UNIVERSIDAD
DE GRANADA

REALIZACIÓN DE LA SEGUNDA PRUEBA
CRITERIOS DE CORRECCIÓN SEGUNDO EJERCICIO

Resolución de 25 de abril de 2022, de la Universidad de Granada, por la que se convoca proceso selectivo para el ingreso, por el sistema general de acceso libre, en la Escala Auxiliar de Servicios Generales – Hostelería.

SEGUNDO EJERCICIO
Granada, 19 de noviembre de 2023

El orden de actuación de las personas aspirantes, al requerirse una actuación individualizada, será por orden alfabético, a partir del aspirante cuyo primer apellido comience por la letra "V", conforme a lo establecido en la base 6.2 de la convocatoria del proceso selectivo.

UNIVERSIDAD
DE GRANADA

REALIZACIÓN DE LAS PRUEBAS Y CRITERIOS DE CORRECCIÓN

PRIMERA PRUEBA

Prueba Práctica de Reconocimiento de productos.

A las personas aspirantes se le mostrará diez productos y deberán identificarlos con su nombre común o las posibles denominaciones aceptadas.

NÚMERO	NOMBRE COMÚN	OTRAS DENOMINACIONES
1	CORVINA	
2	URTA	
3	RABILLO DE CADERA	
4	PEZ	
5	LAGARTO	
6	ENTRAÑA	
7	APIO NABO	RAÍZ DE APIO, BULBO DE APIO
8	PITAYA	FRUTA DE DRAGÓN PITAHAYA
9	TROMPETA NEGRA	TROMPETA DE LA MUERTE TROMPETA DE LOS MUERTOS
10	BIMI	

Las respuestas incorrectas no restarán puntos.

- **SEGUNDA PRUEBA**

Enunciado

Usted se encuentra en el comedor universitario del Parque Tecnológico de la Salud y debe colaborar en la preparación del evento que se realizará en la 1ª planta del edificio. Deberá realizar las siguientes preparaciones, en el orden que usted estime oportuno y con el material que tiene en la mesa.

Práctica	Puntos
Lomos de Dorada.	5
Muslo de pollo deshuesado con piel	5
Chiffonade de perejil	2
Cebolla en corte brunoise	2
Zanahoria en corte juliana	2
Patata torneada	2

Criterios de valoración

Criterios Comunes

LIMPIEZA Y ORDEN.

Se tendrá en cuenta la limpieza entre las diferentes pruebas (tabla, cuchillos, espacio de trabajo, etc.).

Valoración: 0 a 2 puntos

Criterios Específicos para las preparaciones

MENAJE Y UTENSILIOS

Se tendrá en cuenta la elección y el uso adecuado de las herramientas, así como la seguridad y prevención en su utilización.

TÉCNICA

Se tendrá en cuenta que en el corte que sea limpio, de una sola pasada, que se protejan dedos y antebrazos y la rapidez en la realización de las tareas.

Se valorará que los tamaños resultantes de los cortes sean iguales y que la pieza esté limpia y bien presentada.

1. LOMOS DE DORADA

Valoración: espinas limpias sin carne, corte limpio del pescado, lomos completos y limpios. Se valorará quitar la membrana del vientre.

Material: cuchillo cebollero
Puntuación: 5 puntos

2. MUSLO DE POLLO DESHUESADO CON PIEL

Valoración: Huesos limpios y pieza entera.

Material: cuchillo deshuesador y/o cebollero para quitar la pala.
Puntuación: 5 puntos

3. CHIFFONADE DE PEREJIL

Valoración: grosor de corte, tamaño pequeño y que se haya realizado a una sola pasada.

Material: cuchillo cebollero
Puntuación: 2 puntos

4. CORTE BRUNOISE DE CEBOLLA

Valoración: corte en dados pequeños de 1 o 2 mm de lado y realizados a una pasada.

Material: cuchillo cebollero
Puntuación: 2 puntos

5. CORTE JUALIANA DE ZANAHORIA

Valoración: con punto de apoyo o base, uniformidad del corte, tamaños iguales y que no tenga piel.

Material: pelador y cuchillo cebollero
Puntuación: 2 puntos

6. TORNEADO DE PATATA

Valoración: patata debe quedar sin piel y con seis o siete aristas iguales.

Material: puntilla
Puntuación: 2 puntos