinos turísticos nacionales e internacionales

	Abril 10, 2013 11:45 am TURISMO Morales Patiño Daniel Eduardo	00h 02m 32s A A A A A 
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
Un producto turístico es:		
<p><input type="radio"/> un conjunto de actividades que se realizan durante la visita a un destino turístico.</p> <p><input type="radio"/> una propuesta de viaje fuera del lugar habitual de residencia.</p> <p><input type="radio"/> el recurso con el que se cuenta en un destino turístico.</p> <p><input type="radio"/> la ganancia que se produce cuando se realiza un viaje.</p>		
Anterior		Siguiente
Pregunta Actual	0	
		

Respuesta: B

C. Asistencia y guía de grupos



Abril 10, 2013 11:45 am
TURISMO
Morales Patiño Daniel Eduardo

00h 02m 32s
A A A A A

Marcar para revisar después

¿Qué es lo primero que se hace cuando se va a guiar a un grupo de turistas?

- Se solicita la propina por su servicio.
- Se presenta ante el grupo.
- Se habla sobre el lugar donde están.
- Se da la bienvenida y se presenta.

[Anterior](#) [Siguiete](#)

Pregunta Actual

0

● Respondida
● Marcada
● Por responder

Respuesta: D

D. Gestión de servicios de información



Abril 10, 2013 11:45 am
TURISMO
Morales Patiño Daniel Eduardo

00h 02m 32s
A A A A A

Marcar para revisar después

¿Cómo se puede desarrollar de una manera sustentable el turismo?

- Realizando varios viajes turísticos.
- Siguiendo los procesos relacionados con la gestión turística.
- Planificando viajes hacia áreas protegidas.
- Proponiendo charlas ecológicas en las escuelas y colegios.

[Anterior](#) [Siguiete](#)

Pregunta Actual

0

● Respondida
● Marcada
● Por responder

Respuesta: B

Los docentes de **Electricidad y electrónica** con especialidad en climatización, deben demostrar destrezas y conocimientos necesarios para la realización de operaciones de montaje, mantenimiento y reparación de instalaciones de frío, climatización, calefacción, agua y gases combustibles en edificios, instalaciones productivas y vehículos, con la calidad requerida, cumpliendo las reglamentaciones y en condiciones de seguridad.

PREGUNTAS MODELO

A. Equipos e instalaciones frigoríficas

	Abril 10, 2013 11:45 am ELECTRICIDAD Y ELECTRÓNICA	00h 02m 32s AA A A
¿Que estudia la Termodinámica? <input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> Las interacciones energéticas que se dan entre dos sistemas materiales.<input type="radio"/> El movimiento de los cuerpos.<input type="radio"/> El comportamiento de los cuerpos en reposo.<input type="radio"/> Los cuerpos en movimiento y la temperatura que producen los mismos		
<input type="button" value="Anterior"/>		<input type="button" value="Siguiete"/>
Pregunta Actual	<input type="button" value="0"/> ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	● Respondida ● Marcada ● Por responder

Respuesta: A

B. Electrotecnia

	Abril 10, 2013 11:45 am ELECTRICIDAD Y ELECTRÓNICA Morales Patiño Daniel Eduardo	00h 02m 32s A A A A A A
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
Al realizar trabajos de mantenimiento o instalación de maquinaria, se debe tener en cuenta que:		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> la tensión se encuentre conectada.<input type="radio"/> la tensión se encuentre desconectada.<input type="radio"/> si la tensión está conectada, tomar precauciones.<input type="radio"/> se puede trabajar sin problema.		
Anterior		Siguiente
Pregunta Actual	<div style="display: flex; align-items: center;"><div style="border: 1px solid gray; padding: 2px 5px; margin-right: 10px;">0</div><div style="display: flex; gap: 5px;">••••••••••</div></div>	<ul style="list-style-type: none">● Respondida● Marcada● Por responder

Respuesta: B

C. Técnicas de unión para el montaje y mantenimiento de instalaciones



Abril 10, 2013 11:45 am
ELECTRICIDAD Y ELECTRÓNICA
Morales Patiño Daniel Eduardo

00h 02m 32s
A A A A A A A A

Marcar para revisar después

¿Qué es la normalización?

- Consiste en realizar el trabajo en base a reglas para que todos realicen trabajos con las mismas características.
- Consiste en la utilización de símbolos y reglas que permitan visualizar una acción a ejecutar.
- Consiste en un conjunto de reglas e instrucciones aceptadas por todos que definen cómo se deben realizar las acciones.
- Es un conjunto de instrucciones en forma de símbolos y reglas elaboradas por organismos internacionales.

Anterior

Siguiente

Pregunta Actual

0

● Responder
● Marcada
● Por responder

Respuesta: C

F. Instalaciones de climatización y ventilación

	Abril 10, 2013 11:45 am ELECTRICIDAD Y ELECTRÓNICA Morales Patiño Daniel Eduardo	00h 02m 32s A ⁺ A [±] A  
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
¿Cuál de los enunciados que se emiten a continuación es falso?		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> El calor es la energía que posee un cuerpo debido a su temperatura.<input type="radio"/> Caloría es la cantidad de calor necesaria para elevar un grado Centígrado un gramo de agua.<input type="radio"/> Calor sensible es el que toman o ceden los cuerpos para cambiar su temperatura.<input type="radio"/> Caloría es la cantidad de calor necesario para elevar un grado Cantígrado un kilogramo de agua.		
Anterior		Siguiete
Pregunta Actual	0 	<ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="radio"/> Respondida<input type="radio"/> Marcada<input type="radio"/> Por responder

Respuesta: D

G. Instalaciones de agua y gas

	Abril 10, 2013 11:45 am ELECTRICIDAD Y ELECTRÓNICA	00h 02m 32s A ⁺ A [±] A  
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
¿Cuál es la fuerza que produce el agua sobre el fondo de una balsa de 2 x 2 m y 6 m de altura, cuando está llena?		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> 235200 Newtons<input type="radio"/> 255200 Newtons<input type="radio"/> 305200 Newtons<input type="radio"/> 20000 Newtons		
Anterior		Siguiete
Pregunta Actual	0 	<ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="radio"/> Respondida<input type="radio"/> Marcada<input type="radio"/> Por responder

Respuesta: A

H. Instalaciones de producción de calor

 Ministerio de Educación	Abril 10, 2013 11:45 am ELECTRICIDAD Y ELECTRÓNICA	00h 02m 32s A ⁺ A ⁺ A ⁺ 
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
La definición de combustión es una reacción:		
<ul style="list-style-type: none">○ química entre dos sustancias, combustible y comburente, en la que se libera energía, en forma de calor principalmente.○ física entre dos sustancias, combustible y comburente, en la que se libera energía, en forma de calor principalmente○ química entre dos sustancias, combustible y carburante, en la que se libera energía, en forma de calor principalmente○ física entre dos sustancias, combustible y carburante, en la que se libera calor, en forma de energía principalmente		
Anterior	Siguiete	
Pregunta Actual		
0		<ul style="list-style-type: none">● Respondida● Marcada● Por responder

Respuesta: A

TÉCNICO CONSTRUCCIONES CIVILES - ESPECIALIZACIÓN EN PROYECTOS DE CONSTRUCCIÓN

Los docentes de **Construcciones Civiles** con especialidad en proyectos de construcción, deben demostrar destrezas y conocimientos necesarios para colaborar en los proyectos y obras de construcciones civiles, elaboración de planos, poniendo en obra hormigones y morteros, emblocando, solando, alicatando y realizando el seguimiento de la planificación.

PREGUNTAS MODELO

A. Representación de la construcción

	Abril 10, 2013 11:45 am CONSTRUCCIONES CIVILES	00h 02m 32s A A A A A
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
¿Qué representa los planos de detalle?		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> Las partes o elementos de obra que no quedan lo suficientemente explicados en los otros planos.<input type="radio"/> El corte hecho a todo lo ancho del edificio según un plano horizontal.<input type="radio"/> La altura de las paredes.<input type="radio"/> La forma y disposición exacta de los objetos.		
Anterior		Siguiente
Pregunta Actual	<div style="display: flex; align-items: center;"><div style="border: 1px solid gray; padding: 2px 5px; margin-right: 5px;">0</div><div style="display: flex; gap: 5px;"><div style="width: 10px; height: 10px; background-color: gray; border-radius: 50%;"></div><div style="width: 10px; height: 10px; background-color: gray; border-radius: 50%;"></div></div></div>	<ul style="list-style-type: none">● Respondida● Marcada● Por responder

Respuesta: A

B. Hormigones y morteros

	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s
CONSTRUCCIONES CIVILES		Aa Aa A  
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
El mortero de cemento, inmediatamente después de su amasado, debe utilizarse solamente hasta dentro del tiempo de:		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> cuatro horas.<input type="radio"/> ocho horas.<input type="radio"/> una hora.<input type="radio"/> dos horas.		
Anterior		Siguiente
Pregunta Actual	0	<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> Respondida<input type="radio"/> Marcada<input type="radio"/> Por responder

Respuesta: D

C. Paredes, solados y aplicaciones

	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s
CONSTRUCCIONES CIVILES		Aa Aa A  
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
¿Cuál es la longitud más empleada para los bloques de hormigón?		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> 10 cm<input type="radio"/> 20 cm<input type="radio"/> 30 cm<input type="radio"/> 40 cm		
Anterior		Siguiente
Pregunta Actual	0	<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> Respondida<input type="radio"/> Marcada<input type="radio"/> Por responder

Respuesta: D

D. Mediciones y valoración

	Abril 10, 2013 11:45 am CONSTRUCCIONES CIVILES	00h 02m 32s A A A A A
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
¿Cuál es la unidad adoptada para la valoración de la mano de obra?		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> Jornal/hora<input type="radio"/> Jornal/m3<input type="radio"/> Metro cuadrado<input type="radio"/> Kilogramo		
<input type="button" value="Anterior"/>		<input type="button" value="Siguiete"/>
Pregunta Actual		
<input type="button" value="0"/>	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	<ul style="list-style-type: none">● Respondida● Marcada● Por responder

Respuesta: A

E. Planes de obra

	Abril 10, 2013 11:45 am CONSTRUCCIONES CIVILES Morales Patiño Daniel Eduardo	00h 02m 32s A A A A A
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
En una determinada obra, el rubro HORMIGON EN COLUMNAS 0.30 x 0.30 cuya unidad es m3, asciende 54 m3. La hoja de Análisis de Precios Unitarios, de este rubro, indica que se utilizan 350 kg de cemento, 0,65 m3 de arena y 0,95 mt3 de grava. ¿Cuántas volquetas de 6 m3 de arena se requieren?		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> 2 volquetas de 6 m3<input type="radio"/> 4 volquetas de 6 m3<input type="radio"/> 6 volquetas de 6 m3<input type="radio"/> 9 volquetas de 6 m3		
<input type="button" value="Anterior"/>		<input type="button" value="Siguiete"/>
Pregunta Actual		
<input type="button" value="0"/>	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	<ul style="list-style-type: none">● Respondida● Marcada● Por responder

Respuesta: C

F. Proyectos de construcción



Abril 10, 2013 11:45 am

00h 02m 32s

CONSTRUCCIONES CIVILES

Marcar para revisar después

El rubro *excavación a máquina* requiere 1417,50 m³. Si disponemos el 5 de julio de una pala que puede realizar 45 cargas por hora y el volumen de la cuchara es de 0,60 metros cúbicos. ¿En qué fecha concluirá el trabajo? Considere dos días de imprevistos y una jornada de 8 horas.

- El 9 de julio.
- El 14 de julio.
- El 24 de julio.
- El 30 de julio.

[Anterior](#) [Siguiete](#)

Pregunta Actual

0

● Respondida
● Marcada
● Por responder

Respuesta: B

B. Torneado

	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s A A A A A
CERÁMICA		
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
¿Cómo se denomina la pieza que permite la evacuación de los residuos, producto del trabajo del formado del aislador, en un torno vertical del tipo alfarero actual?		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> Fijación superior.<input type="radio"/> Drenaje.<input type="radio"/> Fijación inferior.<input type="radio"/> Porta herramienta		
Anterior		Siguiete
Pregunta Actual	0	<ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="radio"/> Respondida<input type="radio"/> Marcada<input type="radio"/> Por responder

Respuesta: B

C. Horneado

	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s A A A A A
CERÁMICA		
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
La cocción en la que la cerámica y el carburante están separados se llama:		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> abierta.<input type="radio"/> horno.<input type="radio"/> microonda.<input type="radio"/> vapor.		
Anterior		Siguiete
Pregunta Actual	0	<ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="radio"/> Respondida<input type="radio"/> Marcada<input type="radio"/> Por responder

Respuesta: B

D. Decoración cerámica

	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s A A A A A
CERÁMICA		
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
¿Cómo se denomina al brillo natural que adquiere una pieza cerámica después de frotarle con un objeto de madera, cuando está en la fase de “cuero”?		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> Craquelé.<input type="radio"/> Bizcocho.<input type="radio"/> Barniz.<input type="radio"/> Bruñido.		
Anterior		Siguiete
Pregunta Actual	0	<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> Respondida<input type="radio"/> Marcada<input type="radio"/> Por responder

Respuesta: D

E. Escultura y murales

	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s A A A A A
CERÁMICA		
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
¿Qué tipo de decoración en cerámica cocida corresponde cuando la decoración se efectúa encima de la cubierta definitiva?		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> Sobre cubierta.<input type="radio"/> Bajo cubierta.<input type="radio"/> Con vidrio.<input type="radio"/> Con esmalte.		
Anterior		Siguiete
Pregunta Actual	0	<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> Respondida<input type="radio"/> Marcada<input type="radio"/> Por responder

Respuesta: A

F. Diseño y aplicado a la cerámica

	Abril 10, 2013 11:45 am CERÁMICA	00h 02m 32s A ⁺ A ⁺ A 
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
La decoración bajo cubierta se aplica sobre:		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> el bizcocho.<input type="radio"/> el esmalte una vez seco y crudo (sin cocer).<input type="radio"/> el esmalte una vez seco y cocido.<input type="radio"/> el esmalte de color blanco.		
Anterior		Siguiente
Pregunta Actual 0		
<ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="radio"/> Respondida<input type="radio"/> Marcada<input type="radio"/> Por responder		

Respuesta: A

G. Materiales y productos empleados en la elaboración de la cerámica

	Abril 10, 2013 11:45 am CERÁMICA	00h 02m 32s A ⁺ A ⁺ A 
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
¿Por qué algunos materiales cerámicos tienen comportamiento refractario?		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> Porque pueden soportar temperaturas extremadamente altas sin perder su solidez.<input type="radio"/> Porque se pueden aplicar a situaciones eléctricas.<input type="radio"/> Porque la forma y consistencia a la masa de polvos da lugar a una mejora de las propiedades mecánicas.<input type="radio"/> Porque permiten obtener productos más densos y homogéneos.		
Anterior		Siguiente
Pregunta Actual 0		
<ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="radio"/> Respondida<input type="radio"/> Marcada<input type="radio"/> Por responder		

Respuesta: A

TÉCNICO EN HOTELERÍA - ESPECIALIZACIÓN EN ALOJAMIENTO

Los docentes de **Hotelería** con especialidad en alojamiento, deben demostrar destrezas y conocimientos necesarios para administrar el área de alojamiento, a partir de los objetivos generales del establecimiento, asegurando la acogida y atención del cliente y la correcta prestación de los servicios del área.

PREGUNTAS MODELO

A. Recepción y atención al cliente.

	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s Aa Aa A
HOTELERÍA		
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
El departamento de recepción se encarga de:		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> captar y manejar las solicitudes de reservas.<input type="radio"/> supervisar al personal técnico especializado.<input type="radio"/> manejar formas y reportes varios.<input type="radio"/> manejar el servicio de catering.		
Anterior		Siguiete
Pregunta Actual	0	<ul style="list-style-type: none">● Respondida● Marcada● Por responder

Respuesta: A

D. Comercialización de servicios y productos turísticos.

	<p>Abril 10, 2013 11:45 am</p> <p>HOTELERÍA</p>	<p>00h 02m 32s</p> <p>A⁺ A⁺ A⁺ </p>
<p style="text-align: right;"><input type="checkbox"/> Marcar para revisar después</p> <p>Los hoteles comerciales o corporativos ofrecen sus servicios especialmente a:</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> hombres y mujeres de negocios.<input type="radio"/> familias.<input type="radio"/> hombres y mujeres en busca de aventura.<input type="radio"/> jóvenes. <p style="text-align: center;">Anterior Siguiete</p>		
<p>Pregunta Actual</p> <p>0 ●●●●●●●●●●</p> <p style="text-align: right;">● Respondida ● Marcada ● Por responder</p>		

Respuesta: A

TÉCNICO EN HOTELERÍA - ESPECIALIZACIÓN EN COCINA

Los docentes de **Hotelería** con especialidad en cocina, deben demostrar destrezas y conocimientos necesarios para ejecutar las operaciones de manipulación, preparación, conservación y presentación de toda clase de alimentos, así como confeccionar ofertas gastronómicas y apoyar las actividades de servicio, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos, y aplicando en todo momento las normas y prácticas de seguridad e higiene.

PREGUNTAS MODELO

A. Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento.

	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s A ⁺ A ⁺ A
HOTELERÍA		
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
¿Qué tipo de desayuno no se ofrecen a nivel local, regional y nacional?		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> Continental.<input type="radio"/> Americano.<input type="radio"/> Criollo.<input type="radio"/> Francés.		
Anterior		Siguiente
Pregunta Actual	<input type="radio"/> 0 ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	● Respondida ● Marcada ● Por responder

Respuesta: D

B. Pre elaboración y conservación de alimentos.

	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s A A A A
HOTELERÍA		
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
Para conservar los huevos se debe:		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> batir con una pizca de sal o azúcar.<input type="radio"/> congelar sin batir.<input type="radio"/> batir con una pizca de pimienta.<input type="radio"/> batir con un poco de vinagre.		
Anterior		Siguiete
Pregunta Actual	0	● Respondida ● Marcada ● Por responder

Respuesta: A

C. Técnicas culinarias

	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s A A A A
HOTELERÍA		
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
¿Qué es el Concasse?		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> Un corte en cubos pequeños, previo blanqueado (pasado por agua caliente) de las hortalizas.<input type="radio"/> Un corte en cubos grandes, previo blanqueado (pasado por agua caliente) de las hortalizas.<input type="radio"/> Un corte en cubos pequeños, previo blanqueado (pasado por agua fría) de las hortalizas.<input type="radio"/> Un corte en cubos grandes, previo blanqueado (pasado por agua fría) de las hortalizas.		
Anterior		Siguiete
Pregunta Actual	0	● Respondida ● Marcada ● Por responder

Respuesta: A

D: Repostería



Abril 10, 2013 11:45 am
HOTELERÍA
Morales Patiño Daniel Eduardo

00h 02m 32s
A A A A A A

Marcar para revisar después

Para que los merengues salgan bien:

- o las claras deben estar a temperatura ambiente y sin vestigios de yema.
- o se debe poner poca azúcar y mezclar las yemas enérgicamente.
- o es mejor hornear antes de finalizar la preparación.
- o las claras deben batirse bastante en periodos prolongados y con pausas.

Anterior Siguiete

Pregunta Actual
0

● Respondida
● Marcada
● Por responder

Respuesta: A

E. Técnicas básicas de servicio y de preparación de alimentos y bebidas a la vista del cliente



Abril 10, 2013 11:45 am
HOTELERÍA

00h 02m 32s
A A A A A A

Marcar para revisar después

La bebida que se acostumbra servir antes de la comida es:

- o vino.
- o cerveza.
- o coctel.
- o licores.

Anterior Siguiete

Pregunta Actual
0

● Respondida
● Marcada
● Por responder

Respuesta: C

F. Elaboraciones y productos culinarios



Abril 10, 2013 11:45 am

HOTELERÍA

00h 02m 32s

AA A A

Marcar para revisar después

Flambeado significa:

- hacer llamas.
- cocinar al vapor.
- cocinar con agua.
- no hacer llamas

Anterior

Siguiente

Pregunta Actual

0

● Respondida
● Marcada
● Por responder

Respuesta: A

TÉCNICO EN INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS - ESPECIALIZACIÓN EN TRANSFORMADOS Y ELABORADOS LÁCTEOS

Los docentes **de Industria de los Alimentos** con especialidad en transformados y elaborados lácteos, deben demostrar destrezas y conocimientos necesarios para realizar las operaciones de conservación, elaboración y envasado de leches de consumo y derivados lácteos, siguiendo los procedimientos establecidos en los manuales de fabricación y calidad. Además, manejar la maquinaria y equipos correspondientes y efectuar su mantenimiento de primer nivel.

PREGUNTAS MODELO

A. Organización y control del almacén

	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s A A A
INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS		
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
En la industria láctea se utilizan agentes de limpieza alcalinos, como:		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> ácido cítrico.<input type="radio"/> ácidos orgánicos.<input type="radio"/> fosfato trisódico.<input type="radio"/> ácido nítrico.		
Anterior		Siguiete
Pregunta Actual	<div style="display: flex; align-items: center;"><div style="border: 1px solid gray; padding: 2px 5px; margin-right: 10px;">0</div><div style="display: flex; gap: 5px;">●●●●●●●●●●</div></div>	<ul style="list-style-type: none">● Respondida● Marcada● Por responder

Respuesta: C

B. Operaciones de proceso de leches de consumo.

	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s
INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS		AA Aâ A ☺ ☼
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
El contenido según el peso de los principales compuestos de la leche es:		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> 20 % sólidos totales y 80% agua.<input type="radio"/> 12.5% sólidos torales y 87.5% agua.<input type="radio"/> 87.5% sólidos totales y 12.5% agua.<input type="radio"/> 45% sólidos totales y 12.5% agua.		
Anterior		Siguiete
Pregunta Actual	0	● Respondida ● Marcada ● Por responder

Respuesta: B

C. Lácteos fermentados, quesería y mantequilla.

	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s
INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS		AA Aâ A ☺ ☼
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
Al contenido de una funda de cultivo Liofilizado agregado a un litro de leche y enfriado a 21°C para cultivo mesófilos y 42°C para cultivo termófilos se denomina:		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> cultivo industrial.<input type="radio"/> cultivo lácteo.<input type="radio"/> cultivo madre.<input type="radio"/> cultivo hijo.		
Anterior		Siguiete
Pregunta Actual	0	● Respondida ● Marcada ● Por responder

Respuesta: B

D. Postres lácteos y helados.

	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s AA A A
INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS		
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
El carboximetil celulosa en la fabricación de helados se considera:		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> preservante.<input type="radio"/> emulsificante.<input type="radio"/> saborizante.<input type="radio"/> espesante.		
Anterior		Siguiete
Pregunta Actual	0	● Respondida ● Marcada ● Por responder

Respuesta: B

E. Preparación de leche y productos derivados para el mercado

	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s AA A A
INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS		
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
Los depósitos de leche deben disponer de algún sistema de agitación para evitar la separación de la nata por gravedad. La agitación debe ser muy suave, de lo contrario provoca:		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> reducción de acidez.<input type="radio"/> desintegración de glóbulos de grasa.<input type="radio"/> formación de malos olores.<input type="radio"/> degeneración de la proteína.		
Anterior		Siguiete
Pregunta Actual	0	● Respondida ● Marcada ● Por responder

Respuesta: B

F. Leche, productos lácteos y procesos.

	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s A ⁺ A [±] A
INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS		
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
¿Cuál es una de las pruebas químicas a las que debe ser sometida la leche en el laboratorio para su recepción?		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> PH.<input type="radio"/> Acidez.<input type="radio"/> Alcohol.<input type="radio"/> Microorganismos.		
Anterior		Siguiente
Pregunta Actual	0	<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> Respondida<input type="radio"/> Marcada<input type="radio"/> Por responder

Respuesta: B

G. Higiene y seguridad en la industria de los alimentos

	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s A ⁺ A [±] A
INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS		
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
El Códex Alimentarios es un código alimentario internacional que constituye la base para muchas normas relacionadas con la seguridad y la calidad de los alimentos, y regula entre otros:		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> el transporte de los productos.<input type="radio"/> la higiene de los alimentos.<input type="radio"/> la pérdida en el pos cosecha.<input type="radio"/> los peligros críticos de control.		
Anterior		Siguiente
Pregunta Actual	0	<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> Respondida<input type="radio"/> Marcada<input type="radio"/> Por responder

Respuesta: C

H. Sistema de control y auxiliares de los procesos

 Ministerio de Educación	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s
INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS		
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
El cuajo es la enzima que coagula la leche. Existen enzimas de origen animal y microbiológico. El auténtico cuajo se extrae del estómago desecado de:		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> los équidos.<input type="radio"/> terneras lactantes.<input type="radio"/> cualquier animal.<input type="radio"/> vacas gestantes.		
Anterior	Siguiente	
Pregunta Actual	0 	<ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="radio"/> Respondida<input type="radio"/> Marcada<input type="radio"/> Por responder

Respuesta: B

TÉCNICO EN TURISMO - ESPECIALIZACIÓN EN AGENCIA DE VIAJES

Los docentes de **Turismo** con especialidad en agencia de viajes, deben demostrar destrezas y conocimientos necesarios para operar y controlar viajes combinados, participando en su programación y organización, vender derechos de uso de servicios turísticos, llevar la gestión administrativa de las unidades o departamentos específicos de Agencias de Viajes y participar en el desarrollo de sus programas comerciales.

PREGUNTAS MODELO

A. Producción, venta y atención al cliente en agencias de viajes

	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s Aa Aã A
TURISMO		
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
La agencia de viaje es una empresa especializada en:		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> vender ticket aéreo.<input type="radio"/> vender paquetes turísticos nacionales e internacionales.<input type="radio"/> ofrecer diferentes tipos de beneficio al viajero.<input type="radio"/> promocionar destinos turísticos nacionales e internacionales.		
Anterior		Siguiete
Pregunta Actual		
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
● Respondida ● Marcada ● Por responder		

Respuesta: C

B. Gestión económica – administrativa en agencias de viajes

	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s Aa Aa A  
TURISMO		
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
Cuando las agencias de viajes incumplen con las normativas vigentes:		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> se prohíbe el funcionamiento durante seis meses.<input type="radio"/> se prohíbe el funcionamiento durante tres meses.<input type="radio"/> se impone una multa.<input type="radio"/> se suspende la licencia de funcionamiento.		
Anterior		Siguiete
Pregunta Actual	0	<ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="radio"/> Respondida<input type="radio"/> Marcada<input type="radio"/> Por responder

Respuesta: D

C. Comercialización de productos y servicios turísticos

	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s Aa Aa A  
TURISMO		
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
¿Cuáles son las actividades de las agencias de viajes?		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> Vender paquetes turísticos ofertados por agencias extranjeras.<input type="radio"/> Elaborar, organizar, desarrollar proyectos, planes, itinerarios turísticos, etc.<input type="radio"/> Contratar los servicios profesionales de un guía turístico.<input type="radio"/> Promocionar paquetes turísticos de otras agencias.		
Anterior		Siguiete
Pregunta Actual	0	<ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="radio"/> Respondida<input type="radio"/> Marcada<input type="radio"/> Por responder

Respuesta: B

TÉCNICO EN HOTELERÍA - ESPECIALIZACIÓN EN SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR

Los docentes de **Hotelería** con especialidad en servicios de restaurante y bar, deben demostrar destrezas y conocimientos necesarios para realizar las operaciones de servicio de alimentos y bebidas, acogiendo y atendiendo al cliente, y preparar todo tipo de bebidas y comidas rápidas, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y aplicando en todo momento las normas y prácticas de seguridad e higiene.

PREGUNTAS MODELO

A. Oferta gastronómica y sistema de aprovisionamiento

	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s AA A A A
HOTELERÍA		
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
Es importante la gastronomía en la actividad turística porque:		
<ul style="list-style-type: none">○ los turistas deben alimentarse para estar en excelentes condiciones físicas.○ se da a conocer los diferentes tipos de alimentos, su valor nutritivo, su preparación.○ se amplía la producción de estos productos alimenticios.○ existe beneficio económico ya que se mejora los ingresos económicos.		
Anterior		Siguiente
Pregunta Actual	<div style="border: 1px solid black; display: inline-block; padding: 2px;">0</div>	<ul style="list-style-type: none">● Respondida● Marcada● Por responder

Respuesta: B

D. Relación en el equipo de trabajo

	Abril 10, 2013 11:45 am HOTELERÍA	00h 02m 32s A ⁺ A [±] A
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
Los equipos e instalaciones que se requiere en un bar son:		
<ul style="list-style-type: none">○ equipo de sonido, micrófono, computadora y un DVD.○ dispensadores de bebidas, cafetera, utensilios para las bebidas.○ cafetera, arrocera y mezcladora de trago.○ cocina, microondas, batidora, utensilios para las bebidas.		
Anterior		Siguiete
Pregunta Actual	0	● Respondida ● Marcada ● Por responder

Respuesta: B

E: Técnicas de servicios y atención al cliente

	Abril 10, 2013 11:45 am HOTELERÍA Morales Patiño Daniel Eduardo	00h 02m 32s A ⁺ A [±] A
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
Se debe realizar una encuesta a los clientes para:		
<ul style="list-style-type: none">○ comprobar directamente la satisfacción de los clientes.○ conocer la conformidad con el monto que cancelaron.○ comprobar el grado de satisfacción por los platos ofrecidos.○ conocer la frecuencia de visitas de los clientes al local.		
Anterior		Siguiete
Pregunta Actual	0	● Respondida ● Marcada ● Por responder

Respuesta: A

B. Operaciones básicas en la elaboración de conservas.

 Ministerio de Educación	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s
INDUSTRIA DE ALIMENTOS		
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
La operación con la cual las enzimas de las frutas son inactivadas por acción del calor, con agua hirviendo o con vapor. Este proceso en la elaboración de mermeladas tiene como finalidad:		
a) Limpiar las frutas y disminuir la carga microbiana de la superficie de la misma. b) Ablandar el tejido de las frutas para facilitar el pulpeado.		
A esta operación llamamos:		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> despulpado.<input type="radio"/> cocción.<input type="radio"/> blanqueado.<input type="radio"/> trasvase.		
Anterior	Siguiente	
Pregunta Actual		
0	●●●●●●●●●●	● Respondida ● Marcada ● Por responder

Respuesta: C

C. Tratamientos de conservación. Conservantes químicos en la conservación.

 Ministerio de Educación	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s
INDUSTRIA DE ALIMENTOS		Aa Aã A ☺ ☼
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
En la conservación de néctares. ¿Con que límite de tolerancia puede utilizarse el benzoato de sodio?		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> 5%<input type="radio"/> 0.5%<input type="radio"/> 0.05%<input type="radio"/> 0.1%		
Anterior	Siguiente	
Pregunta Actual	0 	<ul style="list-style-type: none">● Respondida● Marcada● Por responder

Respuesta: C

D. Envases y embalajes. Envases de hojalata.

 Ministerio de Educación	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s
INDUSTRIA DE ALIMENTOS		Aa Aa A  
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
<p>En la conservación de vegetales se utilizan envases de hojalata los mismos que deben tener ciertas características de acuerdo al tipo de producto a embasar, una de ellas es que la parte interior debe estar protegida de laca. ¿Qué función cumple el lacado del interior de estos embases?</p>		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> Proteger al producto de microorganismos patógenos.<input type="radio"/> Proteger al producto del metal.<input type="radio"/> Bajar la presentación visual.<input type="radio"/> Mejorar la presentación del producto.		
Anterior	Siguiente	
Pregunta Actual	0 	<ul style="list-style-type: none">● Respondida● Marcada● Por responder

Respuesta: B

E. Materias primas, procesos y productos de la industria conservera. Materias primas.

	Abril 10, 2013 11:45 am INDUSTRIA DE ALIMENTOS	00h 02m 32s A A A A A A A A A A
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
¿Qué constituye el principio nutritivo dominante de las frutas?		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> Proteína.<input type="radio"/> Hidratos de carbono.<input type="radio"/> Minerales.<input type="radio"/> Humedad.		
Anterior		Siguiente
Pregunta Actual	0 ●●●●●●●●●●	<ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="radio"/> Respondida<input type="radio"/> Marcada<input type="radio"/> Por responder

Respuesta: B

F. Higiene y seguridad en la industria de los alimentos. Practicas BPM.

	Abril 10, 2013 11:45 am INDUSTRIA DE ALIMENTOS	00h 02m 32s A A A A A A A A A A
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
¿Cuál es la conceptualización adecuada para definir BPM?		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> Principios básicos y prácticas generales de higiene.<input type="radio"/> Análisis de peligros y puntos críticos de control.<input type="radio"/> Producto entrada y producto salida.<input type="radio"/> Buenas prácticas de manufactura.		
Anterior		Siguiente
Pregunta Actual	0 ●●●●●●●●●●	<ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="radio"/> Respondida<input type="radio"/> Marcada<input type="radio"/> Por responder

Respuesta: D

G. Sistemas de control y auxiliares de los procesos. La pasteurización en conservas.

	<p>Abril 10, 2013 11:45 am INDUSTRIA DE ALIMENTOS Morales Patiño Daniel Eduardo</p>	<p>00h 02m 32s A⁺ A[±] A</p>
<p style="text-align: right;"><input type="checkbox"/> Marcar para revisar después</p> <p>La pasteurización se realiza por lo general a temperaturas inferiores a los 100°C cabe distinguir que la pasteurización en frío se hace a una temperatura:</p> <ul style="list-style-type: none">○ 72°C-75°C durante 15 minutos.○ 72°C-75°C durante 30 minutos.○ 63°C-65°C durante 15 minutos.○ 63°C-65°C durante 30 minutos. <p style="text-align: center;">Anterior Siguiente</p>		
<p>Pregunta Actual</p> <p style="text-align: center;">0 ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●</p> <p style="text-align: right;">● Respondida ● Marcada ● Por responder</p>		

Respuesta: D

TÉCNICO EN INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS - ESPECIALIZACIÓN EN TRASFORMADOS Y ELABORADOS CÁRNICOS

Los docentes de **Industria de Alimentos** con especialidad en transformaciones y elaborados cárnicos, deben demostrar destrezas y conocimientos necesarios para realizar las operaciones de sacrificio, despiece y valoración de la carne y preparar y elaborar productos de carnicería-charcutería cumpliendo la normativa técnico-sanitaria vigente. Además, manejar la maquinaria y equipos correspondientes y efectuar su mantenimiento de primer nivel. Gestionar y administrar una pequeña empresa.

PREGUNTAS MODELO

A. Organización y control del almacén. Almacenamiento frigorífico de la carne:

	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s
	INDUSTRIA DE ALIMENTOS	A ⁺ A [±] A
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
<p>Considerando la capacidad de almacenaje de la carne con una temperatura de almacén 0-2º C y una humedad relativa ambiental de 80-85 %, ¿cuál sería la capacidad de conservación de la carne de cerdo (medias canales o cuartos)?</p>		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> 3- 4 semanas.<input type="radio"/> 1 - 2 semanas.<input type="radio"/> 10 – 14 días.<input type="radio"/> 3 días.		
Anterior		Siguiete
Pregunta Actual	0	<ul style="list-style-type: none">● Respondida● Marcada● Por responder

Respuesta: C

B. Sacrificio y faenado de animales. Métodos de aturrido.

 Ministerio de Educación	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s
INDUSTRIA DE ALIMENTOS		Aa Aa A  
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
Los métodos de aturrido tienen que garantizar la total insensibilidad e inconsciencia de los animales y su inmovilidad, para ello el aturdimiento tiene que ser rápido y no estimular al animal.		
¿Qué tipo de aturdimiento recomendaría para el sacrificio de cerdos?		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> Aturrido mediante percutor de vástago.<input type="radio"/> Golpe con percutor romo.<input type="radio"/> Golpe en la cabeza.<input type="radio"/> Acción de corriente eléctrica sobre el cerebro.		
Anterior	Siguiente	
Pregunta Actual		
0		<ul style="list-style-type: none"> Respondida Marcada Por responder

Respuesta: D

C. Despiece, carnicería y charcutería.

 Ministerio de Educación	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s
INDUSTRIA DE ALIMENTOS		
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
Despiece de la canal bovina: la canal de los bovinos se divide a lo largo de la columna vertebral desde la cadera hasta el cuello, con ello se logra dos mitades; a su vez cada media canal, derecha e izquierda, se subdivide en dos partes. A esto se llama:		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> Cuartos.<input type="radio"/> Medias canales.<input type="radio"/> Quintos cuartos.<input type="radio"/> Medios cuartos		
Anterior	Siguiente	
Pregunta Actual	0 	<ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="radio"/> Respondida<input type="radio"/> Marcada<input type="radio"/> Por responder

Respuesta: A

D. Higiene y seguridad en la industria de los alimentos. Higiene en la obtención y tratamiento de la carne.

Abril 10, 2013 11:45 am

00h 02m 32s
A A A A A A A A A A

INDUSTRIA DE ALIMENTOS

Marcar para revisar después

En el hombre se calcula una pérdida de diaria de 5-14 gramos de piel, con una renovación cutánea en el curso de 3-4 días o expresado esto mismo en otros términos se ceden al medio ambiente 10^4 escamas por minuto. Cabe esperar que por cada 1000 de estas partículas desprendidas exista un germen con capacidad reproductora. Considera esta aseveración:

- verdadera pero sin consecuencias para la industria cárnica.
- una exageración.
- un peligro inminente en la industria cárnica.
- absolutamente falsa.

AnteriorSiguiente

Pregunta Actual

0●●●●●●●●●●●

● Respondida
● Marcada
● Por responder

Respuesta: C

E. Tecnología de la carne. Productos cárnicos.

	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s
INDUSTRIA DE ALIMENTOS		
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
A las salchichas tipo vienesa se les considera en la industria como:		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> carnes curadas.<input type="radio"/> embutidos crudos<input type="radio"/> embutidos escaldados.<input type="radio"/> embutidos cocidos.		
Anterior	Siguiente	
Pregunta Actual	0 	<ul style="list-style-type: none">● Respondida● Marcada● Por responder

Respuesta: C

INFORMÁTICA ESPECIALIZACIÓN EN APLICACIONES INFORMÁTICAS

Los docentes de **Informática** con especialidad en aplicaciones informáticas, deben demostrar destrezas y conocimientos necesarios para el desarrollo de aplicaciones informáticas realizando la programación, pruebas y documentación de las mismas de conformidad con los requisitos funcionales, especificaciones aprobadas y normativa vigente. Además de destrezas y conocimientos para la colaboración en el diseño bajo la supervisión general de responsables de categoría superior.

PREGUNTAS MODELO

A. Sistemas informáticos multiusuario y en red.

	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s Aa Aa A 
INFORMÁTICA (APLICACIONES INFORMÁTICAS)		
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
La sucesión de pasos correctos para configurar el apagado del equipo en Windows 2003 server es cliquear:		
<ul style="list-style-type: none">o configuración de equipo – plantillas administrativas – sistema – doble clic rastreador de sucesos de encendido – deshabilitada – aceptar.o configuración de equipo – plantillas administrativas – sistema – doble clic rastreador de sucesos de apagado – deshabilitada – aceptar.o cliquear configuración de equipo – plantillas administrativas – sistema – doble clic rastreador de sucesos de apagado – habilitada – aceptar.o cliquear configuración sistema – plantillas administrativas – sistema – doble clic rastreador de sucesos de apagado – deshabilitada – aceptar.		
Anterior		Siguiente
Pregunta Actual		<ul style="list-style-type: none">● Respondida● Marcada● Por responder

Respuesta: B

B. Análisis y diseño detallado de aplicaciones informáticas de gestión



Abril 10, 2013 11:45 am

00h 02m 32s

INFORMÁTICA (APLICACIONES INFORMÁTICAS)

Marcar para revisar después

Un sistema de información es:

- un conjunto de pasos para resolver algún problema utilizando el computador.
- un conjunto de elementos que interactúan entre sí para procesar datos y convertirlos en información útil.
- un software mediante el cual se toman los datos requeridos para procesar la información.
- un conjunto de elementos que interactúan entre sí para procesar información y convertirlos en datos útiles.

[Anterior](#) [Siguiete](#)

Pregunta Actual

0

● Respondida
● Marcada
● Por responder

Respuesta: B

C. Programación en lenguajes estructurados



Abril 10, 2013 11:45 am

00h 02m 32s

INFORMÁTICA (APLICACIONES INFORMÁTICAS)

Marcar para revisar después

Al conjunto de pasos ordenados que se siguen para solucionar un problema se denomina:

- instrucción.
- sistema de información.
- algoritmo.
- análisis y diseño del sistema.

[Anterior](#) [Siguiete](#)

Pregunta Actual

0

● Respondida
● Marcada
● Por responder

Respuesta: C

D. Desarrollo de aplicaciones en entornos de cuarta generación y con herramientas case (modelar bases de datos)



Abril 10, 2013 11:45 am

00h 02m 32s



INFORMÁTICA (APLICACIONES INFORMÁTICAS)

Marcar para revisar después

De las siguientes tecnologías de acceso a datos, ¿cuál es la más reciente?

- ADO.Net.
- ODBC.
- ADO.
- DAO.

Anterior

Siguiente

Pregunta Actual

0



- Respondida
- Marcada
- Por responder

Respuesta: A

E. Diseño y realización de servicios de presentación en entornos gráficos.



Abril 10, 2013 11:45 am

00h 02m 32s



INFORMÁTICA (APLICACIONES INFORMÁTICAS)

Marcar para revisar después

Seleccione una característica que identifique a las GUI's:

- son programas típicos que siguen un flujo secuencial en el que típicamente se tienen ciclos.
- son programas que siguen un único flujo de entrada de datos.
- son programas que permiten más acciones del usuario además del único flujo de entrada de datos.
- son programas que tienen un único flujo de entrada de datos, y no permiten muchas más acciones del usuario.

Anterior

Siguiente

Pregunta Actual

0



- Respondida
- Marcada
- Por responder

Respuesta: C

F. Relaciones en el entorno de trabajo.

	<p>Abril 10, 2013 11:45 am INFORMÁTICA (APLICACIONES INFORMÁTICAS) Morales Patiño Daniel Eduardo</p>	<p>00h 02m 32s A⁺ A⁺ A⁺ ☰ ☼</p>
<p style="text-align: right;"><input type="checkbox"/> Marcar para revisar después</p> <p>¿Qué es la comunicación?</p> <ul style="list-style-type: none">○ Un acto de transmisión de premisas decisorias.○ La referencia a actividades orgánicas.○ Un acto de transmisión de ideas, sentimientos o valores.○ La forma de entregar un informe final <p style="text-align: center;">Anterior Siguiente</p>		
<p>Pregunta Actual</p> <p>0 ●●●●●●●●●●</p>		<ul style="list-style-type: none">● Respondida● Marcada● Por responder

Respuesta: A

TÉCNICO EN ACUACULTURA - ESPECIALIZACIÓN EN CULTIVO DE PECES, MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS

Los docentes de **Acuicultura** con especialidad en cultivo, moluscos y crustáceos, deben demostrar destrezas y conocimientos necesarios de cultivo acuícola, cumpliendo los requerimientos establecidos en el plan de producción y la normativa higiénico sanitaria establecida, realizando el mantenimiento de primer nivel en las instalaciones y equipos y efectuando la gestión de una pequeña empresa acuícola.

PREGUNTAS MODELO

A. Técnicas crustáceos

	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s A A A A A A A A A A
ACUACULTURA		
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
En el pre engorde del camarón, ¿cuándo se debe realizar el cambio de agua?		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> Del 7 al 11% día continuo.<input type="radio"/> Del 5 al 10% día continuo.<input type="radio"/> Del 3 al 12% día continuo.<input type="radio"/> Del 8 al 15% día continuo.		
Anterior		Siguiente
Pregunta Actual		● Respondida ● Marcada ● Por responder
0	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	

Respuesta: B

B. Técnicas de moluscos

	<p>Abril 10, 2013 11:45 am</p> <p>ACUACULTURA</p>	<p>00h 02m 32s</p> <p>AA A A ☺ ☼</p>
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
<p>Los moluscos son animales:</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> vertebrados<input type="radio"/> heterogéneos<input type="radio"/> homogéneos<input type="radio"/> invertebrados <p style="text-align: center;">Anterior Siguiente</p>		
<p>Pregunta Actual</p> <p>0</p> <p style="text-align: right;">● Respondida ● Marcada ● Por responder</p>		

Respuesta: D

C. Técnicas de peces

	<p>Abril 10, 2013 11:45 am</p> <p>ACUACULTURA</p> <p>Morales Patiño Daniel Eduardo</p>	<p>00h 02m 32s</p> <p>AA A A ☺ ☼</p>
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
<p>¿En qué horario se debe realizar la alimentación artificial de los peces?</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> En horarios diferentes y en formas diferentes.<input type="radio"/> En el mismo horario y en formas diferentes.<input type="radio"/> En horas diferentes y en la misma forma.<input type="radio"/> En la misma hora y en la misma forma. <p style="text-align: center;">Anterior Siguiente</p>		
<p>Pregunta Actual</p> <p>0</p> <p style="text-align: right;">● Respondida ● Marcada ● Por responder</p>		

Respuesta: B

D. Instalaciones y equipos de cultivos

	Abril 10, 2013 11:45 am ACUACULTURA Morales Patiño Daniel Eduardo	00h 02m 32s Aa Aa A  
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
La aireación permite incrementar hasta un:		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> 45% y manejar densidades más altas por unidad de área.<input type="radio"/> 20% y manejar densidades más altas por unidad de área.<input type="radio"/> 30% y manejar densidades más altas por unidad de área.<input type="radio"/> 15% y manejar densidades más altas por unidad de área.		
Anterior		Siguiete
Pregunta Actual	0 	<ul style="list-style-type: none">● Respondida● Marcada● Por responder

Respuesta: C

E. Parámetros y condiciones de cultivos

	Abril 10, 2013 11:45 am ACUACULTURA	00h 02m 32s Aa Aa A  
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
¿Cómo se debe preparar la hormona para la reversión de sexo?		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> 6 gramos de methyltestosterona en exactamente 1 litro de alcohol de 80 a 90%.<input type="radio"/> 10 gramos de methyltestosterona en exactamente 3 litro de alcohol de 60 a 70%.<input type="radio"/> 9 gramos de methyltestosterona en exactamente 2 litro de alcohol de 70 a 75 %.<input type="radio"/> 4 gramos de methyltestosterona en exactamente 1 litro de alcohol de 80 a 90 %.		
Anterior		Siguiete
Pregunta Actual	0 	<ul style="list-style-type: none">● Respondida● Marcada● Por responder

Respuesta: A

F. Técnicas del marisqueo



Abril 10, 2013 11:45 am

ACUACULTURA

00h 02m 32s

AA A A

Marcar para revisar después

¿Qué es el “peine”?

- Es un cepillo con diferentes puntas de acero inoxidable que se utiliza para introducir en los pescados grandes.
- Es una lanza con diferentes puntas que se utiliza para matar cangrejos cuando estos asoman la cabeza.
- Es una bruza con púas afiladas que se utiliza para matar peces grandes.
- Es un cepillo con púas afiladas que se utiliza, tras introducir sal en la marca o “llave”, para apresar las gusanas una vez que éstas asoman la cabeza.

[Anterior](#) [Siguiete](#)

Pregunta Actual

0

● Respondida
● Marcada
● Por responder

Respuesta: D

G. Cultivos auxiliares



Abril 10, 2013 11:45 am

ACUACULTURA

00h 02m 32s

AA A A

Marcar para revisar después

El policultivo es:

- el cultivo simultáneo de diez especies acuáticas
- el cultivo de géneros de dos coetáneos acuáticos
- la labor simultánea de cinco especies acuáticas
- el cultivo simultáneo de dos o más especies acuáticas

[Anterior](#) [Siguiete](#)

Pregunta Actual

0

● Respondida
● Marcada
● Por responder

Respuesta: D

TÉCNICO EN INDUSTRIAS DE LA MADERA Y EL MUEBLE - ESPECIALIZACIÓN EN FABRICACIÓN Y MONTAJE DE MUEBLES

Los docentes de **Industrias de la Madera y el mueble**, con especialidad en fabricación y montaje de muebles, deben demostrar destrezas y conocimientos necesarios para la preparación, puesta a punto y operación de las máquinas en las fases de mecanizado, montaje, acabado, almacenamiento y expedición de los procesos de fabricación de muebles, así como su montaje en el lugar de destino.

PREGUNTAS MODELO

A. Operaciones básicas de mecanizado en muebles.

	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s A A A A A
INDUSTRIAS DE LA MADERA Y EL MUEBLE		
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
La acción de unir tablas de una determinada medida para obtener un tablero sólido se denomina:		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> pegado.<input type="radio"/> entablado.<input type="radio"/> ensamblado.<input type="radio"/> ajustado.		
Anterior		Siguiente
Pregunta Actual	<div style="display: flex; align-items: center;"><div style="border: 1px solid black; padding: 2px 5px; margin-right: 10px;">0</div><div style="display: flex; gap: 5px;">●●●●●●●●●●</div></div>	<ul style="list-style-type: none">● Respondida● Marcada● Por responder

Respuesta: C

B. Definición de soluciones constructivas y de instalación de muebles.

	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s Aa Aa A
INDUSTRIAS DE LA MADERA Y EL MUEBLE		
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
<p>¿Qué solución daría usted a una persona que necesita en su casa un mueble de madera para la sala en el que pueda colocar ciertos electrodomésticos como televisor y equipo de sonido?</p>		
<ul style="list-style-type: none">a. Un anaquel.b. Un esquinero.c. Una mesa.d. Un modular.		
Anterior		Siguiete
Pregunta Actual	0	● Respondida ● Marcada ● Por responder

Respuesta: D

C. Seguridad y salud laboral

	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s Aa Aa A
INDUSTRIAS DE LA MADERA Y EL MUEBLE		
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
<p>Una persona que necesita lijar o pulir tableros con la pulidora necesita como equipo de seguridad:</p>		
<ul style="list-style-type: none">○ gafas, pañuelo y tapones para el oído.○ mascarilla, guantes y gafas.○ mascarilla, gafas de protección y protector de oídos.○ mascarilla, botas, gafas de protección.		
Anterior		Siguiete
Pregunta Actual	0	● Respondida ● Marcada ● Por responder

Respuesta: C

D. Control de almacén en industrias de fabricación de muebles.

	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s Aa Aã A ☺ ☼
INDUSTRIAS DE LA MADERA Y EL MUEBLE		
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
Las maderas se deben almacenar colocando:		
<ul style="list-style-type: none">○ en un mismo lugar.○ de acuerdo al espesor y clase.○ las secas debajo y las húmedas encima.○ de acuerdo con la calidad de la madera.		
Anterior		Siguiente
Pregunta Actual	0	● Respondida ● Marcada ● Por responder

Respuesta: B

E. Acabado industrial del mueble.

	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s Aa Aã A ☺ ☼
INDUSTRIAS DE LA MADERA Y EL MUEBLE		
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
En el acabado de un mueble influye mucho:		
<ul style="list-style-type: none">○ el modelo del mueble.○ la madera del mueble.○ la dureza de la madera.○ el pulido que se le dé al mueble.		
Anterior		Siguiente
Pregunta Actual	0	● Respondida ● Marcada ● Por responder

Respuesta: D

F. Materiales y productos en la industria de la madera y el mueble.

	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s A ⁺ A ⁺ A  
INDUSTRIAS DE LA MADERA Y EL MUEBLE		
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
La función de la bisagra es:		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> unir las puertas al marco.<input type="radio"/> dar estética de la puerta.<input type="radio"/> cerrar la puerta.<input type="radio"/> girar la puerta y la sujetar al marco.		
Anterior		Siguiete
Pregunta Actual		
0 		<ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="radio"/> Respondida<input type="radio"/> Marcada<input type="radio"/> Por responder

Respuesta: D

G. Mecanizado industrial de muebles.

	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s A ⁺ A ⁺ A  
INDUSTRIAS DE LA MADERA Y EL MUEBLE		
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
La cepilladora es una máquina industrial que permite:		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> conseguir un determinado espesor en la tabla.<input type="radio"/> efectuar cortes rectos y cepillados.<input type="radio"/> realizar el cepillado de cantos.<input type="radio"/> cepillar y pulir las tablas y los tableros.		
Anterior		Siguiete
Pregunta Actual		
0 		<ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="radio"/> Respondida<input type="radio"/> Marcada<input type="radio"/> Por responder

Respuesta: A

H. Montaje industrial e instalación de muebles.

 <p>Ministerio de Educación</p>	<p>Abril 10, 2013 11:45 am INDUSTRIAS DE LA MADERA Y EL MUEBLE Morales Patiño Daniel Eduardo</p>	<p>00h 02m 32s A⁺ A⁺ A </p>
<p style="text-align: right;"><input type="checkbox"/> Marcar para revisar después</p> <p>Antes del proceso de fabricación de muebles se debe:</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> determinar el mueble que se fabricará.<input type="radio"/> secar completamente la madera.<input type="radio"/> comprar todos los materiales.<input type="radio"/> preparar la fabrica. <p style="text-align: center;">Anterior Siguiente</p>		
<p>Pregunta Actual</p>	<p>0 </p>	<p><input checked="" type="radio"/> Respondida <input type="radio"/> Marcada <input type="radio"/> Por responder</p>

Respuesta: A

Los docentes de **Mecánica automotriz** con especialidad en chapistería y pintura, deben demostrar destrezas y conocimientos necesarios para operaciones de reparación, montaje de accesorios y modificaciones del vehículo en el área de carrocería, bastidor, cabina y equipos, ajustándose a procedimientos y tiempos establecidos, consiguiendo la calidad requerida y en condiciones de seguridad.

PREGUNTAS MODELO

A. Elementos amovibles

	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s AA A A
MECÁNICA AUTOMOTRIZ		
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
Las características de un vehículo todo terreno son:		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> chasis con carrocería separada.<input type="radio"/> plataforma con carrocería separada.<input type="radio"/> carrocería monocasco.<input type="radio"/> carrocería auto portante.		
Anterior		Siguiente
Pregunta Actual	<div style="display: flex; align-items: center;"><div style="border: 1px solid gray; padding: 2px 5px; margin-right: 10px;">0</div><div style="display: flex; gap: 5px;">●●●●●●●●●●</div></div>	<ul style="list-style-type: none">● Respondida● Marcada● Por responder

Respuesta: A

B. Elementos metálicos y sintéticos

	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s
	MECÁNICA AUTOMOTRIZ	A ⁺ A [±] A  
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
El desabollado es un procedimiento que permite:		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> desengrasar piezas.<input type="radio"/> arreglar lunas.<input type="radio"/> reparar piezas.<input type="radio"/> mantener piezas.		
Anterior		Siguiete
Pregunta Actual	0 ●●●●●●●●	<ul style="list-style-type: none">● Respondida● Marcada● Por responder

Respuesta: C

C. Elementos fijos

	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s
	MECÁNICA AUTOMOTRIZ	A ⁺ A [±] A  
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
Los chasis de los autos están fabricados con:		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> aluminio.<input type="radio"/> manganeso.<input type="radio"/> magnesio.<input type="radio"/> hierro y acero.		
Anterior		Siguiete
Pregunta Actual	0 ●●●●●●●●	<ul style="list-style-type: none">● Respondida● Marcada● Por responder

Respuesta: D

D. Seguridad y salud laboral en el mantenimiento de vehículos

	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s Aa Aa A  
MECÁNICA AUTOMOTRIZ		
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
La limpieza y el orden del lugar de trabajo se lo hace con finalidad:		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> estética.<input type="radio"/> de seguridad.<input type="radio"/> de mantenimiento.<input type="radio"/> de rutina.		
Anterior		Siguiete
Pregunta Actual	0	<ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="radio"/> Respondida<input type="radio"/> Marcada<input type="radio"/> Por responder

Respuesta: B

E. Preparación de superficies

	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s Aa Aa A  
MECÁNICA AUTOMOTRIZ		
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
Para desbaste y terminación de superficies metálicas se utiliza las lijas de:		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> discos de fibra.<input type="radio"/> discos con velcro.<input type="radio"/> discos flap.<input type="radio"/> discos Twin Fiber.		
Anterior		Siguiete
Pregunta Actual	0	<ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="radio"/> Respondida<input type="radio"/> Marcada<input type="radio"/> Por responder

Respuesta: A

F. Elementos estructurales del vehículo

	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s
MECÁNICA AUTOMOTRIZ		Aa Aâ A ☺ ☼
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
La distribución del frenado que actúa entre la rueda delantera y rueda trasera diagonalmente opuesta se llama:		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> distribución II.<input type="radio"/> distribución X.<input type="radio"/> distribución HI.<input type="radio"/> distribución LL.		
Anterior		Siguiete
Pregunta Actual	0	● Respondida ● Marcada ● Por responder

Respuesta: A

G. Embellecimiento de superficies

	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s
MECÁNICA AUTOMOTRIZ		Aa Aâ A ☺ ☼
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
Para el pulido de superficies que contienen manchas, oxidación, lluvia ácida y rayones superficiales se utiliza:		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> material altamente abrasivo.<input type="radio"/> material medianamente abrasivo.<input type="radio"/> material bajo en abrasividad.<input type="radio"/> material de cualquier tipo.		
Anterior		Siguiete
Pregunta Actual	0	● Respondida ● Marcada ● Por responder

Respuesta: C

TÉCNICO EN INDUSTRIAS TEXTILES - ESPECIALIZACIÓN EN INDUSTRIA DE LA CONFECCIÓN

Los docentes de **Industrias textiles** con especialidad en industria de la confección, deben demostrar destrezas y conocimientos necesarios para la elaboración de patrones ajustados al diseño de los diferentes modelos, y realizar la confección de prendas, complementos de vestir y artículos textiles para el hogar y usos industriales, mediante el corte, ensamblaje y acabados de tejidos, piel (ante, napa y doble faz) y otros materiales, consiguiendo la producción en cantidad, calidad, plazos y condiciones de seguridad establecidas.

A. Técnicas de corte de tejidos y pieles. Elección del material en la confección de productos de cuero.

	Abril 10, 2013 11:45 am INDUSTRIAS TEXTILES	00h 02m 32s A ⁺ A ⁺ A
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
Del lomo del animal se obtiene diferentes piezas para la confección como:		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> culata baja.<input type="radio"/> morro.<input type="radio"/> vientre.<input type="radio"/> crupones.		
Anterior		Siguiente
Pregunta Actual	<div style="display: flex; align-items: center;"><div style="border: 1px solid gray; padding: 2px 5px; margin-right: 10px;">0</div><div style="display: flex; gap: 5px;">●●●●●●●●●●</div></div>	<ul style="list-style-type: none">● Respondida● Marcada● Por responder

Respuesta: D

D. Productos y procesos de confección. Maquinaria y equipo.

	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s Aa Aâ A ☺ ☼
INDUSTRIAS TEXTILES		
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
Una de las maquinarias que corresponden específicamente a la industria del calzado es de:		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> soplado.<input type="radio"/> inyección de fluidos.<input type="radio"/> moldeado por inyección.<input type="radio"/> reducción catalítica.		
Anterior		Siguiete
Pregunta Actual		
0	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	<ul style="list-style-type: none">● Respondida● Marcada● Por responder

Respuesta: C

E. Materias textiles. Tecnología de la fabricación de los tejidos de yute

	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s Aa Aâ A ☺ ☼
INDUSTRIAS TEXTILES		
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
En la fabricación de tejidos hessian o tejidos weft con fibras de yute se utilizan en la máquina de:		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> telares de agujas.<input type="radio"/> prensadoras.<input type="radio"/> engomadoras.<input type="radio"/> de secado.		
Anterior		Siguiete
Pregunta Actual		
0	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●	<ul style="list-style-type: none">● Respondida● Marcada● Por responder

Respuesta: A

F. PIEL Y CUERO. Defectos más comunes en la piel.

	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s A ⁺ A ⁺ A ⁺ 
INDUSTRIAS TEXTILES		
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
Señale un posible defecto de la piel que pueda ocurrir antes o después del proceso de curtiembre, producto del mal manejo de los hatos:		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> quemado por altas temperaturas en el proceso.<input type="radio"/> fallas del curtido.<input type="radio"/> parásitos que dejan manchas (garrapatas).<input type="radio"/> problemas en el rebajado.		
Anterior	Siguiete	
Pregunta Actual	0 	<ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="radio"/> Respondida<input type="radio"/> Marcada<input type="radio"/> Por responder

Respuesta: B

G. Seguridad en la industria del vestido cuero y calzado. Higiene y seguridad en la industria del calzado.

 **Abril 10, 2013 11:45 am**
INDUSTRIAS TEXTILES
Morales Patiño Daniel Eduardo

00h 02m 32s
A A A A A A

Marcar para revisar después

Los agentes físicos que pueden causar riesgo de enfermedad profesional en la industria del calzado son:

- radiaciones ionizantes.
- radiaciones ultravioleta.
- disminución de la presión.
- ruido.

Pregunta Actual

●●●●●●●●●●

● Respondida
● Marcada
● Por responder

Respuesta: D

CONTABILIDAD Y ADMINISTRACIÓN

Los docentes de **Contabilidad y Administración** deben demostrar destrezas y conocimientos necesarios para efectuar las operaciones básicas o auxiliares de gestión administrativa, en el ámbito privado y/o público, con arreglo a las normas de organización interna, a las instrucciones recibidas y a la legislación vigente, de forma eficiente y con calidad de servicio.

A. Comunicación archivo de la información y operador

	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s
CONTABILIDAD Y ADMINISTRACIÓN		AA A A
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
¿Cuál es el mecanismo utilizado para localizar un expediente en un sistema indirecto de archivo?		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> Medios auxiliares<input type="radio"/> Práctico<input type="radio"/> Pestañas<input type="radio"/> Sistema de secuencia		
Anterior		Siguiete
Pregunta Actual	0	<ul style="list-style-type: none">● Respondida● Marcada● Por responder

Respuesta: A

D. Gestión administrativa de los recursos humanos

	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s A ⁺ A ⁺ A
CONTABILIDAD Y ADMINISTRACIÓN		
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
Siendo el trabajo el esfuerzo de una persona, por el que tiene un estímulo económico satisfaciendo sus necesidades, ¿cómo lo garantiza el estado?		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> El trabajo es parte de una economía.<input type="radio"/> El trabajo es objeto de protección jurídica.<input type="radio"/> El trabajo es una competencia.<input type="radio"/> El trabajo es una economía.		
Anterior		Siguiete
Pregunta Actual	0	<ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="radio"/> Respondida<input type="radio"/> Marcada<input type="radio"/> Por responder

Respuesta: B

E. Productos y servicios financieros y de seguros básicos

	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s A ⁺ A ⁺ A
CONTABILIDAD Y ADMINISTRACIÓN		
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
La labor que realiza el sistema financiero es:		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> controlar las acciones de los Bancos.<input type="radio"/> canalizar los fondos de dinero.<input type="radio"/> asegurar la rentabilidad de las inversiones.<input type="radio"/> gestionar los gastos de estado.		
Anterior		Siguiete
Pregunta Actual	0	<ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="radio"/> Respondida<input type="radio"/> Marcada<input type="radio"/> Por responder

Respuesta: B

F. Aplicaciones informáticas

	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s A ⁺ A [±] A 
CONTABILIDAD Y ADMINISTRACIÓN		
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
La sigla LAN, significa:		
<ul style="list-style-type: none"><input type="radio"/> lineal área network.<input type="radio"/> local área network.<input type="radio"/> local global área network.<input type="radio"/> línea aérea nacional.		
Anterior	Siguiete	
Pregunta Actual	0 	<ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="radio"/> Respondida<input type="radio"/> Marcada<input type="radio"/> Por responder

Respuesta: A

Los docentes de **Comercio y Administración**, con especialidad comercialización y ventas deben demostrar destrezas y conocimientos necesarios para realizar el almacenamiento, la expedición y la venta de productos y/o servicios en el ámbito local y/o nacional, aplicando planes de actuación comercial, de acuerdo con objetivos y procedimientos establecidos y con la normativa vigente, y optimizando, en cada operación, los resultados de las gestiones asignadas a su ámbito de responsabilidad; y, en su caso, administrar y gestionar un pequeño establecimiento comercial.

PREGUNTAS MODELO

A. Operaciones de ventas

	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s Aa Aã A ☺ ☼
	COMERCIALIZACIÓN Y VENTAS Morales Patiño Daniel Eduardo	
Marcar para revisar después		
<p>¿Cómo se denomina a las actividades que emprende una empresa y cuyo objetivo es conocer y satisfacer las necesidades de los clientes?</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="radio"/> Operación de ventas. <input type="radio"/> Análisis de mercado. <input type="radio"/> Marketing. <input type="radio"/> Administración. 		
<input type="button" value="Anterior"/>		<input type="button" value="Siguiente"/>
<p>Pregunta Actual</p> <div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px 5px; margin-right: 10px;">0</div> <div style="display: flex; gap: 5px;"> ●●●●●●●●●●● </div> </div>		
		<ul style="list-style-type: none"> ● Respondida ● Marcada ● Por responder

Respuesta: C

B. Animación del punto de ventas

	Abril 10, 2013 11:45 am	00h 02m 32s Aa Aã A ☺ ☼
	COMERCIALIZACIÓN Y VENTAS Morales Patiño Daniel Eduardo	
<input type="checkbox"/> Marcar para revisar después		
<p>La diferenciación" o "diferenciaciones" respecto a otros productos competitivos del mercado, de forma que presente un mayor valor añadido a los ojos de nuestro cliente son:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="radio"/> marca. 		

sistema operativo.

Anterior

Siguiente

Pregunta Actual

0



- Respondida
- Marcada
- Por responder

Respuesta: D