

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: 04	Denominación completa del módulo profesional: PROCESOS DE ELABORACION CULINARIA		

INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA
<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- Utilizar solamente el papel facilitado por el examinador (con el sello y formato correspondiente).- La duración de la prueba es de dos horas. <p>ES obligatorio el siguiente material: Uniforme completo de la especialidad de cocina, espátula acero, cebollero, puntilla, pelador, batidor, aguja de bridar.</p>
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN
<p>Indíquese:</p> <ul style="list-style-type: none">- Se valorarán las destrezas, organización y conocimientos en el desarrollo de la prueba propuesta, así como el mantenimiento de las normas de seguridad e higiene y empleo adecuado del material y maquinaria.- El no disponer de los materiales exigidos para realizar la prueba práctica dará lugar a no poder realizar la misma. Dicha prueba tiene un valor del 40% de la nota final.

CALIFICACIÓN
.....

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

CONTENIDO DE LA PRUEBA:

Elabora los siguientes platos y desarrolla una ficha técnica de cada uno de ellos:

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN PRUEBA PRÁCTICA PRUEBAS LIBRES		
Uniformidad	0.25	
Organización y Limpieza	0.25	
Uso correcto de Material	0.5	
TOTAL		

- **Balotina de pollo asada con salsa suprema para 2 pax**

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN PRUEBA PRÁCTICA PRUEBAS LIBRES		
Ficha técnica	0.5	
Balotina de pollo asada con salsa suprema	1.5	
Técnica aplicada y destreza	1	
Presentación del Resultado	0.4	
TOTAL (Max 3.4)		

- Popietas de lenguado rellenas de duxelle con salsa bearnesa para 1 pax

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN PRUEBA PRÁCTICA PRUEBAS LIBRES		
Ficha técnica	0.5	
Popieta de lenguado con bearnesa	1.5	
Técnica aplicada y destreza	1	
Presentación del Resultado	0.4	
TOTAL(Máx 3.4)		

- Zanahorias risoladas. 8 uds

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN PRUEBA PRÁCTICA PRUEBAS LIBRES		
Ficha técnica	0.5	
Zanahorias risoladas	1	
Técnica aplicada y destreza	0.5	
Presentación, del resultado	0.2	
TOTAL (Máx 2.2)		

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: 04	Denominación completa del módulo profesional: PROCESOS DE ELABORACION CULINARIA		

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.Para poder realizar la prueba de carácter práctico es necesario superar la prueba teórica.

CALIFICACIÓN
.....

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

CONTENIDO DE LA PRUEBA:

1.- ¿Qué son los agentes de carga?

- a.- Texturizantes que aportan efecto efervescente.
- b.- Texturizantes que absorben la grasa y la espesan hasta solidificar.
- c.- Texturizantes que espesan y estabilizan los alimentos líquidos.
- d.- Texturizantes que evitan que las emulsiones se separen.

2.- ¿Qué nombre recibe la presentación que consiste en el equilibrio proporcional entre los diferentes elementos del plato, según el modelo de presentación de platos basado en la disposición de los elementos?

- a.- Presentación simétrica.
- b.- Presentación asimétrica.
- c.- Presentación oblicua.
- d.- Presentación en escala.

3.- Con relación al medio a través del cual se propaga el calor en la cocción, ¿qué es el medio seco?

- a.- Aquel en que el calor se propaga con aire, con la generación de corrientes de convección de aire asistido.
- b.- Aquel en que el agua o líquido se usa como medio de propagación directa del calor a los alimentos, pero también se generan corrientes de convección.
- c.- Aquel en que el calor se transfiere al alimento de forma indirecta mediante un líquido (el agua) que actúa como intermediario.
- d.- Aquel en que el calor se produce por contacto directo con la fuente de calor o por radiación de calor sin aire, aunque de manera natural se creen corrientes de convección.

4.- ¿Qué nombre recibe el proceso por el cual el agua pasa de una solución más diluida a otra más concentrada a través de una membrana semipermeable, de forma que las concentraciones tienden a igualarse a ambos lados de la membrana?

- a.- Coagulación.
- b.- Ósmosis.
- c.- Caramelización.
- d.- Dextrinado.

5.- ¿Cómo se obtiene la demi glasa a partir de un fondo oscuro?

- a.- Por una reducción de dos tercios de la sustancia, lo que equivaldría a ocho horas de cocción.
- b.- Por una reducción a la mitad del fondo, lo que equivaldría a unas ocho horas de cocción.
- c.- Por una reducción de dos tercios de la sustancia, lo que equivaldría a 24 horas de cocción.
- d.- Por una reducción a la mitad del fondo, lo que equivaldría a unas 24 horas de cocción.

6.- ¿Qué nombre reciben las zonas de producción de la cocina, en las que se manipulan los productos no elaborados y elaborados para obtener la oferta gastronómica?

- a.- Partidas.
- b.- Entremetier.
- c.- Zonas frías.
- d.- Zonas calientes.

7.- ¿Cuál es la técnica adecuada para conseguir que las hortalizas queden al dente y respetar el color original?

- a.- La escalivada.
- b.- La cocción a la francesa.
- c.- La cocción por expansión.
- d.- La cocción a la inglesa.

8.- ¿Qué son las salsas?

- a.- La mezcla de diferentes ingredientes, crudos o cocidos y picados o triturados, que sirve para rellenar otros productos.
- b.- Preparaciones líquidas que acompañan al alimento principal de una elaboración culinaria, mejorando su presentación y completando su sabor.
- c.- Preparaciones elaboradas con varios ingredientes para ser usadas con la función de espesar líquidos o unir sólidos.
- d.- Preparaciones semisólidas que acompañan al alimento principal de una elaboración culinaria, mejorando su presentación y completando su sabor.

9.- ¿Qué técnicas de cocción se emplean en las elaboraciones de pescado en combinación de medios?

- a.- El braseado y el escalfado (poché) al horno.
- b.- El estofado, el braseado y el escalfado (poché) al horno.
- c.- El estofado y el braseado.
- d.- El estofado y el escalfado (poché) al horno.

10.- ¿Qué es el escalfado?

- a.- Una técnica de cocción en medio líquido a altas temperaturas realizada con una olla a presión.
- b.- Una técnica de cocción en medio seco que se realiza a temperaturas suaves.
- c.- La técnica de cocción en medio líquido consistente en la inmersión del alimento en un líquido que está en ebullición o que se lleva a ebullición.
- d.- Una técnica de cocción en medio líquido que se realiza a temperaturas suaves.

11.- ¿Qué es la cocción en medio húmedo?

- a.- Un tipo cocción que incluye aquellas técnicas en las que los alimentos se someten a la acción directa en un líquido caliente
- b.- Un tipo de cocción que incluye aquellas técnicas en que los alimentos se someten a la acción del calor desprendido por un líquido (o por un líquido en estado de vapor).
- c.- Las técnicas que consisten en la cocción de los alimentos en aceites u otros medios grasos a una temperatura elevada.
- d.- El tipo de cocción que engloba un amplio número de técnicas que consisten en someter un alimento a la acción del calor seco.

12.- ¿Para qué se utilizan el ajo, el tomate, el pimiento, las judías, las alcachofas, etc. en la elaboración de arroces secos como la paella?

- a.- Como los ingredientes que dan nombre a la paella.
- b.- Como ingrediente principal.
- c.- Como condimentos.
- d.- Para elaborar el sofrito.

13.- ¿Qué es un subchef?

- a.- Un cocinero o cocinera.
- b.- Un auxiliar de cocina.
- c.- El segundo jefe o jefa de cocina.
- d.- El jefe o jefa de partida.

14.- ¿Cuál es el primer paso en la elaboración de la blanqueta para alcachofas?

- a.- Disolver la harina en agua fría y llevarla a ebullición junto con la sal y el vinagre o limón.
- b.- Dejar cocer las alcachofas tapadas durante 15 min.
- c.- Añadir el resto de los ingredientes al agua y llevarlos a ebullición.
- d.- Clavetear la cebolla pelada y pelar y cortar la zanahoria en mirepoix

15.- ¿Qué aspectos debe contemplar la creatividad de la cocina?

- a.- Calidad, impacto y originalidad.
- b.- Calidad; investigación, innovación y tecnología, y originalidad.
- c.- Investigación, innovación y tecnología; impacto, y originalidad.
- d.- Calidad; investigación, innovación y tecnología; impacto, y originalidad.

16.- ¿Qué es la gelatinización?

- a.- Un proceso que tiene lugar al aplicar calor seco a los alimentos ricos en almidón, que se rompe formando dextrinas.
- b.- El proceso que tiene lugar en los alimentos ricos en almidón cuando se van rompiendo las moléculas de almidón al aumentar la temperatura o prolongar el tiempo de cocción.
- c.- Un proceso que tiene lugar en los alimentos pobres en almidón que se cuecen en medio acuoso que se inicia al alcanzar una temperatura determinada, y que aporta cierta viscosidad a las elaboraciones.
- d.- Un proceso que tiene lugar en los alimentos ricos en almidón que se cuecen en medio acuoso que se inicia al alcanzar una temperatura determinada, y que aporta cierta viscosidad a las elaboraciones.

17.- ¿Por qué la selección de las técnicas culinarias y su correcta aplicación son determinantes para la obtención de buenos resultados en la cocción de las carnes?

- a.- Porque la cocción de la carne ocasiona cambios irreversibles en las proteínas de las fibras, el colágeno y el agua, y da lugar a un producto más saludable y menos digerible.
- b.- Porque la cocción de la carne ocasiona cambios reversibles en las proteínas de las fibras, el colágeno y el agua, y da lugar a un producto más saludable y más digerible.
- c.- Porque la cocción de la carne ocasiona cambios irreversibles en las proteínas de las fibras, el colágeno y el agua, y da lugar a un producto más saludable y más digerible.
- d.- Porque la cocción de la carne ocasiona cambios irreversibles en las proteínas de las fibras, el colágeno y el agua, y da lugar a un producto menos saludable y más digerible.

18.- ¿En qué fase de la planificación y ejecución de acabados se elabora el boceto?

- a.- En el diseño de la presentación.
- b.- En la ejecución del acabado.
- c.- En el servicio en mesa.
- d.- En el servicio del acabado.

19.- Con relación a los establecimientos de restauración clásica o tradicional, indica cuál de las siguientes características es falsa:

- a.- El personal del establecimiento se encarga de todo el proceso.
- b.- La estructura organizativa de la empresa es muy poco definida.
- c.- Los comensales pagan las comidas y bebidas que el establecimiento les sirve.
- d.- El consumo se realiza en el mismo local o en zonas anejas.

20.- ¿Para el asado al horno de qué especie de carne la temperatura ideal correspondiente al punto de cocción no tendría que superar los 58°C?

- a.- Del bovino.
- b.- Del pato y el pichón.
- c.- Del cordero.
- d.- Del pollo y el pavo.

21.- Con relación a la reacción de Maillard, indica cuál de las siguientes afirmaciones es falsa:

- a.- Los principales factores que intervienen en ella son la temperatura, el pH, la actividad del agua y la presencia de azúcares.
- b.- Es común a todos los alimentos y varía según la técnica empleada.
- c.- Según el objetivo que persigamos, podemos favorecerla o inhibirla.
- d.- Es la responsable de los cambios de sabor, aromas y colores.

22.- ¿Qué ventajas digestivas aporta la utilización del calor en la cocción respecto a otras técnicas culinarias?

- a.- El cocinado mejora las características organolépticas de los alimentos y favorece el intercambio entre los diferentes alimentos que se cocinan a la vez.
- b.- La cocción ablanda las fibras y convierte los alimentos en asimilables.
- c.- La cocción endurece las fibras y convierte los alimentos en asimilables.
- d.- La cocción inhibe o destruye los gérmenes contaminantes de los alimentos.

23.- ¿En qué franja de la jornada se realiza gran parte de la recepción de productos y preelaboraciones del servicio?

- a.- Por la mañana.
- b.- Por la tarde.
- c.- Al mediodía.
- d.- Por la noche.

24.- ¿Qué es una mantequilla compuesta?

- a.- Una mantequilla aromatizada con uno o varios ingredientes.
- b.- Un aceite aromatizado con uno o varios ingredientes.
- c.- Una mantequilla aromatizada con un solo ingrediente.
- d.- Una mantequilla aromatizada con varios ingredientes.

25.- ¿Quién canta los datos de la comanda?

- a.- Los comensales.
- b.- El camarero o camarera.
- c.- El jefe o jefa de cocina.
- d.- El cocinero o cocinera.

26.- ¿Qué variedades de marisco se pueden asar a la plancha?

- a.- Macruros, cefalópodos y equinodermos.
- b.- Macruros, bivalvos y equinodermos.
- c.- Bivalvos, cefalópodos y equinodermos.
- d.- Macruros, bivalvos, cefalópodos y equinodermos.

27.- ¿Qué es el terminal de punto de venta?

- a.- Un documento interno donde figuran los datos referentes a las reservas y otras consideraciones.
- b.- Un dispositivo electrónico de toma, transmisión y registro de comandas.
- c.- El documento en que el personal de sala anota todas las peticiones del cliente.
- d.- Un dispositivo manual de toma, transmisión y registro de comandas.

28.- ¿Qué es la esferificación M?

- a.- Es una variante de la esferificación inversa.
- b.- Un tipo de esferificación que nace por la imposibilidad de realizar una esferificación básica con productos que contienen calcio de forma natural o base de alcohol.
- c.- Un tipo de esferificación que permite realizar formas diferentes de la esfera con un interior líquido gracias a la utilización de moldes.
- d.- Una variedad de esferificación indicada para obtener raviolis u otras elaboraciones esféricas con una membrana muy fina.

29.- ¿En qué consiste la elaboración del agua de cocción para espárragos blancos?

- a.- En colocar los espárragos con las yemas hacia arriba, en un recipiente, sin que los cubra el agua; añadir el resto de los ingredientes, y dejarlos cocer tapados durante 30 min.
- b.- En colocar los espárragos con las yemas hacia abajo, en un recipiente, sin que los cubra el agua; añadir el resto de los ingredientes, y dejarlos cocer tapados durante 15 min.
- c.- En colocar los espárragos con las yemas hacia arriba, en un recipiente, sin que los cubra el agua; añadir el resto de los ingredientes, y dejarlos cocer tapados durante 15 min.
- d.- En colocar los espárragos con las yemas hacia arriba, en un recipiente, sin que los cubra el agua, y dejarlos cocer tapados durante 15 min.

30.- ¿Qué nombre recibe el producto o productos crudos o elaborados que acompañan o complementan una elaboración?

- a.- Aderezo.
- b.- Guarnición.
- c.- Ingrediente.
- d.- Especia.

31.- ¿En qué consiste el gratinado?

- a.- En aplicar vapor directo sobre un alimento para su cocción o para su conservación, o bien para aportarle cierto sabor.
- b.- En dorar la superficie de un alimento ya cocinado bajo una potente fuente de calor seca.
- c.- En dar un color dorado y brillante a la superficie de un alimento aplicándole una fuente de calor.
- d.- En aplicar humo directo sobre un alimento para su cocción o para su conservación, o bien para aportarle cierto sabor.

32.- ¿Para qué se usa un fondo oscuro?

- a.- Se presenta como plato principal que suele servirse al inicio de la comida.
- b.- Para elaborar estofados o platos de caza, confeccionar salsas oscuras para carnes y preparar glasas, etc.
- c.- Para preparar salsa velouté, elaborar sopas, preparar fideos a la cazuela, elaborar arroces de carne o confeccionar farsas, etc.
- d.- Para elaborar arroces, salsas, cremas, o platos de pescado y marisco.

33.- ¿Qué efectos intervienen en los acabados?

- a.- El color; el sabor, el aroma y la textura, y el soporte.
- b.- El color; el volumen, y el sabor, el aroma y la textura.
- c.- El color; el volumen; el sabor, el aroma y la textura, y el soporte.
- d.- El volumen; el sabor, el aroma y la textura, y el soporte.

34.- ¿En qué parte del plato se sitúa en la guarnición según la distribución del modelo clásico de presentación de los platos?

- a.- En la parte superior.
- b.- En la parte derecha.
- c.- En el centro.
- d.- En la parte izquierda.

35.- ¿En qué tipo de servicio de cocina el carácter estandarizado y limitado de la oferta hace que el proceso de preparación y regeneración sea rápido y fácil?

- a.- En el servicio de cocina en restaurantes de comida rápida.
- b.- En el servicio en cocinas de restauración colectiva con cocina propia.
- c.- En el servicio en cocinas de producción centralizada.
- d.- En el servicio de cocina en restaurantes de comida preparada.

36.- ¿De qué salsa derivan la salsa de vino, la cazadora y la bordelesa?

- a.- De la salsa de tomate.
- b.- De la salsa española.
- c.- De la salsa bechamel.
- d.- De la salsa mayonesa.

37.- Con relación al servicio en mesa, ¿cuál de las siguientes afirmaciones es falsa?

- a.- Es importante que el plato se presente en la orientación adecuada.
- b.- La tendencia en la denominación de los platos es utilizar nombres propios sin especificar los ingredientes.
- c.- Supone la presentación del plato al comensal.
- d.- El comensal deberá apreciar las cualidades de la composición en toda su magnitud.

38.- ¿Qué condición básica para asegurar el buen servicio de cocina permitirá que el espacio de la cocina sea suficiente y esté bien estructurado para facilitar los distintos procesos?

- a.- Que los procesos de manipulación sean seguros.
- b.- Que el diseño de los procesos sea seguro.
- c.- Que el diseño de los procesos sea eficiente.
- d.- Que la cocina esté adecuadamente dimensionada.

39.- Con relación a las guarniciones de legumbres, cuál de las siguientes afirmaciones es falsa?

- a.- Los guisantes y las judías son las legumbres que tradicionalmente han cumplido la función de guarnición.
- b.- Los guisantes y las judías pueden presentarse como guarnición simple, como parte de la propia elaboración o combinadas con otros productos.
- c.- Se presentan como ensalada, en forma de puré o en espumas en sifón.
- d.- Siempre se presentan como guarnición simple

40.- En qué consiste el principio de marcha hacia adelante?

- a.- En trazar un orden de ejecución de las operaciones que se van a ejecutar en la cocina, que supongan un flujo progresivo en el tratamiento de los clientes.
- b.- En trazar un flujo de ejecución de las operaciones que se van a ejecutar en la cocina, que supongan un orden progresivo en el tratamiento de los alimentos.
- c.- En trazar un orden de ejecución de las operaciones que se van a ejecutar en la cocina, que supongan un flujo regresivo en el tratamiento de los alimentos.
- d.- En trazar un orden de ejecución de las operaciones que se van a ejecutar en la cocina, que supongan un flujo progresivo en el tratamiento de los alimentos.