

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 - 0500	Denominación completa del módulo profesional: GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN EN COCINA		

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:

- El EAM o envasado en atmósfera modificada...**
 - Se basa en someter un alimento al vacío e inyectarle una combinación de gases protectores que frenan su deterioro
 - Los principales gases utilizados son en nitrógeno, oxígeno y el dióxido de carbono
 - Ambas son correctas
- Conocemos como frío positivo a la congelación, que precisa de temperaturas bajo cero.**
 - Verdadero
 - Falso
- En la ultracongelación...**
 - El alimento se enfría muy rápidamente hasta los -40°
 - El alimento se enfría muy rápidamente hasta los -18°
 - Ninguna de las anteriores
- Los antioxidantes evitan la acción de hongos, bacterias y levaduras que degradan el producto.**
 - Verdadero
 - Falso
- El abatidor o crionizador...**
 - Permite bajar la temperatura de los alimentos de manera muy rápida.
 - Se utiliza en el sistema cook and chill
 - Ambas son correctas.
- La regeneración de elaboraciones refrigeradas supondrá el paso desde...**
 - 8° hasta los 40° centígrados
 - 3° hasta los $65-70^{\circ}$ centígrados
 - 6° hasta los 50° centígrados
- Con relación al almacenaje, manipulación y uso de los huevos y ovoproductos, indica cuál de las afirmaciones siguientes es verdadera.**
 - Para separar la clara de la yema se usará la cáscara
 - Los utensilios en los que se han batido los huevos se pueden volver a utilizar sin limpiarlos previamente.
 - Se recomienda conservar los huevos en refrigeración
- En el sistema de producción denominado cook and chill...**
 - Sólo se elaboran platos fríos
 - Se elaboran platos fríos para ser congelados
 - Se elaboran platos calientes que se enfrían rápidamente para evitar cualquier tipo de contaminación
- La temperatura ideal del cuarto frío no debe superar los 16° centígrados.**
 - Verdadero
 - Falso
- El proceso de devolver a un plato de consumo diferido su temperatura y cualidades óptimas se denomina...**
 - Abatimiento
 - Retermalización
 - Pasteurización
- La plonge es el lugar en el que se desinfecta y guarda la batería de cocina.**
 - Verdadero
 - Falso

12. Se denomina sistema de cocción por concentración a...
- a) Cualquier método de cocción que, aplicando calor en la superficie exterior del alimento, permite conservar intactas, en su interior, sus cualidades aromáticas y sápidas
 - b) Al hecho de cocer un alimento sumergiéndolo en un líquido frío y que vaya calentándose poco a poco.
 - c) Cualquier método de cocción cuyo efecto principal es el de menguar el tamaño y peso del alimento concentrándolo
13. Una de las principales ventajas del método de pasteurización para la conservación de alimentos es que conserva en gran medida las cualidades organolépticas del producto..
- a) Verdadero
 - b) Falso
14. Almacenar en una cámara un pollo crudo sin proteger junto a un plato cocinado tiene riesgo de provocar una...
- a) Contaminación cruzada directa
 - b) Contaminación cruzada indirecta
 - c) No supone una práctica de riesgo
15. Los agentes contaminantes, en base a su naturaleza, pueden ser...
- a) Físicos y químicos
 - b) Físicos y biológicos
 - c) Ninguna de las anteriores
16. ¿Qué técnica de cocción utiliza un envasado hermético sin oxígeno y temperaturas bajas por un tiempo prolongado?
- a) Esterilización (Apertización)
 - b) Cocina al vacío (Sous-vide)
 - c) Liofilización
17. ¿Qué tipo de establecimientos incluye la restauración tradicional?
- a) Bares, restaurantes y cafeterías
 - b) Bares y cafeterías
 - c) Restaurantes
18. ¿Qué equipo de vanguardia tecnológica permite extraer aromas y concentrar jugos mediante una destilación a baja presión, conservando las propiedades organolépticas?
- a) Pacojet
 - b) Liofilizadora
 - c) Rotovapor
19. La cocina de fusión consiste en el uso de materia prima de gran calidad con una mínima transformación para elaborar los platos.
- a) Verdadero
 - b) Falso
20. En términos de ergonomía y seguridad, ¿cuál es la distancia mínima requerida entre dos líneas de trabajo calientes (ej. fogones y hornos enfrentados) para permitir una circulación segura?
- a) 0.9 metros
 - b) 1,2 metros
 - c) Ninguna de las anteriores
21. Los costes que no pueden imputarse a una elaboración o departamento en concreto, sino al conjunto de la actividad, y que por tanto deben ser distribuidos siguiendo un criterio elegido por la empresa se conocen como...
- a) Costes variables
 - b) Costes indirectos
 - c) Costes mixtos
22. Denominamos... a la herramienta que nos permite conocer el coste de una elaboración a partir de los costes de las materias primas.
- a) Ficha técnica
 - b) Escandallo de plato
 - c) Escandallo de producto test de rendimiento

23. Con “Prime Cost” nos referimos a...
- a) El coste de personal
 - b) El principal coste en una empresa de restauración, es decir, el coste de las materias primas
 - c) La suma del coste de las materias primas y el coste de personal
24. Un escandalo completo debe incluir, entre otros datos:
- a) Cantidades brutas, netas, rendimiento y coste por ración
 - b) Coste de las materias primas y precio unitario de la elaboración
 - c) El número de raciones y el precio unitario de la elaboración
25. A nivel estatal, el organismo responsable de la seguridad alimentaria es...
- a) EFSA
 - b) AECOSAN
 - c) Ninguna de las anteriores
26. El trash cooking es una técnica culinaria que se basa en aprovechar las mermas o sobras para elaborar platos nuevos.
- a) Verdadero
 - b) Falso
27. Se recomienda el uso de cajas de madera o cartón para depositar los productos en economato.
- a) Verdadero
 - b) Falso
28. Las mermas producidas por una incorrecta manipulación de la pieza se denominan...
- a) Merms naturales
 - b) Merms por deterioro
 - c) Merms imprevisibles
29. El coeficiente multiplicador se utiliza para actualizar el coste de la ración ante cambios de precio en un producto.
- a) Verdadero
 - b) Falso
30. Si por una gestión errónea de los stocks se produce una diferencia entre los costes presupuestados y los reales (desviación), hablamos de una...
- a) Causa interna
 - b) Causa externa
 - c) Causa imprevisible
31. La herramienta que nos permite evaluar los distintos platos a partir del margen o rentabilidad que dejan y el grado de aceptación que tienen se denomina...
- a) Índice de popularidad
 - b) Principios de Omnes
 - c) Menú engineering
32. Es aconsejable lavar los huevos antes de su uso.
- a) Verdadero
 - b) Falso
33. En la modalidad de bufé asistido, el camarero o camarera sirve el plato desde la mesa expositora, y es el propio cliente el que lo lleva a la mesa.
- a) Verdadero
 - b) Falso
34. En el servicio a la inglesa el camarero o camarera acerca la bandeja con la comida a la mesa, la presenta al cliente por su izquierda, y le ofrece los cubiertos para que pueda servirse.
- a) Verdadero
 - b) Falso
35. El alquiler del local es un coste...
- a) Variable
 - b) Indirecto
 - c) Ninguna de las anteriores



**Comunidad
de Madrid**



- 36. La materia prima es un ejemplo de**
- a) Coste variable
 - b) Coste directo
 - c) Ambas son correctas
- 37. En la restauración moderna o neorrestauración, los productos de cuarta y quinta gama permiten...**
- a) Elaborar todo desde cero en el punto de venta
 - b) Reducir personal y estandarizar la producción
 - c) Aumentar los tiempos de servicio
- 38. Las relaciones de colaboración en un organigrama se representan mediante líneas verticales.**
- a) Verdadero
 - b) Falso
- 39. Se denomina trazabilidad al conjunto de informaciones que nos permite seguir un producto desde su producción inicial hasta su consumo.**
- a) Verdadero
 - b) Falso
- 40. La parte de un producto que no se aprovecha para una elaboración se denomina...**
- a) Rendimiento
 - b) Merma
 - c) Consumos