

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: HOT M01	Denominación completa del título: COCINA Y GASTRONOMÍA
Clave o código del módulo: 0028	Denominación completa del módulo profesional: POSTRES EN RESTAURACIÓN

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 • Rellenar el cuadro situado al final del documento con la letra mayúscula correcta correspondiente a cada pregunta. • No se corregirá ninguna pregunta que no esté contestada en dicho cuadro de forma clara. 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
<p>.....</p>

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

CONTENIDO DE LA PRUEBA:

- ¿Como se denomina al documento donde recogemos la elaboración, ingredientes y pasos a seguir de un postre, especificando el número de raciones que se obtienen y su montaje?
 - Ficha de receta
 - Ficha técnica
 - Relevé
- 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 a base de frutas
- ¿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

10. La pasta choux es una pasta a base de claras de huevo y harina:

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

- 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. Bavaroise
 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

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

- 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
- 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 Perfait 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 mouse 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:

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

- 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. Naranjo
 - c. Peral
34. La ensaimada se elabora con harina, agua y mantequilla
- a. Verdadero
 - b. Falso
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?

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

- a. Una masa frita
 - b. Una masa horneada
 - 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. Bavaroise
 - 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
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

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: