



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: HOTS04	Denominación completa del ciclo formativo: Técnico Superior en Dirección de Cocina
Clave del módulo: 0502	Denominación completa del módulo profesional: Gastronomía y Nutrición

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.
- Cuide la presentación y escriba 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)

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

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

- Alimentos de 1º gama
- Alimentos de 2º gama
- Alimentos de 3º gama
- Alimentos de 4º gama
- Alimentos de 5º gama

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

- Austria
- Cabo Verde
- Portugal
- Francia
- Alemania
- 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