

Pruebas para la obtención de títulos de Técnico y Técnico Superior

Convocatoria correspondiente al curso 2022-2023

(Resolución de 13 de diciembre de 2022 de la Dirección General de Educación Secundaria, Formación Profesional y Régimen Especial)

DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
Apellidos:			
Nombre:	D.N.I./N.I.E	Fecha:	

Código del ciclo: HOT M01	Denominación completa del título: COCINA Y GASTRONOMÍA
Clave o código del módulo: 0026	Denominación completa del modulo profesional: PROCESOS BÁSICOS DE PASTERÍA Y REPOSTERÍA

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 o documento identificativo equivalente en la mesa. • No se permiten teléfonos móviles ni otros dispositivos durante la prueba Escribir con tinta indeleble, que no sea roja. • Si se ha de rectificar una respuesta, usar líquido corrector (Tippex). • Utilizar solamente el papel facilitado por el examinador (con el sello y formato correspondiente). • La duración de la prueba es de una hora.
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> • Cada respuesta correcta puntúa 0.20 puntos • Cada respuesta errónea se penaliza con 0.10 puntos • Las preguntas no contestadas no penalizan • La prueba teórica es eliminatoria y deberá tener una calificación de 5 (cinco puntos) o superior para poder acceder a la prueba práctica. • Dicha prueba tiene un valor del 40% de la nota final.

CALIFICACIÓN
.....

DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
Apellidos:			
Nombre:	D.N.I./N.I.E	Fecha:	

CONTENIDO DE LA PRUEBA:

- ¿Cómo se proporciona el frío a la cubeta de una mantecadora?
 - Con un circuito de aire.
 - Con un circuito de agua.
 - Con una resistencia.
- La temperatura de la zona fría del obrador de pastelería no debe exceder de:
 - 22°C.
 - 12°C.
 - 18°C.
- ¿Qué porcentaje de grasa debe tener como mínimo la nata para poder ser emulsionada?
 - 25%
 - 30%
 - 40%
- ¿Cuál de estos grupos de temperaturas se considerarían óptimas para el correcto atemperado de una cobertura negra?
 - 55°C-20°C-30°C
 - 48°C-15°C-32°C
 - 45°C-28°C-31°C
- El producto obtenido de la sacarificación del almidón es:
 - Glucosa
 - Isomalt
 - Azúcar invertido
- ¿Cuál es el índice empleado para medir la tenacidad de una harina?
 - W
 - P
 - L
- ¿Qué componente de las harinas actúa con las enzimas de la levadura en la fermentación?
 - El almidón
 - Las grasas
 - Los azúcares

DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
Apellidos:			
Nombre:	D.N.I./N.I.E	Fecha:	

8. La levadura liofilizada es:

- a) Una levadura química
- b) Una levadura biológica
- c) Un impulsor de masa

9. ¿Cuál de estas pastas incluye impulsor en su elaboración?

- a) Sableux bretón
- b) Mantecados
- c) Quebrada

10. La temperatura de fusión óptima de la grasa empleada en la elaboración del hojaldre es:

- a) Entre 30-40°C.
- b) Entre 25-30°C
- c) Superior a 40°C

11. El vinagre se emplea en la elaboración del hojaldre para:

- a) Mejorar el sabor y la textura.
- b) Para favorecer la elasticidad.
- c) Para ablandar el gluten de la harina.

12. ¿Qué cantidad de yema debemos emplear para elaborar un litro de crema inglesa?

- a) 250 g.
- b) 400 g.
- c) 100 g.

13. ¿Qué tipo de masa es la empleada en la elaboración de los buñuelos de viento?

- a) Una masa hojaldrada
- b) Una masa fermentada
- c) Una masa escaldada

14. La pasta choux escudillada en forma circular con boquilla rizada de unos 7 cm de diámetro se denomina:

- a) Rosquilla frita
- b) Duquesa
- c) Sakuskina

DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
Apellidos:			
Nombre:	D.N.I./N.I.E	Fecha:	

15. El ingrediente principal y característico de un bizcocho ruso es:

- a) La yema de huevo
- b) La mantequilla
- c) La almendra

16. ¿Cómo se denomina a la mantequilla tostada y desuerada empleada en el bizcocho “Financier”?

- a) Mantequilla meniere
- b) Mantequilla noisette
- c) Mantequilla clarificada

17. La temperatura óptima de una masa una vez terminada de amasar es:

- a) Entre 15-18 °C
- b) Entre 22-24 °C
- c) Entre 24-28°C

18. ¿Cuál es la forma correcta de cocción de un hojaldre para milhojas?

- a) 225°C con tiro abierto
- b) 180°C con tiro abierto
- c) 200°C con tiro cerrado

19. ¿Qué punto de almíbar necesitamos para elaborar un merengue italiano?

- a) Hebra regular
- b) Hebra floja
- c) Espejuelo

20. La diferencia entre una yema fina y una yema pastelera es:

- a) El punto del almíbar
- b) La cantidad de yema
- c) La yema pastelera incluye leche

21-¿Qué es el biga?

- a) Un pan francés.
- b) Un prefermento firme.
- c) Un prefermento blando.

22-La levadura panaria pierde su actividad o vida a partir de los:

- a) 30° C
- b) 53° C
- c) 61° C

DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
Apellidos:			
Nombre:	D.N.I./N.I.E	Fecha:	

23- En la elaboración de helados grasos. ¿Cómo se denomina el proceso de reposo de la mezcla?

- a) Homogeneización.
- b) Pasteurización.
- c) Maduración.

24- El aire es un ingrediente fundamental en la elaboración de los helados.

- a) Verdadero.
- b) Falso.

25- ¿Cuál de los siguientes helados es más ligero?

- a) Sorbete de ron.
- b) Biscuit de avellanas.
- c) Helado de limón.

26- La mezcla, con la consistencia gelificada apropiada de azúcares, de pulpa o puré de una o varias frutas y de agua. Se denomina:

- a) Confitura.
- b) Jalea.
- c) Culís.

27- ¿Cuál es la unidad de medida que expresa el porcentaje de sólidos solubles en una mermelada?

- a) Grados centígrados.
- b) Grados brix.
- c) Grados baume.

28- La función de la leche en polvo en la elaboración de los helados es:

- a- Anticongelante.
- b- Edulcorante.
- c- Inhibidor de formación de hielo.

29- El equilibrado en las masas panarias lo facilita...

- a- El amasado.
- b- El boleado.
- c- El reposo.

30- En el pan precocido, la precocción se considera completa cuando la temperatura en el interior de la pieza es:

- a) 60°
- b) 80°
- c) 100°

DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
Apellidos:			
Nombre:	D.N.I./N.I.E	Fecha:	

31-¿Qué pan es inconfundible por llevar aceite de oliva?

- a- Torta de Aranda.
- b- Baguette.
- c- Bollo sevillano.

32- La pintura de chocolate para pistola está compuesto por:

- a- Cobertura de chocolate y manteca de cacao.
- b- Cobertura de chocolate y manteca de cerdo.
- c- Cobertura de chocolate y mantequilla.

33- Los colorantes para teñir chocolate deben ser:

- a- Hidrosolubles.
- b- Liposolubles.
- c- Estéres de ácidos grasos.

34- De los siguientes dulces, cual es típico de Madrid:

- a- Bartolillos.
- b- Perrunillas.
- c- Crema frita.

35- ¿Qué producto es adecuado para la óptima conservación de piezas de caramelo?

- a- Goma de guar.
- b- Glucosa.
- c- Gel de sílice.

36- ¿Qué componente de la cobertura de chocolate es considerado su columna vertebral?

- a- Cacao en polvo.
- b- Manteca de cacao.
- c- Pasta de cacao.

37-¿Cuál de estos productos se emplea en la decoración de los eclairs?

- a- Fondant.
- b- Glasa real.
- c- Merengue.

DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
Apellidos:			
Nombre:	D.N.I./N.I.E	Fecha:	

38- ¿Qué estabilizantes son utilizados en heladería?

- a) Goma arábica, pectinas.
- b) Goma guar, alginatos.
- c) Las opciones a y b son correctas.

39- La temperatura óptima del jarabe para elaborar fondant es:

- a) Entre 106 y 110° C
- b) Entre 130 y 132°C
- c) Entre 115 y 118°C

40- La crema lionesa es derivada de:

- a) Crema inglesa
- b) Crema pastelera
- c) Crema Saint honoré

41- Un praliné se compone de:

- a) Azúcar y chocolate negro
- b) Azúcar y canela
- c) Azúcar y frutos secos

42- ¿Por qué es necesario reposar la masa de hojaldre entre las vueltas?

- a) Para favorecer la elasticidad
- b) Para enfriar la grasa
- c) Para endurecer la masa

43- ¿por qué se emplea harina de fuerza en la elaboración del pan?

- a) Porque es rica en enzimas
- b) Porque es rica en gluten
- c) Porque es rica en vitaminas

44- ¿de dónde se obtiene la canela?

- a) De la corteza enrollada de un tallo
- b) De la piel de una fruta desecada
- c) De la corteza de una planta llamada canelero

45- ¿Con qué tipo de azúcar podemos obtener y caramelo sólido y transparente?

- a) Glucosa
- b) Isomalt
- c) Dextrosa

DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
Apellidos:			
Nombre:	D.N.I./N.I.E	Fecha:	

46- ¿Qué nos indica el grado de extracción de la harina?

- a) La cantidad de harina extraída de un grano de harina
- b) El porcentaje de grano de trigo que queda en la harina cernida
- c) La cantidad de salvado obtenida

47- ¿A que temperatura se obtiene el jarabe a punto de bola blanda o globo?

- a) Entre 120 y 124° C
- b) Entre 115 y 118° C
- c) Entre 120 y 122° C

48- ¿Cómo se denomina la acción de añadir vinagre a la masa de hojaldre?

- a) Engordar el hojaldre
- b) Castigar el hojaldre
- c) Acidificar el hojaldre

49- El relámpago es una pieza que se elabora con:

- a) Pasta bomba
- b) Pasta choux
- c) Pasta sableux

50- ¿Cómo se denomina a la mezcla inicial de los ingredientes de una masa?

- a) Polish
- b) Heñido
- c) Fresaje