



## Pruebas para la obtención del título de Técnico Grado Superior Dirección de Servicios en Restauración 2021

### GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN

#### 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.
- Está permitido el uso de calculadora 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. Según la historia de la gastronomía, los primeros que empiezan a aderezar las comidas con condimentos como el orégano, el hinojo, el laurel, el tomillo, el cilantro fresco, la salvia, el comino, y la malva, son....:**
  - a. Los egipcios
  - b. Los romanos
  - c. Los griegos clásicos
  
- 2. A Paul Bocusse, se le considera el padre de...**
  - a. La Nouvelle cuisine
  - b. La cocina de vanguardia
  - c. La cocina de autor
  
- 3. El jamón de Jabugo y el de Trevélez, son productos típicos de la Comunidad Autónoma de...**
  - a. Andalucía
  - b. Castilla la Mancha
  - c. Extremadura
  
- 4. El melocotón de Calanda, es un producto con Denominación de Origen Protegida de la Comunidad Autónoma de...**
  - a. Aragón
  - b. Andalucía
  - c. Murcia
  
- 5. El orujo de Liébana, es un producto típico de la Comunidad Autónoma de...**
  - a. Asturias
  - b. Cantabria
  - c. Galicia
  
- 6. Los quesos de Arzúa-Ulloa y de San Simón da Costa, son quesos típicos de la Comunidad Autónoma de...**
  - a. Asturias
  - b. Cantabria
  - c. Galicia
  
- 7. Las rosquillas tontas y listas, con un postre típico de la Comunidad Autónoma de...**
  - a. Madrid
  - b. Castilla La Mancha
  - c. Castilla León
  
- 8. La harisa o la chermoula se utilizan para condimentar platos de la cocina de...**
  - a. Magreb
  - b. Mexicana
  - c. Asiática

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

- 9. El conjunto de procesos voluntarios por el cual incorporamos a nuestro organismo los alimentos se denomina:**
- Alimentación
  - Nutrición
  - Dietética
- 10. Las vitaminas y los minerales se consideran macronutrientes:**
- Verdadero
  - Falso
- 11. Las proteínas cumplen principalmente en nuestro organismo la función:**
- Energética
  - Plástica
  - Reguladora
- 12. La fructosa es...**
- Un monosacárido-hidrato de carbono simple
  - Un monosacárido-hidrato de carbono complejo
  - Un disacárido- hidrato de carbono complejo
- 13. ¿Qué tipo de vitaminas se almacenan en el organismo?**
- Las liposolubles
  - Las hidrosolubles
  - Ninguna de las opciones es correcta
- 14. El valor energético de 100 gramos de jamón cocido que contiene: 18 gramos de proteínas + 1,5 gramos de hidratos de carbono + 3 gramos de grasas, es de:**
- 22,5 kcal
  - 105 kcal
  - Ninguna de las opciones es correcta
- 15. El gasto energético total de una mujer que tiene un gasto energético basal o en reposo de 2000kcal, y realiza una actividad física ligera, es de:**
- 2500 kcal
  - 3000 kcal
  - 3280 kcal

- 16. Un adolescente que tiene unas necesidades energéticas diarias de 3200 kcal, se recomienda que ingiera en el desayuno, dentro de una dieta equilibrada:**
- a. 640 kcal
  - b. 800kcal
  - c. 960 kcal
- 17. La dieta vegana puede tener el riesgo de tener déficit de ácidos grasos omega-3, vitamina D y yodo:**
- a. Verdadero
  - b. Falso
- 18. Según la pirámide de los alimentos de la Fundación Dieta Mediterránea 2010, deberíamos consumir semanalmente más de 2 raciones de:**
- a. Legumbres
  - b. Ave o carne magra
  - c. Ambas opciones anteriores son correctas
- 19. Para el desayuno de una persona con necesidad de dieta baja en colesterol, pondremos una tostada con:**
- a. Aceite de oliva
  - b. Mantequilla
  - c. Mermelada
- 20. En una dieta de fácil digestión, se recomienda elevar la ingesta de café, como parte del aumento de ingesta de líquido:**
- a. Verdadero
  - b. Falso