

Pruebas para la obtención de títulos de Técnico y Técnico Superior

Convocatoria correspondiente al curso 2025-2026

(Resolución de 12 de diciembre de 2025 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: 10 - 0496	Denominación completa del módulo profesional: CONTROL DEL APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS		

INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA
- 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. - Señalar y escribir con tinta indeleble, que no sea roja, las respuestas y su desarrollo. No utilizar lápiz. - Si se ha de rectificar una respuesta, trazar un aspa o tachar con una línea horizontal. No utilizar líquido corrector (Tippex). - Utilizar solamente el papel facilitado por el examinador (con el sello y formato correspondiente). - Se deberá utilizar calculadora, si fuese necesario. - En caso de ser necesario, utilizar dos decimales en los cálculos sin redondear. - Se dispone de 60 minutos para la realización de la prueba. - Cada pregunta tipo test tiene una única respuesta correcta.
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN
- Cada una de las preguntas tipo test correctamente contestadas sumarán 0,25 puntos. - Cada respuesta incorrecta penalizará $\frac{1}{3}$ 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.

CALIFICACIÓN
.....

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

CONTENIDO DE LA PRUEBA:

1. **Denominamos stock óptimo de un producto...**
 - a) A la media de stock que en un periodo determinado que, en un periodo determinado, nos permite atender las necesidades de producción con la máxima rentabilidad
 - b) La mercancía guardada en el almacén que se encuentra dentro de la fecha de consumo preferente o caducidad y puede ser utilizada
 - c) Ninguna de las anteriores
2. **Es preferible trabajar con stocks máximos si el proveedor ofrece descuentos por grandes volúmenes de compra.**
 - a) Verdadero
 - b) Falso
3. **En un análisis sensorial, denominamos descriptor...**
 - a) A la cualidad o elemento que se va a analizar
 - b) A la escala de adjetivos que definen el grado de la cualidad a analizar
 - c) Ninguna de las anteriores
4. **Los moluscos...**
 - a) Son mariscos cuyo cuerpo se constituye de tejidos blandos no segmentados, protegidos con una concha, que puede ser externa o interna
 - b) Se clasifican en bivalvos, cefalópodos y gasterópodos
 - c) Ambas son correctas
5. **La nata UHT se conserva durante cuatro meses, aunque una vez abierta debe conservarse refrigerada.**
 - a) Verdadero
 - b) Falso
6. **El documento que acompaña a las mercancías, que emite la empresa proveedora, y en el que figuran detalladamente los productos que se entregan se denomina...**
 - a) Hoja de pedido
 - b) Factura
 - c) Albarán
7. **¿Qué son las materias primas?**
 - a) Todos los productos que se usan en las elaboraciones culinarias que proceden 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.
8. **Denominamos inventario permanente...**
 - a) Al control constante de las existencias, registrando entradas, salida y movimientos internos
 - b) Al género almacenado que debe mantenerse como stock de seguridad
 - c) Ninguna de las anteriores
9. **Los productos enlatados se conservan herméticamente cerrados para evitar el proceso de oxidación y la proliferación de bacterias anaerobias.**
 - a) Verdadero
 - b) Falso

10. **¿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?**
- Aprovisionamiento interno
 - Ciclo de aprovisionamiento
 - Ninguna de las anteriores
11. **El comino...**
- Se utiliza como colorante alimentario
 - Es una hierba aromática
 - Tiene aspecto de pequeños granos de arroz de color oscuro, aunque también se comercializa en polvo
12. **El pimiento...**
- Es una hortaliza de hoja
 - Es una hortaliza de flor
 - Es una hortaliza de fruto
13. **¿Qué es el cordero ternasco?**
- La carne de los corderos de 40 días que han estado alimentados con leche materna
 - La carne de las reses que superan el año de edad.
 - Ninguna de las anteriores
14. **El novillo procede de animales de entre catorce meses y tres años.**
- Verdadero
 - Falso
15. **El porcino de cebo...**
- Es la carne de los animales que se alimentan en las granjas a base de pienso compuesto
 - Es la carne de los animales que se alimentan de bellotas y pastos parte de su vida y el resto con pienso
 - Es la carne de animales que se alimentan de bellotas y pasto
16. **¿Qué nombre recibe el aceite de oliva con una acidez menor de 0,8%?**
- Aceite de orujo de oliva
 - Aceite de oliva virgen extra
 - Ninguna de las anteriores
17. **El pescado salvaje es aquel en el que los animales son capturados en su medio natural...**
- Verdadero
 - Falso
18. **¿Qué tipo de grasa es la margarina?**
- Una grasa animal
 - Un aceite o grasa vegetal líquida
 - Una grasa vegetal sólida
19. **¿De qué color se identifican mediante el etiquetado las setas de categoría extra?**
- En fondo rojo
 - En fondo verde
 - Ninguna de las anteriores
20. **En los vinos con IGP...**
- Al menos el 50% de las uvas proceden de la zona geográfica de producción
 - Al menos el 85% de las uvas proceden de la zona geográfica de producción
 - Ninguna de las anteriores
21. **¿Qué nombre recibe el vehículo isoterma que incluye una fuente de producción de frío mecánica?**
- Vehículo nevera
 - Vehículo refrigerado
 - Vehículo frigorífico
22. **Los huevos de la categoría comercial L tienen un peso de...**
- Entre 63 y 73 gramos
 - Entre 55 y 75 gramos
 - Ninguna de las anteriores

23. El nombre que permite conocer la naturaleza real del producto y distinguirlo de otros con los que se pudiera confundir se conoce como...
- Lista de ingredientes
 - Denominación de venta
 - Ninguna de las anteriores
24. ¿Cuáles son algunos de los datos que no pueden faltar en una ficha de registro?
- La firma de la persona que acredita recibir la mercancía y los datos del establecimiento.
 - Los datos del establecimiento y la relación de las cantidades y las mercancías entregadas.
 - El tiempo de entrega, las fechas del lote y de la caducidad, o la comprobación de los pesos y las cantidades.
25. ¿En qué acuerdo están basadas las normas que debe seguir el vehículo para garantizar la inocuidad de un producto perecedero transportado?
- En el acuerdo sobre Transporte Internacional de Mercancías Perecederas.
 - En el acuerdo sobre Recepción Internacional de Mercancías Perecederas.
 - Ninguna de las anteriores
26. Se verificará que el material descargado corresponde a lo pedido, al realizar la comprobación de procedencia y cantidades, comparando la hoja de pedido con el albarán de entrega.
- Verdadero
 - Falso
27. ¿Dónde suele estar situada la zona de recepción, para cumplir con el principio de la marcha hacia adelante?
- En la antesala de la cocina
 - En la antesala del economato
 - En la antesala de las partidas
28. La humedad relativa recomendada en la cámara de refrigeración para la conservación de las carnes y los productos cárnicos frescos es entre el 65 y el 75%
- Verdadero
 - Falso
29. ¿Para qué sirve el higrómetro?
- Para conocer y registrar la humedad relativa del ambiente.
 - Para realizar operaciones de pesada.
 - Ninguna de las anteriores
30. En la cata del aceite de oliva, el amargor propio de las aceitunas verdes...
- Se considera un atributo positivo
 - Se considera un atributo negativo
 - No es algo que se analice en una cata de aceite
31. En el sistema ABC de clasificación de inventarios...
- El grupo A lo forman productos que componen al menos el 60% del inventario
 - El grupo B lo forman productos que componen al menos el 30% del inventario
 - El grupo C lo forman productos que componen al menos el 10% del inventario
32. Dentro de las categorías comerciales de la carne de vacuno, la categoría 1ªA la forman el solomillo y el lomo, que son las piezas más apreciadas.
- Verdadero
 - Falso
33. En el etiquetado de los productos vegetales, el color rojo identifica a los productos de categoría extra o superior.
- Verdadero
 - Falso
34. La "eurohoja" garantiza que...
- Al menos el 95% de los ingredientes presentes en el producto han sido producidos ecológicamente
 - Al menos el 75% de los ingredientes presentes en el producto han sido producidos ecológicamente
 - Al menos el 50% de los ingredientes presentes en el producto han sido producidos ecológicamente
35. El documento utilizado para la petición y trasvase de género entre partidas o departamentos se denomina...
- Vale de retirada
 - Vale de transferencia interna
 - Vale de pedido



**Comunidad
de Madrid**



- 36. El marcado sanitario de las piezas en mataderos es responsabilidad del operador económico.**
- a) Verdadero
 - b) Falso
- 37. El vehículo isotermo se identifica con las marcas IN o IR.**
- a) Verdadero
 - b) Falso
- 38. El desarrollo de una cata de vino sigue las siguientes fases:**
- a) Fase olfativa, fase visual y fase gustativa
 - b) Fase visual, fase olfativa y fase gustativa
 - c) Ninguna de las anteriores
- 39. Se denomina... al sistema basado en la aplicación racional de las prácticas agropecuarias , de manera que se minimice la utilización de productos químicos**
- a) Producción racional
 - b) Producción ecológica
 - c) Producción integrada
- 40. El parámetro económico que nos indica el número de veces que se renueva un producto a lo largo de un periodo se denomina...**
- a) Gestión de inventarios
 - b) Rotación de inventarios
 - c) Consumo real