



C.I.F.P. ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO

*Simone Ortega*

## Pruebas para la obtención del título de Técnico Grado Medio de Cocina y gastronomía/ Servicios en Restauración 2021

### OFERTAS GASTRONÓMICAS

#### INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA

- Complimentar los datos del aspirante antes del examen y firmar en todas las hojas que se entreguen.
- Tener disponible el DNI en la mesa.
- Señalar y escribir con tinta indeleble, que no sea roja, las respuestas y su desarrollo.
- Si se ha de rectificar una respuesta, trazar un aspa o tachar con una línea horizontal. No utilizar líquido corrector (Tippex).
- Utilizar solamente el papel facilitado por el examinador (con el sello y formato correspondiente).
- No utilizar material de consulta (salvo aquél que se autorice expresamente)
- .Dispone de 60 minutos para la realización de este examen.

#### CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN

- Cada respuesta correcta sumará +0,5 puntos.
- Cada respuesta incorrecta restará -0.25 puntos.
- Las respuestas en blanco ni suman ni restan.

*(Resolución de 12 de enero de 2021 de la Dirección General de Educación Secundaria, Formación Profesional y Régimen Especial)*

| DATOS DEL ASPIRANTE            |   |        | FIRMA |
|--------------------------------|---|--------|-------|
| APELLIDOS:                     |   |        |       |
| Nombre:                        | D.N.I. N.I.E. o Pasaporte:                        | Fecha: |       |
| Código del ciclo: (1)          | Denominación completa del título: (1)             |        |       |
| Clave o código del módulo: (1) | Denominación completa del módulo profesional: (1) |        |       |

(1) Consígnense las denominaciones exactas y los códigos reflejados en el anexo 1.a o 1.b de las presentes instrucciones.

| CALIFICACIÓN |
|--------------|
|              |

1. **¿Cuál de los siguientes nutrientes no está presente en las frutas de manera importante?**
  - a. Vitaminas
  - b. Lípidos
  - c. Fibra
  
2. **De los alimentos que se mencionan a continuación, ¿cuáles cumplen en nuestro organismo una función principalmente energética?**
  - a. Lechuga
  - b. Pan
  - c. Naranja
  
3. **Selecciona la respuesta correcta:**
  - a. Nutrientes esenciales son los que nuestro organismo es capaz de fabricar
  - b. Los macronutrientes los necesitamos en gran cantidad y constituyen la base de la dieta
  - c. Las vitaminas son un ejemplo de macronutriente
  
4. **Para la correcta confección de un menú:**
  - a. Utilizaremos salsas de composición similar o la misma base para diferentes platos con el objetivo de ahorrar costes
  - b. Serviremos pescados del mismo color en el primer y segundo plato
  - c. Evitaremos repeticiones de producto, servicio y presentación
  
5. **De los diferentes tipos de menús podemos afirmar que:**
  - a. En el menú concertado normalmente suelen asistir más personas de las acordadas inicialmente.
  - b. El menú carta hay que rotarlo diariamente
  - c. En el menú infantil se tiende a sustituir los dos platos por uno único principal
  
6. **El movimiento en la cocina que surge en los años 90, que apuesta por la creatividad en la cocina, utiliza productos de alta calidad y una tecnología avanzada se denomina:**
  - a. Nouvelle Cuisine
  - b. Cocina de Vanguardia
  - c. Cocina de fusión
  
7. **El Ternasco es:**
  - a. Una carne típica de Cataluña
  - b. Una plato de base de verdura típico de Castilla León
  - c. Una carne típica de Aragón
  
8. **El queso de Mahón, es típico de:**
  - a. Islas Baleares
  - b. Islas Canarias
  - c. Comunidad Valenciana
  
9. **La Escalivada es un plato típico de:**
  - a. Comunidad Valenciana
  - b. Cataluña
  - c. Murcia

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

**10. Los filloas son:**

- a. Un plato de cuchara típico de Extremadura
- b. Un plato de base de verduras típico de Asturias
- c. Un postre típico de Galicia

**11. Los quesos de Idiazábal o Roncal, son quesos con denominación de origen de:**

- a. Andalucía
- b. Castilla La Mancha
- c. Navarra

**12. La zona común entre cocina y sala destinada a limpieza del material proveniente de la sala: vajilla, cristalería, cubertería y otros materiales, se denomina:**

- a. Office
- b. Plonge
- c. Ninguna de las opciones es correcta

**13. Una partida es una persona o grupo de personas, que en una cocina, se encarga de la elaboración de una serie de platos o de la realización de unas actividades concretas.**

- a. Verdadero
- b. Falso

**14. El Entremetier se encarga de preparar:**

- a. Salsas y fondos
- b. Potajes, sopas, cremas
- c. Postres

**15. Las vitaminas hidrosolubles:**

- a. Se almacenan en el organismo
- b. Se eliminan por la orina la cantidad sobrante
- c. No se deben de reponer regularmente porque las genera nuestro organismo

**16. La satisfacción del cliente es la percepción que el cliente o la clienta tienen después de haber consumido un producto o servicio.**

- a. Verdadero
- b. Falso

**17. EL menú es una propuesta gastronómica:**

- a. Abierta
- b. Cerrada

- 18. Podemos encontrar huevos con jamón o bacon en un desayuno:**
- Continental
  - Inglés
  - Español
- 19. Un joven de 20 años, cuyas necesidades energéticas diarias es de 2500Kcal, se recomienda que ingiera en la merienda, dentro de una dieta equilibrada:**
- 500kcal
  - 250kcal
  - 350kcal
- 20. Una mujer adulta, cuyas necesidades energéticas diarias es de 3000 kcal, se recomienda que ingiera en la comida, una cantidad de proteínas igual a: (basándonos en una dieta equilibrada)**
- 105 gramos
  - 42 gramos
  - 500gramos