

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: 11	Denominación completa del módulo profesional: GESTION DE LA PRODUCCION		

INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA
<ul style="list-style-type: none">Tener disponible el DNI, NIE o PASAPORTE Original. No admitiendo fotocopia del mismo.Cumplimentar los datos personales antes del examen y firmar en todas las hojas que se entreguen.Señalar con tinta indeleble, que no sea roja, las respuestas y su desarrollo. (No utilizar tipex corrector).Utilizar solamente el papel facilitado por el examinador (con el sello y formato correspondiente). <p>No utilizar material de consulta.</p>
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN
<ul style="list-style-type: none">Esta prueba consiste en 40 preguntas tipo test.Para poder superar la prueba será necesario alcanzar una puntuación igual o superior a 5.Esta prueba tendrá una duración de 1:00 hora.El aspirante deberá elegir la opción correcta de entre las posibles alternativas.El aspirante deberá 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.Sólo se admitirá una corrección por pregunta; invalidando aquellas respuestas que den lugar a confusión, por lo que se entenderá errónea la respuesta.Cada respuesta correcta sumará 0,25 puntos.Cada respuesta errónea restará 0.07 puntos.Las preguntas no contestadas no penalizan.Una vez comenzada la prueba no se admitirá la entrada a la misma.

CALIFICACIÓN
.....

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

CONTENIDO DE LA PRUEBA:

1.- Con relación al almacenaje, manipulación y uso de los huevos y ovoproductos, indica cuál de las afirmaciones siguientes es verdadera:

- a.- Para separar la clara de la yema se usará la cáscara.
- b.- Los utensilios en los que se han batido los huevos se pueden volver a utilizar sin limpiarlos previamente.
- c.- Se recomienda conservar los huevos en refrigeración.
- d.- Es aconsejable lavar los huevos antes de su uso.

2.- ¿Cuál de los puntos a seguir para elaborar un buen Plan de control del agua incluye el tipo de suministro, plano general de la instalación, etc.?

- a.- Descripción de las actividades incluidas en el plan.
- b.- Verificación de la implantación y la eficacia del plan.
- c.- Asignación y registro de las personas responsables de diseñar y llevar a cabo el plan.
- d.- Recopilación de información básica.

3.- ¿Cuál es la temperatura adecuada para transportar comidas congeladas?

- a.- Menor o igual a 8 °C.
- b.- Menor o igual a 5 °C.
- c.- Mayor o igual a 18 °C.
- d.- Menor o igual a 18 °C.

4.- ¿Qué son los métodos térmicos de conservación?

- a.- Aquellos que modifican la composición de la atmósfera del aire del envase.
- b.- Aquellos que reducen de la cantidad de agua que contiene un alimento.
- c.- Aquellos que añaden sustancias que actúan sobre la composición química del alimento.
- d.- Aquellos que modifican la temperatura del producto, aplicando frío o calor.

5.- ¿Cuál es el séptimo principio APPCC?

- a.- Registrar los controles e incidencias.
- b.- Identificar los peligros y riesgos de todo el proceso.
- c.- Desarrollar los sistemas de vigilancia para cada PCC.
- d.- Especificar los límites críticos para cada PCC.

6.- Desde el punto de vista de los residuos se generan en las actividades propias de la hostelería, ¿qué son las botellas, restos de comida, etc.?

- a.- Residuos generados por el cliente.*
- b.- Residuos generados por los proveedores.*
- c.- Residuos propios del proceso productivo.*
- d.- Residuos derivados del proceso de limpieza y desinfección.*

7.- ¿Qué son los test o pruebas de rendimiento?

- a.- Un conjunto de operaciones que se realizan con las mermas de una elaboración, para calcular el coste de cada ingrediente a partir de su aprovechamiento.*
- b.- Un conjunto de operaciones que se realizan con las materias primas que forman parte de una elaboración, para calcular el coste de cada ingrediente a partir de su aprovechamiento.*
- c.- Una cifra que se aplica al precio de un producto actualizando el coste de la ración.*
- d.- Un conjunto de operaciones que se realizan con el personal.*

8.- ¿Qué nombre recibe la técnica de cocina básica que lleva el sello del o la chef que la lleva a cabo?

- a.- Cocina de autor.*
- b.- Cocina clásica francesa.*
- c.- Nouvelle cuisine.*
- d.- Cocina clásica o tradicional.*

9.- Los costes en personal de la empresa?

- a.- Deberían estar entre el 15 y el 20 %.*
- b.- No deberían superar el 5-10 % del volumen de ingresos.*
- c.- Deberían suponer el 30 % de los ingresos aproximadamente.*
- d.- Deberían ascender entre el 30 y el 35 % del total.*

10.- ¿Qué son los proveedores imprescindibles?

- a.- Aquellos con los que ya no tratamos por haber tenido algún tipo de problema.*
- b.- Los que suministran género de manera exclusiva.*
- c.- Los que representan aquellos comerciantes con los que podríamos tratar en un futuro.*
- d.- Los que abastecen la mayoría de materias primas y productos varios.*

11.- ¿Qué grupo de aquellos en los que podemos desglosar la planificación de los recursos materiales hace referencia tanto al equipamiento de sala como al de cocina?

- a.- Planificación de la materia prima.*
- b.- Planificación de suministros y servicios externos.*
- c.- Planificación de las instalaciones.*
- d.- Planificación del mobiliario, maquinaria y utensilios.*

12.- ¿Qué tipo de establecimientos incluye la restauración tradicional?

- a.- Bares y cafeterías.*
- b.- Restaurantes y bares.*
- c.- Restaurantes, bares y cafeterías.*
- d.- Restaurantes y cafeterías.*

13.- ¿En qué consiste la cocina de fusión?

- a.- En explorar e innovar.*
- b.- En el uso de materia prima de gran calidad con una mínima transformación para elaborar los platos.*
- c.- En mezclar productos y técnicas de diversas nacionalidades.*
- d.- En despertar emociones.*

14.- El Plan de limpieza y desinfección tiene como objetivo asegurar una correcta higienización de ?

- a.- Exclusivamente de los utensilios.*
- b.- Exclusivamente de los equipos.*
- c.- Exclusivamente de las instalaciones.*
- d.- Las instalaciones, los equipos y los utensilios.*

15.- ¿Qué nombre reciben los establecimientos que ofrecen al público un servicio de comida o cena en forma de menú o carta, que se elabora y se sirve en el mismo local por un precio establecido?

- a.- Bares.*
- b.- Restaurantes.*
- c.- Cafeterías.*
- d.- Bares-cafetería.*

16.- Con relación a la higiene personal, ¿cuál de las afirmaciones siguientes es falsa?

- a.- Las manos deben lavarse siempre que las circunstancias lo requieran.*
- b.- La uñas no requieren un cuidado especial.*
- c.- No deben utilizarse perfumes ni lociones fuertes.*
- d.- Se debe llevar el pelo limpio, recogido y completamente oculto.*

17.- ¿En qué consiste la fase de madurez en el ciclo de vida de un producto?

- a.- En que sus ventas decaen.*
- b.- En que el producto debe rivalizar con la competencia.*
- c.- En un gran aumento de ventas.*
- d.- En que el o la chef de cocina diseña la receta.*

18.- Con relación al menú engineering, ¿en qué aspecto centramos el análisis de los platos si consideramos el margen de beneficio del plato?

- a.-* En el grado de aceptación.
- b.-* En la popularidad.
- c.-* En la rentabilidad.
- d.-* En la visibilidad.

19.- ¿En qué consiste el ahumado?

- a.-* En exponer el alimento a la acción de los productos volátiles del humo de la quema de determinadas maderas.
- b.-* En sumergir los alimentos en una solución cuyo ingrediente principal es el vinagre y al que se añaden diversos condimentos y hierbas aromáticas.
- c.-* En la deshidratación total de los alimentos mediante un proceso de sublimación.
- d.-* En cubrir un producto con sal para atrapar el agua del alimento y así prolongar su periodo de conservación.

20.- ¿Qué nombre reciben los productos químicos o métodos físicos capaces de destruir parte de los microorganismos presentes en la superficie a tratar?

- a.-* Desinfectantes.
- b.-* Detergentes.
- c.-* Desinfectantes neutros.
- d.-* Desinfectantes alcalinos.

21.- ¿Cuántas partidas suelen existir en el área de cocción o cuarto caliente en restauración tradicional?

- a.-* Una o varias.
- b.-* Tres o varias.
- c.-* Tres.
- d.-* Dos o varias.

22.- ¿De qué color son las tablas para el pelado, corte, troceado, etc. de hortalizas y verduras?

- a.-* Amarillo.
- b.-* Azul.
- c.-* Verde.
- d.-* Rojo.

23.- ¿Qué nombre recibe la representación gráfica de la organización de la plantilla de una empresa en la que queda reflejada la jerarquía y las relaciones que se establecen dentro de ella?

- a.- Sociograma.*
- b.- Diagrama de flujo.*
- c.- Organigrama.*
- d.- Organigrama de flujo.*

24.- ¿Qué ventajas supone a introducción de dietistas-nutricionistas en la empresa de restauración, además de la ventaja obvia a nivel nutricional?

- a.- Buena imagen, sostenibilidad y confianza.*
- b.- Buena imagen y confianza.*
- c.- Buena imagen y sostenibilidad.*
- d.- Sostenibilidad y confianza.*

25.- Con relación a la tablas de rendimiento, ¿cuál de las afirmaciones siguientes es falsa?

- a.- Se aproximan bastante a la realidad.*
- b.- Sirven solo a modo orientativo.*
- c.- Solo existe una forma de usarlas.*
- d.- Facilitan los cálculos de los test de rendimiento.*

26.- ¿En qué se basa la restauración colectiva?

- a.- En la elaboración diaria de grandes cantidades de comida para servirlos a unos individuos determinados.*
- b.- En el servicio de bebidas en eventos de diversa índole.*
- c.- En el servicio de comidas en eventos de diversa índole.*
- d.- En la elaboración diaria de grandes cantidades de comida para servirlos a unos colectivos determinados.*

27.- ¿Qué nombre recibe en restaurantes la unidad de lavado en la que se desinfecta y guarda la batería de cocina?

- a.- Office.*
- b.- Sala limpia.*
- c.- Plonge.*
- d.- Sala sucia.*

28.- ¿Qué nombre reciben las cocinas en las que los espacios de aprovisionamiento serán mínimos o inexistentes?

- a.- Tradicionales.*
- b.- Satélites.*
- c.- De ensamblaje.*
- d.- Centrales.*

29.- ¿Qué porcentaje estándar del espacio del establecimiento ocupa el cuarto caliente?

- a.- 10 %.*
- b.- 20 %.*
- c.- 8 %.*
- d.- 45 %.*

30.- ¿Qué tipos de causas pueden dar lugar a desviaciones?

- a.- Causas internas, causas externas y causas imprevisibles.*
- b.- Causas internas y causas externas.*
- c.- Causas externas y causas imprevisibles.*
- d.- Causas internas y causas imprevisibles.*

31.- Los recursos materiales y humanos que se necesitarán en un negocio gastronómico vienen condicionados básicamente según?

- a.- El sistema de producción, la oferta gastronómica, el tipo de servicio y la cantidad de comensales por servicio.*
- b.- El sistema de producción, la oferta gastronómica y la cantidad de comensales por servicio.*
- c.- El sistema de producción, el tipo de servicio y la cantidad de comensales por servicio.*
- d.- La oferta gastronómica y el tipo de servicio.*

32.- ¿En qué está inspirado el desayuno continental?

- a.- En el modelo del continente americano.*
- b.- En el modelo del continente europeo.*
- c.- En la mezcla del desayuno inglés, americano y bufé.*
- d.- En la tradición inglesa.*

33.- El índice de popularidad es el resultado de dividir?

- a.- El índice de ventas por el número de unidades totales vendidas.*
- b.- El índice de exposición por el índice de ventas.*
- c.- El número de días de exposición de una elaboración por el índice de exposición.*
- d.- El índice de ventas por el índice de exposición.*

34.- ¿Qué orientaciones puede seguir la idea inicial de una nueva especialidad?

- a.- La cocina tradicional, la moda, los productos exóticos y las nuevas técnicas culinarias.*
- b.- La cocina tradicional, los productos exóticos y las nuevas técnicas culinarias.*
- c.- La cocina tradicional, la moda y las nuevas técnicas culinarias.*
- d.- La moda, los productos exóticos y las nuevas técnicas culinarias.*

35.- ¿En qué tipo de restauración no se generan mermas o desperdicios en la elaboración de un plato?

- a.- En la de ensamblaje.
- b.- En la colectiva.
- c.- En la tradicional.
- d.- En la diferida.

36.- ¿Cómo se deberá tratar la presencia en la carta de un plato estrella?

- a.- Cambiándole el nombre para convertirlo en plato puzle.
- b.- Se podrá eliminar de la carta a no ser que sea muy fácil de elaborar o aporte prestigio al restaurante.
- c.- Se deberá potenciar su visibilidad.
- d.- No se le debe dar mucha visibilidad.

37.- Según los estándares en restauración tradicional, ¿Cuál es la fórmula con la que podemos calcular el beneficio?

- a.- Beneficio = Ingresos + Costes personal.
- b.- Beneficio = Ingresos + Costes materias primas.
- c.- Beneficio = Ingresos + Costes.
- d.- Beneficio = Ingresos + Costes alquileres.

38.- ¿Qué grupo de costes dividimos entre gastos fijos y gastos variables?

- a.- Los gastos de funcionamiento.
- b.- Los gastos iniciales de apertura.
- c.- Los costes directos.
- d.- Los costes no imputables

39.- ¿Qué nombre reciben las diferencias entre los gastos presupuestados y los gastos reales?

- a.- Aproximaciones.
- b.- Desviaciones.
- c.- Planificaciones.
- d.- Previsiones.



40. - ¿Qué nombre recibe el conjunto de acciones destinado a gestionar adecuadamente todos los insumos que intervienen en la elaboración de la oferta gastronómica?

a.- Análisis de los consumos.

b.- Estructura de costes.

c.- Control de costes.

d.- Control de consumos.