

**Montevideo, 20 de setiembre de 2017**

**Acta  
Tribunal 330  
Prueba de conocimientos**

---

En el día de la fecha se reúne nuevamente el Tribunal del “Llamado a Concurso de Oposición y Méritos entre docentes no egresados para otorgar derecho a Efectividad en Gastronomía, Área 330”, por Exp 8072/16, Res.4057/16, Acta N 85, de fecha 28 de diciembre de 2016, a efectos de definir temario de “Prueba de conocimientos”

**1. Pescados:**

Clasificación, cualidades y reconocimiento de calidad. Valor nutritivo. Cortes, ejemplos de utilización de los mismos. Métodos de cocción. Temperaturas de cocción. Peces del Río Uruguay con valor gastronómico. Conservación. Elaboración de ficha técnica de pescado desespinado.

**2. Mariscos y moluscos**

Clasificación, cualidades y reconocimiento de calidad. Valor nutritivo. Limpieza. Métodos de cocción. Temperaturas de cocción. Conservación. Ficha técnica de calamares rellenos, formato, elaboración

**3. Fondos, Salsas, Sopas**

**Fondos:** Definición, clasificación, composición, técnicas de elaboración, aplicaciones. Conservación, tiempo de vida útil

**Salsas:** Definición, clasificación de salsas madres y derivadas. Técnicas de elaboración, aplicaciones y conservación. Espesantes

**Sopas:** Definición, clasificación, aplicaciones, conservación. Ficha técnica de sopa bouillabaise.

**4. Carnes**

Definición, razas, tipificación, cortes y su utilización de acuerdo al tipo de carne. Ventajas y desventajas de la maduración de la carne. Trazabilidad. Temperaturas y métodos de cocción en carnes blancas y de caza. Puntos y temperaturas de cocción en carne vacuna. Elegir una carne de segunda y determinar el método de cocción de acuerdo al corte, presentando la ficha correspondiente.

---

## 5. Cereales, masas y pastas

**Cereales:** harinas. Características reológicas

**Masas:** Definición, clasificación, técnicas de elaboración, aplicaciones, conservación.

**Pastas:** Definición, clasificación, técnicas de elaboración, utilización y conservación.

Ficha técnica de pasta rellena, con la salsa correspondiente.

## 6. Materias grasas

Tipos de materias grasas. Definición, clasificación, características, propiedades, puntos de fusión y utilización.

Porcentaje de aceite en sustitución de 100 gramos de manteca

Hojaldre: tipos, características, procesos. Elaboración de ficha técnica de hojaldre francés

## 7. Salsas, Coulis, Cremas y Reducciones en Pastelería

**Salsas:** Definición, clasificación, técnicas de elaboración, aplicaciones y conservación.

**Coulis:** Definición, clasificación, técnicas de elaboración, aplicaciones y conservación. Diferencias con las salsas

**Cremas:** Definición, clasificación de acuerdo a la base, aplicaciones, conservación. Elaboración de ficha técnica de crema chiboust

**Reducciones en pastelería:** Tipos y características

## 8. VACÍO: envasado y cocción

Envasado al vacío. Tipos, características. Métodos de cocción clásicos y de vanguardia. Características. Higiene, inocuidad y seguridad en los procesos. Equipos: características. Elaboración de ficha técnica de una preparación con cocción a baja temperatura.

**9. Cocina saludable en situaciones especiales: celíacos y diabéticos**

Características, ingredientes y procesos. Métodos de cocción. Sustitución de ingredientes de acuerdo a la patología. Planificación de menú de tres pasos. Elaborar ficha técnica de las elaboraciones planteadas.

**10. Postres**

Definición, clasificación, características de postres de restaurantes, fríos y calientes. Salsas, guarniciones y elementos decorativos en los postres. Carta de postres. Ficha técnica de charlotte.

**La prueba de conocimientos se realizará**

- **Día: martes 3 de octubre**
- **Hora 12**
- **Escuela de Hotelería, Gastronomía y Turismo,  
Gral Aguilar 1180. Montevideo.**

Nancy Rosado

Carmen Azcoitia

Loreley García