

## Pruebas para la obtención de títulos de Técnico y Técnico Superior

### Convocatoria correspondiente al curso 2023-24

(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>0026</b>	Denominación completa del modulo profesional: <b>PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA</b>

INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Cumplimentar los datos</b> del aspirante antes del examen y firmar en todas las hojas que se entreguen.</li> <li>• Tener disponible el <b>DNI o documento identificativo equivalente en la mesa.</b></li> <li>• No se permiten teléfonos móviles ni otros dispositivos durante la prueba</li> <li>• <b>Rellenar el cuadro situado al final del documento con la letra mayúscula correcta correspondiente a cada pregunta.</b></li> <li>• <b>No se corregirá ninguna pregunta que no esté contestada en dicho cuadro de forma clara. Escribir con tinta indeleble, que no sea roja.</b></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 <b>duración de la prueba es de una hora.</b></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:**

- ¿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) Pasta brisa

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 noisettte
- 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 de estos cereales no contiene gluten?

- a) Emmer
- b) Sarraceno
- c) Espelta

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 y el empleo de clara de huevo
- 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) 30º C
- b) 53º C
- c) 61º 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) 60º
- b) 80º
- c) 100º

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, clara de huevo.
- c) Las opciones a y b son correctas.

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

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

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 124 y 130º C
- b) Entre 115 y 118º C
- c) Entre 120 y 122º 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



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

Número Pregunta	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Respuesta																				
Número Pregunta	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
Respuesta																				
Número Pregunta	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50										
Respuesta																				

Respuestas acertadas:

Respuestas fallidas:

---