



**PROCEDIMIENTOS SELECTIVOS DE INGRESO Y ACCESO Y ADQUISICIÓN DE NUEVAS ESPECIALIDADES EN LOS CUERPOS DE PROFESORES DE ENSEÑANZA SECUNDARIA, PROFESORES TÉCNICOS 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, ASÍ COMO PROCEDIMIENTO DE BAREMACIÓN PARA LA CONSTITUCIÓN DE LISTAS DE ASPIRANTES A OCUPAR PUESTOS DOCENTES EN RÉGIMEN DE INTERINIDAD EN LOS MENCIONADOS CUERPOS Y ACREDITACIÓN DE LA COMPETENCIA LINGÜÍSTICA EN LENGUAS EXTRANJERAS.**

Orden EDU/246/2018 de 2 de marzo de 2018, de la Consejería de Educación (BOCyL de 7 de marzo)

**ACTA DEL SORTEO DE LOS TEMAS PARA LA SEGUNDA PARTE DE LA PRIMERA PRUEBA**

ESPECIALIDAD:

**0591- 201. Cocina y pastelería**

10. Identificación y características de la carne de ovino y porcino, indicando su clasificación comercial, fórmulas de comercialización, cualidades organolépticas, aplicaciones gastronómicas básicas y características nutricionales.	
18. Preelaboración del vacuno. Procedimientos para su ejecución. Sacrificado y operaciones en matadero. Esquema del despiece y la preelaboración de una media canal, indicando los cortes y operaciones de despiece habituales y definiendo las piezas con denominación.	
20. Preelaboración del porcino. Procedimientos para su ejecución. Resultados. Sacrificado y operaciones en matadero. Esquema del despiece y la preelaboración de una media canal de porcino, indicando los cortes y operaciones de despiece habituales y definiendo las piezas con denominación.	
55. Caracterización y clasificación de productos pastelero-reposteros cuya base son masas fermentadas (Duras: pan de molde, inglés, brioches, pasta levadura para bollería...blandas: Choux, Savaryn, Orly...). Desarrollo de ejemplos. Proceso o técnica pastelera en su ejecución. Fases. Resultados que se deben obtener.	
62. Evolución histórica del pan y de la pastelería. Tendencias actuales. Definición y caracterización de la "Pastelería-repostería regional".	