



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: HOTS04	Denominación completa del ciclo formativo: TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN EN COCINA
Clave del módulo: 05	Denominación completa del módulo profesional: PROCESOS DE PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN EN COCINA

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 Madrid

CENTRO 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:
06

Denominación completa del módulo profesional: **PROCESOS DE PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN EN COCINA**

CONTENIDO DE LA PRUEBA:

- En la cocina se determinan una serie de circuitos distintos según el principio de marcha adelante ¿Cuál de los siguientes circuitos no es correcto:**
 - Circuito de materias primas.
 - Circuito de elaboraciones terminadas.
 - Circuito de residuos.
 - Circuito de personal.
- El material inmovilizado está compuesto por:**
 - Equipamiento eléctrico.
 - Sistema de extracción.
 - Pavimentos.
 - Todos los anteriores.
- A que temperatura tiene que estar el cuarto frío:**
 - Entre 8 y 10º C.
 - Entre 10 y 12º C.
 - Entre 12 y 15º C.
 - Entre 16 y 18º C.
- Para valorar la salida de mercancías de un almacén se utiliza el método LIFO, que significa:**
 - Lo último que entra lo primero que sale.
 - Rotación constante de lo que entra.
 - Lo primero que entra lo primero que sale.
 - Ninguno de los anteriores es correcto.
- A la hora de confeccionar una cocina hay que tener en cuenta que debe haber una distancia de paso adecuada para evitar choques y golpes de aproximadamente:**
 - 90 cm.
 - 1 m.
 - 1,10 m.
 - 1,30 m.

6. Que es el relevé:

- a) Es un documento para contabilizar lo que se saca del economato.
- b) Es un documento para saber los gastos generados en cocina.
- c) Es un documento que permite al jefe de cocina conocer el stock permanente de materias primas existentes en la cocina y así poder realizar los pedidos.
- d) Es un documento de especificaciones de las materias primas.

7. La cocina de inducción genera calor a través de:

- a) Resistencias eléctricas.
- b) Ondas electromagnéticas.
- c) Propano.
- d) Radiación.

8. Como se le llama a la máquina que reduce la temperatura de cocción y fritura, manteniendo el color, los nutrientes y la textura de los alimentos:

- a) Revovac
- b) Rotadis.
- c) Roner.
- d) Gatrovac.

9. Los quemadores de llama funcionan mediante:

- a) Gas natural.
- b) Propano.
- c) Butano.
- d) Todos los anteriores.

10. En las ollas a presión es importante tener en cuenta:

- a) Cuanta más alta sea la presión menor será la temperatura.
- b) Cuanta más alta sea la temperatura mayor será el tiempo de cocción.
- c) Cuanta más alta sea la presión tanto mayor será la temperatura.
- d) Cuanta más baja sea la presión mayor será la temperatura.

11. Como se le llama al cuchillo de hoja muy dura y grande que se utiliza para cortar huesos no muy duros:

- a) Cuchillo de golpe.
- b) Cuchillo deshuesador.
- c) Macheta.
- d) Media luna.

12. Que nombre recibe la placa en la que se ajusta una rejilla, que se emplea para abrillantar o bañar preparados, escurrir fritos, etc.:

- a) Gastronorm.
- b) Escarchadera.
- c) Rustidera.
- d) Escurridor de fritos.

13. Como se llama el clásico termómetro que usa un sensor de resistencia térmica:

- a) Termocupla.
- b) Termómetro de sonda para horno.
- c) Termómetro para aceite.
- d) Termistor.

14. Los termoplásticos normalmente sólo soportan temperaturas de:

- a) Hasta 60° C.
- b) Hasta 70° C.
- c) Hasta 80° C.
- d) Hasta 90° C.

- 15. Como se llama la herramienta cilíndrica con tapa utilizada para añadir un alimento en polvo sobre una preparación:**
- a) Lustrera.
 - b) Polvera.
 - c) La a y la b son correctas.
 - d) Ninguna respuesta es correcta.
- 16. Para afilar un cuchillo con una chaira hay que formar un ángulo con la misma de:**
- a) Entre 10 y 20°.
 - b) Entre 20 y 30°.
 - c) Entre 30 y 40°.
 - d) Entre 40 y 50°.
- 17. Un pH de 8 indica una disolución:**
- a) Ácida.
 - b) Alcalina.
 - c) Neutra.
 - d) Ninguna de las anteriores.
- 18. Cuando un alimento es sometido a salazón o salmuera seca, tras dicho proceso se suele someter a los productos a un oreo, curado o refrigeración, por lo que al final la concentración en agua es de entre un 20 y un 40% y la de sal llega a:**
- a) 10%.
 - b) 20%.
 - c) 25%.
 - d) 30%.
- 19. Liofilizar consiste en:**
- a) Secar un alimento congelado a través de la sublimación del hielo.
 - b) Secar un alimento mediante corrientes de aire caliente en máquinas especiales para ello.
 - c) Secar un alimento mediante la acción del sol.
 - d) Secar un alimento mediante corrientes de aire naturales.
- 20. El ahumado puede ser:**
- a) En frío.
 - b) En caliente.
 - c) Ahumado líquido.
 - d) Todos los anteriores.
- 21. La marinada gravelax también se la llama:**
- a) Oriental.
 - b) Escandinava.
 - c) Tandori.
 - d) Ceviche.
- 22. La apertización es:**
- a) Un proceso térmico de esterilización de los productos lácteos.
 - b) Un proceso térmico de esterilización aplicado en la elaboración de las conservas.
 - c) Un proceso térmico de esterilización de productos deshidratados.
 - d) Un proceso térmico de esterilización de cualquier producto.
- 23. La congelación rápida, industrial o ultracongelación:**
- a) Forma cristales de hielo pequeños en el alimento.
 - b) Forma cristales de hielo grandes en el alimento.
 - c) No forma cristales de hielo solo escarcha.
 - d) Depende de la temperatura se crearán o no.
- 24. A que nos estamos refiriendo con las siguientes denominaciones: pata negra, kumato, rambo, Daniela:**
- a) Variedades de pimientos.
 - b) Variedades de tomates.
 - c) Variedades de frutas.
 - d) Variedades de coles.

25. El taro es:

- a) Un tubérculo.
- b) Un aditivo.
- c) Una hierba.
- d) Una especia.

26. El ácido ascórbico se utiliza en la industria como:

- a) Conservante.
- b) Antiespumante.
- c) Emulgente.
- d) Antioxidante.

27. Para regenerar una elaboración culinaria terminada o semiterminada se le aplica una temperatura de consumo, ¿Cuál es?:

- a) $\geq 50^{\circ}$ C.
- b) $\geq 55^{\circ}$ C.
- c) $\geq 60^{\circ}$ C.
- d) $\geq 65^{\circ}$ C.

28. Cuando la duración de los productos envasados con el apelativo de consumo preferente es inferior a 3 meses debe:

- a) Indicar el mes y el año.
- b) Indicar el año.
- c) Indicar el mes.
- d) Indicar el día y el mes.

29. La desinfección de las hortalizas debe hacerse con:

- a) Con agua fría.
- b) Con agua templada.
- c) Con agua y vinagre o lejía.
- d) Las verduras no se desinfectan.

30. Para extraer la acidez o amargor de las hortalizas se realiza el desangrado, ¿en qué hortalizas se realiza esta operación?:

- a) Berenjenas.
- b) Cardo.
- c) Pepino.
- d) En todas las hortalizas anteriores.

31. El término brunoise hace referencia a:

- a) Un tipo de adobo.
- b) Un tipo de fritura.
- c) Un tipo de corte.
- d) Un tipo de rallado.

32. Los espárragos:

- a) Blancos no se pelan.
- b) Blancos se pelan.
- c) Verdes se pelan.
- d) Salvajes se pelan.

33. Cuanto es la merma de la alcachofa después de su limpieza:

- a) 30%.
- b) 40%.
- c) 50%.
- d) 60%.

34. Como se le llama también al aguacate:

- a) Pera caimán
- b) Avocado.
- c) La a y la b son correctas.
- d) Ninguna respuesta es correcta.

35. Cuál de las siguientes no es una variedad de patata:

- a) Monalisa.
- b) Red Pontiac.
- c) Agria.
- d) Cidra.

36. Que otro nombre recibe la yuca:

- a) Batata.
- b) Palmito.
- c) Ñame.
- d) Mandioca.

37. El corte en tiras de hortalizas de hoja se llama:

- a) Concasé.
- b) Chifonada.
- c) Juliana.
- d) Paisana.

38. El sésamo se utiliza:

- a) Para decorar panes y pasteles.
- b) Para hacer aceite.
- c) Como condimento.
- d) Todas las anteriores son válidas.

39. Que legumbre requiere ponerse en remojo en agua tibia con sal el día anterior a su cocinado:

- a) Lentejas.
- b) Alubias.
- c) Garbanzos.
- d) Ninguna de ellas.

40. A que parte de los hongos corresponde la siguiente definición: situado en la parte superior del pie y sobresale en forma de velo:

- a) Volva.
- b) Anillo.
- c) Sombrero.
- d) Laminillas.

41. Cuál de las siguientes trufas corresponde a las siguientes características: es de color negro y está recubierta por verrugas poligonales. Su interior varía de color, pasando de un marrón rojizo hasta el negro y en él se atraviesan finas venillas de color blanco brillante. Su tamaño varía desde el de una nuez al de una manzana:

- a) Trufa del alba.
- b) Trufa de Perigord.
- c) Trufa Piamontesa.
- d) Trufa de verano.

42. La sémola de mandioca se llama:

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

43. A que nos referimos con las siguientes denominaciones: Williams, Cconferencia, Ccomicio, Blanquilla:

- a) Variedad de manzanas.
- b) Variedad de cítricos.
- c) Variedad de peras.
- d) Variedad de sandías.

44. Los tagliatelles:

- a) Son cintas de pasta plana, largas y anchas.
- b) Es pasta corta tubular y hueca.
- c) Son tiras de pasta muy largas y finas.
- d) Son placas de pasta para rellenar.

45. Cuál es el cereal más antiguo en la cocina que procede de África y Asia:

- a) Trigo sarraceno.
- b) Avena.
- c) Mijo.
- d) Cebada.

46. A qué tipo de arroz hace referencia la siguiente definición: arroz procedente de Tailandia muy aromático:

- a) Senia.
- b) Arborio.
- c) Jasmín.
- d) Venere.

47. El primer brote de la semilla de la cebolla es:

- a) El perifollo.
- b) El puerro.
- c) La cebolleta.
- d) El cebollino.

48. Las hierbas de Provenza es una mezcla de hierbas secas y consta fundamentalmente de:

- a) Mejorana, tomillo, albahaca y romero.
- b) Perejil, cilantro y perifollo.
- c) Salvia, melisa y levístico.
- d) Romero, tomillo, perejil y cilantro.

49. Que salsa aromatizante se elabora con los siguientes ingredientes: tomate, sal, azúcar, vinagre, jengibre, clavo, pimienta y zumo de limón:

- a) Salsa tabasco.
- b) Salsa worcestershire.
- c) Salsa ketchup.
- d) Salsa de soja.

50. El vinagre se puede elaborar con:

- a) Finas hierbas.
- b) Vino.
- c) Sidra.
- d) Todas las respuestas son correctas.

51. Cuál es el peso medio por ración con hueso que se debe utilizar en las elaboraciones con pollo:

- a) 350-400 grs.
- b) 250-300 grs.
- c) 150-200 grs.
- d) 175-275 grs.

52. Que pescado no se clasifica como pescado magro o blanco:

- a) Gallo.
- b) Lenguado.
- c) Caballa.
- d) Rape.

53. Que pescado es de agua dulce:

- a) Lucio.
- b) Congrio.
- c) Cabracho.
- d) Pez San Pedro.

54. Cuál de los siguientes pescados no se clasifica como pescado plano:

- a) Lenguado.
- b) Rodaballo.
- c) Solla.
- d) Todos son pescados planos.

55. A qué corte del pescado hace referencia la siguiente definición: corte vertical con piel, carne y espina que se obtiene de la parte abierta o ventral de los pescados cilíndricos:

- a) Rodaja.
- b) Trancha.
- c) Suprema.
- d) Medallón.

56. Que alga es el componente principal de sushi:

- a) Kombu.
- b) Nori.
- c) Wakame.
- d) Arame.

57. Como se llama el corte que se extrae de la merluza y comprende la cabeza y parte del lomo y la ijada:

- a) Popieta.
- b) Cococha.
- c) Cogote.
- d) Ventresca.

58. El despiece denominado ronqueo se realiza en:

- a) Salmón.
- b) Atún.
- c) Bonito.
- d) Emperador.

59. Como se les llama también a los mariscos univalvos:

- a) Gasterópodos.
- b) Lamelibranquios.
- c) Cefalópodos.
- d) Crustáceos.

60. El buey de mar es un:

- a) Marisco crustáceo decadópedo macruro andador.
- b) Marisco crustáceo decadópedo macruro nadador.
- c) Marisco crustáceo decadópedo branquiuro.
- d) Marisco crustáceo cirrípido.

61. El periodo de pesca del santiaguíño es en:

- a) Enero y febrero.
- b) Septiembre y octubre.
- c) Abril y mayo.
- d) Julio y agosto.

62. La zamburiña tiene una forma similar, pero más pequeña, a:

- a) La ostra.
- b) Al mejillón.
- c) A la viera.
- d) A ninguna de las anteriores.

63. Cuál de las siguientes especies no es un molusco cefafópodo:

- a) Chipirón.
- b) Calamar.
- c) Sepia.
- d) Bígaro.

64. La carne está formada por:

- a) Fibras musculares.
- b) Tejido conjuntivo.
- c) Grasa.
- d) Todas las anteriores.

65. La carne aporta mayoritariamente al organismo:

- a) Minerales.
- b) Hidratos de carbono.
- c) Proteínas.
- d) Vitaminas.

66. Como se le llama al animal joven de menos de un año hasta tres años en el ganado bovino:

- a) Ternera.
- b) Novillo.
- c) Añejo.
- d) Buey.

67. La pieza denominada aguja en el vacuno tiene categoría de:

- a) Extra.
- b) Primera.
- c) Segunda.
- d) Tercera.

68. En el vacuno, el manto y la bola son partes que se separan de:

- a) La tapa.
- b) La cadera.
- c) La babilla.
- d) La contra.

69. El villagodio se obtiene:

- a) Del solomillo.
- b) Del redondo.
- c) Del lomo bajo.
- d) Del lomo alto.

70. La pieza denominada brazuelo en el vacuno se encuentra en:

- a) La pierna trasera.
- b) En la pierna delantera.
- c) En el lomo.
- d) En la aguja.

71. El T-Bone steak:

- a) Es una pieza que se comprende lomo y solomillo.
- b) Es la parte más ancha del solomillo.
- c) Es un medallón de solomillo albardado.
- d) Es el filete extraído del lomo bajo.

72. De donde se sacan las chuletas de cerdo:

- a) De la cinta de lomo.
- b) Del codillo.
- c) De la paleta.
- d) Del carré.

73. A quien corresponde la siguiente definición en el porcino: animal macho o hembra no dedicado a la reproducción:

- a) Marrana.
- b) Verraco.
- c) Lechón.
- d) Cerdo.

74. De donde se extrae la carrillada de cerdo:

- a) Del pernil.
- b) De la paleta.
- c) De la cabeza.
- d) Del cabecero.

75. Que pieza en el cerdo se encuentra en el extremo superior de la falda, cerca del cabecero de lomo:

- a) El secreto.
- b) La presa.
- c) La pluma.
- d) El abanico.

76. A que animal en el cordero corresponde la siguiente definición: animal con edad cercana a los cuatro meses:

- a) Carnero.
- b) Cordero pascual.
- c) Cordero recental.
- d) Cordero lechar.

77. Como se llama la pieza obtenida en el cordero que comprende las dos piernas con la riñonada:

- a) Corona.
- b) Barón.
- c) Silla.
- d) Cuna.

78. Las mollejas de cordero son:

- a) Una pieza de carne.
- b) Un órgano.
- c) Una glándula.
- d) Una víscera.

79. Los callos se obtienen de:

- a) Las tripas del animal.
- b) El estómago del animal.
- c) De la cabeza del animal.
- d) Del cuello del animal.

80. La asadura es el conjunto de:

- a) Riñones y pulmones.
- b) Corazón, riñón y pulmones.
- c) Bazo, hígado, corazón y pulmones.
- d) Bazo, riñón y corazón.

81. Las tripas de cordero envueltas en sarmiento fritas se llaman:

- a) Entresijos.
- b) Gallinejas.
- c) Criadillas.
- d) Mollejas.

82. Cuál de los siguientes animales se clasifica como palmípeda:

- a) Paloma.
- b) Becada.
- c) Perdiz.
- d) Ganso.

83. Cuál de los siguientes animales se clasifica como caza menor de pelo:

- a) Zorzal.
- b) Liebre.
- c) Jabalí.
- d) Faisán.

84. Que es el magret de pato:

- a) El cuarto trasero del pato.
- b) El cuarto delantero del pato.
- c) El muslo del pato.
- d) La pechuga del pato.

85. De que parte se obtiene la chuleta de pollo:

- a) Del muslo descarnado.
- b) Del muslo y el contramuslo.
- c) De la suprema con el húmero descarnado.
- d) Del contramuslo con el hueso descarnado.

86. Un ave se puede deshuesa para:

- a) Hacer una balotina.
- b) Para hacer una galantina.
- c) La a y la b son correctas.
- d) Ninguna respuesta es correcta.

87. Como se le llama también a la gallina de Guinea:

- a) Pularda.
- b) Pintada.
- c) Gallina africana.
- d) Becada.

88. La mantequilla de crema se elabora a partir de:

- a) Añadir bacterias de ácido láctico a la nata.
- b) Nata sin acidificar.
- c) Eliminar grasa a la nata.
- d) Grasas saturadas.

89. El aceite de oliva refinado tiene:

- a) Una acidez no superior a 0,5º.
- b) Una acidez no superior a 1,5º.
- c) Una acidez inferior a 1,5º.
- d) Una acidez inferior a 0,5º.

90. La variedad de aceituna manzanilla procede principalmente de:

- a) Cataluña.
- b) De Andalucía.
- c) De Aragón.
- d) De Extremadura.

91. El azafrán:

- a) Son los estigmas secos de una flor.
- b) Son las hojas de un arbusto.
- c) Son las semillas de una planta herbácea.
- d) Es una mezcla de especias.

92. La paprika una vez molida es muy parecida:

- a) Al clavo molido.
- b) A la pimienta rosa molida.
- c) Al pimentón.
- d) Al azafrán.

93. La nata ligera o delgada contiene:

- a) Menos del 12% de materia grasa.
- b) Más del 50% de materia grasa.
- c) Entre el 30 y el 49% de materia grasa
- d) Entre el 29 y el 12% de materia grasa.

94. La leche para su conservación se puede someter a tratamientos térmicos con calor y obtener así:

- a) Leche uperizada.
- b) Leche esterilizada.
- c) Leche pasteurizada.
- d) Todas son válidas.

95. Para elaborar un queso de 1 Kg. se necesitan:

- a) Unos 10 litros de leche.
- b) Unos 15 litros de leche.
- c) Unos 20 litros de leche.
- d) Unos 25 litros de leche.

96. La clara de huevo está compuesta principalmente por:

- a) Vitaminas.
- b) Minerales.
- c) Proteínas.
- d) Agua.

97. Un huevo de talla L pesa:

- a) De 43 a 53 grs.
- b) De 53 a 63 grs.
- c) De 63 a 73 grs.
- d) Menos de 43 grs.

98. El huevo se utiliza en la cocina por su efecto:

- a) Esponjoso.
- b) Emulgente.
- c) La respuesta a y b son correctas.
- d) Ninguna respuesta es correcta.

99. Para realizar el cálculo completo de escandallo de mercancías se necesita:

- a) Test de rendimiento del género.
- b) Fichas técnicas de producción.
- c) Escandallos de elaboraciones culinarias.
- d) Todas las anteriores.

100. Para regenerar una elaboración hay que devolver al producto cocinado o precocinado enfriado (+2º C.) o congelado (-20º C.) al estado natural de calor que es a:

- a) 50º C.
- b) 65º C.
- c) 75º C.
- d) 80º C.