



## Soluciones problemas

Sim Salsas



## ÍNDICE

PROBLEMAS: Debes preparar una salsa Española o Demi-glance (ID 1 – ID 2) .....	3
PROBLEMAS: Debes preparar la salsa básica para acompañar un Roast- Beef (ID 3–ID 4) .....	5
PROBLEMAS: Debes elaborar una salsa de Oporto (ID 5–ID 6) .....	7
PROBLEMAS: Debes preparar una salsa Bechamel ligera (ID 7–ID 8).....	9
PROBLEMAS: Debes preparar una salsa para Croquetas de jamón (ID 9–ID 10).....	11
PROBLEMAS: Debes preparar una salsa para elaborar unos huevos Mornay (ID11 – ID12) ..	13
PROBLEMAS: Debes preparar una salsa Velouté de verduras (ID13–ID14) .....	15
PROBLEMAS: Debes preparar una salsa Suprema (ID15–ID16) .....	17
PROBLEMAS: Debes preparar una salsa para Merluza a vino blanco (ID17–ID18) .....	19
PROBLEMAS: Debes preparar una salsa Holandesa (ID19–ID20) .....	21
PROBLEMAS: Debes preparar la salsa básica para acompañar una Dorada a la sal (ID21– ID22) .....	23
PROBLEMAS: Debes preparar una salsa Muselina (ID23–ID24) .....	25
PROBLEMAS: Debes preparar una salsa de Tomate (ID25–ID26) .....	27
PROBLEMAS: Debes preparar una salsa para acompañar un arroz a la cubana (ID27–ID28)	29
PROBLEMAS: Debes preparar una salsa Boloñesa (ID29–ID30).....	31
PROBLEMAS: Debes preparar la salsa básica para elaborar posteriormente salsas Choron y Foyot (ID29 – ID32).....	33
PROBLEMAS: Debes preparar una salsa para aliñar una ensalada verde (ID33 – ID34).....	35
PROBLEMAS: Debes preparar una salsa para acompañar unos espárragos blancos cocidos (ID35 – ID36) .....	36
PROBLEMAS: Debes preparar una salsa, haciéndola de forma manual, para aliñar una ensaladilla rusa (ID37 – ID38).....	38
PROBLEMAS: Debes preparar una salsa cóctel (ID39 – ID40) .....	39
PROBLEMAS: Debes preparar una salsa para acompañar unos Calçots (ID41 – ID42) .....	41
PROBLEMAS: Debes preparar una salsa para acompañar arroz a banda (ID43 – ID44).....	43
PROBLEMAS: Debes preparar una salsa para acompañar merluza con almejas (ID45 – ID46) .....	44
PROBLEMAS: Debes preparar una salsa para elaborar un Rape a la Americana (ID47 – ID48) .....	46



**PROBLEMAS: Debes preparar una salsa Española o Demi-glace (ID 1 – ID 2)**

**FASE 1: Elección salsa (elección única)**

Objeto selección	Enunciado	Correcta
Libro de recetas	Salsa Española o Demi-glace	Sí

**FASE 2: Selección batería, maquinaria, herramientas y utillaje (sin orden determinado)**

Objeto integrado	Objeto selección	3 horas	2 días
Isla cocina	Fuegos	X	X
Isla cocina	Freidora		
Isla cocina	Horno		
Isla cocina	Abatidor de temperatura		X
Isla cocina	Plancha		
Isla cocina	Baño maría	X	
Isla cocina	Brazo triturador		
Estantería cocina	Marmita		
Estantería cocina	Cazo	X	X
Estantería cocina	Tapa		
Estantería cocina	Sartén		
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 2 cm		
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 20 cm		X
Estantería cocina	Bandeja GN 1/6 fondo 20 cm	X	
Estantería cocina	Tabla color rojo		
Estantería cocina	Tabla color verde		
Estantería cocina	Tupper transparente		
Estantería cocina	Jarra medidora de líquidos	X	X
Estantería cocina	Bol de acero inoxidable		
Estantería cocina	Recipientes baño maría		
Pared	Espumadera		
Pared	Colador fino	X	X
Pared	Cuchillo cebollero		
Pared	Puntilla		
Pared	Vaciador		
Pared	Varilla	X	X
Pared	Espátula para remover	X	X
Pared	Cazo de servir	X	X

**FASE 3: Selección ingredientes (sin orden determinado)**

Objeto integrado	Objeto selección	Cantidades	Correcta
Estantería	Harina	35-50 g x L	Sí
Cámara lácteos	Mantequilla	35-50 g x L	Sí
Cámara elaborados	Fondo oscuro	1300 – 1500 ml x L	Sí
Estantería	Sal	No aplica cantidad	Sí
Estantería	Pimienta negra	No aplica cantidad	Sí

**FASE 4: Manipulaciones previas (sin orden determinado)**

Objeto integrado	Acción	Correcta
Fuegos 1	Reducir fondo oscuro	Sí
Fuegos 2	Preparar roux oscuro	Sí



**FASE 5A: Técnicas culinarias** (se debe seguir un orden)

Objeto integrado	Acción	Correcta	Orden
Cazo	Añadir fondo	Sí	1
Fuegos	Cocer ( <b>enlaza con 5B</b> )	Sí	2
Partida pescados	Condimentar	Sí	3
Partida pescados	Pasar por colador fino	Sí	3

**FASE 5B: Métodos de cocción** (sin orden determinado)

Nº	Objeto integrado	Correcta
1	Reloj cocina	(Valores entre 12 - 30 min.)
Nº	Objeto integrado	Correcta
2	Fuegos	(Valores entre 83 - 95 ° C)

**FASE 6: Métodos de conservación** (se debe seguir un orden)

Consumo	Situación	Objeto integrado	Objeto	Correcta
3 horas	1	Partida	Pasar a recipiente gastronorm	SI
3 horas	2	Baño maría	Conservar en baño maría	SI
2 días	1	Partida	Pasar a recipiente gastronorm	SI
2 días	2	Abatidor	Abatir	SI
2 días	3	Partida	Proteger y etiquetar	SI
2 días	4	Timbre elaborados	Guardar en cámara elaborados	SI



**PROBLEMAS: Debes preparar la salsa básica para acompañar un Roast- Beef (ID 3–ID 4)**

**FASE 1: Elección salsa (elección única)**

Objeto selección	Enunciado	Correcta
Libro de recetas	Salsa Española o Demi-glacé	Sí

**FASE 2: Selección batería, maquinaria, herramientas y utillaje (sin orden determinado)**

Objeto integrado	Objeto selección	3 horas	2 días
Isla cocina	Fuegos	X	X
Isla cocina	Freidora		
Isla cocina	Horno		
Isla cocina	Abatidor de temperatura		X
Isla cocina	Plancha		
Isla cocina	Baño maría	X	
Isla cocina	Brazo triturador		
Estantería cocina	Marmita		
Estantería cocina	Cazo	X	X
Estantería cocina	Tapa		
Estantería cocina	Sartén		
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 2 cm		
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 20 cm		X
Estantería cocina	Bandeja GN 1/6 fondo 20 cm	X	
Estantería cocina	Tabla color rojo		
Estantería cocina	Tabla color verde		
Estantería cocina	Tupper transparente		
Estantería cocina	Jarra medidora de líquidos	X	X
Estantería cocina	Bol de acero inoxidable		
Estantería cocina	Recipientes baño maría		
Pared	Espumadera		
Pared	Colador fino	X	X
Pared	Cuchillo cebollero		
Pared	Puntilla		
Pared	Vaciador		
Pared	Varilla	X	X
Pared	Espátula para remover	X	X
Pared	Cazo de servir	X	X

**FASE 3: Selección ingredientes (sin orden determinado)**

Objeto integrado	Objeto selección	Cantidades	Correcta
Estantería	Harina	35-50 g x L	Sí
Cámara lácteos	Mantequilla	35-50 g x L	Sí
Cámara elaborados	Fondo oscuro	1300 – 1500 ml x L	Sí
Estantería	Sal	No aplica cantidad	Sí
Estantería	Pimienta negra	No aplica cantidad	Sí

**FASE 4: Manipulaciones previas (sin orden determinado)**

Objeto integrado	Acción	Correcta
Fuegos 1	Reducir fondo oscuro	Sí
Fuegos 2	Preparar roux oscuro	Sí



**FASE 5A: Técnicas culinarias** (se debe seguir un orden)

Objeto integrado	Acción	Correcta	Orden
Cazo	Añadir fondo	Sí	1
Fuegos	Cocer ( <b>enlaza con 5B</b> )	Sí	2
Partida pescados	Condimentar	Sí	3
Partida pescados	Pasar por colador fino	Sí	3

**FASE 5B: Métodos de cocción** (sin orden determinado)

Nº	Objeto integrado	Correcta
1	Reloj cocina	(Valores entre 12 - 30 min.)
Nº	Objeto integrado	Correcta
2	Fuegos	(Valores entre 83 - 95 ° C)

**FASE 6: Métodos de conservación** (se debe seguir un orden)

Consumo	Situación	Objeto integrado	Objeto	Correcta
3 horas	1	Partida	Pasar a recipiente gastronorm	SI
3 horas	2	Baño maría	Conservar en baño maría	SI
2 días	1	Partida	Pasar a recipiente gastronorm	SI
2 días	2	Abatidor	Abatir	SI
2 días	3	Partida	Proteger y etiquetar	SI
2 días	4	Timbre elaborados	Guardar en cámara elaborados	SI



**PROBLEMAS: Debes elaborar una salsa de Oporto (ID 5–ID 6)**

**FASE 1: Elección salsa (elección única)**

Objeto selección	Enunciado	Correcta
Libro de recetas	Receta Salsa Española o Demi-glace	Sí

**FASE 2: Selección batería, maquinaria, herramientas y utillaje (sin orden determinado)**

Objeto integrado	Objeto selección	3 horas	2 días
Isla cocina	Fuegos	X	X
Isla cocina	Freidora		
Isla cocina	Horno		
Isla cocina	Abatidor de temperatura		X
Isla cocina	Plancha		
Isla cocina	Baño maría	X	
Isla cocina	Brazo triturado		
Estantería cocina	Marmita		
Estantería cocina	Cazo	X	X
Estantería cocina	Tapa		
Estantería cocina	Sartén		
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 2 cm		
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 20 cm		X
Estantería cocina	Bandeja GN 1/6 fondo 20 cm	X	
Estantería cocina	Tabla color rojo		
Estantería cocina	Tabla color verde		
Estantería cocina	Tupper transparente		
Estantería cocina	Jarra medidora de líquidos	X	X
Estantería cocina	Bol de acero inoxidable		
Estantería cocina	Recipientes baño maría		
Pared	Espumadera		
Pared	Colador fino	X	X
Pared	Cuchillo cebollero		
Pared	Puntilla		
Pared	Vaciador		
Pared	Varilla	X	X
Pared	Espátula para remover	X	X
Pared	Cazo de servir	X	X

**FASE 3: Selección ingredientes (sin orden determinado)**

Objeto integrado	Objeto selección	Cantidades	Correcta
Estantería	Harina	35-50 g x L	Sí
Cámara lácteos	Mantequilla	35-50 g x L	Sí
Cámara elaborados	Fondo oscuro	1300 – 1500 ml x L	Sí
Estantería	Sal	No aplica cantidad	Sí
Estantería	Pimienta negra	No aplica cantidad	Sí
Estantería	Vino Oporto	300-400ml X L	Sí

**FASE 4: Manipulaciones previas (sin orden determinado)**

Objeto integrado	Acción	Correcta
Fuegos 1	Reducir fondo oscuro	Sí
Fuegos 2	Preparar roux oscuro	Sí
Fuegos 1	Reducir vino Oporto	Sí



**FASE 5A: Técnicas culinarias** (se debe seguir un orden)

Objeto integrado	Acción	Correcta	Orden
Cazo	Añadir fondo	Sí	1
Fuegos	Cocer ( <b>enlaza con 5B</b> )	Sí	2
Cazo	Añadir reducción vino Oporto	Sí	3
Partida pescados	Condimentar	Sí	4
Partida pescados	Pasar por colador fino	Sí	4

**FASE 5B: Métodos de cocción** (sin orden determinado)

Nº	Objeto integrado	Correcta
1	Reloj cocina	(Valores entre 12 - 30 min.)
Nº	Objeto integrado	Correcta
2	Fuegos	(Valores entre 83 - 95 ° C)

**FASE 6: Métodos de conservación** (se debe seguir un orden)

Consumo	Situación	Objeto integrado	Objeto	Correcta
3 horas	1	Partida	Pasar a recipiente gastronorm	SI
3 horas	2	Baño maría	Conservar en baño maría	SI
2 días	1	Partida	Pasar a recipiente gastronorm	SI
2 días	2	Abatidor	Abatir	SI
2 días	3	Partida	Proteger y etiquetar	SI
2 días	4	Timbre elaborados	Guardar en cámara elaborados	SI





**PROBLEMAS: Debes preparar una salsa Bechamel ligera (ID 7-ID 8)**

**FASE 1: Elección salsa (elección única)**

Objeto selección	Enunciado	Correcta
Libro de recetas	Receta Salsa Bechamel	Sí

**FASE 2: Selección batería, maquinaria, herramientas y utillaje (sin orden determinado)**

Objeto integrado	Objeto selección	3 horas	2 días
Isla cocina	Fuegos	X	X
Isla cocina	Freidora		
Isla cocina	Horno		
Isla cocina	Abatidor de temperatura		X
Isla cocina	Plancha		
Isla cocina	Baño maría	X	
Isla cocina	Brazo triturado		
Estantería cocina	Marmita		
Estantería cocina	Cazo	X	X
Estantería cocina	Tapa		
Estantería cocina	Sartén		
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 2 cm		
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 20 cm		X
Estantería cocina	Bandeja GN 1/6 fondo 20 cm	X	
Estantería cocina	Tabla color rojo		
Estantería cocina	Tabla color verde		
Estantería cocina	Tupper transparente		
Estantería cocina	Jarra medidora de líquidos	X	X
Estantería cocina	Bol de acero inoxidable		
Estantería cocina	Recipientes baño maría		
Pared	Espumadera		
Pared	Colador fino		
Pared	Cuchillo cebollero		
Pared	Puntilla		
Pared	Vaciador		
Pared	Varilla	X	X
Pared	Espátula para remover	X	X
Pared	Cazo de servir	X	X

**FASE 3: Selección ingredientes (sin orden determinado)**

Objeto integrado	Objeto selección	Cantidades	Correcta
Estantería	Harina	50-65 g x L	Sí
Cámara lácteos	Mantequilla	50-65 g x L	Sí
Estantería	Sal	No aplica cantidad	Sí
Estantería	Pimienta negra	No aplica cantidad	Sí
Cámara lácteos	Leche	1000-1100 ml x L	Sí
Estantería	Nuez moscada	No aplica cantidad	Sí

**FASE 4: Manipulaciones previas (sin orden determinado)**

Objeto integrado	Acción	Correcta
Fuegos 2	Preparar roux blanco	Sí



**FASE 5A: Técnicas culinarias** (se debe seguir un orden)

Objeto integrado	Acción	Correcta	Orden
Cazo	Añadir leche	Sí	1
Fuegos	Cocer ( <b>enlaza con 5B</b> )	Sí	2
Partida pescados	Condimentar	Sí	3

**FASE 5B: Métodos de cocción** (sin orden determinado)

Nº	Objeto integrado	Correcta
1	Reloj cocina	<b>No tiene valores (feedback)</b>
Nº	Objeto integrado	Correcta
2	Fuegos	<b>(Valores entre 83 - 95 ° C)</b>

**FASE 6: Métodos de conservación** (se debe seguir un orden)

Consumo	Situación	Objeto integrado	Objeto	Correcta
3 horas	1	Partida	Pasar a recipiente gastronorm	SI
3 horas	2	Baño maría	Conservar en baño maría	SI
2 días	1	Partida	Pasar a recipiente gastronorm	SI
2 días	2	Abatidor	Abatir	SI
2 días	3	Partida	Proteger y etiquetar	SI
2 días	4	Timbre elaborados	Guardar en cámara elaborados	SI



**PROBLEMAS: Debes preparar una salsa para Croquetas de jamón (ID 9–ID 10)**

**FASE 1: Elección salsa (elección única)**

Objeto selección	Enunciado	Correcta
Libro de recetas	Receta Salsa Bechamel	Sí

**FASE 2: Selección batería, maquinaria, herramientas y utillaje (sin orden determinado)**

Objeto integrado	Objeto selección	3 horas	2 días
Isla cocina	Fuegos	X	X
Isla cocina	Freidora		
Isla cocina	Horno		
Isla cocina	Abatidor de temperatura		X
Isla cocina	Plancha		
Isla cocina	Baño maría	X	
Isla cocina	Brazo triturado		
Estantería cocina	Marmita		
Estantería cocina	Cazo	X	X
Estantería cocina	Tapa		
Estantería cocina	Sartén		
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 2 cm		
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 20 cm		X
Estantería cocina	Bandeja GN 1/6 fondo 20 cm	X	
Estantería cocina	Tabla color rojo		
Estantería cocina	Tabla color verde		
Estantería cocina	Tupper transparente		
Estantería cocina	Jarra medidora de líquidos	X	X
Estantería cocina	Bol de acero inoxidable		
Estantería cocina	Recipientes baño maría		
Pared	Espumadera		
Pared	Colador fino		
Pared	Cuchillo cebollero		
Pared	Puntilla		
Pared	Vaciador		
Pared	Varilla	X	X
Pared	Espátula para remover	X	X
Pared	Cazo de servir	X	X

**FASE 3: Selección ingredientes (sin orden determinado)**

Objeto integrado	Objeto selección	Cantidades	Correcta
Estantería	Harina	120-150 g x L	Sí
Cámara lácteos	Mantequilla	120-150 g x L	Sí
Estantería	Sal	No aplica cantidad	Sí
Estantería	Pimienta negra	No aplica cantidad	Sí
Cámara lácteos	Leche	1000-1100 ml x L	Sí
Estantería	Nuez moscada	No aplica cantidad	Sí

**FASE 4: Manipulaciones previas (sin orden determinado)**

Objeto integrado	Acción	Correcta
Fuegos 2	Preparar roux blanco	Sí



**FASE 5A: Técnicas culinarias** (se debe seguir un orden)

Objeto integrado	Acción	Correcta	Orden
Cazo	Añadir leche	Sí	1
Fuegos	Cocer ( <b>enlaza con 5B</b> )	Sí	2
Partida pescados	Condimentar	Sí	3

**FASE 5B: Métodos de cocción** (sin orden determinado)

Nº	Objeto integrado	Correcta
1	Reloj cocina	No tiene valores (feedback)
Nº	Objeto integrado	Correcta
2	Fuegos	(Valores entre 83 - 95 ° C)

**FASE 6: Métodos de conservación** (se debe seguir un orden)

Consumo	Situación	Objeto integrado	Objeto	Correcta
3 horas	1	Partida	Pasar a recipiente gastronorm	SI
3 horas	2	Baño maría	Conservar en baño maría	SI
2 días	1	Partida	Pasar a recipiente gastronorm	SI
2 días	2	Abatidor	Abatir	SI
2 días	3	Partida	Proteger y etiquetar	SI
2 días	4	Timbre elaborados	Guardar en cámara elaborados	SI



**PROBLEMAS: Debes preparar una salsa para elaborar unos huevos Mornay (ID11 – ID12)**

**FASE 1: Elección salsa (elección única)**

Objeto selección	Enunciado	Correcta
Libro de recetas	Receta Salsa Bechamel	Sí

**FASE 2: Selección batería, maquinaria, herramientas y utillaje (sin orden determinado)**

Objeto integrado	Objeto selección	3 horas
Isla cocina	Fuegos	X
Isla cocina	Freidora	
Isla cocina	Horno	
Isla cocina	Abatidor de temperatura	
Isla cocina	Plancha	
Isla cocina	Baño maría	X
Isla cocina	Brazo triturado	
Estantería cocina	Marmita	
Estantería cocina	Cazo	X
Estantería cocina	Tapa	
Estantería cocina	Sartén	
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 2 cm	
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 20 cm	
Estantería cocina	Bandeja GN 1/6 fondo 20 cm	X
Estantería cocina	Tabla color rojo	
Estantería cocina	Tabla color verde	
Estantería cocina	Tupper transparente	
Estantería cocina	Jarra medidora de líquidos	X
Estantería cocina	Bol de acero inoxidable	
Estantería cocina	Recipientes baño maría	
Pared	Espumadera	
Pared	Colador fino	
Pared	Cuchillo cebollero	
Pared	Puntilla	
Pared	Vaciador	
Pared	Varilla	X
Pared	Espátula para remover	X
Pared	Cazo de servir	X

**FASE 3: Selección ingredientes (sin orden determinado)**

Objeto integrado	Objeto selección	Cantidades	Correcta
Estantería	Harina	75-85 g x L	Sí
Cámara lácteos	Mantequilla	75-85 g x L	Sí
Estantería	Sal	No aplica cantidad	Sí
Estantería	Pimienta negra	No aplica cantidad	Sí
Cámara lácteos	Leche	1000-1100 ml x L	Sí
Estantería	Nuez moscada	No aplica cantidad	Sí
Cámara lácteos	Queso rayado	70-90 g x L	Sí
Cámara lácteos	Yema de huevo past.	55-65 g x L	Sí

**FASE 4: Manipulaciones previas (sin orden determinado)**

Objeto integrado	Acción	Correcta
Fuegos 2	Preparar roux blanco	Sí



**FASE 5A: Técnicas culinarias** (se debe seguir un orden)

Objeto integrado	Acción	Correcta	Orden
Cazo	Añadir leche	Sí	1
Fuegos	Cocer <b>(enlaza con 5B)</b>	Sí	2
Partida carnes	Añadir queso rayado	Sí	3
Partida carnes	Añadir yema de huevo	Sí	4
Partida pescados	Condimentar	Sí	5

**FASE 5B: Métodos de cocción** (sin orden determinado)

Nº	Objeto integrado	Correcta
1	Reloj cocina	No tiene valores (feedback)
Nº	Objeto integrado	Correcta
2	Fuegos	(Valores entre 83 - 95 ° C)

**FASE 6: Métodos de conservación** (se debe seguir un orden)

Consumo	Situación	Objeto integrado	Objeto	Correcta
3 horas	1	Partida	Pasar a recipiente gastronorm	SI
3 horas	2	Baño maría	Conservar en baño maría	SI



**PROBLEMAS: Debes preparar una salsa Velouté de verduras (ID13-ID14)**

**FASE 1: Elección salsa (elección única)**

Objeto selección	Enunciado	Correcta
Libro de recetas	Salsa Velouté	Sí

**FASE 2: Selección batería, maquinaria, herramientas y utillaje (sin orden determinado)**

Objeto integrado	Objeto selección	3 horas	2 días
Isla cocina	Fuegos	X	X
Isla cocina	Freidora		
Isla cocina	Horno		
Isla cocina	Abatidor de temperatura		X
Isla cocina	Plancha		
Isla cocina	Baño maría	X	
Isla cocina	Brazo triturado		
Estantería cocina	Marmita		
Estantería cocina	Cazo	X	X
Estantería cocina	Tapa		
Estantería cocina	Sartén		
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 2 cm		
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 20 cm		X
Estantería cocina	Bandeja GN 1/6 fondo 20 cm	X	
Estantería cocina	Tabla color rojo		
Estantería cocina	Tabla color verde		
Estantería cocina	Tupper transparente		
Estantería cocina	Jarra medidora de líquidos	X	X
Estantería cocina	Bol de acero inoxidable		
Estantería cocina	Recipientes baño maría		
Pared	Espumadera		
Pared	Colador fino	X	X
Pared	Cuchillo cebollero		
Pared	Puntilla		
Pared	Vaciador		
Pared	Varilla	X	X
Pared	Espátula para remover	X	X
Pared	Cazo de servir	X	X

**FASE 3: Selección ingredientes (sin orden determinado)**

Objeto integrado	Objeto selección	Cantidades	Correcta
Estantería	Harina	45-55 g x L	Sí
Cámara lácteos	Mantequilla	45-55 g x L	Sí
Estantería	Sal	No aplica cantidad	Sí
Estantería	Pimienta negra	No aplica cantidad	Sí
Cámara elaborados	Caldo de verduras	1000-1100 ml x L	Sí

**FASE 4: Manipulaciones previas (sin orden determinado)**

Objeto integrado	Acción	Correcta
Fuegos 2	Preparar roux rubio	Sí



**FASE 5A: Técnicas culinarias** (se debe seguir un orden)

Objeto integrado	Acción	Correcta	Orden
Cazo	Añadir fondo	Sí	1
Fuegos	Cocer ( <b>enlaza con 5B</b> )	Sí	2
Partida pescados	Condimentar	Sí	3
Partida pescados	Pasar por colador fino	Sí	3

**FASE 5B: Métodos de cocción** (sin orden determinado)

Nº	Objeto integrado	Correcta
1	Reloj cocina	Valor 1: 10-15 min. Valor 2: 40-55 min.
Nº	Objeto integrado	Correcta
2	Fuegos	(Valores entre 85 – 95 ° C)

**FASE 6: Métodos de conservación** (se debe seguir un orden)

Consumo	Situación	Objeto integrado	Objeto	Correcta
3 horas	1	Partida	Pasar a recipiente gastronorm	SI
3 horas	2	Baño maría	Conservar en baño maría	SI
2 días	1	Partida	Pasar a recipiente gastronorm	SI
2 días	2	Abatidor	Abatir	SI
2 días	3	Partida	Proteger y etiquetar	SI
2 días	4	Timbre elaborados	Guardar en cámara elaborados	SI





**PROBLEMAS: Debes preparar una salsa Suprema (ID15–ID16)**

**FASE 1: Elección salsa (elección única)**

Objeto selección	Enunciado	Correcta
Libro de recetas	Salsa Velouté	Sí

**FASE 2: Selección batería, maquinaria, herramientas y utillaje (sin orden determinado)**

Objeto integrado	Objeto selección	3 horas	2 días
Isla cocina	Fuegos	X	X
Isla cocina	Freidora		
Isla cocina	Horno		
Isla cocina	Abatidor de temperatura		X
Isla cocina	Plancha		
Isla cocina	Baño maría	X	
Isla cocina	Brazo triturado		
Estantería cocina	Marmita		
Estantería cocina	Cazo	X	X
Estantería cocina	Tapa		
Estantería cocina	Sartén		
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 2 cm		
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 20 cm		X
Estantería cocina	Bandeja GN 1/6 fondo 20 cm	X	
Estantería cocina	Tabla color rojo		
Estantería cocina	Tabla color verde		
Estantería cocina	Tupper transparente		
Estantería cocina	Jarra medidora de líquidos	X	X
Estantería cocina	Bol de acero inoxidable		
Estantería cocina	Recipientes baño maría		
Pared	Espumadera		
Pared	Colador fino	X	X
Pared	Cuchillo cebollero		
Pared	Puntilla		
Pared	Vaciador		
Pared	Varilla	X	X
Pared	Espátula para remover	X	X
Pared	Cazo de servir	X	X

**FASE 3: Selección ingredientes (sin orden determinado)**

Objeto integrado	Objeto selección	Cantidades	Correcta
Estantería	Harina	45-55 g x L	Sí
Cámara lácteos	Mantequilla	45-55 g x L	Sí
Estantería	Sal	No aplica cantidad	Sí
Estantería	Pimienta negra	No aplica cantidad	Sí
Cámara lácteos	Yema de huevo past.	35-45 g x L	Sí
Cámara elaborados	Fondo blanco ave	875-950 ml x L	Sí
Cámara lácteos	Nata líquida	200-250 ml x L	Sí

**FASE 4: Manipulaciones previas (sin orden determinado)**

Objeto integrado	Acción	Correcta
Fuegos 2	Preparar roux rubio	Sí

**FASE 5A: Técnicas culinarias (se debe seguir un orden)**

Objeto integrado	Acción	Correcta	Orden
Cazo	Añadir fondo	Sí	1
Fuegos	Cocer (enlaza con 5B)	Sí	2
Cazo	Añadir nata líquida	Sí	3
Partida carnes	Añadir yema de huevo	Sí	4
Partida pescados	Condimentar	Sí	5
Partida pescados	Pasar por colador fino	Sí	5



**FASE 5B: Métodos de cocción** (sin orden determinado)

Nº	Objeto integrado	Correcta
1	Reloj cocina	Valor 1: 10-15 min. Valor 2: 40-55 min.
Nº	Objeto integrado	Correcta
2	Fuegos	(Valores entre 85 – 95 ° C)

**FASE 6: Métodos de conservación** (se debe seguir un orden)

Consumo	Situación	Objeto integrado	Objeto	Correcta
3 horas	1	Partida	Pasar a recipiente gastronorm	SI
3 horas	2	Baño maría	Conservar en baño maría	SI
2 días	1	Partida	Pasar a recipiente gastronorm	SI
2 días	2	Abatidor	Abatir	SI
2 días	3	Partida	Proteger y etiquetar	SI
2 días	4	Timbre elaborados	Guardar en cámara elaborados	SI



**PROBLEMAS: Debes preparar una salsa para Merluza a vino blanco (ID17-ID18)**

**FASE 1: Elección salsa (elección única)**

Objeto selección	Enunciado	Correcta
Libro de recetas	Salsa Velouté	Sí

**FASE 2: Selección batería, maquinaria, herramientas y utillaje (sin orden determinado)**

Objeto integrado	Objeto selección	3 horas	2 días
Isla cocina	Fuegos	X	X
Isla cocina	Freidora		
Isla cocina	Horno		
Isla cocina	Abatidor de temperatura		X
Isla cocina	Plancha		
Isla cocina	Baño maría	X	
Isla cocina	Brazo triturado		
Estantería cocina	Marmita		
Estantería cocina	Cazo	X	X
Estantería cocina	Tapa		
Estantería cocina	Sartén		
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 2 cm		
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 20 cm		X
Estantería cocina	Bandeja GN 1/6 fondo 20 cm	X	
Estantería cocina	Tabla color rojo		
Estantería cocina	Tabla color verde		
Estantería cocina	Tupper transparente		
Estantería cocina	Jarra medidora de líquidos	X	X
Estantería cocina	Bol de acero inoxidable		
Estantería cocina	Recipientes baño maría		
Pared	Espumadera		
Pared	Colador fino	X	X
Pared	Cuchillo cebollero		
Pared	Puntilla		
Pared	Vaciador		
Pared	Varilla	X	X
Pared	Espátula para remover	X	X
Pared	Cazo de servir	X	X

**FASE 3: Selección ingredientes (sin orden determinado)**

Objeto integrado	Objeto selección	Cantidades	Correcta
Estantería	Harina	45-55 g x L	Sí
Cámara lácteos	Mantequilla	45-55 g x L	Sí
Estantería	Sal	No aplica cantidad	Sí
Estantería	Pimienta negra	No aplica cantidad	Sí
Cámara lácteos	Yema de huevo past.	70-85 g x L	Sí
Cámara elaborados	Fumet de pescado	900-1000 ml x L	Sí
Estantería	Vino blanco	250-350 ml x L	Sí

**FASE 4: Manipulaciones previas (sin orden determinado)**

Objeto integrado	Acción	Correcta
Fuegos 2	Preparar roux rubio	Sí
Fuegos 1	Reducir vino blanco	Sí



**FASE 5A: Técnicas culinarias** (se debe seguir un orden)

Objeto integrado	Acción	Correcta	Orden
Cazo	Añadir fondo	Sí	1
Fuegos	Cocer ( <b>enlaza con 5B</b> )	Sí	2
Cazo	Añadir reducción vino blanco	Sí	3
Partida carnes	Añadir yema de huevo	Sí	4
Partida pescados	Condimentar	Sí	5
Partida pescados	Pasar por colador fino	Sí	5

**FASE 5B: Métodos de cocción** (sin orden determinado)

Nº	Objeto integrado	Correcta
1	Reloj cocina	Valor 1: 10-15 min. Valor 2: 40-55 min.
Nº	Objeto integrado	Correcta
2	Fuegos	(Valores entre 85 – 95 ° C)

**FASE 6: Métodos de conservación** (se debe seguir un orden)

Consumo	Situación	Objeto integrado	Objeto	Correcta
3 horas	1	Partida	Pasar a recipiente gastronorm	SI
3 horas	2	Baño maría	Conservar en baño maría	SI
2 días	1	Partida	Pasar a recipiente gastronorm	SI
2 días	2	Abatidor	Abatir	SI
2 días	3	Partida	Proteger y etiquetar	SI
2 días	4	Timbre elaborados	Guardar en cámara elaborados	SI



**PROBLEMAS: Debes preparar una salsa Holandesa (ID19-ID20)**

**FASE 1: Elección salsa (elección única)**

Objeto selección	Enunciado	Correcta
Libro de recetas	Salsa Holandesa	Sí

**FASE 2: Selección batería, maquinaria, herramientas y utillaje (sin orden determinado)**

Objeto integrado	Objeto selección	3 horas
Isla cocina	Fuegos	X
Isla cocina	Freidora	
Isla cocina	Horno	
Isla cocina	Abatidor de temperatura	
Isla cocina	Plancha	
Isla cocina	Baño maría	X
Isla cocina	Brazo triturado	
Estantería cocina	Marmita	
Estantería cocina	Cazo	X
Estantería cocina	Tapa	
Estantería cocina	Sartén	
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 2 cm	
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 20 cm	
Estantería cocina	Bandeja GN 1/6 fondo 20 cm	X
Estantería cocina	Tabla color rojo	
Estantería cocina	Tabla color verde	
Estantería cocina	Tupper transparente	
Estantería cocina	Jarra medidora de líquidos	X
Estantería cocina	Bol de acero inoxidable	
Estantería cocina	Recipientes baño maría	X
Pared	Espumadera	
Pared	Colador fino	
Pared	Cuchillo cebollero	
Pared	Puntilla	
Pared	Vaciador	
Pared	Varilla	X
Pared	Espátula para remover	X
Pared	Cazo de servir	X

**FASE 3: Selección ingredientes (sin orden determinado)**

Objeto integrado	Objeto selección	Cantidades	Correcta
Cámara lácteos	Mantequilla	750-850 g x L	Sí
Estantería	Sal	No aplica cantidad	Sí
Cámara lácteos	Yema de huevo past.	230-250 g x L	Sí
Cámara verduras	Zumo de limón	No aplica cantidad	Sí
Partida pescados	Agua	No aplica cantidad	Sí

**FASE 4: Manipulaciones previas (sin orden determinado)**

Objeto integrado	Acción	Correcta
Fuegos 1	Clarificar mantequilla	Sí



**FASE 5A: Técnicas culinarias** (se debe seguir un orden)

Objeto integrado	Acción	Correcta	Orden
Fuegos	Preparar cazos con baño maría	Sí	1
Partida carnes	Añadir yema de huevo	Sí	2
Fuegos	Añadir agua	Sí	2
Partida carnes	Añadir mantequilla clarificada	Sí	3
Partida carnes	Añadir zumo de limón	Sí	4
Partida pescados	Condimentar	Sí	5

**FASE 5B: Métodos de cocción** (sin orden determinado)

Nº	Objeto integrado	Correcta
1	Reloj cocina	No tiene tiempo de cocinado (feedback)
Nº	Objeto integrado	Correcta
2	Fuegos	(Valores entre 40 – 54 ° C)

**FASE 6: Métodos de conservación** (se debe seguir un orden)

Consumo	Situación	Objeto integrado	Objeto	Correcta
3 horas	1	Partida	Pasar a recipiente gastronorm	SI
3 horas	2	Baño maría	Conservar en baño maría	SI



**PROBLEMAS: Debes preparar la salsa básica para acompañar una Dorada a la sal (ID21–ID22)**

**FASE 1: Elección salsa (elección única)**

Objeto selección	Enunciado	Correcta
Libro de recetas	Salsa Holandesa	Sí

**FASE 2: Selección batería, maquinaria, herramientas y utillaje (sin orden determinado)**

Objeto integrado	Objeto selección	3 horas
Isla cocina	Fuegos	X
Isla cocina	Freidora	
Isla cocina	Horno	
Isla cocina	Abatidor de temperatura	
Isla cocina	Plancha	
Isla cocina	Baño maría	X
Isla cocina	Braza triturado	
Estantería cocina	Marmita	
Estantería cocina	Cazo	X
Estantería cocina	Tapa	
Estantería cocina	Sartén	
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 2 cm	
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 20 cm	
Estantería cocina	Bandeja GN 1/6 fondo 20 cm	X
Estantería cocina	Tabla color rojo	
Estantería cocina	Tabla color verde	
Estantería cocina	Tupper transparente	
Estantería cocina	Jarra medidora de líquidos	X
Estantería cocina	Bol de acero inoxidable	
Estantería cocina	Recipientes baño maría	X
Pared	Espumadera	
Pared	Colador fino	
Pared	Cuchillo cebollero	
Pared	Puntilla	
Pared	Vaciador	
Pared	Varilla	X
Pared	Espátula para remover	X
Pared	Cazo de servir	X

**FASE 3: Selección ingredientes (sin orden determinado)**

Objeto integrado	Objeto selección	Cantidades	Correcta
Cámara lácteos	Mantequilla	750-850 g x L	Sí
Estantería	Sal	No aplica cantidad	Sí
Cámara lácteos	Yema de huevo past.	230-250 g x L	Sí
Cámara verduras	Zumo de limón	No aplica cantidad	Sí
Partida pescados	Agua	No aplica cantidad	Sí

**FASE 4: Manipulaciones previas (sin orden determinado)**

Objeto integrado	Acción	Correcta
Fuegos 1	Clarificar mantequilla	Sí

**FASE 5A: Técnicas culinarias (se debe seguir un orden)**

Objeto integrado	Acción	Correcta	Orden
Fuegos	Preparar cazos con baño maría	Sí	1
Partida carnes	Añadir yema de huevo	Sí	2
Fuegos	Añadir agua	Sí	2
Partida carnes	Añadir mantequilla clarificada	Sí	3
Partida carnes	Añadir zumo de limón	Sí	4
Partida pescados	Condimentar	Sí	5



**FASE 5B: Métodos de cocción** (sin orden determinado)

Nº	Objeto integrado	Correcta
1	Reloj cocina	No tiene tiempo de cocinado (feedback)
Nº	Objeto integrado	Correcta
2	Fuegos	(Valores entre 40 – 54 ° C)

**FASE 6: Métodos de conservación** (se debe seguir un orden)

Consumo	Situación	Objeto integrado	Objeto	Correcta
3 horas	1	Partida	Pasar a recipiente gastronorm	SI
3 horas	2	Baño maría	Conservar en baño maría	SI





## PROBLEMAS: Debes preparar una salsa Muselina (ID23–ID24)

### FASE 1: Elección salsa (elección única)

Objeto selección	Enunciado	Correcta
Libro de recetas	Receta salsa Holandesa	Sí

### FASE 2: Selección batería, maquinaria, herramientas y utillaje (sin orden determinado)

Objeto integrado	Objeto selección	3 horas
Isla cocina	Fuegos	X
Isla cocina	Freidora	
Isla cocina	Horno	
Isla cocina	Abatidor de temperatura	
Isla cocina	Plancha	
Isla cocina	Baño maría	X
Isla cocina	Brazo triturador	
Estantería cocina	Marmita	
Estantería cocina	Cazo	X
Estantería cocina	Tapa	
Estantería cocina	Sartén	
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 2 cm	
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 20 cm	
Estantería cocina	Bandeja GN 1/6 fondo 20 cm	X
Estantería cocina	Tabla color rojo	
Estantería cocina	Tabla color verde	
Estantería cocina	Tupper transparente	
Estantería cocina	Jarra medidora de líquidos	X
Estantería cocina	Bol de acero inoxidable	
Estantería cocina	Recipientes baño maría	X
Pared	Espumadera	
Pared	Colador fino	
Pared	Cuchillo cebollero	
Pared	Puntilla	
Pared	Vaciador	
Pared	Varilla	X
Pared	Espátula para remover	X
Pared	Cazo de servir	X

### FASE 3: Selección ingredientes (sin orden determinado)

Objeto integrado	Objeto selección	Cantidades	Correcta
Cámara lácteos	Mantequilla	600-700 g x L	Sí
Estantería	Sal	No aplica cantidad	Sí
Cámara lácteos	Yema de huevo past.	180-200 g x L	Sí
Cámara lácteos	Nata líquida	200-240 ml x L	Sí
Cámara verduras	Zumo de limón	No aplica cantidad	Sí
Partida pescados	Agua	No aplica cantidad	Sí

### FASE 4: Manipulaciones previas (sin orden determinado)

Objeto integrado	Acción	Correcta
Fuegos 1	Clarificar mantequilla	Sí
Partida 2 cuarto frío	Montar nata	Sí



**FASE 5A: Técnicas culinarias** (se debe seguir un orden)

Objeto integrado	Acción	Correcta	Orden
Partida pescados	Condimentar	Sí	6
Partida carnes	Añadir yema de huevo	Sí	2
Fuegos	Preparar cazos con baño maría	Sí	1
Partida carnes	Añadir zumo de limón	Sí	4
Partida carnes	Añadir mantequilla clarificada	Sí	3
Cazo	Añadir nata semi-montada	Sí	5
Fuegos	Añadir agua	Sí	2

**FASE 5B: Métodos de cocción** (sin orden determinado)

Nº	Objeto integrado	Correcta
1	Reloj cocina	No tiene tiempo de cocinado (feedback)
Nº	Objeto integrado	Correcta
2	Fuegos	(Valores entre 40 – 54 ° C)

**FASE 6: Métodos de conservación** (se debe seguir un orden)

Consumo	Situación	Objeto integrado	Objeto	Correcta
3 horas	1	Partida	Pasar a recipiente gastronorm	SI
3 horas	2	Baño maría	Conservar en baño maría	SI



**PROBLEMAS: Debes preparar una salsa de Tomate (ID25–ID26)**

**FASE 1: Elección salsa (elección única)**

Objeto selección	Enunciado	Correcta
Libro de recetas	Receta Salsa de Tomate	Sí

**FASE 2: Selección batería, maquinaria, herramientas y utillaje (sin orden determinado)**

Objeto integrado	Objeto selección	3 horas	2 días	8 días
Isla cocina	Fuegos	X	X	X
Isla cocina	Freidora			
Isla cocina	Horno			
Isla cocina	Abatidor de temperatura		X	X
Isla cocina	Plancha			
Isla cocina	Baño maría	X		
Isla cocina	Brazo triturador	X	X	X
Estantería cocina	Marmita			
Estantería cocina	Cazo	X	X	X
Estantería cocina	Tapa			
Estantería cocina	Sartén			
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 2 cm			
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 20 cm		X	X
Estantería cocina	Bandeja GN 1/6 fondo 20 cm	X		
Estantería cocina	Tabla color rojo			
Estantería cocina	Tabla color verde			
Estantería cocina	Tupper transparente			
Estantería cocina	Jarra medidora de líquidos	X	X	X
Estantería cocina	Bol de acero inoxidable			
Estantería cocina	Recipientes baño maría			
Pared	Espumadera			
Pared	Colador fino	X	X	
Pared	Cuchillo cebollero			
Pared	Puntilla	X	X	X
Pared	Vaciador	X	X	X
Pared	Varilla	X	X	X
Pared	Espátula para remover	X	X	X
Pared	Cazo de servir	X	X	X

**FASE 3: Selección ingredientes (sin orden determinado)**

Objeto integrado	Objeto selección	Cantidades	Correcta
Estantería	Sal	No aplica cantidad	Sí
Estantería	Pimienta negra	No aplica cantidad	Sí
Cámara verduras	Tomates	1500-1700 g x L	Sí
Cámara verduras	Cebolla	125-200 g x L	Sí
Cámara verduras	Ajo	5-15 g x L	Sí
Estantería	Azúcar	No aplica cantidad	Sí
Estantería	Laurel	No aplica cantidad	Sí
Estantería	Aceite de oliva	80-110 ml x L	Sí

**FASE 4: Manipulaciones previas (se debe seguir un orden)**

Objeto integrado	Acción	Correcta
Fuegos 2	Escaldar tomates	Sí
Partida 1 cuarto frío (tabla verde)	Retirar piel y pepitas	Sí
Partida 1 cuarto frío (tabla verde)	Trocear tomates	Sí
Partida 1 cuarto frío (tabla verde)	Cortar cebolla en brunoise	Sí
Partida 1 cuarto frío (tabla verde)	Cortar ajo en brunoise	Sí



**FASE 5A: Técnicas culinarias** (se debe seguir un orden)

Objeto integrado	Acción	Correcta	Orden
Fuegos	Cocer (enlaza con 5B)	Sí	4
Partida pescados	Condimentar	Sí	6
Fuegos	Rehogar hortalizas	Sí	1
Partida pescados	Añadir tomate troceado	Sí	2
Partida pescados	Añadir laurel	Sí	3
Partida pescados	Triturar	Sí	5

**FASE 5B: Métodos de cocción** (sin orden determinado)

Nº	Objeto integrado	Correcta
1	Reloj cocina	No aplica (feedback)
Nº	Objeto integrado	Correcta
2	Fuegos	(Valores entre 85 – 95 ° C)

**FASE 6: Métodos de conservación** (se debe seguir un orden)

Consumo	Situación	Objeto integrado	Objeto	Correcta
3 horas	1	Partida	Pasar a recipiente gastronorm	SI
3 horas	2	Baño maría	Conservar en baño maría	SI
2 días	1	Partida	Pasar a recipiente gastronorm	SI
2 días	2	Abatidor	Abatir	SI
2 días	3	Partida	Proteger y etiquetar	SI
2 días	4	Timbre elaborados	Guardar en cámara elaborados	SI
8 días	1	Partida	Pasar a recipiente de congelación	SI
8 días	2	Abatidor	Abatir en función de congelación	SI
8 días	3	Partida	Proteger y etiquetar	SI
8 días	4	Timbre elaborados	Guardar en cámara congelados	SI



**PROBLEMAS: Debes preparar una salsa para acompañar un arroz a la cubana (ID27–ID28)**

**FASE 1: Elección salsa (elección única)**

Objeto selección	Enunciado	Correcta
Libro de recetas	Receta Salsa de tomate	Sí

**FASE 2: Selección batería, maquinaria, herramientas y utillaje (sin orden determinado)**

Objeto integrado	Objeto selección	3 horas	2 días	8 días
Isla cocina	Fuegos	X	X	X
Isla cocina	Freidora			
Isla cocina	Horno			
Isla cocina	Abatidor de temperatura		X	X
Isla cocina	Plancha			
Isla cocina	Baño maría	X		
Isla cocina	Brazo triturador	X	X	X
Estantería cocina	Marmita			
Estantería cocina	Cazo	X	X	X
Estantería cocina	Tapa			
Estantería cocina	Sartén			
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 2 cm			
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 20 cm		X	X
Estantería cocina	Bandeja GN 1/6 fondo 20 cm	X		
Estantería cocina	Tabla color rojo			
Estantería cocina	Tabla color verde			
Estantería cocina	Tupper transparente			
Estantería cocina	Jarra medidora de líquidos	X	X	X
Estantería cocina	Bol de acero inoxidable			
Estantería cocina	Recipientes baño maría			
Pared	Espumadera			
Pared	Colador fino	X	X	
Pared	Cuchillo cebollero			
Pared	Puntilla	X	X	X
Pared	Vaciador	X	X	X
Pared	Varilla	X	X	X
Pared	Espátula para remover	X	X	X
Pared	Cazo de servir	X	X	X

**FASE 3: Selección ingredientes (sin orden determinado)**

Objeto integrado	Objeto selección	Cantidades	Correcta
Estantería	Sal	No aplica cantidad	Sí
Estantería	Pimienta negra	No aplica cantidad	Sí
Cámara verduras	Tomates	1500-1700 g x L	Sí
Cámara verduras	Cebolla	125-200 g x L	Sí
Cámara verduras	Ajo	5-15 g x L	Sí
Estantería	Azúcar	No aplica cantidad	Sí
Estantería	Laurel	No aplica cantidad	Sí
Estantería	Aceite de oliva	80-110 ml x L	Sí

**FASE 4: Manipulaciones previas (se debe seguir un orden)**

Objeto integrado	Acción	Correcta
Fuegos 2	Escaldar tomates	Sí
Partida 1 cuarto frío (tabla verde)	Retirar piel y pepitas	Sí
Partida 1 cuarto frío (tabla verde)	Trocear tomates	Sí
Partida 1 cuarto frío (tabla verde)	Cortar cebolla en brunoise	Sí
Partida 1 cuarto frío (tabla verde)	Cortar ajo en brunoise	Sí



**FASE 5A: Técnicas culinarias** (se debe seguir un orden)

Objeto integrado	Acción	Correcta	Orden
Fuegos	Cocer ( <b>enlaza con 5B</b> )	Sí	4
Partida pescados	Condimentar	Sí	6
Fuegos	Rehogar hortalizas	Sí	1
Partida pescados	Añadir tomate troceado	Sí	2
Partida pescados	Añadir laurel	Sí	3
Partida pescados	Triturar	Sí	5

**FASE 5B: Métodos de cocción** (sin orden determinado)

Nº	Objeto integrado	Correcta
1	Reloj cocina	No aplica (feedback)
Nº	Objeto integrado	Correcta
2	Fuegos	(Valores entre 85 – 95 ° C)

**FASE 6: Métodos de conservación** (se debe seguir un orden)

Consumo	Situación	Objeto integrado	Objeto	Correcta
3 horas	1	Partida	Pasar a recipiente gastronorm	SI
3 horas	2	Baño maría	Conservar en baño maría	SI
2 días	1	Partida	Pasar a recipiente gastronorm	SI
2 días	2	Abatidor	Abatir	SI
2 días	3	Partida	Proteger y etiquetar	SI
2 días	4	Timbre elaborados	Guardar en cámara elaborados	SI
8 días	1	Partida	Pasar a recipiente de congelación	SI
8 días	2	Abatidor	Abatir en función de congelación	SI
8 días	3	Partida	Proteger y etiquetar	SI
8 días	4	Timbre elaborados	Guardar en cámara congelados	SI



**PROBLEMAS: Debes preparar una salsa Boloñesa (ID29-ID30)**

**FASE 1: Elección salsa (elección única)**

Objeto selección	Enunciado	Correcta
Libro de recetas	Receta Salsa de tomate	Sí

**FASE 2: Selección batería, maquinaria, herramientas y utillaje (sin orden determinado)**

Objeto integrado	Objeto selección	3 horas	2 días	8 días
Isla cocina	Fuegos	X	X	X
Isla cocina	Freidora			
Isla cocina	Horno			
Isla cocina	Abatidor de temperatura		X	X
Isla cocina	Plancha			
Isla cocina	Baño maría	X		
Isla cocina	Brazo triturador	X	X	X
Estantería cocina	Marmita			
Estantería cocina	Cazo	X	X	X
Estantería cocina	Tapa			
Estantería cocina	Sartén			
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 2 cm			
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 20 cm		X	X
Estantería cocina	Bandeja GN 1/6 fondo 20 cm	X		
Estantería cocina	Tabla color rojo			
Estantería cocina	Tabla color verde			
Estantería cocina	Tupper transparente			
Estantería cocina	Jarra medidora de líquidos	X	X	X
Estantería cocina	Bol de acero inoxidable			
Estantería cocina	Recipientes baño maría			
Pared	Espumadera			
Pared	Colador fino	X	X	
Pared	Cuchillo cebollero			
Pared	Puntilla	X	X	X
Pared	Vaciador	X	X	X
Pared	Varilla	X	X	X
Pared	Espátula para remover	X	X	X
Pared	Cazo de servir	X	X	X

**FASE 3: Selección ingredientes (sin orden determinado)**

Objeto integrado	Objeto selección	Cantidades	Correcta
Estantería	Sal	No aplica cantidad	Sí
Estantería	Pimienta negra	No aplica cantidad	Sí
Cámara verduras	Tomates	1300-1500 g x L	Sí
Cámara verduras	Cebolla	125-200 g x L	Sí
Cámara verduras	Zanahoria	100-150 g x L	Sí
Cámara verduras	Ajo	5-15 g x L	Sí
Estantería	Azúcar	No aplica cantidad	Sí
Estantería	Laurel	No aplica cantidad	Sí
Cámara carnes	Carne picada	220-300 g x L	Sí
Estantería	Aceite de oliva	80-110 ml x L	Sí
Estantería	Vino tinto	125-175 ml x L	Sí

**FASE 4: Manipulaciones previas (se debe seguir un orden)**

Objeto integrado	Acción	Correcta
Fuegos 2	Escaldar tomates	Sí
Partida 1 cuarto frío (tabla verde)	Retirar piel y pepitas	Sí
Partida 1 cuarto frío (tabla verde)	Trocear tomates	Sí
Partida 1 cuarto frío (tabla verde)	Cortar cebolla en brunoise	Sí
Partida 1 cuarto frío (tabla verde)	Cortar ajo en brunoise	Sí
Partida 1 cuarto frío (tabla verde)	Cortar zanahoria en brunoise	Sí



**FASE 5A: Técnicas culinarias** (se debe seguir un orden)

Objeto integrado	Acción	Correcta	Orden
Fuegos	Cocer (enlaza con 5B)	Sí	6
Partida pescados	Condimentar	Sí	7
Fuegos	Rehogar hortalizas	Sí	1
Partida pescados	Añadir tomate troceado	Sí	4
Partida pescados	Añadir laurel	Sí	5
Partida carnes	Añadir carne picada	Sí	2
Cazo	Añadir vino tinto	Sí	3

**FASE 5B: Métodos de cocción** (sin orden determinado)

Nº	Objeto integrado	Correcta
1	Reloj cocina	No aplica (feedback)
Nº	Objeto integrado	Correcta
2	Fuegos	(Valores entre 85 – 95 ° C)

**FASE 6: Métodos de conservación** (se debe seguir un orden)

Consumo	Situación	Objeto integrado	Objeto	Correcta
3 horas	1	Partida	Pasar a recipiente gastronóm	SI
3 horas	2	Baño maría	Conservar en baño maría	SI
2 días	1	Partida	Pasar a recipiente gastronóm	SI
2 días	2	Abatidor	Abatir	SI
2 días	3	Partida	Proteger y etiquetar	SI
2 días	4	Timbre elaborados	Guardar en cámara elaborados	SI
8 días	1	Partida	Pasar a recipiente de congelación	SI
8 días	2	Abatidor	Abatir en función de congelación	SI
8 días	3	Partida	Proteger y etiquetar	SI
8 días	4	Timbre elaborados	Guardar en cámara congelados	SI





**PROBLEMAS: Debes preparar la salsa básica para elaborar posteriormente salsas Choron y Foyot (ID29 – ID32)**

**FASE 1: Elección salsa (elección única)**

Objeto selección	Enunciado	Correcta
Libro de recetas	Receta Salsa Bearnesa	Sí

**FASE 2: Selección batería, maquinaria, herramientas y utillaje (sin orden determinado)**

Objeto integrado	Objeto selección	3 horas
Isla cocina	Fuegos	X
Isla cocina	Freidora	
Isla cocina	Horno	
Isla cocina	Abatidor de temperatura	
Isla cocina	Plancha	
Isla cocina	Baño maría	X
Isla cocina	Brazo triturador	
Estantería cocina	Marmita	
Estantería cocina	Cazo	X
Estantería cocina	Tapa	
Estantería cocina	Sartén	
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 2 cm	
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 20 cm	
Estantería cocina	Bandeja GN 1/6 fondo 20 cm	X
Estantería cocina	Tabla color rojo	
Estantería cocina	Tabla color verde	X
Estantería cocina	Tupper transparente	
Estantería cocina	Jarra medidora de líquidos	X
Estantería cocina	Bol de acero inoxidable	
Estantería cocina	Recipientes baño maría	X
Pared	Espumadera	
Pared	Colador fino	
Pared	Cuchillo cebollero	X
Pared	Puntilla	
Pared	Vaciador	
Pared	Varilla	X
Pared	Espátula para remover	X
Pared	Cazo de servir	X

**FASE 3: Selección ingredientes (sin orden determinado)**

Objeto integrado	Nº	Objeto selección	Cantidades	Correcta
Cámara lácteos	2	Mantequilla	750 - 850 gr.	Sí
Estantería	4	Sal	No aplica	Sí
Estantería	5	Pimienta negra	No aplica	Sí
Cámara lácteos	10	Yema de huevo pasteurizada	230 - 250 gr	Sí
Partida pescados	15	Agua	No aplica	Sí
Estantería	28	Vinagre	30-40ml	Sí
Estantería	29	Estragón	No aplica	Sí
Cámara verduras	30	Chalota	175 - 250 gr.	Sí

**FASE 4: Manipulaciones previas (se debe seguir un orden)**

Objeto integrado	Acción	Correcta
Fuegos 1	Clarificar mantequilla	Sí
Partida 1 cuarto frío (tabla verde)	Picar estragón y chalotas	Sí
Fuegos 1	Reducir vinagre con estragón	Sí
Fuegos 1	Colar vinagre reducido	Sí



**FASE 5A: Técnicas culinarias** (se debe seguir un orden)

Objeto integrado	Acción	Correcta	Orden
Partida pescados	Condimentar	Sí	5
Partida carnes	Añadir yema de huevo	Sí	2
Fuegos	Preparar cazos con baño maría	Sí	1
Partida carnes	Añadir mantequilla clarificada	Sí	3
Fuegos	Añadir agua	Sí	2
Fuegos	Añadir reducción de vinagre	Sí	4

**FASE 5B: Métodos de cocción** (sin orden determinado)

Nº	Objeto integrado	Correcta
1	Reloj cocina	No aplica (feedback)
Nº	Objeto integrado	Correcta
2	Fuegos	(Valores entre 40 – 54 ° C)

**FASE 6: Métodos de conservación** (se debe seguir un orden)

Consumo	Situación	Objeto integrado	Objeto	Correcta
3 horas	1	Partida	Pasar a recipiente gastronorm	SI
3 horas	2	Baño maría	Conservar en baño maría	SI



**PROBLEMAS: Debes preparar una salsa para aliñar una ensalada verde (ID33 – ID34)**

**FASE 1: Elección salsa (elección única)**

Objeto selección	Enunciado	Correcta
Libro de recetas	Receta Salsa Vinagreta	Sí

**FASE 2: Selección batería, maquinaria, herramientas y utillaje (sin orden determinado)**

Objeto integrado	Objeto selección	3 horas	2 días
Isla cocina	Fuegos		
Isla cocina	Freidora		
Isla cocina	Horno		
Isla cocina	Abatidor de temperatura		
Isla cocina	Plancha		
Isla cocina	Baño maría		
Isla cocina	Brazo triturador		
Estantería cocina	Marmita		
Estantería cocina	Cazo		
Estantería cocina	Tapa		
Estantería cocina	Sartén		
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 2 cm		
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 20 cm		
Estantería cocina	Cubeta GN 1/6 fondo 20 cm		
Estantería cocina	Recipiente hermético congelación		
Estantería cocina	Tabla color azul		
Estantería cocina	Tabla color verde		
Estantería cocina	Tupper transparente		
Estantería cocina	Jarra medidora	x	x
Estantería cocina	Bol de acero inoxidable	x	x
Estantería cocina	Mortero		
Estantería cocina	Recipientes para baño maría		
Pared	Espumadera		
Pared	Colador fino		
Pared	Cuchillo cebollero		
Pared	Puntilla		
Pared	Vaciador		
Pared	Varilla	x	x
Pared	Espátula blanca para remover		
Pared	Cazo de servir		

**FASE 3: Selección ingredientes (sin orden determinado)**

Objeto integrado	Objeto selección	Cantidades	Correcta
Estantería	Aceite oliva virgen extra	750-800 ml	Sí
Estantería	Vinagre	200-250 ml	Sí
Estantería	Sal	No aplica cantidad	Sí
Estantería	Pimienta negra	No aplica cantidad	Sí

**FASE 4: Manipulaciones previas (no aplica en este tipo de Salsa)**

**FASE 5A: Técnicas culinarias (se debe seguir un orden)**

Objeto integrado	Acción	Correcta	Orden
Cuarto frío (bol)	Añadir vinagre	Sí	1
Fuegos	Condimentar	Sí	1
Cuarto frío (bol)	Añadir aceite	Sí	2

**FASE 5B: Métodos de cocción (no aplica al ser una salsa fría)**

**FASE 6: Métodos de conservación (no aplica)**



**PROBLEMAS: Debes preparar una salsa para acompañar unos espárragos blancos cocidos (ID35 – ID36)**

**FASE 1: Elección salsa (elección única)**

Objeto selección	Enunciado	Correcta
Libro de recetas	Receta Salsa Vinagreta	Sí

**FASE 2: Selección batería, maquinaria, herramientas y utillaje (sin orden determinado)**

Objeto integrado	Objeto selección	3 horas	2 días
Isla cocina	Fuegos		
Isla cocina	Freidora		
Isla cocina	Horno		
Isla cocina	Abatidor de temperatura		
Isla cocina	Plancha		
Isla cocina	Baño maría		
Isla cocina	Brazo triturador		
Estantería cocina	Marmita		
Estantería cocina	Cazo		
Estantería cocina	Tapa		
Estantería cocina	Sartén		
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 2 cm		
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 20 cm		
Estantería cocina	Cubeta GN 1/6 fondo 20 cm		x
Estantería cocina	Recipiente hermético congelación		
Estantería cocina	Tabla color azul		
Estantería cocina	Tabla color verde	x	x
Estantería cocina	Tupper transparente		
Estantería cocina	Jarra medidora	x	x
Estantería cocina	Bol de acero inoxidable	x	x
Estantería cocina	Mortero		
Estantería cocina	Recipientes para baño maría		
Pared	Espumadera		
Pared	Colador fino		
Pared	Cuchillo cebollero	x	x
Pared	Puntilla		
Pared	Vaciador		
Pared	Varilla	x	x
Pared	Espátula blanca para remover		
Pared	Cazo de servir		

**FASE 3: Selección ingredientes (sin orden determinado)**

Objeto integrado	Objeto selección	Cantidades	Correcta
Estantería	Aceite oliva virgen extra	600-650 ml	Sí
Estantería	Vinagre	150-200 ml	Sí
Estantería	Sal	No aplica cantidad	Sí
Estantería	Pimienta negra	No aplica cantidad	Sí
Cámara verduras	Tomate	150-200 gr.	Sí
Cámara verduras	Cebolla	175-210 gr.	Sí
Cámara verduras	Perejil	No aplica cantidad	Sí
Cámara verduras	Pimiento rojo	90-130 gr.	Sí
Cámara lácteos	Huevo duro	70-120 gr.	Sí

**FASE 4: Manipulaciones previas**

Objeto integrado	Acción	Correcta
Partida 2 (cuarto frío)	Picar huevo duro	Sí
Partida 1 (cuarto frío tabla verde)	Cortar hortalizas en brunoise	Sí
Partida 1 (cuarto frío tabla verde)	Picar perejil	Sí



**FASE 5A: Técnicas culinarias** (se debe seguir un orden)

Objeto integrado	Acción	Correcta	Orden
Cuarto frío (bol)	Añadir vinagre	Sí	1
Fuegos	Condimentar	Sí	1
Cuarto frío (bol)	Añadir aceite	Sí	2
Fuegos	Añadir hortalizas	Sí	3
Cazo	Añadir perejil	Sí	3
Cuarto frío (bol)	Añadir huevo duro	Sí	3

**FASE 5B: Métodos de cocción** (no aplica al ser una salsa fría)

**FASE 6: Métodos de conservación** (no aplican acciones para consumo en 3 horas)

Consumo	Sit	Objeto integrado	Objeto	Correcta
2 días	1	Partida	Pasar a recipiente gastronorm	Sí
2 días	2	Partida	Proteger y etiquetar	Sí
2 días	3	Timbre elaborados partida	Guardar en cámara elaborados	Sí



**PROBLEMAS: Debes preparar una salsa, haciéndola de forma manual, para aliñar una ensaladilla rusa (ID37 – ID38)**

**FASE 1: Elección salsa (elección única)**

Objeto selección	Enunciado	Correcta
Libro de recetas	Receta Salsa Mahonesa	Sí

**FASE 2: Selección batería, maquinaria, herramientas y utillaje (sin orden determinado)**

Objeto integrado	Objeto selección	3 horas	2 días
Isla cocina	Fuegos		
Isla cocina	Freidora		
Isla cocina	Horno		
Isla cocina	Abatidor de temperatura		
Isla cocina	Plancha		
Isla cocina	Baño maría		
Isla cocina	Brazo triturador		
Estantería cocina	Marmita		
Estantería cocina	Cazo		
Estantería cocina	Tapa		
Estantería cocina	Sartén		
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 2 cm		
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 20 cm		
Estantería cocina	Cubeta GN 1/6 fondo 20 cm		
Estantería cocina	Recipiente hermético congelación		
Estantería cocina	Tabla color azul		
Estantería cocina	Tabla color verde		
Estantería cocina	Tupper transparente		
Estantería cocina	Jarra medidora	x	x
Estantería cocina	Bol de acero inoxidable	x	x
Estantería cocina	Mortero		
Estantería cocina	Recipientes para baño maría		
Pared	Espumadera		
Pared	Colador fino		
Pared	Cuchillo cebollero		
Pared	Puntilla		
Pared	Vaciador		
Pared	Varilla	x	x
Pared	Espátula blanca para remover		
Pared	Cazo de servir		

**FASE 3: Selección ingredientes (sin orden determinado)**

Objeto integrado	Objeto selección	Cantidades	Correcta
Estantería	Aceite oliva virgen extra	950-975 ml	Sí
Estantería	Sal	No aplica cantidad	Sí
Cámara lácteos	Yema de huevo pasteurizado	70-100 gr.	Sí
Cámara elaborados	Zumo de limón	20-40 ml	Sí

**FASE 4: Manipulaciones previas (esta salsa no tiene manipulaciones previas)**

**FASE 5A: Técnicas culinarias (se debe seguir un orden)**

Objeto integrado	Acción	Correcta	Orden
Cuarto frío (bol)	Añadir huevo pasteurizado	Sí	1
Fuegos	Condimentar	Sí	2
Cuarto frío (bol)	Añadir aceite	Sí	3
Cuarto frío (bol)	Añadir zumo de limón	Sí	4

**FASE 5B: Métodos de cocción (no aplica al ser una salsa fría)**

**FASE 6: Métodos de conservación (no aplica ninguna acción de consumo)**



**PROBLEMAS: Debes preparar una salsa cóctel (ID39 – ID40)**

**FASE 1: Elección salsa (elección única)**

Objeto selección	Enunciado	Correcta
Libro de recetas	Salsa Mahonesa	Sí

**FASE 2: Selección batería, maquinaria, herramientas y utillaje (sin orden determinado)**

Objeto integrado	Objeto selección	3 horas	2 días
Isla cocina	Fuegos		
Isla cocina	Freidora		
Isla cocina	Horno		
Isla cocina	Abatidor de temperatura		
Isla cocina	Plancha		
Isla cocina	Baño maría		
Isla cocina	Brazo triturador		
Estantería cocina	Marmita		
Estantería cocina	Cazo		
Estantería cocina	Tapa		
Estantería cocina	Sartén		
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 2 cm		
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 20 cm		
Estantería cocina	Cubeta GN 1/6 fondo 20 cm		
Estantería cocina	Recipiente hermético congelación		
Estantería cocina	Tabla color azul		
Estantería cocina	Tabla color verde		
Estantería cocina	Tupper transparente		
Estantería cocina	Jarra medidora	x	x
Estantería cocina	Bol de acero inoxidable	x	x
Estantería cocina	Mortero		
Estantería cocina	Recipientes para baño maría		
Pared	Espumadera		
Pared	Colador fino		
Pared	Cuchillo cebollero		
Pared	Puntilla		
Pared	Vaciador		
Pared	Varilla	x	x
Pared	Espátula blanca para remover		
Pared	Cazo de servir		

**FASE 3: Selección ingredientes (sin orden determinado)**

Objeto integrado	Objeto selección	Cantidades	Correcta
Estantería	Aceite oliva virgen extra	950-975 ml	Sí
Estantería	Sal	No aplica cantidad	Sí
Estantería	Pimienta negra	No aplica cantidad	Sí
Cámara lácteos	Yema de huevo pasteurizado	70-100 gr.	Sí
Cámara elaborados	Zumo de naranja	100-150 ml	Sí
Cámara elaborados	Zumo de limón	20-40 ml	Sí
Estantería	Brandy	50-80 ml	Sí
Estantería	Ketchup	No aplica cantidad	Sí
Estantería	Salsa Perrins	No aplica cantidad	Sí
Estantería	Tabasco	No aplica cantidad	Sí
Estantería	Mostaza	No aplica cantidad	Sí



#### FASE 4: Manipulaciones previas

Objeto integrado	Acción	Correcta
Partida 2 (cuarto frío)	Elaborar salsa mahonesa	Sí

#### FASE 5A: Técnicas culinarias (se debe seguir un orden)

Objeto integrado	Acción	Correcta	Orden
Fuegos	Condimentar	Sí	1
Cuarto frío (bol)	Añadir mostaza	Sí	1
Cuarto frío (bol)	Añadir brandy	Sí	1
Cuarto frío (bol)	Añadir zumo de naranja	Sí	1
Cuarto frío (bol)	Añadir salsa Perrins	Sí	1
Cuarto frío (bol)	Añadir salsa Tabasco	Sí	1
Cuarto frío (bol)	Añadir Ketchup	Sí	2

#### FASE 5B: Métodos de cocción (no aplica al ser una salsa fría)

#### FASE 6: Métodos de conservación (no aplican acciones de consumo)





**PROBLEMAS: Debes preparar una salsa para acompañar unos Calçots (ID41 – ID42)**

**FASE 1: Elección salsa (elección única)**

Objeto selección	Enunciado	Correcta
Libro de recetas	Receta Salsa Romesco	Sí

**FASE 2: Selección batería, maquinaria, herramientas y utillaje (sin orden determinado)**

Objeto integrado	Objeto selección	3 horas	2 días
Isla cocina	Fuegos		
Isla cocina	Freidora		
Isla cocina	Horno	x	x
Isla cocina	Abatidor de temperatura		
Isla cocina	Plancha		
Isla cocina	Baño maría		
Isla cocina	Brazo triturador	x	x
Estantería cocina	Marmita		
Estantería cocina	Cazo	x	x
Estantería cocina	Tapa		
Estantería cocina	Sartén		
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 2 cm	x	x
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 20 cm		
Estantería cocina	Cubeta GN 1/6 fondo 20 cm		x
Estantería cocina	Recipiente hermético congelación		
Estantería cocina	Tabla color azul		
Estantería cocina	Tabla color verde	x	x
Estantería cocina	Tupper transparente		
Estantería cocina	Jarra medidora	x	x
Estantería cocina	Bol de acero inoxidable		
Estantería cocina	Mortero		
Estantería cocina	Recipientes para baño maría		
Pared	Espumadera		
Pared	Colador fino		
Pared	Cuchillo cebollero		
Pared	Puntilla	x	x
Pared	Vaciador		
Pared	Varilla	x	x
Pared	Espátula blanca para remover		
Pared	Cazo de servir		

**FASE 3: Selección ingredientes (sin orden determinado)**

Objeto integrado	Objeto selección	Cantidades	Correcta
Estantería	Aceite oliva virgen extra	200-250 ml	Sí
Estantería	Vinagre	No aplica cantidad	Sí
Estantería	Sal	No aplica cantidad	Sí
Estantería	Almendra tostada	120-150 gr.	Sí
Estantería	Noras	No aplica cantidad	Sí
Cámara verduras	Tomate	300-400 gr.	Sí
Cámara verduras	Ajo	No aplica cantidad	Sí

**FASE 4: Manipulaciones previas**

Objeto integrado	Acción	Correcta
Fuegos	Asar hortalizas	Sí
Partida 2 (cuarto frío)	Retirar pulpa de ñoras	Sí

**FASE 5A: Técnicas culinarias (se debe seguir un orden)**

Objeto integrado	Acción	Correcta	Orden
Fuegos	Añadir hortalizas	Sí	1
Cuarto frío (bol)	Añadir almendras tostadas	Sí	1
Cazo	Triturar	Sí	2
Cuarto frío (bol)	Añadir vinagre	Sí	3
Cuarto frío (bol)	Añadir aceite	Sí	3
Fuegos	Condimentar	Sí	4



**FASE 5B: Métodos de cocción** (no aplica)

**FASE 6: Métodos de conservación**

Consumo	Sit	Objeto integrado	Objeto	Correcta
3 horas	1	Partida	Proteger	Sí
2 días	1	Partida	Pasar a recipiente gastronóm	Sí
2 días	2	Partida	Proteger y etiquetar	Sí
2 días	3	Timbre elaborados partida	Guardar en cámara elaborados	Sí



**PROBLEMAS: Debes preparar una salsa para acompañar arroz a banda (ID43 – ID44)**

**FASE 1: Elección salsa (elección única)**

Objeto selección	Enunciado	Correcta
Libro de recetas	Receta Salsa Allioli	Sí

**FASE 2: Selección batería, maquinaria, herramientas y utillaje (sin orden determinado)**

Objeto integrado	Objeto selección	3 horas	2 días
Isla cocina	Fuegos		
Isla cocina	Freidora		
Isla cocina	Horno		
Isla cocina	Abatidor de temperatura		
Isla cocina	Plancha		
Isla cocina	Baño maría		
Isla cocina	Brazo triturador		
Estantería cocina	Marmita		
Estantería cocina	Cazo		
Estantería cocina	Tapa		
Estantería cocina	Sartén		
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 2 cm		
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 20 cm		
Estantería cocina	Cubeta GN 1/6 fondo 20 cm	x	x
Estantería cocina	Recipiente hermético congelación		
Estantería cocina	Tabla color azul		
Estantería cocina	Tabla color verde	x	x
Estantería cocina	Tupper transparente		
Estantería cocina	Jarra medidora	x	x
Estantería cocina	Bol de acero inoxidable		
Estantería cocina	Mortero	x	x
Estantería cocina	Recipientes para baño maría		
Pared	Espumadera		
Pared	Colador fino		
Pared	Cuchillo cebollero	x	x
Pared	Puntilla	x	x
Pared	Vaciador		
Pared	Varilla		
Pared	Espátula blanca para remover		
Pared	Cazo de servir		

**FASE 3: Selección ingredientes (sin orden determinado)**

Objeto integrado	Objeto selección	Cantidades	Correcta
Estantería	Aceite oliva virgen extra	950-1100 ml	Sí
Estantería	Sal	No aplica cantidad	Sí
Cámara verduras	Ajo	40-70 gr.	Sí
Cámara elaborados	Zumo de limón	No aplica cantidad	Sí

**FASE 4: Manipulaciones previas**

Objeto integrado	Acción	Correcta
Partida 1 (cuarto frío tabla verde)	Trocear ajos	Sí

**FASE 5A: Técnicas culinarias (se debe seguir un orden)**

Objeto integrado	Acción	Correcta	Orden
Partida pescados	Majar ajo con sal	Sí	1
Cuarto frío (bol)	Añadir aceite	Sí	2
Cuarto frío (bol)	Añadir zumo de limón	Sí	3

**FASE 5B: Métodos de cocción (no aplica ya que no requiere cocción)**

**FASE 6: Métodos de conservación (no aplican acciones para consumo en 3 horas)**

Consumo	Sit	Objeto integrado	Objeto	Correcta
2 días	1	Partida	Passar a recipiente gastronorm	Sí
2 días	2	Partida	Proteger y etiquetar	Sí
2 días	3	Timbre elaborados partida	Guardar en cámara elaborados	Sí



**PROBLEMAS: Debes preparar una salsa para acompañar merluza con almejas (ID45 – ID46)**

**FASE 1: Elección salsa (elección única)**

Objeto selección	Enunciado	Correcta
Libro de recetas	Receta Salsa Verde	Sí

**FASE 2: Selección batería, maquinaria, herramientas y utillaje (sin orden determinado)**

Objeto integrado	Objeto selección	3 horas	2 días	8 días
Isla cocina	Fuegos	x	x	x
Isla cocina	Freidora			
Isla cocina	Horno			
Isla cocina	Abatidor de temperatura		x	x
Isla cocina	Plancha			
Isla cocina	Baño maría	x		
Isla cocina	Brazo triturador			
Estantería cocina	Marmita			
Estantería cocina	Cazo	x	x	x
Estantería cocina	Tapa			
Estantería cocina	Sartén			
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 2 cm			
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 20 cm		x	
Estantería cocina	Cubeta GN 1/6 fondo 20 cm	x		
Estantería cocina	Recipiente hermético congelación			x
Estantería cocina	Tabla color azul			
Estantería cocina	Tabla color verde	x	x	x
Estantería cocina	Tupper transparente			
Estantería cocina	Jarra medidora	x	x	x
Estantería cocina	Bol de acero inoxidable			
Estantería cocina	Mortero			
Estantería cocina	Recipientes para baño maría			
Pared	Espumadera			
Pared	Colador fino			
Pared	Cuchillo cebollero	x	x	x
Pared	Puntilla			
Pared	Vaciador			
Pared	Varilla			
Pared	Espátula blanca para remover	x	x	x
Pared	Cazo de servir			

**FASE 3: Selección ingredientes (sin orden determinado)**

Objeto integrado	Objeto selección	Cantidades	Correcta
Estantería	Aceite oliva virgen extra	70-110 ml	Sí
Estantería	Sal	No aplica cantidad	Sí
Estantería	Vino blanco	80-125 ml	Sí
Cámara verduras	Cebolla	550-750 gr.	Sí
Cámara verduras	Perejil	No aplica cantidad	Sí
Cámara verduras	Ajo	35-60 gr.	Sí
Cámara pescados	Fumet de pescado	950 - 1100 ml	Sí

**FASE 4: Manipulaciones previas**

Objeto integrado	Acción	Correcta
Partida 1 (cuarto frío tabla verde)	Cortar hortalizas en brunoise	Sí
Partida 1 (cuarto frío tabla verde)	Picar perejil	Sí



**FASE 5A: Técnicas culinarias** (se debe seguir un orden)

Objeto integrado	Acción	Correcta	Orden
Fuegos	Rehogar hortalizas	Sí	1
Cazo	Añadir vino blanco	Sí	2
Partida pescados	Añadir fumet de pescado	Sí	3
Fuegos	Condimentar	Sí	4
Cazo	Añadir perejil	Sí	4

**FASE 5B: Métodos de cocción**

Nº	Objeto integrado	Correcta
1	Reloj cocina	No aplica
Nº	Objeto integrado	Correcta
2	Fuegos	(Valores entre 85 - 95 ° C)

**FASE 6: Métodos de conservación** (no aplican acciones para consumo en 3 horas)

Consumo	Sit	Objeto integrado	Objeto	Correcta
3 horas	1	Partida	Pasar a recipiente gastronorm	Sí
3 horas	2	Baño maría	Conservar en baño maría	Sí
2 días	1	Partida	Pasar a recipiente gastronorm	Sí
2 días	2	Abatidor	Abatir	Sí
2 días	3	Partida	Proteger y etiquetar	Sí
2 días	4	Timbre elaborados partida	Guardar en cámara elaborados	Sí
8 días	1	Partida	Pasar a recipiente de congelación	Sí
8 días	2	Abatidor	Abatir en función de congelación	Sí
8 días	3	Partida	Proteger y etiquetar	Sí
8 días	4	Timbre congelados partida	Guardar en cámara de congelados	Sí



**PROBLEMAS: Debes preparar una salsa para elaborar un Rape a la Americana (ID47 – ID48)**

**FASE 1: Elección salsa (elección única)**

Objeto selección	Enunciado	Correcta
Libro de recetas	Receta Salsa Americana	Sí

**FASE 2: Selección batería, maquinaria, herramientas y utillaje (sin orden determinado)**

Objeto integrado	Objeto selección	3 horas	2 días	8 días
Isla cocina	Fuegos	x	x	x
Isla cocina	Freidora			
Isla cocina	Horno			
Isla cocina	Abatidor de temperatura		x	x
Isla cocina	Plancha			
Isla cocina	Baño maría	x		
Isla cocina	Brazo triturador	x	x	x
Estantería cocina	Marmita			
Estantería cocina	Cazo	x	x	x
Estantería cocina	Tapa			
Estantería cocina	Sartén			
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 2 cm			
Estantería cocina	Bandeja GN 1/1 fondo 20 cm			
Estantería cocina	Cubeta GN 1/6 fondo 20 cm	x	x	
Estantería cocina	Recipiente hermético congelación			x
Estantería cocina	Tabla color azul			
Estantería cocina	Tabla color verde	x	x	x
Estantería cocina	Tupper transparente			
Estantería cocina	Jarra medidora	x	x	x
Estantería cocina	Bol de acero inoxidable			
Estantería cocina	Mortero			
Estantería cocina	Recipientes para baño maría			
Pared	Espumadera			
Pared	Colador fino	x	x	x
Pared	Cuchillo cebollero	x	x	x
Pared	Puntilla			
Pared	Vaciador			
Pared	Varilla			
Pared	Espátula blanca para remover	x	x	x
Pared	Cazo de servir			

**FASE 3: Selección ingredientes (sin orden determinado)**

Objeto integrado	Objeto selección	Cantidades	Correcta
Estantería	Aceite oliva virgen extra	70-110 ml	Sí
Estantería	Sal	No aplica cantidad	Sí
Estantería	Pimienta negra	No aplica cantidad	Sí
Estantería	Vino blanco	80-120 ml	Sí
Cámara verduras	Tomate	950-1300 gr.	Sí
Cámara verduras	Cebolla	225-275 gr.	Sí
Cámara verduras	Ajo	12-20 gr.	Sí
Cámara verduras	Zanahoria	225-275 gr.	Sí
Cámara verduras	Puerro	170-220 gr.	Sí
Estantería	Brandy	80-120 ml	Sí
Cámara pescados	Carcasas de crustáceos	400-600 gr.	Sí
Estantería	Laurel	No aplica cantidad	Sí

**FASE 4: Manipulaciones previas**

Objeto integrado	Acción	Correcta
Partida 1 (cuarto frío tabla verde)	Trocear hortalizas	Sí



**FASE 5A: Técnicas culinarias** (se debe seguir un orden)

Objeto integrado	Acción	Correcta	Orden
Fuegos	Rehogar hortalizas	Sí	1
Cazo	Añadir carcasas de crustáceos	Sí	2
Fuegos	Flambear con brandy	Sí	3
Fuegos	Añadir tomate	Sí	4
Cazo	Añadir laurel	Sí	4
Cazo	Añadir vino blanco	Sí	5
Partida pescados	Añadir fumet de pescado	Sí	6
Cazo	Triturar	Sí	7
Fuegos	Condimentar	Sí	8
Partida pescados	Pasar por colador chino	Sí	8

**FASE 5B: Métodos de cocción**

Nº	Objeto integrado	Correcta
1	Reloj cocina	20-30 min.
Nº	Objeto integrado	Correcta
2	Fuegos	(Valores entre 85 - 95 ° C)

**FASE 6: Métodos de conservación** (no aplican acciones para consumo en 3 horas)

Consumo	Sit	Objeto integrado	Objeto	Correcta
3 horas	1	Partida	Pasar a recipiente gastronorm	Sí
3 horas	2	Baño maría	Conservar en baño maría	Sí
2 días	1	Partida	Pasar a recipiente gastronorm	Sí
2 días	2	Abatidor	Abatir	Sí
2 días	3	Partida	Proteger y etiquetar	Sí
2 días	4	Timbre elaborados partida	Guardar en cámara elaborados	Sí
8 días	1	Partida	Pasar a recipiente de congelación	Sí
8 días	2	Abatidor	Abatir en función de congelación	Sí
8 días	3	Partida	Proteger y etiquetar	Sí
8 días	4	Timbre congelados partida	Guardar en cámara de congelados	Sí