

Destinos rurales y de naturaleza

a) Nacionales. Escriba la provincia/as a la/s que pertenecen estos parques

| DESTINO | PROVINCIA/S | DESTINO | PROVINCIA/S |
|-------------------------------|-------------|----------------------------------|-------------|
| Sierra y Cañones de Guara | | Hornachuelos | |
| Saja - Besaya | | Las Batuecas - Sierra de Francia | |
| Gorbeia | | Timanfaya | |
| Somiedo | | Sierra de Grazalema | |
| Sierra de las Nieves | | La Garrotxa | |
| Valle del Jerte | | Las Médulas | |
| Fuentes Narcea, Degaña, Ibias | | Hoces del Río Duratón | |

b) Internacionales. Ubique el país que corresponda a cada destino

| DESTINO | PAÍS/ES | DESTINO | PAÍS/ES |
|-----------------------|---------|----------------------|---------|
| Manuel Antonio | | Niokolo Koba | |
| Jasper | | Chitwan | |
| Tongariro | | Banff | |
| Yellowstone | | Komodo | |
| Gran Paradiso | | Los Glaciares | |
| Tsingy de Bemaraha | | Kellerwald – Edersee | |
| Tatras | | Dolomitas | |
| Snowdonia | | Vatnajökull | |
| Hohen Tauern | | Iguazú | |
| Cataratas del Niagara | | Berchtesgaden | |
| Cataratas Victoria | | Jim Corbett | |
| Ulurú | | Perito Moreno | |

PRÁCTICA 5 (1,5 puntos)

Analiza los siguientes platos de pescado que hay en la carta del restaurante “Pradillo” aplicando la técnica del menú engineering y fija acciones adecuadas a las situaciones de los platos.

| Nombre del plato | Unidades vendidas | Coste Materias primas | P.V.P |
|---|-------------------|-----------------------|-------|
| Lubina a la parrilla con sepia en su tinta | 190 | 5,90 | 22 |
| Lomo de lenguado al horno | 270 | 5,20 | 19,8 |
| Pez espada al ajillo | 170 | 5,80 | 16,8 |
| Rape con piñones | 300 | 6,20 | 17,5 |
| Merluza confitada a 45° | 250 | 6,20 | 18 |
| Sardinas a la parrilla con tomate y vinagreta de vino | 340 | 4,50 | 13,5 |
| Salmón en papillote | 320 | 6,50 | 25 |
| Escalopines de dorada con mojo verde | 250 | 7,20 | 20 |

Fija acciones adecuadas a las situaciones de los platos.

PRÁCTICA 6 (1 punto)

La cadena de hoteles Playasol cuenta con dos tipos de habitaciones: SUITE SUPERIOR y SUITE DELUXE. El gerente de la empresa quiere conocer el umbral de rentabilidad en número de habitaciones. Para ello, cuenta con la siguiente información:

| | Precio de venta unitario | Coste variable unitario | Ventas |
|-----------------------|--------------------------|-------------------------|--------|
| SUITE SUPERIOR | 1.175€ | 425€ | 900 |
| SUITE DELUXE | 1.500€ | 568€ | 300 |

Además, los costes fijos que soporta la cadena hotelera ascienden a 849.710€.

Calcular el punto muerto de cada uno de los tipos de habitaciones ponderando tanto los costes fijos como los márgenes de contribución en función de las ventas.

PRACTICA 7 (1 punto)

- El cuestionario consta de 20 preguntas
- cada pregunta contestada correctamente sumará 0,05 puntos
- las preguntas no respondidas no sumarán puntuación ni la restarán
- Cada respuesta errónea descontará 0.025 puntos

Marca la respuesta en la siguiente tabla

A

| | | | | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 1 | a) | b) | c) | d) | 11 | a) | b) | c) | d) |
| 2 | a) | b) | c) | d) | 12 | a) | b) | c) | d) |
| 3 | a) | b) | c) | d) | 13 | a) | b) | c) | d) |
| 4 | a) | b) | c) | d) | 14 | a) | b) | c) | d) |
| 5 | a) | b) | c) | d) | 15 | a) | b) | c) | d) |
| 6 | a) | b) | c) | d) | 16 | a) | b) | c) | d) |
| 7 | a) | b) | c) | d) | 17 | a) | b) | c) | d) |
| 8 | a) | b) | c) | d) | 18 | a) | b) | c) | d) |
| 9 | a) | b) | c) | d) | 19 | a) | b) | c) | d) |
| 10 | a) | b) | c) | d) | 20 | a) | b) | c) | d) |

1. Los vinos de autor son:

- Vinos tintos jóvenes
- Vinos tintos crianza
- Vinos tintos reserva
- Ninguna de las anteriores

2. ¿En qué situación se encuentra España con respecto a su extensión de viñedo y en producción de vino en el año 2021?

- Primera en extensión y tercera en producción
- Tercera en extensión y primera en producción

- c) Primera en extensión y primera en producción
- d) Primera en extensión y segunda en producción

3. ¿Cuántas denominaciones de origen hay en la actualidad en España?

- a) 68
- b) 78
- c) 96
- d) 38

4. ¿Cuántas IGP de vinos existen en la actualidad en España?

- a) 45
- b) 42
- c) 55
- d) 46

5. ¿Cuántas IGP de vino hay en La Rioja?

- a) Ninguna
- b) 2
- c) 1
- d) 4

6. ¿Cuál es la variedad de uva blanca para vinificar más cultivada de España?

- a) Tempranillo blanco
- b) Palomino
- c) Pedro Ximénez
- d) Airén

7. En la DOCa Rioja un vino blanco se considera reserva:

- a) Cuando ha tenido una crianza mínima entre barrica de roble y botella de tres años, de los cuales uno al menos en barrica.
- b) Cuando ha tenido una crianza mínima entre barrica de roble y botella de dos años, de los cuales seis meses al menos en barrica.

- c) Cuando ha tenido una crianza mínima entre barrica de roble y botella de tres años, de los cuales uno al menos en botella.
- d) Cuando ha tenido una crianza mínima entre barrica de roble y botella de cuatro años, de los cuales uno al menos en barrica.

8. ¿Qué es un vino de maceración carbónica?

- a) Es un vino al que se le añade gas carbónico tras fermentar en grandes envases herméticos, también conocidos como “granvas”. En la base del corcho figura un círculo, en vez de una estrella, que es patrimonio del cava.
- b) Un vino gasificado, pero al que no se le considera cava, por no haber sufrido la segunda fermentación en botella.
- c) Es un tinto joven, de consumo anual, que se elabora introduciendo los racimos enteros en los depósitos de fermentación. Tras la fermentación de las uvas se procede a posteriori al estrujado y prensado.
- d) Un vino que se elabora para poder pasar muchos años envejeciendo en barricas de roble.

9. El casual dinnig es:

- a) Un gastrobar
- b) Un restaurante de comida para llevar y consumir fuera del local
- c) Un restaurante que se dedica al servicio de venta de comida a domicilio
- d) Un restaurante de comida rápida elaborada con alimentos saludables.

10. Los restaurantes en bodega en la comunidad de La Rioja se clasifican:

- a) Con un mínimo de dos tenedores
- b) Con ninguna categoría
- c) No existe este tipo de restaurantes en la ley de ordenación turística de La Rioja
- d) Con un mínimo de tres tenedores

11. ¿Cuál de estos vinos dulces no es un vino botritizado?

- a) Tokay
- b) Sauternes
- c) Trockenberenauslese
- d) Eiswein

12. ¿Cuál de las siguientes variedades de uva es típica de la región de Rías Baixas en Galicia?

- a) Tempranillo.
- b) Albariño.
- c) Garnacha.

d) Monastrell.

13. ¿Cuál es la variedad de uva tinta más cultivada en Rioja después del tempranillo?

- a) Mazuelo
- b) Garnacha tinta
- c) Viura
- d) Graciano

14. ¿Cuál de las siguientes regiones es conocida por producir vinos dulces y fortificados?

- a) Rueda.
- b) Jerez.
- c) Somontano.
- d) Toro.

15. ¿Cuál de las siguientes Denominaciones de Origen vinícolas no se encuentra en la comunidad autónoma de Castilla y León?

- a) Arlanza.
- b) Cebreros
- c) Bierzo.
- d) Verdejo

16. ¿Cuál de las siguientes variedades de uva es típica de la región de Priorat en Cataluña?

- a) Moscatel de Alejandría
- b) Mencía.
- c) Pinot noir
- d) Garnacha.

17. ¿Cuál de las siguientes regiones vinícolas se encuentra en la isla de Tenerife, en las Islas Canarias?

- a) Binissalem
- b) Jumilla.
- c) Abona.
- d) Montsant.

18. ¿Cuál de las siguientes regiones vinícolas es conocida por sus vinos blancos elaborados con la variedad de uva Godello?

- a) Rías Baixas.

- b) Ribeiro.
- c) Ribeira Sacra
- d) Valdeorras.

19. ¿Cuál de las siguientes regiones vinícolas se encuentra en la provincia de León, en Castilla y León?

- a) Toro.
- b) Valdeorras.
- c) Bierzo.
- d) Priorat.

20. ¿Cuál de estas denominaciones de origen no es gallega?

- a) Albariño
- b) Valdeorras
- c) Monterrey
- d) Ribera Sacra