

Pruebas para la obtención de títulos de Técnico y Técnico Superior

Convocatoria correspondiente al curso 2025-2026

(Resolución de 12 de diciembre de 2025 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: 0498	Denominación completa del módulo profesional: ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA EN COCINA		

INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA
- 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). - No utilizar material de consulta.
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN
- 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.

CALIFICACIÓN
.....

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

CONTENIDO DE LA PRUEBA:

1. ¿Con qué accesorios cuenta una batidora-amasadora?

- a) La varilla batidora, la pala y el gancho.
- b) La varilla batidora, espátula y gancho.
- c) La varilla batidora, cuerna y gancho.

2. ¿Para qué tipo de elaboraciones se utiliza el tiro abierto y para cuales el cerrado?

- a) Solo se utiliza abierto para bajar de temperatura el horno rápidamente y cerrado para aumentar la temperatura.
- b) Se utiliza abierto para dar un golpe con vapor de agua y cerrado para quitarle el exceso de vapor.
- c) Se utiliza cerrado para piezas que deben subir y abierto para piezas que deben secar.

3. ¿Cómo se les llama a los manteles de silicona que se colocan en las latas de pastelería como base antiadherente?

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

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

- a) Mantequilla.
- b) Margarina.
- c) Las dos anteriores se pueden utilizar.

5. ¿Qué harina tiene entre un 10 y un 11,5% de gluten?

- a) Harina floja
- b) Harina panificable.
- c) Harina de fuerza.

6. ¿Qué porcentaje de agua tiene en su elaboración un pan de masa dura con respecto a la harina?
- a) 70%.
 - b) 55%
 - c) 60%
7. 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
8. 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.
9. La temperatura óptima de fermentación de la levadura está entre:
- a) 25 – 28° C.
 - b) 28 – 38° C.
 - c) 38 – 40° C.
10. 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 de montar.
11. Grados centígrados del almíbar de bola dura:
- a) 104 -105 °C.
 - b) 122 - 124 °C.
 - c) 140 - 155 ° C.
12. ¿Qué indica el grado de extracción de la harina?
- a) La humedad que tiene en porcentaje por kilo de trigo.
 - b) El porcentaje de grano de trigo que queda en la harina ya cernida.
 - c) La capacidad en porcentaje de aglutinarse.

13. 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 tenacidad de la harina?

- a) P.
- b) L.
- c) W.

14. Que grasa se obtiene por su hidrogenación total o parcial:

- a) Margarina.
- b) Manteca de cerdo.
- c) Manteca de cacao.

15. Que es el physalis:

- a) Un fruto seco.
- b) Un fruto fresco.
- c) Un tipo de azúcar.

16. ¿Cómo se utiliza el Agar agar en polvo?

- a) Se disuelve en un líquido frío y se lleva a los 80°C.
- b) Se disuelve en un líquido frío y se utiliza directamente.
- c) Se disuelve en un líquido caliente y espesa inmediatamente.

17. 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.

18. De donde se obtiene la pectina:

- a) De la miel.
- b) De la leche.
- c) De las frutas

19. La matalauva o matalahúga también se la llama:

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

20. ¿Con qué tipo de pasta se elaboran los relámpagos?

- a) Pasta choux
- b) Pasta flora.
- c) Pasta sableux.

21. La capuchina es:

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

22. 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.

23. ¿Con qué tipo de masa están elaboradas las rosquillas de Alcalá?

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

24. ¿Qué textura tiene un crumble?

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

25. ¿Qué 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.

26. ¿A qué elaboración corresponde la siguiente definición? “Bizcocho pesado con un ligero sabor a tostado que viene dado por la mantequilla noisette”

- a) Financier.
- b) Florentinas.
- c) Músicos.

27. ¿Qué hojaldre se realiza con la grasa por fuera?

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

28. Los huesos de San expedito son:

- a) Una masa escaldada.
- b) Una masa horneada.
- c) Una masa frita.

29. ¿Qué pieza se considera una masa de bollería hojaldrada?

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

30. ¿Qué 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) Suizo.

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

- a) Croissant.
- b) Ensaimada.
- c) Brioche.

32. ¿Qué 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.

33. ¿Qué merengue se hace añadiendo sobre las claras montadas almíbar a chorro fino?

- a) Merengue francés.
- b) Merengue suizo.
- c) Merengue italiano.

34. ¿Qué 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.

35. ¿Cómo se llama la tarta que lleva capas de bizcocho Joconde, ganache y crema de café?

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

36. La tortilla Alaska se elabora con:

- a) Bizcocho, mousse y chantilly.
- b) Claras montadas y ganache.
- c) Bizcocho, helado y merengue.

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

- a) Tarta Santiago.
- b) Tarta Mascota.
- c) Tarta Sácher.

38. 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)

39. El overrum es:

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

40. A qué 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.



**Comunidad
de Madrid**





**Comunidad
de Madrid**





**Comunidad
de Madrid**

