

## Pruebas para la obtención de títulos de Técnico y Técnico Superior

### Convocatoria correspondiente al curso 2024-2025

(Resolución de 19 de diciembre de 2024 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: HOTS04	Denominación completa del título: TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE COCINA		
Clave o código del módulo: 13 - 0502	Denominación completa del módulo profesional: GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN		

INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA
<ul style="list-style-type: none"><li>- Cumplimentar los datos del aspirante antes del examen y firmar en todas las hojas que se entreguen.</li><li>- Tener disponible el DNI o documento identificativo equivalente en la mesa.</li><li>- Señalar y escribir con tinta indeleble, que no sea roja, las respuestas y su desarrollo. No utilizar lápiz.</li><li>- Si se ha de rectificar una respuesta, trazar un aspa o tachar con una línea horizontal. No utilizar líquido corrector (Tippex).</li><li>- Utilizar solamente el papel facilitado por el examinador (con el sello y formato correspondiente).</li><li>- Se deberá utilizar calculadora</li><li>- En caso de ser necesario, utilizar dos decimales en los cálculos sin redondear.</li><li>- Se dispone de 60 minutos para la realización de la prueba.</li><li>- Cada pregunta tipo test tiene una única respuesta correcta.</li></ul>
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN
<ul style="list-style-type: none"><li>- La parte A de la prueba (tipo test) tendrá un valor de 8 puntos en total.</li><li>- Cada una de las preguntas tipo test correctamente contestadas sumarán 0,25 puntos.</li><li>- Cada respuesta incorrecta penalizará <math>\frac{1}{3}</math> de una respuesta correcta, lo que supone que cada tres preguntas incorrectas se anulará una respuesta correcta. Las preguntas tipo test no contestadas no penalizan.</li><li>- La parte B consta de dos ejercicios prácticos, con un valor total de 2 puntos.</li><li>- Los ejercicios prácticos incorrectos no penalizan.</li><li>- Además de la exactitud de los cálculos y resultados, se valorará la claridad en los planteamientos y la elaboración de conclusiones que expliquen los resultados obtenidos.</li></ul>

CALIFICACIÓN
.....

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

**CONTENIDO DE LA PRUEBA:**

**PARTE A (8 PUNTOS)**

- ¿A qué región gastronómica española pertenecen los platos tradicionales siguientes: crema de borrajas, pollo y cordero al chilindrón, o los regañaos?
  - A las Islas Baleares
  - A Andalucía
  - A Aragón
- ¿Qué nombre recibe el plato tradicional de la Comunidad Valenciana que originariamente se cocinaba con el pescado sobrante de la venta de las lonjas y que se elabora con arroz?
  - Arrós a banda
  - Paella
  - Tarrinetas
- La manteca es la grasa culinaria por excelencia de la cocina española.
  - Verdadero
  - Falso
- En un producto con DOP todas las fases de producción se realizan en la zona geográfica definida, sin embargo en un producto con IGP sólo es necesario que una de las fases se realice en la misma zona geográfica.
  - Verdadero
  - Falso
- ¿Qué cultura en la península ibérica en el siglo VIII supone un gran avance en las producciones agrícolas y culinarias de la época?
  - La cultura griega
  - La cultura fenicia
  - La cultura árabe
- ¿Qué técnica de cocina debe su descubrimiento al científico francés Hervé This?
  - La cocina al vacío
  - La cocina con nitrógeno líquido
  - Ninguna de las anteriores
- Una de las salsas más consumidas en la antigua Roma fue el “garum”, una salsa de pescado preparada con vísceras fermentadas de pescado.
  - Verdadero
  - Falso
- ¿Qué nombre recibe el proceso de separar los ingredientes utilizados en una elaboración y reagruparlos de manera diferente, a fin de restituir en la memoria del comensal el sabor del plato original, pero a partir de matices y texturas diferentes?
  - Cocina molecular
  - Deconstrucción
  - Cocción a bajas temperaturas
- Paul Bocuse es uno de los cocineros más representativos de la...
  - Cocina moderna o nouvelle cuisine
  - Cocina de vanguardia
  - Cocina tecnoemocional

10. **Ferrán Adriá es el máximo referente de la nueva cocina vasca.**  
a) Verdadero  
b) Falso
11. **La... persigue la emoción del comensal con propuestas culinarias que aplican la ciencia en la cocina y la innovación tecnológica.**  
a) Nueva cocina vasca  
b) Nouvelle cuisine  
c) Cocina tecnoemocional
12. **¿Qué cocina europea se caracteriza por su consumo de pescados y sus conservas a base de ahumados y salazones?**  
a) La cocina mediterránea  
b) La cocina de los países nórdicos  
c) La cocina anglosajona
13. **¿Cómo se denomina la sopa portuguesa de la zona norte que consiste en una sopa de col y patata, guarnecida con salchichón o con jamón ahumado?**  
a) Caldo verde  
b) Lamprea del Miño  
c) Canja
14. **La favata es un plato que se come en Sicilia, de origen medieval, elaborado con ternera rellena de cochinillo, conejo y aves.**  
a) Verdadero  
b) Falso
15. **Un gramo de carbohidratos equivale a...**  
d) 9 kilocalorías  
e) 6 kilocalorías  
f) 4 kilocalorías
16. **El... es el polisacárido de reserva del reino vegetal.**  
a) Almidón  
b) Glucógeno  
c) Ninguno de los anteriores
17. **El exceso de vitaminas... se almacena en el organismo y puede ser tóxico a niveles elevados.**  
a) Hidrosolubles  
b) Liposolubles  
c) Ambas respuestas son correctas
18. **Los grupos V y VI de la rueda de alimentos...**  
a) Comprenden hortalizas, verduras y frutas y tienen función plástica  
b) Comprenden hortalizas, verduras y frutas y tienen función reguladora  
c) Comprenden alimentos ricos en carbohidratos y grasas, con función energética
19. **La dieta... recurre a los productos estacionales locales según las tradiciones chinas milenarias, introduciendo progresivamente ciertas restricciones.**  
a) Crudívora  
b) Higienista  
c) Macrobiótica
20. **La vitamina K es liposoluble e interviene en los procesos de coagulación sanguínea.**  
a) Verdadero  
b) Falso
21. **Cuando hablamos de... nos referimos a reacciones anormales que aparecen ante la ingestión de ciertos alimentos en las que no interviene el sistema inmunitario.**  
a) Alergias alimentarias  
b) Intolerancias alimentarias  
c) Enfermedad celíaca

22. En casos de hipertensión y otros trastornos cardiovasculares y renales se aconseja una dieta...
- a) Hiposódica
  - b) Hipocalórica
  - c) Ninguna de las anteriores
23. Con relación a la nutrición, ¿qué función desempeña el aparato circulatorio?
- a) Captar el oxígeno necesario para la combustión de los nutrientes y la expulsión del dióxido de carbono que se produce como resultado de esta reacción
  - b) Transportar y distribuir los nutrientes absorbidos en sangre a las células de nuestro cuerpo
  - c) Filtrar la sangre para eliminar algunas de las sustancias residuales del metabolismo y el exceso de agua
24. La dieta que consiste en consumir mayoritariamente productos de origen vegetal, pero que incluye alimentos de origen animal de manera puntual se denomina...
- a) Crudívora
  - b) Flexitariana
  - c) Vegana
25. ¿Qué nombre reciben los aminoácidos que el propio organismo puede sintetizar?
- a) No esenciales
  - b) Esenciales
  - c) Biológicos
26. La lactosa...
- a) Es un ejemplo de polisacárido
  - b) Está compuesta por una molécula de glucosa y otra de fructosa
  - c) Su digestión requiere de la presencia de una enzima llamada lactasa
27. La mayor parte de los lípidos que consumimos, y que tienen función de reserva energética pertenecen al grupo de los...
- a) Fosfolípidos
  - b) Colesterol
  - c) Triglicéridos
28. Los... contienen de 3 a 9 monosacáridos y son solubles en agua.
- a) Polisacáridos
  - b) Oligosacáridos
  - c) Hemicelulosa
29. Los ácidos grasos saturados predominan en los alimentos de origen vegetal y son sólidos a temperatura ambiente.
- a) Verdadero
  - b) Falso
30. Los... son anfipáticos, y son componentes fundamentales de las membranas celulares.
- a) Fosfolípidos
  - b) Colesterol
  - c) Triglicéridos
31. El flúor, el yodo y el hierro son ejemplos de...
- a) Minerales que se precisan en cantidades superiores a los 100 mg
  - b) Minerales que se precisan en cantidades muy pequeñas (menores a los 100 mg)
  - c) Vitaminas hidrosolubles
32. Durante la lactancia, la composición de la leche materna varía en el transcurso de los meses y se adapta a las necesidades nutricionales del bebé.
- a) Verdadero
  - b) Falso



**PARTE B (2 PUNTOS)**

1. Calcula el metabolismo basal de un hombre de 30 años, que pesa 80 kilogramos y mide 179 centímetros aplicando la ecuación de Harris-Benedict (1 punto)

2. Calcula el valor energético de 100 gramos de garbanzos, que contienen 21 gramos de proteínas, 44 gramos de hidratos de carbono y 6 gramos de grasa. Expresa el resultado en kilocalorías. (1 punto)