

Pruebas para la obtención de títulos de Técnico y Técnico Superior

MODELO PARA LA ELABORACIÓN DE LAS PRUEBAS

Convocatoria correspondiente al curso 2022-2023

(Resolución de 13 de diciembre de 2022 de la Dirección General de Educación Secundaria, Formación Profesional y Régimen Especial)

DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I./ N.I.E.	Fecha:	

Código del ciclo: (1)	Denominación completa del título: (1)
HOTM01	TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA
Clave o código del módulo: (1)	Denominación completa del módulo profesional: (1)
0046	PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA FASE A
<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 o documento identificativo equivalente en la mesa. - No se permiten teléfonos móviles ni otros dispositivos durante la prueba - Rellenar el cuadro situado al final del documento con la letra mayúscula correcta correspondiente a cada pregunta. No se corregirá ninguna pregunta que no esté contestada en dicho cuadro de forma clara. Escribir con tinta indeleble, que no sea roja. - Si se ha de rectificar una respuesta usar líquido corrector (Tippex). - Utilizar solamente el papel facilitado por el examinador (con el sello y formato correspondiente). - La duración de la prueba es de una hora.
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN
<p>Indíquese:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 (cinco puntos) o superior para poder acceder a la prueba práctica. - Dicha prueba tiene un valor del 40% de la nota final.

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

CALIFICACIÓN
.....

DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I./ N.I.E	Fecha:	

CONTENIDO DE LA PRUEBA:

- 1) ¿Qué secuencia de procesos relacionados con la preparación y elaboración de la oferta gastronómica se llevan a cabo en una cocina profesional?
 - a) Aprovisionamiento externo, operaciones de almacenaje, aprovisionamiento interno, preelaboración, mise en place, elaboración de la oferta y preparación para su dispensación.
 - b) Recopilación y preparación, cocción y transformación, conservación, regeneración y emplatado.
 - c) Aprovisionamiento interno, preelaboración y cocción.
 - d) Preelaboración, elaboración de la oferta y emplatado.
- 2) La cocina profesional...
 - a) Ninguna de las tres opciones.
 - b) Es el espacio de un establecimiento de restauración en el que se llevan a cabo todos los procesos relacionados con la preparación y elaboración de la oferta gastronómica.
 - c) Es la cocina de los establecimientos de restauración como restaurantes, hoteles, comedores y bares.
 - d) Es la cocina de los establecimientos de restauración solamente para colectivos.
- 3) Las zonas de almacenaje....
 - a) Son los espacios en que se guardan el menaje y vajilla de las partidas y zonas del restaurante.
 - b) Son los espacios del establecimiento en que se guardan las materias primas, preelaborados o preparados para el pase diario.
 - c) Son los espacios para almacenar todo el mobiliario del restaurante necesario para montar banquetes o eventos especiales.
 - d) Son los espacios en que se guardan los productos o materias primas que recibimos de las empresas proveedoras.
- 4) El economato o almacén es el lugar:
 - a) De almacenamiento en que se guardan los alimentos perecederos.
 - b) Condicionado para el almacenaje del vino y otras bebidas alcohólicas y no alcohólicas donde la humedad, temperatura y ventilación están controladas.
 - c) Donde se localiza el departamento de economía del establecimiento.
 - d) En que se guardan los alimentos y otras provisiones que no necesitan refrigeración.
- 5) Los espacios de un economato deben tener una serie de condiciones que permitan garantizar la buena conservación de los alimentos, así:
 - a) Serán espacios secos, con una humedad de entre el 50% y el 60% y dispondrán de una buena ventilación.
 - b) Serán espacios frescos y con una temperatura estable (en torno a los 15 °C), aunque puede oscilar entre los 10 °C y los 21 °C.
 - c) Su iluminación será artificial.
 - d) Todas las respuestas son correctas.
- 6) En las dependencias del economato....
 - a) Se ha de evitar la existencia de sumideros de desagüe en el suelo.
 - b) No es necesario que las paredes sean resistentes y de fácil limpieza.
 - c) Se pueden almacenar los productos en cajas de madera, recipientes de vidrio o en contacto directo con el suelo.
 - d) Se ha de evitar que haya fuentes de calor como calderas u hornos.
- 7) En función de las necesidades de conservación de los productos, se dispondrá de....
 - a) La antecámara, la poscámara y la cámara reservada.
 - b) La cámara abatidora, la cámara de refrigeración y la cámara oscura.
 - c) La cámara estanca o de macerado y la cámara de refrigeración o de congelación.
 - d) Cámara de congelación, cámara de refrigeración y antecámara.

DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I./ N.I.E	Fecha:	

- 8) El principio de marcha adelante o de sentido único es una medida de seguridad alimentaria que...
 - a) Considera en la construcción de los espacios la utilización de materiales y mobiliario que facilite las operaciones de limpieza y desinfección.
 - b) Concentra las operaciones y el uso de utillaje en zonas separadas, lo cual evita el contacto entre procesos diferentes.
 - c) Establece una distribución de los espacios de manera que cada operación a la que se somete un alimento (desde su recepción como materia prima hasta su servicio), fluya progresivamente sin retroceso.
 - d) Establece una disposición de los equipos, materiales, etc. que evite amontonamientos que obstaculicen el trabajo de limpieza y dificulten el servicio.
- 9) Las funciones del jefe o jefa de cocina o chef son...
 - a) El diseño de la oferta gastronómica del restaurante.
 - b) Todas las opciones son correctas.
 - c) La realización de la compra, supervisión de la calidad de los productos y la supervisión de los platos que salen a sala.
 - d) La organización del personal
- 10) El chef steward es una figura con que cuentan algunas cocinas con amplio volumen de producción. Se encarga básicamente de...
 - a) Las mismas funciones que el chef de cocina.
 - b) Gestionar y supervisar la limpieza.
 - c) Las mismas funciones que el segundo chef de cocina.
 - d) Suplir al chef cuando se ausenta por vacaciones, descansos, baja laboral o compromisos varios.
- 11) Los marmitones se encargan de:
 - a) Del lavado de la vajilla y la cubertería que se retira de la sala, así como del buen mantenimiento de los lavavajillas y equipos de lavado.
 - b) La limpieza y el buen mantenimiento de la batería de cocina (cacerolas, paellas, ollas, etc.), las placas y demás equipos.
 - c) La dirección del office.
 - d) La limpieza en general.
- 12) La cubeta provista de una resistencia eléctrica o quemador de gas para calentar el agua que contiene, se llama:
 - a) Baño María.
 - b) Olla a presión.
 - c) Gastrovac.
 - d) Freidora.
- 13) La máquina de envasar al vacío? (Marca la respuesta incorrecta)
 - a) Permiten seleccionar el tiempo de sellado y de vacío, de modo que se evite el riesgo de romper las bolsas o de aplastar en exceso el producto.
 - b) Permite extraer el agua de los alimentos sin modificar su estructura externa.
 - c) Sirve para envasar alimentos o elaboraciones en bolsas herméticas o barquetas especiales.
 - d) Puede realizar un envasado del producto con vacío completo o sustituyendo el oxígeno por un gas inerte que evite la oxidación del producto.
- 14) El sistema de recipientes y bandejas tanto de acero inoxidable como de plástico, de diversas medidas, que están estandarizadas y universalizadas, recibe el nombre de...
 - a) FIFO.
 - b) Gastrovac.
 - c) Estándar.
 - d) Gastronorm.

DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I./ N.I.E	Fecha:	

- 15) Un recipiente cóncavo de gran diámetro y con dos asas, que suele ser de hierro y se utiliza como pequeña freidora, es...
- Una parisina.
 - Una cacerola.
 - Un cazo.
 - Un sauté.
- 16) Para introducir tiras de tocino en una pieza de carne para que no se reseque durante su cocción, utilizaremos?
- Aguja de mechar.
 - Cuchillo decorador.
 - Acanalador.
 - Aguja de bridar.
- 17) La estameña es...
- Un colador de forma cónica y de metal recio que sirve para colar fondos y salsas.
 - Un utensilio formado por la superposición de dos arañas que tienen forma de cuenco, la superior de diámetro menor que la inferior.
 - Un utensilio en forma de taza metálica que finaliza en diversos pequeños conos abiertos por la parte posterior. Se utiliza exclusivamente para elaborar huevo hilado.
 - Un colador con red de tela para eliminar las impurezas de consomés, caldos, etc.
- 18) Un alimento muy perecedero, de caducidad muy corta, que no haya sufrido ninguna transformación y que en la mayoría de los casos necesita refrigeración es un alimento de:
- I Gama
 - IV Gama
 - III Gama
 - II Gama
- 19) Un producto de V Gama?
- Son los elaborados y los precocinados.
 - Son las conservas y las semiconservas.
 - Es un producto elaborado, cocinado y envasado.
 - Es un producto fresco mínimamente procesado.
- 20) Los rappels...
- Consisten en restar un porcentaje determinado a la compra del producto.
 - Ofrecen parte de productos sin coste junto a los productos comprados.
 - Puede ser un pago al contado, pero normalmente (al menos en proveedores habituales) se aplaza el pago a 30 o 60 días.
 - Son compensaciones variables (económicas o en producto) que se establecen en función de unos objetivos escalados de compras.
- 21) La fecha de duración mínima indica...
- Que la probabilidad de que el producto no ofrezca su óptima calidad tras haber transcurrido el tiempo señalado es del 35 %.
 - Que pasada esta fecha el producto podría ser nocivo para nuestra salud y se recomienda no ingerirlo.
 - La fecha hasta la cual el producto mantiene sus propiedades inalteradas si las condiciones de conservación han sido las apropiadas.
 - La fecha de caducidad.
- 22) ¿Qué se persigue en el modelo de etiquetaje de Nutri-score?

DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I./ N.I.E	Fecha:	

- a) Poder elegir, dentro de una misma gama de alimentos, el que supone la opción más económica.
 - b) Dar mayor colorido a las etiquetas.
 - c) Poder elegir, dentro de una misma gama de alimentos, el que supone la opción más saludable.
 - d) Identificar con el color rojo los alimentos de mayor calidad nutricional.
- 23) ¿Qué es la Denominación Geográfica (DG)?
- a) Es un reconocimiento comunitario para aquellas bebidas espirituosas que llevan el nombre de una zona geográfica, con unas características y un carácter recomendado.
 - b) Es la figura de garantía del origen geográfico del vino, su calidad y su elaboración a partir de unas determinadas variedades. Asegura también unas prácticas vinícolas, enológicas y de envejecimiento previamente establecidas.
 - c) Es un reconocimiento comunitario para aquellas bebidas espirituosas que llevan el nombre de una zona geográfica determinada, con unas características y un carácter muy definido.
 - d) Es la marca que garantiza el origen geográfico del vino, su calidad y su elaboración a partir de la variedad tempranillo.
- 24) ¿Qué es la denominación de venta de un producto?
- a) El nombre científico, normalmente en latín, de la especie concreta de que se trate.
 - b) El nombre que el fabricante quiera poner al producto para distinguirlo de otros fabricantes competidores.
 - c) La marca registrada.
 - d) El nombre que permite al consumidor conocer la naturaleza real del producto y distinguirlo de los productos con los que se pudiera confundir.
- 25) Las figuras de protección para los productos agrícolas y alimenticios, reúnen una serie de características de calidad que los diferencian y que están relacionadas con...
- a) Todas las otras respuestas son correctas.
 - b) El origen geográfico de las materias primas.
 - c) La influencia de la tradición o del factor humano que participa en su obtención.
 - d) Los procedimientos de producción, transformación o comercialización que intervengan
- 26) La estrategia FIFO para la rotación de productos consiste en que...
- a) El primer producto que caduque será el primero en salir.
 - b) El último producto que entra es el primero en salir.
 - c) El producto que primero ha entrado será también el primero que ha de salir.
 - d) El primer producto en entrar es el último en salir.
- 27) El relevé es...
- a) El documento en el que aparece el desglose de los ingredientes y las cantidades que requiere cada elaboración.
 - b) El documento en el que se relaciona el inventario diario de los géneros que quedan en la cocina al final de la jornada.
 - c) El documento en el que se planifican los productos, las cantidades y el coste de la realización de los diferentes platos.
 - d) El documento en el que se relacionan los productos perecederos que la cocina necesitará para elaborar la oferta gastronómica de la próxima jornada.
- 28) El escandallo es el documento...
- a) En el que se planifican los productos o ingredientes de una elaboración, las cantidades y el coste de cada uno de ellos.
 - b) Que la cocina o la sala elaboran cada día, tras terminar el servicio, y en él se relacionan las materias primas que quedan después de la jornada.

DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I./ N.I.E	Fecha:	

- c) En el que se relacionan los productos perecederos que la cocina necesitará para elaborar la oferta gastronómica de la próxima jornada.
- d) En el que aparece el desglose de los ingredientes y las cantidades que requiere cada elaboración.
- 29) El periodo de vida útil de un alimento....
- Es el espacio de tiempo en el que mantiene sus características organolépticas, sanitarias y nutritivas en estado óptimo.
 - Es la fecha de caducidad de los productos envasados.
 - Es el periodo en el que el alimento resulta útil para la proliferación de microorganismos.
 - Es similar a todos los alimentos.
- 30) ¿Qué factores influyen en la vida útil de un alimento?
- La técnica de cocción y el sistema de regeneración que se aplica.
 - La composición química y contenido enzimático del propio alimento, la proliferación de los microorganismos y las condiciones ambientales.
 - La composición química y el contenido enzimático.
 - El origen animal o vegetal del alimento y la cantidad de agua que contiene.
- 31) Las condiciones ambientales que afectan de una manera directa al deterioro de los alimentos son:
- La presencia de óxido y el nitrógeno líquido.
 - La temperatura, la humedad, el aire y la luz.
 - La composición química, los microorganismos y la luz solar.
 - El dióxido de carbono y la luz artificial.
- 32) Los métodos de conservación por frío...
- Provocan cambios en las cualidades organolépticas del alimento.
 - Mantienen las cualidades nutritivas y organolépticas de los alimentos sin alterarlos.
 - Son métodos químicos.
 - Consisten en la extracción total o parcial del contenido en agua de un alimento.
- 33) Hablamos de congelación cuando los alimentos son sometidos a temperaturas iguales o inferiores a...
- 18 °C.
 - 13 °C.
 - 14 °C.
 - 15 °C.
- 34) La ultracongelación consiste en bajar la temperatura del alimento rápidamente hasta que el interior del alimento llega a unos:
- 35 °C.
 - 40 °C.
 - 20 °C.
 - 30 °C.
- 35) 10.- El escaldado es un tratamiento de calor suave que consiste en sumergir el alimento por un corto periodo de tiempo en agua a:
- 100 °C.
 - 80 °C.
 - 60 °C.
 - 70 °C.
- 36) En la pasteurización...
- Se eliminan o reducen sensiblemente la cantidad de microorganismos patógenos que puedan existir, sin alterar prácticamente las características organolépticas del producto.

DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I./ N.I.E	Fecha:	

- b) El tiempo de vida útil del producto se prolonga por periodos largos, sin que para ello se necesite refrigeración.
- c) Se eliminan o reducen sensiblemente la cantidad de microorganismos patógenos que puedan existir, pero se alteran destacablemente las características organolépticas del producto.
- d) El valor nutricional del producto se ve sensiblemente afectado y puede afectar a su sabor, color o textura.
- 37) La esterilización permite eliminar completamente la presencia de microorganismos en el alimento, consiste en...
- a) Aplicar temperaturas de 150 °C unos 20 minutos
- b) Aplicar temperaturas de 180 °C unos 5 minutos.
- c) Aplicar temperaturas de 115-127 °C durante unos 20 minutos.
- d) Aplicar temperaturas de 130 °C unos 40 minutos.
- 38) La liofilización...
- a) Es el método tradicional de someter el alimento a exposición directa al sol hasta que pierde la mayor parte de su agua por evaporación. Actualmente se hace en estufas o secaderos acondicionados y bien aireados. Entre los productos que se obtienen por este método tenemos la mojama, el bacalao seco o las pasas, entre otros.
- b) Consiste en exponer el producto a la acción de radiaciones ionizantes durante un periodo.
- c) Consiste en la eliminación del agua del alimento por sublimación. Es un método de conservación industrial que se aplica a infinidad de alimentos, como los huevos, la leche, las hierbas aromáticas, etc.
- d) Consiste en eliminar parte de la cantidad de agua que contiene un alimento. Los sabores son más pronunciados al concentrarse las cantidades de azúcares o sal. Se aplica a zumos, salsas, etc.
- 39) La irradiación de alimentos en dosis bajas...
- a) Retarda la maduración del alimento y consigue la eliminación de parásitos.
- b) Elimina el agua del alimento por sublimación.
- c) Elimina los microorganismos patógenos y se reduce el tiempo de elaboración del alimento.
- d) Se usa para esterilizar alimentos, inactivar enzimas y desinfectar.
- 40) El envasado en atmosfera modificada...
- a) Este sistema permite la conservación del producto, sin tratamientos químicos o térmicos, aunque necesita de refrigeración y se ven alteradas algunas de sus propiedades organolépticas.
- b) Consiste en someter el producto a una elevada presión que afecta a las membranas celulares y a la estructura de algunas proteínas, consiguiendo inactivar los microorganismos sin alterar la calidad organoléptica ni los nutrientes de los alimentos.
- c) Consiste en practicar el vacío al alimento envasado y, posteriormente, introducirle una mezcla de gases con propiedades protectoras del deterioro causado por microorganismos.
- d) Con el paso del tiempo la atmósfera se mantiene invariable por lo el alimento mantiene todas sus propiedades organolépticas.
- 41) El ronero... (marca la respuesta incorrecta)
- a) Es muy rápido, pero tiene la desventaja de que no es homogéneo y de que se debe vigilar mucho para obtener un óptimo resultado.
- b) Permite una regeneración muy controlada.
- c) El producto regenerado conserva todas sus cualidades organolépticas.
- d) Se utiliza para regenerar productos envasados en bolsas de vacío.
- 42) En la regeneración de alimentos pasteurizados o esterilizados...
- a) Siempre se pueden consumir nada más abrir el envase en el que se conservan.
- b) Consistirá en escaldarlos o someterlos a una nueva cocción.

DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I./ N.I.E	Fecha:	

- c) Si se trata de productos cocinados previamente, seguiremos la premisa de calentarlos hasta llegar a la temperatura de más de 65 °C en el centro del producto.
- d) Será necesario rehidratarlos para restaurar las propiedades que tenían.
- 43) En productos envasados con atmósfera controlada o modificada, una vez que el producto se ha extraído del envase será preferible esperar 30 minutos para...
- a) Que se libere el gas conservante siendo recomendable realizar esta operación bajo la campana extractora.
- b) Que se libere completamente el gas del producto y adquiera todas sus cualidades organolépticas.
- c) Que recupere sus propiedades organolépticas pero es suficiente abrirlo con 10 minutos antes de su utilización.
- d) Que se libere el gas, pues su consumo puede ser nocivo para la salud.
- 44) Son hortalizas de flor o inflorescencias...
- a) La coliflor, el brócoli y los espárragos.
- b) La alcachofa, el nabo y los rábanos.
- c) Cualquier hortaliza cuya flor sea comestible.
- d) Las alcachofas, las coles, las coliflores o los brócolis.
- 45) Algunas de las ventajas que aporta el aprovisionamiento de hortalizas de proximidad o km 0 son....(marca la respuesta incorrecta).
- a) Suelen ser más baratos, pues no existen tantos intermediarios en la distribución.
- b) Se potencia la gastronomía propia, el aprecio por lo propio e incluso se recobran variedades autóctonas.
- c) Son productos más caros debido a su calidad.
- d) Son productos más ecológicos debido a que contribuyen a reforzar la sostenibilidad del medio ambiente.
- 46) Las indicaciones de marcado obligatorio en el etiquetado de las hortalizas sin envasar son:
- a) La denominación comercial del alimento, el país y zona de origen y el precio por kilo.
- b) La categoría de calidad, el calibre o peso unitario, la cantidad de unidades o peso.
- c) La lista de ingredientes, cantidad y categoría.
- d) La naturaleza del producto y su variedad.
- 47) El torneado es...
- a) Un corte que deja la hortaliza con forma ovalada y las aristas marcadas. Se hace con la puntilla en productos como zanahorias, nabos, calabacines, etc.
- b) Una técnica de cocción que se aplica a las hortalizas.
- c) Un corte que se practica en hortalizas redondas y alargadas (como la zanahoria, el pepino, el calabacín o la berenjena) en anillos de un grosor de 2-3 cm. Se hace con el cuchillo cebollero.
- d) Un corte a dados irregulares de tamaño mediano que se hace con el cuchillo cebollero y se aplica a apios, puerros, cebollas, calabacines, zanahorias, etc.
- 48) La acelga de Bressane...
- a) Presenta unas hojas muy voluminosas de color verde amarillento, con el tallo ancho y blanco.
- b) Tiene un color verde más oscuro y la penca blanca más ancha y consistente.
- c) Presenta unas hojas con manchas cobrizas, con el tallo pequeño.
- d) También se conoce como acelga de Lyon.
- 49) La col blanca también recibe el nombre de:
- a) Col china.
- b) Col de Bruselas.
- c) Berza o repollo.
- d) Col lombarda.
- 50) En la romanescu?
- a) Las inflorescencias son blancas y muy apretadas y las puntas redondeadas.

DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I./ N.I.E	Fecha:	

- b) Las inflorescencias son de color verde claro, agrupadas de forma muy compacta, densa y de ramas carnosas.
- c) Las inflorescencias son de color verde claro, pero acaban en una especie de punta cónica.
- d) No es una hortaliza sino una salsa típica de Cataluña.
- 51) Las legumbres desde el punto de vista nutricional:
- a) Son una magnífica fuente de proteínas de origen vegetal, por lo que se convierten en el sustituto preferente de la carne en las dietas vegetarianas.
- b) Son alimentos poco energéticos debido a su bajo contenido en hidratos de carbono, por lo que las hace indicadas para las personas diabéticas.
- c) Se caracterizan por ser ricos en vitamina A.
- d) Son alimentos muy ricos en grasas, por lo que facilitan la movilidad intestinal.
- 52) ¿Cuándo se añade la sal en el proceso de cocción de las legumbres?
- a) Antes de empezar la cocción, en el agua de remojo.
- b) Justo al empezar la cocción.
- c) En una fase avanzada del proceso de cocción.
- d) A mitad del proceso.
- 53) Las judías pochas:
- a) El color del grano es rojizo con el fondo blanco. Es de tamaño mediano.
- b) Son judías tiernas que se seleccionan en la fase previa a la desecación, por lo que su temporada es muy corta.
- c) Son de color rojo oscuro, casi negro, anchas, de forma redondeada y de tamaño mediano.
- d) Son de color blanco marfil y el tamaño del grano es mediano.
- 54) Qué variedad de judías están catalogadas como Indicación Geográfica Protegida?
- a) I.G.P. Faba Asturiana,
- b) I.G.P. Judía de El Barco de Ávila,
- c) I.G.P. Faba de Lourenzà.
- d) Todas son correctas
- 55) En la cocción del garbanzo:
- a) Se parte de agua fría o caliente según sea la dureza del agua.
- b) Se parte de agua caliente. Se procurará no removerlos durante la cocción para evitar que se rompan o que se desprenda el hollejo.
- c) Se parte de agua templada, que se someterá a un hervido regular. Se procurará no removerlos durante la cocción para evitar que se rompan o que se desprenda el hollejo.
- d) Se parte de agua fría. Se procurará removerlos durante la cocción para favorecer que se produzca de una forma uniforme.
- 56) El arroz:
- a) Es un alimento eminentemente energético, pues en un 85-90% está compuesto por ácidos grasos.
- b) Es un alimento eminentemente estructural, pues en un 30-40% está compuesto por proteínas.
- c) Es un alimento eminentemente energético, pues en un 70-80% está compuesto por carbohidratos (almidón).
- d) Es un alimento poco energético, pues en un 10-20% está compuesto por carbohidratos (almidón).
- 57) El arroz koshihikari:

DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I./ N.I.E	Fecha:	

- a) Es idóneo para la preparación de sushi.
b) Es resistente a la sobrecocción, pues no se pasa y queda consistente y homogéneo.
c) Es ideal para ensaladas, puesto que una vez cocido se mantiene suelto.
d) Se utiliza para acompañar cualquier plato, como guarnición, o en ensaladas.
- 58) Los peces salvajes...
- a) Son capturados en su medio natural.
b) Se pueden clasificar según el método de captura utilizado (arrastre, palangre, redes a la deriva, etc.).
c) Pueden proceder de ríos, que pueden ser de caudal fuerte o de áreas en que el río desemboca en el mar, donde se crían y viven.
d) Todas las respuestas son correctas.
- 59) El hígado cocido al baño María de pato se denomina:
- a) Mi-cuit
b) Magret.
c) Grillé.
d) Confit.
- 60) El pescado que después de limpiado, escamado y eviscerado, se deja secar al Sol hasta que se evapora completamente su agua, se denomina:
- a) Desecado.
b) Ahumado.
c) En conserva.
d) Salado.
- 61) Un tipo de pesca diurna no selectiva, invasiva para la captura y destructiva para los fondos marinos que utiliza una red en forma de cono cerrado y que en su apertura tiene dos grandes puertas de hierro que barren el fondo, es...
- a) Nasas.
b) Curricán.
c) Trasmallo.
d) Arrastre.
- 62) En la valoración visual del aspecto del pescado, la piel...
- a) Puede presentar colores rojos con tonalidad mate.
b) Debe presentar un aspecto entero que se hunde con facilidad a la presión y cuyas escamas se desprenden con facilidad.
c) Tendrá una tonalidad mate, pegajosa al tacto y las escamas se extraerán con facilidad.
d) Debe ser clara y resbaladiza, difícil de sostener en las manos.
- 63) El magret... (marca la respuesta incorrecta)
- a) Corresponde al muslo de las palmípedas.
b) Corresponde a la pechuga de las palmípedas (recibe el nombre de magret por ser muy magra).
c) Sus aplicaciones culinarias son cocciones cortas a la plancha, la sartén o el horno, para favorecer su jugosidad y sabor. También se elaboran fiambres.
d) Se cocinan con la piel y grasa exterior para proporcionar mayor jugosidad.
- 64) Son braquiuros...

DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I./ N.I.E	Fecha:	

- a) Los cangrejos, los bueyes de mar, los centollos y las nécoras.
 b) Las langostas y bogavantes.
 c) Las gambas, los langostinos y las cigalas.
 d) Las almejas, los mejillones y las ostras.
- 65) En cuanto al valor nutritivo del marisco...
- a) Tiene un contenido en colesterol bajo.
 b) Su contenido en colesterol y purinas es alto.
 c) Los machos poseen mayor contenido en grasa que las hembras.
 d) El contenido en proteínas y aminoácidos esenciales es poco significativo.
- 66) La pularda...
- a) Es la carne de pollo, macho o hembra, sacrificado al mes de edad y con 500 g de peso vivo. Es una carne tierna y con poco sabor.
 b) Es la carne de la gallina (hembra) castrada, en régimen de engorde con muy poca movilidad que se sacrifica a los 6-8 meses con un peso de 2,5 a 3 kg. Es una carne firme, sabrosa, tierna y de color blanco.
 c) Es la carne de la hembra adulta y es una carne dura y fibrosa con gran sabor. Se emplea para caldos.
 d) Es la carne del macho castrado y sobrealimentado que se sacrifica con peso de 3-3,5 kg. Esta carne presenta grasa infiltrada y proporciona más jugosidad, sabor y aroma.
- 67) Una becada es un ave...
- a) De tamaño medio de 750 g a 1,5 kg y cuerpo estilizado. Su carne es muy fina y tierna.
 b) Es un ave migratoria de pico alargado, muy curioso y característico. Tiene un peso medio es de 350 g con carne de tonalidad roja intensa y muy sabrosa.
 c) Es un ave de tamaño pequeño, con un peso medio de 200 g y una carne suave y tierna.
 d) De tamaño muy pequeño y unos 125 g de peso medio. Su carne es muy magra y su sabor atenuado.
- 68) Un crustáceo muy apreciado por su carne fina y sabrosa, de gran tamaño, sin pinzas, con extremidades largas acabadas en puntas finas que recuerdan al aspecto de una araña y con un caparazón muy duro y rasposo, es?
- a) Un buey de mar.
 b) Una nécora.
 c) Un bogavante.
 d) Un centollo.
- 69) La carne de pintada...
- a) Se emplea para caldos.
 b) Es una carne muy tierna y con poco sabor.
 c) Es muy sabrosa, con un sabor que recuerda a la de ave de caza.
 d) Es una carne de sabor muy suave.
- 70) Denominamos gallina...
- a) A la carne del macho castrado y sobrealimentado que se sacrifica con peso de 3-3,5 kg. Es una carne que presenta grasa infiltrada y por tanto más jugosidad, sabor y aroma.
 b) A la carne de la hembra adulta y es una carne dura y fibrosa con gran sabor. Se emplea para caldos.
 c) A la carne de la hembra castrada, en régimen de engorde con muy poca movilidad que se sacrifica a los 6-8 meses con un peso de 2,5-3 kg. Es una carne firme, sabrosa, tierna y de color blanco.
 d) A la carne de pollo, macho o hembra, sacrificado al mes de edad y con 500 g de peso vivo. Es una carne tierna y con poco sabor.
- 71) Las aves enteras comercialmente se presentan?

DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I./ N.I.E	Fecha:	

- a) Todas las respuestas son correctas.
 - b) Desplumados, eviscerados y sin cabeza, sin patas ni menudillos.
 - c) Desplumados, sin intestinos pero con cabeza y patas.
 - d) Desplumados sin cabeza ni patas y eviscerados pero conservando el corazón, el hígado y la molleja.
- 72) El albardado....
- a) Es un atado con hilo de bridar, que se realiza con la finalidad de que el ave conserve su forma y no se desmiembre durante la cocción, dando como resultado una presentación elegante.
 - b) Consiste en envolver el ave con una capa fina de grasa, habitualmente panceta o tocino para que al cocinarla se evite que quede reseca la pieza por la acción del calor.
 - c) Es una elaboración utilizada en algunos aperitivos más elaborados. Se realiza deshuesando las alas.
 - d) Consiste básicamente en retirar la carcasa y los huesos, dejando la pieza entera.
- 73) Una becada es un ave...
- a) De tamaño medio de 750 g a 1,5 kg y cuerpo estilizado. Su carne es muy fina y tierna.
 - b) Es un ave migratoria de pico alargado, muy curioso y característico. Tiene un peso medio es de 350 g con carne de tonalidad roja intensa y muy sabrosa.
 - c) Es un ave de tamaño pequeño, con un peso medio de 200 g y una carne suave y tierna.
 - d) De tamaño muy pequeño y unos 125 g de peso medio. Su carne es muy magra y su sabor atenuado.
- 74) Son palmípedas?
- a) El faisán, la perdiz y la codorniz.
 - b) La paloma torcaz, la becada y la codorniz.
 - c) El pato, la oca y el ganso.
 - d) La tórtola, el ganso y la codorniz.
- 75) El magret? (marca la respuesta incorrecta)
- a) Corresponde al muslo de las palmípedas.
 - b) Corresponde a la pechuga de las palmípedas (recibe el nombre de magret por ser muy magra).
 - c) Sus aplicaciones culinarias son cocciones cortas a la plancha, la sartén o el horno, para favorecer su jugosidad y sabor. También se elaboran fiambres.
 - d) Se cocinan con la piel y grasa exterior para proporcionar mayor jugosidad.
- 76) El gamo...
- a) Es un animal de caza menor que se cría en semilibertad. La carne es de color rojo oscuro y tiene un sabor muy intenso.
 - b) Es un animal pequeño, de 15 a 30 kg de peso, que proporciona una carne oscura y sabrosa.
 - c) Es un animal medio de entre 45 a 150 kg de carne oscura y sabrosa.
 - d) Es una animal grande de 400 a 500 kg. Su carne es fibrosa y de color rojizo/amarronada.
- 77) El hígado cocido al baño María de pato se denomina:
- a) Mi-cuit
 - b) Magret.
 - c) Grillé.
 - d) Confit.
- 78) La textura de la carne depende de...
- a) La parte del animal, la edad, el transporte, el sacrificio, la maduración y el corte.
 - b) La raza, el sexo del animal y el modo de crianza.
 - c) El grado de infiltración de la grasa y por tanto con su contenido en grasa.
 - d) El sacrificio, la maduración y el corte.
- 79) La jugosidad de la carne depende de
- a) El sacrificio, la maduración y el corte.

DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I./ N.I.E	Fecha:	

- b) La parte del animal, la edad, el transporte, el sacrificio, la maduración y el corte.
- c) La raza, el sexo del animal y el modo de crianza.
- d) El grado de infiltración de la grasa y por tanto con su contenido en grasa.
- 80) El pulido de una pieza de carne...
- a) Consiste en despojar de hueso la pieza de carne.
- b) Es el proceso de dejar las piezas limpias, despojadas de partes de grasas externas sobrantes, tendones o recortes de carnes.
- c) Es la separación, con la ayuda del cuchillo de deshuesar pequeño, de los diversos paquetes musculares de una pieza.
- d) Es la acción final del proceso, en la que, con la ayuda de cuchillos grandes y de filo ancho, obtenemos los filetes o raciones.
- 81) ¿Qué procedimiento de conservación consiste en envasar la carne extrayendo el oxígeno y sustituyéndolo por un gas inerte?
- a) La refrigeración.
- b) El envasado al vacío
- c) La congelación
- d) El envasado en atmósfera modificada.
- 82) La ternera blanca...
- a) Es la carne de reses de 4-8 meses de edad que se han alimentado de leche. Es una carne rosada, muy tierna pero poco gustosa y de fácil digestión.
- b) Es la carne de reses de 8 a 12 meses de edad. Tiene un color rosado y es muy sabrosa.
- c) Es la carne de machos o hembras de 9 a 18 meses que se han alimentado con pienso. Proporciona una carne desarrollada y sabrosa.
- d) Procede de animales de entre 14 meses y tres años. Su carne es roja, sabrosa pero poco tierna.
- 83) La carne de vacuno de categoría primera A...
- a) Son las carnes del cuarto trasero, de donde se obtienen filetes y magros, que se pueden preparar asados en piezas mechadas, cortados, rebozados y guisados.
- b) Se destina sobre todo a los guisos, asados o estofados. También para picar y para preparar caldos.
- c) Corresponde al solomillo y al lomo, que son las piezas más apreciadas del vacuno. Suelen cortarse en filetes sin hueso, entrecots, chuletas o chuletones.
- d) Se obtiene de los cuartos delantero y trasero. Se obtienen algunos filetes de calidad mediana y carnes para guisar, estofar o picar.
- 84) La babilla es una pieza del vacuno de categoría....
- a) Primera A.
- b) Extra.
- c) Primera B.
- d) Segunda.
- 85) La araña es una pieza de categoría...
- a) Extra.
- b) Segunda.
- c) Primera A.
- d) Tercera.
- 86) La llana es una pieza del vacuno de categoría?
- a) Extra.
- b) Primera A.
- c) Segunda.

DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I./ N.I.E	Fecha:	

- d) Primera B.
- 87) El cordero pascual...
- Es la carne de los cabritos de más edad (2 meses) que se han alimentado de leche materna y se han iniciado al pasto. Es una carne muy tierna y jugosa.
 - Es la carne de cordero de 4 meses al año de edad, con un peso a la canal entre 13 y 16 kg. Su carne no es tan tierna como la del cordero recental pero el sabor es más intenso.
 - Es la carne de los corderos de 40 días que han estado alimentados con leche materna. La carne es muy blanca y muy tierna. Tiene un peso máximo de 8 kg.
 - Es la carne de cordero hasta los 4 meses edad. Su carne es rosada y tierna pero también sabrosa.
- 88) El cerdo de recebo...
- Es la carne de los animales que se alimentan en las granjas a base de pienso compuesto. Son carnes más magras, suaves y agradables.
 - Es la carne de los animales que se alimentan de bellotas y pastos una gran parte de su vida adulta y el resto se complementa con pienso. Es una carne de gran calidad, con grasa infiltrada, jugosa y con aroma.
 - Es la carne de animales muy jóvenes alimentados con la leche materna.
 - Es la carne de los animales que se alimentan de bellotas y pastos en la montera durante toda su vida adulta. Tienen una extremada calidad, grasa infiltrada y mucha jugosidad.
- 89) El shiitake es una seta cultivada que tiene el sombrero de color...
- Grisáceo.
 - Amarronado.
 - Rojo vivo.
 - Blanquecino.
- 90) Las setas se clasifican en diversas categorías comerciales. La categoría extra es aquella que se etiqueta?
- En fondo de color verde.
 - En fondo de color rojo.
 - En fondo de color amarillo.
 - En fondo de color azul.
- 91) Las setas frescas...
- Son fáciles de conservar pues son poco perecederas.
 - Se pueden conservar uno o dos días en el frigorífico, con un paño húmedo bien escurrido.
 - Se pueden conservar hasta una semana en lugares frescos, sin humedad y con una buena ventilación.
 - No se pueden lavar.
- 92) La recolección de la trufa negra se realiza...
- En primavera.
 - En verano.
 - De finales de septiembre a finales de noviembre.
 - En invierno.
- 93) La ajedrea o satureja....
- Procede de la familia de las cebollas. Es de color verde intenso y vacía por dentro. Se utilizan (enteras, a láminas finas o picadas), para decorar platos como ensaladas, tortillas, empanadillas, etc. Forman parte de las finas hierbas usadas en la cocina francesa.
 - Fruto de sabor amargo y rico en grasas insaturadas. Aporta sabor, aroma y color característicos que combinan muy bien en los platos de pescado, en las ensaladas y especialmente acompañando la pasta y las pizzas.
 - Se aprovechan las hojas como ingrediente del mojo picón verde y los tallos y las semillas en el curry. Se usa en elaboraciones culinarias con carne de cerdo y cordero, en adobos, y también en repostería.

DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I./ N.I.E	Fecha:	

- d) Es de sabor picante y tiene olor a pino. En cocina se utiliza para condimentar carnes grasas (cerdo, buey y caza), en adobos y marinados.
- 94) Una hierba aromática con aroma a limón es....
- La salvia.
 - El eneldo.
 - La melisa.
 - El cilantro.
- 95) Las salsas Chutneys?
- Se obtienen por fermentación bacteriana de vinos de poca graduación y frutas como la manzana.
 - Son salsas agridulces que se elaboran cocinando hasta la reducción diferentes combinaciones de frutas o verduras (coco, ciruela, tomate, dátiles, etc.) y especias (menta, tamarindo, jengibre, etc.) con vinagre y azúcar.
 - También se conocen con el nombre de salsa Perrins.
 - Se emplean sobre todo como aderezo en platos de pescado.
- 96) La salicornia cress es un germinado crujiente y salado. Normalmente se utiliza para...
- Pescados.
 - Postres.
 - Carnes.
 - Carnes de caza.
- 97) Las flores...
- En general, cualquier flor es comestible.
 - Se consumen los estambres y los pistilos pero no los pétalos.
 - Se comen los pétalos, pero no los estambres y los pistilos, que deberán retirarse previamente.
 - En refrigeración se conservan durante semanas.
- 98) La pierna de cordero también se denomina:
- Gigot.
 - Silla.
 - Cuna.
 - Ninguna de las anteriores.
- 99) La cañailla pertenece a los:
- Macruros.
 - Branquiuros.
 - Gasterópodos.
 - Cefalópodos.
- 100) La chirivía es:
- Una Raíz.
 - Un Rizoma.
 - Un Tubérculo.
 - Un Fruto.



Comunidad
de Madrid



DATOS DEL ALUMNO															FIRMA				
APELLIDOS:																			
Nombre:					D.N.I./ N.I.E					Fecha:									

Número Pregunta	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Respuesta																				
Número Pregunta	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
Respuesta																				
Número Pregunta	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
Respuesta																				
Número Pregunta	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80
Respuesta																				
Número Pregunta	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
Respuesta																				

Respuestas acertadas:

Respuestas fallidas:
