

## Pruebas para la obtención de títulos de Técnico y Técnico Superior

### MODELO PARA LA ELABORACIÓN DE LAS PRUEBAS

#### Convocatoria correspondiente al curso 2022-2023

(Resolución de 13 de diciembre de 2022 de la Dirección General de Educación Secundaria, Formación Profesional y Régimen Especial)

DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I./ N.I.E.	Fecha:	

Código del ciclo: (1) <b>HOTM01</b>	Denominación completa del título: (1) <b>TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA</b>
Clave o código del módulo: (1) <b>0048</b>	Denominación completa del módulo profesional: (1) <b>PRODUCTOS CULINARIOS</b>

INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA FASE A
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Cumplimentar los datos</b> del aspirante antes del examen y firmar en todas las hojas que se entreguen.</li> <li>- Tener disponible el <b>DNI o documento identificativo equivalente en la mesa</b>.</li> <li>- No se permiten teléfonos móviles ni otros dispositivos durante la prueba</li> <li>- <b>Rellenar el cuadro situado al final del documento con la letra mayúscula correcta correspondiente a cada pregunta. No se corregirá ninguna pregunta que no esté contestada en dicho cuadro de forma clara. Escribir con tinta indeleble, que no sea roja.</b></li> <li>- Si se ha de rectificar una respuesta usar líquido corrector (Tippex).</li> <li>- Utilizar solamente el papel facilitado por el examinador (con el sello y formato correspondiente).</li> <li>- La <b>duración de la prueba es de una hora</b>.</li> </ul>
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN
<p>Indíquese:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cada respuesta correcta puntúa 0.10 puntos</li> <li>- Cada respuesta errónea se penaliza con 0.05 puntos</li> <li>- Las preguntas no contestadas no penalizan</li> <li>- La prueba teórica es eliminatoria y deberá tener una calificación de 5 (cinco puntos) o superior para poder acceder a la prueba práctica.</li> <li>- Dicha prueba tiene un valor del 40% de la nota final.</li> </ul>

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

CALIFICACIÓN
.....

DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I./ N.I.E	Fecha:	

### CONTENIDO DE LA PRUEBA:

1. Los centros de restauración directa son:
  - a. Establecimientos en los que la elaboración de las comidas está relacionada en lo que se conoce coloquialmente como fast food.
  - b. Establecimientos en los que la elaboración de las comidas y su distribución suceden en distinto espacio.
  - c. Establecimientos en los que la elaboración de las comidas y su distribución suceden en el mismo espacio y servicio.
  - d. Establecimientos dedicados a la elaboración de platos de catering.
2. Los centros de restauración diferida son:
  - a. Establecimientos en los que la elaboración de las comidas y su distribución suceden en distinto espacio.
  - b. Establecimientos dedicados exclusivamente a la elaboración de platos de catering.
  - c. Establecimientos en los que la elaboración de las comidas y su distribución suceden en el mismo espacio y servicio.
  - d. Establecimientos en los que la elaboración de las comidas está relacionada en lo que se conoce coloquialmente como fast food.
3. El sistema de transporte de comida elaborada en frío, debe hacerse en:
  - a. Vehículos refrigerados a 3 °c y, en el caso de productos congelados, a -18 °c, manteniéndose en estas temperaturas para no romper la cadena de frío.
  - b. Vehículos refrigerados a 5 °c y, en el caso de productos congelados, a -18 °c, manteniéndose en estas temperaturas para no romper la cadena de frío.
  - c. Vehículos refrigerados a 7 °c y, en el caso de productos congelados, a -18 °c, manteniéndose en estas temperaturas para no romper la cadena de frío.
  - d. Vehículos refrigerados a 3 °c y, en el caso de productos congelados, a -24 °c, manteniéndose en estas temperaturas para no romper la cadena de frío.
4. El sistema de transporte de comida elaborada en caliente, debe hacerse en:
  - a. Vehículos refrigerados a 37 °c.
  - b. Contenedores isotérmicos a una temperatura no inferior a los 35 °c en el corazón del producto.
  - c. Contenedores isotérmicos a una temperatura no inferior a los 65 °c en el corazón del producto.
  - d. Contenedores isotérmicos a una temperatura de 60 °c en el corazón del producto.
5. El término sous vide se refiere a:
  - a. Envasar el alimento en recipientes para refrigerar.
  - b. Envasar el alimento en recipientes y congelarlo.
  - c. Cocinar los alimentos, abatir y envasar al vacío.
  - d. Envasar el alimento en recipientes para cocinarlo al vacío.
6. Las cocinas satélites son:
  - a. Las cocinas satélites no existen.
  - b. Cocinas para la regeneración de comidas y servicio de las comidas.

DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I./ N.I.E	Fecha:	

c. Cocinas para la conservación y servicio de las comidas.

d. Cocinas para la distribución y servicio de las comidas.

7. El principio de marcha adelante garantiza:

a. Una distribución espaciosa de la cocina.

b. Una rápida elaboración de las recetas de cocina.

c. Que no se produzcan contaminaciones cruzadas.

d. La disminución del food cost de la cocina.

8. La cocina de ensamblaje es:

a. Un modelo de producción basado en el ensamblaje de diferentes preparaciones a temperatura de consumo.

b. Un modelo de producción basado en el ensamblaje de productos de quinta gama.

c. Un modelo de producción basado en el ensamblaje de productos congelados.

d. Otra forma de nombrar la cocina 45.

9. La cocina 45 es:

a. Un tipo de producción basado únicamente en el ensamblaje de productos de cuarta y quinta gama.

b. Una manera de cocinar los alimentos a una temperatura superior a los 45 °c para almacenarlos en frío hasta su distribución.

c. Envasar el alimento en unas bolsas de plástico a las que se hace el vacío y procediéndose posteriormente a su enfrentamiento y conservación en cámara.

d. Un modelo basado en la utilización de diferentes preparaciones base que se ensamblan para dar lugar al producto final.

10. Los alimentos de tercera gama son:

a. Frutas, hortalizas, carnes y pescados.

b. Vegetales, pescado y productos congelados en general.

c. Frutas y hortalizas.

d. Frutas, legumbres, algunos pescados y carnes.

11. Los productos de primera gama requieren una conservación:

a. En recipientes cerrados herméticamente.

b. En frío (congelado o ultracongelado).

c. En refrigeración o en condiciones óptimas de temperatura y humedad.

d. Envasados en plástico.

12. El diseño de las cocinas en línea:

a. Se utiliza para optimizar espacios cuadrados y suele ser habitual en centros de producción en los que se trabaja en forma de cadena.

b. Se da sobre todo en los espacios más grandes y regulares.

c. Se da sobre todo en los espacios más pequeños e irregulares, para que la secuencia de las zonas quede bien determinada.

DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I./ N.I.E	Fecha:	

d. Es la forma más conveniente para espacios muy alargados.

13.Un diagrama de flujo es una representación esquematizada de las etapas que se siguen en la elaboración de:

- a. Los platos fríos de una carta.
- b. Un banquete.
- c. Los platos que contienen huevo.
- d. Un alimento.

14.El chef steward es:

- a. El responsable de los procesos de transporte e instalación en la restauración diferida.
- b. Otra forma de nombrar al somelier.
- c. El encargado del economato.
- d. El responsable del área de postres de una cocina profesional

15.Varios aspectos determinan la identidad de la cocina española y sus particularidades territoriales, indica cuál no interviene.

- a. La climatología.
- b. La densidad de población.
- c. Las características geográficas.
- d. Las costumbres y tradiciones.

16.Algunas culturas y pueblos que históricamente han tenido una influencia en la cocina española son:

- a. Celtas, íberos y orientales.
- b. Fenicios, romanos, griegos y musulmanes.
- c. Normandos, vikingos y africanos.
- d. Todas las respuestas son incorrectas.

17.¿De qué cocina provienen las salazones y los escabechados?

- a. Cocina andalusí.
- b. Cocina africana.
- c. Cocina griega.
- d. Cocina romana

18.Los movimientos culinarios, en la época de la revolución industrial, se inician con...

- a. La cocina de vanguardia.
- b. La cocina tecnoemocional.
- c. La cocina molecular.
- d. La Nouvelle cuisine.

19.Una región productora de aceite de oliva, conocida por las borrajas, los cardos o frutas como los melocotones de Calanda, corresponde a...

- a. Aragón.

DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I./ N.I.E	Fecha:	

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

20.¿Qué significan las siglas AOVE?

- a. Aceite de oliva y vinagre extra.
- b. Aceite de oliva verde española.
- c. Aceite de oliva virgen español.
- d. Aceite de oliva virgen extra.

21.La espingada es una coca rellena de espinacas, acelgas, cebolla, guisantes y anguilas, típica de...

- a. Comunidad Valenciana.
- b. Murcia.
- c. Cataluña.
- d. Baleares.

22.Las papas arrugás es un plato típico de...

- a. Murcia.
- b. Andalucía.
- c. Baleares.
- d. Canarias.

23.El gazpacho manchego?

- a. Es una sopa fría base de tomate elaborada en Castilla-La Mancha.
- b. Es una tapa típica de Toledo que consiste en carne guisada con tomate, guisantes y picante.
- c. Es el típico gazpacho andaluz elaborado en Castilla.
- d. Es un guiso caldoso con conejo, liebre o perdiz, torta desmigada, pimientos y tomates.

24.¿Qué legumbre es protagonista en el empedrat catalán?

- a. Garbanzos.
- b. Judías blancas.
- c. Lentejas.
- d. Habas.

25.¿De qué comunidad proviene el arroz de Calasparra?

- a. Andalucía.
- b. Región de Murcia.
- c. Comunidad valenciana.
- d. Cataluña.

26.Los cogollos de Tudela provienen de:

- a. Navarra.
- b. Aragón.

DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I./ N.I.E	Fecha:	

- c. Cataluña.
- d. Asturias.

27.¿Con qué pescado se elabora el marmitako?

- a. Bacalao.
- b. Bonito.
- c. Se elabora con carne de ternera.
- d. Rape.

28.El all i pebre es una elaboración típica de...

- a. Baleares.
- b. Murcia.
- c. Cataluña.
- d. Comunidad valenciana.

29.Los pinchos morunos son un plato propio de...

- a. Ceuta y Melilla.
- b. La Rioja.
- c. Andalucía.
- d. País Vasco.

30.La musaka es un plato típico de:

- a. Grecia.
- b. Irán
- c. Turquía.
- d. Italia.

31.¿Cuál es el ingrediente principal de la ratatouille?

- a. El pescado.
- b. Las hortalizas.
- c. La carne de cordero.
- d. Los caracoles.

32.¿Qué es la bullabesa (boullabaise)?

- a. Un tipo de sopa de pescado.
- b. Un guiso de carne y verduras.
- c. Una sopa de cebolla.
- d. Un postre francés.

33.¿Cuál es el ingrediente principal de la salsa pesto?

- a. La albahaca.
- b. El orégano.
- c. La mozzarella de búfala.

DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I./ N.I.E	Fecha:	

d. El tomate verde.

34.El chucrut es una elaboración realizada con col típica de...

- a. Indonesia.
- b. Alemania.
- c. Turquía.
- d. Grecia.

35.El pisco es un producto típico de...

- a. Colombia.
- b. Chile.
- c. Todos los países sudamericanos.
- d. Perú.

36.Corresponde a la cocina del Magreb...

- a. Los platos a base de arroz, hierbas aromáticas y abundante pescado.
- b. La tahine, que se trata de un guiso de ternera con cebolla.
- c. Las carnes de cordero y ave, el uso de gran variedad de especias, las hierbas y la sémola de trigo.
- d. El falafel, que es un guiso de pescado.

37.La cocina pekinesa?

- a. Se caracteriza por elaboraciones suaves y delicadas, sobre todo a base de arroz, pescado o rellenos de carne.
- b. Utiliza gran variedad de verduras y productos del mar que se consumen cocidos, salteados o al vapor. Los platos son vistosos, muy sabroso y se usa muy a menudo la salsa de ostras como base para la condimentación.
- c. Utiliza más el trigo que el arroz y algunos de sus platos más característicos son los bollos, las empanadillas, las sopas contundentes y el pato Pekín.
- d. Se caracteriza por platos condimentados y picantes. Utiliza el champiñón, el ajo y las semillas de sésamo entre otras.

38.El mochi es una elaboración típica de:

- a. Japón.
- b. China.
- c. El Magreb.
- d. Tailandia.

39.El chop suey es un plato tradicional de la cocina...

- a. Británica.
- b. Japonesa.
- c. China.
- d. Turca.

DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I./ N.I.E	Fecha:	

40.¿Qué son los dumplings?

- a. Una especie de pequeña empanadilla frita en aceite.
- b. Una especie de pequeña empanadilla hervida.
- c. Un tipo de rollito vietnamita.
- d. Los típicos palillos que se utilizan para comer en Asia.

41.¿Cuál es el alimento básico del continente americano?

- a. El arroz.
- b. El maíz.
- c. El tomate.
- d. El chile.

42.¿Cuál es el alimento básico del continente asiático?

- a. El maíz.
- b. El arroz.
- c. El tomate.
- d. El chile.

43.La cocina creativa o de autor es:

- a. El resultado de una creación culinaria personal utilizando productos, técnicas y procesos novedosos, con una finalidad gastronómica concreta.
- b. La tendencia gastronómica que se consolidó entre finales del siglo XIX y principios del XX.
- c. La cocina de referencia del último cuarto del siglo XX que ha marcado las pautas de la cocina contemporánea.
- d. La cocina en la que se crean alimentos nuevos.

44.La nouvelle cuisine es:

- a. La cocina de referencia del último cuarto del siglo XX que ha marcado las pautas de la cocina contemporánea.
- b. La cocina francesa actual.
- c. La tendencia gastronómica que se consolidó entre finales del siglo XIX y principios del XX.
- d. El resultado de una creación culinaria personal utilizando productos, técnicas y procesos novedosos, con una finalidad gastronómica concreta.

45.Auguste Escoffier es el máximo representante de...

- a. La nouvelle cuisine.
- b. La cocina de autor.
- c. La cuisine classique.
- d. La cocina tecnoemocional.

46.Uno de los principios de la nouvelle cuisine es:

- a. Servicio de mesa a la vista del cliente.
- b. Elaborar esferificaciones.



DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I./ N.I.E	Fecha:	

c. Aligerar los platos.

d. Utilizar salsas con mantequilla.

47.¿Quién de estos cocineros es impulsor y patrono del Basque Culinary Center?

a. Pedro Subijana.

b. Elena Arzak.

c. Ferran Adrià.

d. Ángel León.

48.¿Quién es el máximo representante de la cocina tecnoemocional?

a. Jordi Cruz.

b. Ferran Adrià.

c. Pedro Subijana.

d. Martín Berasategui.

49.¿Qué cocinero español cuenta con 12 estrellas Michelin en sus distintos restaurantes en el año 2021 y lo convierte en el más ?Estrellado??

a. Eneko Atxa.

b. Juan Mari Arzak.

c. Martín Berasategui.

d. Jordi Roca.

50.Su restaurante Azurmendi fue reconocido como el restaurante más sostenible del mundo:

a. Pedro Subijana.

b. Eneko Atxa.

c. Quique Dacosta.

d. Martín Berasategui.

51.¿Cómo se conoce la cocina que resulta de mezclar ingredientes, técnicas y culturas propias de distintas gastronomías del mundo?

a. Cocina tex-mex.

b. Cocina de fusión.

c. Cocina Nikkei.

d. Slow Food.

52.¿Qué dos tipos de cocina mezcla la cocina Nikkei?

a. Japonesa y peruana.

b. Mediterránea y peruana.

c. Japonesa y brasileña.

d. Japonesa y china.

53.Las características organolépticas son aquellas que podemos percibir mediante:

a. Los sentidos.

DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I./ N.I.E	Fecha:	

- b. El olfato.
- c. El gusto.
- d. El olfato y el gusto.

54.¿Cuáles son los sabores básicos?

- a. Dulce, umami, amargo y salado.
- b. Dulce, ácido, picante, amargo y salado.
- c. Dulce, ácido, umami, amargo y salado.
- d. Dulce, ácido, amargo y salado.

55.Picante es:

- a. Una fragancia.
- b. Un sabor.
- c. Una sensación no específica que no se asocia directamente al sabor.
- d. Una textura.

56.¿Cuáles son los sabores básicos?

- a. Dulce, ácido, amargo y salado.
- b. Dulce, ácido, picante, amargo y salado.
- c. Dulce, umami, amargo y salado.
- d. Dulce, ácido, umami, amargo y salado.

57.¿En qué parte de la lengua se localizan los receptores del sabor dulce?

- a. En la parte superior.
- b. En los laterales.
- c. En la parte posterior.
- d. En la punta.

58.El vinagre aporta sabor?

- a. Amargo.
- b. Dulce.
- c. Ácido.
- d. Salado.

59.Las endivias aportan sabor...

- a. Amargo.
- b. Umami.
- c. Salado.
- d. Ácido.

60.La soja aporta sabor...

- a. Dulce.
- b. Amargo.

DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I./ N.I.E	Fecha:	

- c. Ácido.
- d. Umami.

61.¿Qué es el foodpairing?

- a. Es un tipo de Fast Food.
- b. Consiste en establecer combinaciones de aromas coincidentes en distintos alimentos para desarrollar recetas.
- c. Trata de buscar un único alimento que mejor combine con otro.
- d. Es una combinación de alimentos con características organolépticas distintas.

62.El cambio de estado del vapor de agua al estado líquido, recibe el nombre de:

- a. Condensación.
- b. Sublimación.
- c. Evaporación.
- d. Volatilización.

63.El cambio de estado del agua sólida (hielo) al estado gaseoso (vapor), sin pasar por el estado líquido, recibe el nombre de:

- a. Evaporación.
- b. Volatilización.
- c. Condensación.
- d. Sublimación.

64.La desnaturalización de las proteínas:

- a. Se produce cuando las proteínas naturales se destruyen completamente.
- b. Es la transformación química de las proteínas.
- c. Se refiere a proteínas que no son naturales.
- d. Se produce cuando se rompen los enlaces que mantienen la estructura original de la proteína.

65.La oxidación es:

- a. Una transformación química.
- b. Una transformación física.
- c. Una gelificación de las proteínas.
- d. Una reacción de Maillard.

66.La ósmosis:

- a. Es la transformación física de las proteínas.
- b. Es un fenómeno físico de difusión que tiene lugar entre dos líquidos, gases o cuerpos, capaces de mezclarse a través de una membrana semipermeable.
- c. Es un tipo de alga marina.
- d. Es un fenómeno químico de difusión que tiene lugar entre dos líquidos, gases o cuerpos, capaces de mezclarse a través de una membrana semipermeable.

DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I./ N.I.E	Fecha:	

67.La Gastrovac:

- a. Es una olla a presión, que permite cocinar los alimentos a temperaturas muy bajas.
- b. Es una bolsa para un colado muy fino.
- c. Es un restaurante de dos estrellas Michelin situado en Madrid.
- d. Es una bandeja de uso profesional en la cocina.

68.El liofilizador:

- a. Es un aparato que se utiliza para cocinar al vapor.
- b. Es un congelador de alimentos que incorpora cuchillas de corte.
- c. Es un aparato que permite extraer el agua de los alimentos.
- d. Es un robot de cocina que puede realizar múltiples funciones.

69.Entendemos por necesidades alimentarias específicas aquellas situaciones:

- a. En las que por un trastorno del funcionamiento del organismo se requieran unas atenciones específicas en la dieta de una persona.
- b. Especiales que requieren una dieta sana.
- c. En las que por propia decisión una persona requiere una determinada alimentación.
- d. En las que se requiere una atención especial en una pauta alimenticia que se resuelve con medicamentos.

70.Una de las misiones de nuestro sistema inmunitario es:

- a. Defendernos de alergias e intolerancias alimentarias.
- b. Defendernos de digestiones y dietas pesadas.
- c. Defendernos del ataque de agentes extraños que constituyen una amenaza para nuestro organismo.
- d. Defendernos de la ingestión de comidas en mal estado.

71.Los principales alimentos entre los que se encuentran los alérgenos responsables del 90% de las alergias alimentarias, son:

- a. La carne, las grasas, las frutas y el huevo.
- b. La carne, grasas y aceites, especias y cereales.
- c. Las grasas, los aditivos, carne y verduras.
- d. La leche, los mariscos, el huevo y los cereales.

72.La principal diferencia ente alergia e intolerancia alimentaria es:

- a. Que la alergia afecta a los niños y la intolerancia a los adultos.
- b. No hay diferencia.
- c. Que en la alergia interviene el sistema inmunitario y en la intolerancia no.
- d. Que en la intolerancia interviene el sistema inmunitario y en la alergia no.

73.Una persona celíaca...

- a. Es alérgica a los frutos secos.

DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I./ N.I.E	Fecha:	

- b. Es alérgica al gluten.
- c. Es intolerante al gluten.
- d. Es alérgica a la leche.

74.Las personas que padecen de intolerancia a la lactosa:

- a. Deben excluir también de su dieta las bebidas de soja, avena o arroz.
- b. Deben excluir la leche y sus derivados de la dieta.
- c. Reaccionan de forma adversa a la lactasa.
- d. Digieren la lactosa pero su sistema inmunitario la reconoce como sustancia extraña.

75.Son alimentos libres de gluten:

- a. Los patés y los quesos fundidos.
- b. Las conservas y los artículos de charcutería, en general.
- c. Los caramelos y las golosinas.
- d. Los huevos y el arroz.

76.Las dietas para personas con diabetes:

- a. Deben estar exentas de gluten.
- b. Deben ser ricas en sal.
- c. Deben eliminar la lactosa.
- d. Deben controlar el consumo de carbohidratos.

77.Las personas que presentan hipertensión deben seguir una dieta:

- a. Astringente.
- b. Vegetariana.
- c. Hipocalórica.
- d. Hiposódica.

78.Las dietas para personas con hipercolesterolemia:

- a. Deben controlar el consumo de carbohidratos.
- b. Deben limitar los alimentos ricos en grasas saturadas.
- c. Deben estar exentas de gluten.
- d. Deben limitar el consumo de frutos secos.

79.Las dietas para personas con hipercolesterolemia:

- a. Deben controlar el consumo de carbohidratos.
- b. Deben limitar los alimentos ricos en grasas saturadas.
- c. Deben estar exentas de gluten.
- d. Deben limitar el consumo de frutos secos.

DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I./ N.I.E	Fecha:	

80.¿Cuál sería la dieta apropiada para una persona con gastroenteritis?

- a. Dieta astringente.
- b. Dieta vegana.
- c. Dieta sin gluten.
- d. Dieta hipocalórica.

81.Una persona vegana?

- a. No come fruta.
- b. No come miel.
- c. No come tomate.
- d. Como pescado y vegetales.

82.El seitán es:

- a. Una proteína vegetal que se puede utilizar como sustitutivo de la carne.
- b. Un pescado sustitutivo de la carne.
- c. Una grasa vegetal sustitutiva de los productos lácticos.
- d. Un aditivo sustitutivo del huevo.

83.El agar-agar es un gelificante que, en una tortilla se puede utilizar como sustitutivo al?

- a. Harina.
- b. Huevo.
- c. Chocolate.
- d. Café.

84.Se suele utilizar para facilitar la deglución a personas con disfagia.

- a. El huevo
- b. El tofu
- c. La xantana
- d. La leche

85.En un plan de control de alérgenos, un protocolo importante en la recepción y almacenamiento de materias primas radica en:

- a. La elaboración de los diferentes platos y dietas.
- b. El etiquetado y selección de los productos.
- c. La manipulación de los recipientes.
- d. La formación del personal.

86.La fundación Alícia:

- a. Es una escuela de gastronomía.
- b. Es un referente de cocina creativa.
- c. Es un establecimiento especializado en comidas para centros escolares.
- d. Es un centro de investigación dedicado a fomentar la mejora de los hábitos alimentarios.

DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I./ N.I.E	Fecha:	

87.¿Cuál de estos ingredientes podría sustituir al huevo en una mayonesa?

- a. Nuez moscada.
- b. Agua.
- c. Bebida de soja.
- d. Curry.

88.Son colores cálidos...

- a. El rojo, amarillo y naranja.
- b. El azul, verde y gris.
- c. El naranja, morado y marrón.
- d. El amarillo y verde.

89.Son colores fríos...

- a. El rojo, amarillo y naranja.
- b. El azul, verde y violeta.
- c. El naranja, morado y marrón.
- d. El amarillo y verde.

90.Las texturas en cocina:

- a. Permiten diferenciar elaboraciones.
- b. Determinan la frescura de los productos.
- c. Producen una sensación de estructura, disposición, orden o entrelazamiento de los elementos que componen un plato.
- d. No tienen una función concreta en el plato.

91.En una presentación dispersa...

- a. Los elementos del plato se distribuyen siguiendo una línea ordenada.
- b. Los elementos del plato se disponen en líneas cruzadas.
- c. Los elementos del plato se distribuyen de forma que ninguno destaque.
- d. Los elementos del plato se distribuyen de forma ordenada en base a un elemento central.

92. El All-i-Pebre es:

- a. Una salsa con base de ajo, guindilla, cebolla y fumet.
- b. Una salsa con base de ajo, puerro, cebolla, zanahoria y setas.
- c. Una salsa con base de ajo, guindilla y perejil.
- d. Una salsa con base de ajo, aceite y pimentón.

93. ¿Qué es un cincelador?

- a. Una herramienta para hacer estrías y canales.
- b. Un puré de guarnición.
- c. Una herramienta para cortar.
- d. Una máquina de tratamiento de calor.

DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I./ N.I.E	Fecha:	

94. La fermentadora es:
- Un generador de calor.
  - Una máquina de vacío.
  - Un generador mixto de frío y calor.
  - Un generador de frío.
95. ¿Para qué sirve el sifón?
- Para rellenar varias elaboraciones.
  - Para la emulsión de líquidos.
  - Para dar calor a una elaboración.
  - Para añadir azúcar a la fruta.
96. El abatidor es:
- Una máquina de vacío.
  - Un generador de calor.
  - Un generador de frío.
  - Un generador mixto de frío y calor.
97. ¿De qué país es originario el brunch?
- Francia
  - Irlanda.
  - Estados Unidos.
  - Inglaterra.
98. La hoja de reclamaciones debe constar de...
- Dos copias.
  - Tres copias.
  - Cuatro copias.
  - Una copia.
99. La copia blanca de la hoja de reclamaciones es para...
- El proveedor.
  - El cliente.
  - La empresa.
  - La Administración.
100. La combinación de colores por analogía busca...
- Sorprender al comensal.
  - Una sensación de provocación.
  - Armonía y equilibrio.
  - Que el plato resulte muy llamativo.



DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I./ N.I.E	Fecha:	

Número Pregunta	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Respuesta																				
Número Pregunta	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
Respuesta																				
Número Pregunta	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
Respuesta																				
Número Pregunta	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80
Respuesta																				
Número Pregunta	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
Respuesta																				

Respuestas acertadas:

Respuestas fallidas:

---