



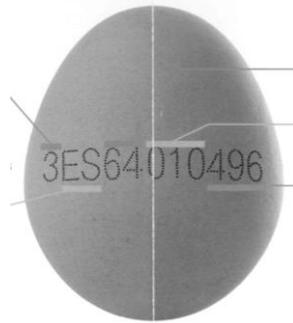
PROCEDIMIENTO SELECTIVO DE INGRESO PARA LA ESTABILIZACIÓN DE EMPLEO TEMPORAL EN LOS CUERPOS DE PROFESORES DE ENSEÑANZA SECUNDARIA, PROFESORES ESPECIALISTAS EN SECTORES SINGULARES DE FORMACIÓN PROFESIONAL, PROFESORES DE ESCUELAS OFICIALES DE IDIOMAS, PROFESORES DE MÚSICA Y ARTES ESCÉNICAS, PROFESORES DE ARTES PLÁSTICAS Y DISEÑO Y MAESTROS DE TALLER DE ARTES PLÁSTICAS Y DISEÑO
Orden EDU/1866/2022, de 19 de diciembre (BOCyL de 22 de diciembre)

CUERPO:	0598 PROFESORES ESPECIALISTAS EN SECTORES SINGULARES DE FORMACIÓN PROFESIONAL
ESPECIALIDAD:	001 COCINA Y PASTELERÍA
PARTE :	B, B.2) - EJERCICIO DE CARÁCTER PRÁCTICO. EJERCICIO ESCRITO
TURNO:	1 y 2

1.- Enumera los cortes de patata en forma de prisma de base cuadrada.

2.- Cita la clasificación de las HORTALIZAS, según la parte comestible de la planta (en restauración).

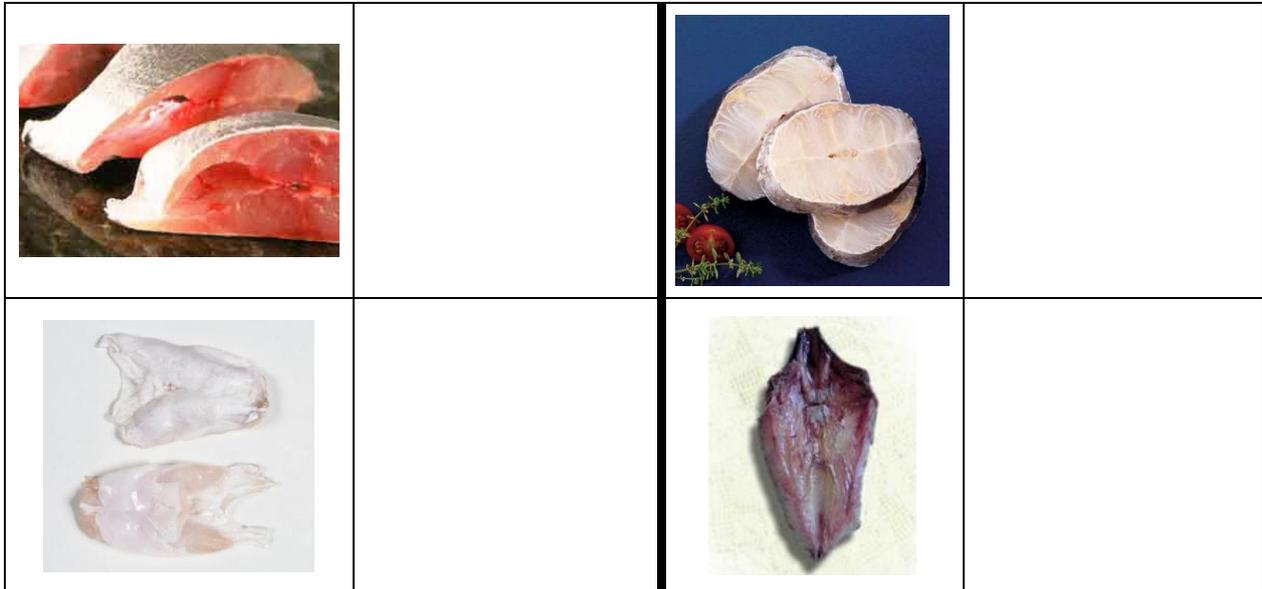
3.- En el CÓDIGO DEL HUEVO, ¿Qué indican los 8 últimos dígitos?



4.- Indica, en las celdas vacías, qué es y la clasificación de los siguientes alimentos según el interés o uso culinario:

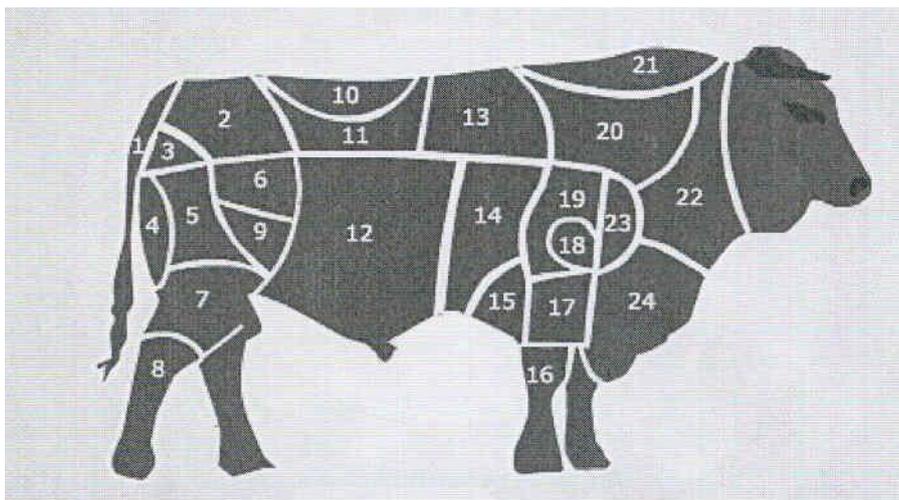
PROCEDIMIENTO SELECTIVO DE INGRESO PARA LA ESTABILIZACIÓN DE EMPLEO TEMPORAL EN LOS CUERPOS DE PROFESORES DE ENSEÑANZA SECUNDARIA, PROFESORES ESPECIALISTAS EN SECTORES SINGULARES DE FORMACIÓN PROFESIONAL, PROFESORES DE ESCUELAS OFICIALES DE IDIOMAS, PROFESORES DE MÚSICA Y ARTES ESCÉNICAS, PROFESORES DE ARTES PLÁSTICAS Y DISEÑO Y MAESTROS DE TALLER DE ARTES PLÁSTICAS Y DISEÑO
Orden EDU/1866/2022, de 19 de diciembre (BOCyL de 22 de diciembre)

5.- Indica los siguientes CORTES O FRACCIONADO DEL PESCADO:



6.- Cita las diferentes piezas del VACUNO de la categoría **primera "B"**, en las carnicerías.

7.- Localiza e indica el número de las siguientes piezas: el pez, la aleta, la culata de contra y la tapilla en la imagen.



8.- Cita las diferentes piezas del OVINO de la categoría **extra**, en las carnicerías.



PROCEDIMIENTO SELECTIVO DE INGRESO PARA LA ESTABILIZACIÓN DE EMPLEO TEMPORAL EN LOS CUERPOS DE PROFESORES DE ENSEÑANZA SECUNDARIA, PROFESORES ESPECIALISTAS EN SECTORES SINGULARES DE FORMACIÓN PROFESIONAL, PROFESORES DE ESCUELAS OFICIALES DE IDIOMAS, PROFESORES DE MÚSICA Y ARTES ESCÉNICAS, PROFESORES DE ARTES PLÁSTICAS Y DISEÑO Y MAESTROS DE TALLER DE ARTES PLÁSTICAS Y DISEÑO
Orden EDU/1866/2022, de 19 de diciembre (BOCyL de 22 de diciembre)

9.- Escribe los grupos de alimentos en la actualidad.

10.- ¿Qué ha incorporado la nueva rueda de alimentos? y ¿Qué ha ocurrido con la pirámide de alimentos actualmente?

11.- Ingrediente texturizante que se utiliza en la esferificación invertida cuando la sustancia a esferificar no contiene calcio.

12.- Si se quisiera elaborar unas hamburguesas de pescado y solo se dispone, en el economato, de alginato de sodio (texturizante). Además, se han acabado las existencias de huevos. ¿Qué añadirías para amalgamar la farsa de pescado?

13.- ¿Qué paso has de dar para cortar la cocción en un arroz caldoso cuando ya ha finalizado su cocción y quieres retrasar que el arroz se pase?

14.- ¿Cómo se llama el aditivo o ingrediente que posibilita la unión entre aminoácidos de proteínas y por lo tanto la reestructuración de determinados alimentos?

15.- La variedad de arroz "Sénia Bahía" tiene las siguientes propiedades:

- a) Alto porcentaje en amilosa y bajo en amilopectina.
- b) Medio porcentaje en amilosa y medio porcentaje en amilopectina.
- c) Bajo porcentaje en amilosa y alto porcentaje en amilopectina.
- d) Bajo porcentaje en amilosa y medio porcentaje en amilopectina.

16.- El arroz salvaje tiene:

- a) Alto porcentaje en amilosa y bajo en amilopectina.
- b) Medio porcentaje en amilosa y medio porcentaje en amilopectina.
- c) Bajo porcentaje en amilosa y medio porcentaje en amilopectina.
- d) Todas las respuestas son falsas.



PROCEDIMIENTO SELECTIVO DE INGRESO PARA LA ESTABILIZACIÓN DE EMPLEO TEMPORAL EN LOS CUERPOS DE PROFESORES DE ENSEÑANZA SECUNDARIA, PROFESORES ESPECIALISTAS EN SECTORES SINGULARES DE FORMACIÓN PROFESIONAL, PROFESORES DE ESCUELAS OFICIALES DE IDIOMAS, PROFESORES DE MÚSICA Y ARTES ESCÉNICAS, PROFESORES DE ARTES PLÁSTICAS Y DISEÑO Y MAESTROS DE TALLER DE ARTES PLÁSTICAS Y DISEÑO
Orden EDU/1866/2022, de 19 de diciembre (BOCyL de 22 de diciembre)

17.- ¿Con qué ingrediente clarificarías un fondo de hortalizas si no quieres aplicarle calor durante su clarificación?

18.- ¿Qué ingrediente utilizarías para elaborar unos fideos instantáneos de una crema de guisantes a la vista del cliente sobre un consomé caliente de azafrán?

19.- ¿Qué bebida utilizarías para realzar el sabor de una sopa bullabesa?

20.- Nombre que recibe la salsa que lleva estos ingredientes: miel, soja, mantequilla, vinagre, ajo y salsa perrins.

21.- Completa la siguiente cuestión:

La mayoría de las variedades de pollos que existen en la actualidad son descendientes o variantes híbridas del _____ nativo de la India.

22.- Definición de _____: es una pieza de bollería que consiste en un recubrimiento de hojaldre muy fino con un relleno semejante al mazapán, compuesto de huevo, almendras molidas, ralladura de limón y azúcar. Se sirve recubierto de azúcar glasé y su forma rectangular con borde en relieve lo caracteriza.

23.- _____ es una pasta de origen polaco, con forma circular, que suele estar rellena de queso, puré de patatas, col, cebollas, carne, huevo duro, o cualquier combinación de ellos, pudiendo llevar, incluso, un relleno de fruta.

24.- La dieta especial con efecto laxante que se consigue mediante el aporte de un elevado contenido en hemicelulosa, celulosa, mucílago y salvado se denomina _____.

25.- La salsa _____ se compone de yemas cocidas, vinagre, mostaza, aceite, pimienta y sal, a la que se le añaden otros ingredientes finamente picados.

26.-



_____ es el pastel que se compone de dos discos de pasta hojaldrada con mantequilla rellenos con crema de almendra.



PROCEDIMIENTO SELECTIVO DE INGRESO PARA LA ESTABILIZACIÓN DE EMPLEO TEMPORAL EN LOS CUERPOS DE PROFESORES DE ENSEÑANZA SECUNDARIA, PROFESORES ESPECIALISTAS EN SECTORES SINGULARES DE FORMACIÓN PROFESIONAL, PROFESORES DE ESCUELAS OFICIALES DE IDIOMAS, PROFESORES DE MÚSICA Y ARTES ESCÉNICAS, PROFESORES DE ARTES PLÁSTICAS Y DISEÑO Y MAESTROS DE TALLER DE ARTES PLÁSTICAS Y DISEÑO
Orden EDU/1866/2022, de 19 de diciembre (BOCyL de 22 de diciembre)

27.- _____ es el nombre comercial que recibe el aparato de uso manual que se compone de un cabezal superior provisto de una agrupación de cuchillas de 2 mm de anchura, que se clavan en la carne con un patrón regular y sirve para enternecerla.

28.- Complimenta:

Las hojas de limonero impregnadas en una masa compuesta de harina, leche, levadura, azúcar, ralladura de limón y huevo, y fritas, que se emborrizan con azúcar y canela, reciben el nombre de _____.

29.- La técnica que consiste en efectuar muescas en el contorno de una masa, con ayuda de unas pinzas o un cuchillo pequeño, antes de cocerla para obtener un acabado más uniforme, se denomina _____.

30.- El _____ es el compuesto químico utilizado en pastelería, entre otros como aditivo, como colorante blanquea las preparaciones y les aporta brillo.

31.- Los bizcochos compactos de molde se elaboran con una cantidad:

- a) mínimo del 10 % de azúcares.
- b) máximo del 40% de grasas añadidas.
- c) mínima del 25% de huevo cuyo porcentaje debe ser inferior al de la harina.

32.- ¿Cómo se denomina el grano del trigo duro que se cosecha aún verde (grano inmaduro) y se consume secado y tostado, lo que le aporta su característico sabor ahumado? Se emplea en varios platos típicos de la gastronomía árabe.

33.- En la IGP lechazo de Castilla y León, un cordero lechal sin cabeza ni asadura está a 22,75 €/kg siendo la ración de carré de 300 g con un precio de mercado de 25 €/Kg. Si un lechazo pesa 5 Kg y el desperdicio es de 800 g, ¿cuál sería el precio de mercado en limpio del lechazo (4 cifras decimales)?

34.- ¿Cómo se llama el consomé que se sirvió en la última cena de primera clase del Titanic y que lleva como ingredientes a resaltar, las vieiras y el vino de Oporto?

35.- Menciona el nombre y apellido del chef que fue nombrado “el mejor cocinero del siglo” por la Guía Gault Millau en 1989 y elevó el puré de patata a la máxima categoría, por considerarse su receta, la mejor del mundo. Además, llegó a poseer 32 estrellas Michelin.



PROCEDIMIENTO SELECTIVO DE INGRESO PARA LA ESTABILIZACIÓN DE EMPLEO TEMPORAL EN LOS CUERPOS DE PROFESORES DE ENSEÑANZA SECUNDARIA, PROFESORES ESPECIALISTAS EN SECTORES SINGULARES DE FORMACIÓN PROFESIONAL, PROFESORES DE ESCUELAS OFICIALES DE IDIOMAS, PROFESORES DE MÚSICA Y ARTES ESCÉNICAS, PROFESORES DE ARTES PLÁSTICAS Y DISEÑO Y MAESTROS DE TALLER DE ARTES PLÁSTICAS Y DISEÑO
Orden EDU/1866/2022, de 19 de diciembre (BOCyL de 22 de diciembre)

36.- Cita las DOP que existen en España de la mantequilla.

37.- Nduja es un ingrediente:

- a) Tipo de chorizo fresco y untable
- b) Bastante dulce y especiado
- c) Típico de la región de Cantabria en el sur de Italia
- d) Todas las respuestas son verdaderas

38.- Cita el queso originario de Chipre que se elabora con una mezcla de leche de cabra y oveja, aunque las versiones más baratas llevan leche de vaca. Se dice que cuando roza con el esmalte de los dientes emite un ruido “chirriante”. Suele consumirse frito o a la plancha, pues tarda en fundir.

39.- Las finas hierbas es una mezcla de hierbas aromáticas compuesta de:

- a) Perejil, cebollino, perifollo y estragón
- b) Perejil, albahaca, orégano y estragón.
- c) Perejil, perifollo, cebollino y albahaca.
- d) Todas son falsas

40.- La verdadera soja es:

- a) Es una leguminosa (Glycine max o Cicer Arietinum).
- b) Es un fruto seco marrón o amarillo (Glycine max o hispida).
- c) Es una judía verde también llamado judía mungo o vermicelli (Vigna radiata)
- d) Ninguna de las anteriores es correcta

41.- Sal orgánica derivada de hidrato de carbono tipo fibra, utilizada como aditivo gelificante, espesante y estabilizante. Por sus propiedades es un hidrocoloide.

- a) Cloruro cálcico
- b) Alginato sódico
- c) Goma xantana
- d) Gluconolactato



PROCEDIMIENTO SELECTIVO DE INGRESO PARA LA ESTABILIZACIÓN DE EMPLEO TEMPORAL EN LOS CUERPOS DE PROFESORES DE ENSEÑANZA SECUNDARIA, PROFESORES ESPECIALISTAS EN SECTORES SINGULARES DE FORMACIÓN PROFESIONAL, PROFESORES DE ESCUELAS OFICIALES DE IDIOMAS, PROFESORES DE MÚSICA Y ARTES ESCÉNICAS, PROFESORES DE ARTES PLÁSTICAS Y DISEÑO Y MAESTROS DE TALLER DE ARTES PLÁSTICAS Y DISEÑO
Orden EDU/1866/2022, de 19 de diciembre (BOCyL de 22 de diciembre)

42.- Señale la afirmación correcta:

- a) Las semillas del cacao fermentadas y secas son más astringentes y más sabrosas que las semillas sin fermentar, pero su sabor está todavía desequilibrado y poco desarrollado, muchas veces dominado por el ácido acético que le da sabor a vinagre.
- b) El sabor de las semillas del cacao fermentadas y secas todavía está desequilibrado, pero muy desarrollado. Muchas veces dominado por el ácido acético que le da sabor a vinagre.
- c) Las semillas del cacao fermentadas y secas son menos astringentes y más sabrosas que las semillas sin fermentar.
- d) Las semillas del cacao fermentadas y secas son menos astringentes y menos sabrosas debido al propio proceso de fermentación al que son sometidas.

43.- Son las responsables de la plasticidad del gluten:

- a) Almidón
- b) Glutenina
- c) Azúcares
- d) Ninguna respuesta es correcta

44.- ¿Cuál es la fuente de origen del Xilitol?:

- a) La raíz de regaliz
- b) Sintético
- c) Almidón
- d) Ninguna es correcta

45.- Respecto a los Marshmallows:

- a) Son la versión moderna de los dragées medievales. Sabrosos frutos secos o especias recubiertas de azúcar.
- b) Son una delicia turca desde hace siglos en Oriente Próximo. Se espesa con almidón.
- c) Son una pasta de azúcar y almendra. A veces se le añade clara de huevo o gelatina para que sirvan de aglutinante.
- d) Son originarios de Francia. Comenzaron a elaborarse con el jugo gomoso de la raíz de malvavisco.



PROCEDIMIENTO SELECTIVO DE INGRESO PARA LA ESTABILIZACIÓN DE EMPLEO TEMPORAL EN LOS CUERPOS DE PROFESORES DE ENSEÑANZA SECUNDARIA, PROFESORES ESPECIALISTAS EN SECTORES SINGULARES DE FORMACIÓN PROFESIONAL, PROFESORES DE ESCUELAS OFICIALES DE IDIOMAS, PROFESORES DE MÚSICA Y ARTES ESCÉNICAS, PROFESORES DE ARTES PLÁSTICAS Y DISEÑO Y MAESTROS DE TALLER DE ARTES PLÁSTICAS Y DISEÑO
Orden EDU/1866/2022, de 19 de diciembre (BOCyL de 22 de diciembre)

46.- El ghee:

- a) Tradicionalmente el ghee se elabora con leche entera de cabra.
- b) Es un tipo de hidrato de carbono.
- c) Su durabilidad es de entre seis y diez meses.
- d) Todas son correctas.

47.- La causa del bajo crecimiento de las piezas de panadería durante la cocción se debe a:

- a) Tener una masa cuyo PH es bajo.
- b) Poseer una estructura glutamínica excesivamente fuerte.
- c) Una escasa cantidad de levadura.
- d) Todas son correctas.

48.- El punto de bola respecto a un almíbar se sitúa entre los:

- a) 118-125°C
- b) 126-145°C
- c) 105-112°C
- d) 95-104°C

49.- Una característica principal del Morgado do Bussaco es que:

- a) es elaborado a partir de un merengue francés.
- b) es decorado con avellanas enteras.
- c) es elaborado con harina de nuez.
- d) se rellena con crema de mantequilla.

50.- La temperatura para el atemperado general del chocolate con leche es...

- a) Temperatura de fusión. 45-50°C
- b) Temperatura de enfriamiento. 25-26°C
- c) Temperatura de templado. 30-31°C
- d) Las respuestas a) y c) son correctas.



PROCEDIMIENTO SELECTIVO DE INGRESO PARA LA ESTABILIZACIÓN DE EMPLEO TEMPORAL EN LOS CUERPOS DE PROFESORES DE ENSEÑANZA SECUNDARIA, PROFESORES ESPECIALISTAS EN SECTORES SINGULARES DE FORMACIÓN PROFESIONAL, PROFESORES DE ESCUELAS OFICIALES DE IDIOMAS, PROFESORES DE MÚSICA Y ARTES ESCÉNICAS, PROFESORES DE ARTES PLÁSTICAS Y DISEÑO Y MAESTROS DE TALLER DE ARTES PLÁSTICAS Y DISEÑO
Orden EDU/1866/2022, de 19 de diciembre (BOCyL de 22 de diciembre)

-- PREGUNTAS DE RESERVA:

1.- Completa las celdas con las PIEZAS CON DENOMINACIÓN ESPECÍFICA DEL CERDO IBÉRICO Y SU LOCALIZACIÓN EN EL PORCINO. Completa las celdas vacías.

	PIEZAS CON DENOMINACIÓN ESPECÍFICA DEL CERDO IBÉRICO	LOCALIZACIÓN DE LAS PIEZAS EN EL PORCINO
Nº 1		Del ESPINAZO
Nº 2		Del COSTILLAR
Nº 3		Entre el COSTILLAR, encima de la PALETA
Nº 4		De la CINTA DE LOMO, junto CABEZA DE LOMO
Nº 5		Entre la CABEZA DE LOMO, junto a la PALETA
Nº 6		Del TOCINO NO de la panceta, ni de la papada

2.- Ingredientes de la salsa Bigarade:

- Cebolla, mantequilla, vino blanco, vinagre, mostaza, pimienta, salsa española.
- Chalotas, vino tinto, salsa española, tomate y mantequilla
- Azúcar, vinagre, oporto, jugo de carne, zumo de limón y de naranja, salsa española.
- Jalea de grosellas, reducción de oporto, salsa española, cayena, jengibre y salsa española o demiglace.

3.- ¿Qué se está definiendo a continuación?

Es la propiedad de algunas sustancias de absorber y exhalar la humedad según el medio en que se encuentran. _____

4.- Señale la opción correcta:

- El Bienmesabe tiene una textura untuosa, granulosa y espesa.
- El Bienmesabe se refiere al cazón en adobo asturiano.
- El Bienmesabe es típico de las Islas Baleares.
- Todas son correctas.

5.- La verdadera soja es:

- Es una leguminosa (Glycine max o Cicer Arietinum).
- Es un fruto seco marrón o amarillo (Glycine max o hispida).
- Es una judía verde también llamado judía mungo o vermicelli (Vigna radiata)
- Ninguna de las anteriores es correcta