

PRUEBAS PARA LA OBTENCIÓN DE TÍTULOS DE TÉCNICO Y TÉCNICO SUPERIOR
Convocatoria correspondiente al curso académico 2022-2023

(Resolución de 13 de diciembre de 2022 de la Dirección General de Educación Secundaria, Formación Profesional y Régimen Especial)

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

Código del ciclo: HOTS05	Denominación completa del ciclo formativo: Técnico Superior en Servicios de Restauración
Clave del módulo:	Denominación completa del módulo profesional: SUMILLERIA

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
- Es necesario tener al menos una puntuación de 5 puntos para poder realizar la prueba práctica
- Una vez comenzado el examen no se permitirá la entrada al aula de ningún candidato.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN

- La valoración de la prueba es entre 0 y 10.
- El tiempo máximo de realización de la prueba será de 1,50 hora.
 - El ejercicio tipo test se compone de 20 preguntas:
Cada respuesta contestada correctamente sumará 0,10. Cada respuesta contestada erróneamente restará 0,05. Las preguntas no contestadas ni sumarán ni restarán.
 - 60 preguntas cortas que se califican con puntuación 0,13 cada pregunta contestada correctamente, las preguntas incompletas o erróneas tienen calificación de 0.
- Sólo se admitirá una respuesta por pregunta; invalidando aquellas respuestas que den lugar a confusión, por lo que se entenderá errónea la respuesta.

CALIFICACIÓN



CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN
E INVESTIGACIÓN

Comunidad de Madrid

PRUEBAS PARA LA OBTENCIÓN DE TÍTULOS DE TÉCNICO Y TÉCNICO SUPERIOR
Convocatoria correspondiente al curso académico 2022-2023

(Resolución de 13 de diciembre de 2022 de la Dirección General de Educación Secundaria, Formación Profesional y Régimen Especial)

DATOS DEL ASPIRANTE	FIRMA
APELLIDOS:	

HOJA DE RESPUESTAS

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	



Comunidad de Madrid

12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	



Comunidad de Madrid

25	
26	
27	
28	
29	
30	
31	
32	
33	
34	
35	
36	
37	



Comunidad de Madrid

38	
39	
40	
41	
42	
43	
44	
45	
46	
47	
48	
49	
50	



Comunidad de Madrid

51	
52	
53	
54	
55	
56	
57	
58	
59	
60	

1		6		11		16	
2		7		12		17	
3		8		13		18	
4		9		14		19	
5		10		15		20	



19 MAYO 2023	PRUEBAS LIBRES Convocatoria correspondiente 2022-2023	HOTS05
	SUMILLERIA	0512

Cada pregunta puntúa 0,13 y no descuenta si se responde erróneamente.

- 1- Enumera las partes aéreas de la vid
- 2- La VID es un arbusto, enumera sus partes.
- 3- ¿Cómo se llama la parte que sustenta la planta y realiza la absorción de humedad y sales minerales?
- 4- ¿Qué partes son el vehículo de transmisión por la que circula el agua y las sales minerales?
- 5- Cómo se denomina la constitución leñosa y presentan sucesión de nudos y entrenudos
- 6- ¿Cuáles son las partes en que se compone el grano?
- 7- Dónde residen las sustancias aromáticas de la uva
- 8- ¿Cómo se llama la sustancia que se encuentra sobre la piel se encuentra y que es de consistencia cerosa a la cual se adhieren las levaduras?
- 9- Cuando el calor se hace notar la savia se pone en movimiento, a esto se le denomina:
- 10- Como se denomina el cambio que tiene la uva cuando empieza a madurar
- 11- Indica los 5 cambios que tiene la uva cuando madura
- 12- Cómo se denomina la constitución leñosa y presentan sucesión de nudos y entrenudos
- 13- Quienes introdujeron el cultivo de la vid en Península Ibérica



Comunidad de Madrid

14- Gracias al comercio algunas regiones vinícolas adquieren renombre, con vinos fortificados. Indica tres regiones:

15- Indica los cinco tipos de vino según contenido de azúcar y cuál es su contenido por litro:

16- Cuales son los tiempos mínimos de crianza según D.O.Ca Rioja para vinos tintos de reserva:

17- Enumera los dos factores ambientales

18- Qué se tiene en cuenta a la hora de elegir una variedad a cultivar y el tipo de plantación

19- Qué factor es determinante en el ciclo vegetativo de la planta, sobre todo para elegir variedad de ciclo corto o largo

20- Entre qué paralelos del hemisferio norte se cultiva la viña.

21- Qué dos aspectos suceden en la uva con climas fríos

22- Qué es TCA

23- El exceso de agua puede producir dos enfermedades muy dañinas a la uva, ¿cómo se denominan?

24- Qué suelos son mejores para las zonas con escasa pluviometría

25- Indica las cuatro fases del ciclo vegetativo

26-Cuál es la capacidad de las botellas Magnum

27- De donde es la variedad Moristel

28- Cual es el nombre popular de la uva Alicante

29- Cual es la variedad tinta más noble en España y que actualmente ocupa más cultivo.



30- Qué vinos produce la uva Syrah:

31- Con qué uvas se elabora tradicionalmente el cava

32- Qué es el tiraje en un vino

33- Qué ácido es fundamental para el equilibrio y calidad gustativa de los vinos, pero a bajas Tª se combinan con el potasio o calcio y forman cristales.

34- Qué es el glicerol y qué le aporta a los vinos

35- Qué son los antocianos y las flavonas

36- En una cata descriptiva que cinco características valoras de un vino en la fase visual.

37- Indica las D.O.P que se ubican en la Comunidad Autónoma de Andalucía

38- En qué Comunidad Autónoma se ubica Campo de Borja

39- Qué son las sobre tablas

40- Qué es un Tawny

41- Capacidad de una barrica bordelesa

42- Cual es la característica más importante en relación a su uva de los vinos Sauternes

43- Cual es el ácido más abundante en una uva poco madura

44- Después del agua cual es el elemento más abundante que tiene el vino

45- Qué vinos son una referencia de la zona de Ronda en la zona dentro de la D.O Málaga-Sierra de Málaga

46- Las tres variedades más cultivadas en la D.O Rueda son:

47- Cómo son los suelos de la D.O Toro (en su mayoría)



48- Qué D.O gallega elabora vinos tintos en su mayoría.

49-Cuál es la D.O más importante en términos de Ha de la isla de Tenerife.

50- Cuanto tiempo debe permanece en fase de rima (en contacto con lías)
un Cava reserva

51- Qué variedades de uva con un área de cultivo del 12% es la segunda en
importancia en ña D.O.Ca Rioja

52-Los vinos de que variedad son los más destacados de la Côte de Nuits

53-Con qué variedad se elaboran los Champagne Blanc de Noir

54-Con qué variedad de uva se elaboran los famosos Piamonte, Barolo y
Barbaresco

55-Cuál es la temperatura ideal de la bodega donde se guardan y se
conservan los vinos

56- Define de forma sencilla que es la armonía en los vinos

57- Indica la Tª de servicio de los vinos Finos y Manzanillas

58- Indica la Tª de servicio de los vinos Espumosos

59- Indica la Tª de servicio de los vinos Dulces Naturales

60- Indica la Tª de servicio de los vinos Espumosos



- 1) La filoxera invadió el viñedo en el año:
 - a) 1870
 - b) 1872
 - c) 1874
 - d) 1876
- 2) Para alcanzar su completa madurez, la uva necesita recibir entre...
 - a) ... 1000 y 1200 horas de luz solar
 - b) ... 1200 y 1400 horas de luz solar
 - c) ... 1400 y 1800 horas de luz solar
 - d) ... 1200 y 1800 horas de luz solar
- 3) La viticultura que tiene en cuenta el calendario astral es:
 - a) La viticultura de precisión
 - b) La viticultura biodinámica
 - c) La viticultura integrada
 - d) La viticultura ecológica o biológica
- 4) Los flavolones son...
 - a) ... la materia colorante de las uvas tintas
 - b) ... la materia colorante de las uvas blancas y tintas
 - c) ... los compuestos aromáticos de las uvas
 - d) ...el conjunto de los ácidos
- 5) En materia de fermentación, se llama sembrar a ...
 - a) ...el hecho de repartir los escobajos bajo forma de compost en el campo para abonar la vid
 - b) ... realizar un coupage con distintas variedades de uva
 - c) ...añadir elementos aromáticos a un mosto de uva
 - d) ... añadir levaduras liofilizadas (LSA) a un mosto
- 6) Las levaduras que se utilizan más a menudo en la fermentación de mostos se llaman...
 - a) ...Saccharomyces cerevisiae
 - b) ... Saccharomyces bayanu
 - c) ... Saccharomyces beticus
 - d) ... Saccharomyces moltuliensis
- 7) Los remontados sólo se utilizan en la vinificación de
 - a) ...vinos blancos
 - b) ...vinos rosados



Comunidad de Madrid

- c) ...vinos tintos
 - d) ... vinos espumosos
- 8) La IGP Valle del Cinca pertenece a la comunidad autónoma de :
- a) La Rioja
 - b) Aragón
 - c) Canarias
 - d) Extremadura
- 9) Aylés, Arinzano, Otazu e Irache son:
- a) Denominaciones de origen protegidas
 - b) Denominaciones de origen calificadas
 - c) Indicaciones geográficas protegidas
 - d) Denominacione de origen protegidas vino de pago
- 10) Los VORS...
- a) Tienen más de veinte años de envejecimiento
 - b) Tienen más de 10 años de envejecimiento
 - c) Tienen más de 30 años de envejecimiento
 - d) Tienen más de 5 años de envejecimiento
- 11) La denominación de origen más extendida del mundo es....
- a) ...Rioja
 - b) ...Ribera del Duero
 - c) ...La Mancha
 - d) ...Jerez
- 12) Se le atribuye la procedencia de la variedad de uva bobal_
- a) Métrida
 - b) Manchuela
 - c) Mondéjar
 - d) Ribera del Júcar
- 13) La variedad de uva pinor gris se llama también...
- a) Rieslaner
 - b) Tokay
 - c) Sylvaner
 - d) Kerner
- 14) Al vino procedente de uvas congeladas natural o artificialmente se le llama...
- a) ..."vi de gel"
 - b) ..."eiswein"



- c) ..."ice wine"
 - d) ...todas son correctas
- 15) El vermú que se elabora en Marseillan, cerca de la ciudad de Sète, se llama...
- a) Rivesaltes
 - b) Frontignan
 - c) Carpano
 - d) Noilly
- 16) En la subzona de Saint-Emilion y Pomerol, la variedad de uva que entra mayoritariamente en la elaboración de los vinos tintos es la ...
- a) Petit verdot
 - b) Syrah
 - c) Cabernet franc
 - d) Merlot
- 17) El prosecco es un vino espumoso, la mayoría de ellos son elaborados ...
- a) mediante el método tradicional
 - b) mediante el sistema Charmat
 - c) mediante el método ancestral
 - d) mediante inyección de anhídrido carbónico
- 18) El vino naturalmente dulce producido en Sicilia se llama...
- a) Lacryma christi del vesuvio
 - b) Madeira
 - c) Moscato
 - d) Marsala
- 19) Entre los maridajes relacionados con el color del vino, es cierto que:
- a) Un vino blanco combina muy bien con la carne roja
 - b) Un vino rosado combina muy bien con un gazpacho manchego
 - c) Un vino tinto joven combina muy bien con pescados azules
 - d) Un vino tinto de crianza combina muy bien con una pechuga de pollo a la plancha
- 20) ¿Cómo se denomina a los tapones de corcho en los que sus fisuras han sido cubiertas con una pasta de polvo de corcho?
- a) Aglomerados
 - b) Colmatados
 - c) Parafinados
 - d) Naturales