



PRUEBAS PARA LA OBTENCIÓN DE TÍTULOS DE TÉCNICO SUPERIOR
Convocatoria correspondiente al curso académico 2022-2023

(Resolución de 13 de diciembre de 2022 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: HOTS05	Denominación completa del ciclo formativo: Técnico Superior en Servicios de Restauración
Clave del módulo: 0502	Denominación completa del módulo profesional: Gastronomía y Nutrición

INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA

- Mantener el documento de identificación en lugar visible durante la realización del ejercicio
- No está permitido el uso de calculadoras programables, teléfonos móviles o cualquier otro dispositivo de telecomunicación.
- Las preguntas y ejercicios se resolverán utilizando bolígrafo azul o negro.
- Todas las respuestas deberán ser contestadas en la hoja facilitada por el examinador.
- Cuidar la presentación y escribir la respuesta o el proceso de forma ordenada y con grafía clara

CRITERIOS DE EVALUACIÓN, CALIFICACIÓN Y MÍNIMOS EXIGIBLES

- Los criterios de evaluación son los recogidos en el **Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo**
- La valoración de la prueba es entre 0 y 10.
- Para aprobar es necesario un 5.
- Los errores en preguntas tipo test y verdadero/falso restan la mitad de su valor.
- En los ejercicios prácticos, se deben incluir las fórmulas correspondientes para poder resolverlo.
- La nota final será sin decimales.

CALIFICACIÓN

.....

1. Indica a que época pertenece cada afirmación (2 puntos)

Egipto E	Grecia G	Roma R	Árabes A	Edad Med EM	Los Austrias LA	Los Borbones LB	s.XIX IX	s.XX X
Introducen en la Península Ibérica nuevos alimentos, técnicas, nuevos cultivos y mejoras.								
La cerveza era la bebida nacional, pero sin levadura								
Se introduce la patata, el pimiento, el tomate, el cacao y el maíz.								
comienzan a importarse modos y costumbres italianas todavía más en el reinado de Carlos III								
Con la revolución industrial, la dieta se ajusta a lo básico: pan, tocino, carne, cerveza.								
El pueblo: Se alimentaban de cereales, legumbres, frutas, verduras (cerveza, aceite, pan)								
Se alimentaban de lentejas, hortalizas y frutos; también los tallos de papiro y las raíces								
Periodo de la Belle Époque: grandes chefs, maîtres y prestigiosos restaurantes.								
Construyeron la primera fábrica de cerveza en Yuste y dieron a conocer el producto								
Consumían casi todas las carnes que hoy conocemos. Utilizaron condimentos para aderezar.								
Grandes hambrunas. Los temas culinarios no interesan.								
Aparece la <u>Nouvelle Cuisine</u>								
Convirtieron España en una potencial estrella de la producción citrícola.								
Gracias a las campañas militares, se inventa la conserva y se industrializa el azúcar.								
Tríada de la cocina mediterránea: Pan, Aceite de oliva, Vino								
El afrancesamiento de nuestro modo de vivir y en especial de la alimentación.								
Alta Sociedad: Se celebraban grandes banquetes. Comían tumbados								
París es la capital del mundo gastronómico.								
Pionera en el arte culinario, sentó las bases de la cocina occidental.								
Clases más pobres cocinan productos locales y poca variedad: legumbres, hortalizas y carnes.								

2. Relaciona (1 punto)

Número

1, Marco Polo	“Libro de guisados, manjares y potajes”.	
2, Rupert de Nola	“1080 recetas de cocina”	
3, Grimod de la Reynière	“L’almanach des Gourmands”	
4, Antoine Marie Carême	Apostó por el gusto estético en la decoración de platos. Precursor de la dietética	
5, Auguste Escoffier	creó el concurso culinario mundial “**** de oro” el premio más prestigioso para los chefs	
6, Fernand Point	descubrieron y crearon la gastronomía molecular	
7, Simone Ortega	elaboraciones propias (melocotón Melba, tournedo Rossini)	
8, Paul Bocuse	Ha introducido técnicas tan novedosas como la deconstrucción y el uso del nitrógeno líquido.	
9, Hervé This y Nicholas Kurti	precursor de la cocina de fusión	
10, Ferrán Adrià	uno de los creadores de la <u>Nouvelle Cuisine</u>	



3. Señala la CCAA a la que corresponden los siguientes platos: (2 puntos)

Platos	CCAA
Filloas	
Zorongollo	
Tocinillo de cielo	
Fritos de pixín	
Lamprea a la bordelesa	
Cocido maragato	
Arroz con costra	
Pochas con chistorra	
Turrón de Jijona	
Piononos	
Duelos y quebrantos	
Flamenquines	
Trenza de Almudévar	
Casadielles	
Mojo Picón	
Tojuntó	
Chuletillas al sarmiento	
Cocido montañés	
Escudella	
Perrunillas	

4. Indica, el país a la que pertenecen los siguientes platos (0,5 pto)

- **Baklava:**
- **Tenera Stroganoff:**
- **Bandeja paisa:**
- **Fanesca:**
- **Harira:**

5. Señala la respuesta correcta (0.25 pto)

- a) Los productos que están protegidos por la Denominación de Origen Protegida (DOP) son aquellos cuya calidad o características se deben al medio geográfico con sus factores naturales y humanos, y cuya producción, transformación y elaboración se realiza siempre en esa zona geográfica delimitada de la que toman el nombre....



- b) Las Especialidades Tradicionales Garantizadas (ETG) son los productos que poseen alguna cualidad determinada o reputación u otra característica que pueda atribuirse a un origen geográfico
- c) Los productos con una Indicación Geográfica Protegida (IGP) son los productos que cuentan con rasgos específicos diferenciadores de otros alimentos de su misma categoría.
- d) Todas son correctas

6. La ingesta recomendada diaria de grasas naturales en una dieta equilibrada sería: (0.25 pto)

- a) En torno al 15-20% del reparto de energía diaria
- b) En torno al 12-15% del reparto de energía diaria
- c) En torno al 55-60% del reparto de energía diaria
- d) En torno al 30-35% del reparto de energía diaria

7. Señala Verdadero/ Falso según corresponda : (1 pto, 0,10 cada una)

- ☐ La lactosa es un monosacárido simple
- ☐ Los Hidratos de Carbono así como los lípidos y las proteínas son macronutrientes.
- ☐ La vitamina K es fundamental para los procesos de coagulación sanguínea.
- ☐ La Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación (SEDCA) clasifica y agrupa los alimentos según sus propiedades nutritivas en 5 grupos
- ☐ El grupo 4 de alimentos hace referencia a la leche y derivados
- ☐ El Kosher es un conjunto de normas y directrices que hacen relación a diferentes aspectos relacionados con la religión musulmana
- ☐ La normativa de seguridad alimentaria establece los alérgenos o sustancias causantes de intolerancias alimentarias, concretando una lista de 14 ingredientes que a nivel de la Unión Europea se consideran de declaración obligatoria.
- ☐ La dieta astringente consiste en incorporar al organismo mucho líquido y alimentos de fácil digestión
- ☐ El Pimentón de la Vera es un producto con IGP
- ☐ El Arroz de Calasparra es un producto con DOP de Murcia



8. La nutrición ... (0.25 pt)

- a) Es un proceso consciente y voluntario que viene condicionado por la alimentación
- b) Mediante la nutrición nuestro cuerpo distribuye los nutrientes al organismo para llevar a cabo las diferentes necesidades
- c) Ambas son correctas

9. Un gramo de proteínas aporta (0.25 pt)

- a) 5 Kcal
- b) 9 Kcal
- c) 6 Kcal
- d) Ninguna es correcta

10. Un gramo de lípidos aporta (0.25 pt)

- e) 5 Kcal
- f) 9 Kcal
- g) 6 Kcal
- h) Ninguna es correcta

11. La falta de Vitamina C produce: (0.25 pt)

- a) Anemia
- b) Escorbuto
- c) Ceguera nocturna
- d) Trastornos nerviosos

12. Sabemos que un hombre de 40 años consume a lo largo del día 2500 Kcal de las cuales el 50% Hidratos de Carbono, el 30% de grasa y el 20% de proteína. ¿Cuántos gramos de cada nutriente estará ingiriendo? (1 pto)

Kcal ingeridas:

13. Calcula el metabolismo basal, según Harris Benedict para un chica de 27 años, que pesa 65 kg, mide 1.72m. (1 pto)