



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) 0046	Denominación completa del módulo profesional: (1) PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

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 síntomas determinan el buen estado del pescado fresco?
 - Agallas de color rojo burdeos, ojos hundidos y carne firme.
 - Agallas de color marrón, ojos salientes y carne firme.
 - Agallas de color rojo burdeos, ojos salientes y carne firme.
 - Agallas de color marrón, ojos hundidos y carne firme.
- ¿Cuál de las siguientes legumbres secas se hidratan en agua caliente?
 - Lentejas.
 - Garbanzos.
 - Judías.
 - La a y la c.
- ¿Qué es una estameña?
 - Una sartén para saltear pescados o carnes.
 - Una tela tupida para colar caldos.
 - Un tamiz para harinas.
 - Ninguna de las anteriores.
- ¿Dónde se sitúan las resistencias de una salamandra?
 - En la parte superior (techo) e inferior (suelo).
 - En la parte inferior (suelo).
 - En la parte superior (techo).
 - En todas las paredes.
- ¿A qué grupo pertenecen las siguientes hortalizas: tomate, calabacín, pimiento?
 - Tallos.
 - Frutos.
 - Flores.
 - Rizomas.
- Los huevos de tamaño L tienen un peso de:
 - 55 a 65 grs.
 - 63 a 73 grs.
 - 65 a 75 grs.
 - Más de 73 grs.
- Señalar cuáles de las siguientes piezas pertenecen al cuarto trasero del vacuno.
 - Contra, tapa, llana y morcillo.
 - Contra, redondo, babilla, tapilla.
 - Lomo alto, falda, pez, espaldilla.
 - Cantero, solomillo, brazuelo, cadera.
- Los pescados se clasifican en azules, blancos y semiblancos atendiendo a:
 - Su hábitat natural.
 - Su alimentación.
 - Su contenido en grasa.
 - Su contenido en agua.



9. El corte vertical con hueso de ración de un pescado plano entero se denomina:
 - a. Rodaja.
 - b. Suprema.
 - c. Medallón.
 - d. Trancha.

10. El horno de convección cocina el alimento:
 - a. A través de resistencias en todo el habitáculo.
 - b. Mediante aire caliente en movimiento.
 - c. Mediante vapor y placas radiantes.
 - d. Mediante leña.

11. Los huevos frescos al introducirlos en agua salada:
 - a. Se depositan en el fondo.
 - b. Flotan a media altura.
 - c. Sobresalen de la superficie.
 - d. Depende del tamaño del huevo.

12. Las freidoras funcionan con.....
 - a. Resistencias eléctricas.
 - b. Quemadores de gas.
 - c. Con zonas frías (agua) en la parte inferior.
 - d. Todas las anteriores.

13. Las bacterias más comunes capaces de contaminar son:
 - a. Salmonella.
 - b. Estafilococos.
 - c. Clostridium Botulinium.
 - d. Todas las anteriores.

14. La temperatura de peligro, que favorece la contaminación de los alimentos es:
 - a. 65°C.
 - b. 10°C.
 - c. 37°C.
 - d. 20°C.

15. E corte más fino es:
 - a. Mirepoixe.
 - b. Brunoise.
 - c. Paisana.
 - d. Ninguna de las anteriores.

16. Señala el corte longitudinal de diferentes grosores con piel y espinas, en pescados cilíndricos.
 - a. Trancha.
 - b. Medallón.
 - c. Rodaja.
 - d. Filete.

17. La temperatura comercial de conservación de congelados es de:
 - a. -14° C.
 - b. -18° C.
 - c. -24° C.
 - d. -16° C.



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

18. El Steak tartar se realiza con.....

- a. Solomillo.
- b. Morcillo.
- c. Culata de contra.
- d. Babilla.

19. La pierna de cordero también se denomina:

- a. Gigot.
- b. Silla.
- c. Cuna.
- d. Ninguna de las anteriores.

20. Señala el molusco :

- a. Nécora.
- b. Buey de mar.
- c. Gamba.
- d. Mejillón.

21. La nabiza sale del:

- a. Boniato.
- b. Apio.
- c. Nabo.
- d. Borraja.

22. Las patatas se clasifican según sus características de variedad, precocidad, presentación y cualidades organolépticas en:

- a. Primor.
- b. Nuevas.
- c. De conservación.
- d. Las tres respuestas anteriores.

23. La maquina Ronner se emplea:

- a. Para batir líquidos a gran velocidad.
- b. Para picar verduras a gran velocidad.
- c. Para cocer alimentos a temperatura controlada.
- d. Para pelar hortalizas.

24. La cañaila pertenece a los:

- a. Macruros.
- b. Branquiuros.
- c. Gasterópodos.
- d. Cefalópodos.

25. El desperdicio con respecto al peso bruto en el buey de mar es:

- a. 15%.
- b. 20%.
- c. 30%
- d. 60%.



26. Los espárragos blancos de jardín:
- Se cultivan enterrados.
 - Se cultivan sin cubrir de tierra.
 - Crece entre trigales.
 - Ninguna de las anteriores.
27. El Salsifí es:
- Una Raíz.
 - Un Rizoma.
 - Un Tubérculo.
 - Un Fruto.
28. La hierba aromática Ruibarbo se utiliza para:
- Pastelería.
 - Platos salados.
 - Encurtidos.
 - Industria conservera.
29. Las hierbas aromáticas son:
- Plantas secas o frescas que se utilizan en la cocina.
 - Solo las plantas secas que se utilizan en la cocina.
 - Solo las plantas frescas que se utilizan en la cocina.
 - Las plantas secas, las plantas frescas y los germinados que se utilizan en la cocina.
30. La pistola de bovino lo forman:
- La pierna y la falda.
 - La pierna y el lomo.
 - La falda y el lomo.
 - La espaldilla y el lomo.
31. El pichón tiene un peso de:
- 500 gr.
 - 1000 gr.
 - 1500 gr.
 - Ninguna de las anteriores.
32. El color de la carne depende de:
- La cantidad de hemoglobina que contiene.
 - La alimentación de la res.
 - La edad de la res.
 - De las tres anteriores.
33. ¿Cuál de los siguientes mariscos pertenecen a la familia de los macruros?
- Bígaro.
 - Percebe.
 - Bogavante.
 - Ostra.
34. La clara y la yema constituyen, respectivamente, con respecto al peso total del huevo:
- 60% y 40%.
 - 50% y 50%.
 - 40% y 60%.
 - 70% y 20%.



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

35. El Cardo es;

- a. Bulbo.
- b. Tallo.
- c. Raíz.
- d. Rizoma.

36. Para conservar el valor nutricional y las características organolépticas de las verduras, es preferible?

- a. Freírlas, al estar crujientes, conservan el valor nutricional.
- b. Ninguna opción es correcta.
- c. Dejarlas en remojo el mayor tiempo posible antes de cocinarlas.
- d. Hervirlas, con poca agua y a temperaturas no muy altas, o cocinarlas al vapor que contribuye aún más a conservar sus propiedades.

37. La mandolina se emplea para:

- a. Pasar líquidos de un recipiente a otro.
- b. Asar carnes y pescados a la plancha.
- c. Cocer pescados al caldo corto.
- d. Cortar hortalizas.

38. El Ras-el-hanout es:

- a. Una especia utilizada en la India.
- b. Mezcla de especias Marroquíes.
- c. Mezcla de pimientas.
- d. Ninguna de las anteriores.

39. Los productos de 5ª gama son:

- a. Las frutas y verduras frescas.
- b. Las frutas y verduras frescas lavadas y listas para consumir.
- c. Los productos cocinados, envasados al vacío y refrigerados.
- d. Los productos en conserva y semiconserva.

40. Las asaduras son:

- a. El conjunto de bazo, hígado y corazón.
- b. El conjunto de bazo, hígado, corazón y bofe.
- c. El conjunto de hígado, corazón y pulmones.
- d. El conjunto de bazo, pulmones y corazón.

41. Qué pieza de bovino es carne de primera:

- a. Babilla.
- b. Espaldilla.
- c. Pecho.
- d. Ninguna de las anteriores.



Comunidad de Madrid

42. El codillo de cerdo se encuentra en:
- El jamón.
 - La panceta.
 - En la paleta.
 - En el jamón y en la paleta.
43. El jengibre es:
- Rizoma.
 - Fruto.
 - Tallo.
 - Flor.
44. La macheta es:
- Un cuchillo para deshuesar.
 - Un cuchillo para filetear.
 - Un cuchillo para trocear piezas grandes con hueso.
 - Un cuchillo para trocear hortalizas.
45. La nata ligera es la que contiene:
- Un 50% o más de materia grasa.
 - Entre el 30% y 49% de materia grasa.
 - Entre el 29% y 12% de materia grasa.
 - Menos del 12% de materia grasa.
46. Los alimentos pueden alterarse por efectos:
- Químicos.
 - Físicos.
 - Biológicos.
 - Todas las anteriores.
47. La rustidera es:
- Una herramienta.
 - Un barreño.
 - Una marmita pequeña.
 - Una placa de horno.
48. A que hace referencia la palabra "pardina"
- A una lenteja.
 - A un garbanzo.
 - A un germinado.
 - A una alubia.
49. Como se le conoce también a la japuta.
- Como pijota.
 - Como corvina.
 - Como caballa.
 - Como palometa.
50. El encurtido es un método de conservación utilizado en:
- Pescados.
 - Carnes.
 - Hortalizas.
 - Ninguna de las anteriores .



Comunidad de Madrid

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

51. La hierba Luisa tiene un fino sabor a:
- Limón.
 - Menta.
 - Manzana.
 - Naranja.
52. La ajedrea tiene un sabor:
- Ligeramente picante.
 - Fuerte y acre.
 - Poco Aromático.
 - Ninguna de las anteriores.
53. La carne de pollo, macho o hembra, sacrificado al mes de edad y con 500 gr de peso en vivo, se trata de un
- Picantón.
 - Pintada.
 - Tomatero.
 - Ninguna de las anteriores .
54. ¿Son palmípedas?
- La tórtola, el ganso y la codorniz.
 - El faisán, la perdiz y la codorniz.
 - El pato, la oca y el ganso.
 - Ninguna de las anteriores.
55. La finalidad del marinado es romper las fibras de la carne y a la vez impregnarla de sabores y olores agradables. Se utiliza normalmente en:
- Pescados.
 - Crustáceos.
 - Setas.
 - La elaboración guisos, estofados o la salsa de la carne.
56. La paloma Torcaz tiene un peso medio de:
- 800 grs.
 - 300 grs.
 - 700 grs.
 - 500 grs.
57. Las crías de jabalí se llaman:
- Jabalines.
 - Jabatos.
 - Jabalinos.
 - Ninguna de las anteriores .
58. El hinojo en bulbo resulta excelente para:
- Pescados, sopas y carnes.
 - Carnes, embutidos y quesos.
 - Condimento de rellenos, cremas y ensaladas.
 - Pastas, pescados y huevos.



59. La seta de mayor volumen y peso es:
- Boletus.
 - Trompeta de la muerte.
 - Colmenilla.
 - Chantarella.
60. El basmati es:
- Una variedad de pasta.
 - Una variedad de cereal.
 - Una variedad de arroz.
 - Una variedad de legumbre.
61. El wonton:
- Son fideos de arroz.
 - Son granos de sémola.
 - Son obleas de pasta elástica.
 - Ninguna de las anteriores.
62. Los hongos son:
- Vegetales sin flor ni clorofila.
 - Vegetales con flor y clorofila.
 - Vegetales sin flor, ni clorofila que crece en lugares soleados.
 - Ninguna de las anteriores.
63. ¿Cuál es la harina no panificable?
- Maíz.
 - Avena.
 - Centeno.
 - Trigo.
64. Las trufas son:
- Peciolos Florales.
 - Hongos.
 - Tubérculos.
 - Raíces.
65. Los tirabeques son una variedad de la especie de:
- Las judías verdes.
 - Las habas.
 - Los espárragos.
 - Los guisantes.
66. Cuando hablamos del término “soufflé” en las hortalizas:
- Nos referimos a un tipo de corte de patata.
 - Nos referimos a un tipo de corte de zanahoria.
 - Nos referimos a un tipo de corte de alcachofa.
 - Nos referimos a un tipo de corte de hortalizas.
67. La cornicabra y el empeltre son:
- Variedades de alubias.
 - Variedades de uvas.
 - Variedades de aceitunas.
 - Variedades de tomates.



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

68. ¿Cuál de los siguientes términos no es un pimiento?
- Ñora.
 - Lamuyo.
 - Guindilla.
 - Rama.
69. Las sartén abatible tiene las mismas funciones que las marmitas, pero además, permite la elaboración de:
- Sopas y cremas.
 - Frituras y arroces.
 - Glaseados y gratinados.
 - Fondos.
70. El cebollino es:
- Un tallo de la familia de las cebollas.
 - Un tallo inmaduro del espárrago verde.
 - El brote joven del ajo.
 - Un germinado del puerro.
71. La paupiette es:
- Un filete enrollado sin relleno.
 - Un filete de pescado o carne sin relleno.
 - Un filete de pescado o carne sin relleno o con relleno.
 - Un filete plegado en dos con relleno.
72. El corte "avellana" aplicado a hortalizas se llama también:
- Paisana.
 - Diente de ajo.
 - Noisette.
 - Mirepoise.
73. El proceso de pasteurización llamado UHT es el que dura:
- 63°C durante 30 minutos.
 - 71- 89°C durante 15 segundos.
 - 150°C durante 2 segundos.
 - Ninguna de las anteriores.
74. Las semiconservas:
- Han recibido un tratamiento de esterilización en el envase.
 - Han recibido un tratamiento de uperización en el tarro y necesitan refrigeración.
 - Han recibido un tratamiento de esterilización y se conservan refrigeradas.
 - Han recibido un tratamiento de esterilización y se conserva a temperatura ambiente.
75. ¿Qué es el relevé?
- Es un documento para comprobar las existencias que se tienen al terminar la jornada.
 - Es un documento para comprobar el rendimiento de un género.
 - Es un documento para hacer el inventario de economato.
 - Es un documento para hacer el escandallo.



Comunidad de Madrid

76. La paprika es una variedad de:
- Pimienta.
 - Pimiento dulce.
 - Pimiento picante.
 - Ninguna de las anteriores.
77. El morcillo es una pieza que rodea:
- La tibia.
 - El cúbito y radio.
 - La tibia, el cúbito y el radio.
 - El fémur.
78. El novillo es el animal macho o hembra:
- Con más de cinco años.
 - Que no ha cumplido los cinco años.
 - Menos de un año.
 - De tres años máximo.
79. El carré hace referencia a:
- La falda de la res.
 - Al lomo de la res.
 - A la paletilla.
 - Al cuarto delantero de la res.
80. El micuit:
- Es el hígado de pato cocinado para obtener una temperatura en el interior de 70° C. a 85° C.
 - Es el hígado de pato cocinado para obtener una temperatura en el interior de 110° C. a 115° C.
 - Es el hígado de pato cocinado para obtener una temperatura en el interior de 120° C. a 125° C.
 - Es el hígado de pato cocinado para obtener una temperatura en el interior de 60° C. a 65° C.
81. La atmósfera modificada:
- Es un sistema de conservación por radiación.
 - Es un sistema de conservación por pasteurización.
 - Es un sistema de conservación por gases en un envase cerrado.
 - No es un sistema de conservación adecuado a productos frescos.
82. El ternasco tiene un peso en canal de:
- De menos de 8 kilos.
 - Inferior a 13 kilos.
 - Inferior a 15 kilos.
 - Superior a 13 kilos
83. El desangrado se utiliza en:
- Las alcachofas para evitar la oxidación.
 - Los cardos para blanquearlos.
 - El pepino por ser indigesto.
 - Las berenjenas para que pierdan el amargor.
84. La variedad de arroz Arborio es:
- De grano redondo y carnaroli.
 - De grano largo y tipo índica.
 - De grano medio y tipo japónica.
 - De grano largo y tipo japónica.



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

85. Que es la castañuela:

- a. La molleja de cordero.
- b. La molleja de ternera.
- c. La molleja de cerdo.
- d. La molleja del cabrito.

86. La chalota es:

- a. Un bulbo.
- b. Un tubérculo.
- c. Una raíz.
- d. Un fruto.

87. ¿Para qué se utilizan las picas?

- a. Para el lavado de los alimentos en la cocina y los enseres, tanto en la plonge como en el office.
- b. Para el lavado de las baterías y útiles en la cocina.
- c. Para llenar de agua los recipientes de gran tamaño.
- d. Para el uso exclusivo de lavado de manos .

88. El aceite de oliva es:

- a. Es una mezcla de aceite oliva virgen y aceite de oliva refinado.
- b. Es aceite de oliva virgen extra refinado.
- c. Es aceite de oliva lampante refinado.
- d. Es aceite de oliva sin refinar.

89. Una de las propiedades de las legumbres es:

- a. Proteínas.
- b. Vitaminas.
- c. Grasas.
- d. Ninguna de las anteriores.

90. Al alevín de la merluza se le llama:

- a. Pescadilla de rosca.
- b. Pescadilla.
- c. Pijota.
- d. Pescada.

91. El Agar agar se utiliza para::

- a. Dar brillo.
- b. Estabilizar confitura.
- c. Aromatizante.
- d. Todas las anteriores.

92. El tocino entreverado se saca de:

- a. Panceta.
- b. Pierna.
- c. Cuello.
- d. Carré.



93. Cuando hablamos de tindalización nos referimos a:
- Pasteurización.
 - Esterilización.
 - Uperización.
 - Las tres anteriores.
94. Los canónigos en bolsa, se presentan comercialmente como producto:
- De 5ª gama.
 - De 4ª gama.
 - De 3ª gama.
 - De 1ª gama.
95. La distribución diferida en restauración:
- Es la que hace referencia a que el consumo de alimentos se hace en un lugar distante de la zona de producción.
 - Es la que hace referencia a que el consumo de alimentos se hace junto a la zona de producción.
 - Es la que hace referencia a que el consumo de alimentos se hace en un catering.
 - Es la que hace referencia a que el consumo de alimentos se hace junto a la zona de producción y también en un lugar distante de la zona de producción.
96. Cuando se “capan” los cangrejos lo que hacemos es:
- Quitarles las pinzas.
 - Quitarles el caparazón.
 - Quitarles sus atributos sexuales.
 - Quitarles el abdomen.
97. La liebre se diferencia del conejo en:
- Que es más pequeña y tiene las orejas tiesas y más largas.
 - Que es más grande y tiene las orejas caídas y más largas.
 - Que más pequeña y tiene las orejas tiesas y pequeñas.
 - Que es más grande y tiene las orejas tiesas y más largas.
98. ¿Cómo se llama el azafrán de la India?
- Jengibre.
 - Cúrcuma.
 - Cardamomo.
 - Clavo.
99. El ahumado se puede hacer:
- En frío.
 - En caliente.
 - Templado.
 - En frío y en caliente.
100. Para introducir tiras de tocino en una pieza de carne para que no se reseque durante su cocción, ¿Qué utilizaremos?
- Aguja mechadora.
 - Aguja de bridar.
 - Aguja de coser
 - Acanalador.

PRUEBAS LIBRES PRUEBA PRÁCTICA

CICLO: HOTMO1				TÍTULO: TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA		MÓDULO: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS		FECHA:
TIEMPO: 2 HORAS	UNIFORMIDAD (0.25 PTS.)	ORGANIZACIÓN Y LIMPIEZA (0,25 PTS.)	TÉCNICA APLICADA Y DESTREZA(0.5PTS)	MATERIAL (0.5PTS)	ACABADO YDECORACIÓN (0.5 PTS.)	NOTA FINAL		
ALUMNO:								
CORTES DE HORTALIZAS (1 PTO.)								
PICADO PEREJIL (1 PTO.)								
TORNEADO CHAMPIÑÓN (1 PTO.)								
TORNEADO DE PATATAS (1 PTO.)								
JAMONCITO DE AVE (2 PTS.)								
SACAR LOMOS DE PESCADO SIN PIEL(2 PTS.)								
TOTAL								



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

Comunidad de Madrid

Simone Ortega

**RACIÓN Y
LIMENTOS**

FECHA:

PRUBAS LIRES EXAMÉN PRÁCTICO.

CICLO: HOTMO1 CÓDIGO: 0047	FECHA:
TÍTULO: TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA	
MÓDULO: PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	
TIEMPO: 2 HORAS	
ALUMNO:	
CORTES DE HORTALIZAS: 1 CEBOLLA, 1 ZANAHORIA, 1 PUERRO (Todo cortado en Brunoise)	
PEREJIL PICADO (Brunoise)	
TORNEAR CHAMPIÑÓN 4 UNIDADES	
TORNEAR PATATAS 4 UNIDADES	
JAMONCITO DE AVE 1UNIDAD (Formado con Jamoncito y contramuslo)	
SACAR LOMOS DE PESCADO SIN PIEL	