

**Pruebas para la obtención del título de  
Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración  
SUMILLERÍA**

**Convocatoria correspondiente al curso 2021-2022**

<b>INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Complimentar los datos del aspirante antes del examen y firmar en todas las hojas que se entreguen.</li> <li>- Tener disponible el DNI en la mesa.</li> <li>- Señalar y escribir con tinta indeleble, que no sea roja, las respuestas y su desarrollo.</li> <li>- Si se ha de rectificar una respuesta, trazar un aspa o tachar con una línea horizontal. No utilizar líquido corrector (Tippex).</li> <li>- Utilizar solamente el papel facilitado por el examinador (con el sello y formato correspondiente).</li> <li>- No utilizar material de consulta (salvo aquél que se autorice expresamente).</li> <li>- Dispone de 60 minutos para la realización de este examen</li> </ul>
<b>CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Examen tipo test de 30 preguntas, con "respuesta múltiple" y/o "verdadero o falso", donde el aspirante deberá elegir la opción correcta.</li> <li>- El aspirante deberá rodear con un círculo la respuesta elegida, en caso de equivocarse hará una X y la respuesta quedará invalidada</li> <li>- Cada respuesta contestada correctamente sumará 0,33.</li> <li>- Cada respuesta contestada erróneamente restará 0,25.</li> <li>- Las preguntas no contestadas ni suman ni restan.</li> <li>- Sólo se admitirá una respuesta por pregunta; invalidando aquellas respuestas que den lugar a confusión, por lo que se entenderá errónea la respuesta.</li> </ul>

*(Resolución de 3 de diciembre de 2021 de la Dirección General de Educación Secundaria, Formación Profesional y Régimen Especial)*

<b>DATOS DEL ASPIRANTE</b>			<b>FIRMA</b>
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I. N.I.E. o Pasaporte:	Fecha:	
Código del ciclo: (1) <b>HOTS05</b>	Denominación completa del título: (1) <b>Dirección de Servicios en Restauración</b>		
Clave o código del módulo: (1) <b>0511</b>	Denominación completa del módulo profesional: (1) <b>SUMILLERÍA</b>		

(1) Consignense las denominaciones exactas y los códigos reflejados en el anexo 1.a o 1.b de las presentes instrucciones.

<b>CALIFICACIÓN</b>
*****

DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I. N.I.E. o Pasaporte:	Fecha:	

**1. Referido al periodo del envero.**

- A. Las uvas cambian bruscamente la temperatura del hollejo
- B. Se realiza gracias al aumento del nivel de ácido abscísico ligado a la cantidad de compuestos fenólicos presente en la piel del fruto.
- C. Este periodo acontece durante el 0 vegetativo
- D. Ninguna de las anteriores es correcta

**2. Evolución de la uva en la maduración**

- A. Engrosamiento de la baya, acumulación de compuestos fenólicos y aromáticos.
- B. Acumulación de azúcares.
- C. Disminución de la acidez.
- D. Todas las anteriores son correctas

**3. ¿Qué comprueban los viticultores regularmente antes de vendimiar?**

- A. Los parámetros del azúcar y de la acidez volátil
- B. El pronóstico meteorológico y los parámetros adecuados de madurez
- C. Los parámetros analíticos habituales referidos al tanino elágico.
- D. El tamaño alcanzado de la planta.

**4. ¿Qué factores afectan a la decisión de realizar la vendimia manual o mecánica?**

- A. La mano de obra disponible, el coste, el clima y la variedad de uva
- B. Únicamente la topografía.
- C. Como se plantó el viñedo, la mano de obra disponible y el coste, la topografía, el clima y la variedad de uva.
- D. Las condiciones climatológicas y como se plantó el viñedo.

**5. ¿Qué es lo que ocurre sobre el mes de marzo aproximadamente con respecto al ciclo vegetativo de la vid?**

- A. El desborre
- B. El brote
- C. El lloro
- D. La poda

DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I. N.I.E. o Pasaporte:	Fecha:	

**6. La poda se realiza para....**

- A. Eliminación exclusiva de la acumulación de zarcillos.
- B. Eliminar todas las yemas.
- C. Para controlar el número de pulgares, varas y yemas controlados o no por los consejos reguladores.
- D. Ninguna de las anteriores es correcta

**7. ¿Qué variedad de uva se utiliza para los vinos tintos de Côté d'Or?**

- A. Riesling
- B. Pinot Noir
- C. Sauvignon Blanc
- D. Cabernet Sauvignon

**8. Gamay es....**

- A. Una región de calidad para viñedos.
- B. Una región en el sur de Francia
- C. Una variedad de uva que se utiliza para hacer Beaujolais
- D. Un método para vinificación de rosados

**9. ¿Qué significa el término “Sur Lie” en la etiqueta de un Muscadet?**

- A. Vino ecológico
- B. Ha sido envejecido en roble sin envinar
- C. Es un vino dulce
- D. Se ha embotellado directo con las lías

**10. ¿Qué variedades de uvas se utilizan en la elaboración de Champagne?**

- A. Chardonnay y Muscadet
- B. Prosecco, Meunier y Pinot Noir
- C. Viogner y Sauvignon Blanc
- D. Ninguna de las anteriores es correcta

DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I. N.I.E. o Pasaporte:	Fecha:	

**11. ¿Qué ocurre durante el proceso de curado de la madera?**

- A. La madera de roble se hace flexible para trabajar las duelas.
- B. Durante este proceso los elagitaninos o taninos elágico hidrolizable son disueltos por el sol y el agua quedando un poco más suaves.
- C. El secado artificial elimina por completo los taninos elágicos procedentes de la uva acción lixiviadora del fuego.
- D. Ninguna de las anteriores es correcta.

**12. La fermentación maloláctica.....**

- A. Se transforma el ácido láctico en ácido málico
- B. Nunca se realiza en los vinos tintos.
- C. Se realiza después de la fermentación alcohólica.
- D. Se realiza solamente en el sombrero.

**13. La Maceración....**

- A. Se realiza para extraer materia colorante y tanino en los tintos.
- B. Se realiza solamente antes de la fermentación intracelular.
- C. Es una técnica de remontado.
- D. A mayor tiempo de maceración más alcohol.

**14. Fermentación Alcohólica. ....**

- A. La temperatura de fermentación en los vinos blancos debe estar alrededor de 30 °C.
- B. Las levaduras transforman el azúcar y los ácidos en alcohol y dióxido de azufre.
- C. La temperatura se debe controlar para que no baje de 35°C y se pare la fermentación.
- D. El carbónico empuja los hollejos hacia la superficie del depósito creando el sombrero.

**15. Maceración Carbónica...**

- A. Se realiza con vinos generalmente blancos.
- B. Produce vinos dulces con mucho color y tanino.
- C. Los racimos se despallan y se introducen en los depósitos saturados de carbónico.
- D. Se produce una micro fermentación en el interior del grano.

DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I. N.I.E. o Pasaporte:	Fecha:	

**16. Fermentación en Barrica....**

- A. Se realiza con vinos generalmente blancos con baja acidez.
- B. Es un proceso muy económico.
- C. Produce vinos con más volumen en boca y complejidad aromática.
- D. Proceso no valido en vinos blancos

**17. La crianza....**

- A. El tiempo de crianza en botella debe ser igual o menor que el de crianza en barro.
- B. En la fase oxidativa el vino se suaviza y redondea.
- C. Los vinos aptos para la crianza deben tener buen grado alcohólico, alta acidez e intensidad de color.
- D. En la fase reductiva el vino extrae tanino y sustancias aromáticas.

**18. ¿De qué país es la región vinícola Alto Adige?**

- A. Alemania
- B. Austria
- C. Italia
- D. ninguna de las anteriores es correcta

**19. En la operación de tostado de la madera da lugar a compuestos con caracteres aromáticos identificables en el vino, El metil-Octo-Lactona sustancia de impregnación, es uno de ellos, que también existe en la madera sin tostar ¿Cómo lo identificamos?**

- A. Sabor a roble a coco
- B. Eugenol-especiado
- C. Almendra tostada
- D. Vainilla

**20. ¿Cuál de los siguientes vinos es el vino alemán más dulce?**

- A. Trockenbeerenauslese
- B. Beerenauslese
- C. Auslese
- D. Todas las respuestas anteriores son correctas

DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I. N.I.E. o Pasaporte:	Fecha:	

**21. ¿Cómo pueden en bodega evitar la formación y precipitación de cristales de ácido tartárico en el vino?**

- A. Con la pasteurización
- B. No se puede realizar
- C. Enfriando el vino
- D. Clarificando el vino

**22. ¿Qué solución se tomó para salvar el viñedo de la plaga de la filoxera?**

- A. Injertar variedades de vitis vinífera sobre pies de vides americanas.
- B. Realizar podas en invierno.
- C. No regar el viñedo en primavera.
- D. Utilizar plaguicidas en los cultivos.

**23. Los suelos calizos producen vinos....**

- A. Elegantes y complejos.
- B. Estructurados y alcohólicos.
- C. Tánicos y minerales.
- D. Ligeros y poco elegantes.

**24. La fermentación maloláctica.**

- A. Se transforma el ácido láctico en ácido málico
- B. Se realiza en los vinos tintos.
- C. Se realiza antes de la fermentación alcohólica.
- D. Se realiza en vinos blancos.

**25. La Carta debe cumplir con las siguientes condiciones. Señala la incorrecta.**

- A. Tener una amplia oferta con todo tipo de vinos.
- B. Formato de diseño que facilite actualizaciones.
- C. Concordancia con la oferta de platos.
- D. Posibilidades de Almacenaje.

DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I. N.I.E. o Pasaporte:	Fecha:	

**26. Aspectos a tener en cuenta a la hora de elegir los vinos que compongan la carta.**

**Señala la incorrecta.**

- A. Diversidad sensorial.
- B. Representación Vinos extranjeros.
- C. Asociación de vinos y platos.
- D. Vinos que realcen la carta.

**27. ¿Cuál de los siguientes alimentos no armoniza bien con el vino?**

- A. Quesos azules.
- B. Sushi.
- C. Huevos.
- D. Pates.

**28. De los siguientes objetivos del análisis sensorial, señala el incorrecto.**

- A. Conocer sus características.
- B. Describir sus defectos y virtudes.
- C. Evaluar su calidad.
- D. Conocer la procedencia del vino.

**29. ¿Cuántos componentes aromáticos se pueden encontrar en un vino?**

- A. 250.
- B. 600
- C. 800
- D. 1000

**30. ¿Cómo se llaman los componentes que aportan color rojo a los vinos tintos?**

- A. Revesterol.
- B. Antocianos.
- C. Flavonas.
- D. Polifenoles.