

Procedimientos selectivos para ingreso y acceso en los cuerpos a que se refiere la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación y para adquisición de nuevas especialidades por el personal funcionario de estos cuerpos, convocados mediante Resolución de 7 de febrero de 2020.

Criterios de valoración de las pruebas de la fase de oposición

Especialidad

0591201 COCINA Y PASTELERÍA

Tabla de contenido

NORMAS DE CARÁCTER GENERAL	2
Primera prueba	3
Parte A: Supuesto práctico (26 DE JUNIO)	3
Parte B: Tema teórico (19 DE JUNIO)	4
Material para la realización de la primera prueba	5
Segunda prueba	6
Programación didáctica	6
Unidad didáctica	8

NORMAS DE CARÁCTER GENERAL

El desarrollo de las pruebas se ajustará a lo establecido en el Procedimientos selectivos para ingreso y acceso en los cuerpos a que se refiere la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación y para adquisición de nuevas especialidades por el personal funcionario de estos cuerpos, convocados mediante Resolución de 7 de febrero de 2020.

Los aspirantes deberán ir provistos, en todo momento, de documentación que acredite su identidad, dejándolo sobre la mesa en lugar visible. El documento acreditativo deberá estar en vigor el día de la celebración de las pruebas.

Durante la celebración de las distintas pruebas, los móviles del personal aspirante deberán estar apagados, sobre la mesa y con la pantalla hacia abajo.

No está permitida la utilización de aparatos electrónicos en el oído. En caso de ser necesario, el aspirante deberá aportar justificante médico acreditativo.

El personal aspirante, durante el proceso de lectura, exposición y debate de las distintas pruebas, podrá beber agua aportada por él mismo,

No se entenderá completada la primera prueba cuando en alguna de las partes/ejercicios, la persona aspirante no consigne, como mínimo, sus datos personales (nombre, apellidos, DNI) y el título del tema elegido.

Y las recogidas en la **Guía del Opositor** publicadas en **Educastur** con fecha 1 de junio de 2021:

<https://www.educastur.es/-/procedimiento-selectivo-2020-guia-del-procedimiento-y-declaracion-responsable>

Primera prueba

Los tribunales valorarán esta prueba del procedimiento selectivo **de cero a diez puntos**. La calificación de la primera prueba será la suma de las calificaciones de la parte A y la parte B, que solo será calculada cuando la puntuación obtenida en cada una de dichas partes sea igual o superior a 1,25 puntos. Para la superación de esta prueba deberá alcanzarse una calificación igual o superior a cinco puntos. (Apartado 8.1. de la Resolución de 7 de febrero de 2020).

Parte A: Supuesto práctico (26 DE JUNIO)

Parte A: Esta parte consistirá en una prueba práctica que permita comprobar que la persona aspirante posee la formación científica y el dominio de las habilidades técnicas correspondientes a la especialidad a la que opta.

En las especialidades vinculadas a la formación profesional, esta parte A consistirá en una prueba práctica que podrá comprender la realización, de uno o varios ejercicios, trabajos o supuestos prácticos que permitan comprobar que el personal aspirante posee la formación científica y el dominio de las habilidades técnicas correspondientes a la especialidad a la que opta. Tanto para la confección, como para la valoración de la prueba, se tomarán como referencia los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación establecidos para uno o varios módulos correspondientes a uno o varios ciclos formativos de la familia profesional cuya competencia docente esté atribuida a la especialidad a la que se opta por la normativa correspondiente.

La duración máxima de esta parte A será de dos horas.

CRITERIO DE VALORACIÓN	PORCENTAJE
Identifica y conoce el conjunto de materias primas en las áreas de cocina y pastelería.	20%
Expone de forma ordenada y coherente los procesos de ejecución en las elaboraciones culinarias, aportando alternativas en el resultado.	20%
Aplica técnicas de preelaboración adecuadas a las materias primas, demostrando destreza, limpieza, orden de ejecución, y se ajusta a tiempos establecidos	20%
Aplica técnicas culinarias, demostrando destreza, limpieza, orden de ejecución, y se ajusta a tiempos establecidos.	20%
Aplica técnicas de pastelería y panadería, demostrando destreza, limpieza, orden de ejecución, y se ajusta a tiempos establecidos...	20%
NOTA MÁXIMA	5 PUNTOS
NOTA MÍNIMA	1,25 PUNTOS

Nota: si el tribunal detectara y comprobara que el opositor ha utilizado alguna palabra o expresión no literal del tema en la lectura del mismo, el examen quedará automáticamente anulado.

Parte B: Tema teórico (19 DE JUNIO)

Parte B: Esta parte consistirá en el desarrollo por escrito de un tema elegido por la persona aspirante de entre un número de temas, extraídos al azar por el tribunal, proporcional al número total de temas del temario de cada especialidad, atendiendo a los siguientes criterios:

- En aquellas especialidades que tengan un número no superior a 25 temas, deberá elegirse entre tres temas.
- En aquellas especialidades que tengan un número superior a 25 temas e inferior a 51, deberá elegirse entre cuatro temas.
- En aquellas especialidades que tengan número superior a 50 temas, deberá elegirse entre cinco temas.
- Esta parte B de la primera prueba tendrá una duración máxima de dos horas.

En este ejercicio se valorará el rigor conceptual, la precisión terminológica, la riqueza léxica, actualización e innovación, así como la estructuración del contenido y la contribución del mismo al desarrollo de las asignaturas o módulos con los que se relacionen.

CRITERIOS DE VALORACIÓN	PORCENTAJE
Demuestra un conocimiento profundo del tema	10%
Expone los contenidos más relevantes, tiene capacidad de síntesis	10%
Relaciona el tema con el currículo vigente	10%
Los contenidos están actualizados	10%
Desarrolla todas las partes del tema	10%
Refleja un buen conocimiento de la normativa aplicable al tema desarrollado	10%
Utiliza introducción, conclusión, bibliografía y webgrafía	10%
El planteamiento seguido es original e innovador	10%
La redacción y terminología son correctas, ordenadas, claras y precisas	10%
La lectura es ágil, fluida y con el ritmo y la entonación adecuados	10%
NOTA MÁXIMA	5 PUNTOS
NOTA MÍNIMA	1,25 PUNTOS

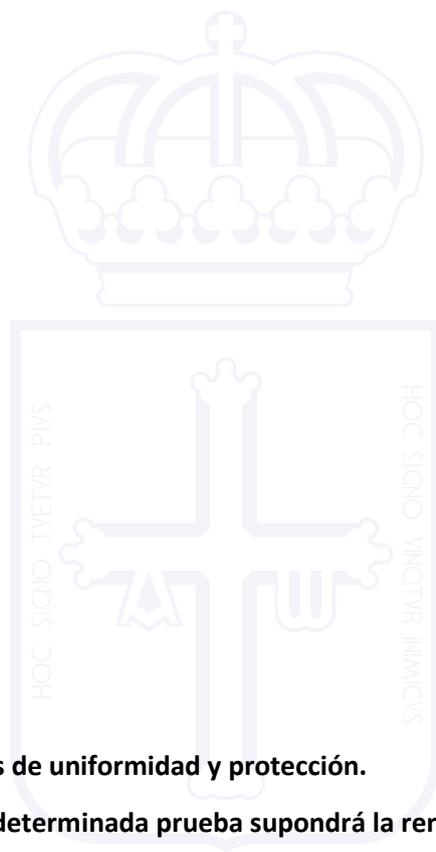
Nota: si el tribunal detectara y comprobara que el opositor ha utilizado alguna palabra o expresión no literal del tema en la lectura del mismo, el examen quedará automáticamente anulado.

Material para la realización de la primera prueba

Relación de material que la persona aspirante puede llevar consigo para la realización de la primera prueba.

Utillaje propio de la especialidad a la que se opta:

- Cebollero
- Puntilla
- Deshuesador
- Pinzas de precisión
- Desescamador
- Sacabocados
- Sable
- Pelador
- Lengua
- Soplete de cocina
- Manga pastelera
- Juego de boquillas
- Juego de cortapastas
- Varilla
- Cuerna
- Bolígrafo
- Calculadora analógica



El tribunal aportará los equipos de uniformidad y protección.

La usencia de material en una determinada prueba supondrá la renuncia al desarrollo de la misma, y se calificará cómo cero.

Segunda prueba

Esta prueba se valorará globalmente **de cero a diez puntos**, debiendo alcanzar la persona aspirante, para su superación, una calificación igual o superior a cinco puntos.

El tribunal valorará en esta prueba el orden, la claridad y la coherencia en la exposición, así como la precisión terminológica, la riqueza léxica, la debida corrección ortográfica en la escritura y la adecuación terminológica a la normativa vigente (Apartado 8.2. de la Resolución de 7 de febrero de 2020).

Programación didáctica

En las especialidades propias de la formación profesional, para la elaboración de la programación docente se tomará como referencia el Decreto vigente en el Principado de Asturias en el presente curso escolar, por el que se establezca el currículo correspondiente al ciclo formativo que incluya el módulo elegido por la persona aspirante. En ningún caso, la programación podrá referirse al módulo de formación en centros de trabajo.

La programación o el programa de actuación tendrá carácter personal y deberá ser elaborada de forma individual por la persona aspirante e incluir una portada señalando los datos personales, así como el cuerpo y especialidad a la que opta.

La persona aspirante que no presente la programación docente o el programa de actuación se entenderá que desiste de la realización de la segunda prueba del procedimiento selectivo.

<p>ASPECTOS FORMALES DE LA PROGRAMACIÓN DOCENTE AJUSTADOS A LA CONVOCATORIA</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Portada (datos personales, cuerpo y especialidad) y contraportada. - Máximo 30 hojas DIN-A4 escritas a una sola cara, letra ARIAL 11 sin comprimir, incluidos anexos y los materiales de apoyo. - Índice numerado (incluido en el contenido de la programación). - Mínimo 10 unidades didácticas numeradas de elaboración propia. - Contiene todos los apartados que marca la convocatoria. 	<p>Si no lo cumple, se considerará como <u>NO PRESENTADO</u></p>
---------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------

Criterios	Indicadores	Ponderación
Documentación de la programación	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación, redacción, ortografía y lenguaje adecuados 	5%
Contenido de la programación	<ul style="list-style-type: none"> - Estructura y organización adecuada. - Profundización y coherencia de cada uno de los apartados. - Metodología adecuada y completa. - Referencias legislativas, normativas y técnicas adecuadas. - Medidas de atención a la diversidad. 	25%
Exposición, defensa y cuestiones o preguntas por parte del tribunal (común para la programación y la unidad didáctica)	<ul style="list-style-type: none"> - Hace una presentación previa a su exposición. - Mantiene un hilo conductor y precisión léxica. - Muestra dominio sobre el contenido de la exposición, la programación y el tema de la programación y la unidad didáctica. - Organiza y ajusta el tiempo de exposición. - Ajusta el lenguaje verbal y no verbal. - Muestra capacidad didáctica. - Cuando se le pregunta, evita la divagación y responde con fluidez y con una terminología adecuada. - Responde a las cuestiones planteadas de forma correcta y coherente. - En el debate, aporta argumentos actualizados y/o ampliados respecto a su exposición oral. 	70%
- NOTA MÁXIMA		3,5 PUNTOS

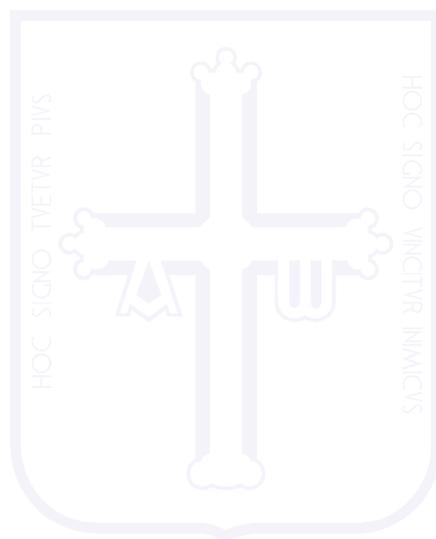
Unidad didáctica

La preparación y exposición oral, ante el tribunal, de una unidad didáctica podrá estar relacionada con la programación o el programa de actuación presentada por el personal aspirante o elaborada a partir del temario oficial de la especialidad. En el primer caso, la persona aspirante elegirá el contenido de la unidad didáctica de entre tres extraídas al azar por ella misma, de su propia programación.

En el segundo caso, la persona aspirante elegirá el contenido de la unidad didáctica de un tema de entre tres extraídos al azar por ella misma, del temario oficial de la especialidad.

En la elaboración de la citada unidad didáctica deberán concretarse como mínimo los contenidos, las actividades de enseñanza y aprendizaje que se van a plantear en el aula, los procedimientos e instrumentos de evaluación y las medidas de refuerzo y de atención a la diversidad del alumnado.

En las especialidades propias de la formación profesional tanto del cuerpo de profesores de enseñanza secundaria como del de profesores técnicos de formación profesional, la unidad didáctica podrá referirse a unidades de trabajo debiendo relacionarse con las capacidades terminales asociadas a las correspondientes unidades de competencia propias del perfil profesional de que se trate o bien con las competencias profesionales, personales y sociales correspondientes al perfil profesional del título y con los resultados de aprendizaje correspondientes al módulo profesional elegido por la persona aspirante para la elaboración de la programación docente.



Criterios	Indicadores	Ponderación
Organización y contextualización	<ul style="list-style-type: none"> - La Unidad didáctica es coherente con la programación presentada. - Se programa atendiendo a las características específicas del perfil del alumnado de los ciclos formativos de nuestra comunidad. 	5%
Contenidos	<ul style="list-style-type: none"> - Son los que están presentes en el desarrollo curricular del ciclo y módulo presentado. - Están formulados de forma clara, con coherencia, y son adecuados al nivel y momento del curso escolar elegido. - Contempla los contenidos mínimos que se determinan. 	10%
Actividades de enseñanza y aprendizaje	<ul style="list-style-type: none"> - Abordan los contenidos de la unidad. - Son lógicas a la metodología y temporalización planteadas en la programación. - Son motivadoras y graduadas en dificultad. 	5%
Procedimientos e instrumentos de evaluación	<ul style="list-style-type: none"> - Están determinados los criterios generales de evaluación, graduados y secuenciados, y los de calificación, con una ponderación adecuada, así como criterios generales de recuperación. - Los instrumentos de evaluación son variados, con criterios de calificación y resultados de aprendizaje, y se ajustan a la programación y al nivel educativo. - Se prevén mecanismos para informar continuamente al alumnado. 	5%
Medidas de refuerzo y de atención a la diversidad del alumnado	<ul style="list-style-type: none"> - Plantea diferentes instrumentos para atender a la diversidad del alumnado, así como los mecanismos para hacer efectivos los cambios derivados de la evaluación. 	5%

<p>Exposición, defensa y cuestiones o preguntas por parte del tribunal (común para la programación y la unidad didáctica)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Hace una presentación previa a su exposición. - Mantiene un hilo conductor y precisión léxica. - Muestra dominio sobre el contenido de la exposición, la programación y el tema de la programación y la unidad didáctica. - Organiza y ajusta el tiempo de exposición. - Ajusta el lenguaje verbal y no verbal. - Muestra capacidad didáctica. - Cuando se le pregunta, evita la divagación y responde con fluidez y con una terminología adecuada. - Responde a las cuestiones planteadas de forma correcta y coherente. - En el debate, aporta argumentos actualizados y/o ampliados respecto a su exposición oral. 	<p>70%</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------

Nota

Esta parte estará sujeta a la ponderación prevista en el punto 8.2 de la Resolución de 7 de febrero de 2020, de la Consejería de Educación, por la que se regula el procedimiento selectivo.

