

Pruebas para la obtención de títulos de Técnico y Técnico Superior

MODELO PARA LA ELABORACIÓN DE LAS PRUEBAS

Convocatoria correspondiente al curso 2024-2025

(Resolución de 19 de diciembre de 2024 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:	Denominación completa del título:
HOTS04	TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE COCINA.
Clave o código del módulo:	Denominación completa del módulo profesional:
0046	ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA EN COCINA.

INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA FASE B
<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 - Utilizar solamente el papel facilitado por el examinador (con el sello y formato correspondiente). - La duración de la prueba es de dos horas.
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN
<p>Indíquese:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se valorarán las destrezas, organización y conocimientos en el desarrollo de la prueba propuesta, así como el mantenimiento de las normas de seguridad e higiene y empleo adecuado del material y maquinaria. - Dicha prueba tiene un valor del 40% de la nota final.

CALIFICACIÓN
<p>.....</p>



**Comunidad
de Madrid**



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

CONTENIDO DE LA PRUEBA:

1. ELABORAR UNA TARTA MASCOTA PARA SEIS RACIONES.
 - A. REALIZACIÓN LA FICHA RECETA BÁSICA.
 - B. REALIZA EL VALE DE PEDIDO.



Comunidad
de Madrid



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

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN PRUEBA PRÁCTICA PRUEBAS LIBRES		
Uniformidad	0.25	
Organización y Limpieza	0.25	
Uso correcto de Material	0.5	
Técnica aplicada	0.5	
Ficha receta	0.5	
Vale de pedido	0.5	
Elaboración del bizcocho	0.5	
Elaboración de la crema de mantequilla	2	
Tostado de la almendra fileteada	0.5	
Montaje de la tarta	2	
Decoración de la tarta	2	
Presentación del Resultado	0.5	
TOTAL		

Pruebas para la obtención de títulos de Técnico y Técnico Superior

Convocatoria correspondiente al curso 2024-2025

(Resolución de 19 de diciembre de 2024 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: HOTS04	Denominación completa del título: TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE COCINA		
Clave o código del módulo: 08	Denominación completa del módulo profesional: ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA EN COCINA		

INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA
<ul style="list-style-type: none">Tener disponible el DNI, NIE o PASAPORTE Original. No admitiendo fotocopia del mismo.Cumplimentar los datos personales antes del examen y firmar en todas las hojas que se entreguen.Señalar con tinta indeleble, que no sea roja, las respuestas y su desarrollo. (No utilizar tipex corrector).Utilizar solamente el papel facilitado por el examinador (con el sello y formato correspondiente). <p>No utilizar material de consulta.</p>
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN
<ul style="list-style-type: none">Esta prueba consiste en 40 preguntas tipo test.Para poder superar la prueba será necesario alcanzar una puntuación igual o superior a 5.Esta prueba tendrá una duración de 1:00 hora.El aspirante deberá elegir la opción correcta de entre las posibles alternativas.El aspirante deberá rodear con un círculo la respuesta elegida, si tuviese que corregir deberá tachar con un aspa, de forma clara, la respuesta errónea y rodear nuevamente con un círculo la correcta.Sólo se admitirá una corrección por pregunta; invalidando aquéllas respuestas que den lugar a confusión, por lo que se entenderá errónea la respuesta.Cada respuesta correcta sumará 0,25 puntos.Cada respuesta errónea restará 0.07 puntos.Las preguntas no contestadas no penalizan.Una vez comenzada la prueba no se admitirá la entrada a la misma.Para poder realizar la prueba de carácter práctico es necesario superar la prueba teórica.



Comunidad
de Madrid



CALIFICACIÓN
.....

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

CONTENIDO DE LA PRUEBA:

1. La batidora amasadora se utiliza para:

- a) Batir y mezclar.
- b) Batir, mezclar y amasar.
- c) Mantecar.
- d) Batir y amasar.

2. Como se les llama a los manteles de silicona que se colocan en las latas de pastelería como base antiadherente:

- a) Lengüeta.
- b) Silpat.
- c) Peine.
- d) Papel de horno.

3. La grasa que se emplea para elaborar hojaldre es:

- a) Mantequilla.
- b) Margarina.
- c) Manteca de cerdo.
- d) Las tres anteriores se pueden utilizar.

4. Que harina tiene entre un 10 y un 11,5% de gluten:

- a) Harina floja
- b) Harina planificable.
- c) Harina de fuerza.
- d) Harina de media fuerza.

5. Cuando hablamos de “Tenacidad” en una masa de pan nos referimos a:

- a) La capacidad que tiene una masa para estirarse sin retraerse.
- b) La cantidad de proteína que tiene la harina.
- c) Si la harina está equilibrada.
- d) La resistencia de la masa a ser estirada.

6. Los edulcorantes intensivos tienen más poder edulcorante que la sacarosa y se utiliza para sustituir la sacarosa de las elaboraciones y así obtener productos tolerados para diabéticos. ¿Cuál no es considerado edulcorante intensivo?
- a) Aspartamo.
 - b) Sacarina.
 - c) Xilitol.
 - d) Ciclamato.
7. A quien corresponde la siguiente definición: solución acuosa incolora y cristalina que se obtiene de la hidrólisis enzimática de almidones o féculas:
- a) Azúcar invertido.
 - b) Isomalt.
 - c) Jarabe de glucosa.
 - d) Azúcar muscovado.
8. La temperatura óptima de fermentación de la levadura está entre:
- a) 25 – 28º C.
 - b) 28 – 38º C.
 - c) 38 – 40º C.
 - d) 40 – 45º C.
9. La nata que tiene un contenido en grasa entre el 30 y el 49% se la clasifica como:
- a) Doble nata.
 - b) Nata ligera.
 - c) Nata.
 - d) Nata de montar.
10. El punto de fusión de la manteca de cacao está entre:
- a) 45 y 48º C.
 - b) 33 y 36º C.
 - c) 25 y 29º C.
 - d) 28 y 30º C.
11. En el proceso de elaboración del chocolate se añade lecitina como:
- a) Aromatizante.
 - b) Emulgente.
 - c) Saborizante.
 - d) Conservante.

- 12. La calidad panadera de la harina viene dada por unos parámetros obtenidos al someter a las harinas al alveógrafo. Cuál de las siguientes siglas corresponde a la fuerza de la harina:**
- a) P.
 - b) L.
 - c) W.
 - d) A.
- 13. Que grasa se obtiene por su hidrogenación total o parcial:**
- a) Mantequilla.
 - b) Margarina.
 - c) Manteca de cerdo.
 - d) Manteca de cacao.
- 14. Que es el physalis:**
- a) Un fruto seco.
 - b) Un fruto fresco.
 - c) Un tipo de cacao.
 - d) Un tipo de azúcar.
- 15. La leche pasteurizada se debe conservar en refrigeración:**
- a) 72 horas.
 - b) 1 año.
 - c) 6 meses.
 - d) 24 horas.
- 16. En el mercado se comercializa el “Mix”, un producto a base de grasas vegetales con los que se consiguen emulsiones similares a las:**
- a) Del aceite de oliva.
 - b) De la mantequilla.
 - c) De la nata.
 - d) Del aceite de girasol.
- 17. De donde se obtiene la pectina:**
- a) De la miel.
 - b) De la leche.
 - c) De las frutas.
 - d) De las algas.

18. La matalauva o matalahúga también se la llama:

- a) Nuez moscada.
- b) Anís.
- c) Sésamo.
- d) Lino.

19. Los frutos secos se caracterizan por:

- a) Su alto contenido en grasa y bajo contenido de agua.
- b) Su bajo contenido en grasa y bajo contenido de agua.
- c) Su alto contenido en grasa y alto contenido en agua.
- d) Su bajo contenido en grasa y alto contenido en agua.

20. La capuchina es:

- a) Un bizcocho pesado.
- b) Un bizcocho tipo magdalena.
- c) Un bizcocho cocido al vapor.
- d) Un bizcocho ligero.

21. Para elaborar la pasta de cigarrillos se necesitan los siguientes ingredientes:

- a) Mantequilla, azúcar glass y harina a partes iguales.
- b) Mantequilla, azúcar glass, claras y harina a partes iguales.
- c) Mantequilla, azúcar, yemas y harina a partes iguales.
- d) Mantequilla, azúcar, huevos y harina a partes iguales.

22. Los sobaos pasiegos es uno de los productos más representativos de:

- a) Galicia.
- b) País Vasco.
- c) Cataluña.
- d) Cantabria.

23. Que textura tiene un crumble:



**Comunidad
de Madrid**



- a) Esponjoso.
- b) Cremoso.
- c) Pastoso.
- d) Arenoso.

24. Que son los músicos:

- a) Un petit four elaborado con cobertura de chocolate y distintos frutos secos.
- b) Un mini bizcocho de chocolate.
- c) Un bocadito de pasta choux.
- d) Un tipo de galleta.

25. A quien corresponde la siguiente definición: pasta formada por finísimas capas superpuestas de masa y grasa, que al cocerse toman un volumen considerable y una textura crujiente:

- a) Hojaldre.
- b) Pasta quebrada.
- c) Pasta choux.
- d) Pasta de tulipa.

26. Que hojaldre se realiza con la grasa por fuera:

- a) El hojaldre francés.
- b) El hojaldre rápido.
- c) El hojaldre invertido.
- d) Ningún hojaldre se realiza con la grasa por fuera.

27. Los huesos de San expedito son:

- a) Una pieza de hojaldre.
- b) Una masa escaldada.
- c) Una masa horneada.
- d) Una masa frita.

28. Que pieza se considera una masa de bollería hojaldrada:

- a) Caracola.
- b) Pepito.
- c) Bamba.
- d) Suizo.

29. Que pieza de bollería se le da la forma alargada y ligeramente ovalada, se le hace una incisión

a lo largo, se pinta de huevo y se espolvorea con azúcar antes del horneado:

- a) Tortel.
- b) Danesa.
- c) Trenza.
- d) Suizo.

30. Cuál de las siguientes elaboraciones incorpora tradicionalmente manteca en su elaboración para conferirle un sabor especial:

- a) Croissant.
- b) Ensaimada.
- c) Brioche.
- d) Roscón de reyes.

31. Que pieza de bollería se pone boca abajo, atravesada por un pincho y colgada hasta que se enfría:

- a) Torta de calabaza.
- b) Stollen.
- c) Panettone.
- d) Plum cake.

32. Que merengue se hace añadiendo sobre las claras montadas almíbar a chorro fino:

- a) Merengue francés.
- b) Merengue 2 x 3.
- c) Merengue suizo.
- d) Merengue italiano.

33. Que es el toffee:

- a) Una salsa de caramelo.
- b) Una salsa de caramelo y nata.
- c) Una salsa de yemas montadas con azúcar y vino.
- d) Una salsa de fruta con frutos

34. Como se llama la tarta que lleva capas de bizcocho Joconde, ganache y crema de café:

- a) Tarta Ópera.
- b) Tarta San Marcos.
- c) Tarta de moka.
- d) Tarta Selva Negra.

35. Que ingrediente no lleva el tiramisú:

- a) Almíbar de café.

- b) Licor de cereza.
- c) Bizcocho de soletilla.
- d) Queso mascarpone.

36. La tarta elaborada con crema de mantequilla, bizcocho y almendra fileteada se llama:

- a) Tarta Santiago.
- b) Tarta de almendra.
- c) Tarta Mascota.
- d) Tarta Sácher.

37. El Pan de Calatrava es:

- a) Un tipo de pan.
- b) Un postre de los denominados de leche.
- c) Un postre de los denominados de fritos o de sartén.
- d) Un postre de los denominados de frutas.

38. El overrum es:

- a) La cantidad de grasa que debe llevar el helado para que resulte cremoso.
- b) Es la mezcla de los ingredientes que forman el helado.
- c) Es la cantidad de aire incorporado durante el batido que afecta al volumen y consistencia del helado.
- d) Es la escala para medir la densidad y cristalización del helado

39. A que fase de la elaboración del helado nos referimos con la definición: dejar reposar el mix a temperatura y tiempo adecuados con una agitación lenta con el fin de permitir a las sustancias gelificadoras completar su acción, entre otras cosas:

- a) Pasteurización.
- b) Maduración.
- c) Mantecación.
- d) Agitación.

40. La tortilla Alaska se elabora con:

- a) Bizcocho, mousse y chantilly.
- b) Claras montadas y ganache.
- c) Bizcocho, helado y merengue.
- d) Helado, nata montada y praliné.

