

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 - 0497	Denominación completa del módulo profesional: PROCESOS DE PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN 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 0,4 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:

- En el registro de salidas...**
 - Queda constancia de los productos que se han retirado del economato mediante los estadillos
 - Queda constancia de los productos que se han retirado del economato mediante los vales
 - Ninguna de las anteriores
- El centollo es un branquiuro.**
 - Verdadero
 - Falso
- ¿Qué pescado fusiforme, de gran tamaño, alargado, ancho, esbelto y sin escamas que puede llegar a los 600 kg y a los 4 m de largo?**
 - Merluza
 - Bonito
 - Ninguna de las anteriores
- ¿Qué nombre reciben los huevos enteros, claras o yemas transformados por empresas alimentarias autorizadas para poder utilizarlos como ingredientes de otros alimentos producidos en empresas de restauración, en sustitución del huevo fresco?**
 - Ovoalimentos
 - Ovosustitutos
 - Ovoproductos
- ¿A qué tipo de pescado pertenece el boquerón?**
 - Al pescado blanco de forma plana.
 - Al pescado azul de tamaño medio y pequeño.
 - Al pescado blanco de forma fusiforme.
- ¿Qué nombre recibe el corte fino que se hace con el cuchillo cebollero de las verduras de hojas grandes?**
 - Brunoise
 - Mirepoix
 - Chiffonade
- La leche pasteurizada puede conservarse refrigerada a 4 °C unas 24-48 horas como máximo.**
 - Verdadero
 - Falso
- La salamandra se utiliza para...**
 - Glasear y gratinar
 - Asar
 - Bresear
- La marmita se utiliza para...**
 - Saltear
 - Elaborar arroces secos
 - Elaborar fondos y fumets

10. El cogote...

- a) Es una ración específica del bacalao, que incluye la cabeza, la carrillera, las cocochas y una parte de carne del lomo.
- b) Una ración específica de la merluza, que incluye la cabeza, la carrillera, las cocochas y una parte de carne del lomo.
- c) Ninguna de las anteriores

11. La irradiación de alimentos consiste en someter al producto a una elevada presión

- a) Verdadero
- b) Falso

12. La macheta sirve para...

- a) Filetear piezas de pescado o carne
- b) Para deshuesar piezas de carne
- c) Ninguna de las anteriores

13. La comanda suele presentarse en forma de talonario, en muchos casos con papel de copia, una para el almacén y otra para la partida.

- a) Verdadero
- b) Falso

14. ¿Qué indican los últimos tres dígitos del marcado de los huevos?

- a) Código del municipio
- b) Código de provincia
- c) Granja de producción

15. Las coles de bruselas son hortalizas de...

- a) Invierno
- b) Verano
- c) Primavera

16. La trancha se obtiene de la parte abierta de los pescados y en pescados planos, llevando piel y espina.

- a) Verdadero
- b) Falso

17. El corte en vichy en hortalizas...

- a) Se practica en hortalizas redondas y alargadas en anillos de un grosor de 2-3 cm
- b) Deja la hortaliza con forma ovalada y las aristas marcadas
- c) Ninguna de las anteriores

18. ¿Qué nombre recibe el cuerpo de los animales desprovistos de vísceras, con o sin piel, patas y cabeza?

- a) Despojo
- b) Media canal
- c) Canal

19. Las criadillas se consideran un despojo rojo...

- a) Verdadero
- b) Falso

20. ¿Qué ejemplares constituyen los animales de caza mayor?

- a) El ciervo, el corzo y el gamo
- b) El ciervo, el corzo, el gamo y el jabalí
- c) Conejos, liebres y jabalíes

21. ¿Qué tipo de aceite es más resistente al enranciamiento?

- a) El aceite de soja
- b) El aceite de oliva
- c) El aceite de girasol

22. El rumpsteak...

- a) Es un filete grueso de 400 a 500 gramos
- b) Se obtiene de la cadera o de la tapilla
- c) Ambas son correctas



**Comunidad
de Madrid**



23. Las frutas y verduras deben conservarse...

- a) Entre 3 y 7 grados
- b) Entre 0 y 5 grados
- c) Entre 7 y 9 grados

24. El abatimiento de temperatura consiste en bajar la temperatura de un producto cocinado de 65 grados a 10 grados...

- a) En menos de una hora
- b) En menos de dos horas
- c) En menos de tres horas

25. El corte que se aplica a las patatas torneadas a su vez en cuartos se denomina...

- a) Avellana
- b) Fondos
- c) Diente de ajo