

**Pruebas para la obtención del título de Técnico en
SERVICIOS DE RESTAURACIÓN
EL VINO Y SU SERVICIO**

Convocatoria correspondiente al curso 2021-2022

INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA

- Cumplimentar los datos del aspirante antes del examen y firmar en todas las hojas que se entreguen.
- Tener disponible el DNI en la mesa.
- Señalar y escribir con tinta indeleble, que no sea roja, las respuestas y su desarrollo.
- Si se ha de rectificar una respuesta, trazar un aspa o tachar con una línea horizontal. No utilizar líquido corrector (Tippex).
- Utilizar solamente el papel facilitado por el examinador (con el sello y formato correspondiente).
- No utilizar material de consulta (salvo aquél que se autorice expresamente).
- Dispone de 60 minutos para la realización de este examen

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN

- Examen tipo test de 20 preguntas, con "respuesta múltiple" y/o "verdadero o falso", donde el aspirante deberá elegir la opción correcta.
- El aspirante deberá rodear con un círculo la respuesta elegida, en caso de equivocarse hará una X y la respuesta quedará invalidada.
- Cada respuesta contestada correctamente sumará 0,5.
- Cada respuesta contestada erróneamente restará 0,25.
- Las preguntas no contestadas ni suman ni restan.
- Sólo se admitirá una respuesta por pregunta; invalidando aquellas respuestas que den lugar a confusión, por lo que se entenderá errónea la respuesta.

(Resolución de 3 de diciembre de 2021 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: (1) HOTM02	Denominación completa del título: (1) SERVICIOS EN RESTAURACIÓN		
Clave o código del módulo: (1) 0154	Denominación completa del módulo profesional: (1) EL VINO Y SU SERVICIO		

(1) Consignense las denominaciones exactas y los códigos reflejados en el anexo 1.a o 1.b de las presentes instrucciones.

CALIFICACIÓN

.....

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

1.- La ampelografía es:

- a) Estudio de las cepas
- b) Estudio de las uvas tintas
- c) Estudio de las uvas de mesa
- d) Estudio de las uvas

2.- La sinonimia es:

- a) Misma variedad de uva diferentes nombres en diferente lugar
- b) Mismo lugar e igual variedad de uva
- c) Diferente uva con diferente lugar de procedencia
- d) Ciencia que estudia la cepa

3.- La uva blanca más abundante de España es:

- a) Tempranillo
- b) Airén
- c) Godello
- d) Verdejo

4.- La uva Viura también se llama:

- a) Riesling
- b) Macabeo
- c) Parellada
- d) Bobal

5.- La uva básica de los vinos de Jerez es:

- a) Palomeque
- b) Palomino
- c) Monastrell
- d) Ninguna de las anteriores

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

6.-

La uva principal de la DO Rueda situada en Valladolid es:

- a) Verdejo
- b) Godello
- c) Garnacha blanca
- d) Bobal

7.- Quien da la pigmentación a los vinos es:

- a) Pruina
- b) Corquete
- c) Hollejo
- d) Pámpano

8. La técnica más común para fortificar el vino de jerez se llama:

- a) Crianza en flor
- b) Solera
- c) Velo de flor
- d) Encabezado

9.- ¿A cuántas botellas de vino estándar de 75cl equivale un Mathusalén?

- a) 2
- b) 10
- c) 20
- d) 6

10.- ¿Qué ocurre en el envero?

- a) Se desarrollan los racimos
- b) Se cae la hoja
- c) Las yemas comienzan a abrirse
- d) Los granos cambian de color

11.- ¿Qué sensaciones se analizan en el paso por boca?

- a) Gustativas y aromáticas.
- b) Táctiles y aromáticas.
- c) Aromáticas, táctiles y gustativas.
- d) Gustativas, táctiles y térmicas.

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

12.- Papilas gustativas. Señala la respuesta correcta.

- a) El amargo se detecta en la punta de la lengua.
- b) El sabor dulce es el primero en percibirse.
- c) El sabor salado es el más intenso.
- d) Los ácidos se perciben en el centro de la lengua.

13.- Metodología de cata. Señala la respuesta correcta.

- a) La cata se divide en 4 fases: Visual, olfativa, gustativa y táctil.
- b) Se deben catar antes los vinos secos que los vinos dulces.
- c) La copa Oenologue es la más utilizada en las sesiones de cata.
- d) La fase olfativa es la más importante porcentualmente en las fichas de cata de evaluación.

14.- ¿Cuál es la temperatura ideal de servicio de un Cava Semiseco?

- a) Entre 8°C y 10°C.
- b) Entre 5°C y 6°C.
- c) Entre 9°C y 13°C.
- d) Entre 6°C y 8°C.

15.- ¿Cuál de los siguientes vinos servirías a una temperatura entre 11°C y 13°C?

- a) Tinto crianza con cuerpo.
- b) Espumoso Brut.
- c) Oloroso.
- d) Tinto joven ligero.

16.- ¿Qué tipo de sacacorchos utilizaremos para abrir una botella cuyo corcho haya perdido elasticidad?

- a) Dos tiempos
- b) Laminas
- c) De abanico.
- d) Puigpull.

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

17.- ¿Cuál de las siguientes acciones no es una alternativa de venta con respecto a la carta?

- a) Aplicar el mismo margen de beneficio a todos los vinos.
- b) Facilitar que el cliente se lleve la botella de vino que no haya consumido.
- c) Ofrecer una selección de vinos por copas.
- d) Incluir formatos de botellas de menor capacidad.

18.- ¿Las botellas de qué tipos de vinos son recomendables colocar verticalmente para su conservación?

- a) Ninguno.
- b) Blancos jóvenes.
- c) Tintos con largas crianza.
- d) Licorosos.

19.- ¿Cuál es la variedad predominante en la D.O Jumilla?

- a) Monastrell
- b) Tempranillo
- c) Garnacha
- d) Bobal

20.- ¿En qué DO está extendido el cultivo de la variedad Albillo?

- a) Valdeorras
- b) Penedés
- c) Mancha
- d) Vinos de Madrid