

	C.E.P.A. EL TIEMBLO (ÁVILA)	CURSO 2019/20 
	CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD ECYL: OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA	

RECURSO 9

A continuación encontrarás diez ejercicios para poder evaluar los contenidos vistos en clase de las siguientes unidades formativas:

UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico sanitarias en restauración.

UF0054: Aprovisionamiento de materias primas en cocina.

UF0055: Praelaboración y conservación culinarias

UF0056: Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria.

UF0057: Elaboración de platos combinados y aperitivos.

Realízalos y envíalos a:

maria.garmun.1@educa.jcyl.es

El plazo máximo de entrega de dichos ejercicios es el 22 de mayo de 2020.

¡Ánimo!

La siguiente prueba escrita consta de 10 preguntas.

1. Ejercicio de identificación:

	Nombre del pescado/marisco	Tipología
		
		
		

2. En la carta del restaurante en el que trabajas figuran las siguientes elaboraciones culinarias: cocido madrileño, fabada asturiana, pintas con chorizo y crema esau. Puesto que eres el encargado del aprovisionamiento de materias primas, ¿qué legumbres tienes que solicitar al economato para poder realizarlas?

Cocido madrileño	
Fabada asturiana	
Pintas con chorizo	
Crema esau	

3. Completa las siguientes casillas atendiendo a la categoría comercial de los huevos:

PRIMER DÍGITO
Código de la forma de cría:

0:
1:
2:
3:

CONS. PREF. 15-08

3ES52015522

SEGUNDO Y TERCER DÍGITO

4. ¿Cómo se elaboran las alubias? Enumera 3 variedades de judías blancas que podemos encontrar en el mercado.

	C.E.P.A. EL TIEMBLO (ÁVILA)	CURSO 2019/20 
	CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD ECYL: OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA	

5. ¿Cuáles son las aplicaciones gastronómicas del huevo?

Aplicación	Ejemplo
Como elemento coagulante	Flan

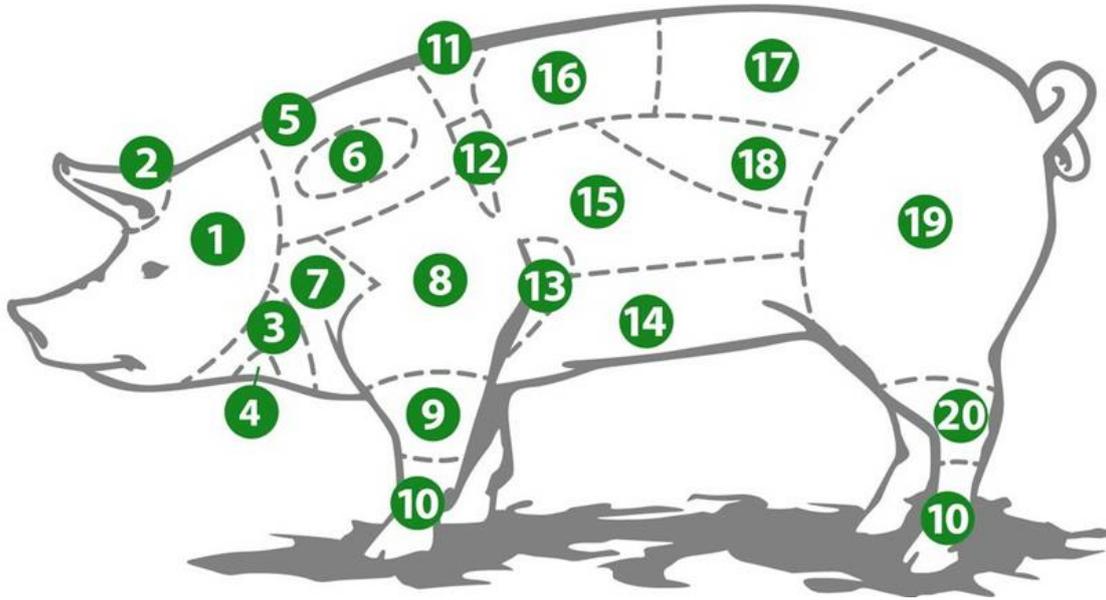
6. A continuación se expresan las normas de seguridad e higiene en lo que a la manipulación de huevos se refiere, elige aquellas que sean correctas:

Están prohibidas las elaboraciones con huevos frescos que no superen los 85°C en el interior del producto	
No tocar ningún otro producto cuando estemos manipulando huevos crudos	
Lavar los huevos, para así no almacenarlos con posibles restos de sangre o heces	
Lavarnos las manos inmediatamente después de haber estado manipulando huevos	
Desclarar los huevos pasándolos de una cáscara a otra	
No es necesario cuajar bien las tortillas	
Nunca cascar los huevos en el mismo recipiente que vamos a batirlos	
Limpia inmediatamente los recipientes, las mesas y los utensilios que hayan estado en contacto con los huevos	

7. En que consiste la pesca de almadraba. Explica todo lo que sepas acerca de este tipo de extracción.



8. ¿Cómo se denominan las siguientes piezas obtenidas en el despiece del porcino? Completa la tabla inferior.



2.	14.	11.	5.	20.
1.	4.	10.	13.	18.

9. El pescado y el marisco lo podemos encontrar en el mercado en diferentes modos de presentación/conservación. Enuméralos y anota las características de cada uno de ellos:

Modo de presentación/conservación	Observaciones

	C.E.P.A. EL TIEMBLO (ÁVILA)	CURSO 2019/20
	CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD ECYL: OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA	

**10. Realiza un diagrama de flujo de la siguiente elaboración: bisqué de gambas.
Recuerda indicar los PCC (puntos de control críticos)**