

## 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: 01	Denominación completa del módulo profesional: CONTROL DEL APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS		

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

CALIFICACIÓN
.....

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

**CONTENIDO DE LA PRUEBA:**

**1. - ¿Qué nombre recibe todo el ciclo que va desde la solicitud de los géneros hasta su uso en los procesos culinarios, el servicio a los clientes y el consumo?**

*a.-* Ciclo de aprovisionamiento.

*b.-* Aprovisionamiento de las materias primas.

*c.-* Aprovisionamiento interno.

*d.-* Aprovisionamiento externo.

**2.- ¿Qué son las materias primas?**

*a.-* Todos los productos que se usan en las elaboraciones culinarias que provienen de la naturaleza.

*b.-* Todos los productos que se usan en las elaboraciones culinarias, tanto los que provienen de la naturaleza como los que se adquieren elaborados.

*c.-* Todos los productos que se usan en las elaboraciones culinarias, tanto los que provienen de la naturaleza como los que se adquieren elaborados o semielaborados.

*d.-* Todos los productos que se usan en las elaboraciones culinarias que se adquieren elaborados o semielaborados.

**3.- ¿Cómo clasificamos las materias primas según su origen?**

*a.-* En alimentos de origen vegetal, alimentos de origen animal, y otros alimentos manufacturados o semimanufacturados.

*b.-* En alimentos de origen vegetal, y otros alimentos manufacturados o semimanufacturados.

*c.-* En alimentos de origen vegetal y alimentos de origen animal.

*d.-* En alimentos de origen animal, y otros alimentos manufacturados o semimanufacturados.

**4.- ¿Qué es el comino?**

- a.- Una especia con aspecto de pequeños granos de arroz de color oscuro, aunque también se comercializa en polvo.
- b.- Una especia que se obtiene de moler pimientos secos.
- c.- Una planta aromática con aspecto de pequeños granos de arroz de color oscuro, aunque también se comercializa en polvo.
- d.- Una especia que se adquiere y se consume en forma de semillas.

**5.- ¿Qué es el cordero ternasco?**

- a.- La carne de los corderos de 40 días que han estado alimentados con leche materna.
- b.- La carne de las reses que superan el año de edad.
- c.- La carne de los corderos hasta los cuatro meses.
- d.- La carne de los corderos de cuatro meses a un año.

**6. - ¿Qué nombre recibe el aceite de oliva con una acidez menor de 0,8%?**

- a.- Aceites de semillas o frutos.
- b.- Aceite de orujo de oliva.
- c.- Aceite de oliva virgen.
- d.- Aceite de oliva virgen extra.

**7. - ¿A qué categoría pertenece la carne de vacuno que se destina sobre todo a los guisos, asados o estofados, y para picar y para preparar caldos?**

- a.- A la 2ª.
- b.- A la 1ª B.
- c.- A la extra.
- d.- A la 3ª.

**8. - ¿A qué tipo de pescado pertenecen las especies que provienen de los mares?**

- a.-* Al pescado de piscifactoría.
- b.-* Al pescado de agua salada.
- c.-* Al pescado salvaje.
- d.-* Al pescado de agua dulce.

**9. - ¿Qué tipo de grasa es la mantequilla?**

- a.-* Una grasa animal.
- b.-* Una grasa mixta.
- c.-* Un aceite o grasa vegetal líquida.
- d.-* Una grasa vegetal sólida.

**10.- ¿De qué color se identifican mediante la etiqueta las setas de categoría I?**

- a.-* Con el fondo amarillo.
- b.-* Con fondo de color verde.
- c.-* Con el fondo azul.
- d.-* En fondo rojo.

**11.- ¿Qué son los cereales que contienen gluten y productos derivados, los huevos y productos a base de huevo, la leche y sus derivados o los frutos de cáscara?**

- a. -* Productos o ingredientes que se tienen que declarar en el etiquetado porque pueden evitar alergias o intolerancias.
- b.-* Información nutricional.
- c.-* Productos o ingredientes que se tienen que declarar en el etiquetado porque no pueden producir alergias o intolerancias.
- d.-* Productos o ingredientes que se tienen que declarar en el etiquetado porque pueden producir alergias o intolerancias.

**12. - ¿Qué ingredientes no se designan en el etiquetado por su nombre específico y se agrupan como categorías de ingredientes?**

- a.- El almidón, los aceites y los aditivos alimentarios.
- b.- El almidón, los aceites, las grasas y los aditivos alimentarios.
- c.- Los aceites, las grasas y los aditivos alimentarios.
- d.- El almidón, las grasas y los aditivos alimentarios.

**13. - Con relación al vino con indicación geográfica protegida, indica cuál de las siguientes afirmaciones es falsa:**

- a.- El término tradicional para indicar que el producto se acoge a una IGP es Vino de la Tierra.
- b.- Posee una calidad, reputación u otras características específicas atribuibles a su origen geográfico.
- c.- Se elabora en el área geográfica.
- d.- Al menos el 80% de las uvas proceden exclusivamente de la zona geográfica de producción.

**14. - Es falso con relación a la certificación ecológica que:**

- a.- En España, la certificación de los productos agrarios ecológicos está delegada a las comunidades autónomas.
- b.- Garantiza la utilización de organismos genéticos modificados durante el proceso de producción.
- c.- Garantiza controles documentales en los diversos procesos de producción.
- d.- La obtención de productos ecológicos está regulada por una normativa estricta que afecta a todas las etapas de producción, preparación y distribución.

**15.- ¿Qué nombre recibe el vehículo isoterma que incluye una fuente de producción de frío mecánica?**

- a.- Vehículo nevera.
- b.- Vehículo refrigerado.
- c.- Vehículo frigorífico.
- d.- Vehículo calorífico

**16.- Con relación a la gestión informatizada de la documentación de los establecimientos de restauración, indica cuál de las siguientes afirmaciones es verdadera:**

- a.- El control de la recepción de mercancías y la anotación de incidencias en las fichas del proveedor son tareas informatizables.
- b.- La generación de la lista de la compra u hojas de pedido no es una tarea informatizable.
- c.- La mayoría de programas de gestión no vinculan sus diferentes módulos.
- d.- La mayoría todavía no disponen de programas informáticos especializados que facilitan las tareas de gestión.

**17.- ¿Cuáles son algunos de los datos que no pueden faltar en una ficha de registro?**

- a.- La firma de la persona que acredita recibir la mercancía y la relación de las cantidades y las mercancías entregadas.
- b.- La firma de la persona que acredita recibir la mercancía y los datos del establecimiento.
- c.- Los datos del establecimiento y la relación de las cantidades y las mercancías entregadas.
- d.- El tiempo de entrega, las fechas del lote y de la caducidad, o la comprobación de los pesos y las cantidades.

**18.- ¿En qué acuerdo están basadas las normas que debe seguir el vehículo para garantizar la inocuidad de un producto perecedero transportado?**

- a.- En el acuerdo sobre Transporte Nacional de Mercancías Perecederas.
- b.- En el acuerdo sobre Recepción Internacional de Mercancías Perecederas.
- c.- En el acuerdo sobre Transporte Internacional de Mercancías No Perecederas.
- d.- En el acuerdo sobre Transporte Internacional de Mercancías Perecederas.

**19.- ¿Cómo se verificará que el material descargado corresponde a lo pedido, al realizar la comprobación de procedencia y cantidades?**

- a.- Se verificará que los productos recibidos son los que figuran en el albarán.
- b.- Se comprobará que las cantidades y los pesos que figuran en los albaranes coinciden con lo recibido.
- c.- Se comparará la hoja de pedido con el albarán de entrega.
- d.- Se comparará el albarán de entrega con la factura.

**20.- ¿Dónde suele estar situada la zona de recepción, para cumplir con el principio de la marcha hacia adelante?**

- a.-* Suele ser la antesala de la cocina.
- b.-* Suele ser la antesala de la sala.
- c.-* Suele ser la antesala de las partidas.
- d.-* Suele ser la antesala del economato

**21.- ¿Cuál es la humedad relativa recomendada en la cámara de refrigeración para la conservación de las carnes y los productos cárnicos frescos?**

- a.-* Entre 65% y 75%.
- b.-* Entre 85% y 95%.
- c.-* Entre 75% y 85%.
- d.-* Entre 55% y 65%.

**22.- ¿Qué aspecto es esencial para garantizar la conservación de los alimentos en las cámaras de refrigeración?**

- a.-* El control de la humedad, y en menor medida de la temperatura.
- b.-* El control de la temperatura, y en menor medida de la humedad.
- c.-* Únicamente el control de la humedad.
- d.-* Únicamente el control de la temperatura

**23.- ¿Cómo deberán ser las paredes y el suelo de las cámaras de frío positivo y negativo?**

- a.-* Impermeables, resistentes a la corrosión, y de fácil limpieza y desinfección.
- b.-* Lisos, impermeables, y de fácil limpieza y desinfección.
- c.-* Lisos, impermeables, resistentes a la corrosión, y de fácil limpieza y desinfección.
- d.-* Lisos, resistentes a la corrosión, y de fácil limpieza y desinfección.

**24.- ¿En qué se centrarán las buenas prácticas en el almacenaje de alimentos en las cámaras frigoríficas?**

- a.-* En almacenar los productos correctamente y en asegurar el mantenimiento de la temperatura.
- b.-* En almacenar los productos correctamente y en asegurar una cierta oscilación de la temperatura.
- c.-* En almacenar los productos correctamente y en asegurar el mantenimiento de la humedad.
- d.-* En almacenar los productos correctamente y en asegurar el mantenimiento de la iluminación.



**25.- ¿Entre qué valores debe oscilar la humedad en el economato?**

- a.-* Entre el 50% y el 60%.
- b.-* Entre el 60% y el 70%.
- c.-* Entre el 30% y el 40%.
- d.-* Entre el 40% y el 50%.

**26.- ¿Mediante qué tipo de equipos la cámara de congelación mantiene los productos congelados a  $-18^{\circ}\text{C}$ ?**

- a.-* Equipos de calor positivo.
- b.-* Equipos de frío negativo.
- c.-* Equipos de frío positivo.
- d.-* Equipos de calor negativo.

**27.- Con relación a la protección y colocación de los alimentos en establecimientos que no cuenten con cámaras de refrigeración diferenciadas, ¿cuál de las siguientes afirmaciones es verdadera?**

- a.-* Los productos elaborados deberán almacenarse con los demás.
- b.-* Los productos elaborados deberán almacenarse en la parte menos fría de la cámara.
- c.-* Los vegetales que requieran refrigeración podrán disponerse en la parte superior de la cámara.
- d.-* Las carnes y pescados que segregan exudados se colocarán sobre recipientes que los recojan y eviten que afecten a otros productos

**28.- ¿Qué nombre recibe la persona encargada del almacén y todas sus áreas, y que está designada por la gerencia del establecimiento?**

- a.-* Mozo de almacén.
- b.-* Jefe o jefa de almacén.
- c.-* Mozo de área.
- d.-* Responsable de área.

**29.- ¿Cuál es la humedad relativa recomendada en la cámara de refrigeración para la conservación de las carnes y los productos cárnicos frescos?**

- a.- Entre 75% y 85%.*
- b.- Entre 55% y 65%.*
- c.- Entre 85% y 95%.*
- d.- Entre 65% y 75%*

**30.- ¿Qué temperatura debe haber en la antecámara?**

- a.- Entre 12 y 16 °C.*
- b.- Entre 8 y 12 °C.*
- c.- Entre 6 y 8 °C.*
- d.- -5 °C.*

**31.- ¿Para qué sirve el higrómetro?**

- a.- Para realizar alguna operación de pesada.*
- b.- Para conocer y registrar la humedad relativa del ambiente.*
- c.- Para la gestión integral del almacén.*
- d.- Para controlar la temperatura ambiente.*

**32.- ¿Qué datos intervienen en la fórmula para calcular la rotación de inventarios?**

- a.- El coste de venta, el inventario promedio, y el resultado o número de veces.*
- b.- El periodo, el coste de venta, el inventario promedio, y el resultado o número de veces.*
- c.- El periodo, el inventario promedio, y el resultado o número de veces.*
- d.- El periodo, el coste de venta, y el resultado o número de veces.*

**33.- ¿Qué es el vale de retirada?**

- a.- El documento utilizado para la petición y trasvase de género entre partidas o departamentos y el almacén.*

- b.-* El documento utilizado para solicitar y retirar cualquier producto del almacén.
- c.-* El documento utilizado para la petición y trasvase de género entre partidas o departamentos.
- d.-* El documento utilizado para solicitar y retirar cualquier producto de una partida o departamento.

**34.- Con relación al consumo teórico, ¿a qué corresponde el concepto de existencias finales?**

- a.-* Al valor monetario de las existencias al final del periodo.
- b.-* Al valor monetario de las existencias al inicio del periodo de que se trate.
- c.-* Al valor de las existencias recibidas en el periodo.
- d.-* A las compras

**35.- ¿Cómo se denominan el conjunto de actuaciones destinadas a suministrar a las diferentes partidas de la cocina y otros departamentos del establecimiento los productos que necesitan?**

- a.-* Gestión del stock externo.
- b.-* Gestión del stock interno.
- c.-* Gestión de la demanda interna.
- d.-* Gestión de la demanda externa.

**36.- ¿Qué parámetros se analizarán del queso en una cata?**

- a.-* Los que tienen que ver con su aspecto exterior e interior, y su textura.
- b.-* Los que tienen que ver con su aspecto exterior e interior, y su conjunto olfato-gustativo.
- c.-* Los que tienen que ver con su aspecto exterior e interior, su textura y su conjunto olfato-gustativo.
- d.-* Los que tienen que ver con su textura y su conjunto olfato-gustativo.

**37.- ¿Qué nombre recibe el conjunto de técnicas y métodos que permiten percibir, identificar y apreciar determinadas propiedades organolépticas de los alimentos y bebidas mediante los sentidos?**

- a.-* Análisis.
- b.-* Cata.
- c.-* Análisis sensorial.



*d.-* Cata sensorial.

**38- ¿Cuál de nuestros sentidos tiene un papel ligado a la masticación, ya que nos informa sobre las diferentes texturas (crujientes, crocantes, espumas, etc.)?**

*a.-* El olfato.

*b.-* El gusto.

*c.-* El oído.

*d.-* El tacto.

**39- ¿Qué finalidad tiene la fase gustativa de la cata de vino?**

*a.-* Evaluar la combinación de los sabores fundamentales o básicos que detectamos en nuestra lengua.

*b.-* Detectar el aroma a flores.

*c.-* Analizar las sensaciones percibidas relativas a la intensidad, la calidad y el carácter del vino.

*d.-* Evaluar su color y limpidez, la fluidez y textura al ser servido, y su efervescencia.

**40- ¿Qué es un descriptor?**

*a.-* El conjunto de atributos que responden a una escala de adjetivos que definen el grado del descriptor seleccionado.

*b.-* La cualidad o elemento que se va a analizar y valorar en el paladar mental.

*c.-* La cualidad o elemento que se va a analizar y valorar en el análisis mental.

*d.-* La cualidad o elemento que se va a analizar y valorar en el análisis sensorial.