



Instrucciones ejercicio teórico - práctico

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

| | |
|--------------------|---|
| CUERPO: | 0598 PROFESORES ESPECIALISTAS EN SECTORES SINGULARES DE F.P |
| ESPECIALIDAD: | 009 SERVICIOS DE RESTAURACIÓN |
| TRIBUNAL Nº: | 1 |
| Nombre y apellidos | |
| DNI | |

- El ejercicio consta de 50 preguntas tipo test con una única respuesta correcta con una valoración de 1 punto.
- Cada respuesta errónea resta 0,33 puntos.
- Las preguntas no contestadas no restan puntos.
- Para su contestación ponga la respuesta en la hoja adjunta, valorándose solo esta respuesta.
- Deberán guardar el ejercicio en el sobre grande sin nombres ni marcas.
- En el sobre pequeño deberán poner su nombre, apellidos y DNI, asegurándose de cerrar los dos sobres y que coincidan las dos etiquetas.
- Sitúe los siguientes 40 DOP en la/s Comunidad/es Autónoma/s correspondientes. Las que sean supraautonómico tendrán que tener TODAS las Comunidades Autónomas a las que pertenecen para su valoración, de lo contrario no se sumará al cómputo global de nota.
- Sitúe las D.O.P. de Castilla y León en las provincias correspondientes y anótelas en las columnas inferiores. Para que esté correcto tendrán que situarse en TODAS las provincias donde esté implantada la DOP indicada. Se exceptúan los Vinos de Pago con DOP Abadía Retuerta, Dehesa Peñalba y Urueña, que no hay que localizarlos.
- Tiene que ordenar los quesos por orden de cata, identificar el tipo de leche, tipo de queso, si tiene IGP o DOP y el nombre del queso con la zona geográfica.