



CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN,  
UNIVERSIDADES, CIENCIA  
Y PORTAVOCÍA



## Pruebas para la obtención del título de Técnico Grado Medio de Cocina y gastronomía/ Servicios en Restauración 2022

### OFERTAS GASTRONÓMICAS

INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA
<ul style="list-style-type: none"><li>- Cumplimentar los datos del aspirante antes del examen y firmar en todas las hojas que se entreguen.</li><li>- Tener disponible el DNI en la mesa.</li><li>- Señalar y escribir con tinta indeleble, que no sea roja, las respuestas y su desarrollo.</li><li>- Si se ha de rectificar una respuesta, trazar un aspa o tachar con una línea horizontal. No utilizar líquido corrector (Tippex).</li><li>- Utilizar solamente el papel facilitado por el examinador (con el sello y formato correspondiente).</li><li>- No utilizar material de consulta (salvo aquél que se autorice expresamente)</li><li>- .Dispone de 60 minutos para la realización de este examen.</li></ul>
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN
<ul style="list-style-type: none"><li>- Cada respuesta correcta sumará +0,5 puntos.</li><li>- Cada respuesta incorrecta restará -0.25 puntos.</li><li>- Las respuestas en blanco ni suman ni restan.</li></ul>

(Resolución de 12 de enero de 2021 de la Dirección General de Educación Secundaria, Formación Profesional y Régimen Especial)

DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I. N.I.E. o Pasaporte:	Fecha:	
Código del ciclo: (1)	Denominación completa del título: (1)		
Clave o código del módulo: (1)	Denominación completa del módulo profesional: (1) <b>OFERTAS GASTRONÓMICAS</b>		

(1) Consígnense las denominaciones exactas y los códigos reflejados en el anexo 1.a o 1.b de las presentes instrucciones.

CALIFICACIÓN

1. **Fernand Point fue...**
  - a. Gran cocinero francés y uno de los creadores de la Nouvelle Cuisine
  - b. Gran cocinero francés con residencia en Barcelona, creador del libro "1080 recetas de cocina"
  - c. Químico molecular del instituto Nacional de investigación agrónoma en Francia creador del libro "Gastronomía, explorando la química del sabor"
2. **La única mujer del mundo con 7 estrellas Michelin es:**
  - a. Simone Ortega
  - b. Carme Ruscalleda
  - c. Elena Arzak
3. **El movimiento culinario que promueve la educación alimentaria basada en el aprendizaje, la degustación como experiencia formativa y el deleite del sentido del gusto, se denomina...**
  - a. Cocina de mercado
  - b. Slow food
  - c. Cocina Tecnoemocional
4. **Una lata de tomate frito esterilizado, sería un producto de...**
  - a. Primera gama
  - b. Segunda gama
  - c. Tercera gama
5. **El Ternasco es:**
  - a. Una carne típica de Cataluña
  - b. Un plato de base de verdura típico de Castilla León
  - c. Una carne típica de Aragón
6. **El queso de Mahón, es típico de:**
  - a. Islas Baleares
  - b. Islas Canarias
  - c. Comunidad Valenciana
7. **El polvorón de Estepa es típico de:**
  - a. Comunidad Valenciana
  - b. Andalucía
  - c. Murcia
8. **Las filloas son:**
  - a. Un plato de cuchara típico de Extremadura
  - b. Un plato de base de verduras típico de Asturias
  - c. Un postre típico de Galicia
9. **Los quesos de Idiazábal o Roncal, son quesos con denominación de origen de:**
  - a. Andalucía
  - b. Castilla La Mancha
  - c. Navarra

DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I. N.I.E. o Pasaporte:	Fecha:	

**10. Los borrachinos, los carballones y los frixuelos, son típicos de:**

- a. Asturias
- b. Cataluña
- c. Comunidad Valenciana

**11. Las carcamusas, la chanfaina y la gallina en pepitoria, son platos típicos de:**

- a. Castilla León
- b. Castilla La Mancha
- c. Extremadura

**12. Las rosquillas de la tía Javiera, son típicas de:**

- a. Castila La Mancha
- b. Comunidad de Madrid
- c. Extremadura

**13. Según la clasificación de los establecimientos de restauración en función de sus características, un restaurante de un aeropuerto sería:**

- a. Restauración pública o sector comercial
- b. Restauración colectiva o sector institucional
- c. Restauración institucional-comercial

**14. La persona encargada de elegir los proveedores, solicitar pedidos según calidad y cantidad deseada, recibir y controlar los géneros es...**

- a. El jefe de economato
- b. El bodeguero
- c. Ninguna de las opciones es correcta

**15. La zona común entre cocina y sala destinada a limpieza del material proveniente de la sala: vajilla, cristalería, cubertería y loza, se denomina:**

- a. Office
- b. Plonge
- c. Ninguna de las opciones es correcta

**16. El Marmitón se encarga de:**

- a. Limpieza y conservación de la batería de cocina y otros utensilios.
- b. Elaborar salsas calientes
- c. Elaborar sopas, consomés, cremas y potajes.

**17. La lactosa es...**

- a. Un hidrato de carbono complejo
- b. Un hidrato de carbono simple- monosacárido
- c. Un hidrato de carbono simple- disacárido

**18. Las vitaminas hidrosolubles:**

- a. No se almacenan en el organismo, a excepción de la B12
- b. Se disuelven en las grasa y son transportadas por ellas
- c. Ambas opciones son correctas

**19. Una persona, cuya ingesta diaria recomendada es de 2000kcal, para llevar una dieta saludable, debería ingerir en el desayuno:**

- a. 300-500 kcal
- b. 200 kcal
- c. 400-500 kcal

**20. Una persona, cuya ingesta diaria recomendada es de 2000kcal, para llevar una dieta saludable, debería ingerir en la comida:**

- a. Unos 87,5 grms de hidratos de carbono
- b. Unos 38,8 gramos de hidratos de carbono
- c. Unos 350 grms de hidratos de carbono