

**PRUEBAS PARA LA OBTENCIÓN DE TÍTULOS DE TÉCNICO SUPERIOR**  
**Convocatoria correspondiente al curso académico 2023-2024**

*(Resolución de 29 de diciembre de 2023 de la Dirección General de Educación Secundaria, Formación Profesional y Régimen Especial)*

DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I. N.I.E. o Pasaporte:	Fecha:	

Código del ciclo: <b>HOTS05</b>	Denominación completa del ciclo formativo: <b>Técnico Superior en Servicios de Restauración</b>
Clave del módulo: <b>0502</b>	Denominación completa del módulo profesional: <b>Gastronomía y Nutrición</b>

**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.
- Cuide la presentación y escriba 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**

.....

Egipto	Grecia	Roma	Árabes	Edad Med	Los Austrias	Los Borbones	s.XIX	s.XX
E	G	R	A	EM	LA	LB	IX	X
s la segunda guerra mundial, se sientan las bases de la actual gastronomía.								
mentos que perduran: Tajín (precursor del cocido), mezclando verduras, carne y legumbre								
propició el abastecimiento de productos extranjeros. Nació la cocina Internacional.								
ría muchos frutos: higos, dátiles, uvas, sandías, pepinos y melones								
ntroduce la patata, el pimiento, el tomate, el cacao y el maíz.								
nienzan a importarse modos y costumbres italianas todavía más en el reinado de Carlos III								
n la revolución industrial, la dieta se ajusta a lo básico: pan, tocino, carne, cerveza.								
ueblo: Se alimentaban de cereales, legumbres, frutas, verduras (cerveza, aceite, pan)								
alimentaban de lentejas, hortalizas y frutos; también los tallos de papiro y las raíces								
odo de la Belle Époque: grandes chefs, maîtres y prestigiosos restaurantes.								
onstruyeron la primera fábrica de cerveza en Yuste y dieron a conocer el producto								
sumían casi todas las carnes que hoy conocemos. Utilizaron condimentos para aderezar.								
ndes hambrunas. Los temas culinarios no interesan.								
urece la <i>Nouvelle Cuisine</i>								
cias a las campañas militares, se inventa la conserva y se industrializa el azúcar.								
ada de la cocina mediterránea: Pan, Aceite de oliva, Vino								
francesamiento de nuestro modo de vivir y en especial de la alimentación.								
a Sociedad: Se celebraban grandes banquetes. Comían tumbados								
ís es la capital del mundo gastronómico.								
nera en el arte culinario, sentó las bases de la cocina occidental.								

<b>1 ,Marco Polo</b>	<i>“Libro de guisados, manjares y potajes”.</i>	
<b>2, Rupert de Nola</b>	“1080 recetas de cocina”	
<b>3, Grimod de la Reynière</b>	“L`almanach des Gourmands”	
<b>4, Antoine Marie Carême</b>	Apostó por el gusto estético en la decoración de platos. Precursor de la dietética	
<b>5, Auguste Escoffier</b>	creó el concurso culinario mundial “**** de oro” el premio más prestigioso para los chefs	
<b>6, Fernand Point</b>	descubrieron y crearon la gastronomía molecular	
<b>7, Simone Ortega</b>	elaboraciones propias (melocotón Melba, tournedo Rossini)	
<b>8, Paul Bocuse</b>	Ha introducido técnicas tan novedosas como la deconstrucción y el uso del nitrógeno líquido.	
<b>9, Hervé This y Nicholas Kurti</b>	precursor de la cocina de fusión	
<b>10, Ferrán Adriá</b>	uno de los creadores de la <u>Nouvelle Cuisine</u>	

**3. Señala la CCAA a la que corresponden los siguientes platos: (2 puntos, 0,10 cada una)**

Platos	CCAA
Filloas	
Zorongollo	
Tocinillo de cielo	
Fritos de pixín	
Lamprea a la bordelesa	
Cocido maragato	
Arroz con costra	
Pochas con chistorra	
Turrón de Jijona	
Piononos	
Duelos y quebrantos	
Flamenquines	
Trenza de Almudévar	
Casadielles	
Mojo Picón	
Tojuntó	
Chuletillas al sarmiento	
Cocido montañés	
Escudella	
Perrunillas	

**4. Indica la CCAA de la Denominaciones de Origen de Vinos: (1 punto, 0,10 cada una)**

DOPs	CCAA
Valdepeñas	
Ribera del Guadiana	
Toro	
Valle de Güimar	
Valdeorras	
Yecla	
Penedés	
Utiel-Requena	
Bierzo	
Somontano	

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

- **Bratwurst:**
- **Wiener Schnitzel:**
- **Papa a la Huacáína:**
- **Salsa mole:**
- **Pollo Tandoori:**

**6. La ingesta recomendada diaria de Hidratos de Carbono 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

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

- e) En torno al 15-20% del reparto de energía diaria
- f) En torno al 12-15% del reparto de energía diaria
- g) En torno al 55-60% del reparto de energía diaria
- h) En torno al 30-35% del reparto de energía diaria

**8. Sabemos que un hombre de 40 años consume a lo largo del día 3500 Kcal de las cuales el 55% Hidratos de Carbono, el 30% de grasa y el 15% de proteína. ¿Cuántos gramos de cada nutriente estará ingiriendo? (1 pto)**

**9. Calcula el Gasto energético total de un hombre de 38 años, 74 Kg de peso y 1,75 de altura con actividad física moderada**

- a. según Harris Benedict (1 punto)
- b. según la OMS (1 punto)