



Departamento de Educación,
Cultura y Deporte

PROCEDIMIENTO SELECTIVO ARAGÓN DE
ESTABILIZACIÓN
ORDEN ECD/1899/2022 (BOA 28/12/2022):

ESPECIALIDAD: COCINA Y PASTELERIA

CRITERIOS CALIFICACIÓN

Conocimiento científico, profundo y actualizado del tema (4,5 pts)

Domina el contenido epistemológico de la especialidad. **(1,5 puntos)**

A.- Elevado dominio académico del tema. Conocimiento científico actualizado y riguroso. Conceptos tratados a profundidad, bien desarrollados y con datos relevantes. **(1.5 PTOS)**

B.- Recoge los aspectos fundamentales del contenido del tema con profundidad. No hay errores conceptuales. **(0.99 PTOS)**

C.- Recoge los aspectos fundamentales del contenido del tema a un nivel suficiente, pero no profundidad y se observan algunos errores conceptuales no significativos. **(0.495 PTOS)**

D.- No recoge los aspectos fundamentales del contenido del tema y/o refleja ideas superficiales, errores conceptuales, que denotan conocimiento insuficiente, ideas superficiales. **(0 PTOS)**

Utiliza los conceptos con precisión, rigor y de forma actualizada. **(1,5 puntos)**

A.- Uso abundante y preciso y variado de la terminología propia de la especialidad. Utiliza términos que denotan un conocimiento profundo de la especialidad. **(1.5 PTOS)**

B.- Uso abundante y preciso de la terminología propia de la especialidad. **(0.99 PTOS)**

C.- Adecuado uso, o con errores poco significativos, de la terminología propia de la especialidad. **(0.495 PTO)**

D.- Escaso uso de terminología propia de la especialidad. Uso inadecuado o erróneo de términos, que denota errores conceptuales. **(0 PTOS)**

Aporta citas bibliográficas o bibliografía actualizadas. **(1 punto)**

A.- Aporta una completa información de fuentes científicas, técnicas y/o bibliográficas de revistas relevantes y libros respetando sistemáticamente el formato de la APA u otro formato en vigor. **(1 PTO)**

B.- Aporta una información de fuentes científicas, técnicas y/o bibliográficas de revistas relevantes y de libros usando con cierta sistematicidad el formato de la APA u otro formato en vigor. **(0.66PTOS)**

C.- Aporta a veces información de fuentes científicas, técnicas y/o bibliográfica de artículos de revistas relevantes de libros usando sistemáticamente el formato de la APA u otro formato en vigor. **(0.33 PTOS)**

D.- Aporta menos de dos referencias a fuentes científico-técnicas actuales y/o bibliográficas de artículos de revistas relevantes y libros usando sistemáticamente el formato de la APA u otro formato en vigor. **(0 PTOS)**

Aporta referencias legislativas actualizadas. **(0,5 puntos)**

A.- Hace referencias interesantes y originales sobre la vinculación del contenido del tema con otros ámbitos académicos, el currículo oficial y a la práctica docente. **(0.5 PTOS)**

B.- Menciona con precisión la normativa aplicable al tema. Hace referencias a la vinculación del contenido del tema con otros ámbitos académicos, al currículo oficial y/o a la práctica docente. **(0.363 PTOS)**

C.- Hace referencia a la normativa aplicable al desarrollo del tema. **(0.165 PTOS)**

D.- No se menciona ninguna norma ni de carácter académico, ni curricular, ni práctica docente que dado el tema, es básico mencionar. **(0 PTOS)**

Estructura del tema, desarrollo completo y originalidad en el planteamiento. (4 pts)

El tema presenta una estructura coherente -índice, planteamiento, desarrollo, conclusiones- que facilita su comprensión. **(1 punto)**

A.- Incluye todos los elementos estructurales básicos (índice, introducción, desarrollo, conclusiones finales) y otros que facilitan significativamente la comprensión y el desarrollo del tema. **(1 PTO)**

B.- Incluye todos los elementos estructurales básicos y otros que facilitan la comprensión y el desarrollo del tema. **(0.66PTOS)**

C.- Incorpora los elementos estructurales básicos: índice que enumera los temas a desarrollar, presentación de la importancia del tema en su contexto, desarrollo y conclusiones finales. **(0.33PTOS)**

D.- No incluye los elementos estructurales básicos: introducción, desarrollo y conclusiones finales. **(0 PTOS)**

El tema se ajusta al temario de la especialidad, desarrollando cada uno de sus epígrafes de forma concreta y clara y se cierra de forma coherente con su desarrollo. **(1,5 puntos)**

A.-Desarrolla todos los epígrafes del tema de manera equilibrada, aunque incidiendo en los aspectos más significativos del mismo. Añade otros epígrafes adecuados y contextualizados que enriquezcan el desarrollo del tema. **(1.5 PTOS)**

B.-Desarrolla todos los epígrafes del tema de manera equilibrada, aunque incidiendo en los aspectos más significativos del tema. **(0.99 PTOS)**

C.- Desarrolla todos los epígrafes del tema. **(0.495 PTO)**

D.- No desarrolla todos los puntos o epígrafes que se solicitan en el enunciado. **(0 PTOS)**

Utiliza ejemplos aclaratorios y/o aplicaciones prácticas. **(1,5 puntos)**

A.- Desarrolla todos aspectos esenciales del tema con precisión, capacidad de síntesis, priorizando los aspectos fundamentales y con un planteamiento original que aporta valor. **(1.5 PTOS)**

B.- Desarrolla todos los aspectos esenciales del tema con precisión, capacidad de síntesis y priorizando los aspectos fundamentales. **(0.99 PTOS)**

C.- Desarrolla de manera adecuada todos los aspectos esenciales del tema, sin cometer errores significativos. **(0.495 PTO)**

D.- El texto no está secuenciado o estructurado adecuadamente. Hay repeticiones innecesarias. **(0 PTOS)**

Redacción del tema (1,5 pts)

Utiliza correctamente la lengua, la ortografía y la puntuación. **(1 puntos)**

A.- SI (comete menos de 5 faltas de ortografía y la puntuación es correcta) **(1 PTO)**

B.- NO (comete más de 5 faltas de ortografía y la puntuación no es correcta) **(0 PTOS)**

La expresión escrita es legible y la presentación es adecuada. **(0,5 puntos)**

A.- SI **(0,5 PTOS)**

B.- NO **(0 PTOS)**

PARTE B2 : PRUEBA PRACTICA DE COCINA Y PASTERÍA Calificación: de 0 a 10 puntos.

Nº DE OPOSITOR :

1- DESHUESAR UNA CODORNIZ ENTERA POR LA CAVIDAD DE EVISCERADO. (La codorniz tendrá que quedar entera sin ningún tipo de corte).
PRESENTAR LA CODORNIZ Y LA CARCASA. (10 PUNTOS)

SE DESHUESA PERFECTO,
SIN AGUJERAR LA PIEL,
PRESENTA CARCASA SIN
RESTOS DE CARNE
(10 PTOS)

DESHUESA CON ALGUNA
IMPERFECCIÓN (AGUJEROS) Y
PRESENTA CARCASA SIN RESTOS
DE CARNE
(5 PTOS)

DESHUESA CON ALGUNA
IMPERFECCIÓN (AGUJEROS) Y
PRESENTA CARCASA CON RESTOS
DE CARNE
(2,5 PTOS)

NO DESHUESA O LO HACE MAL
(0 PTOS)

TOTAL:

2- HACER EL DESPIECE DE UNA CODORNIZ Y OBTENER LAS SIGUIENTES PIEZAS:

1 PECHUGA CON PIEL , 1 CHULETA CON PIEL , 2 CHUPA CHUPS (DEL CUARTO TRASERO) Y LOS 2 SOT L'Y LAISSE. ADEMÁS PRESENTAR LA CARCASA Y LOS DESPERDICIOS. (10 PUNTOS)

SACA LAS 6 PIEZAS DE MANERA CORRECTA
Y PRESENTA LA CARCASA SIN RESTOS DE
CARNE Y LOS DESPERDICIOS
(10 PTOS)

SACA LAS 6 PIEZAS CON IMPERFECCIONES
(AGUJEROS, FALTA DE PIEL, ROTURA DE HUESOS,
ETC.) Y PRESENTA LA CARCASA CON RESTOS DE
CARNE Y LOS DESPERDICIOS
(5 PTOS)

NO SACA LAS PIEZAS O LO HACE MAL
(0 PTOS)

TOTAL :

3-ELABORAR DIFERENTE 5 PIEZAS S DE PASTA RELLENA IDENTIFICANDO CADA UNA DE LAS PIEZAS CON SU NOMBRE TÉCNICO. (10 PUNTOS)

REALIZA LAS 5 PIEZAS Y SEÑALA SU NOMBRE TÉCNICO
(10 PTOS)

NO REALIZA NINGUNA PIEZA (O FALTA ALGUNA) Y/O NO SEÑALA LOS
NOMBRES TÉCNICOS
(0 PTOS)

TOTAL:

4-FORMAR UNA TRENZA DE 5 CABOS CON 600G DE MASA SIGUIENDO EL MODELO DE LA FOTO ADJUNTA. (10 PUNTOS)

REALIZA LA TRENZA DE 5 CABOS COMO EN
LA FOTO Y LOS CABOS SON DE UN
TAMAÑO SIMILAR/UNIFORME
(10 PTOS)

REALIZA LA TRENZA DE 5 CABOS SIMILAR A LA FOTO
Y/O LOS CABOS SON DE UN TAMAÑO IRREGULAR
(5 PTOS)

NO FORMA LA TRENZA O LO HACE
MAL
(0 PTOS)

TOTAL :

5-ESCUJILLAR LAS SIGUIENTES PIEZAS CON PASTA CHOUX IDENTIFICANDO CON SU NOMBRE CADA UNA DE ELLAS: 2 POLKAS, 2 DIVORCÉ Y 2 RELIGIEUSE.
(10 PUNTOS)

ESCUJILLA LAS 6 PIEZAS Y LAS IDENTIFICA CON SU NOMBRE
(10 PTOS)

NO ESCUDILLA NINGUNA PIEZA (O FALTA ALGUNA) Y/O NO LAS IDENTIFICA
CON SU NOMBRE **(0 PTOS)**

TOTAL :