



Anexo 5

Pruebas para la obtención de títulos de Técnico y Técnico

Superior MODELO PARA LA ELABORACIÓN DE LAS PRUEBAS

Convocatoria correspondiente al curso académico 2020-2021

(Orden 4468/2018, de 13 de diciembre, de la Consejería de Educación e Investigación)

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

Código del ciclo: (1) HOTM01	Denominación completa del título: (1) TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA
Clave o código del módulo: (1) 0047	Denominación completa del módulo profesional: (1) TECNICAS CULINARIAS

INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA

- **Cumplimentar los datos** del aspirante antes del examen y firmar en todas las hojas que se entreguen.
- Tener disponible el **DNI en la mesa**.
- **No se permiten teléfonos** móviles ni otros dispositivos durante la prueba
- **Señalar y escribir** con tinta indeleble, que no sea roja, las respuestas y su desarrollo.
- **Si se ha de rectificar una respuesta**, trazar un aspá o tachar con una línea horizontal. No utilizar líquido corrector (Tippex). Solo se permitirá una corrección por pregunta, invalidando aquéllas que se consideren confusas.
- Utilizar solamente el papel facilitado por el examinador (con el sello y formato correspondiente).

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN

- Cada respuesta correcta puntúa 0.10 puntos
- Cada respuesta errónea se penaliza con 0.05 puntos
- Las preguntas no contestadas no penalizan
- La prueba teórica es eliminatoria y deberá tener una calificación de 5 pts.(cinco puntos) o superior para poder acceder a la prueba práctica

CALIFICACIÓN

.....



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

PREGUNTAS

- ¿Cuál de los siguientes métodos de cocinado no es considerado como técnica de cocción en elementos húmedos?
 - Hervido
 - Estofado
 - Breseado
 - Salteado
- La cocción al vacío es un tipo de cocción:
 - Larga a baja temperatura
 - Corta a alta temperatura
 - Rápida a alta temperatura
 - Lenta a alta temperatura
- ¿Cuál de los siguientes métodos de cocinado por calor no se realiza por concentración?
 - Salteado
 - Cocinado al vapor
 - Salamandra
 - Frito
- La temperatura a partir de la cual comienzan las reacciones de Maillard en las transformaciones sufridas por la carne al asarla es de:
 - 90° C
 - 130° C
 - 150° C
 - 70° C
- ¿A qué temperatura se someten los géneros en el proceso de ahumado en caliente?
 - Entre los 12 y los 25° C
 - Entre los 50 y los 100° C
 - Entre los 100 y los 120° C
 - Entre 120 y 150° C
- ¿En qué consiste la técnica del ahumado?
 - En cocer la superficie del alimento con la ayuda de un soplete
 - En cocer el alimento a las llamas de una parrilla o de un fogón
 - En aplicar humo directo sobre un alimento para su cocción o para su conservación, o bien para aportarle cierto sabor y aroma.
 - En dar un color dorado y brillante a la superficie de un alimento para conseguir su conservación
- ¿Qué ingrediente no lleva un adobo para carnes?
 - Vinagre
 - Aceite
 - Pimentón
 - Hierbas aromáticas
- ¿A qué temperatura se somete los productos en la esterilización?
 - 80° C
 - 115° C
 - 65° C
 - 140° C



9. ¿Cuál es el tiempo de cocción de un fondo blanco?
 - a. ½ hora
 - b. 4 a 5 horas
 - c. 1'5 horas
 - d. 8 a 10 horas

10. ¿Qué ingrediente no lleva un fondo oscuro?
 - a. Huesos de buey o ternera
 - b. Tomates
 - c. Puerros
 - d. Pimiento verde

11. ¿Qué espinas y restos de pescado no utilizarías para la elaboración de un fumet?
 - a. Bacaladilla
 - b. Arenque
 - c. Merluza
 - d. Rape

12. ¿Cuál es el tiempo de conservación en refrigeración de un fumet?
 - a. El día de su elaboración, máximo 48 horas
 - b. De 4 a 5 días
 - c. 5 a 7 días
 - d. 3 días

13. ¿Cómo se denomina el líquido utilizado para evitar la oxidación de géneros, principalmente verduras?
 - a. Fondo blanco
 - b. Caldo corto
 - c. Glace
 - d. Caldo blanco

14. ¿Cuál no es, una ligazón simple?
 - a. Roux
 - b. Féculas
 - c. Nata
 - d. Huevos

15. ¿Cuál es el tiempo de cocción de un fumet?
 - a. 1'5 horas
 - b. 4 a 5 horas
 - c. 25 minutos
 - d. 45 minutos

16. ¿Qué nombre recibe el fondo utilizado de manera especial en la elaboración de pescados?
 - a. Fondo blanco
 - b. Caldo blanco
 - c. Caldo corto
 - d. Ninguna de las anteriores

17. ¿Cómo se llama la mantequilla empomada, mezclada con perejil, zumo de limón, sal y pimienta?
 - a. Mantequilla Maitre d'hotel
 - b. Mantequilla Colber
 - c. Mantequilla Bercy
 - d. Mantequilla Marchan de vins



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

18. ¿Cómo se llama la salsa básica compuesta de un roux oscuro más un fondo oscuro?
- Salsa Velouté
 - Salsa Bechamel
 - Salsa Española
 - Salsa Muselina
19. ¿Qué salsa básica puede llevar en su elaboración fumet?
- Demi-glace
 - Española
 - Velouté
 - Bordalesa
20. La salsa básica emulsionada, compuesta de mantequilla, yemas de huevo, vinagre de estragón, sal y pimienta se denomina:
- Holandesa
 - Bearnesa
 - Mahonesa
 - Chorón
21. ¿Cómo se llama la salsa derivada de la española, que incorpora como ingredientes chalota picada rehogada en mantequilla, zumo de limón y mostaza?
- Robert
 - Bordalesa
 - Perigueux
 - Diabla
22. ¿Qué nombre recibe la salsa derivada de la bechamel que incorpora puré de cebollas previamente confitadas en vino y nata líquida?
- Mornay
 - Aurora
 - Nantúa
 - Soubisse
23. La salsa alemana es derivada de la:
- Española
 - Velouté
 - Bearnesa
 - Holandesa
24. ¿Qué nombre recibe la salsa derivada de la holandesa que incorpora zumo y juliana de cáscara de naranja?
- Muselina
 - Godar
 - Normanda
 - Maltesa



25. ¿Qué ingrediente lleva la salsa Chorón derivada de la Bearnesa?
- Nata
 - Queso rallado
 - Cayena
 - Puré de tomate concentrado
26. ¿Qué hierba aromática se utiliza para el marinado de salmón y arenques?
- Cilantro
 - Eneldo
 - Estragón
 - Salvia
27. ¿Qué ingrediente no lleva la salsa tártara?
- Pepinillos
 - Cebolla
 - Pimiento verde
 - Huevo duro
28. ¿Qué elemento de ligazón utilizamos para la elaboración de los bisques?
- Arroz
 - Roux
 - Patata
 - Legumbres
29. ¿Cómo se llama la crema realizada con judías blancas?
- Argentil
 - Potirón
 - Conde
 - Bretona
30. ¿Cuál es el ingrediente principal que da nombre a la crema Esaú?
- Calabaza
 - Garbanzos
 - Judías Pintas
 - Lentejas
31. Indica el ingrediente que no lleva en su elaboración el gazpacho andaluz:
- Tomate
 - Cebolla
 - Pepino
 - Pimiento verde
32. ¿Qué legumbre requiere para su cocinado partir de agua caliente?
- Garbanzos
 - Judías blancas
 - Judías pintas
 - Lentejas
33. Indica que ingrediente no lleva el puré duquesa
- Huevos
 - Patata
 - Mantequilla
 - Nuez moscada rallada



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

34. ¿Qué guarnición de las siguientes, incorpora puré duquesa y pasta choux?
- Patata Delfín
 - Patata Loreto
 - Patata Fondant
 - La A y la B
35. ¿Qué tipo de patatas no requiere pochado previo para su elaboración?
- Puente nuevo
 - Soufflés
 - Bastón
 - Española
36. Indica el enunciado falso en lo que respecta a la cocción de las hortalizas verdes.
- La cocción debe de realizarse en abundante agua con sal
 - Requieren refrescado posterior
 - Partimos de agua fría
 - La cocción tiene que hacerse con el recipiente destapado
37. ¿Cómo se llama la ensalada internacional compuesta por manzana, nueces, apio, nata y mahonesa?
- Nicoise
 - Nizarda
 - Waldorf
 - Mimosa
38. ¿Qué nombre reciben las técnicas de cocción en líquido que se realizan a temperaturas por debajo de su punto de ebullición?
- Escaldado.
 - Salteado.
 - Escalfado (pochés).
 - Estofados.
39. La variedad de arroz de grano largo y delgado con características aromáticas muy apreciadas y utilizado en la cocina India se denomina:
- Arroz salvaje
 - Basmati
 - Sancochado
 - Arroz viscoso
40. ¿Qué cantidad de caldo añadiremos para la elaboración de $\frac{1}{4}$ de kilo de arroz común en la confección de un arroz pilaf?
- $\frac{1}{2}$ Li
 - 1 Li
 - $\frac{3}{4}$ Li
 - 6 decilitros



41. ¿Cuántos huevos necesitamos para elaborar pasta fresca, que lleve 500gr de harina?
- De 8 a 10
 - 4 a 5 huevos
 - 12 huevos
 - No lleva huevos enteros, llevaría 12 yemas
42. La Crema Castellana está hecha con:
- Garbanzos.
 - Lentejas.
 - Alubias.
 - Judías Verdes.
43. ¿Qué pieza del vacuno no pertenece a la categoría Primera A y por lo tanto no es apropiada para la elaboración de salteados, y plancha o parrilla?
- Lomo bajo
 - Babilla
 - Raballo de cadera
 - Cadera
44. ¿A qué temperatura de cocción se realizan los salteados?
- Muy alta 250-300° C
 - Baja 75-80° C
 - Media 90-100° C
 - Alta 175-225° C
45. ¿Cuál de las siguientes elaboraciones de los huevos cocinados con cáscara no se pueden refrescar?
- Pasados por agua
 - Mollets
 - Duros
 - Ninguna de las anteriores, todos los huevos cocidos con cáscara requieren refrescado posterior.
46. ¿Cuál es el tiempo de cocción de los huevos pasados por agua?
- Tres minutos
 - 5 minutos
 - 10 minutos
 - 12 minutos
47. ¿Cuál es el tiempo de cocción de los huevos mollets?
- 10 minutos
 - 5 minutos
 - 3 minutos
 - 8 minutos
48. Señala el Cirripido.
- Centollo
 - Percebe
 - Langostino
 - Bogavante



Comunidad de Madrid

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

49. La cocción de los alimentos inhibe o destruye los gérmenes contaminantes de los alimentos, ¿a partir de qué temperatura se empiezan a destruir los microorganismos?
- 35° C
 - 65-70° C
 - 90° C
 - 100° C
50. Cuando hablamos de los medios de transmisión del calor a los alimentos, a qué grupo pertenece el uso de parrillas y barbacoas.
- Radiación de calor
 - En aceite o grasas
 - Por ondas
 - Ninguna de las anteriores
51. Con qué técnica se deben cocinar los huevos fritos?
- Escalfado
 - Refrito
 - Gran fritura
 - Frito suave
52. ¿Qué temperatura alcanzan las vaporeras a presión?
- 150° C
 - 120° C
 - 100° C
 - 200° C
53. La técnica de cocinado del breseado pertenece al sistema de cocción:
- Por concentración
 - Por expansión
 - Mixto
 - Por radiación
54. ¿Cómo se llama la técnica de cocinado que consiste en meter un genero en agua hirviendo unos 30 segundos?
- Hervir
 - Baño María
 - Blanquear
 - Risolar
55. ¿Qué nombre recibe la técnica de cocinado por la que cocinamos los alimentos sumergidos en un líquido caliente pero sin que llegue este a hervir?
- Escalfado
 - Blanqueado
 - Escaldado
 - Al vapor



56. ¿A qué grupo de técnica de cocción pertenece las elaboraciones hechas en papillote?
- Cocción en medio húmedo
 - Cocción en medio seco
 - Cocción en medio graso
 - Cocción en combinación de medios (sistema mixto)
57. ¿Qué temperatura es preferible que no superen los aceites en la cocción a la gran fritura?
- 120° C
 - 150° C
 - 180° C
 - 230° C
58. ¿Qué otro nombre reciben los fritos pasados previamente sólo por harina?
- A la andaluza
 - A la gaditana
 - En tempura
 - Orly
59. ¿Cómo se denominan los fritos, pasados previamente por harina, huevo, pan rallado y queso tipo parmesano?
- A la milanesa
 - A la florentina
 - Empanado
 - Incrustado
60. ¿Cómo se llama la técnica de cocción que consiste en calentar muy despacio, a fuego muy lento, ingredientes troceados y con poca grasa hasta conseguir un color tostado ligero?
- Rehogados
 - Sofritos
 - Salteados
 - Sudado
61. El frito es un método de cocinado, realizado por.....
- Concentración.
 - Expansión.
 - Mixto.
 - Ninguna de las anteriores.
62. Señala cual no es la clave para el asado:
- Pinchar para que salgan los jugos.
 - No dar vueltas continuas.
 - Más temperatura para pescados y mariscos.
 - Ninguna de las anteriores.
63. ¿Cuál es la clave para la fritura?
- Escurredo inmediato.
 - No pinchar los fritos.
 - Servicio inmediato.
 - Todas las anteriores.
64. La reacción Maillard es:
- Reacción química producida por las proteínas y azúcares al calentarse
 - Reacción química producida por las vitaminas y azúcares al calentarse
 - Reacción química producida por los lípidos y azúcares al calentarse
 - Reacción química producida por los aminoácidos y azúcares al calentarse



Comunidad de Madrid

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

65. ¿Qué ingrediente no lleva el fondo blanco de ave?
- Puerro
 - Zanahoria
 - Apio
 - Tomate
66. ¿Qué ingrediente no lleva la clarif en el clarificado de los consomés?
- Puerro
 - Huevos
 - Zanahoria
 - Tomates
67. ¿En qué se diferencia el fumet rubio del fumet tradicional?
- La bresa, las espinas y los recortes del pescado van dorados en aceite
 - El fumet rubio lleva azafrán
 - En el tiempo de cocción
 - Se hace con pescados semiblancos (doradas, lubinas...)
68. La diferencia en la elaboración del fumet rojo respecto al rubio es:
- El rojo lleva pimentón
 - El rubio no lleva tomate
 - La a y la b
 - El rojo lleva cabezas de gambas y langostinos
69. ¿Cuál es el plato de verduras elaboradas hervidas o al vapor y después aliñadas con mantequilla o aceite de oliva?
- Legumbres glacée
 - panaché
 - Verduras a la aragonesa
 - Ninguna de las anteriores.
70. ¿Cómo se llama la salsa derivada de la española que incorpora salsa de vino de Madeira con adición de chalotas, trufa picada y jugo de trufa?
- Perigueux
 - Bordalesa
 - Robert
 - Cazadora
71. ¿Qué nombre recibe la salsa derivada de la bechamel que incorpora nata líquida?
- Mornay
 - Crema
 - Soubise
 - Aurora
72. ¿Cómo se denomina la salsa derivada de la Velouté de pescado que incorpora jugo de cocción de champiñones, glasa de fumet blanco, yemas, mantequilla y nata?
- Alemana
 - Parisien
 - Normanda
 - Suprema



Comunidad de Madrid

73. ¿Cómo se llama la salsa derivada de la de tomate que incorpora, ajo, albahaca, guindilla, tomate, etc.?
- Napolitana
 - Arrabiatta
 - Boloñesa
 - Puttanesca
74. ¿Cómo se llama la salsa derivada de la mahonesa a la que se le incorpora: cebolleta, pepinillos, alcaparras, yema de huevo duro, mostaza, perejil y perifollo?
- Remolada
 - Rosa o coctel
 - Andaluza
 - Tártara
75. ¿Qué nombre tiene la salsa hecha con ajos, tomates maduros, rebanadas de pan, almendras y avellanas tostadas, más pimientos secos o ñoras, aceite, vinagre de vino y sal?
- Romesco
 - Vizcaína
 - Allipebre
 - Chilindrón aragonés
76. La crema de guisantes se denomina:
- Crema Conti
 - Crema Polignac
 - Crema Saint Germain
 - Crema Rachel
77. La purrusalda es un plato típico de la cocina regional vasca, confeccionado entre otros ingredientes por patatas, puerros y:
- Merluza
 - Bacalao
 - Atún
 - Bonito
78. ¿Qué cantidad de líquido respecto a la de arroz utilizaremos para confeccionar un arroz caldoso?
- 2'5 o 3 veces
 - Entre 3 y 3'5 veces
 - 1'25 veces
 - Entre 3'5 y 4 veces
79. Señala el enunciado falso en lo que respecta a los rizottos:
- La elaboración se termina con la adición de queso (parmesano principalmente)
 - El arroz se incorpora cuando la totalidad del caldo o fondo esté hirviendo.
 - Son elaboraciones típicamente italianas
 - Pueden terminarse añadiendo al final de la elaboración un poco de mantequilla o algún producto lácteo
80. ¿A qué tipo de platos suelen acompañar los picatostes y las tortas secas?
- Crema y sopas.
 - Carnes.
 - Platos de ahumados.
 - Pescados



Comunidad de Madrid

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

81. ¿Cuál de las siguientes guarniciones se suele utilizar para las carnes a la parrilla?
- Cumberland
 - Enrique IV.
 - Gran Duc.
 - Du Barry.
82. La categoría comercial de los huevos son:
- A, B, C
 - EXTRA, A, B
 - EXTRA, A, B, C
 - Ninguna de las anteriores
83. El código que aparece en la cáscara de los huevos, el primer número indica...
- El país
 - Tipo de cría
 - La provincia
 - El municipio
84. ¿Cómo se llama la manera de hacer los huevos revueltos, hechos al baño María en la que el calor se aplica progresivamente?
- A la española
 - A la americana
 - A la italiana
 - A la francesa
85. ¿Cómo se llaman las láminas de pescado crudo (por ejemplo de atún, salmón, lenguado, etc.) condimentados con salsa de soja, pasta de wasabi o jengibre encurtido?
- Ceviche
 - Sashimi
 - Sushi
 - Poché
86. En el hervido de los cefalópodos, como el pulpo, con gran cantidad de colágeno en las fibras musculares, necesitan de una cocción prolongada, para su cocinado es necesario reblandecer la carne. ¿Qué técnica podemos emplear?
- El golpeado
 - La congelación
 - A, B son correctas
 - Ninguna de las anteriores



87. La técnica de cocinado más adecuada para la elaboración de moluscos es..
- Breseados.
 - Salteados.
 - Fritos
 - En salsa
88. Las gambas y los langostinos deben cocer el siguiente tiempo...
- 5mi
 - Cuando reanuden el hervor
 - 10mi.
 - Ninguna de las anteriores.
89. El papillote es una técnica culinaria, mediante la cual el alimento se realiza por.....
- Vapor
 - Aceite
 - Vinagre
 - Ninguna de las anteriores
90. ¿Con que otro nombre, más usual se conoce el steamer?
- Marmita a presión
 - Roner
 - Gastrovac
 - Vaporera a presión
91. Las hortalizas verdes se cuecen en.....
- Agua fría sin sal
 - Agua hirviendo sin sal
 - Agua hirviendo con sal
 - Agua fría con sal
92. ¿Qué tipo de colores transmiten sensación de serenidad y tranquilidad?
- Los fríos
 - los cálidos
 - Los neutros
 - Los templados
93. ¿Cómo se denomina el estofado en el que se aprovecha la sangre y los jugos del animal, especialmente indicado para platos de caza?
- Fricandó
 - Civet
 - Ragú
 - Fricassé
94. El estofado de carne de cordero cortada a dados y guarnecida con verduras variadas, muy típico en primavera y en época de pascua se denomina:
- Navarín
 - Ragôut
 - Fricandó
 - Fricassé



Comunidad de Madrid

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

95. Según el modelo de presentación clásico o tradicional, ¿en qué parte del plato debe situarse el elemento principal?
- En el centro
 - A la izquierda
 - En la parte inferior
 - A la derecha
96. ¿Qué tipo de presentación utilizarías para transmitir sensación de vitalidad?
- Asimétrica
 - Centrada
 - Simétrica
 - Lineal.
97. ¿Cómo se denomina el puré hecho con mezcla de puré duquesa (2/3) y pasta choux (1/3) con queso rallado que se moldea en forma de croissant y se fríe?
- Puré Loreto
 - Patata croqueta
 - Puré Dauphine
 - Puré parmentiere
98. ¿Qué nombre tiene la guarnición compuesta por patatas cortadas en rodajas y mantequilla fundida, que se cuecen en el horno entre 45 y 60 minutos hasta que estén tiernas y la superficie quede dorada?
- Patatas Anna
 - Patatas graten Dauphinois
 - Patatas delfín
 - Patatas boulangère
99. ¿Cómo se llama la guarnición clásica con nombre propio compuesta por fondos de alcachofa con salsa bearnesa y patatas doradas para carnes a la parrilla?
- Berni
 - Enrique IV
 - Cumberland
 - Conti
100. ¿Qué ingredientes componen la guarnición clásica con nombre propio denominada Niçoise?
- Macedonia de verduras
 - Puré de lentejas con tocino
 - Judías verdes, tomates y patatas doradas
 - Coliflor gratinada o en puré

PRUEBAS LIBRES PRUEBA PRÁCTICA

CICLO: HOTMO1 CÓDIGO: 0047		TÍTULO: TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA			MÓDULO: TÉCNICAS CULINARIAS		FECHA:
TIEMPO: 2 HORAS	UNIFORMIDAD (0,25 PTS.)	ORGANIZACIÓN Y LIMPIEZA (0,25 PTS.)	TÉCNICA APLICADA Y DESTREZA (0,5 PTS.)	MATERIAL (0,5 PTS.)	ACABADO Y DECORACIÓN (0,5PTS)	NOTA FINAL	
ALUMNO							
HUEVOS FLOR CON SALSA SOUBISSE (3 PTS.)							
TRUCHA EN PAPILOTE Y SALSA MUSELINA (3 PTS.)							
ARROZ PILAW (1 PTO.)							
PATATAS TORNEADASRISOLADAS (1 PTS.)							
TOTAL							



Dirección General de Formación Profesional
y Enseñanzas de Régimen Especial
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN
E INVESTIGACIÓN

Comunidad de Madrid

Simone Ortega

PRUEBA PRÁCTICA

ULINARIAS

FECHA:

PRUBAS LIRES EXAMÉN PRÁCTICO.

CICLO: HOTMO1 CÓDIGO: 0047	FECHA:
TÍTULO: TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA	
MÓDULO: TÉNICAS CULINARIAS	
TIEMPO: 2 HORAS	
ALUMNO:	
HUEVOS FLOR CON SALSA SOUBISSE. Para dos pax	
TRUCHA EN PAPILOTE Y SALSA MUSELINA. Para dos pax.	
ARROZ PILAW (guarnición para 4 pax)	
PATATAS TORNEADAS RISOLADAS 8ud	