



**Región de Murcia**  
**Consejería de Educación y Cultura**

PROCEDIMIENTOS SELECTIVOS PARA INGRESO,  
ACCESO Y ADQUISICIÓN DE NUEVAS  
ESPECIALIDADES  
(Orden de 25 de enero de 2021)

**IDENTIFICACIÓN, CARACTERIZACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE “LOS  
ARROCES”. DESARROLLO DE LAS DIFERENTES ELABORACIONES  
CULINARIAS. DESARROLLO DE EJEMPLOS. FASES. RESULTADOS.**



Región de Murcia  
Consejería de Educación y Cultura

PROCEDIMIENTOS SELECTIVOS PARA INGRESO,  
ACCESO Y ADQUISICIÓN DE NUEVAS  
ESPECIALIDADES  
(Orden de 25 de enero de 2021)

**IDENTIFICACIÓN, CLASIFICACIÓN, CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS,  
PREELABORACIÓN Y LOS DIFERENTES CORTES APLICADOS A LAS  
HORTALIZAS**



Región de Murcia  
Consejería de Educación y Cultura

PROCEDIMIENTOS SELECTIVOS PARA INGRESO,  
ACCESO Y ADQUISICIÓN DE NUEVAS  
ESPECIALIDADES  
(Orden de 25 de enero de 2021)

**PRELABORACIÓN, CORTES APLICADOS A LAS HORTALIZAS (PATATAS).  
ESQUEMA DE SU ELABORACIÓN INDICANDO SUS ESPECIFICIDADES, FASES  
MÁS IMPORTANTES EN SU EJECUCIÓN, RESULTADOS Y APLICACIONES,  
APORTANDO POSIBLES ALTERNATIVAS.**



**IDENTIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LOS PESCADOS FRESCOS,  
INDICANDO SU CLASIFICACIÓN Y VARIEDADES DE USO HABITUAL,  
DIFERENCIAS CON OTROS ESTADOS O FORMAS DE COMERCIALIZACIÓN,  
CUALIDADES ORGANOLÉPTICAS.  
“OPERACIONES DE LIMPIEZA Y CORTES DE LOS PESCADOS”**



**TÉCNICAS CULINARIAS DE LA COCINA DE VANGUARDIA. IDENTIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LOS “ESFERIFICACIONES: DIRECTA/BÁSICA E INVERSA”. EJECUCIÓN, INDICANDO SUS FASES MÁS IMPORTANTES, RESULTADOS Y APLICACIONES, APORTANDO POSIBLES ALTERNATIVAS DE CADA UNA DE ELLAS.**



**Región de Murcia**  
**Consejería de Educación y Cultura**

PROCEDIMIENTOS SELECTIVOS PARA INGRESO,  
ACCESO Y ADQUISICIÓN DE NUEVAS  
ESPECIALIDADES  
(Orden de 25 de enero de 2021)

**TÉCNICAS CULINARIAS DE LA COCINA DE VANGUARDIA. IDENTIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE " ESPUMAS (SIFÓN) Y AIRES". EJECUCIÓN, INDICANDO SUS FASES MÁS IMPORTANTES, RESULTADOS Y APLICACIONES, APORTANDO POSIBLES ALTERNATIVAS DE CADA UNA DE ELLAS.**



**Región de Murcia**  
**Consejería de Educación y Cultura**

PROCEDIMIENTOS SELECTIVOS PARA INGRESO,  
ACCESO Y ADQUISICIÓN DE NUEVAS  
ESPECIALIDADES  
(Orden de 25 de enero de 2021)

**ELABORACIONES CULINARIAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES: FONDOS BÁSICOS. CARACTERÍSTICAS Y CLASIFICACIÓN. ELABORACIÓN, INDICANDO SUS ESPECIFICIDADES, FASES MÁS IMPORTANTES, RESULTADOS Y APLICACIONES.**



**Región de Murcia**  
**Consejería de Educación y Cultura**

PROCEDIMIENTOS SELECTIVOS PARA INGRESO,  
ACCESO Y ADQUISICIÓN DE NUEVAS  
ESPECIALIDADES  
(Orden de 25 de enero de 2021)

**CARACTERIZACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE “LA PASTA FRESCA”.  
DESARROLLO DE LAS DIFERENTES ELABORACIONES CULINARIAS.  
DESARROLLO DE EJEMPLOS. FASES. RESULTADOS.**



**IDENTIFICACIÓN, CARACTERÍSTICAS DEL CONEJO, PREELABORACIÓN  
INDICANDO LOS CORTES, PIEZAS Y POSTERIORES APLICACIONES DE LA  
TÉCNICA CULINARIA ADECUADA.**



**Región de Murcia**  
**Consejería de Educación y Cultura**

PROCEDIMIENTOS SELECTIVOS PARA INGRESO,  
ACCESO Y ADQUISICIÓN DE NUEVAS  
ESPECIALIDADES  
(Orden de 25 de enero de 2021)

**IDENTIFICACIÓN, CARACTERÍSTICAS DEL AVE, PREELABORACIÓN  
INDICANDO LOS CORTES, OPERACIONES HABITUALES Y PIEZAS CON  
DENOMINACIÓN.**



**Región de Murcia**  
**Consejería de Educación y Cultura**

PROCEDIMIENTOS SELECTIVOS PARA INGRESO,  
ACCESO Y ADQUISICIÓN DE NUEVAS  
ESPECIALIDADES  
(Orden de 25 de enero de 2021)

**IDENTIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL OVINO, DESPIECE, INDICANDO  
CORTES Y OPERACIONES HABITUALES. DEFINIENDO LAS PIEZAS CON  
DENOMINACIÓN PROPIA**



**Región de Murcia**  
**Consejería de Educación y Cultura**

PROCEDIMIENTOS SELECTIVOS PARA INGRESO,  
ACCESO Y ADQUISICIÓN DE NUEVAS  
ESPECIALIDADES  
(Orden de 25 de enero de 2021)

**TRATAMIENTO CULINARIO DEL MARISCO: PREELABORACIÓN, TÉCNICAS  
CULINARIAS IDÓNEAS. PROCESO DE EJECUCIÓN. RESULTADOS. Y  
DESARROLLO DE EJEMPLOS.**



**Región de Murcia**  
**Consejería de Educación y Cultura**

PROCEDIMIENTOS SELECTIVOS PARA INGRESO,  
ACCESO Y ADQUISICIÓN DE NUEVAS  
ESPECIALIDADES  
(Orden de 25 de enero de 2021)

**ELABORACIONES CULINARIAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES: SALSAS BÁSICAS Y SUS DERIVADAS. CARACTERÍSTICAS Y CLASIFICACIÓN. ELABORACIÓN, INDICANDO SUS ESPECIFICIDADES, FASES MÁS IMPORTANTES, RESULTADOS Y APLICACIONES.**



**ELABORACIONES CULINARIAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES: SALSAS  
CON NOMBRE PROPIO. CARACTERÍSTICAS Y CLASIFICACIÓN.  
ELABORACIÓN, INDICANDO SUS ESPECIFICIDADES, FASES MÁS  
IMPORTANTES, RESULTADOS Y APLICACIONES.**



**Región de Murcia**  
**Consejería de Educación y Cultura**

PROCEDIMIENTOS SELECTIVOS PARA INGRESO,  
ACCESO Y ADQUISICIÓN DE NUEVAS  
ESPECIALIDADES  
(Orden de 25 de enero de 2021)

**IDENTIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS, TÉCNICAS CULINARIAS DE LA  
COCINA INTERNACIONAL “COCINA ASIÁTICA: SUSHI”. EJECUCIÓN,  
INDICANDO SUS FASES MÁS IMPORTANTES, RESULTADOS Y  
APLICACIONES.**



Región de Murcia  
Consejería de Educación y Cultura

PROCEDIMIENTOS SELECTIVOS PARA INGRESO,  
ACCESO Y ADQUISICIÓN DE NUEVAS  
ESPECIALIDADES  
(Orden de 25 de enero de 2021)

**TÉCNICAS CULINARIAS DE LA COCINA DE VANGUARDIA. IDENTIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LA “COCINA AL VACÍO”. EJECUCIÓN, INDICANDO SUS FASES MÁS IMPORTANTES, RESULTADOS Y APLICACIONES, APORTANDO POSIBLES ALTERNATIVAS DE CADA UNA DE ELLAS.**



**Región de Murcia**  
**Consejería de Educación y Cultura**

PROCEDIMIENTOS SELECTIVOS PARA INGRESO,  
ACCESO Y ADQUISICIÓN DE NUEVAS  
ESPECIALIDADES  
(Orden de 25 de enero de 2021)

**IDENTIFICACIÓN, CARACTERÍSTICAS Y TRATAMIENTO CULINARIO DE LAS  
AVES. DESARROLLO DE EJEMPLOS.**



Región de Murcia  
Consejería de Educación y Cultura

PROCEDIMIENTOS SELECTIVOS PARA INGRESO,  
ACCESO Y ADQUISICIÓN DE NUEVAS  
ESPECIALIDADES  
(Orden de 25 de enero de 2021)

**IDENTIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS. TÉCNICAS  
CULINARIAS APLICADAS A LOS HUEVOS PARA LA OBTENCIÓN  
DE ELABORACIONES CULINARIAS BÁSICAS A BASE DE HUEVOS.**



Región de Murcia  
Consejería de Educación y Cultura

PROCEDIMIENTOS SELECTIVOS PARA INGRESO,  
ACCESO Y ADQUISICIÓN DE NUEVAS  
ESPECIALIDADES  
(Orden de 25 de enero de 2021)

**IDENTIFICACION, TÉCNICAS CULINARIAS APLICADAS AL OVINO.  
EJECUCIÓN. DESARROLLO DE LAS TÉCNICAS CULINARIAS PARA LA  
OBTENCIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS BÁSICAS E IDÓNEAS.  
RESULTADOS.**



**Región de Murcia**  
**Consejería de Educación y Cultura**

PROCEDIMIENTOS SELECTIVOS PARA INGRESO,  
ACCESO Y ADQUISICIÓN DE NUEVAS  
ESPECIALIDADES  
(Orden de 25 de enero de 2021)

**IDENTIFICACIÓN. TRATAMIENTO CULINARIO DEL PESCADO:  
PREELABORACIÓN, TÉCNICAS CULINARIAS IDÓNEAS. DESARROLLO DE  
LAS TÉCNICAS CULINARIAS PARA LA OBTENCIÓN DE ELABORACIONES  
CULINARIAS. RESULTADOS.**



**IDENTIFICACIÓN. TRATAMIENTO CULINARIO DE LAS HORTALIZAS:  
PREELABORACIÓN, CORTES, TÉCNICAS CULINARIAS IDÓNEAS.  
DESARROLLO DE LAS TÉCNICAS PARA LA OBTENCIÓN DE  
ELABORACIONES CULINARIAS BÁSICAS DE HORTALIZAS. RESULTADOS.**



**Región de Murcia**  
**Consejería de Educación y Cultura**

PROCEDIMIENTOS SELECTIVOS PARA INGRESO,  
ACCESO Y ADQUISICIÓN DE NUEVAS  
ESPECIALIDADES  
(Orden de 25 de enero de 2021)

**CARACTERÍSTICAS Y CLASIFICACIÓN DE GUARNICIONES BASADAS EN UN  
INGREDIENTE PRINCIPAL. “PURÉS DE PATATA COCIDA CON NOMBRE  
PROPIO Y SUS DERIVADOS”. ELABORACIÓN INDICANDO SUS  
ESPECIFICIDADES, FASES MÁS IMPORTANTES EN SU EJECUCIÓN,  
RESULTADOS Y APLICACIONES, APORTANDO POSIBLES ALTERNATIVAS.**



**Región de Murcia**  
**Consejería de Educación y Cultura**

PROCEDIMIENTOS SELECTIVOS PARA INGRESO,  
ACCESO Y ADQUISICIÓN DE NUEVAS  
ESPECIALIDADES  
(Orden de 25 de enero de 2021)

**TÉCNICAS CULINARIAS DE LA COCINA DE VANGUARDIA. IDENTIFICACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LOS “LOS TEXTURIZANTES: GELIFICANTES Y ESPESANTES”. EJECUCIÓN, INDICANDO SUS FASES MÁS IMPORTANTES, RESULTADOS Y APLICACIONES, APORTANDO POSIBLES ALTERNATIVAS DE CADA UNA DE ELLAS.**



**Región de Murcia**  
**Consejería de Educación y Cultura**

PROCEDIMIENTOS SELECTIVOS PARA INGRESO,  
ACCESO Y ADQUISICIÓN DE NUEVAS  
ESPECIALIDADES  
(Orden de 25 de enero de 2021)

**CARACTERIZACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE “LAS ELABORACIONES A BASE DE CHOCOLATE: BOMBONERÍA” PROCESO O TÉCNICA PASTELERA EN SU EJECUCIÓN. DESARROLLO DE EJEMPLOS. FASES. RESULTADOS.**



**Región de Murcia**  
**Consejería de Educación y Cultura**

PROCEDIMIENTOS SELECTIVOS PARA INGRESO,  
ACCESO Y ADQUISICIÓN DE NUEVAS  
ESPECIALIDADES  
(Orden de 25 de enero de 2021)

**CARACTERIZACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE LAS “CREMAS Y RELLENOS  
DULCES A BASE DE HUEVOS”. PROCESO O TÉCNICA PASTELERA DE SU  
EJECUCIÓN. DESARROLLO DE EJEMPLOS. FASES. RESULTADOS.**



**Región de Murcia**  
**Consejería de Educación y Cultura**

PROCEDIMIENTOS SELECTIVOS PARA INGRESO,  
ACCESO Y ADQUISICIÓN DE NUEVAS  
ESPECIALIDADES  
(Orden de 25 de enero de 2021)

**CARACTERIZACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE LAS “CREMAS Y RELLENOS  
DULCES A BASE DE LECHE”. PROCESO O TÉCNICA PASTELERA DE SU  
EJECUCIÓN. DESARROLLO DE EJEMPLOS. FASES. RESULTADOS.**



**Región de Murcia**  
**Consejería de Educación y Cultura**

PROCEDIMIENTOS SELECTIVOS PARA INGRESO,  
ACCESO Y ADQUISICIÓN DE NUEVAS  
ESPECIALIDADES  
(Orden de 25 de enero de 2021)

**CARACTERIZACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE LAS “MASAS FERMENTADAS:  
MASAS HOJALDRADAS: MASA DE CRUASÁN” PROCESO O TÉCNICA  
PASTELERA DE SU EJECUCIÓN. DESARROLLO DE EJEMPLOS. FASES.  
RESULTADOS.**



**Región de Murcia**  
**Consejería de Educación y Cultura**

PROCEDIMIENTOS SELECTIVOS PARA INGRESO,  
ACCESO Y ADQUISICIÓN DE NUEVAS  
ESPECIALIDADES  
(Orden de 25 de enero de 2021)

**CARACTERIZACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE “DECORACIÓN Y ACABADOS:  
DECORACIONES CON CHOCOLATE”. PROCESO O TÉCNICA PASTELERA DE  
SU EJECUCIÓN. DESARROLLO DE EJEMPLOS. FASES. RESULTADOS.**



**Región de Murcia**  
**Consejería de Educación y Cultura**

PROCEDIMIENTOS SELECTIVOS PARA INGRESO,  
ACCESO Y ADQUISICIÓN DE NUEVAS  
ESPECIALIDADES  
(Orden de 25 de enero de 2021)

**CARACTERIZACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE “LAS MASAS Y PRODUCTOS DE  
GALLETERÍA” PROCESO O TÉCNICA PASTELERA DE SU EJECUCIÓN.  
DESARROLLO DE EJEMPLOS. FASES. RESULTADOS.**



**Región de Murcia**  
**Consejería de Educación y Cultura**

PROCEDIMIENTOS SELECTIVOS PARA INGRESO,  
ACCESO Y ADQUISICIÓN DE NUEVAS  
ESPECIALIDADES  
(Orden de 25 de enero de 2021)

**CARACTERIZACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE “EL HOJALDRE”. PROCESO O  
TÉCNICA PASTELERA EN SU EJECUCIÓN. DESARROLLO DE EJEMPLOS.  
APLICACIONES FASES. RESULTADOS**



**Región de Murcia**  
**Consejería de Educación y Cultura**

PROCEDIMIENTOS SELECTIVOS PARA INGRESO,  
ACCESO Y ADQUISICIÓN DE NUEVAS  
ESPECIALIDADES  
(Orden de 25 de enero de 2021)

**CARACTERIZACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE “JALEAS, MERMELADAS Y  
CONFITURAS” PROCESO O TÉCNICA PASTELERA DE SU EJECUCIÓN.  
DESARROLLO DE EJEMPLOS. FASES. RESULTADOS.**



Región de Murcia  
Consejería de Educación y Cultura

PROCEDIMIENTOS SELECTIVOS PARA INGRESO,  
ACCESO Y ADQUISICIÓN DE NUEVAS  
ESPECIALIDADES  
(Orden de 25 de enero de 2021)

**CARACTERIZACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE LAS “MASAS BATIDAS O  
ESPONJADAS”. PROCESO O TÉCNICA PASTELERA DE SU EJECUCIÓN.  
DESARROLLO DE EJEMPLOS. FASES. RESULTADOS**



**Región de Murcia**  
**Consejería de Educación y Cultura**

PROCEDIMIENTOS SELECTIVOS PARA INGRESO,  
ACCESO Y ADQUISICIÓN DE NUEVAS  
ESPECIALIDADES  
(Orden de 25 de enero de 2021)

**CARACTERIZACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE LAS “MASAS FERMENTADAS:  
MASAS HOJALDRADAS, AZUCARADAS: MASA DANESA” PROCESO O  
TÉCNICA PASTELERA EN SU EJECUCIÓN. DESARROLLO DE EJEMPLOS.  
FASES. RESULTADOS.**



Región de Murcia  
Consejería de Educación y Cultura

PROCEDIMIENTOS SELECTIVOS PARA INGRESO,  
ACCESO Y ADQUISICIÓN DE NUEVAS  
ESPECIALIDADES  
(Orden de 25 de enero de 2021)

**CARACTERIZACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE “MASAS AZUCARADAS O TEXTURA ARENISCA”. PROCESO O TÉCNICA PASTELERA EN SU EJECUCIÓN. DESARROLLO DE EJEMPLOS. APLICACIONES FASES. RESULTADOS**



Región de Murcia  
Consejería de Educación y Cultura

PROCEDIMIENTOS SELECTIVOS PARA INGRESO,  
ACCESO Y ADQUISICIÓN DE NUEVAS  
ESPECIALIDADES  
(Orden de 25 de enero de 2021)

**CARACTERIZACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE LAS “MASAS ESCALDADAS”.  
PROCESO O TÉCNICA PASTELERA EN SU EJECUCIÓN. DESARROLLO DE  
EJEMPLOS. FASES. APLICACIONES Y RESULTADOS.**



**Región de Murcia**  
**Consejería de Educación y Cultura**

PROCEDIMIENTOS SELECTIVOS PARA INGRESO,  
ACCESO Y ADQUISICIÓN DE NUEVAS  
ESPECIALIDADES  
(Orden de 25 de enero de 2021)

**CARACTERIZACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE “LOS MAZAPANES: COCIDO Y CRUDO” PROCESO O TÉCNICA PASTELERA EN SU EJECUCIÓN. DESARROLLO DE EJEMPLOS. FASES. RESULTADOS.**



Región de Murcia  
Consejería de Educación y Cultura

PROCEDIMIENTOS SELECTIVOS PARA INGRESO,  
ACCESO Y ADQUISICIÓN DE NUEVAS  
ESPECIALIDADES  
(Orden de 25 de enero de 2021)

**CARACTERIZACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE “LOS MERENGUES”. PROCESO O TÉCNICA PASTELERA DE SU EJECUCIÓN. DESARROLLO DE EJEMPLOS. FASES. RESULTADOS.**



Región de Murcia  
Consejería de Educación y Cultura

PROCEDIMIENTOS SELECTIVOS PARA INGRESO,  
ACCESO Y ADQUISICIÓN DE NUEVAS  
ESPECIALIDADES  
(Orden de 25 de enero de 2021)

**CARACTERIZACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE “ELABORACIÓN DE POSTRES A  
BASE DE LECHE” PROCESO O TÉCNICA PASTELERA EN SU EJECUCIÓN.  
DESARROLLO DE EJEMPLOS. FASES. RESULTADOS.**



Región de Murcia  
Consejería de Educación y Cultura

PROCEDIMIENTOS SELECTIVOS PARA INGRESO,  
ACCESO Y ADQUISICIÓN DE NUEVAS  
ESPECIALIDADES  
(Orden de 25 de enero de 2021)

**CARACTERIZACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE “ELABORACIÓN DE LOS POSTRES FRITOS Y DE SARTÉN” PROCESO O TÉCNICA PASTELERA EN SU EJECUCIÓN. DESARROLLO DE EJEMPLOS. FASES. RESULTADOS.**



**CARACTERIZACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE “LOS SEMIFRÍOS: TIPOS DE SEMIFRÍOS” PROCESO O TÉCNICA PASTELERA EN SU EJECUCIÓN. DESARROLLO DE EJEMPLOS. FASES. RESULTADOS.**