



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.  
Martes 22. 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 gestionar 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 derivados del despiece del ganado porcino: **Solomillo, lomo y manos**, planifique y realice, según las características y naturaleza de las piezas los siguientes procesos:

- Cumplimentar la documentación pertinente asociada al acopio de materias primas 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.**
- Preelaboración 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

Una vez presentadas las elaboraciones al tribunal, se le proporcionarán 250 gr de azúcar con la que deberá:

- **Realizar un caramelo líquido para flan, que volcará en los moldes que se le faciliten.**

**(1 PUNTO)**



Principal	Lácteos y Huevos	Condimentos y especias	Fruta y verdura	Pastelería	Legumbres, cereales y pastas.	Bebidas
½ kg Solomillo cerdo	Leche entera	Salsa soja	Ajo	Pasas	Arroz largo	Vino blanco
1 kg Lomo cerdo	Nata cocinar	Tabasco	Cebolla	Almendra	Arroz redondo	Vino tinto
1 kg Manitas	Queso crema	Orégano	Puerro	Miel	Tallarines	Brandy
	Grana padano	Tomillo	Apio	Pasta brick		
Varios	Yogur natural	Clavo	Zanahoria	Fécula de maíz		
Pan rallado	Huevos	Pimienta negra	Tomates	Harina Floja	<b>Congelados</b>	<b>Grasas, vinagre y conservas</b>
Papel de horno		Pimienta blanca	Pimiento verde	Azúcar	Pan	Aceite oliva
Carne picada mixta		Comino	Pimiento rojo	Cola pescado		Aceite girasol
Bacon		Curry	Limonas	Azúcar moreno		Manteca cerdo
Chorizo		Pimiento seco	Cebollino	Hojaldre refrigerado		Vinagre vino
Hilo bramante		Laurel	Hierbabuena			Mantequilla
Tomate triturado		Cayena	Perejil			
Garbanzos cocidos.		Sal fina	Cilantro			
		Sal gruesa	Manzana			
		Comino	Patatas			
		Mostaza Dijon	Setas de cardo			
		Pimentón dulce	Tomate cherry			
		Pimentón picante	Mezclum			
		Romero	Champiñones			
		Colorante alimentario	Calabacines			
		Jengibre en polvo	Berenjenas			
		Estragón				
		Semilla cilantro				

