



Junta de Andalucía

Consejería de Educación y Deporte

Procedimiento selectivo convocado por Orden de 30 de noviembre de 2020, por la que se efectúa convocatoria de procedimientos selectivos para el ingreso en los Cuerpos de Profesores de Enseñanza Secundaria, Profesores Técnicos de Formación Profesional, Profesores de Escuelas Oficiales de Idiomas, Profesores de Artes Plásticas y Diseño, Maestros de Taller de Artes Plásticas y Diseño y acceso al Cuerpo de Profesores de Enseñanza Secundaria y al Cuerpo de Profesores de Artes Plásticas y Diseño

CUERPO 591 – PROFESORES TÉCNICOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL

ESPECIALIDAD (201)

Cocina y pastelería

**Primera prueba, parte A: Parte práctica.
Lunes 21. Tarde**

Para el desarrollo de los tres puntos de esta actividad dispone de 4 horas.

1.- Utilizando el documento nº1 por ambas caras, redacte de forma concisa los procesos que llevaría a cabo en el aula para el desarrollo de la actividad didáctica que se describe en el **punto 2**.

El objetivo primordial deberá ser el aprendizaje del alumnado por medio de estrategias didácticas que incluyan actividades motivadoras, significativas, colaborativas, globalizadoras y aplicativas; teniendo en cuenta el entorno educativo al que se dirigen y con la finalidad de alcanzar los distintos objetivos didácticos.

2.- Partiendo de los siguientes géneros: **Harina de trigo y polenta**, planifique y realice los siguientes procesos para obtener elaboraciones representativas de la **pasta italiana**:

- Cumplimentar la documentación pertinente asociada al acopio de materia prima en la hoja de pedidos que se le aporta. **Una vez entregada la hoja de pedido al tribunal, no se podrán modificar cantidades, ni solicitar nuevos géneros.**
- Praelaboración y conservación de materias primas durante el desarrollo de la actividad.
- Aplicación de técnicas culinarias más significativas.
- Elaboración de elementos de guarnición y acompañamiento acordes al género tratado.
- Utilizar técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones.

(6 PUNTOS)



DOCUMENTO 1





DOCUMENTO 2

3.- Una vez presentadas las elaboraciones al tribunal:

Escriba en el presente documento la correcta denominación de los productos que se le proporcionarán, respetando la numeración que se le ha dado a cada uno de ellos.

1.....

2.....

3.....

4.....

5.....

(1 PUNTO)



Principal	Lácteos y Huevos	Condimentos y especias	Fruta, hortalizas y verduras	Pastelería	Legumbres, cereales y pastas.	Bebidas
1 kg harina de trigo (Elegir a su criterio la variedad)	Leche entera	Tabasco	Ajo	Pasas		Vino blanco
½ kg polenta	Nata cocinar	Orégano	Cebolla	Almendra		Vino tinto
	Queso crema	Tomillo	Puerro	Miel		Brandy
	Grana padano	Clavo	Apio	Pasta brick		
Varios	Yogur natural	Pimienta negra molida	Zanahoria	Fécula de maíz		
Pan rallado	Huevos	Pimienta blanca molida	Tomates	Harina Floja	Congelados	Grasas, vinagre y conservas
Papel de horno	Remolacha cocida	Comino	Pimiento verde	Azúcar	Pan	Aceite oliva
Cuarto trasero pollo		Curry	Pimiento rojo	Cola pescado	Guisantes	Aceite girasol
Langostinos		Pimiento seco	Limonas	Azúcar moreno	Espinacas	Manteca cerdo
Bacon		Laurel	Cebollino	Harina de media fuerza		Vinagre vino blanco
Carne picada mixta		Cayena	Hierbabuena	Harina de Fuerza		Mantequilla
Hilo bramante		Sal fina	Perejil			
Tomate triturado		Sal gruesa	Manzana			
Mangas desechables		Mostaza Dijon	Albahaca			
		Pimentón dulce	Patatas			
		Pimentón picante	Setas de cardo			
		Romero	Tomate cherry			
		Colorante alimentario	Mezclum			
		Estragón	Champiñones			
			Calabacines			
			Berenjenas			

