



**Junta de
Castilla y León**
Consejería de Educación

PROCEDIMIENTOS SELECTIVOS DE INGRESO Y ACCESO Y ADQUISICIÓN DE NUEVAS ESPECIALIDADES

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. Orden EDU/246/2018 de 2 de marzo de 2018, de la
Consejería de Educación de la Junta de Castilla y León.

TRIBUNAL N.º 1

0591

CUERPO DE PROFESORES TÉCNICOS

**ESPECIALIDAD: 214 OPERACIONES Y EQUIPOS
DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS
ALIMENTARIOS**

SUPUESTO PRÁCTICO 1:

Calcular el número de litros necesarios de cada tipo de leche para obtener 9.000 Kg de queso curado de mezcla sabiendo que:

- Utilizaremos leche de oveja, cabra y vaca con los siguientes rendimientos queseros 20%, 15% y 10% respectivamente.
- La cantidad de leche de vaca ha de triplicar a la de cabra y la de cabra ser el doble que la de oveja.
- Las pérdidas en salmuera sobre el queso salido de prensa son del 5% y las pérdidas en maduración sobre queso salido de salmuera son de un 10%.

SUPUESTO PRÁCTICO 2:

El IES Enrique Florez, Calle Madrid, 20, 09002 Burgos, Tlf 947269606, con CIF Q7654321E realiza una compra a de 50 litros de leche de oveja, a un precio 0,95 €/l, 1 litro de cuajo, a un precio de 8,25 € y 10 moldes perforados cilíndricos de quesería, a un precio de 15 €/molde, para realizar una práctica en su taller. Todos los precios dados son precios brutos y por ser clientes habituales realizan un descuento de un 15%, el proveedor es Laboratorios Arroyo con CIF A12345678 Av. Primero de Mayo, 19, 39011 Santander - Peñacastillo, Cantabria Tlf 942 33 52 09. El pago se realizará mediante transferencia al número ES66 0182 2823 34 0234564365.

Con los datos de que dispone confeccione la factura del pedido realizado.

SUPUESTO PRÁCTICO 3:

Tras el análisis de los requisitos previos para la implementación de un Sistema APPCC en Industrias de Confeitería y Pastelería, es necesario estudiar los peligros y determinar las fases que sean susceptibles de identificarse como Puntos de Control Crítico (PCC).

1. Defina qué se entiende por peligro y por PCC.
2. Diseñe un Diagrama de Flujo para la elaboración de una berlina con relleno de crema pastelera aplicado después del tratamiento térmico.
3. Proponga un árbol de decisión aplicable a las materias primas, para determinar si existe o no un PCC.

Basándose en el diagrama de flujo de la elaboración propuesta, indique qué peligros encuentra así como la existencia de algún PCC.

PRUEBA PRÁCTICA 1

Sobre el puesto de trabajo tiene varias disoluciones valorantes de concentración exacta, varios indicadores y diverso material de laboratorio. Escoja las disoluciones y el material adecuado, realice la valoración de la acidez total de 10 mL de vinagre y exprese el resultado en grados de ácido acético.

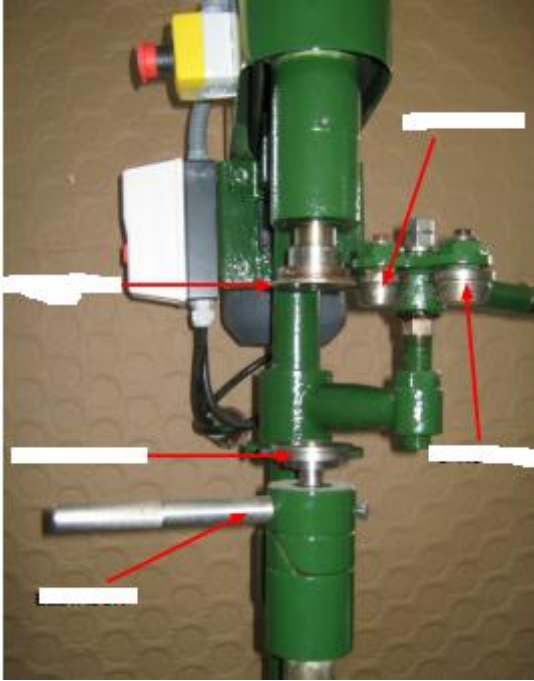
PRUEBA PRÁCTICA 2

Del siguiente equipo conteste a las cuestiones:

1. Nombre del equipo.
2. Producto a elaborar en este equipo.
3. Identifique elemento de seguridad y explique el funcionamiento de dicho elemento.
4. Nombre un tipo de mantenimiento de “primer nivel” para este equipo.
5. Realice el montaje del equipo y póngalo en funcionamiento.

PRUEBA PRÁCTICA 3

1. Identifique el equipo y sus componentes e indique su uso.



2. Realice el proceso usando agua y compruebe su hermeticidad.
3. Anote la longitud y espesor del cierre.

NÚMEROS DEL TEMARIO QUE SALIERON:

9

49

58

63