



**PRUEBAS PARA LA OBTENCIÓN DE TÍTULOS DE TÉCNICO SUPERIOR**  
**Convocatoria correspondiente al curso académico 2020-2021**

(Orden 3299/2020, de 15 de diciembre, de la Consejería de Educación y Juventud)

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

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| Código del ciclo:<br><b>HOTS04</b> | Denominación completa del ciclo formativo:<br><b>Técnico Superior en Dirección de Cocina</b> |
| Clave del módulo:<br><b>0502</b>   | Denominación completa del módulo profesional:<br><b>Gastronomía y Nutrición</b>              |

**INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA**

- Mantener el documento de identificación en lugar visible durante la realización del ejercicio
- No está permitido el uso de calculadoras programables, teléfonos móviles o cualquier otro dispositivo de telecomunicación.
- Las preguntas y ejercicios se resolverán utilizando bolígrafo azul o negro.
- Todas las respuestas deberán ser contestadas en la hoja facilitada por el examinador.
- Cuidar la presentación y escribir la respuesta o el proceso de forma ordenada y con grafía clara

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN, CALIFICACIÓN Y MÍNIMOS EXIGIBLES**

- Los criterios de evaluación son los recogidos en el **Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo**
- La valoración de la prueba es entre 0 y 10.
- Para aprobar es necesario un 5.
- Los errores en preguntas tipo test y verdadero/falso restan la mitad de su valor.
- En los ejercicios prácticos, se deben incluir las fórmulas correspondientes para poder resolverlo.
- La nota final será sin decimales.

**CALIFICACIÓN**

.....



**1. La salsa elaborada con vísceras fermentadas de pescado, que los romanos tenían muy presente en su gastronomía, era conocida como: (0.25 pto)**

- a) Vardanus
- b) Garum
- c) Farum
- d) Cascum

**2. Con la Nouvelle Cousine ... (0.25 pto)**

- a) Los platos se caracterizan por abundancia de salsas
- b) Se aumenta la cantidad por ración en los platos.
- c) Los tiempos de cocción se reducen.
- d) La presentación y decoración de los platos son aspectos secundarios

**3. Señala la CCAA a la que corresponden los siguientes productos/platos: (2 pto)**

- 1) Sorropotún:
- 2) Cocido Maragato:
- 3) Cachopo:
- 4) Atascaburras:
- 5) Torta del Casar:
- 6) Trenza de Almudevar:
- 7) Cecina:
- 8) Licor Café:
- 9) Alfajores:
- 10) Bacalao Pil Pil:
- 11) Patatas revolconas:
- 12) Perrunillas:
- 13) Queso de Tronchón:
- 14) Farinato:
- 15) Queso Mahón:
- 16) Alubias de Tolosa:
- 17) Arroz caldero:
- 18) Flamenquines:
- 19) Frisuelos:
- 20) Gofio:



**4. Indica, la CCAA a la que pertenecen los siguientes productos: (0,5 pto)**

- Jamón de los Pedroches:
- Torta del Casar:
- Miel de la Alcarria:
- Sobao Pasiego:
- Ternasco:

**5. Señala la opción correcta: (0.25 pto)**

- a) La Nouvelle Cuisine surge en Francia en los años 50 debido a la necesidad de renovar las técnicas culinarias.
- b) El referente en la Nouvelle Cuisine es Paul Bocuse.
- c) La cocina de fusión es un movimiento reciente que consiste en unir elaboraciones y técnicas de distintas culturas.
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas

**6. Los alimentos congelados pertenecen a.... (0.25 pto)**

- a) Alimentos de 1º gama
- b) Alimentos de 2º gama
- c) Alimentos de 3º gama
- d) Alimentos de 4º gama
- e) Alimentos de 5º gama

**7. El vino verde, uno de los más afamados en su gastronomía, procede de: (0.25 pto)**

- a) Austria
- b) Cabo Verde
- c) Portugal
- d) Francia
- e) Alemania
- f) Italia

**8. Cita 5 restaurantes con Estrella Michelin de España y la CCAA donde se ubica. (0.5 pto)**

**9. Señala Verdadero/ Falso según corresponda : (1 pto, 0,10 cada una)**

- ☐ La fusión de la cocina japonesa y peruana es conocida como cocina Chifa
- ☐ Uno de los alimentos más consumidos en Portugal es el Bacalao
- ☐ La religión es un factor muy determinante en relación a la alimentación
- ☐ En Centroamérica, su cocina se caracteriza por ser una fusión de cocina indígena, italiana y asiática
- ☐ La cocina brasileña está influenciada por la portuguesa
- ☐ El Kosher es un conjunto de normas y directrices que hacen relación a diferentes aspectos relacionados con la religión musulmana
- ☐ El Sancocho es un plato característico de Venezuela
- ☐ El Tajín es un plato característico de países de Sudamérica
- ☐ El pisco es la bebida nacional de Perú
- ☐ Uno de los platos más representativos de Japón es el Ramen

**10. La nutrición ... (0.25 pt)**

- a) Es un proceso consciente y voluntario que viene condicionado por la alimentación
- b) Mediante la nutrición nuestro cuerpo distribuye los nutrientes al organismo para llevar a cabo las diferentes necesidades
- c) Ambas son correctas

**11. Para que una sustancia se considere alimento (0.25 pt)**

- a) Debe contener todos los tipos de nutrientes
- b) Debe contener al menos los macronutrientes
- c) Debe llevar una cantidad mínima de micronutrientes y al menos 2 nutrientes
- d) Ninguna es correcta

**12. La eliminación de sustancias no digeridas, recibe el nombre de: (0.25 pt)**

- a) Ingestión
- b) Egestión
- c) Digestión
- d) Ninguna es correcta

**13. Sabemos que una mujer de 40 años consume a lo largo del día 500 gr de Hidratos de Carbono, 85 gr de grasa y 95 gr de proteína. ¿Cuántas Kcal estará ingiriendo? (1 pto)**

Kcal ingeridas:

**14. Calcula el metabolismo basal, según Harris Benedict para un chico de 24 años, que pesa 75 kg, mide 1.82m. (1,25 pto)**

**15. Un joven tiene unas necesidades energéticas diarias de 3340Kcal. En el desayuno ingiere el siguiente menú: (1.75 pto)**

- 100gr pan trigo integral
- 60gr pechuga pavo
- 10 gr queso Cheddar
- 50 gr de fresas
- 20 gr de pistachos

a) ¿Es correcto este menú desde el punto de vista calórico?

b) ¿Y desde el punto de vista nutricional?

Razona tu respuesta

TABLA DE ALIMENTOS: (por 100gr)

|                    | KCAL | H. CARBONO | PROTEINAS | GRASAS |
|--------------------|------|------------|-----------|--------|
| PAN TRIGO INTEGRAL | 260  | 51.5       | 8.4       | 1.6    |
| QUESO CHEDDAR      | 397  | 0.3        | 25.3      | 32.2   |
| PECHUGA PAVO       | 105  | 0          | 24        | 1      |
| FRESAS             | 35   | 5.5        | 0.8       | 0.4    |
| PISTACHOS          | 603  | 11.6       | 17.6      | 51.6   |