

**PRUEBAS PARA LA OBTENCIÓN DE TÍTULOS DE TÉCNICO Y TÉCNICO SUPERIOR**  
**Convocatoria correspondiente al curso académico 2023-2024**

(RESOLUCIÓN de 29 de diciembre de 2023, de la Dirección General de Educación Secundaria, Formación Profesional y Régimen Especial, por la que se convocan, en el curso 2023-2024, las pruebas para la obtención de los títulos de Técnico y Técnico Superior de Formación Profesional.)

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

Código del ciclo: <b>HOTS05</b>	Denominación completa del ciclo formativo: <b>Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración</b>
Clave del módulo: <b>0511</b>	Denominación completa del módulo profesional: <b>Sumillería</b>

**INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA**

- Mantener el documento de identificación en lugar visible durante la realización del ejercicio
- No está permitido el uso de calculadoras programables, teléfonos móviles o cualquier otro dispositivo de telecomunicación.
- Las preguntas y ejercicios se resolverán utilizando bolígrafo azul o negro.
- Todas las respuestas deberán ser contestadas en la hoja habilitada para ello al final de la prueba.
- Cuide la presentación y escriba la respuesta o el proceso de forma ordenada y con grafía clara
- En los cálculos se redondeará siempre a dos decimales al alza a partir de 5 o más en el tercer decimal.

**CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN**

- La valoración de la prueba es entre 0 y 10.
- Se valorará la comprensión de las cuestiones planteadas, así como la buena presentación.
- Cada pregunta tiene el mismo valor (2,5 puntos).

**CALIFICACIÓN**

.....



CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN  
E INVESTIGACIÓN

**Comunidad de Madrid**



**IES HOTEL ESCUELA**  
DE LA COMUNIDAD DE MADRID

CENTRO EDUCATIVO: <b>IES Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid</b>		LOCALIDAD: <b>Madrid</b>
Código del ciclo: <b>HOTS05</b>	Denominación completa del ciclo formativo: <b>Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración</b>	
Clave del módulo: <b>0511</b>	Denominación completa del módulo profesional: <b>Sumillería</b>	

### CONTENIDO DE LA PRUEBA:

1. Define “maceración carbónica”.
2. DOP Ribera del Guadiana: enumera al menos 10 uvas blancas autorizadas y 10 uvas tintas autorizada. Define brevemente los tipos de vino que se elaboran con algunas de sus características.
3. Vinos de Nueva Zelanda: características, variedades y regiones.
4. Los vinos generosos: características, elaboración y tipos.