

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 - 0499	Denominación completa del módulo profesional: PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA		

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 0,4 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/la... consiste en trazar un orden de ejecución de las operaciones que se van a ejecutar en la cocina.**
 - La organización en partidas
 - El circuito de marcha hacia delante
 - Ninguna de las anteriores
- El relevé es el documento que tiene como finalidad especificar la ejecución de la elaboración de la receta.**
 - Verdadero
 - Falso
- ¿Cuál es la temperatura del vacuno mayor para un punto de cocción muy poco hecho?**
 - 60 grados
 - 53 grados
 - 48 grados
- ¿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?**
 - Partidas
 - Entremetier
 - Zonas frías y calientes
- La escalivada es es la técnica adecuada para conseguir que las hortalizas queden al dente y respetar el color original**
 - Verdadero
 - Falso
- El cocinado por concentración de alimentos cortados en trozos regulares en muy poca cantidad de grasa y a fuego muy vivo recibe el nombre de...**
 - Fritura
 - Pochado
 - Salteado
- El empanado consiste en...**
 - Pasar un alimento por harina, huevo y pan rallado antes de su cocinado
 - Pasar un alimento por harina y huevo antes de su cocinado
 - Ninguna de las anteriores
- El... consiste en sumergir el alimento en un medio graso a baja temperatura (50-80 grados) por un periodo largo**
 - Hervido
 - Pochado
 - Confitado
- La cocción en medio húmedo es 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).**
 - Verdadero
 - Falso

10. **¿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) Clavetear la cebolla pelada y pelar y cortar la zanahoria en mirepoix.
11. **El fondo oscuro se diferencia del fondo blanco, entre otras cuestiones, por el tostado de los ingredientes que lo componen.**
a) Verdadero
b) Falso
12. **El fondo clarificado algo transparente, dorado y concentrado, recibe el nombre de...**
a) Fondo oscuro
b) Consomé
c) Fumet
13. **El tiempo de cocinado de un fumet es de...**
a) Entre cinco y seis horas
b) Entre dos y tres horas
c) Entre 25 y 35 minutos
14. **Los ligazones son ingredientes con propiedades coagulantes, emulsionantes o gelificantes.**
a) Verdadero
b) Falso
15. **Son salsas derivadas de la salsa española las salsas mornay, crema y cardinal.**
a) Verdadero
b) Falso
16. **El jugo ligado...**
a) Se obtiene desglasando con vino o brandy la placa en la que hemos asado un alimento, ligándolo con almidón
b) Se obtiene reduciendo un fondo oscuro hasta que tenga cierta consistencia
c) Ninguna de las anteriores
17. **¿En qué franja de la jornada se realiza gran parte de la recepción de productos y preelaboraciones del servicio?**
a) Mañana
b) Tarde
c) Medio día
18. **Las salsas derivadas de la mayonesa son...**
a) Rosa y tártara
b) Muselina y maltesa
c) Encolada y choron
19. **¿Cuál no es un tipo de roux?**
a) Blanco
b) Rubio
c) Amarillo
20. **¿Qué tipos de corte de patata alargado necesita pochado previo?**
a) Cerilla y paja
b) Bastón y paja
c) Puente nuevo y española
21. **La patata delfín consiste en...**
a) Puré de patata con pasta choux
b) Puré de patata con leche hirviendo
c) Puré de patata con mantequilla y yema de huevo
22. **La guarnición consiste en la elaboración o elaboraciones que añadidos a un plato sirven como adorno o complemento.**
a) Verdadero
b) Falso



**Comunidad
de Madrid**



- 23. La elaboración compuesta por clara de huevo, hortalizas picadas y carne roja picada, y que se utiliza para la elaboración del consomé, recibe el nombre de...**
- a) Coulis
 - b) Coser
 - c) Clariz
- 24. La velouté se elabora con...**
- a) Leche
 - b) Fondo blanco
 - c) Fondo oscuro
- 25. ¿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