

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: 13 - 0502	Denominación completa del módulo profesional: GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN		

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 - 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
- La parte A de la prueba (tipo test) tendrá un valor de 7,5 puntos en total. - Cada una de las preguntas tipo test correctamente contestadas sumarán 0,3 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. - La parte B consta de dos ejercicios prácticos, con un valor total de 2,5 puntos. - Los ejercicios prácticos incorrectos no penalizan. - Además de la exactitud de los cálculos y resultados, se valorará la claridad en los planteamientos y la elaboración de conclusiones que expliquen los resultados obtenidos.

CALIFICACIÓN
.....

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

CONTENIDO DE LA PRUEBA:

PARTE A (7,5 PUNTOS)

- ¿A qué región gastronómica española pertenecen platos tradicionales como el gofio o el almogrote?
 - A las Islas Baleares
 - A Andalucía
 - Ninguna de las anteriores
- En un producto con DOP todas las fases de producción se realizan en la zona geográfica definida, sin embargo en un producto con IGP sólo es necesario que una de las fases se realice en la misma zona geográfica.
 - Verdadero
 - Falso
- El término gastronomía molecular se refiere a la aplicación de la ciencia en la práctica culinaria y tiene su origen en los ochenta de la mano de los científicos Hervé This y Nicholas Curti.
 - Verdadero
 - Falso
- ¿Qué nombre recibe el proceso de separar los ingredientes utilizados en una elaboración y reagruparlos de manera diferente, a fin de restituir en la memoria del comensal el sabor del plato original, pero a partir de matices y texturas diferentes?
 - Cocina molecular
 - Deconstrucción
 - Cocción a bajas temperaturas
- Paul Bocuse es uno de los cocineros más representativos de la...
 - Cocina de vanguardia
 - Cocina tecnoemocional
 - Ninguna de las anteriores
- La... persigue la emoción del comensal con propuestas culinarias que aplican la ciencia en la cocina y la innovación tecnológica.
 - Nueva cocina vasca
 - Nouvelle cuisine
 - Cocina tecnoemocional
- ¿Cómo se denomina al plato portugués consistente en pan remojado en aceite y aromatizado con ajo y guarnecidas con hortalizas, legumbres, cerdo, pollo, pescado, caracoles, marisco, cilantro y huevos escalfados.
 - Açordas
 - Caldo verde
 - Canja
- El pelmeni es un plato tradicional de la cocina alemana elaborado con carne enrollada sobre huevo duro.
 - Verdadero
 - Falso
- Una carencia importante de esta vitamina puede dar lugar al beriberi, enfermedad caracterizada por trastornos nerviosos y que es frecuente en ciertos países asiáticos.
 - Vitamina B1 o tiamina
 - Vitamina B2 o riboflavina
 - Vitamina B5 o ácido pantoténico

- 10. Los monosacáridos se engloban dentro de los...**
- a) Hidratos de carbono asimilables
 - b) Hidratos de carbono simples
 - c) Todas las anteriores son correctas.
- 11. La fibra insoluble...**
- a) Disminuye el periodo de tránsito de las heces en el intestino
 - b) Forma geles, disminuyendo y ralentizando la absorción de grasas y azúcares.
 - c) Ambas son correctas
- 12. La... resulta imprescindible en los procesos de división y multiplicación celular, por lo que su suplementación se prescribe de forma preventiva a las mujeres embarazadas.**
- a) Vitamina D
 - b) Vitamina B9
 - c) Vitamina B12
- 13. El déficit de... da lugar a la anemia megaloblástica o perniciosa.**
- a) Vitamina C
 - b) Vitamina B9
 - c) Vitamina B12
- 14. Los... son los que solo poseen un enlace doble. Por ejemplo, el ácido oleico, principal componente del aceite de oliva.**
- a) Ácidos grasos monoinsaturados
 - b) Ácidos grasos poliinsaturados
 - c) Ácidos grasos saturados
- 15. La función de las proteínas mediante la cual se favorecen las reacciones químicas que tienen lugar en los organismos, haciendo que estas se produzcan a mayor velocidad se denomina...**
- a) Función estructural
 - b) Función reguladora
 - c) Función enzimática
- 16. El... es el polisacárido de reserva del reino animal.**
- a) Almidón
 - b) Glucógeno
 - c) Ninguno de los anteriores
- 17. El exceso de vitaminas... se almacena en el organismo y puede ser tóxico a niveles elevados.**
- a) Hidrosolubles
 - b) Liposolubles
 - c) Ambas respuestas son correctas
- 18. Los grupos I y II de la rueda de alimentos...**
- a) Comprenden hortalizas, verduras y frutas y tienen función plástica
 - b) Comprenden hortalizas, verduras y frutas y tienen función reguladora
 - c) Comprenden alimentos ricos en carbohidratos y grasas, con función energética
- 19. La vitamina A es hidrosoluble e interviene en los procesos de coagulación sanguínea.**
- a) Verdadero
 - b) Falso
- 20. En casos de hipertensión y otros trastornos cardiovasculares y renales se aconseja una dieta...**
- a) Astringente
 - b) Hipocalórica
 - c) Ninguna de las anteriores
- 21. ¿Qué nombre reciben los aminoácidos que el propio organismo no puede sintetizar, y por tanto requiere consumirlos en los alimentos de la dieta?**
- a) No esenciales
 - b) Esenciales
 - c) Biológicos



**Comunidad
de Madrid**



22. La lactosa...

- a) Está compuesta por una molécula de glucosa y otra de galactosa
- b) Su digestión requiere de la presencia de una enzima llamada lactasa
- c) Ambas son correctas

23. Los ácidos grasos saturados predominan en los alimentos de origen animal y son sólidos a temperatura ambiente.

- a) Verdadero
- b) Falso

24. La... se caracteriza por una hiperglucemia o exceso de glucosa en sangre debido a una alteración de la secreción de insulina y/o una alteración de la acción de esta hormona en los tejidos.

- a) Bulimia
- b) Enfermedad celíaca
- c) Diabetes

25. El calcio o el magnesio son ejemplos de...

- a) Minerales que se precisan en cantidades superiores a los 100 mg
- b) Minerales que se precisan en cantidades muy pequeñas (menores a los 100 mg)
- c) Vitaminas hidrosolubles

PARTE B (2,5 PUNTOS)

1a. Calcula el valor calórico total de una profesora (actividad moderada) de 38 años, con un peso de 62 kg, una altura de 168 cms a través de la fórmula de Harris Benedict. (1,25 puntos)

Puedes utilizar la siguiente tabla para ello:

	AF LIGERA	AF MODERADA	AF ALTA
HOMBRE	1,60	1,78	2,10
MUJER	1,50	1,64	1,90

1b. A partir de las necesidades de energía diaria que se han calculado para la profesora del ejemplo anterior, calcula los gramos de cada uno de los tres grupos de nutrientes energéticos (hidratos de carbono, lípidos y proteínas) que se deberán aportar a su dieta diaria para que esta sea equilibrada. (1,25 puntos)