

## 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: <b>HOT M01</b>	Denominación completa del título: <b>COCINA Y GASTRONOMÍA</b>
Clave o código del módulo: <b>0028</b>	Denominación completa del módulo profesional: <b>POSTRES EN RESTAURACIÓN</b>

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

CALIFICACIÓN
.....

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

### CONTENIDO DE LA PRUEBA:

- Los cuatro elementos principales de un postre son:
  - Ingrediente principal, crujiente, hiervas aromáticas y decoración
  - Ingrediente principal, guarnición o complemento, salsa y decoración
  - Bizcocho, salsa, complemento y decoración
- Para conocer el porcentaje de desperdicio y el coste real de nuestra materia prima utilizamos el documento:
  - Listado de trabajo
  - Escandallo
  - Ficha de coste
- La conservación de la harina debe hacerse:
  - Lugar seco y libre de humedad
  - Cámaras refrigeradoras
  - En la partida de trabajo
- El documento que recoge los costes de materia prima es:
  - Escandallo
  - Vale pedido
  - Relevé
- ¿Cuál es el nombre científico del Alquejénje?
  - Phoenis
  - Physalys
  - Sacharominces
- ¿Qué es un culís?
  - Una fruta tropical
  - Una salsa de frutas
  - Un semifrío
- ¿Cuál de estas frutas contiene una enzima que dificulta la gelificación?
  - Frambuesa
  - Caqui
  - Piña
- Como se denomina a la fruta carnosa a la que se le ha extraído la humedad?
  - Fruta deshidratada
  - Fruta seca
  - Fruta escarchada
- ¿A qué fruta pertenece la variedad Grani Smith?
  - Pera
  - Manzana
  - Naranja

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

10. La pasta choux es una pasta a base de claras de huevo y harina:
  - a. Verdadero
  - b. Falso
11. La elaboración que lleva harina escaldada y después se fríe dándole forma con manga y boquilla rizada es:
  - a. Churro
  - b. Sakusquina
  - c. Las dos respuestas son válidas
12. La crema catalana se compone de:
  - a. Leche, huevo, harina y azúcar
  - b. Leche, yemas, harina y azúcar
  - c. Leche, claras, harina y azúcar
13. ¿Qué temperatura no debe rebasar la crema inglesa en su proceso de elaboración?
  - a. 80º C
  - b. 90º C
  - c. 100º C
14. ¿Qué nombre recibe la crema elaborada a partir de la crema pastelera con gelatina y merengue?
  - a. Saint honoré
  - b. Diplomática
  - c. Bavarroise
15. ¿Qué porcentaje mínimo de grasa ha de tener la nata para poder ser montada?
  - a. 25%
  - b. 30%
  - c. 18%
16. El arroz con leche es un postre típico de la provincia de:
  - a. Galicia
  - b. Murcia
  - c. Asturias
17. ¿Qué técnica de cocinado se utiliza en la elaboración del flan?
  - a. Horneado con vapor
  - b. Al vapor
  - c. Horneado al Baño maría
18. Los buñuelos son una masa:
  - a. Escaldada y frita
  - b. Escaldada y horneada
  - c. Cocida al vapor
- 19.Cuál de estas elaboraciones incluye levadura panadera entre sus ingredientes:
  - a. Tortitas americanas
  - b. Crepes
  - c. Gofres
20. ¿Cómo se denomina la maquina en la que se termina el proceso de elaboración de un helado de crema?
  - a. Sorbetera
  - b. Heladora
  - c. Mantecadora
21. ¿Cuál es el azúcar extraído por el calentamiento de agua, bicarbonato y sacarosa?
  - a. Glucosa
  - b. Sacarosa atomizada
  - c. Azúcar invertido

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

22. ¿Qué función realiza la lecitina de soja en los helados?
  - a. Estabilizante
  - b. Emulsionante
  - c. Saborizante
23. ¿Cuál de estos ingredientes es indispensable en un helado?
  - a. Azúcar
  - b. Leche
  - c. Aire
24. En qué consiste la maduración de los helados?
  - a. Utilizar frutas maduras
  - b. Mantenerlos hechos al menos dos días antes de consumirlos
  - c. Mantener la mezcla alrededor de 12 horas antes de su helado
25. El Parfait es:
  - a. Un soufflé helado
  - b. Un helado en molde
  - c. Un sorbete
26. ¿Cómo se denomina la mezcla de yemas y almíbar emulsionada?
  - a. Pasta bomba
  - b. Pasta sableux
  - c. Sabayón
27. El merengue elaborado con claras y almíbar se denomina:
  - a. Merengue suizo
  - b. Merengue cocido
  - c. Merengue italiano
28. Para el montado de la crema chantillí es necesario que la preparación esté caliente
  - a. Verdadero
  - b. Falso
29. Un semifrío es una mousse a base de crema pastelera
  - a. Verdadero
  - b. Falso
30. ¿de qué Comunidad Autónoma es un postre típico el Frixuelo?
  - a. Andalucía
  - b. País vasco
  - c. Aragón
31. El mató es un queso de cabra que se elabora en:
  - a. Aragón
  - b. Cataluña
  - c. Navarra
32. La quesada se elabora con:
  - a. Leche, mantequilla y almidón
  - b. Bizcochos con mantequilla
  - c. Cuajo natural y leche fresca
33. Los Paparajotes murcianos se elaboran con hojas de que árbol:
  - a. Limonero
  - b. Naranja
  - c. Peral
34. La ensaimada se elabora con harina, agua y mantequilla y levadura
  - a. Verdadero
  - b. Falso

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

35. El ingrediente característico del Panellet es:
  - a. La avellana
  - b. El piñón
  - c. El cacahute
36. ¿Cuál de estos postres es originario de Alemania?
  - a. Tarta Sacher
  - b. Lamingtons
  - c. Strudel
37. El agar-agar es un gelificante y espesante
  - a. Verdadero
  - b. Falso
38. La diferencia entre un helado y un sorbete es:
  - a. La cantidad de agua en la elaboración
  - b. La densidad del jarabe
  - c. Ambas respuestas son válidas
39. ¿Qué nombre recibe la mezcla de avellana molida y chocolate con leche?
  - a. Gianduja
  - b. Praliné
  - c. Ambas repuestas son válidas
40. Para elaborar un pudding necesitamos:
  - a. Crema inglesa
  - b. Crema de flan
  - c. Crema chantillí
41. La leche en polvo se utiliza en heladería por:
  - a. Una mejor dosificación
  - b. Su contenido en grasa
  - c. No contiene lactosa
42. ¿Qué es un bartolillo?
  - a. Una masa frita
  - b. Una masa frita rellena
  - c. Una masa escaldada
43. ¿Cómo se denomina la elaboración compuesta de crema inglesa a la que se añade gelatina y nata semi montada?
  - a. Sabayón
  - b. Bavarroise
  - c. Minardis
44. ¿Qué documento interno se emplea para la retirada de materias primas entre los diferentes departamentos, para realizar la retirada de género?
  - a. Propuesta de pedido
  - b. Escandallo
  - c. Vale de pedido
45. ¿Qué gas contienen las cargas del sifón ISI para la elaboración de espumas?
  - a. Oxido nitroso
  - b. Nitrógeno líquido
  - c. Nitrógeno amónico
46. El azúcar a punto de bola saturado se denomina:
  - a. Glucosa
  - b. Fondant
  - c. Pasta de azúcar

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

47. En qué consiste el atemperado del chocolate?
  - a. En obtener microcristales de grasa perfectamente diluidos en la mezcla
  - b. En fundir el chocolate a 45°C
  - c. En estabilizar la mezcla de grasas contenidas en el mismo
48. La temperatura de fundido de un chocolate de cobertura negra es:
  - a. Entre 30 y 35° C
  - b. Entre 35 y 40° C
  - c. Entre 45 y 50° C
49. ¿Cómo se denomina la técnica que consiste en transformar las elaboraciones de un postre disponiéndolas de una forma diferente?
  - a. Trampantojo
  - b. Deconstrucción
  - c. Modernización
50. ¿De qué ciudad es originaria la tarta Sacher?
  - a. Viena
  - b. Frankfurt
  - c. Londres