



PRUEBAS PARA LA OBTENCIÓN DE TÍTULOS DE TÉCNICO SUPERIOR
Convocatoria correspondiente al curso académico 2021-2022

(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.
- Cuidar la presentación y escribir 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. Algunos de los protagonistas de la Nouvelle Cuisine fueron..... (cita 3 chefs relevantes)

2. Alguna de las novedades que introduce la Nouvelle Cuisine ... (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) Gofio:
- 2) Carcamusas:
- 3) Cachopo:
- 4) Escalivada:
- 5) Torta del Casar:
- 6) Tocino de cielo:
- 7) Cecina:
- 8) Licor Café:
- 9) Alfajores:
- 10) Bacalao Pil Pil:
- 11) Patatas revolconas:
- 12) Perrunillas:
- 13) Morteruelo:
- 14) Botillo:
- 15) Queso Mahón:
- 16) Alubias de Tolosa:
- 17) Arroz caldero:
- 18) Flamenquines:
- 19) Frisuelos:
- 20) Soldaditos de Pavia:



4. Indica, el país a la que pertenecen los siguientes platos (0,5 pto)

- **Baklava:**
- **Tenera Stroganoff:**
- **Bandeja paisa:**
- **Fanesca:**
- **Harira:**

5. El Bocuse d'Or: (0.25 pto)

- a) Es un concurso anual creado por el cocinero francés Paul Bocuse
- b) Es un concurso prestigioso que se celebra cada 2 años en Lyon
- c) Se celebró por primera vez en 1883
- d) Reúne a los mejores chefs de todas partes del mundo y cada competición se celebra en un país anfitrión

6. Señala la respuesta correcta (0.25 pto)

- a) Los productos que están protegidos por la Denominación de Origen Protegida (DOP) son aquellos cuya calidad o características se deben al medio geográfico con sus factores naturales y humanos, y cuya producción, transformación y elaboración se realiza siempre en esa zona geográfica delimitada de la que toman el nombre....
- b) Las Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG) son los productos que poseen alguna cualidad determinada o reputación u otra característica que pueda atribuirse a un origen geográfico
- c) Los productos con una Indicación Geográfica Protegida (IGP) son los productos que cuentan con rasgos específicos diferenciadores de otros alimentos de su misma categoría.
- d) Todas son correctas

7. La ingesta recomendada diaria de grasas naturales en una dieta equilibrada sería: (0.25 pto)

- a) En torno al 15-20% del reparto de energía diaria
- b) En torno al 12-15% del reparto de energía diaria
- c) En torno al 55-60% del reparto de energía diaria
- d) En torno al 30-35% del reparto de energía diaria



8. Cita 4 eventos gastronómicos relevantes y señala donde se celebra cada uno. (0.5 pto)

9. Señala Verdadero/ Falso según corresponda : (1 pto, 0,10 cada una)

- ☐ La lactosa es un monosacárido simple
- ☐ Los Hidratos de Carbono así como los lípidos y las proteínas son macronutrientes.
- ☐ La vitamina K es fundamental para los procesos de coagulación sanguínea.
- ☐ La Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación (SEDCA) clasifica y agrupa los alimentos según sus propiedades nutritivas en 5 grupos
- ☐ El grupo 4 de alimentos hace referencia a la leche y derivados
- ☐ El Kosher es un conjunto de normas y directrices que hacen relación a diferentes aspectos relacionados con la religión musulmana
- ☐ La normativa de seguridad alimentaria establece los alérgenos o sustancias causantes de intolerancias alimentarias, concretando una lista de 14 ingredientes que a nivel de la Unión Europea se consideran de declaración obligatoria.
- ☐ La dieta astringente consiste en incorporar al organismo mucho líquido y alimentos de fácil digestión
- ☐ El Pimentón de la Vera es un producto con IGP
- ☐ El Arroz de Calasparra es un producto con DOP de Murcia

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. Un gramo de proteínas aporta (0.25 pt)

- a) 5 Kcal
- b) 9 Kcal
- c) 6 Kcal
- d) Ninguna es correcta

12. La falta de Vitamina C produce: (0.25 pt)

- a) Anemia
- b) Escorbuto
- c) Ceguera nocturna
- d) Trastornos nerviosos

13. Sabemos que un hombre de 70 años consume a lo largo del día 600 gr de Hidratos de Carbono, 125 gr de grasa y 105 gr de proteína. ¿Cuántas Kcal estará ingiriendo? (1 pto)

Kcal ingeridas:

14. Calcula el metabolismo basal, según Harris Benedict para un chica de 27 años, que pesa 65 kg, mide 1.72m. (1,25 pto)

15. Un joven tiene unas necesidades energéticas diarias de 3160Kcal. 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



	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