

CONCURSO OPOSICIÓN CONVOCATORIA 07/03/2018.

CUERPO 591:
PROFESORES TECNICOS DE FP.

ESPECIALIDAD 201:
COCINA Y PASTERERÍA

TRIBUNAL Nº 1, ÚNICO

ESTABLECE LOS SIGUIENTES
CRITERIOS DE ACTUACIÓN

**PROCEDIMIENTO SELECTIVO PARA INGRESO EN
EL CUERPO DE PROFESORES TÉCNICOS DE FORMACIÓN
PROFESIONAL POR EL SISTEMA DE ACCESO EN TURNO
LIBRE Y TURNO DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD
(RESOLUCIÓN DE 07 DE MARZO DE 2018).**

**ESPECIALIDAD: COCINA Y PASTELERÍA
TRIBUNAL Nº 1, ÚNICO Y COMISION DE SELECCIÓN.**

Tras reunirse en sesión ordinaria todos sus miembros, este tribunal se regirá en todo momento por lo especificado en la Resolución de 7 de marzo de 2018 (DOCM de 14 de marzo de 2018) teniendo como referencia dicha convocatoria que regula este proceso selectivo.

Por todo ello, elabora y establecen los siguientes criterios de actuación para su correcto cumplimiento e información, con la finalidad de realizar determinadas aclaraciones relacionadas con el proceso y sus diferentes pruebas.

Estos criterios se aplicaran de forma igualitaria para ambos turnos de acceso. A no ser que haya que realizar alguna adaptación, que se habrá tenido en cuenta previa solicitud de los aspirantes admitidos por el turno de personas con discapacidad, en las fechas expuestas en la convocatoria.

En todo caso, este Tribunal único, que por tanto también hace funciones de comisión de selección, se dispone a establecer los siguientes criterios de actuación, con la intención clara y firme de poder dar respuesta a los opositores con la máxima información relativa al proceso.

Para ello, se ha desarrollado y especificando cada parte con aspectos bien definidos, estructurados y con la finalidad de aclarar cualquier duda sobre las actuaciones que este tribunal van a seguir y establece como planificación, normas para su desarrollo, ejecución y conclusión de dicho proceso de selectivo.

CRITERIOS GENERALES DE ACTUACIÓN:

- 1) En la Resolución de la Dirección General de Recursos Humanos y Programación Educativa (DOCM 6/06/2018) se establece que el día 23 de Junio a las 9,00 de la mañana, se realizará un “**Acto de Presentación**” de asistencia obligatoria, con el correspondiente llamamiento único (por la letra de orden de selección establecida “M”) de los aspirantes admitidos en el proceso de selección, tanto en turno de “acceso Libre” como turno de “acceso personas con discapacidad”, en la sede establecida (IES Santa María de Alarcos de Ciudad Real).
- 2) En dicho Acto de Presentación, se nombrarán a todos los aspirantes por dicho orden, debiendo estos identificarse aportando documentación legal que los identifique (DNI, Pasaporte u otro documento legal que acredite su identidad). Tras este, se procederá a la presentación formal de los miembros del tribunal y a un breve resumen de carácter informativo, de las partes del proceso y de los ejercicios a realizar, resolviendo cualquier duda relacionada con este tema.
- 3) La Programación Didáctica se atenderá a lo especificado en la Disposición 2, “Segunda prueba”, apartado 2.1, epígrafe A, donde hace referencia explícita de las características de dicha programación, no siendo necesaria su presentación en dicho acto de presentación. Esta será entregada en forma y plazo según dicta la resolución de la Dirección General de Recursos Humanos y Programación Educativa. Esta se hará

efectiva **solamente para aquellos opositores que hayan superado la primera prueba de la fase de oposición.**

- 4) Se recuerda que la no comparecencia de los opositores a la hora y día señalados, constituirá motivo de abandono de la prueba y la consiguiente suspensión de la misma. Si algún opositor compareciese sin un documento que acredite su identidad, se le permitirá acceder al examen de forma condicionada, siendo obligatorio que en el plazo de tiempo antes de finalizar el examen en cuestión, haga entrega, a través de personas externas, del documento vigente que acredite su identidad.
- 5) Según Resolución (DOCM 06/06/2018) en la que se establece la composición del tribunal y las fechas de comienzo del proceso selectivo. Las actuaciones de este tribunal y por tanto también de la fase de oposición, darán comienzo el mismo día 23 de junio a partir de las 9,30 de la mañana, tras finalizar el llamamiento único y su posterior acto de presentación, en la Sede establecida. Dando inicio al proceso con la ejecución de las partes A y B (pruebas de carácter colectivo, A1 y B respectivamente) de la primera prueba. Se aporta un esquema explicativo resumen de todo el proceso en el Anexo 1 de este documento.
- 6) Recordamos a los opositores que este tribunal ha optado por la elección de realización de prueba práctica individual de taller, propuesta en el anexo 3 de la convocatoria. Este tribunal justifica que por cuestiones organizativas, funcionales y debido al número de aspirantes y a las características específicas tan complejas de la especialidad, dicha prueba se divida en 2 partes, denominándolas a partir de este momento A.2 y A.3, las cuales en su conjunto, no excederán del tiempo máximo establecido en la convocatoria de toda la parte “A” de un total de 2 horas
Cumpliendo así con lo marcado y establecido en dicho anexo 3.

Parte A	Práctica colectiva “Contenidos”	A.1- Cuestionario tipo test y supuesto práctico	50´
	Práctica individual “Talleres”	A.2- Reconocimientos e Identificaciones	20´
		A.3- Taller de Cocina y Pastelería	50´

- 7) El día 23 los opositores se repartirán en distintas aulas, según el criterio del tribunal y sobre las 9.30 dará comienzo con el ejercicio colectivo de la parte “A” (A.1. Cuestionario tipo test y supuesto práctico de cocina y pastelería) y tras un descanso de 30 minutos, se volverá al mismo aula donde cada aspirante haya realizado el ejercicio anterior, dando comienzo la parte “B” (Desarrollo del tema). Se podrá solicitar al aspirante el DNI para que acredite su identidad en cualquier momento de las pruebas.
- 8) Se recuerda que las dos partes en que se divide la primera prueba, “A” y “B” no son eliminatorias para los opositores, debiendo presentarse a ambas para su calificación posterior, no volviendo a ser citados y nombrados a lo largo de la jornada.
- 9) Según la Disposición 5.1 de la Convocatoria de Oposición “Fase de Oposición” se recoge que *“en aquellos ejercicios escritos en los que no se requiera la exposición oral por el candidato o lectura ante el Tribunal, deberá garantizarse el anonimato de los aspirantes”*. Para dar efecto a esta disposición, se establecerá un doble sistema de “Plicas” que se traduce en lo siguiente:
Se entregarán dos sobres a cada opositor para cada uno de los exámenes correspondientes a las partes “A” y “B” de la Primera Prueba: Uno más grande, en donde introducirá el examen una vez finalizado el tiempo y otro más pequeño, en donde el aspirante rellenará la hoja incluida en él con sus datos personales. Posteriormente

introducirá el sobre pequeño cerrado dentro del sobre grande y lo cerrará del mismo modo, ofreciéndoselo finalmente al Tribunal una vez finalizado el examen, procederá a estampar en la solapa el sello del tribunal y que velara por su almacenamiento y custodia hasta el momento de su corrección.

- 10) En las pruebas o ejercicios escritos, los opositores deberán entregar todos los folios facilitados por el tribunal, no pudiendo quedarse con ninguno de ellos (tanto si se han utilizado para realizar esquemas o borradores), se adjuntarán al final del examen, tras la última página.

Será obligatorio que los folios vayan ordenados y numerados, por lo que para evitar confusiones innecesarias se establecen las siguientes reglas de aplicación para todos los aspirantes de forma igualitaria en este sentido:

- o Numeración en la parte inferior del folio, centrado en él
- o sin ningún tipo de marca (paréntesis, guiones, círculos, entre otros.)

El olvido u omisión de las consideraciones anteriores, ocasionará el suspenso automático del opositor con una calificación "0 puntos".

El Tribunal para facilitar la corrección de las pruebas escritas, cuando se disponga a abrir los sobres grandes, podrá grapar los folios que velara su orden y evitara se extravíen.

- 11) La apertura de las "Plicas" se realizará una vez que todos los miembros del Tribunal hayan corregido, para cada opositor, tanto los ejercicios de la parte "A" como de la parte "B" de la Primera Prueba. La fecha de la apertura se comunicará, tanto en los tablones de anuncios de la Sede en donde se desarrolla el proceso como a través del "seguimiento personalizado" que cada opositor puede realizar a través del Internet en el portal de Educación.

- 12) Se recuerda que para garantizar el anonimato de los candidatos, no se permite bajo ningún concepto que el opositor ponga su nombre en ninguna de las pruebas o en los sobres, ni marcas que puedan identificarle, ni señales algunas, entre otras. El olvido u omisión de las consideraciones anteriores ocasionará el suspenso automático del opositor con una calificación "0 puntos".

- 13) También se recuerda, que está totalmente prohibido el uso del teléfono móvil o cualquier otro dispositivo electrónico y no podrá ser utilizado, ni siquiera como calculadora. Tampoco se permitirá el uso de Relojes digitales que pudieran contener archivos multimedia ni MP3, MP4, cascos o auriculares en los oídos, sino vienen acompañados de un informe médico que así demuestre y aconseje su utilización.

Por eso se recomienda asistir a todas las pruebas (escritas, practicas, encerronas) sin este tipo de dispositivos.

Si a pesar de estas recomendaciones considera lo contrario, procure que antes del comienzo de las mismas este apagado. Este tribunal ha decidido de forma genérica (para todas las pruebas escritas) facilitar una bolsa de plástico tipo zip, donde deberá introducir este material que permanecerá en su mesa a la vista, durante todo el tiempo que dure la prueba que se esté llevando a cabo.

Para velar por el principio de igualdad y preservar el contenido de las diferentes pruebas prácticas de taller. Se avisa que este tribunal ha decidido que quedara totalmente prohibido llevar el móvil consigo, en momentos concretos como son las encerronas y las pruebas prácticas. El simple hecho de sacarlo o llevarlo encima, puede dar pie a que cualquier miembro de este tribunal considere que se puedan estar transfiriendo datos significativos de las pruebas prácticas que se estén llevando a cabo en ese momento. Este hecho provocará la anulación al derecho de realizar la prueba, ocasionando el suspenso automático del opositor con una calificación "0 puntos".

- 14) El único material permitido serán bolígrafos azules, no estando permitido el uso de bolígrafos de otros colores, lapicero, borrador, calculadora, tippex ni ningún otro método de corrección; si desean corregir algo, se establecen las siguientes reglas: (lo pondrán entre paréntesis y lo tacharán con una única línea continua). El olvido u omisión de las consideraciones anteriores ocasionará el suspenso automático del opositor con una calificación “0 puntos”.
- Si lo desean, podrán tener una botella pequeña de agua.
- 15) Este tribunal ha decidido y optará por la realización de fotografías en los 2 ejercicios prácticos de taller (cocina y pastelería) tras haber realizado la consulta pertinente a los servicios jurídicos de la JCCM, en las siguientes condiciones y con la siguiente finalidad:
- Las realizará el Presidente al finalizar la prueba, aunque de forma excepcional cualquier miembro de este tribunal podrá realizar alguna foto durante el transcurso de la misma, si lo cree conveniente para dejar constancia de algún hecho relevante.
 - El objetivo es dar cabida al derecho de igualdad para todos los opositores, con respecto a los criterios establecidos por este tribunal y que ayudara a evaluar y a resolver dudas con pruebas palpables.
 - La misión fundamental es dejar constancia del trabajo que ha presentado y realizado.
 - Nunca se harán públicas, solo serán de uso estricto y exclusivo de este tribunal, que se compromete a salvaguardar su confidencialidad.
 - Ayudará a resolver cualquier tipo de reclamación al haber pruebas visuales de su trabajo.
 - En ningún caso ustedes aparecerán en las fotos, solo aparecerá su puesto de trabajo y su prueba.

CRITERIOS ESPECÍFICOS DE ACTUACIÓN DE LA PRIMERA PRUEBA DE LA FASE DE OPOSICIÓN Y DE SUS PARTES “A” y “B”:

Los opositores serán citados en “llamamiento único” tal y como se recoge mediante la Resolución del día 07/03/2018 (DOCM 14/03/2018). En la Resolución (DOCM de 06/06/2018) de la Dirección General de Recursos Humanos y Programación Educativa se informa de las fechas y horas del acto de presentación y del comienzo de la primera prueba. En dicho llamamiento del día 23 de Junio que da comienzo al proceso selectivo.

Este tribunal tiene una intención muy clara de cumplir con la obligación de salvaguardar el derecho de igualdad para todos los opositores y su identidad en todas sus pruebas y para ello ha diseñado las siguientes pruebas que se relacionan a continuación.

1- DESCRIPCIÓN DE LAS PRUEBAS COLECTIVAS QUE TENDRÁN LUGAR EL DÍA 23 DE JUNIO.

- Tras el **llamamiento único** correspondiente (donde han debido identificarse mediante el documento acreditativo) y una vez ubicados los aspirantes en las aulas

correspondientes, estos deberán dejar su DNI visible sobre la mesa durante todo el desarrollo de los dos ejercicios colectivos de la primera prueba que se van a realizar en esa jornada. (A.1 y B).

- **Se recomienda**, si es posible no entren a estas pruebas ningún tipo de dispositivo electrónico, ni móvil para evitar posibles problemas. Si decide lo contrario se le facilitará una bolsa de plástico donde el aspirante deberá dejar su teléfono móvil o cualquier otro dispositivo electrónico, que deberá estar a la vista durante todo el desarrollo de los 2 ejercicios. El uso de cualquier dispositivo electrónico o similar durante el desarrollo de los ejercicios, dará lugar a expulsión y anulación de mismo.
- Se exigirá que durante el trascurso de ambos ejercicios, el pelo largo quede totalmente recogido dejando las orejas a la vista. Y que el color obligatorio de bolígrafo a usar sea siempre azul.
- Se recuerda que ningún opositor podrá abandonar el aula hasta pasados 30 minutos del comienzo de la prueba y que todos sus enseres permanecerán en la mesa de entrada al aula hasta su finalización.
- Se aplicará así mismo, para garantizar la confidencialidad e identidad de los opositores el **sistema de “plicas”** mencionado y descrito anteriormente. Sobre la mesa se van a encontrar con 1 sobres pequeño (donde se encuentra la plica que debe cumplimentar con sus datos personales y que posteriormente ayudará a identificar su ejercicio) y 1 sobre grande (donde se encuentra el ejercicio práctico de carácter colectivo de la primera prueba, denominado A.1)
- En ese momento dará **comienzo con el ejercicio “A.1”**- cuestionarios tipo test y supuestos prácticos de la primera prueba que consistirá en lo siguiente:
 - o Cuestionario tipo test con 40 preguntas cortas técnicas de Cocina.
 - o Cuestionario tipo test con 40 preguntas cortas técnicas de Pastelería.
 - o Ambos con 3 opciones de respuesta, de las cuales solo una será correcta.
 - o Y 3 Supuestos Prácticos de cumplimentación sencilla y rápida.
 - o Este ejercicio no excederá por ningún motivo de 50 minutos como tiempo máximo de realización.
 - o No se penalizará por las preguntas contestadas erróneamente.
- Tras efectuarse el ejercicio práctico “A.1” y habiendo cerrado perfectamente el sobre pequeño con su identificación, que introducirá en el sobre grande junto con su ejercicio ya terminado, deberá asegurarse de cerrar bien este segundo sobre grande. No se levante en ningún momento, llame a un miembro del tribunal que recogerá su sobre y en la solapa estampará el sello identificativo de este tribunal. Deberá volver a sentarse en la misma aula y sitio para la realización del ejercicio posterior, para ello se le solicitará que deje su DNI sobre la mesa durante el descanso, para ubicarse rápidamente y no retrasar el comienzo del ejercicio de la siguiente parte “B”.
- Tras el **descanso de 30 minutos** que establece y marca la convocatoria y una vez que todos estén ubicados en sus aulas y mesas correspondientes, volverán a encontrarse sobre su mesa; su DNI, la bolsa de plástico (para introducir los móviles y demás dispositivos electrónicos), otros 2 sobres como en el ejercicio anterior y con la misma misión (el pequeño para plica identificativa y el grande con 15 folios para el desarrollo del siguiente ejercicio)
- En ese momento se procederá al **sorteo al azar y público de los temas a desarrollar** con la extracción de las 5 bolitas de un bombo, que corresponderán a

los números de los 64 temas que establece la convocatoria para esta especialidad y prueba.

- En dicho acto estarán presentes el Presidente del Tribunal, el Secretario y se invitara al sorteo a 2 opositores representantes voluntarios de cada aula para que estén presentes y si alguno lo desea, poder extraer las bolas del bombo.
 - Seguidamente se procederá a informar al resto de aulas de los números extraídos, para su conocimiento, copiando en la pizarra el enunciado completo de cada tema, según el vigente temario. Se apuntará igualmente la hora de comienzo y final de la prueba
 - El opositor elegirá un tema de entre los sorteados.
 - El Tribunal podrá ir avisando frecuentemente del tiempo restante para la finalización de la prueba y se recuerda la obligatoriedad de entregar el examen, sin demoras injustificadas, cuando el tiempo haya terminado.
 - Se recomienda ir numerando cada uno de los folios y paginas para su fluida corrección cuando este tribunal se disponga a ello, como ya se ha mencionado en los criterios generales.
 - Si algún opositor no va a realizar esta parte “B” de la primera prueba, deberá comunicarlo directamente a algún miembro del Tribunal.
- Tras informar de todos estos aspectos el Presidente dará **comienzo del ejercicio**, no pudiendo comenzar nadie hasta ese momento, este no excederá en ningún caso de las 2 horas.
 - Una vez concluido el tiempo establecido y tras la realización del segundo ejercicio colectivo correspondiente a la parte “B” (desarrollo del tema). Introducirá el mismo en el sobre grande actuado del mismo modo que en el ejercicio anterior.
 - Este tribunal no actuará para más pruebas durante esa jornada, quedando a la espera de la publicación con 48 horas de antelación a una nueva convocatoria para la realización de las pruebas prácticas individuales “A.2” (Reconocimientos e Identificaciones) “A.3” (prácticos de taller de Cocina y Pastelería).

2- DESCRIPCIÓN DEL RESTO DE PRUEBAS PRÁCTICAS CORRESPONDIENTES A LA PARTE “A” CONSIDERADAS DE CARÁCTER INDIVIDUAL Y DENOMINADAS A.2 Y A.3:

El tribunal tras haber realizado los ejercicios del día 23 de junio, correspondientes a las pruebas colectivas de las partes “A.1” y “B”, se dispondrá a publicar con 48 horas de antelación la convocatoria a llamamiento único de las diferentes pruebas individuales correspondientes a la parte práctica “A” junto con la publicación del día y hora de la apertura de plicas.

Este tribunal se dispone a desarrollar y exponer las concreciones y especificaciones relacionadas con estas pruebas.

- A.2 – Prueba práctica individual de Reconocimiento e Identificaciones:

Esta prueba está previsto que se realice el jueves día 5 de julio, en llamamiento único y encerrona correspondiente a las 17.00 horas. En este caso la prueba consistirá en la identificación y reconocimiento visual mediante un dossier fotográfico a color, dentro de

los cuales podrán encontrarse:

- Materias primas varias, utensilios, maquinaria, menaje, elaboraciones culinarias nacionales e internacionales, preelaboraciones básicas, cortes de hortalizas y verduras, identificación de diferentes tipos y variedades de carnes, aves, pescados y mariscos, cortes asociados a carnes y pescados, pastas, arroces, huevos, setas, quesos, entre otros.
- En esta prueba todas las imágenes irán debidamente numeradas y ordenadas por grupos y para contestar debidamente se les proporcionará una plantilla que también irá numerada.
- La duración máxima de este ejercicio no excederá los 20 minutos.
- No se penalizará por los géneros contestados erróneamente.
- Para su elaboración se ha recurrido a manuales de diferentes editoriales del ámbito educativo, recetarios de cocina nacional e internacional, catálogos, entre otros.
- Se aplicará el sistema de “plicas” con la finalidad de garantizar la confidencialidad de los opositores; ejecutándolo del mismo modo que en los ejercicios anteriores del día 23 de junio.

- A.3 – Pruebas Prácticas individuales de taller de Cocina y Pastelería:

En este caso se trata de 2 pruebas independientes que se desarrollarán en diferentes días y que consistirá en efectuar una práctica real de taller en ambos ámbitos, donde el opositor pueda demostrar como criterios de evaluación básicos:

- La aplicación de las normas de seguridad e higiene alimentarias, orden y limpieza en la ejecución de la prueba y la correcta organización del trabajo planteado.
- Comprobar que los candidatos poseen la formación científica y el dominio de las habilidades y destrezas técnicas con la ejecución de diferentes propuestas planteadas por este tribunal, que se van a desarrollar de la siguiente forma:

a) La prueba de COCINA, en citación y llamamiento único, que está prevista para el jueves 5 de julio a las 8:30 con una serie de realizaciones técnicas de cocina durante 25 minutos, a la que los aspirantes accederán en grupos de hasta 25 opositores y en diferentes turnos el resto permanecerá encerrados hasta que todos los opositores finalicen la prueba. .

25 minutos de prueba + 10 minutos de justificación* + 10 minutos de limpieza y recoger el puesto
--

** Los tiempos establecidos para la justificación y recogida del puesto de trabajo no computan como parte de las pruebas, son tiempos extras que este tribunal y la normativa contemplan.*

- Material mínimo que debe aportar el opositor: Cuchillo cebollero, puntilla, pelador o económico, acanalador, cucharilla sacabolos, pincel, rodillo, 1 espuela, 1 cortapastas redondo liso o acanalado de 5 a 7 cm., hilo de algodón alimentario, 1 cuchara, 2 bols de material inalterable, pudiendo acceder con cualquier otro material que el opositor estime oportuno. No se aceptará pequeña maquinaria electrónica. (Anexo II)
- Contenidos de la prueba de Cocina: Realización de salsas básicas y/o derivadas. Preelaboración y/o cortes de diferentes verduras y hortalizas, carnes o pescados. Guarniciones simples o compuestas. Demostrar habilidades y destrezas con cuchillo y/o manipulaciones. Elaboración de una propuesta de cocina nacional o internacional, Preelaboraciones de arroces,

pastas, huevos, aves, carnes o pescados, entre otros.

- b) La prueba de PASTELERIA, en citación única, que está prevista para el viernes 6 de julio a las 8:30 con una serie de realizaciones técnicas pastelero-reposterías durante 25 minutos, a la que los aspirantes accederán en grupos de hasta 25 opositores y en diferentes turnos, el resto permanecerán encerrados hasta que todos los opositores finalicen la prueba.

25 minutos de prueba + 10 minutos de justificación* + 10 minutos de limpieza y recoger el puesto
--

** Los tiempos establecidos para la justificación y recogida del puesto de trabajo no computan como parte de las pruebas, son tiempos extras que este tribunal y la normativa contemplan.*

- Material mínimo que debe aportar el opositor: Manga pastelera desechable, boquillas lisas (nº 8, 10 y 12) y rizadas (nº 8, 10 y 12), lengua, varilla, ballena, dos bols de material inalterable, 1 cuchara y una puntilla, pudiendo acceder con cualquier otro material que el opositor estime oportuno. No se aceptará pequeña maquinaria electrónica. (Anexo II)
 - Contenidos de la prueba de Pastelería: Realización de masas estiradas, escaldadas, hojaldradas y/o batidas. Demostrar habilidades o destrezas con la ejecución de algún proceso de preelaboración o escudillado. Elaboración de cremas, rellenos, salsas, glazas, postres a base de frutas o base de leche. Decoración y/o presentación a partir de elaboraciones de pastelería/repostería.
- Otras aclaraciones comunes a esta parte A:3 referente a las prácticas de taller:
- Se establece como obligatorio, no traer ni usar en este tipo de pruebas (incluida la encerrona) ningún tipo de dispositivo electrónico, ni móvil, MP3, MP4, o similares para evitar posibles problemas de filtración de las pruebas. Si decide lo contrario y se detecta alguno de estos dispositivos, se hará responsable de las consecuencias de este hecho y provocaran la expulsión y anulación a poder realizar la prueba.
 - Estas pruebas tendrán lugar durante una jornada de mañanas, en diferentes días cada una de ellas y con llamamiento único y encerrona, con el fin de poder salvaguardar la privacidad del contenido de las mismas y con el único objetivo de que todos los opositores opten a la realización del mismo ejercicio de forma igualitaria.
 - Para poder ejecutar esta premisa se dividirá a los opositores en grupos de trabajo utilizando como criterio la letra "M" (que establece la convocatoria como 1º apellido para las actuaciones y llamamientos de los tribunales). Se exigirá la aportación de documento acreditativo (DNI o similar) para poder tener acceso a la misma, este será visible durante toda la prueba.
 - En el taller se marcarán diferentes puestos de trabajo claramente numerados (hasta 25 aspirantes) que delimitaran la partida donde cada opositor será asignado para la realización de la prueba y que deberá respetar su perímetro, no ocupando el espacio de otros aspirantes, este hecho puede ser motivo de penalización.
 - En esta partida de trabajo, junto al número de puesto, se ubicará una "plica" que el opositor deberá cumplimentar con sus datos con el fin de poder identificar su práctica. En esa misma plica se explicarán y detallarán las concreciones y

- especificaciones de la prueba y los criterios a valorar.
- Tras resolver dudas y aclaraciones pertinentes sobre las mismas, el Presidente dará comienzo a la prueba. Todos los miembros del tribunal irán tomando las anotaciones pertinentes durante el transcurso de estas y podrá realizar de forma excepcional alguna fotografía de la mesa de trabajo o manipulación que considere oportuna, con la finalidad de dejar constancia de algún hecho relevante. Se ira informando de forma frecuente del tiempo que va quedando. No estará permitido tirar a la basura nada durante el transcurso de la misma, para ello se les habilitará una legumbreira donde depositar estos desperdicios. El no cumplimiento de este último punto podrá dar lugar a penalización.
 - Transcurrido el tiempo establecido, nadie deberá tocar nada de su puesto de trabajo, y dará comienzo la parte de la Justificación Técnica y Pedagógica del trabajo realizado, como bien marca y establece la normativa. Al mismo tiempo el Presidente va pasado a realizar la foto correspondiente a su prueba y puesto de trabajo que ayudara a identificarlo y dejar constancia del mismo, Esta fotografía se realizará siempre en presencia de cada opositor que dará fe de ello.
 - La parte de la Justificación se realizará por escrito en la mismo puesto de trabajo. Para ello este tribunal dotará de una plantilla que se encontrará junto a la “plica” de la que se ha hecho mención al inicio de la prueba. También se ha decidido dotar para esta parte de un tiempo extra de 10 minutos que no computaran como parte de la prueba.
 - Trascrido el tiempo para la justificación se dotará a los opositores de otros 10 minutos para recoger su puesto de trabajo y recoger su material, dejándolo en las mismas condiciones en la que se lo encontró cuando accedió a la prueba. El no cumplimiento de esta premisa puede provocar una penalización en la nota de la prueba y será justificado con el criterio de evaluación referente al punto de orden y organización de trabajo realizado.

3 – APERTURA DE PLICAS Y CÁLCULO DE NOTAS DE TODAS LAS PARTES Y PUBLICACIÓN.

Tras la realización de las pruebas prácticas de carácter individual se procederá al acto de apertura de plicas, que está previsto para el sábado 7 de julio a las 9.30 de la mañana en el aula E.6. Con dicho acto se identificará cada nº de plica asignado por los miembros del tribunal en los sobres grandes para cada una de las partes de la Primera prueba (“B”- Desarrollo del tema, “A.1”- Test y Supuestos prácticos, “A.2”- Reconocimientos e Identificaciones) con cada uno de los opositores, mediante un “Acto Público” en el que podrá asistir toda aquella persona que lo desee. **En ningún caso, se informará de las notas numéricas obtenidas por cada opositor en cada una de las partes de esta primera prueba,** y solamente se relacionará el nº de plica con el nombre del opositor.

- La nota de cada opositor se hará pública una vez que los miembros del tribunal tras reunirse en sesión ordinaria para tal fin, el cálculo de las puntuaciones de cada uno de sus miembros y realicen las medias y ponderaciones correspondientes y establecidas en estos criterios de actuación y calificación.
- Estas notas serán publicadas en la aplicación de seguimiento personalizado de cada opositor que el portal de la junta de comunidades tiene para tal fin y en el tablón de anuncios de la sede.
- La asignación de las puntuaciones de las partes A y B de la Primera prueba, dará

como resultado una nota única y final de la primera prueba que será la que determine qué opositores continúan realizando la Segunda Prueba de la Fase de Oposición.

- Contra estas calificaciones se podrá interponer reclamación en el plazo de 2 días hábiles en la Sede de oposición a partir del día siguiente a la publicación de dichas notas. Dichas reclamaciones serán valoradas por los miembros del tribunal que comunicarán por escrito al interesado el resultado de la reclamación, recordando que éstas no detienen el proceso selectivo
- Se recuerda que en los tablones de anuncios y a través de Internet, se informará de la nota única y global de la Primera Prueba y en ningún caso se informará de las notas parciales de cada miembro del Tribunal y de cada una de las partes. Estas puntuaciones parciales se plasman únicamente en las actas que se levantan de cada sesión de actuación del tribunal y éstas, no son públicas durante el tiempo que dura el proceso de oposición.

4 – CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN DE LA PRIMERA PRUEBA, PARTES “A” Y “B”.

La primera prueba del proceso de selección la configuran dos grandes partes “A” (partes prácticas) y “B” (desarrollo del tema) que según establece la convocatoria estarán valoradas por igual en un 50% cada una de ellas.

A. – Pruebas prácticas (individuales y colectivas) -----	valorada en un 50%
B. – Desarrollo del tema (colectiva) -----	valorada en un 50%

Los criterios de calificación para la parte “A” de la primera prueba serán los siguientes:

Se adecuan y dividen según las pruebas que se han establecido y descrito con anterioridad y se dividen en las siguientes:

A.1 – Test de cocina - pastelería y supuestos prácticos -----	valorada en un 30%
A.2 – Práctica individual de Reconocimientos e Identificaciones ---	valorada en un 20%
A.3 – Practicas individuales de taller de cocina y pastelería -----	valorada en un 50%

a) *Para la 1ª parte de la parte “A”, ejercicio “A.1”, se le aplicara un valor de un 30%, este se subdivide en los siguientes criterios cada una de sus partes:*

- cuestionario tipo test de 40 preguntas cocina, ----- 10%
- cuestionario tipo test de 40 preguntas de pastelería ----- 10%
- 3 supuestos prácticos ----- 10%

Computaran cada parte con un 10%, sumando la prueba en su totalidad el valor del 30% del total de la parte “A”

Los criterios de calificación serán totalmente objetivos y resultantes de aplicar la correspondiente regla de tres según las respuestas correctas. No penalizando las incorrectas.

b) Para la 2ª parte de la parte “A”, **ejercicio “A.2”** se le aplicara un valor de un 20%.

Los criterios de calificación serán totalmente objetivos y resultantes de aplicar la correspondiente regla de tres según las respuestas correctas. No penalizando las incorrectas.

c) Para la 3ª parte de la parte “A”, **ejercicios “A.3”** se le aplicara un valor de un 50%, este se subdivide en los siguientes criterios cada una de sus partes:

- Prueba práctica de cocina ----- 20% + Justificación técnica y pedagógica --- 5%.

- Prueba práctica de pastelería -- 20% + Justificación técnica y pedagógica --- 5%.

Los miembros del tribunal establecerán “calificaciones numéricas” de “1 a 10” atendiendo a los siguientes criterios de calificación:

- Uniformidad. Seguridad e higiene y manipulación de alimentos aplicando la legislación vigente en todo momento.
- Orden, limpieza y organización del trabajo en el puesto asignado, según la propuesta planteada.
- Nivel de aprovechamiento de las materias primas.
- Destreza en la aplicación de las elaboraciones solicitadas y en las técnicas pastelero-repostera o de cocina a aplicar en cada caso.
- Selección y utilización diestra de los equipos, utillaje y herramientas.
- Idoneidad de las técnicas culinarias aplicadas.
- Presentación de las elaboraciones pastelero-reposteras o de cocina solicitadas.
- Alternativas o variaciones de elaboración y/o presentación.
- Justificación técnica y pedagógica del trabajo planteado, lugares de almacenamiento y conservación de las elaboraciones plasmadas por escrito en la plantilla que se les facilitara para tal fin.

Para ello los miembros de este tribunal tendrían elaboradas unas plantillas de evaluación a cada tipo de prueba donde se plasmaran todos y cada uno de los criterios y su correspondiente ponderación.

Todas las cuestiones que se solicitaran a los opositores para las tres partes en que se divide la parte “A” se plantearán extraídas de fuentes de información bibliográficas, tales como libros de texto, manuales o temarios de editoriales relacionadas con la preparación de oposiciones y que sean fácilmente identificables, adecuados, fiables por sus planteamientos y resultados.

Los criterios de calificación para la parte “B” de la primera prueba serán los siguientes:

Se adecuan y dividen según lo establecido y descrito en la normativa que regula la publicación de los temarios de esta especialidad, valorándose positivamente además los siguientes apartados:

- La correcta estructuración del tema elegido.
- La presencia de un correcto guión inicial y una introducción o justificación del tema elegido.
- La presentación y la expresión clara y legible.
- Que se traten todos los epígrafes o contenidos del tema elegido.
- En especial, el grado de elaboración y desarrollo de los contenidos, profundidad conceptual y científica, así como el uso de terminología técnica

adecuada.

- *Que los contenidos desarrollados hagan referencia al Currículo vigente y/o a la normativa Autonómica, en su caso.*
- *La presencia de un resumen final y de una bibliografía con las fuentes de información indicadas y que se hallen actualizadas, incluyendo la bibliografía, webgrafía, entre otros.*

Se penalizará como ya se ha mencionado:

- *Cualquier tipo de marca, señal, firma, o distintivo que pueda ser síntoma de identificación, anulando la prueba. Con calificación de "0 puntos"*
- *Hasta -2 puntos por las faltas de ortografía y gramaticales, la ilegible o difícil comprensión de la lectura, exceso de borrones o tachones, los errores de conceptos, las divagaciones y redundancias, las abreviaturas, la falta de claridad y orden y las flechas enlazando folios o conceptos.*

CRITERIOS ESPECÍFICOS DE ACTUACIÓN DE LA SEGUNDA PRUEBA DE LA FASE DE OPOSICIÓN Y DE SUS PARTES "A" y "B":

La Segunda Prueba de la Fase de Oposición se divide a su vez en dos apartados, que serán:

<p>"A" correspondiente a la exposición y defensa de la Programación Didáctica (que se entregará el día en que cada opositor haya sido convocado).</p>

<p>"B" correspondiente a la preparación, exposición y defensa de una Unidad Didáctica.</p>
--

Ambas partes se valorarán por igual con un porcentaje del 50% cada una de ellas, según establece la convocatoria de este proceso selectivo.

Para la exposición y defensa de la **Programación Didáctica**, se valorarán para comprobar su relación, tanto en la elaboración de la Programación como en la Defensa de la misma, los siguientes criterios:

- *Contextualización de la programación: características del centro educativo y de los alumnos.*
- *Definición, Justificación de la programación y referencia al marco legislativo.*
- *Marco legal de la familia profesional, competencia general del título y otras como profesional, personal y social. Objetivos generales del ciclo, resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y otros.*
- *Contenidos: Secuenciación y Temporalización, referencias a la programación de aula y a las actividades de enseñanza-aprendizaje, relación de unidades de trabajo. Inclusión de temas transversales.*
- *Proceso de evaluación. Haciendo referencia a la normativa, incluyendo instrumentos y momentos para evaluar, criterios de calificación, pérdida de evaluación continua, actividades de recuperación, criterios de promoción, repetición, acceso a FCT y/o proyecto, titulación. Autoevaluación del alumnado y del profesorado y del proceso de enseñanza aprendizaje.*
- *Metodología aplicada (estrategias, materiales, recursos, organización de*

- tiempos, agrupamientos y espacios)*
- *Actividades complementarias, extracurriculares.*
 - *Recursos y materiales didácticos utilizados.*
 - *Medidas de atención a la diversidad y apoyo educativo del alumnado.*
 - *Bibliografía y otras fuentes documentales.*

Para la exposición y defensa de la **Unidad Didáctica**, se valorarán para comprobar su relación, tanto en la elaboración como en la Defensa de la misma, los siguientes criterios:

- *Introducción, contextualización y justificación de la Unidad Didáctica, inserción de la Unidad en el marco normativo correspondiente y su relación con otros módulos o contenidos complementarios.*
- *Los objetivos planteados están técnicamente bien formulados, son coherentes y concretan los más generales del currículo oficial.*
- *Los objetivos están adaptados al curso correspondiente y a las características del alumnado.*
- *La selección de contenidos es acorde con la propuesta de objetivos.*
- *La temporalización de los contenidos es coherente y lógica.*
- *La Metodología elegida es lógica, coherente, se puede realizar y se adapta a la legislación vigente.*
- *Las actividades de enseñanza-aprendizaje están correctamente temporalizadas, que sean motivadoras, graduadas en dificultad, que mejoren el proceso de enseñanza, que prevean diversos agrupamientos de alumnos, que propongan la utilización de recursos diversos y que tengan en cuenta la diversidad del alumnado y sus ritmos de adquisición de conocimientos.*
- *Plantea recursos didácticos a utilizar.*
- *Plantea los procedimientos de evaluación y recuperación.*
- *Plantea la autoevaluación del alumnado y del profesor.*
- *Plantea temas transversales y actividades complementarias y/o extracurriculares.*
- *Plantea medidas de atención a alumnos con necesidades específicas de apoyo educativo.*
- *Plantea la utilización de bibliografía y otras fuentes de información.*

Otros aspectos generales relacionados con esta segunda prueba de la fase de oposición:

- La información sobre la fecha y hora de actuación de los opositores que tengan que realizar la Segunda Prueba, se expondrá en los tablones de anuncios de la Sede de oposición, así como a través del “Seguimiento personalizado” en el Portal de Educación de la JCCM, tras la calificación de la Primera Prueba y la apertura de Plicas, de tal modo que cada opositor sepa cuando tiene que actuar ante el tribunal.
- En todo caso, los candidatos podrán ser citados al menos con 48 horas de antelación (2 días hábiles) en “llamamientos únicos”, debiendo presentarse todos los opositores a la hora establecida, independientemente de su hora de actuación. El Tribunal volverá a nombrarlos e identificarlos antes del comienzo de las pruebas
- Los opositores para realizar los apartados de la Segunda prueba dispondrán de 1 hora para la preparación de la “Unidad Didáctica” (Encerrona) y de otra hora para la exposición y defensa ambas partes, por este orden, 30 minutos para la “Programación Didáctica” y otros 30 minutos para la “Unidad Didáctica”.
- El opositor podrá acumular un tiempo superior para la exposición de la Unidad Didáctica, siempre que en la defensa de la Programación no utilice los 30 minutos

máximos establecidos.

- El opositor podrá utilizar el material que estime oportuno, siempre que sea aportado por él (medios informáticos como ordenador, proyector, entre otros.). El tiempo que transcurra en la utilización de dicho material, en el caso de tratarse de material audiovisual, se entenderá que se encuentra incluido en el tiempo total de la exposición del opositor.
- Se recuerda que para la exposición de la “Unidad Didáctica” el aspirante podrá utilizar para un mejor desarrollo, un folio sellado por el Tribunal, por ambas caras, que al término de su intervención deberá entregar al Tribunal.
- El Tribunal, en el tiempo que dure los apartados de la Segunda Prueba, podrá formular cuantas preguntas estime oportunas a cada opositor para comprobar sus conocimientos y capacidades pedagógicas.
- En todas las exposiciones se valorará así mismo, la fluidez, el dinamismo, el entusiasmo, que despierte interés en el Tribunal, la claridad de ideas, la capacidad pedagógica del opositor, la amplitud de los conocimientos y su capacidad de comunicación, la utilización del lenguaje verbal y corporal adecuadamente y que se ajuste al tiempo de exposición establecido

Publicación de notas de esta segunda prueba:

- Tras haberse celebrado todas las exposiciones y defensas de los aspirantes seleccionados este tribunal se reunirá para la formulación de las notas medias de ambas pruebas y se prevé su publicación (fase de concurso oposición definitivo) el día 20 de julio.

NOTA ACLARATORIA:

Las fechas que se prevén y marcan en estas actuaciones para la prueba práctica individual de la parte “A” de la primera prueba (que se dividen y especifican a su vez, con el planteamiento de las pruebas A.2 Y A.3 respectivamente) que serán ejecutadas con llamamiento único y encerrona.

Son orientativas y están sujetas a posibles modificaciones por criterios de organización. Si así fuese, este tribunal se compromete a comunicar dichas modificaciones con 48 horas de antelación en los tabloneros de anuncios de la sede.

A.3- Practica de taller (Cocina) ----- 5 de julio (sesión de mañanas - 8.30)

A.2- Practica de Reconocimientos e Identificaciones - 5 de julio (sesión de tardes - 17.00)

A.3- Practica de taller (Pastelería) ----- 6 de julio (sesión de mañanas - 8.30)

Apertura de plicas ----- 7 de julio (sesión de mañanas - 9.30)

ANEXOS APORTADOS

Anexo I - PLANIFICACIÓN GENERAL - RESUMEN DE TODAS PRUEBAS A REALIZAR Y SUS ESPECIFICACIONES.						
TIPO DE PRUEBAS		DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES	TIEMP	CRITERIOS GENERALES	TOTAL %
1º PRUEBA (50%)	PARTE B (50%)	B - de carácter colectivo. DESARROLLO DEL TEMA.	De 64 temas, se sacaran a sorteo 5 a elegir 1 para su desarrollo	120´	Todos los aspirantes. SISTEMA DE PLICAS	50 %
	PARTE A (50%)	PRAC. A.1 – de carácter colectivo CUESTIONARIOS PRÁCTICOS: 1- Test de 40 preguntas cocina. 2- Test de 40 preguntas pastelería. 3- 3 Supuestos prácticos.	40 de cocina / 10%	50´	Todos los aspirantes. SISTEMA DE PLICAS	30 %
			40 de pastelería / 10%			
			3 ejercicios / 10%			
	PARTE A (50%)	PRAC. A.2 – de carácter individual. RECONOCIMIENTOS E IDENTIFICACIONES: Materias primas, materiales, Cortes y preelaboraciones, Elaboraciones culinarias, cortes de carnes y pescados, identificación de diferentes especies, despieces, entre otros.	Dosier con fotografías a color numeradas. Se entregara dossier con hojas de respuesta numeradas	20´	Grupos de unos 20 aspirantes. SISTEMA DE PLICAS	20 %
PRAC. A.3 – de carácter individual. TALLERES PRÁCTICOS COCINA Y PASTELERÍA: - Demostrar Habilidades y destrezas en ambos ámbitos. - Justificación del trabajo realizado a nivel técnico y pedagógico. para ello se contara con 10 minutos extras			Manipulaciones y elaboraciones. / 40% (20% para cada ámbito)	50´	Grupos de unos 20 a 25 aspirantes SIST, NOMINATIV	50%
	Entrega por escrito tras la prueba. / 10%, (5% para cada ámbito)					
TIPO DE PRUEBAS		DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES	TIEMP	CRITERIOS GENERALES	TOTAL %
2º PRUEBA (50%)	PARTE A (50%)	EXPOSICIÓN Y DEFENSA DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA	PRUB. INDIVIDUAL	30´	Previsión de unos 6 a 8 aspirantes por día.	50%
	PARTE B (50%)	EXPOSICIÓN Y DEFENSA DE LA UNIDAD DIDÁCTICA	PRUB. INDIVIDUAL	30´		50%

Anexo II - INTENDENCIA GENERAL MÍNIMA QUE DEBE TRAER EL ASPIRANTE.				
COCINA		CANT	PASTELERIA	CANT
CUCHILLO CEBOLLERO		1	BOL BRANDE DE ACERO 3 L.	1
PUNTILLA		1	BOL PEQUEÑO DE ACERO DE 1 L.	1
PELADOR		1	VARILLAS	1
ACANALADOR		1	ESPATULA BALLENA	1
CUCHARILLA SACABOLAS		1	MANGAS PASTELERAS DESECHABLES	3
PINCEL		1	BOQUILLAS RIZADA Nº 8, 10, 12	1
BIBERON 150 ml - 200ml.		1	LENGUAS	1
SARTEN 15 CM		1	BOQUILLA LISA Nº 8, 10, 12	1
ESPÁTULA DE POLIETILEO		1	CUCHARA SOPERA Y TENEDO	2
BALLETA DE COCINA		1	CORTA PASTAS O ESPUELA	1
PAÑO DE COCINA		1	RODILLO	1
ROLLO DE PAPEL DE COCINA		1	GUANTES DE LATEX, VINILO O SIMILAR.	2
HILO ALIMENTARIO DE ALGODÓN		1	TAMIZ O COLADOR MALLA FINA, SIMILAR	1