



CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN,
UNIVERSIDADES, CIENCIA
Y PORTAVOCÍA



Pruebas para la obtención del título de Técnico Grado Superior Dirección de Servicios en Restauración 2022

GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN

INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA
<ul style="list-style-type: none">- Cumplimentar los datos del aspirante antes del examen y firmar en todas las hojas que se entreguen.- Tener disponible el DNI en la mesa.- Señalar y escribir con tinta indeleble, que no sea roja, las respuestas y su desarrollo.- 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).- No utilizar material de consulta (salvo aquél que se autorice expresamente)- Dispone de 60 minutos para la realización de este examen.- Está permitido el uso de calculadora para la realización de este examen
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN
<ul style="list-style-type: none">- Cada respuesta correcta sumará +0,5 puntos.- Cada respuesta incorrecta restará -0.25 puntos.- Las respuestas en blanco ni suman ni restan.

DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I. N.I.E. o Pasaporte:	Fecha:	
Código del ciclo: (1)	Denominación completa del título: (1) GRADO SUPERIOR DIRECCIÓN DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN		
Clave o código del módulo: (1)	Denominación completa del módulo profesional: (1) GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN		

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

CALIFICACIÓN

- 1. La civilización a la que se atribuye el consumo generalizado de dos grandes pilares de la cocina mediterránea como son el pan con levadura y la cerveza son:**
 - a. Los egipcios
 - b. Los romanos
 - c. Los griegos clásicos

- 2. El termino restaurante surge en ...**
 - a. Francia, donde Boulanger abre un establecimiento que sirve sustanciosos caldos que restauraban a quienes los tomaban.
 - b. Roma, donde los romanos tenían establecimientos de comida donde comían y descansaban, se restauraban.
 - c. Ninguna de las opciones es correcta

- 3. El primer libro de literatura gastronómica fue...**
 - a. "Almanach des Gourmands" de Grimord de la Reynière
 - b. "Guía de la patata" de Antoine Auguste Parmentier
 - c. "Physiologie du Goût" de Jean Anthelme Brillat-Savarin

- 4. Se considera abanderado y creador de la Nouvelle cuisine a:**
 - a. Paul Bocuse
 - b. Ignacio Domenech
 - c. Maurice Edmond Saillant

- 5. El movimiento surgido en Italia en 1986, cuya filosofía es la de disfrutar de la comida, exaltando el placer de degustar la comida acompañada de un buen servicio, en la que el producto, servicio y entorno son esenciales, y el precio suele ser elevado, se denomina....**
 - a. Restauración clásica
 - b. Slow Food
 - c. Cocina de mercado

- 6. Los quesos de San Simón y Arzúa- Ulloa, son quesos de leche de vaca que se siguen elaborando de manera artesanal en:**
 - a. Asturias
 - b. Cantabria
 - c. Galicia

- 7. De los siguientes productos, indica cual NO es producto asturiano con sello de calidad:**
 - a. D.O.P Faba asturiana
 - b. I.G.P Ternera Asturiana
 - c. I.G.P Pan de Cea

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

8. La Miel de Liébana, es un producto típico de la Comunidad Autónoma de...

- a. Asturias
- b. Cantabria
- c. Galicia

9. El Pimiento de Guernika es un producto con sello de calidad de...

- a. País Vasco
- b. La Rioja
- c. Cantabria

10. Dos de los mejores quesos de nuestro país, el Gaztarra y el Roncal son autóctonos de...

- a. Navarra
- b. País Vasco
- c. La Rioja

11. Una de las reglas del kashruth de la religión judía es:

- a. No consumir carne de cerdo
- b. No consumir en la misma comida productos lácteos y carne
- c. Los pescados no pueden tener escamas ni aletas

12. La región francesa de Provenza, se caracteriza por cocinar abundantes pescados de roca, y el ganado de pasto, como los famosos corderos pré-salés.

- a. Verdadero
- b. Falso

13. El café turco...

- a. Se elabora en un recipiente donde se mezclan el agua, café y azúcar y se hace hervir varias veces, debe quedar muy espeso.
- b. Se elabora en un recipiente donde se mezclan el agua y el café, el azúcar se añade al final. Se hace hervir varias veces, debe quedar muy espeso.
- c. Se elabora en un recipiente donde se mezclan el agua, café y azúcar y se hace hervir una vez, debe quedar muy ligero.

14. El conjunto de procesos voluntarios por el cual incorporamos a nuestro organismo los alimentos se denomina:

- a. Alimentación
- b. Nutrición
- c. Dietética

15. Los ácidos grasos que provienen del aceite de oliva son:

- a. Ácidos grasos saturados
- b. Ácidos grasos insaturados
- c. Ácidos grasos poliinsaturados

16. La lactosa es...

- a. Un hidrato de carbono simple
- b. Un hidrato de carbono complejo
- c. Un hidrato de carbono polisacárido

17. ¿Qué tipo de vitaminas no se almacenan en el organismo?

- a. Las liposolubles
- b. Las hidrosolubles
- c. Ninguna de las opciones es correcta

18. El valor energético de 100 gramos de jamón cocido que contiene: 18 gramos de proteínas + 1,5 gramos de hidratos de carbono + 3 gramos de grasas, es de:

- a. 22,5 kcal
- b. 105 kcal
- c. Ninguna de las opciones es correcta

19. El gasto energético total de una mujer que tiene un gasto energético basal o en reposo de 2000kcal, y realiza una actividad física alta, es de:

- a. 3000 kcal
- b. 3280 kcal
- c. 3800 kcal

20. Un adolescente que tiene unas necesidades energéticas diarias de 3300 kcal, se recomienda que ingiera en la comida, dentro de una dieta equilibrada:

- a. 1320 kcal
- b. 990 kcal
- c. 825 kcal