

SEGUNDO EJERCICIO

ADVERTENCIAS:

- 1.- No abra el cuadernillo hasta que se le indique.
- 2.- El tiempo máximo de que disponen para hacer esta prueba es de 2 horas a partir del momento en que expresamente se indique el comienzo. Transcurrido éste todas las personas dejarán automáticamente de escribir.
- 3.- Una vez iniciado el ejercicio no se podrá abandonar el aula hasta que no haya transcurrido 1 hora desde el inicio. Si alguna persona desea abandonar el aula antes de este tiempo, podrá hacerlo pero, su ejercicio no será corregido y se entenderá que ha renunciado a la realización de la prueba. Después de transcurrida 1 hora desde el comienzo del ejercicio, en el momento que el opositor dé por acabado su ejercicio, levantará la mano, en silencio para no molestar al resto de opositores, y en ese momento un miembro del tribunal le autorizará a levantarse y entregar su examen para posteriormente abandonar el aula.
- 4.- Este examen consta de 7 preguntas.
- 5.- Las respuestas no ocuparán mas espacio que el reservado al efecto en cada una de ellas en el cuadro correspondiente.
- 6.- Según la base sexta de la convocatoria, en relación con el segundo ejercicio se expresa que: ***"A efectos de calificación el Tribunal valorará los conocimientos concretos de los temas o materias, la formación general, la capacidad de análisis y raciocinio, y el orden y claridad de las ideas desarrolladas"***.
- 7.- A los efectos previstos en el apartado anterior el tribunal ha establecido que el valor global de cada una de las respuestas en cuanto a los conocimientos, capacidad de análisis y raciocinio, y el orden y claridad de las ideas desarrolladas queda establecido como se indica a continuación:
 - a) Preguntas 1, 3, 4 y 5 tendrán un valor máximo de 1 punto cada una.
 - b) Preguntas 2, 6 y 7 tendrán un valor máximo de 2 puntos cada una.
- 8.- En el párrafo primero de la Base Sexta se establece que: ***"El número de personas aprobadas en la última de las pruebas que componen esta oposición no podrá ser superior al de plazas convocadas"***. Este número como todos saben es de 5 plazas para el turno libre.
- 9.- Consecuentemente con lo anterior el Tribunal **no puede** dar por aprobados a más de 5 opositores, que tendrán que ser necesariamente los que consigan las 5 mejores puntuaciones.
- 10.- Junto con este cuadernillo se les entregan 2 hojas en blanco a cada uno de ustedes para que puedan realizar los cálculos que precisen en la realización del ejercicio.
- 11.- Cuando todos los cuadernillos de examen hayan sido entregados al tribunal, éste procederá a numerar las matrices y los originales para garantizar el anonimato a la hora de corregir los ejercicios. Este acto será publico y a él podrán asistir todos los participantes en la segunda prueba.
- 12.- Se recuerda, que no está permitido fumar, ni el uso de teléfonos móviles, PDA, etc. En caso de llevar uno deberá desconectarlo.

1 CALCULA LAS CANTIDADES NECESARIAS PARA ELABORAR LA SIGUIENTE RECETA:
(NÚMERO DE COMENSALES: **100 PERSONAS ADULTAS**)

Nombre de la elaboración: **CREMA PARMENTIER**

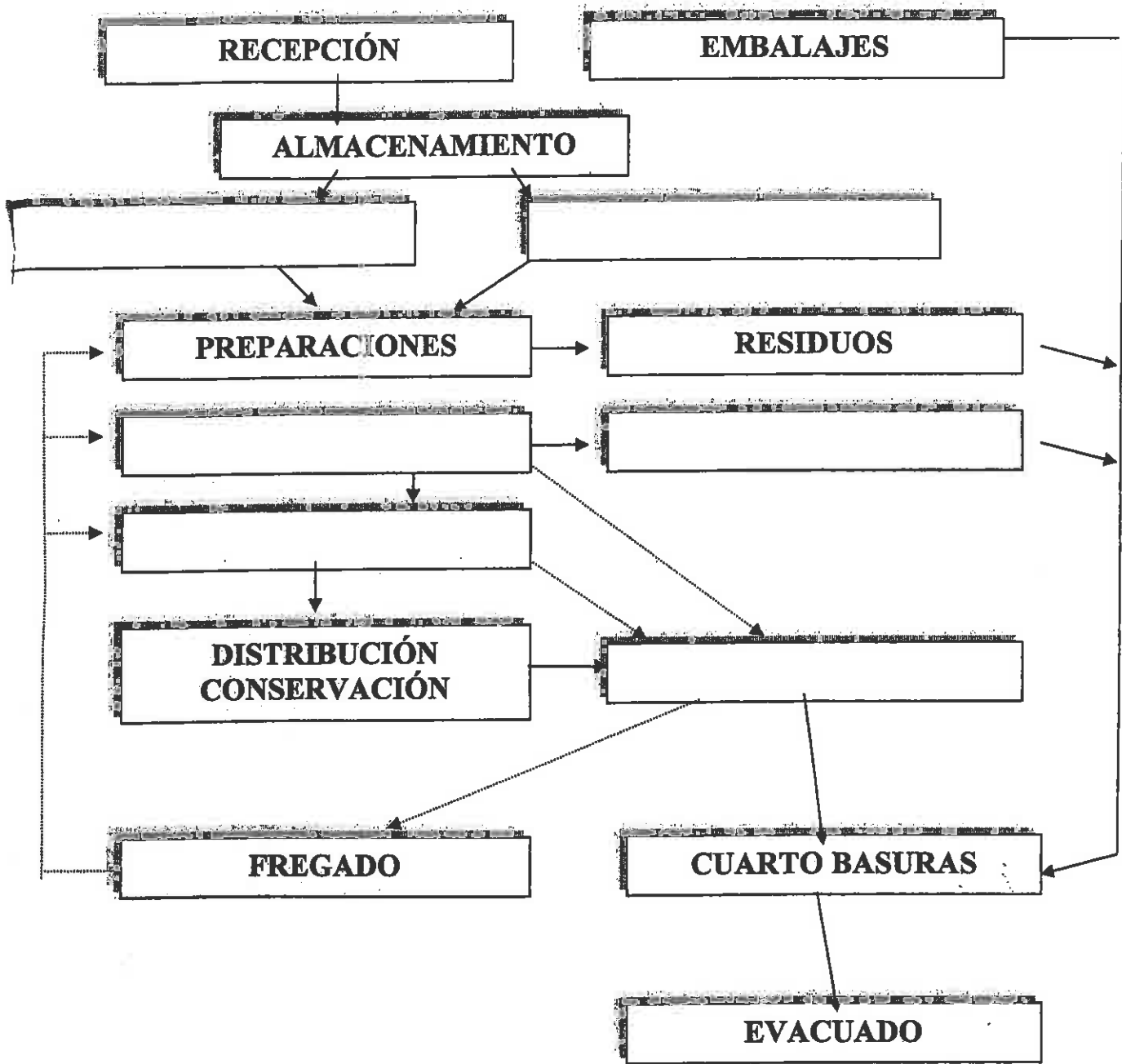
CANTIDAD	INGREDIENTES
	Puerros
	Patatas
	Fondo blanco
	Leche
	Mantequilla
	Sal

2) RELACIONA LA DIETA APROPIADA PARA CADA UNA DE LAS SIGUIENTES PATOLOGÍAS:

<u>PATOLOGÍAS</u>	<u>DIETA N°</u>
CELÍACA	
HIPERCOLESTEROLEMIA	
ANOREXIA	
COLON IRRITABLE	
DIABETES TIPO II	

DIETA N° 1	DIETA N° 2
<p><u>Desayuno:</u> 1 vaso de leche semidesnatada con o sin café. 1 rebanada de pan. 1 naranja.</p> <p><u>Media mañana:</u> 1 rebanada de pan. 1 cuña mediana de queso. 1 manzana.</p> <p><u>Comida:</u> 1/2 plato de macarrones con tomate. Ensalada de lechuga con tomate. 1 bistec de ternera a la plancha. 1 rebanada de pan. 1 tajada de melón.</p> <p><u>Merienda:</u> 1 bocadillo chico de jamón cocido. 1 pera.</p> <p><u>Cena:</u> 1/2 plato de judías verdes con patata. 1 filete de pescado a la plancha. 1 rebanada de pan. 1 mandarina.</p> <p><u>Noche:</u> 1 vaso de leche semidesnatada.</p>	<p><u>Desayuno:</u> 1 vaso de leche descremada. 2 rebanadas de pan tostado.</p> <p><u>Media mañana:</u> 1 rebanada de pan con aceite de oliva. 1/2 ración de queso desgrasado, tipo Burgos o similar. 1 pieza de fruta fresca.</p> <p><u>Comida:</u> 1 plato de lentejas estofadas con arroz. Ensalada verde. 1 muslo de pollo deshuesado ó una pechuga, a la plancha. 1 rebanada de pan. 1 taza de Compota de manzana.</p> <p><u>Merienda:</u> 1 vaso de leche descremada.</p> <p><u>Cena:</u> 1 plato de espinacas con patatas. 1 ración de pescado a la plancha. 1 rebanada de pan. 1 pieza de fruta fresca.</p>
DIETA N° 3	DIETA N° 4
<p><u>Desayuno:</u> 1 taza de café con leche desnatada. 4 galletas sin gluten.</p> <p><u>Comida:</u> 1 ración de ensaladilla rusa con mayonesa. 1 filete de buey a la plancha. 1 ración de piña con zumo de naranja.</p> <p><u>Cena:</u> 1 ración de guisantes estofados. 1 dorada a la parrilla. Macedonia de plátano, pera y manzana, con zumo de fruta.</p>	<p><u>Desayuno:</u> 1 taza de café descafeinado con leche desnatada. 2 rebanadas de pan tostado.</p> <p><u>Comida:</u> 1 taza de caldo vegetal con arroz. 1 chuleta de cerdo con patatas hervidas. 1 plátano.</p> <p><u>Cena:</u> Ensalada de zanahorias. 1 ración de merluza al horno. 1 yoghurt desnatado.</p>
DIETA N° 5	
<p><u>Desayuno</u> Café con leche y zumo de naranja. Pan con margarina vegetal y mermelada, o miel</p> <p><u>Almuerzo</u> Alcachofas con jamón, o menestra de verduras con patata. Carne con pimientos rojos y patatas fritas. 1 pieza de fruta o cuajada.</p> <p><u>Merienda</u> Un bocadillo con jamón o un yogur.</p> <p><u>Cena</u> Ensalada variada. Pescado rebozado o pechuga rebozada. 1 pieza de fruta o flan.</p>	

3) COMPLETA EN EL ORDEN ESTABLECIDO EL SIGUIENTE, "DIAGRAMA DE FLUJO Ó MARCHA ADELANTE", CON LOS TÉRMINOS ABAJO INDICADOS.



Términos a colocar en el diagrama:

ALMACENES

COCCIÓN

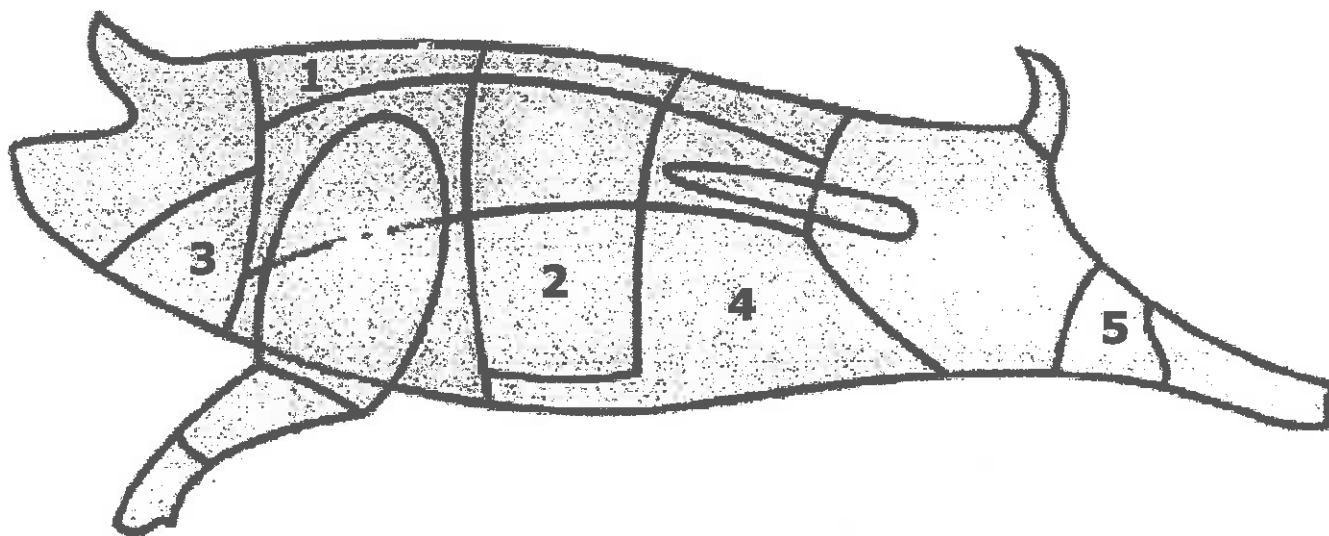
CÁMARAS

BASURAS

DESBARASADO

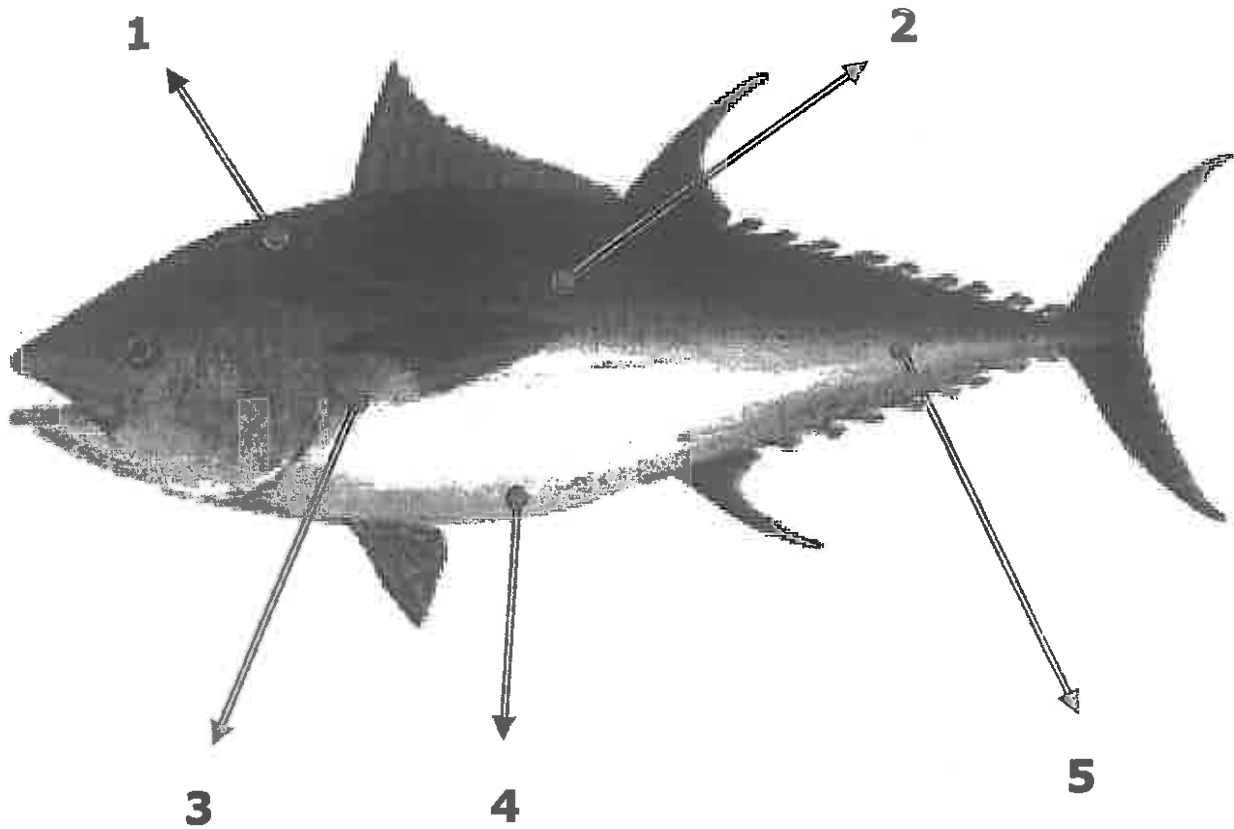
ACABADOS

4) IDENTIFICA EN LA IMAGEN DEL CERDO LAS PIEZAS NUMERADAS:



1	
2	
3	
4	
5	

5) IDENTIFICA EN LA IMAGEN DEL BONITO LAS PIEZAS NUMERADAS:



1	
2	
3	
4	
5	

6) DESARROLLA DE FORMA ESQUEMÁTICA, EMPLEANDO TERMINOLOGÍA TÉCNICA EL SIGUIENTE MENÚ CON SUS INGREDIENTES, CANTIDADES Y ELABORACIÓN, PARA 6 PERSONAS:

6.1

ELABORACIÓN <input type="text" value="LASAÑA FLORENTINA"/>			
INGREDIENTES	CANT/UNIDAD	INGREDIENTES	CANT/UNIDAD
TÉCNICA DE ELABORACIÓN			

6.2

ELABORACIÓN GOULASH A LA HÚNGARA

INGREDIENTES	CANT/UNIDAD	INGREDIENTES	CANT/UNIDAD

TÉCNICA DE ELABORACIÓN

6.3

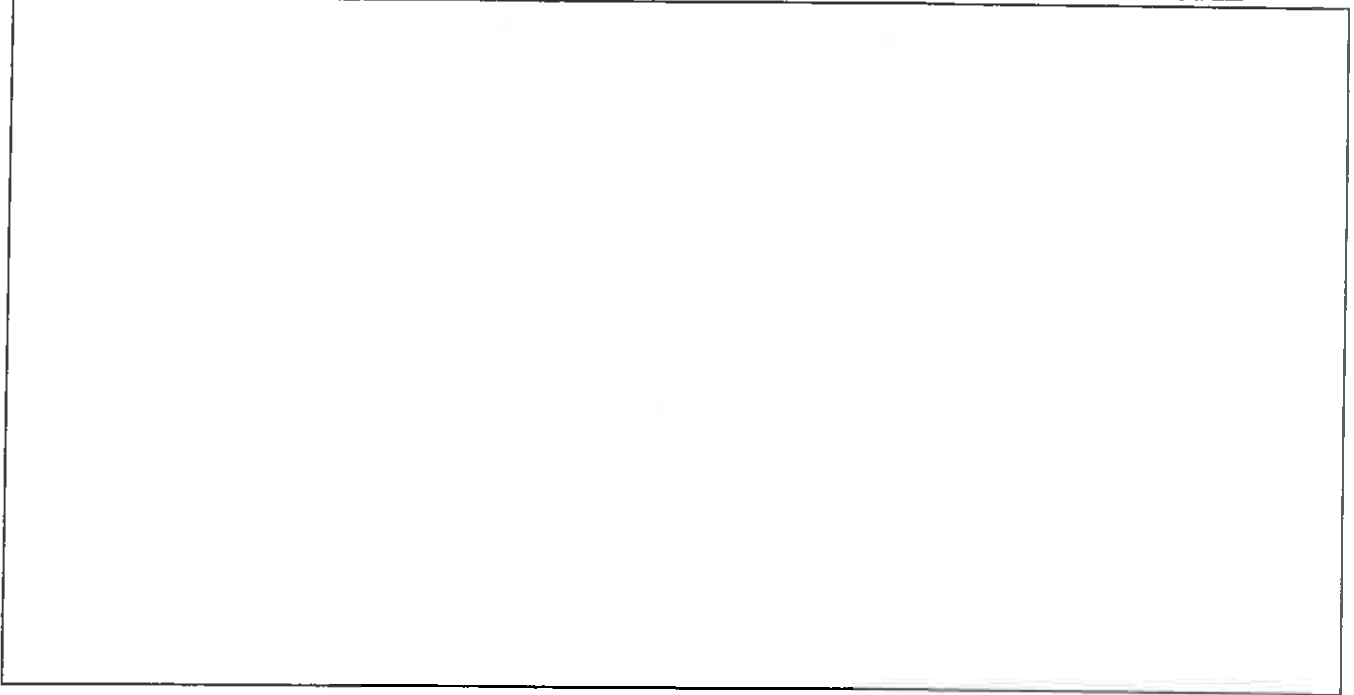
ELABORACIÓN TARTA SANTIAGO

INGREDIENTES	CANT/UNIDAD	INGREDIENTES	CANT/UNIDAD

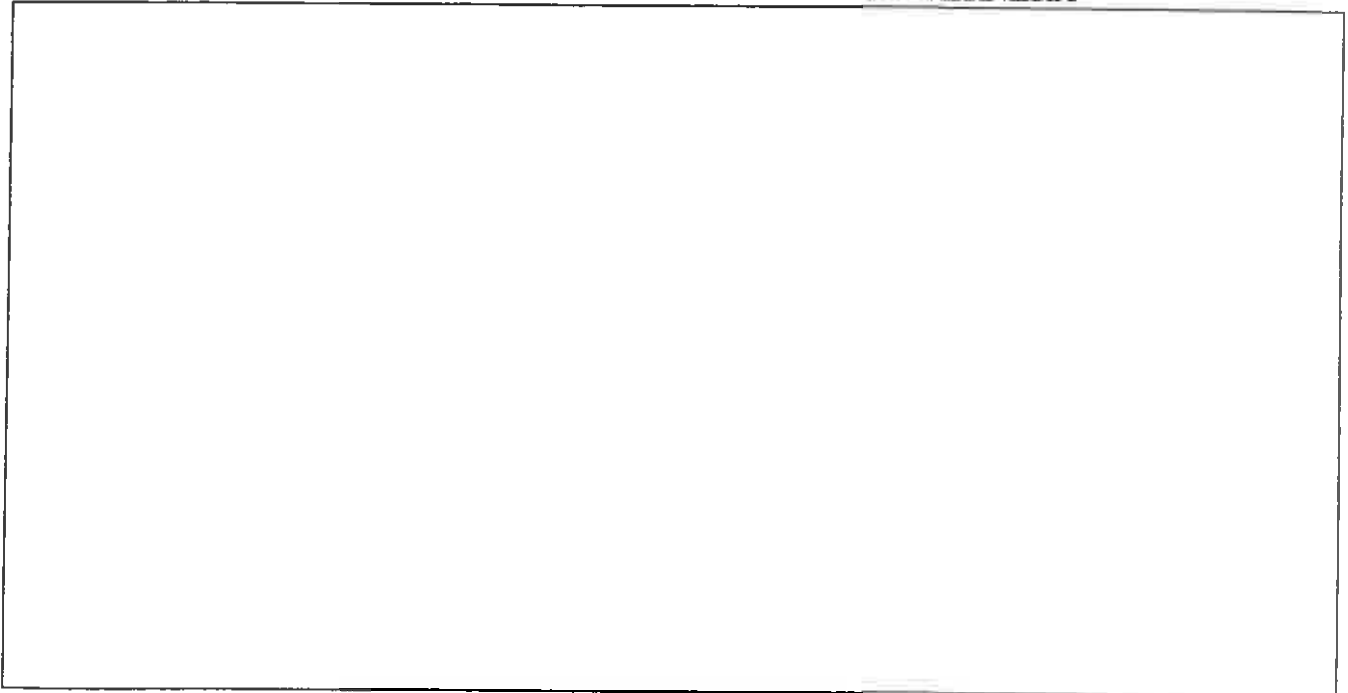
TÉCNICA DE ELABORACIÓN

7) EXPLICA CON CAPACIDAD DE ANÁLISIS, ORDEN Y TERMINOLOGIA CULINARIA LOS SIGUIENTES PROCESOS DE:

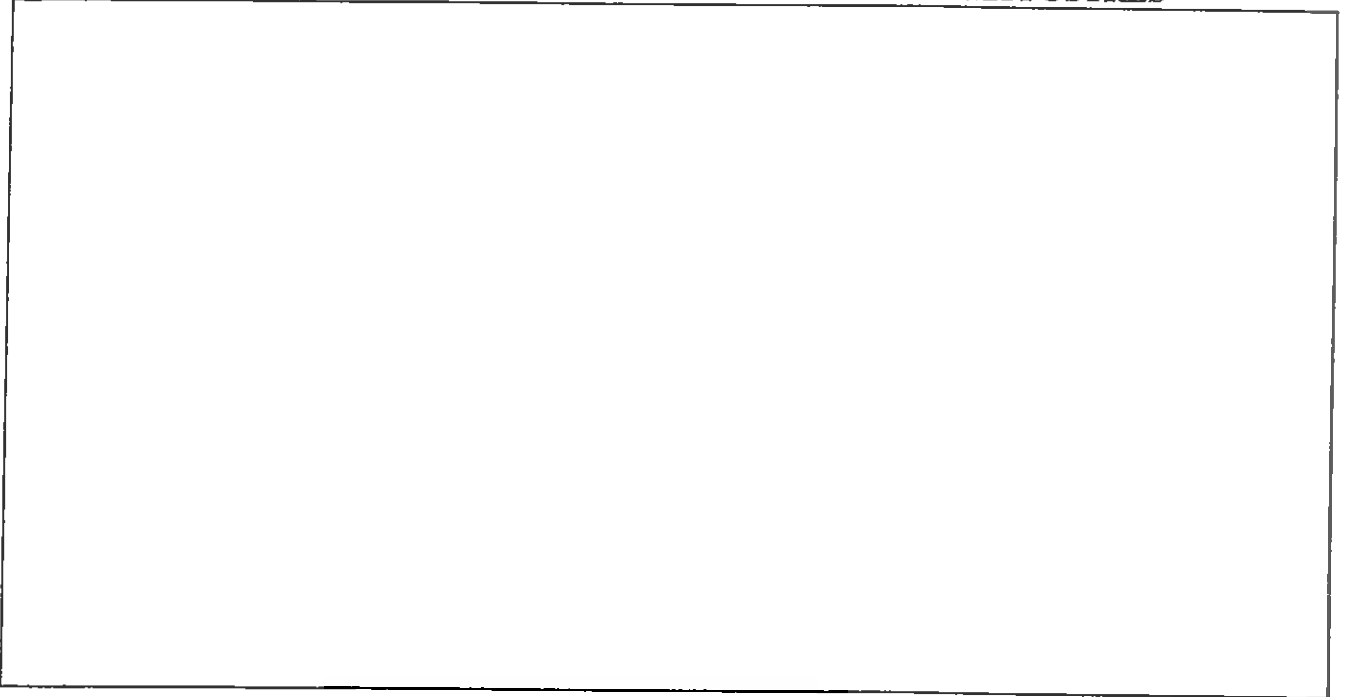
7.1- INGREDIENTES Y PASOS A SEGUIR EN LA CLARIFICACIÓN DE UN CONSOMÉ



7.2- PROCESO DE LIMPIEZA Y COCCIÓN DE LA LENGUA DE TERNERA



7.3- PROCESO DE ELABORACIÓN DE UNA CREMA SABAYÓN PARA POSTRES



7.4.- PASOS A SEGUIR EN EL BRESEADO DE UN REDONDO DE TERNERA

