

Anexo III  
Cuerpo de Profesores Técnicos de Formación Profesional

Características de la parte A de la Primera Prueba: Prueba Práctica

El contenido de la prueba práctica ha de ceñirse a las materias incluidas en el temario de la especialidad. La Comisión de selección o, en su caso, el Tribunal único, determinará el tiempo para la realización de la prueba práctica que como máximo será de dos horas.

Cocina y pastelería (201).-

El Tribunal elegirá dos prácticas entre las siguientes:

- El reconocimiento, características propias y/o aplicaciones culinarias de diferentes materias primas.
- Realización completa de un plato a partir de una determinada materia prima básica, presentando al Tribunal, previamente y por escrito, los procesos de trabajo que se van a llevar a cabo.
- Realización de un proceso análogo para una elaboración pastelero-repostera o de panadería.
- Propuesta de menús para casos específicos.
- Realización de operaciones de servicio en diversas modalidades.

Una vez finalizada la prueba, el opositor realizará la justificación del trabajo desde el punto de vista técnico y didáctico.

El Tribunal dará a conocer oportunamente a los opositores los medios técnicos para el desarrollo de las prácticas que componen la prueba.

El Tribunal valorará el nivel de aprovechamiento de las materias primas, la selección y utilización diestra de equipos, útiles y herramientas, la idoneidad de las técnicas culinarias aplicadas, la presentación, el planteamiento de alternativas a la elaboración, la justificación de los lugares de almacenamiento y conservación así como la aplicación de la normativa vigente.

Instalaciones electrotécnicas (206).-

Se propondrán tres prácticas, que a su vez podrán constar de varias partes, entre las siguientes:

- Configuración y cálculo de instalaciones electrotécnicas, documentando el proceso.
- Construcción, a partir de los planos del proyecto, de instalaciones electrotécnicas.

- Diagnóstico y localización de averías en instalaciones electrotécnicas y en sistemas de regulación de motores de corriente continua y corriente alterna, identificación de los síntomas, explicación de las posibles causas, realización de un plan de intervención para la reparación y puesta en marcha de la instalación.
- Mantenimiento de máquinas rotativas y construcción de máquinas estáticas.
- Programación de autómatas programables.
- Instalación de entornos microinformáticos con sus periféricos básicos.
- Operación del sistema operativo y programas de un equipo informático.
- Análisis y/o desarrollo de sistemas de control secuencial.

Una vez finalizada la prueba, el opositor realizará la justificación del trabajo desde el punto de vista técnico y didáctico.

El Tribunal dará a conocer oportunamente a los opositores los medios técnicos y la documentación necesaria para el desarrollo de las prácticas que componen la prueba.

El Tribunal valorará, además del resultado correcto, el nivel de aprovechamiento de los materiales, la selección y utilización diestra de equipos, útiles y herramientas, el nivel de destreza, la idoneidad de las técnicas aplicadas y la aplicación de la normativa vigente.

Mantenimiento de vehículos (209).-

Se plantearán tres pruebas entre las siguientes:

- Selección e interpretación de documentación técnica relacionada con la constitución y funcionamiento de los productos, elementos, conjuntos o sistemas implicados.
- Medida y comprobación de parámetros y su contraste con los valores determinados por el fabricante, seleccionando los equipos e instrumentos más adecuados.
- Realización de operaciones de desmontaje y/o montaje y mantenimiento de elementos, sistemas o conjuntos pertenecientes al vehículo.
- Puesta a punto y ajuste de sistemas del vehículo.
- Interpretación de anomalías de funcionamiento y la desviación de parámetros planteada en el funcionamiento de los sistemas.

- Detección y reparación de averías o desperfectos provocados en el vehículo.
- Resolución por escrito de problemas de carácter científico/tecnológico relacionados con el temario.

Una vez finalizada la prueba, el aspirante realizará la justificación del trabajo desde el punto de vista técnico y didáctico.

El Tribunal dará a conocer oportunamente a los opositores los medios técnicos para el desarrollo de la práctica.

El Tribunal valorará, además del resultado correcto, si el opositor posee las capacidades de tipo instrumental necesarias y tendrá en cuenta el procedimiento seguido, las técnicas utilizadas, los medios empleados, la observancia de las normas de seguridad y salud y el tiempo empleado en la realización de las prácticas.

Operaciones de producción agraria (216).-

Se plantearán dos supuestos prácticos entre los siguientes apartados:

- Realización del plan de producción de una explotación agrícola o ganadera.
- Organización del parque agrícola de una explotación agraria.
- Cálculo de la carga ganadera de una explotación y definición de las razas que se deben explotar.
- Planificación de la implantación y conservación de una zona ajardinada.
- Análisis de las necesidades de maquinaria de una finca y realización de un calendario de uso de la misma, en función de superficie, características de la finca, tipo de cultivo, condiciones del suelo, factores climatológicos, etc.
- Elaboración de una planificación de obras forestales (repoblación forestal, aprovechamiento forestal, prevención de incendios forestales, lucha contra plagas, mantenimiento, conservación y defensa de masas forestales).

Una vez finalizada la prueba, el opositor realizará la justificación del trabajo desde el punto de vista técnico y didáctico.

El Tribunal dará a conocer oportunamente a los opositores los medios técnicos y la documentación necesaria para el desarrollo de las prácticas que componen la prueba.

El Tribunal valorará, además del resultado correcto, el nivel de aprovechamiento de los materiales, la selección y utilización diestra de

equipos, útiles y herramientas, el nivel de destreza, la idoneidad de las técnicas aplicadas y la aplicación de la normativa vigente

Peluquería (218).-

Se plantearán tres prácticas entre las siguientes:

- Realización de cambios de color, permanentes o semipermanentes, totales o parciales en el cabello
- Realización de cortes de cabello con la utilización de diferentes herramientas en función del estilo y la técnica.
- Aplicación de técnicas de rasurado y barbería
- Realización de cambios de forma permanente del cabello entre diferentes propuestas.
- Realización de cambios de forma temporal entre diferentes propuestas.
- Realización de peinados y/o recogidos en función de un supuesto práctico.
- Confección, aplicación, adecuación y/o cambios de color de prótesis capilares
- Realización de peinados para producciones audiovisuales, escénicas, publicitarias y/o de moda.
- Elaboración de propuestas técnicas de cambio sobre la imagen física, con la utilización de medios informáticos de tratamiento de la imagen.
- Aplicación de tratamientos capilares, integrando técnicas electroestéticas, cosméticas y manuales.
- Técnicas de manicura y/o pedicura

Una vez finalizada la prueba, el aspirante realizará la justificación del trabajo desde el punto de vista técnico y didáctico.

El tribunal dará a conocer oportunamente a las personas opositoras los medios técnicos y la documentación necesaria para el desarrollo de la práctica.

El Tribunal valorará, además del procedimiento y del resultado: el sentido estético y las capacidades de tipo instrumental necesarias, la organización del trabajo, la gestión del tiempo, la iniciativa y la disposición a la innovación.

#### Procedimientos sanitarios y asistenciales (220).-

El Tribunal elegirá dos prácticas entre las siguientes:

- Preparación de planes de cuidados para pacientes.
- Preparación de planes de prevención de enfermedades nosocomiales.
- Selección de material y posiciones para una determinada exploración o instrumentación en consulta odontoestomatológica.
- Procesamiento de muestras de anatomía patológica.
- Toma de muestras de alimentos y análisis de determinación de características físico-químicas y microbiológicas.
- Aplicación de tratamientos físico-químicos de conservación, higienización y regeneración de un alimento.
- Tratamiento de documentación sanitaria.
- Exploración de higiene bucodental. Metodología y selección de material.

Una vez finalizada la prueba, el opositor realizará la justificación del trabajo desde el punto de vista técnico y didáctico.

El Tribunal dará a conocer oportunamente a los opositores los medios técnicos y la documentación necesarios para el desarrollo de las prácticas que componen la prueba.

El Tribunal valorará, además del resultado correcto, si el opositor posee las capacidades de tipo instrumental necesarias; asimismo tendrá en cuenta el procedimiento seguido en la realización de las prácticas.

#### Procesos comerciales (221).-

El tribunal propondrá dos opciones de prueba práctica de las cuales el aspirante escogerá una.

Cada una de las dos opciones de prueba consistirá en el planteamiento y/o análisis de actividades de enseñanza-aprendizaje, y en la realización de pruebas prácticas o simulaciones y/o resolución de ejercicios y supuestos, en cualquier caso, relacionados con los ámbitos siguientes:

- Realización de actividades de promoción del punto de venta.

- Planificación de actuaciones de *merchandising* en el establecimiento comercial: promoción del producto, organización del punto de venta y comunicación e información.
- Definición y montaje de un escaparate.
- Organización de campañas de promoción y publicidad.
- Organización, gestión y control del proceso de logística comercial: almacenaje, y distribución, nacional e internacional, de mercancías.
- Distribución del almacén, funcionamiento, control de inventarios y expedición de mercancías.
- Análisis, selección y cálculo de costes en el transporte internacional de mercancías.
- Definición de rutas de transporte internacional de mercancías.
- Formalización de la documentación de transporte y seguro en el transporte, nacional e internacional, de mercancías.
- Gestión administrativa de las operaciones de transporte de mercancías y de viajeros.
- Herramientas de comercio electrónico, administración de páginas web, tiendas virtuales y sistemas de comunicación digital.
- Diseño y elaboración de materiales publicitarios e informativos.
- Diseño y elaboración de sistema de información para al servicio de atención al consumidor, y utilización de técnicas estadísticas y tratamiento informático.

Procesos de gestión administrativa (222).-

El Tribunal planteará las siguientes prácticas:

- Elaboración y presentación de documentación mercantil relativa a los procesos de compras y de ventas y a la gestión de almacenes, existencias e inventarios, mediante la utilización de aplicaciones informáticas (hojas de cálculo, gestor de base de datos, procesador de textos o programa integrado).
- Estudio de las necesidades informáticas de la empresa. Elección de un programa general de gestión empresarial, paquete integrado o varias aplicaciones que a su vez puedan actuar entre sí.
- Ventajas e inconvenientes de las distintas opciones y desarrollo de cada una sobre la base de su utilidad en los departamentos.

Una vez finalizada la prueba, el opositor realizará la justificación del trabajo desde el punto de vista técnico y didáctico.

El Tribunal dará a conocer oportunamente a los opositores los medios técnicos y la documentación necesarios para el desarrollo de las prácticas que componen la prueba.

El Tribunal valorará, además del resultado correcto, el procedimiento seguido en la realización de los supuestos prácticos y la aplicación de la normativa vigente.

## Sistemas y aplicaciones informáticas (227).-

El Tribunal elegirá dos prácticas entre las siguientes:

- Interpretación de información contenida en documentación técnica relativa a equipos y sus características. Configuración de componentes de "hardware". Elección de componentes por su compatibilidad.
- Manejo e interpretación de información contenida en la documentación de aplicaciones y entornos de desarrollo.
- Instalación, configuración, manejo de funciones y gestión de recursos en un sistema operativo monousuario.
- Instalación, configuración, administración y explotación de un sistema operativo multiusuario.
- Instalación, configuración, administración y explotación de un sistema de red de área local.
- Desarrollo, mantenimiento y verificación de programas de lenguajes con programación estructurada. Gestión de estructuras de datos internas. Ficheros. Bases de datos relacionales.
- Diseño y realización de interfaces gráficas de usuario. Herramientas multimedia.
- Desarrollo, mantenimiento y verificación de programas en un lenguaje de programación orientado a entornos gráficos. Ficheros. Bases de datos relacionales.

Una vez finalizada la prueba, el opositor realizará la justificación del trabajo desde el punto de vista técnico y didáctico.

El Tribunal dará a conocer oportunamente a los opositores los medios técnicos y la documentación necesarios para el desarrollo de las prácticas que componen la prueba.

El Tribunal valorará, además del resultado correcto, el procedimiento seguido en la realización de los supuestos prácticos y la aplicación de la normativa vigente.