



Pruebas para la obtención de títulos de Técnico y Técnico Superior

MODELO PARA LA ELABORACIÓN DE LAS PRUEBAS

Convocatoria correspondiente al curso 2020-2021

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

INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA			
<ul style="list-style-type: none">- Cumplimentar los datos del aspirante antes del examen y firmar en todas las hojas que se entreguen.- Tener disponible el DNI en la mesa.- Rodear con un círculo la respuesta elegida. Si tuviese que corregir deberá tachar con un aspa de forma clara la respuesta errónea y rodear nuevamente con un círculo la correcta. 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 aquel que se autorice expresamente).- Esta primera parte de la prueba tendrá carácter eliminatorio, por lo que los alumnos deberán obtener una calificación igual o superior a 5 puntos para poder acceder a la segunda parte de la prueba.			
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN			
<p>La calificación de la prueba será la siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none">- Cada respuesta correcta sumará 0,10 puntos.- Cada respuesta errónea restará 0,05 puntos.- Las preguntas no contestadas ni sumarán ni restarán.- Para poder superar el módulo, el alumno deberá obtener una calificación igual o superior a 5 puntos en cada una de las pruebas.- La calificación final se calculará valorando un 40% la 1ª prueba de carácter conceptual y un 60% la 2ª prueba de carácter procedimental.			
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) 0048	Denominación completa del módulo profesional: (1) PRODUCTOS CULINARIOS		

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

CALIFICACIÓN
.....



**Comunidad
de Madrid**

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

Simone Ortega

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

CONTENIDO DE LA PRUEBA:

- Según la relación entre la producción y el consumo, podemos clasificar a los establecimientos en dos grandes grupos:
 - Activos y pasivos.
 - Directa y diferida.
 - Impulsivo y experimental.
 - Racional y sugestionado.
- ¿Cómo llamamos a los establecimientos en los que la elaboración de las comidas y su distribución suceden en el mismo espacio?
 - Centros de restauración activos.
 - Centros de restauración in situ.
 - Centros de restauración directa.
 - Centros de restauración racional.
- Utilizan una modalidad de producción diferida:
 - Las empresas de catering.
 - Los restaurantes.
 - Puntos de venta ambulantes.
 - Puntos de comida tipo: Street food.
- En los sistemas de transporte de comida, debe hacerse en contenedores isotérmicos a una temperatura de:
 - Entre 50° y 60° C.
 - No inferior a 65° C.
 - Entre 60° y 65° C
 - Siempre menor a 60° C.
- ¿A qué denominamos cocinas satélites?
 - A las cocinas de producción culinaria.
 - A pequeños office que se disponen en un edificio.
 - A cocinas para la regeneración.
 - Una dependencia de la cocina con tareas autónomas, de apoyo a la cocina central.
- La zona de limpieza de batería de cocina se denomina:
 - Plonge
 - Office.
 - Sala de limpieza.
 - Economato
- El diseño de las cocinas en forma de L, se entiende al diseño que:
 - Es muy conveniente en espacios muy alargados, se visualizan las diferentes áreas de manera muy clara.
 - Se utiliza para optimizar espacios cuadrados.
 - Se utilizan en centros de producción para trabajar en cadena, teniendo buena visibilidad entre las diferentes partidas.
 - Se da en espacios pequeños e irregulares, quedando bien determinadas las áreas.

8. ¿De éstos chef, ¿cuál no es un cocinero representativo del siglo XX sino del siglo XXI?
- Joel Robuchon.
 - Pedro Subijana.
 - Paul Bocuse.
 - Eneko Atxa.
9. ¿En qué época aparecen las primeras escuelas de hostelería en el mundo?
- Tras la segunda guerra mundial.
 - Al principio de la Guerra Civil española.
 - Tras la primera revolución industrial.
 - En la época de los grandes descubrimientos, con la llegada de nuevos productos.
10. Los quesos de Arzúa-Ulloa, San Simón y de Tetilla son típicos de:
- País Vasco.
 - La Rioja.
 - Galicia.
 - Cataluña.
11. ¿Dónde se ubican los ríos por su calidad de salmones y truchas?
- Alicante.
 - Galicia.
 - Asturias.
 - León.
12. La anchoa de Santoña es un producto típico de Cantabria, y se denomina así por su proceso de elaboración, pero ¿con qué pescado se elabora?
- Sardina.
 - Boquerón.
 - Chicharro.
 - Jurel.
13. En relación con la anchoa, como pescado azul. ¿Cuándo empieza su temporada de captura?
- Primavera
 - Verano.
 - Otoño.
 - Invierno.
14. La porrusalda, el chuletón Villagodio y la merluza en salsa verde, son platos típicos de:
- La gastronomía gallega.
 - La gastronomía andaluza.
 - La gastronomía manchega.
 - La gastronomía vasca.
15. Los quesos Gaztazarra, el Roncal y el Idiazábal se producen principalmente en:
- Castilla y León.
 - País vasco.
 - Galicia.
 - Navarra.
16. Los sellos IGP Valles del Sadacia, DOP Peras del Rincón del Soto y IGP Coliflor de Calahorra pertenecen a la gastronomía de:
- León.
 - Aragón.
 - La Rioja.
 - Murcia.

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

17. La caldereta de Alcañiz es un plato típico de la gastronomía de:
- La cocina aragonesa.
 - La cocina manchega.
 - La cocina asturiana.
 - La cocina extremeña.
18. Las butifarras son típicas de la gastronomía y cultura de:
- Extremadura.
 - Andalucía.
 - Catalana.
 - Gallega.
19. ¿Qué verduras contiene la escalibada?
- Berenjena, pimiento rojo, cebolla, tomate y ajo.
 - Calabacín, pimiento rojo, pimiento verde pimiento de piquillo y ajo.
 - Patata, calabacín, pimientos de piquillo, ajo y sal.
 - Cebolla, patata, berenjena, seta y aceitunas negras.
20. ¿En qué comunidad destaca el ganado ovino, por su excelente calidad?
- Castilla la Mancha.
 - Extremadura.
 - Valencia.
 - Castilla y León.
21. Los fresones, los ajos finos, y los melones de Villaconejos son productos procedentes de:
- Castilla la Mancha.
 - Castilla y León
 - Madrid.
 - Aragón.
22. La receta de gallina en pepitoria se elabora con:
- Huevo, cebolla, azafrán, almendras.
 - Piñones, azafrán, pan frito y vino blanco.
 - Pimiento rojo, ajo, vino blanco y pan frito.
 - Setas, alcachofas, azafrán y jamón.
23. Los escabeches, es un tradicional método de conservación, sobre todo para conservar, caza y pescado. ¿De qué región es más típico este sistema de conservación?:
- De las Islas Canarias.
 - De Castilla la Mancha.
 - Región de Murcia.
 - La Comunidad valencia.
24. El All-i-Pebre es una elaboración que habitualmente se aplica a la anguila. ¿De qué Comunidad Autónoma es típica?:
- Comunidad Valenciana.
 - Comunidad de Madrid.
 - Cantabria.
 - Asturias.

25. El All-i-Pebre es:
- Una salsa con base de ajo, guindilla, cebolla y fumet.
 - Una salsa con base de ajo, puerro, cebolla, zanahoria y setas.
 - Una salsa con base de ajo, guindilla y perejil.
 - Una salsa con base de ajo, aceite y pimentón.
26. Uno de los ingredientes fundamentales en la elaboración de una paella valenciana es:
- La costilla de cerdo.
 - El garrofó.
 - La anguila ahumada.
 - El magro de cerdo.
27. El “Arroz de Calasparra” es una de las tres D.O.P. de arroz que existen en España, ¿de qué región proceden?
- Cataluña.
 - Andalucía.
 - Murcia y Castilla-La Mancha.
 - Murcia.
28. ¿Qué ingredientes contiene el Atascaburras?
- Patata cocida, aceite de oliva y bacalao.
 - Patata cocida, pimentón y tocino.
 - Patata cocida, coliflor, torreznos y aceite de oliva.
 - Garbanzos cocidos, huevo escalfado, y migas de perdiz estofada.
29. La Torta del Casar es un queso típico de Extremadura, ¿Cuáles son sus características?
- Queso curado procedente de leche cruda de vaca.
 - Queso semilíquido procedente de leche de oveja.
 - Queso semi-curado procedente de leche de oveja y vaca.
 - Queso curado procedente del cuajo animal.
30. Los jamones de Jabugo se producen en:
- Salamanca.
 - Sevilla.
 - Huelva.
 - Burgos.
31. ¿Qué ingredientes contiene el salmorejo?
- Ajo, tomate, pan candeal, aceite y vinagre.
 - Ajo, tomate, pepino, pimiento rojo, aceite y vinagre.
 - Ajo, tomate, aceite y vinagre.
 - Ajo, tomate, aceite, cebolla, vinagre y pan.
32. Los quesos de Mahón son quesos con D.O.P. ¿de qué comunidad autónoma?:
- Baleares.
 - Cantabria.
 - Extremadura.
 - Castilla la Mancha.
33. Los mojos son elaboraciones típicas de las Islas Canarias y se elaboran con base de:
- Cebolla, puerro, apio, perejil, aceite y cilantro.
 - Pimientos, ajo, pimentón, comino, aceite, vinagre, perejil, tomate.
 - Cebolla, pimientos, manteca de cerdo, aceite, vinagre y sal.
 - Apio, patata, pimientos, comino, aceite, vinagre y sal.

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

34. Una salsa con base de champiñones en láminas, salteado con mantequilla y chalotas, vino blanco, demiglace, salsa de tomate y perejil picado, se denomina:
- Salsa Nantua.
 - Meuniere.
 - Colbert.
 - Cazadora.
35. Los países nórdicos gozan de fama por sus:
- Ahumados y salazones de pescados, bacalaos, salmones o arenques.
 - Sus carnes y variedad de pasteles de carne.
 - Gran variedad de embutidos, panes de todo tipo y cervezas.
 - Su abundante marisco y aceite de oliva.
36. ¿Cuáles son los ingredientes básicos de una ensalada Caprese?
- Tomate, queso curado, pepino y prosciutto.
 - Piña, mozzarella, aguacate y albahaca.
 - Tomate, albahaca y mozzarella de buffala.
 - Espinaca, cherries, nueces y pepperoni.
37. La cocina china siempre busca contrastes mezclando los cuatro sabores fundamentales (dulce, amargo, ácido y salado), pero ¿Cómo denominan ellos al quinto sabor?
- Agridulce.
 - Umami.
 - Agrio.
 - Xián.
38. El sushi se elabora con arroz, ¿Cuál es el más recomendable?
- De variedad Bomba.
 - De variedad Venere.
 - De variedad Basmáti.
 - De variedad Jasmín.
39. ¿Cómo se llama la elaboración a base de berenjenas, carne de cordero y tomate?
- Moussaka.
 - Ayran.
 - Kibbeh.
 - Tandori.
40. ¿Cuál es la base de la alimentación de Centroamérica?
- El maíz y la variedad de pescado.
 - Las alubias y los ahumados.
 - Maíz, alubias rojas y el arroz.
 - Maíz, ternera y cordero.
41. ¿Los cebiches, son una de las elaboraciones más ricas de toda Sudamérica, ¿Dónde nace dicha elaboración?
- Brasil.
 - Perú.
 - Colombia.
 - Chile.

42. ¿Cómo se denomina a uno de los guisos más representativos de la cocina de los países del Magreb y Egipto, con base de verduras, pollo o cordero y gran variedad de especias?
- Harira.
 - Bastela.
 - Tajín.
 - Tabulé.
43. Las Alubias de La Bañeza, con sello I.G.P, se producen en la comunidad autónoma de:
- Castilla y la Mancha.
 - Rioja.
 - Galicia.
 - Castilla y León.
44. Las nuevas tecnologías nos ayudan en el trabajo. ¿A qué nos ayuda un Roner?
- Se emplea para generar espumas muy ligeras, basa su funcionamiento en cargas de N₂O.
 - Se emplea para sorbetes, helados y espumas. Se emplea el producto congelado a la acción de unas cuchillas y una inyección de aire a presión.
 - Es un equipo que permite cocinar e impregnar al vacío.
 - Se emplea para cocinar al vacío, en un baño maría con una temperatura controlada.
45. ¿Cuál es el único gelificante formado por proteínas, por lo que es el único que podemos utilizar para realizar espumas?
- Agar agar.
 - Gellan.
 - Kappa.
 - Colas de pescado.
46. El proceso de esferificación consiste en añadir, a un producto licuado, una pequeña cantidad de alginato sódico entre:
- 1-4 gr/litro.
 - 4-7 gr/litro.
 - 12-17 gr/litro.
 - 17-20gr/litro.
47. ¿Cuándo una preparación, tiene un alto contenido de acidez, conviene añadir, como elemento corrector de 3 a 5 gr/litro de:
- Cloruro sódico
 - Glutamato cálcico.
 - Citrato sódico.
 - Cloruro potásico.
48. ¿Qué características tiene el nitrógeno líquido?:
- Incoloro e inodoro.
 - Un líquido pero maleable.
 - Un gas que se mantiene en estado líquido siempre.
 - Un gas que sólo utiliza la industria alimentaria.
49. ¿Qué producto genera esponjosidad cuando lo incorporamos a un sifón?:
- Mantequilla
 - Claros de huevo.
 - Leche.
 - Colas de gelatina.
50. En la realización de un aire, la lecitina hace de emulsionante, pero ¿qué función tiene la grasa que se añade en el preparado?:
- Potenciador de sabor.
 - Gelificante.
 - Conservante.
 - Estabilizante.

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

51. La industria alimentaria utiliza el nitrógeno líquido para la ultracongelación. Éste se encuentra a una temperatura de:
- 250° C.
 - 139° C.
 - 196° C.
 - 179° C.
52. Las ventajas de la cocción al vacío frente a la cocción tradicional son:
- Una menor pérdida de jugos y mejor textura.
 - Un ahorro energético.
 - Permite conservar el producto varias semanas sin abatir.
 - Una mayor pérdida de jugo interior y una mejor organización del producto en frío.
53. ¿A qué temperatura debemos de cambiar el huevo fresco por un ovoproducto pasteurizado?
- Sólo en elaboraciones donde el producto se quede crudo.
 - No es necesario, siempre y cuando el huevo tenga fecha de caducidad.
 - No es necesario, ya que en el corazón del producto llega a una temperatura de 90° C.
 - Cuando no se pueda aplicar un tratamiento térmico no inferior a 75° C en el centro del producto.
54. La merluza, el gallo y el rodaballo son:
- Pescados azules.
 - Pescados semigrasos.
 - Pescados magros.
 - Pescados grasos.
55. Los moluscos son mariscos con mucho sabor yodado y a mar, como, por ejemplo:
- Gamba blanca.
 - Almejas.
 - Bogavante.
 - Percebe.
56. ¿Cuál de estos pescados entra dentro del grupo de los denominados pescados grasos?
- Atún.
 - Bacalao.
 - Rodaballo.
 - Abadejo.
57. Los pescados azules hacen viajes largos a lo largo de su vida en los que acumulan:
- Vitaminas.
 - Omega 3.
 - Hierro.
 - Vitaminas B.
58. ¿Cuándo empieza la temporada del atún rojo de almadraba?:
- Otoño.
 - Verano.
 - Primavera.
 - Invierno.

59. ¿Cuándo empieza la temporada del besugo?
- Otoño.
 - Primavera.
 - Verano.
 - Invierno.
60. Una de las características fundamental que tienen los pescados azules es:
- La cabeza es grande y forma achatada.
 - Poseen la cola en forma de flecha.
 - No tienen espinas.
 - Su aleta es recta.
61. Cómo se denominan a los sellos de calidad, que nos garantizan unos regímenes de calidades para proteger los productos agroalimentarios.
- Sello IGE.
 - Sello IGP.
 - Sello DOP.
 - Sello TGE.
62. La interpretación de una receta clásica con técnicas culinarias modernas se denomina:
- Cocina creativa.
 - Trampantojo.
 - Reconstrucción.
 - Deconstrucción.
63. La técnica en cocina es:
- Las habilidades profesionales adquiridas.
 - El empleo de tecnología.
 - El empleo de medios y utensilios modernos.
 - Las habilidades técnicas de uso de nuevos utensilios de cocina.
64. Crear combinaciones aleatorias mediante una tabla de producto y técnica nos permite:
- Realizar múltiples combinaciones para platos nuevos o reelaborar los ya existentes.
 - Crear combinaciones infinitas, todas ellas satisfactorias.
 - Da lugar a mucha confusión, ya que muchas darían pésimos resultados.
 - Crea combinaciones de productos complementarios que siempre resulta satisfactorio.
65. ¿Cómo se denomina en cocina a la suma de reflexión, curiosidad, técnica, conocimiento de la profesión, trabajo en equipo y conocimiento de la documentación gastronómica?:
- Expectativa.
 - Creatividad.
 - Satisfacción gastronómica.
 - Viabilidad culinaria.
66. El conocimiento de los productos debe fundamentarse en:
- Conocer el producto, presentación comercial, aplicaciones, técnicas y tratamientos.
 - Disponer de buenos catálogos de productos y estar en línea directa con los proveedores.
 - Disponer siempre de productos frescos y de temporada.
 - Ir cada día al mercado y ver in situ las calidades de los productos.
67. ¿Cuál es la variedad más antigua de trigo que se conoce?
- Kamut.
 - Común.
 - Duro.
 - Espelta.

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

68. Los historiados consideran las fermentaciones como una fase muy importante en el desarrollo de la evolución humana. Las fermentaciones se realizaban gracia al uso de:
- Hongos y levaduras.
 - Levaduras químicas.
 - Enzimas y levaduras.
 - Levaduras e impulsores.
69. Los productos básicos en la era romana en la península ibérica eran:
- Harina, pan y aceite.
 - Harina, agua y embutidos.
 - Pescados frescos, pan y quesos.
 - Leche, pescado y salazones.
70. El Garum era una salsa muy apreciada en la Antigua Roma y consistía en:
- Una salsa de pescados preparados con vísceras fermentadas de los propios pescados.
 - Una salsa que se realizaba con el tuétano del interior de los huesos del ganado vacuno.
 - Una salsa mezclada con fermentos de leche, sesos y soja fermentada.
 - Una pasta que se realizaba con sésamo, azúcar, algas y jengibre fresco rallado.
71. El descubrimiento de América nos aportó numerosos productos. Como contrapartida se llevaron a América otros:
- Patata, café, maíz y pimientos.
 - Ganado vacuno, caprino, ovino y porcino, trigo y la vid.
 - Gallinas, caña de azúcar, alubias y miel.
 - Ganado, olivos, almendros, café y chocolate.
72. ¿En qué siglo tiene lugar el nacimiento de la gran cocina francesa?
- Siglo XV.
 - Siglo XVI.
 - Siglo XVII.
 - Siglo XVIII.
73. A principios del siglo XX se empieza a utilizar la cocina de Escoffier, que se basan en:
- Más complejidad en las salsas, respeto al sabor del producto y decoraciones más simples.
 - Fondos únicos y bresas muy complejas, además de incorporar el trinchado en la sala.
 - Guarniciones compuestas, piezas montadas de buffet y artilugios decorativos.
 - Creó las cinco grandes salsas: española, velouté, bechamel, demiglace y tomate.
74. Las cartillas de racionamiento en España, tras la Guerra civil, contribuyó a:
- La generalización del arroz y de la mantequilla.
 - La cocina con manteca de cerdo.
 - Al conocimiento de los pescados frescos frente a las salazones.
 - La generalización del arroz y del aceite de oliva.
75. En 1967, ¿qué chef impone el servicio emplatado en restaurante?:
- Roger y Alain Duchase.
 - Pierre y Michael Robuchon.
 - Pierre y Jean Troisgros.
 - Alexandre y Paul Bocuse.

76. ¿Qué cocinero encabezó la nueva cocina vasca?
- Karlos Arguiñano.
 - Bruno Oteiza.
 - Juan Mari Arzak.
 - Andoni Luís Aduriz.
77. ¿Cómo denominamos al movimiento que surgió en Italia en 1986 que utiliza productos tradicionales, de proximidad, ecológicos y con menos emisiones contaminantes:
- Gastro eco.
 - Slow food.
 - Healthy food.
 - Street food.
78. ¿Qué entendemos como gastrobotánica?
- A una cocina que se basa en productos frescos de la huerta, muchos de ellos poco utilizados, a los que se aplican tratamientos mínimos.
 - Se trata a la nueva denominación de cocina vegetariana interpretada por grandes chefs.
 - Es una cocina con elaboraciones exclusivamente vegetales, con pequeñas guarniciones en carne o pescado.
 - Se denomina a la fusión de la cocina vegana y vegetariana.
79. La cultura panarra se basa en:
- Es un movimiento que ha llevado la cultura del cava y su descorchado a los restaurantes.
 - En ofrecer una nueva cultura vegetal, donde carnes y pescados pasan a segundo plano.
 - Ofrecer única y exclusivamente un menú sin el consumo de postres.
 - Es un término que utilizan los chefs de cocina para llevar la cultura del pan al restaurante.
80. ¿Cuál es el chef que más estrellas michelín ha conseguido en todo el mundo?:
- Paco Roncero.
 - Joel Robuchon.
 - Martín Berasategui.
 - Heston Blumenthal.
81. ¿Cuál de estos alimentos es proteico?:
- Azúcar.
 - Carne.
 - Verduras.
 - Frutas.
82. Si un comensal es alérgico al gluten, ¿qué alimento no debemos de añadir en su menú?
- Harina de trigo.
 - Huevos y lácteos.
 - Harina de centeno.
 - Harina de maíz.
83. En un menú vegano, ¿Cuál de estos alimentos no puede contener?:
- Huevo.
 - Leche de almendras.
 - Soja.
 - Aguacates.
84. ¿Qué dieta es específica para los pacientes de elevada edad y estados de convalecencia y no podemos permitir que caiga en desnutrición?
- Dieta líquida
 - Dieta semi-líquida.
 - Dieta blanda.
 - Dieta basal.

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

85. El diseño de las cocinas en forma de L, se entiende al diseño que:
- Es muy conveniente en espacios muy alargados, se visualizan las diferentes áreas de manera muy clara.
 - Se utiliza para optimizar espacios cuadrados.
 - Se utilizan en centros de producción para trabajar en cadena, teniendo buena visibilidad entre las diferentes partidas.
 - Se da en espacios pequeños e irregulares, quedando bien determinadas las áreas.
86. Según su grado de frío, la cadena de frío refrigerada, aplica una temperatura refrigerada de:
- De 8°C con una caducidad de 3 días.
 - De 6°C con una caducidad de 7 días.
 - De 10°C con una caducidad de 2 días.
 - De 3°C con una caducidad de 5 días.
87. ¿Cómo se debe proceder en el proceso de abatimiento de elaboraciones?:
- Desde el final de la cocción hasta los 10° C, debe de transcurrir 2 horas como máximo.
 - Desde el final de la cocción hasta los 16° C, debe de transcurrir 3 horas como máximo.
 - Desde el final de la cocción hasta que lo introducimos en el congelador debe de transcurrir 30 minutos como máximo.
 - Ninguna de las afirmaciones es correcta.
88. En la cocina de ensamblaje se trabaja con...
- Con productos de cuarta y quinta gama.
 - Sólo productos de quinta gama.
 - Con productos semielaborados o elaborados.
 - Con género de tercera y cuarta gama.
89. ¿Los ultra congelados y congelados a que gama de procesado pertenecen?
- Gama I
 - Gama II.
 - Gama III.
 - Gama IV.
90. La comanda, es el documento que permite ejecutar los pedidos solicitados por el cliente, pero ¿cuántas copias se emiten normalmente?:
- Dos, una para el maître y otra para el jefe de cocina.
 - Dos, una para el jefe de rango y otra para el jefe de partida.
 - Tres, una para el jefe de cocina, personal de sala y la última para la caja.
 - Tres, una para el jefe de cocina, personal de sala y la última para pastelería.
91. ¿Qué funciones tiene el chef steward?:
- La gestión de la logística de eventos especiales y equipos de limpieza.
 - Se encarga de sustituir al chef ejecutivo.
 - Es el responsable de desarrollar la oferta gastronómica.
 - Se responsabiliza de todos los procesos relacionados con la contratación de personal de cocina.
92. ¿Qué documento de cocina permite controlar el coste de los alimentos?
- La ficha técnica.
 - La hoja de género.
 - El escandallo.
 - El relevé.

93. La gestión de proveedores ¿puede influir en el food cost de un restaurante?:
- No, solo evita el sobre dimensionamiento.
 - Si, por ejemplo, negociando precios dependiendo de las demandas productivas.
 - No, la gestión de proveedor su finalidad es la de controlar las calidades de los alimentos.
 - Si, ayudando a que no haya roturas de stock.
94. Las dietas hipocalóricas se basan en:
- Reducir la ingesta de hidratos de carbono, grasas y azúcares.
 - Fomenta el uso de fruta, verdura fresca e hidratos de carbono.
 - Consiste en suprimir la sal de la dieta.
 - Se aplica a pacientes que suelen tener problemas alimenticios.
95. ¿Cuál de estos productos son edulcorantes sintéticos?
- Sacarina.
 - Sirope de arce.
 - Stevia.
 - Las melazas.
96. ¿Una alergia alimentaria es lo mismo que una intolerancia alimentaria?
- Es verdadero.
 - Es falso.
 - Dependiendo del producto que sea la alergia.
 - Dependiendo del grado de intolerancia de la persona.
97. ¿Conoces los alimentos más alérgicos en la infancia?:
- La leche, el huevo y el pescado, seguido de las legumbres y los frutos secos.
 - El trigo y la leche
 - Los frutos rojos, el trigo y la leche.
 - El maíz, todos los lácteos, azúcar.
99. ¿Sabes identificar los alérgenos de un plato? ¿Cuáles hay en la pasta carbonara?
- Gluten, lácteos y huevo.
 - Trigo y leche.
 - Gluten, lácteos y dióxido de azufre.
 - Huevos, frutos de cáscara y gluten.
98. ¿Cuáles son los ejes que debe de tener un establecimiento culinario, para desarrollar su actividad?:
- Una buena plantilla, una oferta gastronómica, y un buen líder.
 - Un buen local, con una buena localización y un sistema de organización.
 - Un modelo de negocio, un sistema de organización, una oferta gastronómica y unos procedimientos normativos.
 - Una buena plantilla, con un sistema de organización y un modelo de negocio.
100. ¿Conoces los síntomas más frecuentes de una alergia alimentaria?
- Reacciones anafilácticas.
 - Reacciones gastrointestinales.
 - Reacciones cutáneas.
 - Todas las respuestas son correctas.



Comunidad
de Madrid

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

Simone Ortega

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



**Comunidad
de Madrid**

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

Simone Ortega