



Unión Europea

Fondo Social Europeo
"El FSE inverteix en el teu futur"



GENERALITAT
VALENCIANA
Conselleria d'Educació,
Cultura i Esport

Carrer del Mar, 101
03130-Santa Pola (Alacant)
Tlf. 96 691 25 25
www.iescapdelaljub.com
03010168@edu.gva.es



PRUEBAS LIBRES PARA LA OBTENCIÓN DE TÍTULOS DE TÉCNICO Y TÉCNICO SUPERIOR DE FP ORIENTACIONES PARA LOS ALUMNOS

CICLO FORMATIVO	MÓDULO
Grado Superior en Dirección de Cocina	Gastronomía y Nutrición

TEMARIO

- Historia y evolución de la gastronomía
- Los movimientos culinarios
- Tendencias gastronómicas actuales
- La gastronomía española: aspectos y características
 - o Regiones gastronómicas españolas
 - o El impacto de la gastronomía en el turismo
- La gastronomía internacional: cocinas del mundo
 - o Las cocinas europeas
 - o La cocina sudamericana
 - o La cocina norteamericana
 - o La cocina mediterránea
 - o La cocina asiática
- La nutrición y los nutrientes
- Identificación de las propiedades nutricionales de los alimentos
- Alimentación y salud
- Necesidades energéticas
- Necesidades de alimentación en las diferentes etapas vitales
- Alergias e intolerancias alimentarias
- Dietas alternativas
- Dietas para personas con necesidades específicas
- Elaboración de dietas especiales: ingredientes sustitutos

TEXTO DE REFERENCIA PARA PREPARAR LA PRUEBA

Título: GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN

- **Autores:** David Beltran Aguilar, Marc Castelló Garriga, Xavier Gruber Pujol, Jonathan Rodríguez Navarro, Pedro Sainz García
- **Editorial:** Altamar
- **Año de edición:** 2018
- **ISBN:** 978-84-17144-76-0

OTROS MATERIALES PARA PREPARAR LA PRUEBA

Se puede complementar el texto de referencia con la siguiente bibliografía:

Título: GASTRONOMÍA, ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

- **Autores:** Javier Martínez Monzó, Purificación García Segovia
- **Editorial:** Síntesis
- **Año de edición:** 2015
- **ISBN:** 978-84-907714-1-9

FORMATO DE LA PRUEBA: PARTES DE QUE CONSTA

P1. PARTE TEÓRICA. (2h).

Prueba escrita: contenidos del temario

P2. PARTE PRÁCTICA. (2h).

Prueba práctica - escrita:

- Elaboración de una línea temporal con la historia y evolución de la gastronomía
- Elaboración de un menú con los platos típicos de alguna región de España
- Elaboración de un menú con los platos típicos de alguna región del mundo
- Cálculo de las necesidades energéticas de una persona
- Diseño de una dieta equilibrada
- Interpretación de la pirámide nutricional o del plato dietético
- Diseño de dietas para personas con necesidades específicas
- Diseño de dietas libres de alérgenos con productos sustitutivos
- Cualquier otro contenido del temario susceptible de evaluarse mediante un supuesto práctico

MATERIALES NECESARIOS PARA REALIZAR LAS PRUEBAS

- Bolígrafo azul/negro
- Calculadora
- Regla

CALIFICACIÓN DE LA PRUEBA

P1. APARTADO TEÓRICO:

- Se calificará sobre 7 puntos.
- Deberá obtener mínimo un 3,5.
- El examen deberá estar presentado en tiempo (2h) y forma.

P2. APARTADO PRÁCTICO:

- Se calificará sobre 3 puntos.



Unión Europea

Fondo Social Europeo
"El FSE inverteix en el teu futur"



**GENERALITAT
VALENCIANA**

Conselleria d'Educació,
Cultura i Esport

Carrer del Mar, 101
03130-Santa Pola (Alacant)
Tif. 96 691 25 25
www.iescapdelaljub.com
03010168@edu.gva.es



- Deberá obtener mínimo un 1,5.
- El examen deberá estar presentado en tiempo (2h) y forma.

NOTA DE LA PRUEBA: NOTA P1 + NOTA P2

OTRAS INDICACIONES

- La identificación con DNI u otro documento identificativo oficial es imprescindible para poder realizar el examen.
- Durante la prueba no se podrán utilizar ni tener en el pupitre: libros, apuntes, estuches, teléfonos móviles, calculadoras programables ni cualquier otro dispositivo de almacenamiento digital como relojes inteligentes.