

OPOSICIONES 2023

CUERPO SECUNDARIA 591

ESPECIALIDAD PROCESOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA 116

EXAMEN PARTE A

TEMAS RESULTANTES EN EL SORTEO

8. Control de un proceso productivo. Confección de estándares de los medios productivos. Control de avance. Técnicas de control. Detección y corrección de desviaciones.

36. Elaboración de productos ecológicos. Fundamentos y justificación. Materias primas y auxiliares. Productos. Procesos ecológicos de transformación y conservación de alimentos. Normas técnicas. Organismos de regulación y control. El mercado del producto ecológico.

58. Tecnología de la preparación de leches de consumo. Procesos, diagramas, secuencia. Fases, descripción, transformaciones producidas. Variables a controlar, su influencia. Locales e instalaciones, requerimientos, características, distribución de espacios. Equipos, necesidades, capacidad, selección.

60. Tecnología de la elaboración de derivados lácteos: leches fermentadas y postres lácteos, mantequilla, helados. Procesos, diagramas, secuencia. Fases, descripción, transformaciones producidas. Variables a controlar, su influencia. Locales e instalaciones, requerimientos, características, distribución de espacios. Equipos, necesidades, capacidad, selección.

69. Materias primas y productos de panadería, pastelería y confitería. Origen. Clasificación y categorización. Características, composición. Conservación. Defectos y alteraciones. Normativa. Técnicas y parámetros de análisis y control.