

PROCEDIMIENTOS SELECTIVOS PARA EL AÑO 2021

**CUERPO: PROFESORES TÉCNICOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL
ESPECIALIDAD: 496 – COCINA Y PASTELERÍA**

ISLA DE ACTUACIÓN: GRAN CANARIA Y TENERIFE

ENUNCIADO DE LOS SUPUESTOS PRÁCTICOS PARA LA REALIZACIÓN DE LA PARTE “A” DE LA PRIMERA PRUEBA DE LA FASE DE OPOSICIÓN
--

Reunidos los miembros de la Comisión de Coordinación de la especialidad de Cocina y Pastelería, nombrados por Resolución de la Dirección General de Personal, acuerdan que los enunciados de los supuestos prácticos, para la realización de la “parte A” de la primera prueba, son los siguientes:

SUPUESTOS PRÁCTICOS

Este documento ha sido firmado electrónicamente por:

MIGUEL ALEXIS LOPEZ DENIZ - Tribunal Opos.
JUAN CARLOS GONZALEZ RIVERO - Puesto Docente

Fecha: 14/07/2021 - 11:56:46
Fecha: 14/07/2021 - 11:55:00

En la dirección https://sede.gobcan.es/sede/verifica_doc?codigo_nde= puede ser comprobada la autenticidad de esta copia, mediante el número de documento electrónico siguiente: 0JppfYQkO-JMuweiGANBu07w1NLKpCCSS



El presente documento ha sido descargado el 14/07/2021 - 11:56:54

TRIBUNAL N.º 1 GC y TF

ESPECIALIDAD: 496 - Cocina y Pastelería

Primera Parte, Prueba A

INTERVENCIÓN DIDÁCTICA

Nombre:

Fecha:

El centro donde usted imparte docencia es un IES con más de 1200 alumnos de la zona centro, de una isla capitalina. El centro educativo trabaja con la RCEI y RCEPS. El grupo de clase está formado por, 10 alumnas y 10 alumnos; 15 de ellos proceden de bachiller, 2 de prueba de acceso y 3 de Grado Medio de Servicios de Restauración. Una alumna presenta Discapacidad Visual leve (DV) y otro que presenta Trastorno del espectro del autismo Asperger (TEA).

Con los datos expuestos, como docente de la especialidad, deberá resolver el supuesto planteado en relación al módulo profesional que corresponda, diseñando una intervención didáctica sobre: Elaboración de Muslos de pollo rellenos de duxelle. Razonada y fundamentada, teniendo en cuenta los aspectos organizativos y metodológicos que incidan en estrategias y procesos de aprendizaje competenciales e inclusivos

Diseñar una intervención didáctica razonada y fundamentada en 4 sesiones.

EJERCICIO PRÁCTICO

Una vez terminada la intervención didáctica tendrá que elaborar en el taller:

- Muslos de pollo rellenos de duxelle y papas panaderas.
- Galletas escudilladas con manga y glasa real.

TRIBUNAL N.º 1 GC y TF

ESPECIALIDAD: 496 - Cocina y Pastelería

Primera Parte, Prueba A

INTERVENCIÓN DIDÁCTICA

Nombre:

Fecha:

El centro donde usted imparte docencia es un IES de línea 2 (centro entre 800 y 1200 alumnos/as) de la zona sur de una isla capitalina. El centro educativo trabaja con Redecos y Bibescan. El grupo de clase está formado por, 10 alumnos y 10 alumnas. Una presenta trastorno por déficit de atención sin hiperactividad (TDA), otro presenta discapacidad intelectual (DI) y una ALCAIN.

Con los datos expuestos, como docente de la especialidad, deberá resolver el supuesto planteado en relación al módulo profesional que corresponda, diseñando una intervención didáctica sobre: Elaboración de Chuletas de pollo escabechadas. Razonada y fundamentada, teniendo en cuenta los aspectos organizativos y metodológicos que incidan en estrategias y procesos de aprendizaje competenciales e inclusivos.

Diseñar una intervención didáctica razonada y fundamentada en 4 sesiones.

EJERCICIO PRÁCTICO

Una vez terminado la intervención didáctica tendrá que elaborar en el taller:

- Chuletas de pollo escabechada con papas risoladas.
- Tarta Sacher clásica.

Este documento ha sido firmado electrónicamente por:

MIGUEL ALEXIS LOPEZ DENIZ - Tribunal Opos.
JUAN CARLOS GONZALEZ RIVERO - Puesto Docente

Fecha: 14/07/2021 - 11:56:46
Fecha: 14/07/2021 - 11:55:00

En la dirección https://sede.gobcan.es/sede/verifica_doc?codigo_nde= puede ser comprobada la autenticidad de esta copia, mediante el número de documento electrónico siguiente: 0JppfYQkO-JMuweiGANBu07w1NLKpCCSS



El presente documento ha sido descargad

Cortesía de 

www.cede.es

TRIBUNAL N.º 1 GC y TF
ESPECIALIDAD: 496 - Cocina y Pastelería
Primera Parte, Prueba A
INTERVENCIÓN DIDÁCTICA

Nombre:

Fecha:

El centro donde usted imparte docencia es un IES de tipo 1 de una zona de extrarradio de una isla capitalina el centro educativo trabaja con el proyecto INNOVA en la "Promoción de la Salud y la Educación Emocional", en la "Educación Ambiental y Sostenibilidad" y en la "Igualdad y Educación Afectivo Sexual y de Género". El grupo de clase está formado por, 10 alumnas y 10 alumnos. Una alumna de Cabo Verde y otro de Francia ~~que~~ dominan el español. 12 vienen de bachillerato, 3 son universitarios, 3 son de prueba de acceso y 2 vienen de Ciclos de Grado Medio. Una de las alumnas presenta DA leve, otro tiene Dislexia y por último uno con discalculia.

Con los datos expuestos, como docente de la especialidad, deberá resolver el supuesto planteado en relación al módulo profesional que corresponda, diseñando una intervención didáctica sobre: Elaboración de Pollo en pepitoria con guarnición de papas a lo pobre. Razonada y fundamentada, teniendo en cuenta los aspectos organizativos y metodológicos que incidan en estrategias y procesos de aprendizaje competenciales e inclusivos.

Diseñar una intervención didáctica razonada y fundamentada en 4 sesiones.

EJERCICIO PRÁCTICO

Una vez terminada la intervención didáctica tendrá que elaborar en el taller:

- Jamoncito de pollo en pepitoria con guarnición de papas a lo pobre.
- Crêpes Suzettes clásicos.

TRIBUNAL N.º 1 GC y TF
ESPECIALIDAD: 496 - Cocina y Pastelería
Primera Parte, Prueba A
INTERVENCIÓN DIDÁCTICA

Nombre:

Fecha:

El centro donde usted imparte docencia es un IES de línea 2 de la zona sur de una isla menor, el centro educativo está incluido dentro de ACEMEC, forma parte de la Red Canaria de Centros con Sistema de Gestión de Calidad y también de la Red CANARIA- InnovAS. El grupo de clase está formado por, 8 alumnas y 10 alumnos. Una alumna venezolana, otro colombiano y por último uno alemán que domina el español. Una de ellos presenta ALCAIN y otro DI. Luego, otros dos proceden de prueba de acceso, una de la universidad y el resto de bachillerato.

Con los datos expuestos, como docente de la especialidad, deberá resolver el supuesto planteado en relación al módulo profesional que corresponda, diseñando una intervención didáctica sobre: Elaboración de Magdalenas marmoladas de chocolate y vainilla. Razonada y fundamentada, teniendo en cuenta los aspectos organizativos y metodológicos que incidan en estrategias y procesos de aprendizaje competenciales e inclusivos.

Diseñar una intervención didáctica razonada y fundamentada en 4 sesiones.

EJERCICIO PRÁCTICO

Una vez terminada la intervención didáctica tendrá que elaborar en el taller:

- Cerdo a la naranja con panaché de verduras torneadas
- Magdalenas marmoladas de chocolate y vainilla.

Este documento ha sido firmado electrónicamente por:

MIGUEL ALEXIS LOPEZ DENIZ - Tribunal Opos.
JUAN CARLOS GONZALEZ RIVERO - Puesto Docente

Fecha: 14/07/2021 - 11:56:46
Fecha: 14/07/2021 - 11:55:00

En la dirección https://sede.gobcan.es/sede/verifica_doc?codigo_nde= puede ser comprobada la autenticidad de esta copia, mediante el número de documento electrónico siguiente: 0JppfYQkO-JMuweiGAnBu07w1NLKpCCSS



El presente documento ha sido descargad

Cortesía de 

www.cede.es

TRIBUNAL N.º 1 GC y TF
ESPECIALIDAD: 496 - Cocina y Pastelería
Primera Parte, Prueba A
INTERVENCIÓN DIDÁCTICA

Nombre:

Fecha:

El centro donde usted imparte docencia es un CIFP en el sureste de una isla capitalina que trabaja con las redes RCEPS y RCHE. En su proyecto Educativo tienen desarrollado el plan TIC y la educación en valores (Interculturalidad, salud, paz, convivencia, igualdad, etc.) El grupo de clase está formado por, 11alumnas y 9 alumnos; en el que se encuentran escolarizados 2 colombianos y una portuguesa que domina el español. Dos alumnos presentan necesidades específicas de apoyo educativo (NEAE), uno de ellos DM leve y el otro Asperger (TEA).

Con los datos expuestos, como docente de la especialidad, deberá resolver el supuesto planteado en relación al módulo profesional que corresponda, diseñando una intervención didáctica sobre: Elaboración de Mousse de limón con merengue quemado. Razonada y fundamentada, teniendo en cuenta los aspectos organizativos y metodológicos que incidan en estrategias y procesos de aprendizaje competenciales e inclusivos.

Diseñar una intervención didáctica razonada y fundamentada en 4 sesiones.

EJERCICIO PRÁCTICO

Una vez terminada la intervención didáctica tendrá que elaborar en el taller:

- Jamoncito de pollo al chilindrón con papas bastón y champiñones al ajillo.
- Mousse de limón con merengue quemado.

TRIBUNAL N.º 1 GC y TF
ESPECIALIDAD: 496 - Cocina y Pastelería
Primera Parte, Prueba A
INTERVENCIÓN DIDÁCTICA

Nombre:

Fecha:

El centro donde usted imparte docencia es un IES de tipo 2 del sur, el centro educativo trabaja con proyecto de Innovación en los siguientes ejes: salud, ambiental e igualdad. El grupo de clase está formado por, 14 alumnas y 6 alumnos; 15 proceden del bachillerato, dos de la prueba de acceso y el resto de Grado Medio. Una alumna es chilena, uno de la República dominicana y dos europeos que dominan el español (Francia y Reino Unido). Una presenta ALCAIN y otro TDAH.

Con los datos expuestos, como docente de la especialidad, deberá resolver el supuesto planteado en relación al módulo profesional que corresponda, diseñando una intervención didáctica sobre: Elaboración de Bacalao confitado con salsa vizcaína. Razonada y fundamentada, teniendo en cuenta los aspectos organizativos y metodológicos que incidan en estrategias y procesos de aprendizaje competenciales e inclusivos.

Diseñar una intervención didáctica razonada y fundamentada en 4 sesiones.

EJERCICIO PRÁCTICO

Una vez terminada la intervención didáctica tendrá que elaborar en el taller:

- Bacalao confitado con salsa vizcaína.
- Quesillo con coulis de papaya.

Este documento ha sido firmado electrónicamente por:

MIGUEL ALEXIS LOPEZ DENIZ - Tribunal Opos.
JUAN CARLOS GONZALEZ RIVERO - Puesto Docente

Fecha: 14/07/2021 - 11:56:46
Fecha: 14/07/2021 - 11:55:00

En la dirección https://sede.gobcan.es/sede/verifica_doc?codigo_nde= puede ser comprobada la autenticidad de esta copia, mediante el número de documento electrónico siguiente: 0JppfYQkO-JMuweiGANBu07w1NLKpCCSS



El presente documento ha sido descargad

Cortesía de 

www.cede.es

TRIBUNAL N.º 1 GC y TF
ESPECIALIDAD: 496 - Cocina y Pastelería
Primera Parte, Prueba A
INTERVENCIÓN DIDÁCTICA

Nombre:

Fecha:

El centro donde usted imparte docencia es un CIFP en la zona costera de la capital. Este centro está incluido dentro de ACEMEC, forma parte de la Red Canaria de Centros con Sistema de Gestión de Calidad y también del Proyecto Enlaza. El grupo de clase está formado por, 11 alumnas y 9 alumnos, en el que se encuentran escolarizados dos alumnos franceses que dominan el español. Uno presenta DV leve, otra TGC, dos repetidores y un ECOHPE.

Con respecto a nivel formativo del alumnado que conforma este grupo, tres acceden por prueba de acceso al Ciclo Formativo de Grado medio, otros tres desde la formación profesional básica, nueve con la titulación de la Enseñanza Secundaria Obligatoria, tres de ellas acceden con el C.F.G.M. Panadería, repostería y confitería y dos que repiten curso.

Con los datos expuestos, como docente de la especialidad, deberá resolver el supuesto planteado en relación al módulo profesional que corresponda, diseñando una intervención didáctica sobre: Elaboración de Crema catalana. Razonada y fundamentada, teniendo en cuenta los aspectos organizativos y metodológicos que incidan en estrategias y procesos de aprendizaje competenciales e inclusivos.

Diseñar una intervención didáctica razonada y fundamentada en 4 sesiones.

EJERCICIO PRÁCTICO

Una vez terminado el supuesto didáctico tendrá que elaborar en el taller:

- Poupietas con farsa de boletus y champiñones gratinados con holandesa y papas cerillas cortadas a cuchillo.
- Crema catalana.

TRIBUNAL N.º 1 GC y TF
ESPECIALIDAD: 496 - Cocina y Pastelería
Primera Parte, Prueba A
INTERVENCIÓN DIDÁCTICA

Nombre:

Fecha:

En un CIFP, situado en la capital de una de las islas Canarias, donde se ofertan varias enseñanzas profesionales, entre ellas Ciclos formativos de Grado Medio y Superior en las modalidades de presencial y semipresencial, pertenecientes al departamento de Hostelería y Turismo. Este centro está incluido dentro de ACEMEC, forma parte de la Red Canaria de Centros con Sistema de Gestión de Calidad y también del Proyecto Enlaza.

El centro se encuentra bien conectado por lo que asisten alumnos/as de toda la isla. Además de poseer los recursos personales para la impartición de las enseñanzas ofertadas este C.I.F.P. cuenta con los materiales tangibles necesarios para la impartición de los diferente Módulos Profesionales de Hostelería y Turismo.

El grupo está formado por, 8 alumnos y 7 alumnas con edades comprendidas entre los 17 y 29 años, procedentes de diferentes puntos de la isla. El nivel socio económico del alumnado es medio bajo. Con respecto a nivel formativo de los chicos y chicas que conforman este grupo, tres acceden por prueba de acceso al Ciclo Formativo de Grado medio, tres desde la formación profesional básica, seis con la titulación de la Enseñanza Secundaria Obligatoria, dos con el C. F.G.M. en Servicios de Restauración y dos alumnas que repiten curso. Cabe destacar que en el grupo hay un alumno con el Módulo Profesional de SGH pendiente, un alumno con Discapacidad auditiva leve (DA) y una alumna INTARSE.

Teniendo en cuenta que debido a la situación sanitaria derivada de la COVID-19 el centro imparte educación mixta, desarrolle una intervención didáctica para que alumnado adquiera los resultados de aprendizaje establecidos, teniendo en cuenta la ODS nº 4: Garantizar una educación inclusiva, equitativa y de calidad y promover oportunidades de aprendizaje durante toda la vida.

Con los datos expuestos, como docente de la especialidad, deberá resolver el supuesto planteado en relación al módulo profesional que corresponda, diseñando una intervención didáctica sobre: Elaboración de Fideua de conejo. Razonada y fundamentada, teniendo en cuenta los aspectos organizativos y metodológicos que incidan en estrategias y procesos de aprendizaje competenciales e inclusivos.

Diseñar una intervención didáctica razonada y fundamentada en 4 sesiones.

Este documento ha sido firmado electrónicamente por:

MIGUEL ALEXIS LOPEZ DENIZ - Tribunal Opos.
JUAN CARLOS GONZALEZ RIVERO - Puesto Docente

Fecha: 14/07/2021 - 11:56:46
Fecha: 14/07/2021 - 11:55:00

En la dirección https://sede.gobcan.es/sede/verifica_doc?codigo_nde= puede ser comprobada la autenticidad de esta copia, mediante el número de documento electrónico siguiente: 0JppfYQkO-JMuweiGANBu07w1NLKpCCSS



El presente documento ha sido descargado

Cortesía de 

www.cede.es

EJERCICIO PRÁCTICO

Una vez terminada la intervención didáctica tendrá que elaborar en el taller:

- Fideuá de conejo con lactonesa de ajo.
- Tarta lemon pie clásica.

TRIBUNAL N.º 1 GC y TF
ESPECIALIDAD: 496 - Cocina y Pastelería
Primera Parte, Prueba A
INTERVENCIÓN DIDÁCTICA

Nombre:

Fecha:

En un IES de una de las Islas Canarias, situado en un barrio obrero, que además de impartir Estudios de Educación Secundaria Obligatoria, imparte Educación Profesional Básica en Cocina y Restauración, de la familia profesional de Hostelería y Turismo.

El grupo consta de 14 alumnos/as, con edades comprendidas entre los 15 y los 17 años y con un nivel socio-cultural y económico medio-bajo. Dicho grupo está formado por, ocho alumnas y seis alumnos; existiendo, además, una con ECOPHE y otros dos con DI. El nivel educativo que presentan es bastante bajo, encontrándose problemas de desmotivación y de baja autoestima, lo que genera que el grupo sea bastante conflictivo.

El centro en el que se va a llevar a cabo este supuesto práctico dispone de todos los recursos necesarios tanto tangibles como intangibles para poder realizar nuestra intervención. Entre dichos recursos nos encontramos con una cocina amplia totalmente equipada y acondicionada, El centro posee, además, un comedor pedagógico totalmente equipado y aulas de tipo convencional equipadas con proyector y pizarra digital, y aulas de informáticas. El centro además de los recursos mencionados dispone de los siguientes programas, proyectos, redes y planes entre ellos se destacan: Bicácaro, InnovAs y Programa de Mejora de la Convivencia y del Clima escolar

Con los datos expuestos, como docente de la especialidad, deberá resolver el supuesto planteado en relación al módulo profesional que corresponda, diseñando una intervención didáctica sobre: Elaboración de Arroz de verduras. Razonada y fundamentada, teniendo en cuenta los aspectos organizativos y metodológicos que incidan en estrategias y procesos de aprendizaje competenciales e inclusivos.

Diseñar una intervención didáctica razonada y fundamentada en 4 sesiones.

EJERCICIO PRÁCTICO

Una vez terminada la intervención didáctica tendrá que elaborar en el taller:

- Arroz de verduras con costra.
- Príncipe Alberto palmero

TRIBUNAL N.º 1 GC y TF
ESPECIALIDAD: 496 - Cocina y Pastelería
Primera Parte, Prueba A
INTERVENCIÓN DIDÁCTICA

Nombre:

Fecha:

El centro donde usted imparte docencia es un CIFP situado en la capital, en este centro educativo se trabaja con las redes RCEPS y RCHE. El grupo de clase está formado por, 8 alumnas y 7 alumnos, de edades comprendidas entre los 15 y los 17 años. En el que se encuentran escolarizados dos alumnos magrebíes que presentan dificultades en el ámbito de la comunicación y el lenguaje, uno presenta DV leve, otra TGC y dos repetidores.

Con los datos expuestos, como docente de la especialidad, deberá resolver el supuesto planteado en relación al módulo profesional que corresponda, diseñando una intervención didáctica sobre: Elaboración de Arroz negro. Razonada y fundamentada, teniendo en cuenta los aspectos organizativos y metodológicos que incidan en estrategias y procesos de aprendizaje competenciales e inclusivos.

Diseñar una intervención didáctica razonada y fundamentada en 4 sesiones.

EJERCICIO PRÁCTICO

Una vez terminada la intervención didáctica tendrá que elaborar en el taller:

- Arroz negro con chocos.
- Leche machanga con teja.

Este documento ha sido firmado electrónicamente por:

MIGUEL ALEXIS LOPEZ DENIZ - Tribunal Opos.
JUAN CARLOS GONZALEZ RIVERO - Puesto Docente

Fecha: 14/07/2021 - 11:56:46
Fecha: 14/07/2021 - 11:55:00

En la dirección https://sede.gobcan.es/sede/verifica_doc?codigo_nde= puede ser comprobada la autenticidad de esta copia, mediante el número de documento electrónico siguiente: 0JppfYQkO-JMuweiGANBu07w1NLKpCCSS



El presente documento ha sido descargado

Cortesía de 

www.cede.es

TRIBUNAL N.º 1 GC y TF
ESPECIALIDAD: 496 - Cocina y Pastelería
Primera Parte, Prueba A
INTERVENCIÓN DIDÁCTICA

Nombre:

Fecha:

Trabaja en un IES de la capital de una isla menor con grandes tradiciones e implicación cultural. Su centro participa en el proyecto PIDAS concretamente en el eje temático número 1 *Promoción de la Salud y la Educación Emocional* de la Red Canaria InnovAS. Además, su centro está plenamente comprometido con la consecución de los ODS, concretamente con el número tres. El centro cuenta con todos los medios que necesita una comunidad educativa en el uso de las tecnologías de la información y la comunicación. Usted imparte clase a un grupo que procede de municipios de toda la isla, incluso tiene alumnos que viven en la residencia escolar durante la semana. En este módulo tenemos 18 alumnos. Procedentes mayormente de 4º de la ESO, entre ellos cuatro han pasado por el programa de mejora y atención al rendimiento, PMAR, y uno viene de cursar un Ciclo Formativo de Formación Profesional Básica. También hay una alumna que cursó 2º de bachillerato, pero no lo terminó.

El grupo está formado por, 8 alumnas y 10 alumnos. Son habladores, poco trabajadores, cuesta mucho impartir las sesiones de clase. Como excepción tenemos dos alumnos mayores que el resto (más de 25 años) que trabajan y se matriculan en el ciclo porque están interesados en la formación. Entre el alumnado del grupo hay uno con dificultades en el ámbito de la comunicación y el lenguaje, al que le cuesta trabajar en equipo y exponer los trabajos en público, además hay una alumna con DI.

Con los datos expuestos, como docente de la especialidad, deberá resolver el supuesto planteado en relación al módulo profesional que corresponda, diseñando una intervención didáctica sobre: Elaboración de Solomillo Strogonoff. Razonada y fundamentada, teniendo en cuenta los aspectos organizativos y metodológicos que incidan en estrategias y procesos de aprendizaje competenciales e inclusivos.

Diseñar una intervención didáctica razonada y fundamentada en 4 sesiones.

EJERCICIO PRÁCTICO

Una vez terminada la intervención didáctica tendrá que elaborar en el taller:

- Entrecot Strogonoff con tomates provenzal y papas puente nuevo.
- Tartaleta de manzana caramelizada con crumble.

TRIBUNAL N.º 1 GC y TF
ESPECIALIDAD: 496 - Cocina y Pastelería
Primera Parte, Prueba A
INTERVENCIÓN DIDÁCTICA

Nombre:

Fecha:

Ud. se encuentra impartiendo docencia en un IES del noroeste de una isla capitalina. El centro es de Atención Educativa Preferente para alumnado con discapacidad motora y posee los recursos materiales necesarios para impartir los ciclos formativos de las familias profesionales de Hostelería y Turismo. La zona se caracteriza por escasos recursos, en su mayoría joven y con escaso nivel cultural. Se dan elevados índices de fracaso escolar y absentismo.

El centro además de los recursos mencionados dispone de los siguientes programas, proyectos, redes y planes entre ellos se destacan: Bicácaro, InnovAs y Programa de Mejora de la Convivencia y del Clima escolar.

El grupo en el que imparte docencia está formado por 19 alumnos y alumnas de distintas edades, niveles educativos y de procedencia diversa. Han accedido a través de la prueba de acceso de grado medio, de otros ciclos, de FPB, de la ESO, también hay 2 alumnas que terminaron la universidad, pero la cocina es una de sus mayores aficiones y 3 son repetidores porque abandonaron el curso pasado durante la alerta sanitaria y confinamiento. Uno presenta TDAH y otro DM.

Con los datos expuestos, como docente de la especialidad, deberá resolver el supuesto planteado en relación al módulo profesional que corresponda, diseñando una intervención didáctica sobre: Elaboración de Crêpes de chantilly. Razonada y fundamentada, teniendo en cuenta los aspectos organizativos y metodológicos que incidan en estrategias y procesos de aprendizaje competenciales e inclusivos.

Diseñar una intervención didáctica razonada y fundamentada en 4 sesiones.

Este documento ha sido firmado electrónicamente por:

MIGUEL ALEXIS LOPEZ DENIZ - Tribunal Opos.
JUAN CARLOS GONZALEZ RIVERO - Puesto Docente

Fecha: 14/07/2021 - 11:56:46
Fecha: 14/07/2021 - 11:55:00

En la dirección https://sede.gobcan.es/sede/verifica_doc?codigo_nde= puede ser comprobada la autenticidad de esta copia, mediante el número de documento electrónico siguiente: 0JppfYQkO-JMuweiGANBu07w1NLKpCCSS



El presente documento ha sido descargado

Cortesía de 

www.cede.es

EJERCICIO PRÁCTICO

Una vez terminada la intervención didáctica tendrá que elaborar en el taller:

- Bitokes de cerdo con papas a la crema.
- Crêpes de chantilly con coulis de frutos rojos.

TRIBUNAL N.º 1 GC y TF
ESPECIALIDAD: 496 - Cocina y Pastelería
Primera Parte, Prueba A
INTERVENCIÓN DIDÁCTICA

Nombre:

Fecha:

El centro donde usted imparte docencia es un IES en el sur de una isla menor, el centro educativo trabaja con las redes RCEPS y RCHE. En su proyecto Educativo tienen desarrollado el plan TIC y la educación en valores (Interculturalidad, salud, paz, convivencia, igualdad, etc.) El grupo de clase está formado por, 10 alumnas y 8 alumnos. Las edades de éstos comprenden desde los 18 hasta los 49 años. Tres de ellos accedieron por prueba de acceso, dos de grado medio y el resto es de bachiller. Dos alumnos presentan necesidades específicas de apoyo educativo (NEAE), uno presenta DI y el otro es ALCAIN.

Con los datos expuestos, como docente de la especialidad, deberá resolver el supuesto planteado en relación al módulo profesional que corresponda, diseñando una intervención didáctica sobre: Elaboración de Tarta de queso horneada. Razonada y fundamentada, teniendo en cuenta los aspectos organizativos y metodológicos que incidan en estrategias y procesos de aprendizaje competenciales e inclusivos.

Diseñar una intervención didáctica razonada y fundamentada en 4 sesiones.

EJERCICIO PRÁCTICO

Una vez terminada la intervención didáctica tendrá que elaborar en el taller:

- Lenguado a la romana con mojo rojo de tomate y nabos torneados
- Tarta de queso horneada.

TRIBUNAL N.º 1 GC Y TF
ESPECIALIDAD: 496 - Cocina y Pastelería
Primera Parte, Prueba A
INTERVENCIÓN DIDÁCTICA

Nombre:

Fecha:

El centro donde usted imparte docencia es el único IES de una isla menor donde se imparten las enseñanzas de Hostelería y Turismo. El centro educativo trabaja con la red InnovAs y el Programa de Mejora de la Convivencia y del Clima escolar. En su proyecto Educativo tienen desarrollado el plan TIC y la educación en valores (Interculturalidad, salud, paz, convivencia, igualdad, etc.) El grupo de clase está formado por, 10 alumnas y 10 alumnos. Las edades de éstos comprenden desde los 18 hasta los 25 años. Tres de ellos accedieron por prueba de acceso, dos de grado medio y el resto es de bachiller. Dos presentan necesidades específicas de apoyo educativo (NEAE), uno DV leve y el otro TDA.

Con los datos expuestos, como docente de la especialidad, deberá resolver el supuesto planteado en relación al módulo profesional que corresponda, diseñando una intervención didáctica sobre: Elaboración de Tourné de cerdo a la pimienta verde. Razonada y fundamentada, teniendo en cuenta los aspectos organizativos y metodológicos que incidan en estrategias y procesos de aprendizaje competenciales e inclusivos.

Diseñar una intervención didáctica razonada y fundamentada en 4 sesiones.

EJERCICIO PRÁCTICO

Una vez terminada la intervención didáctica tendrá que elaborar en el taller:

- Tourné de cerdo a la pimienta verde con zanahorias glaseadas y soufflé de papas.
- Tarta Tatín clásica.

Este documento ha sido firmado electrónicamente por:

MIGUEL ALEXIS LOPEZ DENIZ - Tribunal Opos.
JUAN CARLOS GONZALEZ RIVERO - Puesto Docente

Fecha: 14/07/2021 - 11:56:46
Fecha: 14/07/2021 - 11:55:00

En la dirección https://sede.gobcan.es/sede/verifica_doc?codigo_nde= puede ser comprobada la autenticidad de esta copia, mediante el número de documento electrónico siguiente: 0JppfYQkO-JMuweiGANBu07w1NLKpCCSS



El presente documento ha sido descargado

Cortesía de 

www.cede.es

TRIBUNAL N.º 1 GC y TF
ESPECIALIDAD: 496 - Cocina y Pastelería
Primera Parte, Prueba A
INTERVENCIÓN DIDÁCTICA

Nombre:

Fecha:

El centro donde usted imparte docencia es un IES con más de 800 alumnos de la zona centro, medianías de Gran Canaria, el centro educativo trabaja con la RCEI y RCEPS. El grupo de clase está formado por, 10 alumnas y 10 alumnos. Una presenta DI y otro DA leve, 2 Han accedido por prueba de acceso y el resto vienen de bachiller.

Con los datos expuestos, como docente de la especialidad, deberá resolver el supuesto planteado en relación al módulo profesional que corresponda, diseñando una intervención didáctica sobre: Elaboración de Palos catalanes con crema muselina. Razonada y fundamentada, teniendo en cuenta los aspectos organizativos y metodológicos que incidan en estrategias y procesos de aprendizaje competenciales e inclusivos.

Diseñar una intervención didáctica razonada y fundamentada en 4 sesiones.

EJERCICIO PRÁCTICO

Una vez terminada la intervención didáctica tendrá que elaborar en el taller:

- Bacalao con mojo de cilantro hervido y pella de gofío.
- Palos catalanes rellenos con crema muselina.

TRIBUNAL N.º 1 GC y TF
ESPECIALIDAD: 496 - Cocina y Pastelería
Primera Parte, Prueba A
INTERVENCIÓN DIDÁCTICA

Nombre:

Fecha:

El centro donde usted imparte docencia un IES de una isla menor donde se imparten las enseñanzas de Hostelería y Turismo. El centro educativo trabaja con la red InnovAs y el Programa de Mejora de la Convivencia y del Clima escolar. En su proyecto Educativo tienen desarrollado el plan TIC y la educación en valores (Interculturalidad, salud, paz, convivencia, igualdad, etc.) El grupo de clase está formado por, 10 alumnas y 10 alumnos. Las edades del alumnado comprenden desde los 16 hasta los 22 años. Tres de ellos accedieron por prueba de acceso, dos por FPB y el resto por cuarto de la E.S.O. Dos de ellos presentan necesidades específicas de apoyo educativo (NEAE), uno presenta TDAH y el otro es DI.

Con los datos expuestos, como docente de la especialidad, deberá resolver el supuesto planteado en relación al módulo profesional que corresponda, diseñando una intervención didáctica sobre: Elaboración de Salmorejo Cordobés. Razonada y fundamentada, teniendo en cuenta los aspectos organizativos y metodológicos que incidan en estrategias y procesos de aprendizaje competenciales e inclusivos.

Diseñar una intervención didáctica razonada y fundamentada en 4 sesiones.

EJERCICIO PRÁCTICO

Una vez terminada la intervención didáctica tendrá que elaborar en el taller:

- Salmorejo Cordobés con su guarnición.
- Tarta San Marcos

Este documento ha sido firmado electrónicamente por:

MIGUEL ALEXIS LOPEZ DENIZ - Tribunal Opos.
JUAN CARLOS GONZALEZ RIVERO - Puesto Docente

Fecha: 14/07/2021 - 11:56:46
Fecha: 14/07/2021 - 11:55:00

En la dirección https://sede.gobcan.es/sede/verifica_doc?codigo_nde= puede ser comprobada la autenticidad de esta copia, mediante el número de documento electrónico siguiente: 0JppfYQkO-JMuweiGANBu07w1NLKpCCSS



El presente documento ha sido descargado

Cortesía de 

www.cede.es

TRIBUNAL N.º 1 GC y TF
ESPECIALIDAD: 496 - Cocina y Pastelería
Primera Parte, Prueba A
INTERVENCIÓN DIDÁCTICA

Nombre:

Fecha:

El centro donde usted imparte docencia es un IES de una isla menor, el centro educativo trabaja con las redes RCEPS y RCHE. En su proyecto Educativo tienen desarrollado el plan TIC y la educación en valores (Interculturalidad, salud, paz, convivencia, igualdad, etc.) El grupo de clase está formado por, 11 alumnos y 9 alumnas; en el que se encuentran escolarizados 2 colombianos y una portuguesa que domina el español. Las edades comprenden desde los 17 a 35 años. El mayor trabaja y compatibiliza su trabajo con este curso, todos acceden desde cuarto de la E.S.O. Dos de ellos presentan necesidades específicas de apoyo educativo (NEAE), uno presenta TDAH y el otro Asperger TEA.

Con los datos expuestos, como docente de la especialidad, deberá resolver el supuesto planteado en relación al módulo profesional que corresponda, diseñando una intervención didáctica sobre: Elaboración de Arroz de verduras con costra. Razonada y fundamentada, teniendo en cuenta los aspectos organizativos y metodológicos que incidan en estrategias y procesos de aprendizaje competenciales e inclusivos.

Diseñar una intervención didáctica razonada y fundamentada en 4 sesiones.

EJERCICIO PRÁCTICO

Una vez terminada la intervención didáctica tendrá que elaborar en el taller:

- Arroz de verduras con costra.
- Lionesas rellenas de nata con craquelín.

TRIBUNAL N.º 1 GC y TF
ESPECIALIDAD: 496 - Cocina y Pastelería
Primera Parte, Prueba A
INTERVENCIÓN DIDÁCTICA

Nombre:

Fecha:

El centro donde usted imparte docencia es un IES de tipo 2 del sur, el centro educativo trabaja con los siguientes proyectos: Bicácaro, InnovAs y Programa de Mejora de la Convivencia y del Clima escolar. El grupo de clase está formado por, 12 alumnas y 8 alumnos; 15 proceden del bachillerato, 2 de la prueba de acceso y los 3 restantes de grado medio. Una es chilena, otro de la República dominicana y dos europeos que dominan el español (Francia y Reino Unido). Una alumna presenta DA leve, y otro TDA.

Con los datos expuestos, como docente de la especialidad, deberá resolver el supuesto planteado en relación al módulo profesional que corresponda, diseñando una intervención didáctica sobre: Elaboración de Éclairs rellenos de crema Saint Honoré. Razonada y fundamentada, teniendo en cuenta los aspectos organizativos y metodológicos que incidan en estrategias y procesos de aprendizaje competenciales e inclusivos.

Diseñar una intervención didáctica razonada y fundamentada en 4 sesiones.

EJERCICIO PRÁCTICO

Una vez terminada la intervención didáctica tendrá que elaborar en el taller:

- Pimientos de piquillos rellenos de bacalao con salsa vizcaína.
- Éclairs rellenos de crema Saint Honoré.

Este documento ha sido firmado electrónicamente por:

MIGUEL ALEXIS LOPEZ DENIZ - Tribunal Opos.
JUAN CARLOS GONZALEZ RIVERO - Puesto Docente

Fecha: 14/07/2021 - 11:56:46
Fecha: 14/07/2021 - 11:55:00

En la dirección https://sede.gobcan.es/sede/verifica_doc?codigo_nde= puede ser comprobada la autenticidad de esta copia, mediante el número de documento electrónico siguiente: 0JppfYQkO-JMuweigANBu07w1NLKpCCSS



El presente documento ha sido descargado

Cortesía de 

www.cede.es

TRIBUNAL N.º 1 GC y TF
ESPECIALIDAD: 496 - Cocina y Pastelería
Primera Parte, Prueba A
INTERVENCIÓN DIDÁCTICA

Nombre:

Fecha:

El centro donde usted imparte docencia es un I.E.S. de una isla menor, el centro educativo participa con los proyectos: PIDAS, eje temático nº1 (promoción de la salud y la educación emocional de la Red Canaria InnovAS, el Objetivo de desarrollo sostenible nº 3 y es un centro integrado en las TICS.

El grupo de clase está formado por, 8 alumnas y 10 alumnos; 4 procedentes de PMAR, uno de FPB, una de 2º de bachillerato sin terminar y el resto de cuarto de la ESO, dos son mayores que compatibilizan el curso con su trabajo. Es un grupo complejo para trabajar; no están muy motivados y presentan problemas de disciplina. Uno de ellos tiene ECOHPE y otro DI.

Con los datos expuestos, como docente de la especialidad, deberá resolver el supuesto planteado en relación al módulo profesional que corresponda, diseñando una intervención didáctica sobre: Elaboración de Risotto de conejo. Razonada y fundamentada, teniendo en cuenta los aspectos organizativos y metodológicos que incidan en estrategias y procesos de aprendizaje competenciales e inclusivos.

Diseñar una intervención didáctica razonada y fundamentada en 4 sesiones.

EJERCICIO PRÁCTICO

Una vez terminada la intervención didáctica tendrá que elaborar en el taller:

- Risotto de conejo y setas.
- Coulant de chocolate.

TRIBUNAL N.º 1 GC y TF
ESPECIALIDAD: 496 - Cocina y Pastelería
Primera Parte, Prueba A
INTERVENCIÓN DIDÁCTICA

Nombre:

Fecha:

Ud. se encuentra impartiendo docencia en un IES De la zona Sur de una isla capitalina. El centro es de Atención Educativa Preferente para alumnado con discapacidad auditiva y posee los recursos materiales necesarios para impartir los ciclos formativos de las familias profesionales de Hostelería y Turismo. La zona se caracteriza por tener una población en su mayoría joven y con escaso nivel cultural. Se dan elevados índices de fracaso escolar y absentismo.

El centro además de los recursos mencionados dispone de los siguientes programas, proyectos, redes y planes entre ellos se destacan: Bicácaro, InnovAs y Programa de Mejora de la Convivencia y del Clima escolar.

El grupo en el que imparte docencia, está formado por 20 alumnos y alumnas; el alumnado tiene diferentes niveles educativos y procedencia diversa; han accedido de la ESO, por prueba de acceso, de otros ciclos de grado medio, de FPB, y uno de ellos terminó el grado superior de Alojamiento, pero la cocina es una de sus mayores aficiones. 2 son repetidores porque abandonaron el curso pasado durante la alerta sanitaria y confinamiento. Uno presenta síndrome de TDAH y otros dos DA leve.

Con los datos expuestos, como docente de la especialidad, deberá resolver el supuesto planteado en relación al módulo profesional que corresponda, diseñando una intervención didáctica sobre: Elaboración de Buñuelos de bacalao con salsa tártara. Razonada y fundamentada, teniendo en cuenta los aspectos organizativos y metodológicos que incidan en estrategias y procesos de aprendizaje competenciales e inclusivos.

Diseñar una intervención didáctica razonada y fundamentada en 4 sesiones.

Este documento ha sido firmado electrónicamente por:

MIGUEL ALEXIS LOPEZ DENIZ - Tribunal Opos.
JUAN CARLOS GONZALEZ RIVERO - Puesto Docente

Fecha: 14/07/2021 - 11:56:46
Fecha: 14/07/2021 - 11:55:00

En la dirección https://sede.gobcan.es/sede/verifica_doc?codigo_nde= puede ser comprobada la autenticidad de esta copia, mediante el número de documento electrónico siguiente: 0JppfYQkO-JMuweiGANBu07w1NLKpCCSS



El presente documento ha sido descargado

Cortesía de 

www.cede.es

EJERCICIO PRÁCTICO

Una vez terminada la intervención didáctica tendrá que elaborar en el taller:

- Flamenquines de ternera con papas risoladas y panache de verdura torneada
- Brownie de chocolate.

TRIBUNAL N.º 1 GC y TF
ESPECIALIDAD: 496 - Cocina y Pastelería
Primera Parte, Prueba A
INTERVENCIÓN DIDÁCTICA

Nombre:

Fecha:

Usted se encuentra impartiendo docencia en un CIFP, situado en la capital de una isla menor, donde se ofertan varias enseñanzas profesionales, entre ellas Ciclos formativos de Grado Medio y Superior en las modalidades de presencial y semipresencial, pertenecientes al departamento de Hostelería y Turismo. Este centro está incluido dentro de ACEMEC, forma parte de la Red Canaria de Centros con Sistema de Gestión de Calidad y también del Proyecto Enlaza.

El grupo en el que imparte docencia está formado por, 10 alumnas y 10 alumnos; 18 viene de bachillerato y 2 de la universidad. De ellos hay dos ALCAIN y otro presenta dificultades en el ámbito de la comunicación y el lenguaje, lo que dificulta su trabajo en equipo o las exposiciones de sus actividades en público.

Con los datos expuestos, como docente de la especialidad, deberá resolver el supuesto planteado en relación al módulo profesional que corresponda, diseñando una intervención didáctica sobre: Elaboración de Natillas de gofio con crumble. Razonada y fundamentada, teniendo en cuenta los aspectos organizativos y metodológicos que incidan en estrategias y procesos de aprendizaje competenciales e inclusivos.

Diseñar una intervención didáctica razonada y fundamentada en 4 sesiones.

EJERCICIO PRÁCTICO

Una vez terminada la intervención didáctica tendrá que elaborar en el taller:

- Poupietas de lenguado salsa verde con buñuelos de tomate y papas torneadas.
- Natillas de gofio con crumble.

TRIBUNAL N.º 1 GC y TF
ESPECIALIDAD: 496 - Cocina y Pastelería
Primera Parte, Prueba A
INTERVENCIÓN DIDÁCTICA

Nombre:

Fecha:

El centro donde usted imparte docencia es un CIFP de una isla capitalina, el centro educativo forma parte de ACEMEC, de la Red Canaria de Centros con Sistema de Gestión de Calidad, participa en proyectos ERASMUS y tiene un K-107 con Senegal.

El grupo de clase está formado por, 10 alumnas y 8 alumnos; 4 procedentes de FPB, una alumna de prueba de acceso y el resto de cuarto de la E.S.O. Una de ellos es INTARSE, uno TDAH y otro DI. Es un grupo complejo para trabajar; no están muy motivados y presentan problemas de disciplina y absentismo.

Con los datos expuestos, como docente de la especialidad, deberá resolver el supuesto planteado en relación al módulo profesional que corresponda, diseñando una intervención didáctica sobre: Elaboración de Tartaletas de frutas. Razonada y fundamentada, teniendo en cuenta los aspectos organizativos y metodológicos que incidan en estrategias y procesos de aprendizaje competenciales e inclusivos.

Diseñar una intervención didáctica razonada y fundamentada en 4 sesiones.

Este documento ha sido firmado electrónicamente por:

MIGUEL ALEXIS LOPEZ DENIZ - Tribunal Opos.
JUAN CARLOS GONZALEZ RIVERO - Puesto Docente

Fecha: 14/07/2021 - 11:56:46
Fecha: 14/07/2021 - 11:55:00

En la dirección https://sede.gobcan.es/sede/verifica_doc?codigo_nde= puede ser comprobada la autenticidad de esta copia, mediante el número de documento electrónico siguiente: 0JppfYQkO-JMuweiGANBu07w1NLKpCCSS



El presente documento ha sido descargad

Cortesía de 

www.cede.es

EJERCICIO PRÁCTICO

Una vez terminada la intervención didáctica tendrá que elaborar en el taller:

- Jamoncitos de pollo al Oporto con verduras en tempura de gofio.
- Tartaleta de frutas.

TRIBUNAL N.º 1 GC y TF
ESPECIALIDAD: 496 - Cocina y Pastelería
Primera Parte, Prueba A
+INTERVENCIÓN DIDÁCTICA

Nombre:

Fecha:

El centro donde usted imparte docencia es un IES de tipo 2 del Norte de una isla capitalina, el centro educativo trabaja con los siguientes proyectos: InnovAs, Bicácaro y Programa de Mejora de la Convivencia y del Clima escolar. El grupo de clase está formado por, 12 alumnas y 8 alumnos; 15 proceden de cuarto de la ESO, 2 de la prueba de acceso y los 3 restantes de FPB. Una alumna presenta DA leve, otro TDA y uno TGC. Es un grupo muy complejo debido principalmente a los problemas de conducta y a la desmotivación.

Con los datos expuestos, como docente de la especialidad, deberá resolver el supuesto planteado en relación al módulo profesional que corresponda, diseñando una intervención didáctica sobre: Elaboración de Milhojas francesas. Razonada y fundamentada, teniendo en cuenta los aspectos organizativos y metodológicos que incidan en estrategias y procesos de aprendizaje competenciales e inclusivos.

Diseñar una intervención didáctica razonada y fundamentada en 4 sesiones.

EJERCICIO PRÁCTICO

Una vez terminada la intervención didáctica tendrá que elaborar en el taller:

- Entrecot maitre d'hotel habichuelas salteadas con avellanas
- Milhojas francesa

TRIBUNAL N.º 1 GC y TF
ESPECIALIDAD: 496 - Cocina y Pastelería
Primera Parte, Prueba A
INTERVENCIÓN DIDÁCTICA

Nombre:

Fecha:

El centro donde usted imparte docencia es un IES con más de 1200 alumnos de la zona centro de Gran Canaria, el centro educativo trabaja con la RCEI y RCEPS. El grupo de clase está formado por, 5 alumnas y 7 alumnos; de edades comprendidas entre los 15 y los 17 años De ellos, dos son árabes con dificultades en el ámbito de la comunicación y el lenguaje, uno es TDA y otro es ECOHPE. El grupo es muy diverso y presenta problemas de motivación y absentismo.

Con los datos expuestos, como docente de la especialidad, deberá resolver el supuesto planteado en relación al módulo profesional que corresponda, diseñando una intervención didáctica sobre: Elaboración de huevos moles con teja de almendras. Razonada y fundamentada, teniendo en cuenta los aspectos organizativos y metodológicos que incidan en estrategias y procesos de aprendizaje competenciales e inclusivos.

Diseñar una intervención didáctica razonada y fundamentada en 4 sesiones.

EJERCICIO PRÁCTICO

Una vez terminada la intervención didáctica tendrá que elaborar en el taller:

- Jamoncitos de pollo al salmorejo con papas arrugadas y calabacines orly
- Huevos moles con teja de almendras

Este documento ha sido firmado electrónicamente por:

MIGUEL ALEXIS LOPEZ DENIZ - Tribunal Opos.
JUAN CARLOS GONZALEZ RIVERO - Puesto Docente

Fecha: 14/07/2021 - 11:56:46
Fecha: 14/07/2021 - 11:55:00

En la dirección https://sede.gobcan.es/sede/verifica_doc?codigo_nde= puede ser comprobada la autenticidad de esta copia, mediante el número de documento electrónico siguiente: 0JppfYQkO-JMuweiGAnBu07w1NLKpCCSS



El presente documento ha sido descargad

Cortesía de 

www.cede.es

TRIBUNAL N.º 1 GC y TF
ESPECIALIDAD: 496 - Cocina y Pastelería
Primera Parte, Prueba A
INTERVENCIÓN DIDÁCTICA

Nombre:

Fecha:

Usted se encuentra impartiendo docencia en un CIFP, situado en la capital de una isla menor, donde se ofertan varias enseñanzas profesionales, entre ellas Ciclos formativos de Grado Medio y Superior en las modalidades de presencial y semipresencial, pertenecientes al departamento de Hostelería y Turismo. Este centro está incluido dentro de ACEMEC, forma parte de la Red Canaria de Centros con Sistema de Gestión de Calidad y también del Proyecto Enlaza.

El grupo en el que imparte docencia está formado por, 10 alumnas y 10 alumnos; 10 vienen de Bachillerato y 5 de Grado Medio, 3 de Prueba de Acceso y 2 del Ciclo Superior de Servicios en Restauración. De ellos hay uno ALCAIN, uno presenta TDAH y otra discalculia.

Con los datos expuestos, como docente de la especialidad, deberá resolver el supuesto planteado en relación al módulo profesional que corresponda, diseñando una intervención didáctica sobre: Elaboración de Quiche Lorraine. Razonada y fundamentada, teniendo en cuenta los aspectos organizativos y metodológicos que incidan en estrategias y procesos de aprendizaje competenciales e inclusivos.

Diseñar una intervención didáctica razonada y fundamentada en 4 sesiones.

EJERCICIO PRÁCTICO

Una vez terminada la intervención didáctica tendrá que elaborar en el taller:

- Emince de pollo Tartaletas de Quiche Lorraine
- Leche asada con toffe de naranja

TRIBUNAL N.º 1 GC y TF
ESPECIALIDAD: 496 - Cocina y Pastelería
Primera Parte, Prueba A
INTERVENCIÓN DIDÁCTICA

Nombre:

Fecha:

El centro donde usted imparte docencia es el único IES de una isla menor donde se imparten las enseñanzas de Hostelería y Turismo. El centro educativo trabaja con la red InnovAs y el Programa de Mejora de la Convivencia y del Clima escolar. En su proyecto Educativo tienen desarrollado el plan TIC y la educación en valores (Interculturalidad, salud, paz, convivencia, igualdad, etc.)

El grupo de clase está formado por 10 alumnas y 10 alumnos, las edades del alumnado comprenden desde los 18 hasta los 37 años. Tres de ellos accedieron por prueba de acceso, dos de grado medio y el resto es de bachiller. Uno de ellos trabaja y compatibiliza su trabajo y el curso, otros dos presentan necesidades específicas de apoyo educativo (NEAE), uno presenta DA leve y el último TDAH.

Con los datos expuestos, como docente de la especialidad, deberá resolver el supuesto planteado en relación al módulo profesional que corresponda, diseñando una intervención didáctica sobre: Elaboración de Poupietas de lenguado rellenas de langostinos con salsa al vino blanco. Razonada y fundamentada, teniendo en cuenta los aspectos organizativos y metodológicos que incidan en estrategias y procesos de aprendizaje competenciales e inclusivos.

Diseñar una intervención didáctica razonada y fundamentada en 4 sesiones.

Este documento ha sido firmado electrónicamente por:

MIGUEL ALEXIS LOPEZ DENIZ - Tribunal Opos.
JUAN CARLOS GONZALEZ RIVERO - Puesto Docente

Fecha: 14/07/2021 - 11:56:46
Fecha: 14/07/2021 - 11:55:00

En la dirección https://sede.gobcan.es/sede/verifica_doc?codigo_nde= puede ser comprobada la autenticidad de esta copia, mediante el número de documento electrónico siguiente: 0JppfYQkO-JMuweiGAnBu07w1NLKpCCSS



El presente documento ha sido descargad

Cortesía de

www.cede.es

EJERCICIO PRÁCTICO

Una vez terminada la intervención didáctica tendrá que elaborar en el taller:

- Poupietas de lenguado rellenas de langostinos con salsa al vino blanco.
- Semifrío de gofio con coulis de frutos rojos.

TRIBUNAL N.º 1 GC y TF
ESPECIALIDAD: 496 - Cocina y Pastelería
Primera Parte, Prueba A
INTERVENCIÓN DIDÁCTICA

Nombre:

Fecha:

El centro donde usted imparte docencia es un IES de tipo 1 de una zona de extrarradio de una isla capitalina, el centro educativo trabaja con el proyecto INNOVA en la "Promoción de la Salud y la Educación Emocional", en la "Educación Ambiental y Sostenibilidad" y en la "Igualdad y Educación Afectivo Sexual y de Género". El grupo de clase está formado por, 10 alumnas y 10 alumnos; una es de Senegal y otra de Francia que dominan el español. Han accedido 2 de Ciclo de Grado Medio y otras 2 por prueba de acceso. Una alumna presenta DV leve, uno Dislexia y otro TGC.

Con los datos expuestos, como docente de la especialidad, deberá resolver el supuesto planteado en relación al módulo profesional que corresponda, diseñando una intervención didáctica sobre: La aplicación del escandallo a la elaboración de Escalopines de cerdo con salsa agridulce. Razonada y fundamentada, teniendo en cuenta los aspectos organizativos y metodológicos que incidan en estrategias y procesos de aprendizaje competenciales e inclusivos.

Diseñar una intervención didáctica razonada y fundamentada en 4 sesiones.

EJERCICIO PRÁCTICO

Una vez la intervención didáctica tendrá que elaborar en el taller:

- Escalopines de cerdo con salsa agridulce y champiñones torneados.
- Pudín de plátano con miel y chocolate.

TRIBUNAL N.º 1 GC y TF
ESPECIALIDAD: 496 - Cocina y Pastelería
Primera Parte, Prueba A
INTERVENCIÓN DIDÁCTICA

Nombre:

Fecha:

El centro donde usted imparte docencia escolar es un CIPF está ubicado en la capital de una isla, en un núcleo de población cuyas características socioeconómicas lo sitúan en un nivel medio bajo. Está incluido dentro de ACEMEC, forma parte de la Red Canaria de Centros con Sistema de Gestión de Calidad y también del Proyecto Enlaza.

El grupo en el que vamos a centrar nuestra atención está compuesto por 37 alumnos y alumnas, que han accedido al ciclo formativo desde bachillerato, prueba de acceso, de otros ciclos medios y superiores de la especialidad u otros. Hay bastante heterogeneidad entre ellos, vienen de distintos niveles educativos y de diferentes sectores del mundo laboral; presentan grandes desigualdades en competencias relacionadas con la comprensión y expresión escrita y verbal. Una de las alumnas está diagnosticada con trastorno Tourette y, otro DA leve.

Teniendo en cuenta que en la educación a distancia el alumnado asiste solo una vez a la semana al centro como docente de la especialidad, deberá resolver el supuesto planteado en relación al módulo profesional que corresponda, diseñando una intervención didáctica sobre: **Elaboración de Tallarines de pasta fresca con verduras en juliana**. Razonada y fundamentada, teniendo en cuenta los aspectos organizativos y metodológicos que incidan en estrategias y procesos de aprendizaje competenciales e inclusivos.

Este documento ha sido firmado electrónicamente por:

MIGUEL ALEXIS LOPEZ DENIZ - Tribunal Opos.
JUAN CARLOS GONZALEZ RIVERO - Puesto Docente

Fecha: 14/07/2021 - 11:56:46
Fecha: 14/07/2021 - 11:55:00

En la dirección https://sede.gobcan.es/sede/verifica_doc?codigo_nde= puede ser comprobada la autenticidad de esta copia, mediante el número de documento electrónico siguiente: 0JppfYQkO-JMuweiGANBu07w1NLKpCCSS



El presente documento ha sido descargad

Cortesía de 

www.cede.es

Diseñar una intervención didáctica razonada y fundamentada en 4 sesiones.

EJERCICIO PRÁCTICO

Una vez terminada la intervención didáctica tendrá que elaborar en el taller:

- Tallarines de pasta fresca, con verduras en juliana y salsa pesto.
- Tarta de zanahorias clásica.

TRIBUNAL N.º 1 GC y TF
ESPECIALIDAD: 496 - Cocina y Pastelería
Primera Parte, Prueba A
INTERVENCIÓN DIDÁCTICA

Nombre:

Fecha:

Usted imparte docencia en un centro educativo de un municipio relativamente importante por su cercanía a la capital de la isla. Su centro participa en el proyecto PIDAS concretamente en el eje temático número 1 *Promoción de la Salud y la Educación Emocional* de la Red Canaria InnovAS. Además, tu centro está plenamente comprometido con la consecución de los ODS, concretamente con el número tres.

En este módulo tenemos 17 alumnos. Proceden mayormente de 4º de la ESO, entre ellos cuatro han pasado por el programa de mejora y atención al rendimiento, PMAR, y uno viene de cursar un FPB. 8 alumnas y 9 alumnos; son habladores, poco trabajadores, cuesta mucho impartir las sesiones de clase. Como excepción tenemos dos alumnos que destacan, son mucho más mayores que el resto, trabajan y se matriculan en el ciclo porque de verdad quieren y están interesados. Entre el alumnado del grupo hay uno con dislexia, al que le disgusta trabajar en grupo, cosa que le provoca bastante ansiedad, sobre todo a la hora de exponer en público, uno con DA y por último otro con DI.

Con los datos expuestos, como docente de la especialidad, deberá resolver el supuesto planteado en relación al módulo profesional que corresponda, diseñando una intervención didáctica sobre: Elaboración de Cordero al curry. Razonada y fundamentada, teniendo en cuenta los aspectos organizativos y metodológicos que incidan en estrategias y procesos de aprendizaje competenciales e inclusivos.

Diseñar una intervención didáctica razonada y fundamentada en 4 sesiones

EJERCICIO PRÁCTICO

Una vez terminada la intervención didáctica tendrá que elaborar en el taller:

- Cordero al curry con cous-cous con judías verdes y coliflor a la romana
- Lacitos de hojaldre a la miel.

TRIBUNAL N.º 1 GC y TF
ESPECIALIDAD: 496 - Cocina y Pastelería
Primera Parte, Prueba A
INTERVENCIÓN DIDÁCTICA

Nombre:

Fecha:

En un IES de una de las Islas Canarias, situado en un barrio obrero, que además de impartir Estudios de Educación Secundaria Obligatoria, imparte Educación Profesional Básica en Cocina y Restauración, de la familia profesional de Hostelería y Turismo. El grupo consta de 14 alumnos/as, con edades comprendidas entre los 15 y los 17 años y con un nivel socio-cultural y económico medio-bajo. De dicho grupo está formado por ocho alumnas y seis alumnos, existiendo, además, una con TGC y dos con DI. El nivel educativo que presentan es bastante bajo, encontrándose problemas de desmotivación y de baja

Este documento ha sido firmado electrónicamente por:

MIGUEL ALEXIS LOPEZ DENIZ - Tribunal Opos.
JUAN CARLOS GONZALEZ RIVERO - Puesto Docente

Fecha: 14/07/2021 - 11:56:46
Fecha: 14/07/2021 - 11:55:00

En la dirección https://sede.gobcan.es/sede/verifica_doc?codigo_nde= puede ser comprobada la autenticidad de esta copia, mediante el número de documento electrónico siguiente: 0JppfYQkO-JMuweiGANBu07w1NLKpCCSS



El presente documento ha sido descargad

Cortesía de 

www.cede.es

autoestima, lo que genera que el grupo sea bastante conflictivo.

El centro además de los recursos mencionados dispone de los siguientes programas, proyectos, redes y planes entre ellos se destacan: Bicácaro, InnovAs y Programa de Mejora de la Convivencia y del Clima escolar

Con los datos expuestos, como docente de la especialidad, deberá resolver el supuesto planteado en relación al módulo profesional que corresponda, diseñando una intervención didáctica sobre: Elaboración de Lenguado relleno. Razonada y fundamentada, teniendo en cuenta los aspectos organizativos y metodológicos que incidan en estrategias y procesos de aprendizaje competenciales e inclusivos.

Diseñar una intervención didáctica razonada y fundamentada en 4 sesiones.

EJERCICIO PRÁCTICO

Una vez terminada la intervención didáctica tendrá que elaborar en el taller:

- Lenguado relleno de farsa de mariscos gratinados con holandesa.
- Milhojas de hojaldre con crema pastelera y chantilly.

TRIBUNAL N.º 1 GC y TF
ESPECIALIDAD: 496 - Cocina y Pastelería
Primera Parte, Prueba A
INTERVENCIÓN DIDÁCTICA

Nombre:

Fecha:

El centro donde usted imparte docencia es un IES de línea 2 (centro entre 800 y 1200 alumnos/as) de la zona sur de isla capitalina. El centro educativo trabaja con Redecos y Bibescan. El grupo de clase está formado por, 10 alumnas y 10 alumnos; una presenta trastorno por déficit de atención con hiperactividad (TDA), otra discapacidad intelectual (DI) y una ALCAIN.

Con los datos expuestos, como docente de la especialidad, deberá resolver el supuesto planteado en relación al módulo profesional que corresponda, diseñando una intervención didáctica sobre: Elaboración de Arroz con leche clásico. Razonada y fundamentada, teniendo en cuenta los aspectos organizativos y metodológicos que incidan en estrategias y procesos de aprendizaje competenciales e inclusivos.

Diseñar una intervención didáctica razonada y fundamentada en 4 sesiones.

EJERCICIO PRÁCTICO

Una vez terminada la intervención didáctica tendrá que elaborar en el taller:

- Cordón bleu con panaché de verduras torneadas
- Arroz con leche clásico, acompañado naranja confitada.

TRIBUNAL N.º 1 GC y TF
ESPECIALIDAD: 496 - Cocina y Pastelería
Primera Parte, Prueba A
INTERVENCIÓN DIDÁCTICA

Nombre:

Fecha:

El centro donde usted imparte docencia es un IES situado en la capital, en este centro educativo se trabaja con las redes RCEPS y RCHE. El grupo de clase está formado por, 8 alumnas y 7 alumnos, de edades comprendidas entre los 15 y los 17 años. En el que se encuentran escolarizados dos magrebiés que presentan dificultades en el ámbito de la comunicación y el lenguaje, uno con TDAH, otra con TGC y dos repetidores.

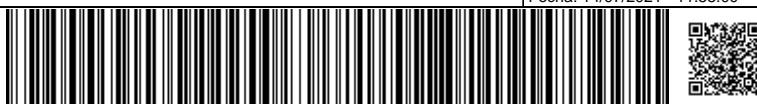
Con los datos expuestos, como docente de la especialidad, deberá resolver el supuesto planteado en relación al módulo profesional que corresponda, diseñando una intervención didáctica sobre: Elaboración de Pastas rizadas de manga. Razonada y fundamentada, teniendo en cuenta los aspectos organizativos y metodológicos que incidan en estrategias y procesos de aprendizaje competenciales e inclusivos.

Este documento ha sido firmado electrónicamente por:

MIGUEL ALEXIS LOPEZ DENIZ - Tribunal Opos.
JUAN CARLOS GONZALEZ RIVERO - Puesto Docente

Fecha: 14/07/2021 - 11:56:46
Fecha: 14/07/2021 - 11:55:00

En la dirección https://sede.gobcan.es/sede/verifica_doc?codigo_nde= puede ser comprobada la autenticidad de esta copia, mediante el número de documento electrónico siguiente: 0JppfYQkO-JMuweiGANBu07w1NLKpCCSS



El presente documento ha sido descargad

Cortesía de 

www.cede.es

Diseñar una intervención didáctica razonada y fundamentada en 4 sesiones.

EJERCICIO PRÁCTICO

Una vez terminada la intervención didáctica tendrá que elaborar en el taller:

- Arroz al horno.
- Tres piezas diferentes con pasta de manga rizada y mermelada de naranja.

TRIBUNAL N.º 1 GC y TF
ESPECIALIDAD: 496 - Cocina y Pastelería
Primera Parte, Prueba A
INTERVENCIÓN DIDÁCTICA

Nombre:

Fecha:

El centro donde usted imparte docencia es un IES en el sur de una isla menor, el centro educativo trabaja con las redes RCEPS y RCHE. En su proyecto Educativo tienen desarrollado el plan TIC y la educación en valores (Interculturalidad, salud, paz, convivencia, igualdad, etc.) El grupo de clase está formado por, 10 alumnas y 8 alumnos. Las edades del alumnado comprenden desde los 18 hasta los 49 años. Tres de ellos accedieron por prueba de acceso, dos de grado medio y el resto es de bachiller. Tres alumnos presentan necesidades específicas de apoyo educativo (NEAE), dos DI, y otro ALCAIN.

Con los datos expuestos, como docente de la especialidad, deberá resolver el supuesto planteado en relación al módulo profesional que corresponda, diseñando una intervención didáctica sobre: Elaboración de Semifrío de frutos rojos. Razonada y fundamentada, teniendo en cuenta los aspectos organizativos y metodológicos que incidan en estrategias y procesos de aprendizaje competenciales e inclusivos.

Diseñar una intervención didáctica razonada y fundamentada en 4 sesiones.

EJERCICIO PRÁCTICO

Una vez terminada la intervención didáctica tendrá que elaborar en el taller:

- Cordero ----- cous cous de verduras.
- Semifrío de frutos rojos.

TRIBUNAL N.º 1 GC y TF
ESPECIALIDAD: 496 - Cocina y Pastelería
Primera Parte, Prueba A
INTERVENCIÓN DIDÁCTICA

Nombre:

Fecha:

Ud. se encuentra impartiendo docencia en un IES El centro es de Atención Educativa Preferente para alumnado con discapacidad auditiva y posee los recursos materiales necesarios para impartir los ciclos formativos de las familias profesionales de Hostelería y Turismo. La zona se caracteriza por escasos recursos, en su mayoría joven y con escaso nivel cultural. Se dan elevados índices de fracaso escolar y absentismo.

El centro además de los recursos mencionados dispone de los siguientes programas, proyectos, redes y planes entre ellos se destacan: Bicácaro, InnovAs y Programa de Mejora de la Convivencia y del Clima escolar.

El grupo en el que imparte docencia está formado por 19 alumnos y alumnas, de distintas edades, niveles educativos y de procedencia diversa: prueba de acceso, alumnado de otros ciclos de grado medio, de FPB, y de cuarto de la ESO. De ellos, 3 son repetidores porque abandonaron el curso pasado durante la alerta sanitaria y confinamiento, uno presenta síndrome de TDAH y otro DA.

Con los datos expuestos, como docente de la especialidad, deberá resolver el supuesto planteado en relación al módulo profesional que corresponda, diseñando una intervención didáctica sobre: Elaboración de Suprema de ave a la naranja. Razonada y fundamentada, teniendo en cuenta los aspectos organizativos y metodológicos que incidan en estrategias y procesos de aprendizaje competenciales e inclusivos.

Este documento ha sido firmado electrónicamente por:

MIGUEL ALEXIS LOPEZ DENIZ - Tribunal Opos.
JUAN CARLOS GONZALEZ RIVERO - Puesto Docente

Fecha: 14/07/2021 - 11:56:46
Fecha: 14/07/2021 - 11:55:00

En la dirección https://sede.gobcan.es/sede/verifica_doc?codigo_nde= puede ser comprobada la autenticidad de esta copia, mediante el número de documento electrónico siguiente: 0JppfYQkO-JMuweiGANBu07w1NLKpCCSS



El presente documento ha sido descargad

Cortesía de

www.cede.es

Diseñar una intervención didáctica razonada y fundamentada en 4 sesiones.

EJERCICIO PRÁCTICO

Una vez terminada la intervención didáctica tendrá que elaborar en el taller:

- Suprema de ave a la naranja con papas panaderas y setas.
- Peras al vino tinto.

TRIBUNAL N.º 1 GC y TF
ESPECIALIDAD: 496 - Cocina y Pastelería
Primera Parte, Prueba A
INTERVENCIÓN DIDÁCTICA

Nombre:

Fecha:

El centro donde usted imparte docencia un IES de una isla menor donde se imparten las enseñanzas de Hostelería y Turismo. El centro educativo trabaja con la red InnovAs y el Programa de Mejora de la Convivencia y del Clima escolar. En su proyecto Educativo tienen desarrollado el plan TIC y la educación en valores (Interculturalidad, salud, paz, convivencia, igualdad, etc.) El grupo de clase está formado por, 10 alumnas y 10 alumnos. Las edades del alumnado comprenden desde los 16 hasta los 22 años. Tres de ellos accedieron por prueba de acceso, dos de FPB y el resto de cuarto de la E.S.O. Dos presentan necesidades específicas de apoyo educativo (NEAE), uno TDA y otro DV leve.

Con los datos expuestos, como docente de la especialidad, deberá resolver el supuesto planteado en relación al módulo profesional que corresponda, diseñando una intervención didáctica sobre: Elaboración de Pechugas Villeroy. Razonada y fundamentada, teniendo en cuenta los aspectos organizativos y metodológicos que incidan en estrategias y procesos de aprendizaje competenciales e inclusivos.

Diseñar una intervención didáctica razonada y fundamentada en 4 sesiones.

EJERCICIO PRÁCTICO

Una vez terminada la intervención didáctica tendrá que elaborar en el taller:

- Pechuga de pollo Villeroy con salsa cazadora.
- Piononos de Santa Fe.

TRIBUNAL N.º 1 GC y TF
ESPECIALIDAD: 496 - Cocina y Pastelería
Primera Parte, Prueba A
INTERVENCIÓN DIDÁCTICA

Nombre:

Fecha:

El centro donde usted imparte docencia es un CIFP en la zona costera de la capital. Este centro está incluido dentro de ACEMEC, forma parte de la Red Canaria de Centros con Sistema de Gestión de Calidad y también del Proyecto Enlaza. El grupo de clase está formado por, 11 alumnas y 9 alumnos; en el que se encuentran escolarizados dos franceses que dominan el español. Uno presenta DA leve, otra TGC y dos repetidores y un TDA.

Con respecto a nivel formativo del alumnado que conforman este grupo, tres acceden por prueba de acceso al Ciclo Formativo de Grado medio, otros tres alumnos acceden desde la formación profesional básica, nueve con la titulación de la Enseñanza Secundaria Obligatoria, tres con el C.F.G.M. Panadería, repostería y confitería y por últimos otras dos que repiten curso.

Con los datos expuestos, como docente de la especialidad, deberá resolver el supuesto planteado en relación al módulo profesional que corresponda, diseñando una intervención didáctica sobre: Elaboración de Filetes de lenguado gratinados con salsa holandesa. Razonada y fundamentada, teniendo en cuenta los aspectos organizativos y metodológicos que incidan en estrategias y procesos de aprendizaje competenciales e inclusivos.

Diseñar una intervención didáctica razonada y fundamentada en 4 sesiones.

Este documento ha sido firmado electrónicamente por:

MIGUEL ALEXIS LOPEZ DENIZ - Tribunal Opos.
JUAN CARLOS GONZALEZ RIVERO - Puesto Docente

Fecha: 14/07/2021 - 11:56:46
Fecha: 14/07/2021 - 11:55:00

En la dirección https://sede.gobcan.es/sede/verifica_doc?codigo_nde= puede ser comprobada la autenticidad de esta copia, mediante el número de documento electrónico siguiente: 0JppfYQkO-JMuweiGANBu07w1NLKpCCSS



El presente documento ha sido descargad

Cortesía de 

www.cede.es

EJERCICIO PRÁCTICO

Una vez terminada la intervención didáctica tendrá que elaborar en el taller:

- Filetes de lenguado gratinados con salsa holandesa papas y calabacín torneado.
- Manzana asada rellena de crema inglesa.

Dando fe de lo acordado en este Acta firman en Las Palmas de G.C., a 14 de julio de 2021.

PRESIDENTE / PRESIDENTA

Nombre: D. Miguel Alexis López Déniz

SECRETARIO / SECRETARIA

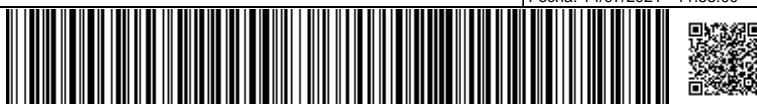
Nombre: D. Juan Carlos González Rivero

Este documento ha sido firmado electrónicamente por:

MIGUEL ALEXIS LOPEZ DENIZ - Tribunal Opos.
JUAN CARLOS GONZALEZ RIVERO - Puesto Docente

Fecha: 14/07/2021 - 11:56:46
Fecha: 14/07/2021 - 11:55:00

En la dirección https://sede.gobcan.es/sede/verifica_doc?codigo_nde= puede ser comprobada la autenticidad de esta copia, mediante el número de documento electrónico siguiente: 0JppfYQkO-JMuweiGANBu07w1NLKpCCSS



El presente documento ha sido descargad

Cortesía de 

www.cede.es