

**PRUEBAS PARA LA OBTENCIÓN DE TÍTULOS DE TÉCNICO SUPERIOR**  
**Convocatoria correspondiente al curso académico 2021-2022**

(Orden 3299/2020, de 15 de diciembre, de la Consejería de Educación y juventud)

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

Código del ciclo: <b>HOTS04</b>	Denominación completa del ciclo formativo: <b>TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN EN COCINA</b>
Clave del módulo: <b>01</b>	Denominación completa del módulo profesional: <b>CONTROL DEL APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS</b>

**INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA**

- Tener disponible el DNI, NIE o PASAPORTE Original. No admitiendo fotocopia del mismo.
- Cumplimentar los datos personales antes del examen y firmar en todas las hojas que se entreguen.
- Señalar con tinta indeleble, que no sea roja, las respuestas y su desarrollo. (No utilizar tipex corrector).
- Utilizar solamente el papel facilitado por el examinador (con el sello y formato correspondiente).
- No utilizar material de consulta.

**CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN**

- Esta prueba consiste en 100 preguntas tipo test.
- Para poder superar la prueba será necesario alcanzar una puntuación igual o superior a 5.
- Esta prueba tendrá una duración de 1:30 horas.
- El aspirante deberá elegir la opción correcta de entre las posibles alternativas.
- El aspirante deberá rodear con un círculo la respuesta elegida, si tuviese que corregir deberá tachar con un aspa, de forma, clara la respuesta errónea y rodear nuevamente con un círculo la correcta.
- Sólo se admitirá una corrección por pregunta; invalidando aquéllas respuestas que den lugar a confusión, por lo que se entenderá errónea la respuesta.
- Cada respuesta correcta sumará 0,1 puntos.
- Cada respuesta errónea restará 0.05 puntos.
- Una vez comenzada la prueba no se admitirá la entrada a la misma.
- Para poder realizar la prueba de carácter práctico es necesario superar la prueba teórica.

**CALIFICACIÓN**CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN  
E INVESTIGACIÓN**Comunidad de Madrid**

Instituto de Enseñanza Secundaria

**Hotel Escuela**  
de la Comunidad de MadridCENTRO EDUCATIVO: **I.E.S. HOTEL ESCUELA DE LA COMUNIDAD DE MADRID**LOCALIDAD: **MADRID**Código del ciclo:  
**HOTS04**Denominación completa del ciclo formativo: **TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN EN COCINA**Clave del módulo:  
**01**Denominación completa del módulo profesional: **CONTROL DEL APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS****CONTENIDO DE LA PRUEBA:****1. Cuál de las definiciones, sobre el código alimentario, es falsa:**

- a) Fomenta la coordinación de todos los trabajos que se hagan sobre normas alimentarias internacionales, gubernamentales y no gubernamentales.
- b) Proteger la salud de los consumidores.
- c) Establece normativa de obligado cumplimiento.
- d) Elabora normas y códigos de buenas prácticas aceptadas como referentes en todo el mundo.

**2. Quien se ocupa de que los distintos gobiernos lleven a cabo estudios técnicos-sanitarios sobre las condiciones que han de reunir los alimentos destinados al consumo humano:**

- a) La OMS.
- b) La FAO.
- c) La CIAA.
- d) Las tres anteriores.

**3. Que definición no corresponde a la de canal de carne:**

- a) Cuerpo del animal sacrificado sin vísceras.
- b) Cuerpo del animal sacrificado sin vísceras y con piel.
- a) Cuerpo del animal sacrificado sin vísceras, con patas y cabeza.
- b) Parte del animal que corresponde al carre.

**4. Cuál de los siguientes animales es un equinodermo:**

- a) Percebe.
- b) Erizo.
- c) Carabinero.
- d) Nécora.

**5. Cuál de los siguientes animales no es un molusco:**

- a) Pulpo.
- b) Bígaro.
- c) Percebe.
- d) Cañaila.

**6. Que son las leches enriquecidas:**

- a) Son las que modificadas mediante la adición de principios inmediatos, minerales y/o vitaminas.
- b) Son las que modificadas por la acción microbiana o fermentos lácticos.
- c) Son las modificadas mediante la adición de sustancias aromáticas.
- d) Son las modificadas mediante la adición de estimulantes autorizados.

**7. Qué % de humedad debe tener la mantequilla:**

- a) > 16% en peso.
- b) > 14% en peso.
- c) < 16% en peso.
- d) < 14% en peso.

**8. Un queso con un contenido en grasa > 40% se considera:**

- a) Doble graso.
- b) Extragrasso.
- c) Graso.
- d) Semigraso.

**9. Los quesos se clasifican de acuerdo con el procedimiento de elaboración en:**

- a) Frescos, afinados y fundidos.
- b) Magro, graso y doble graso.
- c) Frescos, semicurados, curados y viejos.
- d) Sueros lácteos, requesón y queso propiamente dicho.

**10. Un aceite de oliva virgen extra:**

- a) De sabor irreprochable y acidez en ácido oleico superior al 3 %.
- b) Obtenido por refinación de aceites obtenidos directamente de la aceituna.
- c) De sabor irreprochable y cuya acidez en ácido oleico deberá ser como máximo del 1 %.
- d) Compuesto por una mezcla de aceite de oliva virgen y de aceite de oliva refinado.

**11. El aceite de oliva virgen con un máximo de 1,5 grs. por 100 grs. de acidez corresponde a un aceite:**

- a) Extra.
- b) Fino.
- c) Corriente.
- d) Lampante.

**12. Se aplicara la denominación genérica de sebos, mantecas o simplemente grasas a:**

- a) Los productos de origen animal o vegetal cuyos constituyentes principales son glicéridos.
- b) Los líquidos oleosos extraídos a partir de productos vegetales o animales.
- c) Los productos grasos solidos a 20 grados centígrados.
- d) Las grasas animales obtenidas por diversos procedimientos a partir de depósitos adiposos de determinados animales en perfecto estado sanitario.

**13. El salvado de un cereal corresponde:**

- a) Al embrión.
- b) A la cascarilla.
- c) Al almidón.
- d) Al germen.

**14. El cacahuete es:**

- a) Un fruto seco.
- b) Un cereal.
- c) Un tubérculo.
- d) Una leguminosa seca.

**15.Cuál de los siguientes alimentos no es un tubérculo:**

- a) Chufa.
- b) Patata.
- c) Batata.
- d) Algarroba.

**16. Como se llama la fécula extraída de la raíz de la yuca:**

- a) Almidón de maíz.
- b) Arruruz.
- c) Fécula de patata.
- d) Tapioca.

**17. Se define como hortalizas:**

- a) Plantas cuya parte comestible está compuesta por frutos y semilla no maduros.
- b) Cualquier planta herbácea hortícola en sazón, que se puede utilizar como alimento ya sea en crudo o cocinada.
- c) Grupo de hortalizas en las que la parte comestible está constituida por sus órganos verdes (hojas, tallos o inflorescencias).
- d) Frutos y semillas maduros de las hortalizas leguminosas.

**18. El pan candeal es un pan:**

- a) De miga dura.
- b) De miga blanda.
- c) Sin levadura.
- d) Con leche.

**19. A que corresponde la siguiente definición: producto obtenido por desecación de una masa no fermentada confeccionada con harina, sémolas o semolinas procedentes del trigo:**

- a) Pastas alimenticias.
- b) Pan.
- c) Bollería.
- d) Almidón de maíz.

**20.Cuál de las siguientes hortalizas no es considerada una col:**

- a) Coliflor.
- b) Repollo.
- c) Berza.
- d) Cardo.

**21. Que son los tirabeques:**

- a) Un tallo tierno.
- b) Una inflorescencia.
- c) Una legumbre verde.
- d) Una raíz.

**22. Que es el colinabo:**

- a) Un pepónide.
- b) Una inflorescencia.
- c) Un tubérculo.
- d) Una raíz.

**23. La trufa negra o francesa es:**

- a) Tuber Indicum.
- b) Tuber Melanosporum.
- c) Tuber Magnatum.
- d) Tuber Edulis.

**24. Las frutas en almíbar llevan la adición de un jarabe medido en grados brix:**

- a) Con una graduación mínima del jarabe de 14º Brix.
- b) Con una graduación mínima del jarabe de 16º Brix.
- c) Con una graduación mínima del jarabe de 18º Brix.
- d) Con una graduación mínima del jarabe de 20º Brix

**25. Cuál de las siguientes frutas no se la considera tropical o exótica:**

- a) Mangostán.
- b) Lichi.
- c) Chirimoya.
- d) Madroño.

**26. El macis es:**

- a) Una hierba aromática.
- b) Una especia.
- c) Una hortaliza.
- d) Una fruta tropical.

**27. Que producto no se encuadra en la siguiente definición: producto obtenido a partir de frutas frescas o de sus zumos, sometidos o no a un proceso de preparación mecánica previo, tratados, en todo caso, por cocción con o sin materias azucaradas:**

- a) Néctar.
- b) Mermelada.
- c) Jalea.
- d) Confitura.

**28. El azúcar pilé es:**

- a) Un azúcar crudo de color amarillento, pegajoso.
- b) Es un azúcar procedente de los primeros productos de extracción, aglomerado y desmenuzado en terrenos de tamaño irregular.
- c) Es un azúcar refinado presentado en grandes cristales transparentes y de disolución difícil.
- d) Es un azúcar granulado que se presenta cortado en forma de prisma cuadrangular.

**29. Cual no es una seta:**

- a) Trompeta de la muerte.
- b) Salsifí.
- c) Colmenilla.
- d) Champiñón.

**30. Que otro nombre recibe el casis:**

- a) Mora.
- b) Grosella negra.
- c) Arándano.
- d) Frambuesa.

**31. Los frutos secos, en su parte comestible, poseen en su composición:**

- a) < del 40% de agua.
- b) < del 50% de agua.
- c) < del 60% de agua.
- d) < del 70% de agua.

**32. La melaza se puede obtener:**

- a) De la fruta madura.
- b) De la remolacha.
- c) De la miel.
- d) Del café.

**33. El azúcar de fécula refinado y cristalizado se llama:**

- a) Dextrosa.
- b) Azúcar invertido.
- c) Jarabe de glucosa.
- d) Azúcar glasé.

**34. A quien corresponde la denominación de: miel obtenida por golpeo de los panales:**

- a) Miel en panal.
- b) Miel virgen.
- c) Miel cruda.
- d) Miel batida.

**35. La sal procedente de yacimientos naturales se llama:**

- a) Sal gema.
- b) Sal marina.
- c) Sal especiada.
- d) Sal mineral.

**36. A quien corresponde la definición: líquido obtenido de la fermentación acética del vino:**

- a) Vinagre.
- b) Orujo.
- c) Vino.
- d) Licor de vino.

**37. El clavo, como especia, se clasifica como:**

- a) Un fruto.
- b) Una hoja.
- c) Una corteza.
- d) Una flor.

**38. El café torrefacto es:**

- a) Un café crudo.
- b) Un café tostado natural.
- c) Un café tostado con adición de azúcar.
- d) Un café desprovisto de cafeína.

**39. El té verde es:**

- a) Un té fermentado.
- b) Un té sin fermentar.
- c) Un té sin teina.
- d) Un té sin fermentar y sin teina.

**40. La pasta de cacao debe contener:**

- a)  $\geq 40\%$  de manteca de cacao.
- b)  $\geq 45\%$  de manteca de cacao.
- c)  $\geq 50\%$  de manteca de cacao.
- d)  $\geq 60\%$  de manteca de cacao.

**41. Se define chocolate como:**

- a) Es la mezcla de pasta de cacao y azúcar con un contenido mínimo de manteca de cacao mayor o igual al 31 %.
- b) Es la mezcla de cacao, pasta de cacao, manteca de cacao, azúcar y leche en polvo.
- c) Es el producto obtenido por la mezcla íntima y homogénea de cantidades variables de cacao en polvo o pasta de cacao y azúcar finamente pulverizado, adicionado o no de manteca de cacao.
- d) Es el producto obtenido por la molturación del cacao descascarillado tostado, contendrá un mínimo del 50% de manteca de cacao.

**42. Las conservas son productos obtenidos a partir de alimentos perecederos de origen:**

- a) Animal.
- b) Vegetal.
- c) Animal y vegetal.
- d) Animal y vegetal y no necesita almacenamiento en refrigeración.

**43. Un vino fino de mesa no podrá exceder de:**

- a) 12º alcohólicos.
- b) 14º alcohólicos.
- c) 16º alcohólicos.
- d) 18º alcohólicos.

**44. Los alimentos congelados y ultracongelados se clasifican como alimentos de:**

- a) III gama.
- b) IV gama.
- c) V gama.
- d) II gama.

**45. Los alimentos de IV gama son:**

- a) Los alimentos frescos en bruto.
- b) Las conservas o semiconservas.
- c) Las frutas y hortalizas crudas, limpias, pueden ir troceadas y envasadas al vacío o en atmósfera modificada.
- d) Congelados y ultracongelados.

**46. 1 litro de helado de nata pesará como mínimo:**

- a) 800 grs.
- b) 1000 grs.
- c) 450 grs.
- d) 650 grs.

**47.Cuál de las siguientes bebidas no se considera un aguardiente:**

- a) Brandy.
- b) Ginebra.
- c) Ron.
- d) Licor de café.

**48.Cuál de los siguientes aditivos no se encuadra dentro de los estabilizadores del aspecto y de los caracteres físicos:**

- a) Emulgentes.
- b) Espesantes.
- c) Colorantes.
- d) Espumantes.

**49. Que peso debe tener un huevo con la categoría comercial L:**

- a) > 73 grs.
- b) 43-53 grs.
- c) 63-73 grs.
- d) 53-63 grs.

**50. En la etiquetas de los alimentos envasados deben declararse claramente los ingredientes alérgenos. Que cereal no contiene gluten:**

- a) Trigo.
- b) Maíz.
- c) Centeno.
- d) Cebada.

**51. Para que las sustancias leudantes tengan actividad fermentativa tienen que encontrarse en un medio adecuado, ¿en cuál?:**

- a) En un medio ácido.
- b) En un medio azucarado.
- c) En un medio salino.
- d) En un medio graso.

**52. Como se le llama a la sidra embotellada a la que se le incorpora azúcar o jarabe azucarado y anhídrido carbónico, de forma que produzca una sobrepresión:**

- a) Sidra gaseada.
- b) Sidra espumosa.
- c) Sidra champanizada.
- d) Sidra natural.

**53. La temperatura adecuada de recepción para huevos, leche y derivados debe ser:**

- a) +6º C. - +8º C.
- b) +5º C. - +8º C.
- c) +4º C. - +6º C.
- d) +2º C. - +4º C.

**54. Los elementos a declarar, de forma obligatoria, sobre información nutricional de un producto transformado y empaquetado son:**

- a) Valor energético, grasas, grasas saturadas, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal.
- b) Valor energético, grasas, grasas saturadas, hidratos de carbono, azúcares y proteínas.
- c) Valor energético, grasas, hidratos de carbono, azúcares, proteínas, sal.
- d) Valor energético, grasas saturadas, hidratos de carbono, azúcares, proteínas, sal.

**55. Que vehículos son apropiados para el transporte de mercancías perecederas:**

- a) Vehículo isoterma.
- b) Vehículo refrigerante.
- c) Vehículo calorífico.
- d) Todos los anteriores.

**56. A qué documento relacionado con la recepción, organización y control de materias primas hace referencia la siguiente definición: Documento donde se anotan aquellos géneros que se han recibido de los proveedores, tras solicitarlos mediante el pedido general:**

- a) Vale de pedido.
- b) Libro de registro de entrada.
- c) Ficha de especificación de producto.
- d) Inventario de productos.

**57. Como se le llama al inventario de los productos fungibles que varía diariamente y que se realiza al finalizar cada jornada laboral para comprobar las existencias y realizar las previsiones de pedido para el futuro:**

- a) Inventario físico.
- b) Relevé.
- c) Inventario de stock.
- d) Inventario permanente.

**58. Cómo se llama el documento justificante de la recepción de un producto que acompaña siempre a la mercancía recepcionada:**

- a) Factura.
- b) Vale de pedido.
- c) Ficha de especificación de producto.
- d) Albarán.

**59. La zona de recepción de materias primas se deberá situar:**

- a) Se recomienda que posea un acceso desde el exterior.
- b) Siempre en la planta baja.
- c) En la planta baja u obligatoriamente con acceso desde el exterior del edificio.
- d) En cualquier planta dadas las necesidades de la industria y con acceso o no desde el exterior.

**60. Los productos duraderos son:**

- a) Aquellos cuya durabilidad es más prolongada, pero no ilimitada.
- b) Son los que no tienen fecha de caducidad y se almacenan sin establecer un orden prioritario de salida (equipos, útiles, productos de limpieza, etc.).
- c) Los productos perecederos que se deben almacenar en estanterías que permitan mantener el criterio de almacenamiento FIFO.
- d) Son los productos que se han sometidos a sistemas de conservación en el tiempo y favorecen una conservación prolongada en el tiempo.

**61. El almacén de productos de limpieza debe tener una temperatura de:**

- a) Entre 15 y 18º C.
- b) Entre 12 y 14º C.
- c) Entre 20 y 22º C.
- d) Entre 8 y 10º C.

**62. El almacén de productos perecederos como requisito:**

- a) Estar bien aislado de insectos y roedores.
- b) De fácil acceso desde la recepción de géneros.
- c) Estar seco y bien ventilado.
- d) Todos los anteriores.



**63. El almacén de productos de limpieza:**

- a) Es un espacio que puede integrarse en el almacén de productos no perecederos, situándolo en estantes separados.
- b) Puede incluirse en una zona del almacén de equipos, útiles y demás aparejos de trabajo.
- c) Debe estar separado del de productos perecederos y no perecedero, pudiendo sustituirse por problemas de espacio por un armario de hierro cerrado con buena ventilación.
- d) No existe obligación de disponer un lugar concreto de almacenamiento de productos de limpieza.

**64. Las cámaras climatizadas de frío negativo deberán tener una temperatura y un grado de humedad adecuados:**

- a) – 18º C. como mínimo y el grado de humedad relativa cercano al 30%.
- b) – 20º C. como mínimo y el grado de humedad relativa cercano al 70%.
- c) – 20º C. como mínimo y el grado de humedad relativa cercano al 50%.
- d) – 18º C. como mínimo y el grado de humedad relativa cercano al 50%.

**65. Los recipientes, para el almacenamiento interno de los géneros, deben ser de material inalterable, cuál de los siguientes no se encuadra dentro de esta definición:**

- a) Acero inoxidable.
- b) Plásticos alimentarios.
- c) Poliespan.
- d) Policarbonatos.

**66. El sistema de clasificación de mercancías conocido como Análisis de Pareto, es también conocido como:**

- a) Método ABC.
- b) Análisis de stock mínimo.
- c) Análisis de stock máximo.
- d) Método de mercancías recibidas.

**67. En el sistema de clasificación de mercancías método ABC:**

- a) Se basa en el principio de la Ley 20/80: “el 20% de los productos genera el 80% de las ventas.”
- b) Nos proporciona información sobre el coste unitario para la elaboración de escandallos.
- c) Utiliza las leyes de Omnes.
- d) Resulta de utilidad en los establecimientos en los que se realizan inventarios diarios.

**68. Los tipos de costes de gestión y existencias, que se generan por tener un stock almacenado son de tipo:**

- a) Adquisición, almacenaje y rotura de stock.
- b) Adquisición y rotura de stock.
- c) Adquisición, aprovisionamiento y almacenaje.
- d) Adquisición, almacenaje, aprovisionamiento y rotura de stock.

**69. La cantidad de stock total que se mantiene para atender las necesidades de consumo se llama:**

- a) Stock máximo.
- b) Stock mínimo.
- c) Stock de funcionamiento.
- d) Stock de seguridad.

**70. El inventario extracontable hace referencia al:**

- a) Inventario permanente.
- b) Inventario periódico.
- c) Inventario final.
- d) Inventario rotativo.

**71. En la entrada y salidas de productos se pueden dar las siguientes situaciones, cual es incorrecta:**

- a) Compra = entrada de producto.
- b) Devolución de compra = salida de producto.
- c) Venta = salida de producto.
- d) Devolución de venta = salida de producto.

**72. El método de valoración de existencias PEPS se suele aplicar en:**

- a) En productos perecederos con un tiempo óptimo de utilización más corto.
- b) En la valoración de productos que por sus características no requieren una preferencia de salida.
- c) En la valoración de productos que por sus características no requieren una preferencia de entrada.
- d) En la valoración de productos que por sus características no requieren una preferencia de entrada y de salida.

**73. Un estado detallado y estimativo, de carácter periódico, de los bienes, los derechos de cobro que posee y las cantidades que adeuda una empresa en un momento determinado, se denomina:**

- a) Valoración de existencias.
- b) Stock.
- c) Inventario.
- d) PEPS.

**74. Los términos tradicionales que actualmente se utilizan para indicar que el producto vinícola se acoge a una DOP son:**

- a) Denominación de Origen, Denominación de Origen Calificada, Vino de la Tierra.
- b) Vino de la Tierra, Vino de Calidad con Indicación Geográfica y Vino de Pago.
- c) Denominación de Origen y Denominación de Origen Calificada.
- d) Denominación de Origen, Denominación de Origen Calificada, Vino de Calidad con Indicación Geográfica, Vino de Pago y Vino de Pago Calificado.

**75. La mención Especialidad Tradicional Garantizada (ETG):**

- a) Hace referencia al origen y protege los métodos de producción y las recetas tradicionales.
- b) Deberá cumplir los requisitos exigibles a las denominaciones de origen.
- c) Protege las características específicas de los productos ligados a su origen geográfico o zona de producción, una raza animal o al método de producción.
- d) No hace referencia al origen, sino que tiene por objeto proteger los métodos de producción y las recetas tradicionales.

**76. En España los productos reconocidos como Especialidad Tradicional Garantizada son:**

- a) Jamón Serrano, Sobrasada, Chorizo y Morcilla Asturiana.
- b) Jamón Serrano, Leche certificada de granja, Panellets y Torta de aceite de Castilleja de la Cuesta.
- c) Jamón Ibérico, Quesos maduros de oveja, Botillo y Sobrasada.
- d) Vinos de la tierra, embutidos ibéricos tradicionales, quesos artesanos.

**77. La certificación ecológica:**

- a) Se refiere un sistema de producción agraria y ganadera.
- b) Limita la utilización de sustancias químicas de síntesis.
- c) Utiliza semillas y líneas genéticas limitadas con un mínimo de antigüedad.
- d) Es muy similar a la certificación biológica, aunque difiere en la amplitud de materias primas que se pueden certificar.

**78. En España, el control y la certificación de la producción agraria ecológica es competencia de:**

- a) La Comunidad Económica Europea.
- b) El Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación.
- c) Las Comunidades Autónomas.
- d) Comités de Agricultura Ecológica Territoriales dependientes del Ministerio de Agricultura.

**79. La IGP Lechazo de Castilla y León requiere:**

- a) Los corderos se sacrifican hasta los 21 días, con un peso vivo al sacrificio en matadero de 13 a 15 kg, siendo hasta entonces alimentados exclusivamente con leche materna.
- b) Los corderos se sacrifican hasta los 60 días solo machos, con un peso vivo al sacrificio en matadero de hasta 9 kg, siendo hasta entonces alimentados exclusivamente con leche materna.
- c) Los corderos se sacrifican hasta los 35 días sin distinción de sexo, con un peso vivo al sacrificio en matadero de 9 a 13 kg, siendo hasta entonces alimentados con leche materna y piensos autorizados.
- d) Los corderos se sacrifican hasta los 35 días sin distinción de sexo, con un peso vivo al sacrificio en matadero de 9 a 13 kg, siendo hasta entonces alimentados exclusivamente con leche materna.

**80. La IGP carne de la sierra de Guadarrama, tiene como requisitos:**

- a) Carne de Vacuno procedente de las razas Morucha y Avileña-Negra Ibérica.
- b) Carne de Vacuno de raza Morucha y carne de Porcino Ibérico.
- c) Carne de vacuno de la raza Avileña-Negra Ibérica.
- d) Carnes de distintas especies nacidas, criadas y sacrificadas en la región.

**81. En la IGP Sobrasada de Mallorca:**

- a) Las sobrasadas tienen un sabor y aroma propio de las hierbas mediterráneas endémicas de las islas baleares.
- b) Las sobrasadas presentan sabores y aromas propios del ahumado realizado al finalizar el proceso de curación
- c) Las sobrasadas tiene un sabor y aroma característico, con clara percepción de la presencia de pimentón.
- d) El sabor de las sobrasadas presenta las características propias de las carnes de cerdo ibérico.

**82. La DOP Jamón de Huelva:**

- a) Se conoce como Jamón de los Pedroches.
- b) Se comercializa y es conocida popularmente como Jamón de Trevelez.
- c) Ampara y protege los Jamones de cerdos criados tanto intensiva como extensivamente en la provincia de Huelva.
- d) Se conoce como Jamón de Jabugo.

**83. En la DOP Guijuelo:**

- a) Los cerdos son de la raza Ibérica o Landrace.
- b) Los cerdos son de la raza porcina Ibérica, sin permitirse ningún porcentaje de cruce con otras razas.
- c) El ganado apto para la elaboración son cerdos negros obtenidos de los cruces de las razas Large y Duroc Jersey.
- d) Los cerdos son de la raza porcina Ibérica o cruce del 75% de sangre Ibérica y 25 % de la raza Duroc Jersey.

**84. Los productos acogidos a la IGP Mojama de Bárbate:**

- a) Las mojamás estarán elaboradas a partir de lomos de atún, melva y seriola.
- b) Las mojamás se elaborarán a partir de lomos de atún de las especies Thunnus albacares y Thunnus thynnus.
- c) Pueden elaborarse con lomos de pescados propios de las costas gaditanas.
- d) No existe esta IGP.

**85. La DOP Mejillón de Galicia:**

- a) Protege al mejillón fresco obtenido mediante el sistema tradicional de la zona de cultivo en batea o vivero flotante.
- b) Protege al mejillón fresco, en conserva o congelado obtenido mediante cualquier tipo de cultivo o arte de pesca.
- c) Protege al mejillón fresco obtenido en las rías gallegas y en la comarca del Nalón.
- d) Solo será aplicable a mejillones en conserva transformados en las provincias de La Coruña y Pontevedra.

**86. La DOP Queso Manchego exige:**

- a) Queso de pasta prensada elaborado con leche cruda de oveja de la raza churra.
- b) Queso de pasta cocida elaborado con leche de oveja de la raza manchega, con una maduración mínima de 90 días y máxima de un año.
- c) Queso de pasta prensada elaborado con leches pasteurizadas de oveja o mezcla con cabra.
- d) Queso de pasta prensada elaborado con leche de oveja de la raza manchega, con una maduración mínima de 30 días y máxima de dos años variable según formatos.

**87. Son quesos gallegos con DOP:**

- a) Queso de la Serena, Tetilla y Cebreiro.
- b) Arzua-Ulloa, Cebreiro, Tetilla y San Simón da Costa.
- c) San Simón da Costa, Tetilla, Picón Bejes Treviso.
- d) Tetilla, Gamoneda y Camerano.

**88. Los quesos acogidos a la DOP Queso Palmero:**

- a) Son quesos elaborados con leche de cabra palmera.
- b) Son quesos elaborados con leche de vaca y cabra.
- c) Son quesos elaborados con leche de oveja.
- d) Pueden elaborarse con mezcla de leches de cabra, oveja y vaca.

**89. En la DOP Idiazábal:**

- a) La zona de producción y elaboración de la leche y el queso es el País Vasco, la Comunidad Foral de Navarra y parte del País vasco Francés.
- b) La zona de producción y elaboración de la leche y el queso es el País Vasco y la Comunidad Foral de Navarra.
- c) La zona de producción y elaboración de la leche y el queso es exclusivamente el País Vasco.
- d) La zona de producción y elaboración de la leche y el queso es exclusivamente la Comunidad Foral de Navarra.

**90. La DOP Cabrales:**

- a) Es un queso natural, elaborado con leche cruda de vaca o con mezcla de dos o tres clases de leche: vaca, oveja y cabra alimentadas en pastos de montaña.
- b) Es un queso graso, madurado, elaborado con leche entera cruda o pasteurizada de vaca de la raza asturiana de los valles.
- c) Es un queso graso que puede ser fresco o madurado, elaborado con leche entera pasteurizada de vaca de la raza frisona y asturiana de los valles.
- d) Queso elaborado exclusivamente con leche de la raza asturiana de la montaña.

**91. La IGP Cecina de León:**

- a) Procede de los despieces de vacuno, ovino o caballo sometidos a salazón, curado o ahumado.
- b) Son despieces de carne sometidos a salazón y curado.
- c) Son los despieces de los cuartos traseros de ganado vacuno mayor de un mínimo de 5 años de edad, sometidos a salazón, curado y ahumado.
- d) Se elabora con piezas vacuno mayor de la raza Morucha.

**92. La DOP Mantequilla de Soria abarca los tipos tradicionales de:**

- a) Salada y dulce.
- b) Natural, salada y dulce.
- c) Fresca, semicurada y curada.
- d) Salada.

**93. La DOP Azafrán de la Mancha:**

- a) Se presentara al consumidor únicamente en hebras, nunca molido.
- b) Es un producto de sabor y aroma ahumado intenso y penetrante de color rojo sin brillo.
- c) Podrá presentarse en hebras, molido y en mezcla con otros condimentos.
- d) No existe la DOP Azafrán de la Mancha, es una Indicación Geográfica Protegida.

**94. Son alimentos con IGP reconocida:**

- a) Chorizo Ibérico de Jabugo.
- b) Chorizo Asturiano.
- c) Chorizo de Cantimpalos.
- d) Morcilla de León

**95. Los quesos amparados por las DOP Queso de Murcia y DOP queso de Murcia al Vino:**

- a) Son elaborados con leche de oveja de la raza murciana.
- b) Son elaborados con leche de vaca, oveja o cabra o la mezcla de estas.
- c) Son elaborados con leche de cabra murciana.
- d) So quesos elaborados con leche de vaca pasteurizada.

**96. En la DOP Calasparra:**

- a) El arroz procede de las variedades bahía, senia, sequial y tebre.
- b) El arroz procede de las variedades bomba y japónica.
- c) El arroz procede de las variedades arbórea, senia y bahía.
- d) El arroz procede de las variedades Balilla Solana y bomba.
- e)

**97. La DOP Melocotón de Calanda:**

- a) Protege a melocotón fresco de la especie *Prunus pérsica*.
- b) Ampara a melocotones en almíbar, deshidratados y frescos.
- c) Productos obtenidos mediante secado de los frutos maduros de melocotoneros.
- d) Forma parte de las DOP de Castilla León.

**98. Son IGP de hortalizas y legumbres de Castilla y León:** IGP Berenjena de Almagro, IGP Pimiento de Fresno-Benavente e IGP Alubia de la Bañeza-León.

- a) IGP Garbanzo de Fuentesauco, IGP Judía de El Barco de Ávila e IGP Lenteja de la Armuña.
- b) IGP Pimiento asado del Bierzo, IGP Lenteja Pardina de Tierra de Campos e IGP Pimientos del Piquillo de Lodosa.
- c) IGP Pimiento de Herbon e IGP Pimiento de Arnoia.

**99. La IGP Mazapán de Toledo requiere:**

- a) Los ingredientes del mazapán serán almendras y azúcar, las almendras han de ser el principal ingrediente de la masa y suponer al menos la mitad del peso total del producto.
- b) Los ingredientes del mazapán serán almendras, azúcar y clara de huevo. Las almendras han de ser el principal ingrediente de la masa y suponer al menos el 40% del peso total del producto.
- c) Los ingredientes del mazapán serán almendras, azúcar y miel. Las almendras han de ser el principal ingrediente de la masa y suponer al menos el 40% del peso total del producto.
- d) Los ingredientes del mazapán serán almendras, azúcar, clara de huevo, miel y oblea. Las almendras han de ser el principal ingrediente de la masa y suponer al menos el 30% del peso total del producto.

**100. La IGP Tarta de Santiago:**

- a) Son tartas que contienen un mínimo del 50% de almendra, además de huevo, azúcar y mantequilla.
- b) Son tartas forradas o no, a base de almendra, sin indicaciones de mínimo porcentaje en sus ingredientes.
- c) Pueden contener un 10 % de harina de maíz.
- d) Son tartas que contienen un 33% de almendra, un 30 % de huevo y un 30% de azúcar, sin adicción de harinas, margarinas ni féculas.