

Pruebas para la obtención de títulos de Técnico y Técnico Superior

MODELO PARA LA ELABORACIÓN DE LAS PRUEBAS

Convocatoria correspondiente al curso 2021-2022

(Resolución de 12 de enero de 2021 de la Dirección General de Educación Secundaria, Formación Profesional y Régimen Especial)

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. Prohibido utilizar teléfono móvil u otro dispositivo digital. - 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. No utilizar líquido corrector (Tippex). - Utilizar solamente el papel facilitado por el examinador (con el sello y formato correspondiente). - Esta primera parte de la prueba tendrá carácter eliminatorio, por lo que los alumnos deberán obtener una calificación igual o superior a 5 puntos para poder acceder a la segunda parte de la prueba.
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN
<p>La calificación de la prueba será la siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cada respuesta correcta sumará 0,10 puntos. - Cada respuesta errónea restará 0,05 puntos. - Las preguntas no contestadas ni sumarán ni restarán. - Para poder superar el módulo, el alumno deberá obtener una calificación igual o superior a 5 puntos en cada una de las pruebas. - La calificación final se calculará valorando un 40% la 1ª prueba de carácter conceptual y un 60% la 2ª prueba de carácter procedimental.

DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
NOMBRE:	D.N.I. N.I.E. o PASAPORTE:	FECHA:	
Código del ciclo: (1) HOTM01	Denominación completa del título: (1) TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA		
Clave o código del módulo: (1) 0046	Denominación completa del módulo profesional: (1) PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS		

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

CALIFICACIÓN
<div style="border: 1px solid black; height: 50px; width: 100%;"></div>



**Comunidad
de Madrid**

**CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN,
UNIVERSIDADES, CIENCIA
Y PORTAVOCÍA**



DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
NOMBRE:	D.N.I. N.I.E. o PASAPORTE:	FECHA:	

CONTENIDO DE LA PRUEBA

- ¿Determina cuáles de los siguientes síntomas definen el buen estado de un pescado fresco?
 - Agallas de color rojo burdeos, ojos hundidos y carne firme.
 - Agallas de color marrón, ojos salientes y carne firme.
 - Agallas de color rojo burdeos, ojos salientes y carne firme.
 - Agallas de color marrón, ojos hundidos y carne firme.
- ¿Cuál de las siguientes legumbres secas se hidratan en agua templada a 45° C?
 - Lentejas.
 - Garbanzos.
 - Judías.
 - Las respuestas a y c son correctas.
- ¿Qué es una estameña?
 - Una sartén para saltear pescados o carnes.
 - Una tela tupida para colar fondos y caldos muy finos.
 - Un tamiz para harinas.
 - Ninguna de las anteriores.
- ¿Qué es una salamandra?
 - Es un pescado plano del que se obtienen cuatro filetes.
 - Una sartén honda y con las paredes abiertas para efectuar salteados.
 - Un generador de calor que produce calor intenso en su parte alta mediante una resistencia.
 - Un utensilio para filtrar fondos o caldos muy finos.
- En la clasificación de las hortalizas por su parte comestible, ¿a qué grupo pertenece el tomate, el calabacín o el pimiento?
 - Tallos.
 - Frutos.
 - Flores.
 - Rizomas.
- Los huevos de tamaño L tienen un peso de:
 - 53 a 63 grs.
 - 63 a 73 grs.
 - 65 a 75 grs.
 - Más de 73 grs.

7. Señala cuáles de las siguientes piezas pertenecen al cuarto trasero del vacuno.
 - a. Contra, tapa, llana y morcillo.
 - b. Culata de contra, morcillo, babilla y tapilla.
 - c. Lomo alto, falda, pez y espaldilla.
 - d. Cadera, rabillo de cadera, brazuelo y cadera.
8. Los pescados se clasifican en azules, blancos y semiblancos atendiendo a:
 - a. Su hábitat natural.
 - b. Su alimentación.
 - c. Su contenido en grasa.
 - d. Su contenido en proteínas.
9. El corte transversal de ración y con espina de un pescado plano entero se denomina:
 - a. Rodaja.
 - b. Suprema.
 - c. Medallón.
 - d. Trancha.
10. El horno de convección cocina el alimento:
 - a. Mediante resistencias eléctricas situadas en todo el habitáculo.
 - b. Mediante aire caliente en movimiento forzado por un ventilador.
 - c. Mediante vapor y resistencias eléctricas situadas en todo el habitáculo.
 - d. Mediante resistencias eléctricas en la parte alta y baja del habitáculo.
11. ¿Qué le ocurre a un huevo fresco crudo y con cáscara si lo introducimos en un recipiente con agua y un 10% de sal?
 - a. El huevo se va directamente al fondo del recipiente.
 - b. El huevo se queda flotando a media altura.
 - c. El huevo flota, e incluso sobresale un poco en la superficie del agua.
 - d. Depende del tamaño del huevo, pero a partir del tamaño L se va al fondo por su peso.
12. ¿Cómo funcionan las freidoras?
 - a. Son calentadas por resistencias eléctricas situadas en su parte baja.
 - b. Son calentadas por quemadores de gas situados en su parte baja.
 - c. Por debajo de la resistencia puede tener una zona fría con agua, estando el aceite en la parte superior.
 - d. Todas las respuestas anteriores son correctas.
13. Las bacterias más comunes capaces de contaminar los alimentos son:
 - a. Salmonella.
 - b. Estafilococos.
 - c. Clostridium Botulinum.
 - d. Todas las respuestas anteriores son correctas.
14. La temperatura de peligro, que favorece la contaminación de los alimentos es:
 - a. Entre 65° C y 100° C.
 - b. A partir de 10° C.
 - c. A partir de 37° C.
 - d. Entre 10° C y 20° C.

DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
NOMBRE:	D.N.I. N.I.E. o PASAPORTE:	FECHA:	

15. El corte de cualquier género en dados lo más pequeños posible se denomina:
 - a. Mirepoise.
 - b. Brunoise.
 - c. Paisana.
 - d. Paisana fina.
16. La temperatura comercial de conservación y venta de productos congelados es de:
 - a. -14° C.
 - b. -18° C.
 - c. -24° C.
 - d. -16° C.
17. El steak tartar es un corte de carne de vacuno picado muy fino que se realiza con:
 - a. Solomillo de ternera.
 - b. Se puede elaborar con tapa, pero la mejor pieza para ello es la tapilla.
 - c. Tapa de ternera.
 - d. Indistintamente con lomo alto o lomo bajo.
18. El corte transversal de ración, con piel y con espina de un pescado cilíndrico se denomina:
 - a. Trancha.
 - b. Medallón.
 - c. Rodaja.
 - d. Filete.
19. La pierna de cordero también se denomina internacionalmente como:
 - a. Gigot.
 - b. Silla.
 - c. Cuna.
 - d. Barón.
20. Señala cuál de los siguientes mariscos es un molusco bivalvo y acéfalo:
 - a. Nécora.
 - b. Buey de mar.
 - c. Quisquilla.
 - d. Mejillón.
21. ¿La nabiza y el grelo son dos estados de una misma planta, que se obtienen de qué tubérculo?
 - a. Boniato.
 - b. Batata.
 - c. Nabo.
 - d. Patata.

22. ¿Cómo se denomina a una pieza obtenida de las dos riñonadas juntas del cordero con su falda, totalmente deshuesada y bridada?
- Gigot.
 - Silla.
 - Cuna.
 - Barón.
23. El roner es una máquina que se utiliza para:
- Batir, montar, emulsionar y mezclar todo tipo de géneros a gran velocidad.
 - Para picar en brunoise todo tipo de verduras a gran velocidad.
 - Para cocinar alimentos a temperatura muy controlada siempre por debajo de 100° C.
 - Para batir, montar, emulsionar y mezclar todo tipo de géneros con gran velocidad y control de la temperatura.
24. ¿A qué grupo de mariscos pertenece el centollo?
- Crustáceo macruros decápodo.
 - Crustáceo branquiuro.
 - Crustáceo cirrípodo o cirrópodo.
 - Cefalópodos.
25. ¿A qué grupo de los mariscos pertenece el langostino?
- Crustáceo macruro decápodo.
 - Crustáceo branquiuro.
 - Crustáceo cirrípodo o cirrópodo.
 - Molusco acéfalo o lamelibránqueo.
26. ¿A qué grupo de los mariscos pertenece el percebe?
- Crustáceo macruro decápodo.
 - Crustáceo branquiuro.
 - Crustáceo cirrípodo o cirrópodo.
 - Molusco acéfalo o lamelibránqueo.
27. En la clasificación de las hortalizas por su parte comestible, ¿a qué grupo pertenece el salsifí?
- Es una raíz.
 - Es un rizoma.
 - Es un tubérculo, como la patata.
 - Es un pepinoide.
28. El ruibarbo es una planta y hierba aromática que se aplica principalmente en:
- Se utiliza casi siempre en forma de puré, acompañando a pescados.
 - Se aplica como plato o guarnición en elaboraciones saladas.
 - Se utiliza en pastelería y confitería.
 - Sus tallos se cuecen y se utilizan en la industria conservera.

DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
NOMBRE:	D.N.I. N.I.E. o PASAPORTE:	FECHA:	

29. ¿Cómo se denomina a una pieza obtenida del cordero y comprende los dos carrés enteros unidos sin el esternón y las costillas flotantes repeladas, que se elabora asada?
- Gigot.
 - Silla.
 - Cuna.
 - Barón.
30. Entre las farsas de carne tenemos que:
- La farsa de albóndigas se sazona con sal, pimienta negra, nuez moscada y canela.
 - La farsa de hamburguesas se sazona con sal, pimienta negra, nuez moscada y canela.
 - La farsa de bitokes se sazona con sal, pimienta negra, nuez moscada y canela.
 - Todas las respuestas anteriores son falsas.
31. ¿Cómo se denomina a una pieza obtenida del cordero y que comprende las dos piernas junto a las dos riñonadas con su falda deshuesada y bridada?
- Gigot.
 - Silla.
 - Cuna.
 - Barón.
32. El solomillo Strogonof es una elaboración que se caracteriza por cortar la carne:
- En tiras o bastones de 5 cm. de largo por 1 cm. de grosor.
 - En medallones de 50 gramos, para poner tres medallones por ración.
 - En medallones de 150 a 200 gramos.
 - En medallones de 75 gramos, para poner dos medallones por ración.
33. El color de la carne de cordero, ternera o vacuno depende de:
- La cantidad de hemoglobina que contiene.
 - La alimentación de la res.
 - La grasa y la edad de la res.
 - Todas las respuestas anteriores son correctas.
34. ¿Qué piezas o grupos de piezas comprende el cuarto pistola de vacuno?
- Está formado por la pierna y la falda con el pecho y costillar, todo ello unido.
 - Está formada por el lomo alto, el lomo bajo, la falda y el pecho y costillar.
 - Está formado por la pierna más el lomo alto y el lomo bajo, todo ello unido.
 - Está formado por el cuarto trasero entero cortado a partir de la 8ª costilla flotante.
35. El elemento más contaminante en la manipulación en matadero de una canal de vacuno es:
- Las vísceras intestinales y torácicas.
 - La sangre.
 - La piel.
 - Todas las respuestas anteriores son correctas.

36. En la clasificación de las hortalizas por su parte comestible, ¿a qué grupo pertenece el cardo?
- Bulbos.
 - Hojas y tallos verdes.
 - Raíces.
 - Rizomas.
37. Dentro de la composición nutricional de la carne de vacuno, tenemos que:
- Las proteínas se mantiene estables con la edad del animal, pero la grasa y los huesos aumentan a la vez que disminuye el porcentaje de agua.
 - La carne de vacuno no contiene hidratos de carbono.
 - La carne de vacuno no contiene vitaminas del grupo B.
 - La carne de vacuno tiene un porcentaje de grasas entre el 2% y el 5%.
38. ¿Qué es el Ras-el-hanout?
- Una especia en polvo muy utilizada en la India.
 - Una mezcla de especias Marroquíes.
 - Una mezcla de pimientas: negra, blanca, rosa, verde, sichuán y jamaica.
 - Una mezcla de especias de la India e Indonesia.
39. ¿Qué son las materias primas de 5ª gama?
- Materias primas frescas que podemos encontrar en un mercado.
 - Materias primas preelaboradas, lavadas y listas para consumir (envasadas).
 - Materias primas cocinadas y envasadas al vacío listas para regenerar y consumir.
 - Materias primas en conserva y semiconserva.
40. Entre los cortes con nombre propio de solomillo, tenemos que:
- El filet mignon son dos o tres medallones de 50-75 albardados e insertados en brocheta.
 - El châteaubriand es un grueso medallón de 150 albardado y bridado para parrilla.
 - El tournedo es una porción de 300-500 grs. de la cabeza del solomillo.
 - Todas las respuestas anteriores son correctas.
41. ¿Cuáles de las siguientes piezas son de categoría primera según los métodos de cocinado?
- Redondo, contra, cadera y babilla.
 - Espaldilla, vacío, tapa y cadera.
 - Tapa, tapilla, cadera y babilla.
 - Contra, culata de contra, redondo y cadera.
42. El codillo de cerdo se encuentra en:
- Sólo en la parte baja del jamón.
 - En la parte baja del jamón y de la paletilla.
 - En la parte baja de la panceta.
 - Sólo en la parte baja de la paletilla.
43. La macheta es:
- Un cuchillo para deshuesar.
 - Un cuchillo para cortar carnes.
 - Un cuchillo para trocear piezas grandes con hueso.
 - Un cuchillo para trocear hortalizas y frutas.

DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
NOMBRE:	D.N.I. N.I.E. o PASAPORTE:	FECHA:	

44. ¿Cuáles de las siguientes piezas son de categoría segunda según los métodos de cocinado?

- a) Redondo, contra y rabillo de cadera.
- b) Espaldilla, vacío y tapa.
- c) Tapa, tapilla y babilla.
- d) Contra, culata de contra y morcillo.

45. ¿Qué tipo de agentes pueden alterar estropeando los alimentos?

- a. Agentes químicos.
- b. Agentes físicos.
- c. Agentes biológicos.
- d. Todas las respuestas anteriores son correctas.

46. ¿Qué es una rustidera?

- a. Una herramienta.
- b. Un barreño.
- c. Una marmita pequeña.
- d. Una placa de horno.

47. Respecto a las variedades de legumbres, tenemos que:

- a. La "parda" o "pardina" es una variedad de lenteja.
- b. La "palmeña jaspeada" es una variedad de judía.
- c. La "chamad" es una variedad de garbanzo.
- d. Todas las respuestas anteriores son correctas.

48. ¿Con qué otro nombre se conoce también a la palometa?

- a. Como pijota.
- b. Como japuta.
- c. Como caballa.
- d. Como bocarte.

49. El encurtido es un método de conservación muy utilizado en:

- a. Pescados.
- b. Carnes.
- c. Hortalizas.
- d. Ninguna de las anteriores.

50. Respecto a las variedades de legumbres, tenemos que:

- a. La "blanca lechosa" es una variedad de lenteja.
- b. La "beluga" es una variedad de judía.
- c. La "venoso andaluz" es una variedad de garbanzo.
- d. Todas las respuestas anteriores son correctas.

42. La ajedrea tiene un sabor:
- Intenso y ligeramente picante.
 - Fuerte y acre.
 - Poco Aromático y astringente.
 - Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.
43. El tipo de pollo sacrificado al mes de edad y con 500 grs. de peso en vivo, se trata de un:
- Pollo picantón.
 - Pintada.
 - Pollo de grano.
 - Poularda.
44. Las marinadas de carnes y caza se caracterizan por utilizar generalmente una bresa de verduras, especias, condimentos y:
- Sal gorda mezclado con la mitad de azúcar.
 - Aceite, vinagre y vino blanco.
 - Vino tinto.
 - Todas las respuestas anteriores son correctas..
45. Las crías de jabalí se llaman:
- Jabalines.
 - Jabatos.
 - Jabalinos.
 - Ninguna de las anteriores .
46. ¿El bulbo de hinojo es una hortaliza con un aroma y sabor típico de qué tipo?
- Anisado.
 - Picante y aromático.
 - Ácido y refrescante.
 - Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.
47. ¿Qué procedimiento es más adecuado para preservar el valor nutricional y las características organolépticas de las hortalizas?
- Freírlas, ya que al estar crujientes, conservan mejor el valor nutricional.´
 - Cocinar al vapor.
 - Blanquear en agua con sal y envasar inmediatamente.
 - Blanquear en agua con sal antes de su cocinado.
48. La mandolina es un utensilio de cocina que se utiliza para:
- Pasar líquidos de un recipiente a otro.
 - Asar carnes y pescados en el horno.
 - Cortar patatas y hortalizas.
 - Cocer pescados al caldo corto.
49. ¿Red Pontiac, Kennebec, Agria o Violeta son variedades de qué hortaliza?
- Berenjena.
 - Remolacha.
 - Patata.
 - Zanahoria.

DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
NOMBRE:	D.N.I. N.I.E. o PASAPORTE:	FECHA:	

50. El basmati es:

- a. Una variedad de pasta.
- b. Una variedad de cereal.
- c. Una variedad de arroz.
- d. Una variedad de legumbre.

51. El wonton:

- a. Son fideos de arroz.
- b. Son granos de sémola.
- c. Son obleas de pasta elástica.
- d. Ninguna de las anteriores.

52. ¿Cuál es la harina no panificable?

- a. Maíz.
- b. Avena.
- c. Centeno.
- d. Trigo.

53. Las trufas son:

- a. Tubérculos.
- b. Hongos.
- c. Rizomas.
- d. Raíces.

54. La cornicabra y el empeltre son:

- a. Variedades de alubias.
- b. Variedades de uvas.
- c. Variedades de aceitunas.
- d. Variedades de tomates.

55. ¿Cuál de los siguientes términos no es un pimiento?

- a. Ñora.
- b. Lamuyo.
- c. Guindilla.
- d. Rama.

56. Las sartén abatible tiene las mismas funciones que las marmitas, pero además, permite la elaboración de:

- a. Sopas y cremas.
- b. Frituras y arroces.
- c. Glaseados y gratinados.
- d. Fondos.

57. ¿Qué es el cebollino?
- El tallo de una hortaliza de la familia de las cebollas.
 - Un tallo inmaduro de la cebolla.
 - El brote joven de la cebolla.
 - Un germinado de cebolla.
58. La popieta o paupiette es:
- Un filete de carne o pescado enrollado y con o sin relleno.
 - Un filete de carne o pescado albardado.
 - Dos pequeños filetes de carne o pescado con relleno entre medias.
 - Un filete de carne o pescado plegado en dos con relleno.
59. El corte “avellana” aplicado a hortalizas se llama también:
- Paisana.
 - Diente de ajo.
 - Noisette.
 - Mirepoise.
60. ¿Cómo se aplica el proceso de conservación llamado uperización o UHT?
- 63° C durante 30 minutos.
 - 75° C - 89° C durante 15 minutos.
 - 150° C durante 2-5 segundos.
 - Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.
61. ¿Qué es el relevé?
- Es un documento para comprobar las existencias que se tienen al terminar la jornada.
 - Es un documento para comprobar el rendimiento de un género.
 - Es un documento para hacer el inventario de economato.
 - Es un documento para hacer el escandallo.
62. Qué es la paprika?
- Un tipo de pimienta en grano, aunque también se comercializa molida.
 - Pimentón de sabor acre y a veces picante que se obtiene al moler pimientos rojos secos.
 - Un especia anisada del norte de África.
 - Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.
63. El morcillo es una pieza que rodea:
- La tibia.
 - El cúbito y radio.
 - El húmero.
 - El fémur.
64. Se considera ternera al vacuno que tiene:
- Con menos de 18 meses.
 - Entre 12 y 18 meses.
 - Menos de un año.
 - Menos de un año y dentición incompleta.

DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
NOMBRE:	D.N.I. N.I.E. o PASAPORTE:	FECHA:	

65. El carré de vacuno hace referencia a:
- A la falda y el costillar de la res.
 - Al lomo entero de la res, desde la aguja hasta la cadera.
 - Al cuarto pistola de la res.
 - Al cuarto delantero de la res.
66. La variedad de arroz jazmín es una variedad:
- De grano corto y tipo índica.
 - De grano largo y tipo índica.
 - De grano medio y tipo japónica.
 - De grano largo y tipo japónica.
67. La atmósfera modificada:
- Es un sistema de conservación por radiación.
 - Es un sistema de conservación por pasteurización.
 - Es un sistema de conservación por gases en un envase cerrado.
 - No es un sistema de conservación adecuado a productos frescos.
68. El ternasco tiene un peso en canal de:
- De menos de 8 kilos.
 - Inferior a 13 kilos.
 - Inferior a 15 kilos.
 - Superior a 13 kilos
69. El desangrado se utiliza en:
- Las alcachofas para evitar la oxidación.
 - Los cardos para blanquearlos.
 - El pepino por ser indigesto.
 - Las berenjenas para que pierdan el amargor.
70. La variedad de arroz Arborio es:
- De grano corto y tipo índica.
 - De grano largo y tipo índica.
 - De grano medio y tipo japónica.
 - De grano largo y tipo japónica.
71. Respecto a las piezas con nombre propio de vacuno, tenemos que:
- El escalope tiene un peso de 150 grs. y se elabora directamente frito.
 - El filete o bistec tiene un peso de 75 grs. y se elabora directamente a la parrilla.
 - El escalopín tiene un peso de 50-75 grs. y se enharina, reboza o empana antes de freír.
 - Todas las respuestas anteriores son correctas.

72. En la clasificación de las hortalizas por su parte comestible, ¿a qué grupo pertenece la chalota?
- Un bulbo.
 - Un tubérculo.
 - Una raíz.
 - Un fruto.
73. Entre las diferencias de la preelaboración de hamburguesas y bitokes, tenemos que:
- Las hamburguesas pesan 150 grs. y los bitokes pesan 50-75 grs. (2 o 3 por persona)
 - Los bitokes se elaboran fritos, por eso se pasan por pan rallado.
 - Los bitokes tienen forma ovalada y las hamburguesas forma redonda.
 - Todas las respuestas anteriores son correctas.
74. El aceite de orujo de oliva refinado es:
- Es una mezcla de aceite oliva virgen extra y aceite de oliva refinado.
 - Es aceite de orujo de oliva refinado y mezclado con algo de aceite de oliva virgen.
 - Es aceite de oliva virgen extra refinado.
 - Es aceite de oliva lampante refinado.
75. Respecto a las características nutricionales de las legumbres secas, tenemos que:
- Contienen proteínas.
 - Contienen vitaminas del grupo B, vitaminas y fibra.
 - Son una buena fuente de hidratos de carbono.
 - Todas las respuestas anteriores son correctas.
76. Respecto a las edades y pesos de la merluza, tenemos que:
- La pescadilla debe tener un peso inferior a 1 kg.
 - La merluza se considera a partir de los 2 kg.
 - La pescada debe tener entre 1 kg. y 2 kg.
 - Todas las respuestas anteriores son correctas.
77. El Agar agar se utiliza en cocina como:
- Espesante.
 - Estabilizante y gelificante.
 - Texturizante.
 - Todas las respuestas anteriores son correctas.
78. ¿De qué pieza se obtiene el tocino entreverado?
- Panceta.
 - Papada.
 - Cuello.
 - Costillar.
79. Cuando hablamos de tindalización nos referimos a un tipo de:
- Pasteurización.
 - Esterilización.
 - Uperización (U.H.T.).
 - Las respuestas b y c son correctas.

DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
NOMBRE:	D.N.I. N.I.E. o PASAPORTE:	FECHA:	

80. Los canónigos limpios, lavados centrifugados y envasados al vacío en bolsa en atmósfera modificada, se presentan comercialmente como producto:

- a. De 5ª gama.
- b. De 4ª gama.
- c. De 3ª gama.
- d. De 1ª gama.

81. ¿Qué caracteriza el sistema de producción culinaria de restauración diferida?

- a. El consumo de alimentos se hace en una cocina distante de la cocina de producción.
- b. El consumo de alimentos se hace junto a la zona de producción, en directo.
- c. El consumo de alimentos se hace en el exterior mediante un catering.
- d. El consumo de alimentos se puede hacer junto a la zona de producción, y también en una cocina distante de la zona de producción.

82. Cuando se “capan” los cangrejos lo que hacemos es:

- a. Quitarles las pinzas.
- b. Quitarles el caparazón.
- c. Quitarles sus atributos sexuales.
- d. Quitarles el abdomen.

83. La liebre se diferencia del conejo en:

- a. Que es más pequeña y tiene las orejas tiesas y más largas.
- b. Que es más grande y tiene las orejas caídas y más cortas.
- c. Que es más pequeña y tiene las orejas tiesas y pequeñas.
- d. Que es más grande y tiene las orejas tiesas y más largas.

84. ¿Qué es el curry en la India?

- a. Una especia en polvo de color amarillento parecido al azafrán.
- b. Una especia en polvo de color amarillo-anaranjado parecido a la cúrcuma.
- c. Una mezcla de especias y condimentos de color amarillento por la presencia de cúrcuma.
- d. Una especia en polvo de color amarillento parecido al colorante alimentario.

85. En España, un cordero lechal debe tener un peso de:

- a. Máximo 13 kg. en canal con cabeza y asadura.
- b. Mínimo 3 meses y 10 kg. en canal.
- c. Máximo 10 kg. en canal con cabeza y asadura.
- d. Mínimo 13 kg. en canal.

86. Para introducir tiras de tocino en una pieza de carne para que no se reseque durante su cocción, ¿Qué utilizaremos?
- Aguja mechadora.
 - Aguja de bridar.
 - Aguja de coser
 - Acanalador.
87. Entre las características del capón, tenemos que:
- Es un pollo de corral que se castra cuando tiene aproximadamente un kilo y medio.
 - Es un pollo de corral al que se le ha anulado su capacidad hormonal para favorecer su engorde y calidad de su carne.
 - Puede llegar a pesar hasta 6-7 kilos y no tiene cresta porque se le corta cuando se castra.
 - Todas las respuestas anteriores son correctas.
88. ¿Qué es la granadina?
- Una variedad de berenjena.
 - Un filete de ternera mechado con dos tiras de tocino en forma de cruz.
 - Una técnica culinaria de cocinar carne con patata, tomate y berenjena.
 - Una variedad de aceituna.
89. ¿Qué es en cocina “macedonia”?
- Una mezcla de verduras para bresa.
 - Un postre elaborado con frutas y almíbar.
 - Un corte de hortalizas en forma de cubos de 1 cm. x 1 cm. x 1 cm.
 - Una presentación de hortalizas en grupo todas cortadas iguales.
90. ¿Cómo se denomina a una gallina doméstica joven a la que se le quita un ovario para evitar que ponga huevos y engorde más y mejor al no sufrir el estrés de poner huevos?
- Pintada.
 - Poularda.
 - Gallina de Guinea.
 - Todas las respuestas anteriores son falsas.
91. En la clasificación de las hortalizas por su parte comestible, ¿a qué grupo pertenece el jengibre?
- Bulbos.
 - Hojas y tallos verdes.
 - Raíces.
 - Rizomas.
39. ¿En qué consiste la técnica del ahumado?
- En cocer la superficie del alimento con la ayuda de un soplete.
 - En exponer un alimento a las llamas y el humo de una parrilla de leña.
 - En aplicar humo directo sobre un alimento para su cocinado, o bien para su conservación y aportarle cierto sabor y aroma.**
 - En exponer un alimento a las llamas y el humo de una parrilla de leña de encina.