

PROCESO SELECTIVO 2018

ANEXO A

CARACTERÍSTICAS DE LA PARTE "A": PRUEBA PRÁCTICA

Se trata de presentar unas pruebas prácticas que permitan comprobar que el aspirante posee la formación científica y el dominio de las habilidades técnicas correspondientes a la especialidad a la que se opta.

Para el desarrollo de esta prueba, se tomarán como referencia las materias incluidas en el temario de la especialidad, su currículo y la legislación educativa vigente en la Comunidad Autónoma de Cantabria.

Siempre que las pruebas sean escritas, teóricas, y fuere posible, a juicio del tribunal, dichas pruebas contarán con dos opciones, de las cuales el aspirante elegirá una.

Todas las Pruebas objetivas tipo TEST, contarán con algunas preguntas reservas que deberán ser contestadas en su totalidad. Los tiempos para la contestación de las distintas preguntas, deberán contabilizar, por tanto, los tiempos de las preguntas reservas. Los aspirantes podrán llevarse copia de sus repuestas, siempre que el tipo de prueba objetiva, tipo TEST, lo permitan.

Los tribunales darán a conocer oportunamente a los aspirantes, los medios técnicos y la documentación necesaria para el desarrollo de las pruebas prácticas.

Los tribunales evaluarán los ejercicios aplicando los criterios de calificación que serán concretados, expuestos y explicados en la presentación a los aspirantes y publicados en el portal de la Consejería de Educación, Cultura y Deporte, EDUCANTABRIA.

En cuanto a los aspectos curriculares, en el año académico 2017-2018, en las especialidades de la Educación Secundaria Obligatoria y Bachillerato, están ya plenamente vigentes los currículos y la normativa de desarrollo (evaluación, programas de mejora del aprendizaje y el rendimiento, formación profesional básica) derivados de la Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa (LOMCE). En este ámbito curricular, por tanto, hay que atenerse a lo dispuesto en el Real Decreto 1105/2014, de 26 de diciembre y, de forma más concreta, en el Decreto 38/2015, de 22 de mayo, que establece el currículo de la Educación Secundaria Obligatoria y del Bachillerato en la Comunidad Autónoma de Cantabria, por lo que el aspirante deberá referir la programación didáctica al currículo recogido en esta última disposición.

Para el resto de Especialidades, y de Cuerpos docentes, se deberán atener a lo dispuesto en su normativa específica, bien sea LOGSE, LOE, o LOMCE.

Por regla general y mientras el tribunal no indique tiempos de actuación diferentes, por motivos específicos de las pruebas, la duración de esta prueba práctica será de un máximo de CUATRO horas.

0590. CUERPO DE PROFESORES DE ENSEÑANZA SECUNDARIA

Especialidad: Filosofía (001)

El tribunal propondrá uno o más ejercicios prácticos consistentes en el planteamiento y/o análisis a partir de textos filosóficos, pertenecientes a obras representativas de algunos de los autores o corrientes incluidas en el temario oficial, a partir de los cuales se plantearán cuestiones relacionadas con su contenido, estructura y comentario crítico.

Se propondrá la realización de comentarios de texto filosóficos a través del cual los opositores acrediten su formación y el dominio de las habilidades teóricas y prácticas correspondientes a la especialidad "Filosofía".

Los textos de comentario serán fragmentos, procedentes de la obra de alguno de los autores incluidos de manera explícita en el currículo vigente de la materia "Historia de la Filosofía", e. d. Platón, Aristóteles, Agustín de Hipona, Tomás de Aquino, G. Ockam, N. Maquiavelo, R. Descartes, B. Spinoza, J. Locke, D. Hume, J. J. Rousseau, I. Kant, G. F. W. Hegel, K. Marx, F. Nietzsche, J. Ortega y Gasset, M. Unamuno, J. Habermas, G. Vattimo, F. Lyotard y J. Baudrillard.

Se tendrán en cuenta, la exposición y valoración de las ideas filosóficas presentes en el texto, para lo cual el comentario tendrá como centro la exposición metodológicamente rigurosa y crítica de los problemas e ideas presentes en el texto.

De igual forma, se podrá tener en cuenta la relación de los problemas e ideas filosóficos expuestos con las principales condiciones del contexto sociocultural y filosófico del texto. Así mismo, el comentario incluirá una pregunta por el contexto filosófico y socio-cultural del texto.

Deberá tener, al menos, un ejercicio práctico, donde se detecte la valoración crítica de las ideas filosóficas presentes en el texto. Para lo cual, el comentario tendrá que contener una discusión competente y rigurosa de la influencia histórica y de la actualidad de las ideas filosóficas presentes en el texto.

El tribunal podrá pedir la justificación del trabajo respecto a los procesos seguidos y los resultados obtenidos. El tribunal valorará el dominio de las técnicas propias de la especialidad y las capacidades instrumentales manifestadas.

Especialidad: Lengua Castellana y Literatura (004)

La prueba consistirá en el análisis y comentario general de uno o varios textos y / o en la respuesta a preguntas concretas sobre los mismos, cuya resolución requerirá la aplicación práctica de los conocimientos científicos relacionados con el temario así como el dominio de las habilidades técnicas propias de la especialidad.

Los textos propuestos podrán ser literarios (pertenecientes a una de las obras o autores del temario) o no literarios.

Sobre los textos se podrá pedir:

1. Un comentario general (o de algunos aspectos concretos, según indique el tribunal) del contenido y de la forma de cada texto, que incluya el análisis de los aspectos pragmáticos, semánticos, morfo-sintácticos y/o fonéticos/fonológicos más relevantes del mismo.
2. Resolución de cuestiones de aplicación práctica de conocimientos científicos y de habilidades técnicas propias de la especialidad.
3. Resolución de cuestiones relativas al uso de dichos textos en las actividades de enseñanza-aprendizaje con determinado grupo de alumnado o en alguna de las materias propias de la especialidad.

El tribunal podrá pedir la justificación del trabajo respecto a los procesos seguidos y los resultados obtenidos. El tribunal podrá valorar el dominio de las técnicas propias de la especialidad y las capacidades instrumentales manifestadas.

Especialidad: Geografía e Historia (005)

La prueba estará constituida por:

Los documentos e imágenes, gráficas...etc., que se presenten para su análisis, serán representativas del currículo oficial y no podrán ser fragmentadas, en planos o recortes parciales.

- A. Análisis y comentario de un documento de tipo histórico (texto, mapa, imagen, gráfico, estadística, etcétera).
- B. Análisis y comentario de un documento de tipo geográfico (texto, representación cartográfica, mapa, plano, imagen, gráfico, estadística, etcétera). La comisión podrá decidir que el opositor confeccione previamente, a partir de los datos que se le proporcionen, el documento geográfico objeto de análisis y comentario.
- C. Análisis y comentario de una serie de documentos de tipo artístico (documentos iconográficos, imágenes, textos, mapas, planos, gráficos, etcétera).
- D. Resolución de cuestiones que formule el tribunal relacionadas con el currículo oficial de la especialidad.

El tribunal podrá pedir la justificación del trabajo respecto a los procesos seguidos y los resultados obtenidos. El tribunal podrá valorar el dominio de las técnicas propias de la especialidad y las capacidades instrumentales manifestadas.

Especialidad: Matemáticas (006)

La prueba estará constituida por:

- A. Resolución de problemas y ejercicios de matemáticas relacionados con el temario que rige el procedimiento de ingreso, abarcando los 4 bloques siguientes:
 - Aritmética y álgebra
 - Análisis
 - Geometría
 - Estadística y probabilidad

En los problemas se plantearán cuestiones relativas a la aplicación y utilización de conceptos y procedimientos correspondientes a la utilización de distintas estrategias para su resolución.

- B. Resolución de cuestiones que formule el tribunal relacionadas con el currículo de la especialidad.

El tribunal podrá pedir la justificación del trabajo respecto a los procesos seguidos y los resultados obtenidos. El tribunal valorará el dominio de las técnicas propias de la especialidad y las capacidades instrumentales manifestadas.

Especialidad: Física y Química (007)

La prueba estará constituida por:

- A. Resolución de problemas abiertos en los que se plantearán cuestiones sobre aplicación de conceptos, leyes y teorías científicas de Física.

- B. Resolución de problemas abiertos en los que se plantearán cuestiones sobre aplicación de conceptos, leyes y teorías científicas de Química.
- C. Resolución de cuestiones relativas a la utilización de procedimientos de trabajo científico y descripción de técnicas experimentales.
- D. Resolución de cuestiones que formule el tribunal relacionadas con el currículo de la especialidad.

El tribunal podrá pedir la justificación del trabajo respecto a los procesos seguidos y los resultados obtenidos. El tribunal podrá valorar el dominio de las técnicas propias de la especialidad y las capacidades instrumentales manifestadas.

Especialidad: Dibujo (009)

El ejercicio práctico consistirá en la realización y/o el desarrollo teórico/práctico de varios ejercicios, trabajos o supuestos prácticos que permitan comprobar que el personal aspirante posee la formación y el dominio de las habilidades técnicas correspondientes a la especialidad a la que opta.

A propuesta del tribunal, la prueba práctica constará de los siguientes apartados:

- Dibujo artístico: copia de un modelo de natural.
- Diseño: diseñar con criterios propios un objeto propuesto.
- Dibujo técnico: Resolución de diversos ejercicios.

EN DIBUJO ARTÍSTICO Y DISEÑO

Se realizará una o varias pruebas que permitan valorar de forma específica las siguientes capacidades,

Encaje, Proporción, Interpretación, el espacio.

Comprensión de las formas a través del análisis de su estructura.

Análisis de la distribución de masas y organizaciones compositivas.

Comprensión de las formas y el claroscuro en relación al establecimiento de jerarquías compositivas. Adecuación del dibujo a la idea a través de la coherencia gráfica y procedimental con discurso narrativo

Búsqueda y desarrollo de ideas para realizar proyectos propios. Ejecución formal de dichos proyectos.

EN DIBUJO TÉCNICO,

1. Resolver problemas geométricos valorando el método y el razonamiento de las construcciones, su acabado y presentación.
2. Ejecutar dibujos técnicos a distinta escala, utilizando la escala establecida previamente y las escalas normalizadas.
3. Resolver problemas de tangencias de manera aislada o insertados en la definición de una forma, ya sea ésta de carácter industrial o arquitectónico.
4. Resolver problemas geométricos relativos a las curvas cónicas en los que intervengan elementos principales de las mismas, intersecciones con rectas o rectas tangentes. Trazar curvas técnicas a partir de su definición.
5. Utilizar el sistema diédrico para resolver problemas de posicionamiento de puntos, rectas, figuras planas y cuerpos en el espacio y la utilización de los métodos de la geometría descriptiva para representar formas planas o cuerpos.

6. Realizar la perspectiva de un objeto definido por sus vistas o secciones y viceversa, ejecutadas a mano alzada y/o delineadas. Utilizar la visión espacial y la capacidad de relacionar entre sí y comprender los distintos sistemas de representación. Valorar el uso de las habilidades y destrezas adquiridas en el manejo de los instrumentos y en el trazado a mano alzada
7. Definir gráficamente piezas y elementos industriales o de construcción, aplicando correctamente las normas referidas a vistas, cortes, secciones, roturas y acotación.
8. Culminar los trabajos de dibujo técnico utilizando los diferentes criterios de evaluación y recursos gráficos de forma que estos sean claros, limpios y respondan al objetivo para los que han sido realizados.

El Tribunal podrá valorar el conocimiento de técnicas y utensilios, las habilidades y destrezas durante las elaboraciones de los ejercicios, reconocimiento de la parte explicativa durante el proceso de elaboración, conocimiento de los útiles, utilización de las técnicas correctas, normas de protocolo y limpieza. Se podrá valorar el grado de destreza, limpieza, nivel creativo y de calidad plástico-artística resultante en la ejecución y puesta en escena o presentación del ejercicio.

Especialidad: Frances (010)

La prueba estará constituida por:

- A. Dos ejercicios de comprensión auditiva en el idioma correspondiente, en los que los aspirantes responderán por escrito a cuestiones planteadas por el tribunal a partir de las correspondientes grabaciones (video y/o audio), de una duración no superior a cinco minutos cada una, que se escucharán dos veces.

La duración de esta parte, incluidas las audiciones, no será superior a 45 minutos.

- B. A partir de un texto en prosa de carácter literario o periodístico, ejercicio de comprensión y expresión escrita. Los candidatos deberán contestar a las cuestiones lingüísticas, metodológicas y/o didácticas que, a partir del texto propuesto, formule el tribunal.
- C. Ejercicio de competencia lingüística (léxica, fonética y gramatical) que consistirá en la resolución de actividades prácticas relacionadas con el temario oficial o con el currículo de la materia de "Francés".
- D. Una traducción inversa de un texto actual, literario o periodístico sin diccionario.

El tribunal podrá pedir la justificación del trabajo respecto a los procesos seguidos y los resultados obtenidos. El tribunal podrá valorar el dominio de las técnicas propias de la especialidad y las capacidades instrumentales manifestadas.

Especialidad: Inglés (011)

La prueba estará constituida por:

- A. Dos ejercicios de comprensión auditiva en el idioma correspondiente, en los que los aspirantes responderán por escrito a cuestiones planteadas por el tribunal a partir de las correspondientes grabaciones (video y/o audio), de una duración no superior a cinco minutos cada una, que se escucharán dos veces.

La duración de esta parte, incluidas las audiciones, no será superior a 45 minutos.

- B. A partir de un texto en prosa de carácter literario o periodístico, ejercicio de comprensión y expresión escrita. Los candidatos deberán contestar a las cuestiones lingüísticas, metodológicas y/o didácticas que, a partir del texto propuesto, formule el tribunal.
- C. Ejercicio de competencia lingüística (léxica, fonética y gramatical) que consistirá en la resolución de actividades prácticas relacionadas con el temario oficial o con el currículo de la materia de "Inglés".
- D. Una traducción inversa de un texto actual, literario o periodístico sin diccionario.

El tribunal podrá pedir la justificación del trabajo respecto a los procesos seguidos y los resultados obtenidos. El tribunal podrá valorar el dominio de las técnicas propias de la especialidad y las capacidades instrumentales manifestadas.

Especialidad: Educación Física (017)

La prueba estará constituida por:

- A. Preparación técnico-deportiva. El aspirante deberá realizar **dos** habilidades específicas de cada uno de los **dos** deportes que elija **de entre los seis** que proponga el Tribunal.
- B. Valoración de la condición física mediante la realización por el aspirante de cuatro pruebas para la valoración de las cualidades físicas básicas y de un circuito de agilidad.
- C. En relación a las capacidades físicas básicas se aplicarán baremos diferentes para los opositores y opositoras respectivamente y se tendrá en cuenta la edad de los aspirantes.

CARACTERÍSTICAS GENERALES de las pruebas:

A) PREPARACIÓN TÉCNICO-DEPORTIVA

- 1- El tribunal informará con suficiente antelación de los seis deportes que propone.
- 2- La prueba se realizará en un gimnasio sin equipamiento deportivo.
- 3- El material deportivo que el opositor quiera utilizar, lo aportará el mismo.
- 4- El opositor tendrá un total de 8' para el desarrollo de las dos habilidades específicas: máximo de 4' por modalidad deportiva.
- 5- El opositor realizará prácticamente la habilidad correspondiente, pudiendo explicar el objetivo de cada uno de los ejercicios que desarrolle.

El Tribunal podrá valorar el conocimiento de técnicas y los recursos, las habilidades y destrezas durante la realización de los ejercicios, reconocimiento de la parte explicativa. Se podrá valorar el grado de destreza, nivel creativo y de calidad resultante en la ejecución.

B) VALORACIÓN DE LA CONDICIÓN FÍSICA

- 1- Se realizarán un total de 5 pruebas de las que el tribunal informará con la suficiente antelación: agilidad, resistencia, flexibilidad, potencia de brazos y potencia de piernas.
- 2- Se establecerán baremos cuantitativos diferenciados en razón de edad y de la condición de hombre o mujer, de los cuales el tribunal informará con la suficiente antelación.
- 3- Las pruebas se realizarán en un espacio deportivo adecuado.
- 4- La nota del opositor será la media aritmética de las 5 valoraciones cuantitativas de la totalidad de las pruebas de acuerdo con el baremo establecido.

La duración de la prueba estará a expensas de las orientaciones que marque el tribunal.

Especialidad: Orientación Educativa (018)

La prueba consistirá en el planteamiento de distintos casos prácticos referidos a las funciones que el profesor de orientación educativa debe realizar en un centro educativo, desde alguna de las distintas estructuras de orientación: Equipos de Orientación Educativa y Psicopedagógica, Unidades de Orientación Educativa o Departamentos de Orientación. En todo caso, se asegurará que entre los supuestos planteados a los aspirantes se incluyen casos relativos a los tres ámbitos de actuación: apoyo al proceso de enseñanza-aprendizaje, apoyo a la orientación académico-profesional, apoyo a la acción tutorial.

A partir de un supuesto práctico, el aspirante elaborará propuestas de intervención sobre aspectos tales como:

- Asesoramiento a la Comisión de Coordinación Pedagógica respecto a la elaboración y/o revisión del Plan de Atención a la Diversidad del centro.
- Criterios propuestos a la Jefatura de Estudios para la organización de los apoyos de carácter especializado (Pedagogía Terapéutica y Audición y Lenguaje, entre otros) en una determinada etapa educativa y/o nivel desde una perspectiva inclusiva.
- Coordinación del proceso de evaluación psicopedagógica para la determinación de una necesidad específica de apoyo educativo y elaboración del correspondiente informe psicopedagógico.
- Asesoramiento respecto a las actuaciones destinadas a facilitar la transición entre etapas: Infantil, Primaria, Secundaria.
- Criterios para la elaboración y/o revisión del Plan de Acción Tutorial del centro o del Plan de Orientación Académico-Profesional.
- Asesoramiento al tutor/a para el desarrollo de sus funciones con el grupo-clase y con cada alumno individualmente.
- Programa de prevención para la mejora de la convivencia y del clima escolar en un grupo-clase.
- Programa de prevención en la etapa de Educación Infantil, relativo a aspectos tales como estimulación del lenguaje oral, psicomotricidad, habilidades socio emocionales.
- Programa para el desarrollo personal y social del alumnado de un grupo clase que presenta dificultades de relación y necesidades en el ámbito de las habilidades sociales.
- Programa de orientación académico-profesional para un determinado nivel y/o etapa educativa: Infantil, Primaria. Secundaria Obligatoria, Bachillerato y Formación Profesional.
- Actuaciones propuestas para incorporar al Plan de Acción tutorial y/o al Plan de Orientación Académico-Profesional destinadas a facilitar la coordinación y participación de las familias.

El tribunal podrá pedir la justificación del trabajo desde el punto de vista metodológico y didáctico. La justificación didáctica se puede referir a: la ubicación del contenido práctico en el currículo; la interrelación con otros contenidos; los conocimientos o capacidades previas que tiene que tener el alumnado para el desarrollo de la actividad; los recursos necesarios; los criterios e instrumentos de evaluación.

Especialidad: Tecnología (019)

La prueba estará constituida por:

- A. Resolución de problemas y/o ejercicios de aplicación en relación con el currículo con especial atención con las tecnologías de la información y de la comunicación. Dicha prueba podrá requerir la elaboración de programas sencillos mediante entornos de aprendizaje de programación de entorno gráfico.

- B. Desarrollo y concreción de un proyecto (como respuesta a un problema) o del análisis de un objeto o sistema técnico planteado por el tribunal. El tribunal decidirá sobre la ejecución de ejercicios en el aula-taller o, en su caso, en el aula de informática.

El Tribunal podrá valorar el conocimiento de técnicas y utensilios, las habilidades y destrezas durante las elaboraciones de los ejercicios, reconocimiento de la parte explicativa durante el proceso de elaboración, conocimiento de los útiles, utilización de las técnicas correctas, normas de protocolo y limpieza. Se podrá valorar el grado de destreza, nivel creativo y de calidad plástico-artística resultante en la ejecución y puesta en escena o presentación del ejercicio.

Especialidad: Economía (061)

La prueba práctica consistirá en un conjunto de ejercicios para valorar que el opositor posee la formación científica y el dominio de las habilidades técnicas correspondientes a la especialidad de Economía.

La prueba tratará de abarcar todas las partes del currículo y, en particular:

- Microeconomía (p.e.: equilibrio en los distintos tipos de mercado; elasticidad de las curvas de oferta y demanda; excedente del consumidor y del productor)
- Macroeconomía. (p.e.: modelos equilibrio económico general y política económica)
- Matemática financiera (p.e.: cálculo de costes y rentabilidades desde un punto de vista financiero; selección de inversiones).
- Contabilidad y análisis de cuentas anuales (p.e.: cálculo de costes de capital; estructura financiera óptima de la empresa).
- Economía de la empresa (p.e.: planes de empresa; determinación de localización y tamaño óptimos; cálculo de costes; marketing y fijación de precios; decisión de inversión)
- Metodología económica e historia del pensamiento económico (fundamentalmente a través de la identificación de conceptos relativos al tema a través de comentario de textos económicos).

El tribunal podrá pedir la justificación del trabajo respecto a los procesos seguidos y los resultados obtenidos. El tribunal podrá valorar el dominio de las técnicas propias de la especialidad y las capacidades instrumentales manifestadas.

590. CUERPO DE PROFESORES DE ENSEÑANZA SECUNDARIA FP

Especialidad: AE- Administración de Empresas (101)

El tribunal propondrá una o más pruebas relacionadas con los siguientes ámbitos:

.- Resolución de un supuesto práctico de contabilidad, entre los propuestos por el Tribunal, relacionados con la parte A del temario.

.- Resolución de uno o más supuestos prácticos donde se aplicarán técnicas financieras, fiscales o de otro tipo, relacionadas con la parte A del temario. El tribunal podrá pedir la justificación del trabajo desde el punto de vista técnico y práctico.

El tribunal podrá valorar el resultado de la prueba, el procedimiento seguido, las capacidades instrumentales manifestadas, y las capacidades del aspirante con respecto a la organización del trabajo, la gestión del tiempo, la adaptación a las características del alumnado, la resolución de problemas, la iniciativa y la disposición a la innovación.

Especialidad: API-Asesoría y Procesos de Imagen Personal (103)

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, y en la realización de pruebas prácticas o simulaciones y/o resolución de ejercicios y supuestos, en cualquier caso, relacionados con uno de los ámbitos siguientes:

- Identificación y descripción: de los componentes de un cosmético y su función, la forma cosmética esperada según la formulación dada, el tipo de cosmético y/o la función por la cual ha sido diseñado.
- Resolución de unos o más supuestos prácticos, donde ante una serie de manifestaciones características dadas, hay que determinar: el diagnóstico, la etiología, los protocolos de aplicación (incluyendo cosmetología y aparatología a utilizar), la determinación de parámetros de calidad de lo mismo, la previsión ante determinadas desviaciones y la duración prevista.
- Identificación e interpretación de imágenes donde se muestran ítems relacionados con el temario de la especialidad.
- Resolución de ejercicios relacionados con la aparatología utilizada a la especialidad, incluyendo la identificación del principio de funcionamiento, utilización, contraindicaciones, mantenimiento y control de calidad.
- Descripción de técnicas y procesos relacionados con la especialidad.
- Resolución de cuestiones referentes a la organización y desarrollo de acontecimientos y/o espectáculos, así como de los apoyos audiovisuales necesarios para hacer una grabación gráfica de lo mismo.
- Identificación y descripción de todos los elementos implicados en la adecuación de un personaje a un determinado contexto histórico.
- Elaboración de estrategias y recursos relacionados con la atención al cliente, promoción y venta aplicables a una empresa de la familia de imagen personal.
- Elaboración de un protocolo de asesoramiento de imagen global de un cliente, personal o corporativa, a partir del análisis inicial de sus características.

El tribunal podrá valorar el resultado de la prueba, el procedimiento seguido, las capacidades instrumentales manifestadas, y las capacidades del aspirante con respecto a la organización del trabajo, la gestión del tiempo, la adaptación a las características del alumnado, la resolución de problemas, la iniciativa y la disposición a la innovación.

Especialidad: FOL- Formación y Orientación Laboral (105)

El tribunal propondrá **dos opciones** de prueba práctica que deberán recoger cuestiones o ejercicios prácticos sobre cada uno de los siguientes ámbitos que constituyen el currículo:

- Orientación profesional: análisis y evaluación del potencial profesional y de los intereses personales, itinerarios formativo-profesionalizadores, proceso de toma de decisiones, mercado de trabajo y políticas de empleo, equipos de trabajo y el proceso de búsqueda de empleo.
- Relación individual y colectiva de trabajo: Derechos y obligaciones derivados de las relaciones laborales, modalidades de contratación, recibo de salarios, conciliación de la vida laboral y familiar, modificación, suspensión y extinción del contrato, representación de los trabajadores y conflictos colectivos.
- Sistema español de Seguridad Social: situaciones protegibles, requisitos y prestaciones.
- Economía de la empresa: proceso de creación de una pequeña empresa (estudio de mercado y trámites legales), fuentes de financiación y cálculo de costes, contabilidad y análisis económico-financiero, documentación administrativa y comercial.
- Prevención de Riesgos Laborales: análisis de los factores de riesgo, evaluación de riesgos y planificación preventiva (medidas de prevención y protección), investigación y control estadístico de accidentes, derechos y obligaciones de trabajadores y empresarios en materia preventiva, organización de la prevención.

El tribunal podrá valorar el resultado de los ejercicios, el proceso seguido hasta adoptar una solución, las fuentes de información utilizadas, el dominio de los procedimientos, técnicas y legislación aplicables al supuesto.

Además, del resultado de la prueba, se podrá valorar el procedimiento seguido, las capacidades instrumentales manifestadas, y las capacidades del aspirante con respecto a la organización del trabajo, la gestión del tiempo, la adaptación a las características del alumnado, la resolución de problemas, la iniciativa y la disposición a la innovación.

Especialidad: HT- Hostelería y Turismo (106)

La prueba estará constituida por:

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 relacionados con:

- Investigación de mercados en el sector de la hostelería y el turismo.
- Desarrollar proyectos de diseño y comercialización de productos y destinos turísticos de base territorial, nacional e internacional.
- Planificación estratégica y plan de marketing, marketing de productos y marketing de servicios.
- Gestión económica y administrativa de establecimientos de restauración, de alojamiento y agencia de viajes.
- Procesos de aprovisionamiento y control de consumo de productos gastronómicos.
- Sistemas y procedimientos para la organización y gestión de los servicios de recepción, conserjería y comunicación de los establecimientos de alojamiento.
- Procesos de gestión y control de calidad de establecimientos de restauración, de alojamiento y de agencias de viajes.
- Procedimientos y técnicas para la gestión de las reservas de viajes.
- Procesos de información, asistencia y guía de grupos turísticos.

El tribunal podrá valorar el resultado de la prueba, el procedimiento seguido, las capacidades instrumentales manifestadas, y las capacidades del aspirante con respecto a la organización del trabajo, la gestión del tiempo, la adaptación a las características del alumnado, la resolución de problemas, la iniciativa y la disposición a la innovación.

Especialidad: Informática (107)

El Tribunal elegirá dos o más pruebas de entre las que se citan a continuación y dará a conocer a los aspirantes, en caso necesario, los medios técnicos y la documentación técnica del software necesaria para el desarrollo de la prueba práctica.

La prueba estará constituida por:

Diseño de aplicaciones informáticas que cumplan ciertos requisitos dados sobre:

- Estructuras de datos; descripción de programas; Interfaces de E/S; comportamiento, procedimientos de uso.
- Desarrollo, mantenimiento y verificación de programas en lenguajes estructurados.
- Utilización de lenguajes y utilidades de sistemas gestores de base de datos relacionales para la definición, manipulación o administración de datos.
- Manejo de utilidades para verificar o configurar sistemas informáticos.
- Manejo de funciones primitivas del software de base. Implementación de procedimientos para la configuración o explotación del sistema.
- Diseño de sistemas en red.
- Realización de funciones de explotación y administración en un sistema de red local.
- Manejo y conocimiento de las técnicas de publicación Web.
- Desarrollo de técnicas de programación cliente/servidor.

El tribunal podrá valorar el resultado de la prueba, el procedimiento seguido, las capacidades instrumentales manifestadas, y las capacidades del aspirante con respecto a la organización del trabajo, la gestión del tiempo, la adaptación a las características del alumnado, la resolución de problemas, la iniciativa y la disposición a la innovación.

Especialidad: IS- Intervención Socio comunitaria (108)

La prueba consistirá en:

a) El planteamiento y/o análisis de actividades de enseñanza-aprendizaje, y b) en la realización de pruebas prácticas o simulaciones y/o resolución de ejercicios y supuestos.

Ambas partes, estarán relacionadas con:

- Elaboración de un programa de animación cultural, a partir de un supuesto.
- Elaboración de un programa de desarrollo comunitario, a partir de un supuesto.
- Planteamiento de un proyecto de dinamización de un espacio de ocio, previamente definido.
- Simulación de técnicas de intervención social en un ámbito previamente definido.
- Simulación de técnicas para el desarrollo de habilidades básicas necesarias para la autonomía personal y social.
- Elaboración de un programa de intervención social, a partir de un supuesto.
- Elaboración de un programa de desarrollo y adquisición de hábitos de autonomía personal a partir de un supuesto.
- Elaboración de un proyecto de colaboración de las familias en la escuela infantil.
- Planteamiento de un proyecto educativo para un centro educativo formal o de educación no formal, dirigido a niños y niñas.
- Elaboración de una programación de intervención educativa, referida a cualquiera de los ámbitos propios del educador infantil.

El tribunal podrá valorar el resultado de la prueba, el procedimiento seguido, las capacidades instrumentales manifestadas, y las capacidades del aspirante con respecto a la organización del trabajo, la gestión del tiempo, la adaptación a las características del alumnado, la resolución de problemas, la iniciativa y la disposición a la innovación.

Especialidad: OGE-Organización y Gestión Comercial (110)

El Tribunal planteará la resolución de varias cuestiones, ejercicios y supuestos prácticos, en cualquier caso relacionados con los ámbitos siguientes:

- Establecimiento de políticas de marketing y control de la acción publicitaria, incluyendo el apoyo y colaboración en la aplicación y seguimiento de dichas políticas.
- Obtención, tratamiento, análisis y presentación de la información necesaria para la toma de decisiones de marketing.
- Gestión y promoción de productos en el punto de venta.
- Organización, gestión y control de la fuerza de ventas.
- Selección y negociación de proveedores, y gestión de compras.
- Comercialización y venta de productos y/o servicios y de atención al cliente.
- Lanzamiento e implantación de productos y servicios al mercado.
- Atención al cliente, consumidor o usuario y la gestión de quejas y reclamaciones.
- Instauración del plan de medios publicitarios.
- Evaluación de oportunidad de entrada de un producto, selección de la forma más adecuada de entrada, decisiones en política de precios y tarifas comerciales en un mercado exterior.
- Negociación y ejecución de las operaciones de contratación mercantil internacional de productos y servicios.
- Gestión administrativa en las operaciones de importación y exportación, e introducción y expedición de mercancías, y formalización de la documentación correspondiente de acuerdo con la normativa vigente.
- Gestión de las operaciones de cobro y pago en las transacciones internacionales. Formalización y gestión de la documentación.
- Determinación de riesgos financieros de las operaciones internacionales y su cobertura.
- Gestión financiera de las operaciones de compraventa internacional: financiación de las exportaciones y ventas internacionales; financiación de las importaciones; gestión y cobertura del riesgo de cambio, y análisis y evaluación de diferentes alternativas financieras, calculando el coste y los riesgos que generan.
- Gestión administrativa y documental de las operaciones de transporte y logística.

- Organización y comercialización de los servicios de transporte de mercancías y de viajeros.
- Organización del servicio de tráfico de una empresa de transporte terrestre, y control de mercancías y de los vehículos: elaboración y gestión de planes de transporte, programación y control del servicio, elaboración de rutas, optimización de recursos y costes y fijación de tarifas.
- Organización y planificación del servicio de líneas regulares y transportes discrecional en el servicio de transporte terrestre de viajeros: elaboración y gestión de planes de transporte, programación y control del servicio, elaboración de rutas y fijación de tarifas.
- Gestión económica y financiera de una empresa.
- Administración y gestión de un pequeño establecimiento comercial.

El Tribunal podrá pedir al opositor la justificación del trabajo desde el punto de vista técnico.

El tribunal podrá valorar el resultado de la prueba, el procedimiento seguido, las capacidades instrumentales manifestadas, y las capacidades del aspirante con respecto a la organización del trabajo, la gestión del tiempo, la adaptación a las características del alumnado, la resolución de problemas, la iniciativa y la disposición a la innovación.

Especialidad: PAG- Procesos de Producción Agraria (115)

El tribunal propondrá uno o más ejercicios prácticos consistentes en el planteamiento y/o análisis de actividades, y en la realización de pruebas prácticas o simulaciones y/o resolución de ejercicios y supuestos, en cualquier caso relacionado con los ámbitos siguientes:

- Establecimiento de la programación y aplicación de los sistemas de control de la producción de la empresa agrícola y ganadera, de las operaciones de restauración, mantenimiento, defensa, ordenación y aprovechamiento de los recursos forestales, de las actividades de uso público y conservación del medio natural y de los trabajos de instalación y mantenimiento de parques y jardines.
- Realización de las operaciones de control fitosanitario, elaboración de un calendario de tratamientos, selección de las técnicas apropiadas, aplicación de plaguicidas, preservando el medio ambiente y la sanidad de los alimentos y verificando el cumplimiento de las normas de seguridad e higiene.
- Previsión y ejecución en cultivos, de las tareas de riego, selección y aplicación de abonos y de fertilizantes.
- Realización del estudio de la composición del suelo, de la meteorología y climatología, altimetría y planimetría, de una actividad de uso público de los espacios naturales o de un proyecto de jardinería, así como la aplicación de técnicas de orientación y elaboración de inventarios.
- Planificación del manejo sanitario de los agrosistemas.
- Identificación de especies vegetales.
- Representación e interpretación del terreno mediante la utilización de perfiles y escalas, calculando cubicaciones y movimientos de tierras.
- Realización de las operaciones de producción, clínicas y de cuidado de los animales de granja y producción.

El tribunal podrá valorar el resultado de la prueba, el procedimiento seguido, las capacidades instrumentales manifestadas, y las capacidades del aspirante con respecto a la organización del trabajo, la gestión del tiempo, la adaptación a las características del alumnado, la resolución de problemas, la iniciativa y la disposición a la innovación.

Especialidad: PIA- Procesos en la Industria Alimentaria (116)

El ejercicio práctico consistirá en la realización y/o el desarrollo teórico o práctico de 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.

Se tomarán como referencia los resultados de aprendizaje establecidos para los módulos correspondientes a los ciclos formativos de la familia profesional donde tenga atribución docente la especialidad Procesos en la Industria Alimentaria.

Estarán relacionados con:

Identificación y caracterización correcta de equipos tecnológicos, instrumental e instalaciones usados en la industria alimentaria, utilizando la terminología adecuada.

Resolución adecuada, obteniendo el resultado correcto, de problemas y supuestos prácticos en la industria alimentaria.

Realización de una prueba práctica de análisis de alimentos.

A partir de un supuesto práctico de transformación de alimentos, elaboración de un plan de producción.

Establecimiento de un plan de calidad para un proceso productivo concreto de la industria alimentaria.

El Tribunal podrá valorar, además de la obtención de un resultado correcto, el proceso seguido por el aspirante en la resolución de la prueba y la destreza y la seguridad en la manipulación de materiales, medios y equipamientos, así como la adecuada utilización de herramientas estadísticas o gráficas.

Especialidad: SEA- Sistemas Electrónicos y Automáticos (125)

El tribunal elegirá dos o más prácticas de entre las siguientes:

- Configuración y cálculo de instalaciones electrotécnicas, documentando el proceso y aplicando la reglamentación vigente.
- Construcción, a partir de los planos de 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.
- Programación de autómatas programables preferiblemente con sistemas Siemens.
- Instalación de entornos microinformáticos con sus periféricos.
- Diseño y construcción de automatismos industriales cableados.
- Verificación de instalaciones eléctricas en baja tensión.
- Configuración y cálculo de líneas de media tensión y centros de transformación.
- Diseño de sistemas automatizados para viviendas.

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

El tribunal podrá valorar el resultado de la prueba, el procedimiento seguido, las capacidades instrumentales manifestadas, y las capacidades del aspirante con respecto a la organización del trabajo, la gestión del tiempo, la adaptación a las características del alumnado, la resolución de problemas, la iniciativa y la disposición a la innovación.

0591. CUERPO DE PROFESORES TÉCNICOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL

Especialidad: CP - Cocina y Pastelería (201)

El Tribunal elegirá dos o más prácticas entre las siguientes:

- Reconocimiento de materias primas utilizadas en cocina y pastelería.
- Realización de un proceso básico a partir de una determinada materia prima.
- Utilización y conocimiento de maquinaria de cocina y pastelería.
- Creación de una ficha-receta a partir de un plato determinado, indicando ingredientes, cantidades, elaboración, etc.
- Desarrollo de diferentes menús en función del cliente-destinatario.
- Realización de platos a partir de una determinada materia prima básica.
- El Tribunal podrá pedir al opositor que realice la justificación del trabajo desde el punto de vista técnico y didáctico.
- Conocimiento de la actualidad gastronómica, regional, nacional e internacional.

El Tribunal podrá valorar 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 o la elaboración, la justificación de los lugares de almacenamiento y conservación, así como la aplicación de la normativa vigente y de prevención de riesgos en el trabajo.

La duración de la prueba estará a expensas de las orientaciones que marque el tribunal.

Especialidad: EST - Estética (203)

El Tribunal elegirá dos o más prácticas de entre las siguientes:

- Preparación de prótesis para caracterización.
- Aplicación de técnicas de maquillaje.
- Aplicación de técnicas de manicura, pedicura y escultura de uñas.
- Elaboración de propuestas técnicas de cambio sobre la imagen física.
- Aplicación de técnicas de higiene facial y corporal.
- Aplicación de técnicas de electroestética.
- Ejecución de masajes faciales y corporales.
- Aplicación de técnicas de depilación.
- Realización de micro-implantación de pigmentos.

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

El Tribunal podrá valorar, además del resultado correcto, si el aspirante posee el sentido estético y las capacidades de tipo instrumental necesarios y tendrá en cuenta el procedimiento seguido en la realización de las prácticas.

La duración de la prueba estará a expensas de las orientaciones que marque el tribunal.

Especialidad: Instalaciones Electrotécnicas (206)

El Tribunal elegirá dos o más prácticas de entre las siguientes:

- Configuración y cálculo de instalaciones electrotécnicas, documentando el proceso.
- Construcción, a partir de los planos del proyecto, de instalaciones eléctricas.
- 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 preferiblemente con sistemas Siemens.

- Instalación de entornos microinformáticos con sus periféricos básicos.
- Operación del sistema operativo y programas de un equipo informático.
- Diseño y construcción de automatismos industriales cableados.
- Diseño de sistemas automatizados para viviendas.

El tribunal podrá solicitar al aspirante la justificación del trabajo desde el punto de vista técnico.

El Tribunal podrá valorar el conocimiento de técnicas y utensilios, las habilidades y destrezas durante las elaboraciones de los ejercicios, reconocimiento de la parte explicativa durante el proceso de elaboración, conocimiento de los útiles, utilización de las técnicas correctas, normas de protocolo y limpieza. Se podrá valorar el grado de destreza, nivel creativo y de calidad resultante en la ejecución y puesta en escena o presentación del ejercicio.

La duración de la prueba estará a expensas de las orientaciones que marque el tribunal.

Especialidad: LAB - Laboratorio (208)

El tribunal elegirá la realización de dos o más pruebas prácticas, teórico-prácticas 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 que opta, entre las siguientes:

- Ensayos físicos de un material.
- Pruebas microbiológicas.
- Operaciones de preparación de una muestra.
- Realización de análisis físico-químicos.
- Realizar el montaje de los equipos y la puesta a punto de las instalaciones auxiliares de un laboratorio, seleccionando los recursos y medios necesarios y siguiendo los procedimientos de trabajo.
- Poner en marcha los equipos, verificando su operatividad y la de los servicios auxiliares, y la disponibilidad de materias y productos, según los procedimientos establecidos.
- Realizar el mantenimiento de primer nivel de los equipos e instalaciones auxiliares, comprobando que están en las condiciones idóneas de operación.
- Preparar las mezclas y disoluciones necesarias, cumpliendo normas de calidad, prevención de riesgos y seguridad ambiental.
- Realizar tomas de muestras, teniendo en cuenta su naturaleza y finalidad, aplicando los procedimientos establecidos.
- Preparar la muestra para el análisis, siguiendo procedimientos normalizados y adecuándola a la técnica que se ha de utilizar.
- Realizar ensayos de materiales o fisicoquímicos, siguiendo procedimientos normalizados y cumpliendo normas de calidad, prevención de riesgos y protección ambiental.
- Realizar análisis químicos o microbiológicos, siguiendo procedimientos establecidos y cumpliendo normas de calidad, prevención de riesgos y protección ambiental.
- Gestionar el almacén del laboratorio, informando de las necesidades surgidas y cumpliendo normas de calidad, prevención de riesgos y protección ambiental.
- Realizar el envasado y etiquetado de los productos, siguiendo normas de seguridad y ambientales.
- Tratar, envasar, etiquetar y gestionar los residuos, siguiendo los procedimientos establecidos.
- Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todos» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.
- Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.

En cada una de las prácticas se tendrá en cuenta las condiciones de seguridad y ambientales aplicadas así como el procedimiento seguido.

El tribunal podrá solicitar al aspirante la justificación del trabajo desde el punto de vista técnico.

El Tribunal podrá valorar el conocimiento de técnicas y utensilios, las habilidades y destrezas durante las elaboraciones de los ejercicios, reconocimiento de la parte explicativa durante el proceso de elaboración, conocimiento de los útiles, utilización de las técnicas correctas, además del resultado, la corrección y destreza en el uso de los materiales y del instrumental, el dominio de las técnicas de laboratorio y la presentación de resultados.

Especialidad: MV – Mantenimiento de Vehículos (208)

El Tribunal elegirá dos o más prácticas de 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.
- Realización de operaciones de desmontaje y/o montaje de elementos o conjuntos pertenecientes al vehículo.
- Puesta a punto y ajuste de sistemas del vehículo.
- Detección y reparación de averías o desperfectos provocados en el vehículo.
- Resolución por escrito de problemas de carácter científico/tecnológico relacionados con el temario.
- Reconocimiento de herramientas, equipos, elementos y sistemas del automóvil.
- Realización de operaciones relacionadas con el temario.

Una vez finalizada la prueba por el aspirante, se podrá pedir la justificación del trabajo total o parcial desde el punto de vista técnico.

El Tribunal, decidirá la conveniencia de realizar una prueba práctica que integre las realizaciones anteriores o bien de comprobar las capacidades del aspirante mediante pruebas independientes.

El Tribunal podrá valorar el conocimiento de técnicas y utensilios, las habilidades y destrezas durante las elaboraciones de los ejercicios, reconocimiento de la parte explicativa durante el proceso de elaboración, conocimiento de los útiles, utilización de las técnicas correctas, normas de protocolo y limpieza. Se podrá valorar el grado de destreza, nivel creativo y de calidad plástico-artística resultante en la ejecución y puesta en escena o presentación del ejercicio.

La duración de la prueba estará a expensas de las orientaciones que marque el tribunal.

Especialidad: MMM- Mecanizado y Mantenimiento de Máquinas (211)

El Tribunal elegirá dos o más prácticas de entre las siguientes:

- Mecanizado en torno y fresadora de las partes que compongan un conjunto a partir de un plano, en el que se especifiquen las características necesarias para su fabricación.
- Realización del programa de control numérico (CNC) a partir de un plano de fabricación de una pieza para mecanizar en torno o fresa.
- Realización del diseño y montaje de los distintos elementos necesarios para que se produzca una secuencia de movimientos producidos por unos actuadores neumáticos o hidráulicos partiendo de su descripción.
- 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.

El Tribunal podrá valorar el conocimiento de técnicas y utensilios, las habilidades y destrezas durante las elaboraciones de los ejercicios, reconocimiento de la parte explicativa durante el proceso de elaboración, conocimiento de los útiles, utilización de las técnicas correctas, normas de protocolo y limpieza. Se podrá valorar el grado de destreza, limpieza, nivel creativo y de calidad resultante en la ejecución y puesta en escena o presentación del ejercicio.

La duración de la prueba estará a expensas de las orientaciones que marque el tribunal.

Especialidad: OAG - Operaciones de Producción Agraria (216)

El tribunal propondrá uno o más ejercicios prácticos consistentes en el planteamiento y/o análisis de actividades y en la realización de pruebas prácticas o simulaciones y/o resolución de ejercicios y supuestos, en cualquier caso relacionado con los ámbitos siguientes:

- Realización, organización y control del mantenimiento, reparación y funcionamiento de las instalaciones, maquinaria y equipos de una empresa agraria.
- Realización/organización de labores/operaciones de reproducción, propagación y producción de plantas en vivero.
- Realización/organización de labores en cultivos herbáceos intensivos/extensivos, en fruteros y cítricos, en cultivos arbóreos y arbustivos extensivos.
- Realización/organización de las tareas de implantación y conservación de jardines y zonas verdes.
- Realización/organización de un proyecto de jardinería de interiores y de las tareas de floristería.
- Realización/organización de un proyecto para la implantación de árboles y arbustos en la monte y/o el mantenimiento, conservación, inventario y defensa de las masas forestales
- Realización/organización de un proyecto para la producción de animales para la leche, carne, lana y avicultura.

El tribunal podrá valorar el resultado de la prueba, el procedimiento seguido, las capacidades instrumentales manifestadas, y las capacidades del aspirante con respecto a la organización del trabajo, la gestión del tiempo, la adaptación a las características del alumnado, la resolución de problemas, la iniciativa y la disposición a la innovación.

La duración de la prueba estará a expensas de las orientaciones que marque el tribunal.

Especialidad: PSA – Procedimientos Sanitarios y Asistenciales (220)

El tribunal elegirá dos o más prácticas entre las siguientes:

- Identificar, seleccionar y/o aplicar las técnicas de desinfección y/o esterilización a los diferentes materiales e instrumentales sanitarios destinados a la atención de los pacientes.
- Seleccionar los materiales, instrumentos y productos necesarios para la recogida, manipulación y conservación de las muestras biológicas en pacientes en cualquier centro asistencial.
- Identificar, conocer la aplicación, manejar y mantener los equipos, instrumentos, aparatos y materiales utilizados en los diferentes módulos profesionales de esta especialidad, seleccionando el necesario para cada actividad.
- Determinar y aplicar los controles de calidad necesarios para cada una de las actividades profesionales realizadas en los diferentes módulos profesionales de esta especialidad.
- Determinar las situaciones de riesgo en la práctica laboral de cada uno de las actividades profesionales de esta especialidad, aplicando en cada caso las preceptivas normas de prevención.
- Eliminar de forma segura los residuos físicos químicos y o biológicos generados durante las actividades profesionales correspondientes a esta especialidad.

- Elaborar protocolos de trabajo de diferentes actividades profesionales correspondientes a esta especialidad.
- Realizar las tareas de limpieza, desinfección y/o esterilización del instrumental y material utilizado en la atención a los pacientes, seleccionando en cada caso la técnica más adecuada.
- Realizar la preparación de muestras, de reactivos y el procesado de las muestras de Anatomía patológica.
- Determinar y aplicar los controles de calidad sobre los resultados de una fijación, inclusión o extinción de muestra de Anatomía patológica.
- Realizar la gestión asistencial y administrativa en la interacción del paciente con las instituciones sanitarias.
- Diseñar y elaborar documentos sanitarios y no sanitarios, utilizando distintas herramientas informáticas. Gestionar los archivos de Documentación sanitaria.
- Realizar análisis estadísticos mediante aplicaciones informáticas, e interpretar correctamente los resultados. Realizar el proceso de explotación y validación de datos.
- Aplicar los cuidados básicos de enfermería al paciente /cliente.
- Aplicar los planes de prevención de las enfermedades nosocomiales.
- Seleccionar los instrumentales, materiales, aparatos y posiciones del paciente para una determinada intervención odontoestomatológica.
- Identificar, seleccionar y/o aplicar los instrumentos, materiales y aparatos destinados al procesado de muestras en anatomía patológica
- Realizar la exploración de la cavidad bucodental, identificando sus características.
- Realizar técnicas simuladas de sellado de fosas y fisuras, fluoraciones tópicas, eliminación de placa y cálculos dentales, eliminación de tinciones extrínsecas, seleccionando el instrumental y materiales necesarios en cada caso.
- Aplicar técnicas de identificación de la hipersensibilidad dentinaria.
- Preparar bandejas con el instrumental y materiales necesarios para la realización de las siguientes intervenciones / tratamientos: exploración, anestesia, aislamiento, obturaciones, endodoncias, exodoncias, enfermedad periodontal, y cirugía de implantes.
- Realizar las tareas de asistencia propias del trabajo de auxiliar dental llevadas a cabo mediante técnica a cuatro manos.
- Complimentar odontogramas y periodontogramas
- Identificar, seleccionar y/o aplicar el instrumental, materiales, aparatos y posiciones del paciente y profesional para una determinada actividad técnico asistencial de un higienista dental en una clínica dental.
- Aplicar los procedimientos necesarios para la prevención de las enfermedades transmisibles en la clínica dental.
- Gestionar / organizar archivos de documentación e historias clínicas. Manejo y tratamiento de documentación sanitaria
- Realizar aplicaciones informáticas básicas y/o Identificar los materiales y aparatos destinados al soporte vital básico e inmovilización de los pacientes.
- Aplicar los procedimientos de inmovilización y movilización de pacientes, seleccionando los medios materiales y las técnicas necesarias.
- Toma de muestras de alimentos y realización de las determinaciones de las características fisicoquímicas y Realizar las técnicas de aislamiento necesarias en las enfermedades infecciones de pacientes del medio hospitalario y en cualquier otro medio asistencial.
- Cualquier otro aspecto práctico relacionado con los contenidos del temario de esta oposición.

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

El Tribunal podrá valorar el conocimiento de técnicas y utensilios, las habilidades y destrezas durante las elaboraciones de los ejercicios, reconocimiento de la parte explicativa durante el proceso de elaboración, conocimiento de los útiles, utilización de las técnicas correctas, normas de protocolo y limpieza. Se podrá valorar el grado de destreza, nivel creativo y de calidad plástico-artística resultante en la ejecución y puesta en escena o presentación del ejercicio.

Especialidad: PCO - Procesos Comerciales (221)

El Tribunal planteará la resolución de cuestiones, ejercicios y supuestos prácticos de entre los siguientes:

- Definición y programación de las actuaciones de «merchandising» para un determinado período, a partir de la caracterización de un establecimiento comercial y de un plan de Marketing, determinación de los recursos humanos y materiales necesarios y estimación de los métodos de control de las acciones definidas.
- Análisis, tratamiento estadístico y planificación de los datos recogidos en procesos de investigación comercial.
- Aplicación de procedimientos de organización y preparación de lineales en función de criterios comerciales, optimización de espacios y complementariedad de productos.
- A partir de la caracterización de un almacén y de unos determinados productos a almacenar: analizar procesos de almacenaje, estimando la organización y distribución interna óptima, puestos de trabajo necesarios en el almacén y el sistema de manipulación para diferentes mercancías.
- Cálculo del coste de la gestión de «stocks» y sus movimientos.
- Diseño de una red logística comercial basándose en unas determinadas necesidades de distribución de productos, utilizando la teoría de grafos/programación lineal. Caracterización de un almacén de dicha red, definiendo la organización, distribución interna y sistemas de manipulación e identificando la normativa de seguridad e higiene aplicable.
- Análisis de los costes de explotación en las empresas de transporte y cálculo del precio por unidad de servicio.
- Cálculo del precio de la contratación de los servicios de transporte en las distintas modalidades, según sus tarifas y fletes.
- Cálculo de precios en los contratos de compraventa internacional aplicando la versión más actual de INCOTERMS.
- Cumplimentación de los documentos requeridos para la gestión de una compraventa internacional, incluidos los aduaneros, a partir de una operación convenientemente caracterizada, realizando los cálculos oportunos de acuerdo con la normativa vigente.

El Tribunal podrá pedir al opositor la justificación del trabajo desde el punto de vista técnico.

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

Especialidad: PL - Peluquería (218)

El opositor deberá llevar dos modelos sobre los que se puedan realizar los diferentes trabajos (masculino y femenino) así como el material necesario.

El tribunal elegirá dos o más prácticas de entre las siguientes:

- Cambios de color en el cabello y técnicas complementarias
- Corte del cabello y técnicas complementarias
- Cambios de forma del cabello temporales y permanentes
- Peinados, acabados, recogidos y adaptación de pelucas, postizos y extensiones
- Técnicas básicas de manicura y pedicura
- Realización de maquillaje

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

El Tribunal podrá valorar el conocimiento de técnicas y utensilios, las habilidades y destrezas durante las elaboraciones de los ejercicios, reconocimiento de la parte explicativa durante el proceso de elaboración, conocimiento de los útiles, utilización de las técnicas correctas, normas de protocolo y limpieza. Se podrá valorar el grado de destreza, limpieza, nivel creativo y de calidad resultante en la ejecución y puesta en escena o presentación del ejercicio.

La duración de la prueba estará a expensas de las orientaciones que marque el tribunal.

Especialidad: SC – Servicios a la Comunidad (225)

El Tribunal propondrá una o varias prácticas tanto del apartado A como del apartado B, garantizando que todos los aspirantes realicen las prácticas de ambos apartados.

Apartado A:

A partir de un supuesto práctico, el aspirante elaborará un programa y/o propondrá pautas de intervención sobre aspectos tales como:

- Detección de necesidades sociales de alumnado en desventaja, en coordinación con los centros educativos, otros servicios educativos y servicios municipales.
- Mediación entre las familias del alumnado en desventaja y el profesorado, promoviendo actuaciones de información, formación y orientación a las familias.
- Seguimiento y control de absentismo de los alumnos en colaboración con otros servicios externos e instituciones, incluyendo la previsión de actuaciones necesarias para garantizar el acceso y la permanencia del alumnado en el centro educativo.
- Acción tutorial y, en su caso, orientación académica y profesional, con el fin de atender a la diversidad social y cultural del alumnado, facilitar la acogida, integración y participación del alumnado en desventaja, así como la continuidad de su proceso educativo y su transición a la vida adulta y laboral.
- Medidas de atención al alumnado en desventaja, para su inclusión en el Plan de Atención a la Diversidad del centro.
- Actuaciones que, en el ámbito de su competencia, deben tenerse en cuenta para realizar la evaluación psicopedagógica del alumnado que lo necesite.

Apartado B:

El aspirante responderá a cuestiones tales como las que se recogen más abajo incluyendo en todo caso la justificación del trabajo desde el punto de vista técnico y didáctico:

- Elaboración de un programa de animación de ocio y tiempo libre, partiendo de un supuesto.
- Simulación de intervención ante un grupo.
- Elaboración de un programa para el desarrollo y adquisición de hábitos.
- Desarrollo de un proyecto de intervención educativa utilizando el juego como recurso.
- Organización de rincones o talleres.
- Utilización de recursos de expresión y comunicación en la intervención con niños.
- Identificación de carencias y alteraciones en supuestos de unidades de convivencia y planteamiento de proyectos de intervención.
- Desarrollo de un proyecto de inserción ocupacional.

El aspirante incluirá la justificación del trabajo desde el punto de vista técnico.

El tribunal podrá pedir la justificación del trabajo respecto a los procesos seguidos y los resultados obtenidos. El tribunal podrá valorar el dominio de las técnicas propias de la especialidad y las capacidades instrumentales manifestadas.

Especialidad: SR – Servicios de Restauración (226)

El ejercicio práctico consistirá en la realización y/o el desarrollo teórico/práctico de varios ejercicios, trabajos o supuestos prácticos que permitan comprobar que el personal aspirante posee la formación y el dominio de las habilidades técnicas correspondientes a la especialidad a la que opta. Se tomarán como referencia los contenidos y los resultados de aprendizaje establecidos para los módulos correspondientes al ciclo formativo Servicios de Restauración.

El tribunal elegirá dos o más prácticas de entre las siguientes:

- Reconocimiento de materias primas utilizadas en la especialidad.
- Desarrollo de diferentes cartas de Restaurante en función de su tipología
- Reconocimiento de utensilios utilizados en el Restaurante y Bar-Cafetería
- Utilización de maquinaria de Restaurante y Bar-Cafetería
- Creación de una ficha de la Cata de un Vino de Cantabria y su maridaje
- Reconocer las variedades de quesos de Cantabria
- Realiza el montaje de mesas relacionándolo con el tipo de servicio a desarrollar.
- Conocer los distintos tipos de comandas a realizar en el restaurante.
- Montaje de mesas con distintos menús. Colocación de material, en mesa y en el aparador.
- Colocación de manteles en distintos tipos de mesas.-cambio de mantel sucio por limpio.
- Servicio de cervezas: grifo, botella, etc., conocimiento de maquinaria asociada.
- Elaboración de cocteles y combinados alcohólicos relacionando su formulación con sus características.-montaje de estación central.
- Elaboración de platos básicos a la vista del cliente aplicando las técnicas culinarias y de servicio.-entrantes-platos principales-postres.
- Realización de trinchado, racionado y desespinado de productos y elaboraciones culinarias aplicando las técnicas asociadas.
- Servicio de vinos relacionando las condiciones físicas, ambientales y la oferta gastronómica aparejada con los utensilios, temperatura y procedimiento específico.
- Realización de los distintos tipos de servicio en restaurante. Organización y realización de room-service.
- Pruebas específicas para demostrar las destrezas de los opositores (transporte de platos, desbarasar platos y cubiertos de una mesa, transporte de bandeja, etc.)
- Elaboración y servicio de bebidas no alcohólicas. -refrescos, batidos, smoothis, conocimiento de maquinaria y material asociado.
- Elaboración de cafés simples, especiales, infusiones etc. conocimiento de la maquinaria y utensilios asociados. Elaboración de todo tipo de infusiones.
- Trabajos en la plancha: sándwich-tortitas, etc.

El tribunal podrá solicitar al opositor que realice la justificación del trabajo, desde el punto de vista técnico. Podrá valorar, así mismo, el conocimiento de productos y utensilios, las habilidades y destrezas durante las elaboraciones, reconocimiento de la parte explicativa durante el proceso de elaboración, conocimiento de la maquinaria asociada, tiempos, utilización de las técnicas correctas, normas de protocolo y limpieza, uniformidad, presencia e imagen.

La duración de la prueba estará a expensas de las orientaciones que marque el tribunal.

Especialidad: SIF - Sistemas y Aplicaciones Informáticas (227)

El Tribunal elegirá una o más prácticas de entre las siguientes:

- Interpretación de información contenida en documentación técnica relativa a equipos y sus características. Configuración de componentes "hardware". Elección de componentes por su compatibilidad.
- 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 en 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.
- Desarrollo de recursos multimedia orientados a la publicación Web.

El Tribunal podrá solicitar la justificación del trabajo desde el punto de vista técnico.

El Tribunal podrá valorar el conocimiento de técnicas y utensilios, las habilidades y destrezas durante las elaboraciones de los ejercicios, reconocimiento de la parte explicativa durante el proceso de elaboración, conocimiento de los útiles, utilización de las técnicas correctas, normas de protocolo y limpieza. Se podrá valorar el grado de destreza, nivel creativo y de calidad resultante en la ejecución y puesta en escena o presentación del ejercicio.

Especialidad: SOL - Soldadura (228)

El tribunal dará a conocer oportunamente a los aspirantes los instrumentos y medios de protección necesarios para la realización de las pruebas.

El tribunal elegirá una o dos prácticas de entre las siguientes:

Primera

Construcción de elemento de construcción metálica efectuándose alguna de las siguientes operaciones:

- Elaboración de hoja de proceso.
- Desarrollo de superficie de elemento de construcción metálica.
- Trazado, corte y conformado de chapas y perfiles de construcción metálica.
- Montajes de conjuntos de estructura metálica según las uniones especificadas en el proceso.

Segunda

Aplicación de técnicas de unión y recargue por soldadura.

- Especificación del procedimiento de soldadura de acuerdo con la norma especificada en la hoja de proceso.
- Realización de una unión o recargue aplicando el procedimiento o procedimientos especificados.

El Tribunal podrá valorar el conocimiento de técnicas y utensilios, las habilidades y destrezas durante las elaboraciones de los ejercicios, reconocimiento de la parte explicativa durante el proceso de elaboración, conocimiento de los útiles, utilización de las técnicas correctas, normas de protocolo y limpieza. Se podrá valorar el grado de destreza, nivel creativo y de calidad resultante en la ejecución y puesta en escena o presentación del ejercicio.

La duración de la prueba estará a expensas de las orientaciones que marque el tribunal.

0592. CUERPO DE PROFESORES DE ESCUELAS OFICIALES DE IDIOMAS

Inglés

PARTE A: Parte práctica

La prueba estará constituida por:

.- Dos ejercicios de comprensión auditiva en el idioma correspondiente, en los que los aspirantes responderán por escrito a cuestiones planteadas por el tribunal a partir de las correspondientes grabaciones (video y/o audio), de una duración no superior a cinco minutos cada una, que se escucharán dos veces.

La duración de esta parte, incluidas las audiciones, no será superior a 45 minutos.

.- A partir de un texto en prosa de carácter literario o periodístico, ejercicio de comprensión y expresión escrita. Los candidatos deberán contestar a las cuestiones lingüísticas, metodológicas y/o didácticas que, a partir del texto propuesto, formule el tribunal.

.- Ejercicio de competencia lingüística (léxica, fonética y gramatical) que consistirá en la resolución de actividades prácticas relacionadas con el temario oficial o con el currículo de la materia de Inglés.

La duración total de la prueba no será superior a tres horas.

El tribunal podrá pedir la justificación del trabajo respecto a los procesos seguidos y los resultados obtenidos. El tribunal podrá valorar el dominio de las técnicas propias de la especialidad y las capacidades instrumentales manifestadas.

0594. CUERPO DE PROFESORES DE MÚSICA Y ARTES ESCÉNICAS

PIANO

I) Interpretación de:

I.a) Una obra obligada, “Un preludio y fuga” de Bach, a elegir por el opositor, debiendo este aportar, obligatoriamente para su interpretación las partituras originales o libres de derechos.

I.b) Un programa de concierto elegido por el aspirante en el que estén incluidas, al menos, tres obras completas, no fragmentos ni partes de dicha obra, representativas de los principales estilos y autores diferentes de la historia de piano, todas ellas publicadas, debiendo el opositor aportar, obligatoriamente, para su interpretación las partituras originales o libres de derechos. El aspirante interpretará las obras que el Tribunal seleccione de dicho programa durante un tiempo, que en ningún caso, será inferior a veinticinco minutos. El Tribunal podrá indicar que se interpretan únicamente movimientos concretos de las obras.

II) Análisis formal, estético y didáctico de una obra o fragmento escrito para el instrumento y propio de las enseñanzas profesionales de música, propuesto por el Tribunal. Con independencia de otros aspectos que estime procedentes, el aspirante deberá señalar todos aquellos elementos que considere necesario tener en cuenta para trabajar dicha obra o fragmento con un alumno (digitación, fraseo, dinámica, tipos de ataque, etc.). El aspirante dispondrá de un máximo de dos horas para la preparación de este ejercicio y de un máximo de 45 minutos para su exposición, debiendo contestar a cuantas preguntas formule el Tribunal.

El Tribunal podrá valorar el conocimiento de técnicas, las habilidades y destrezas durante las elaboraciones de los ejercicios, reconocimiento de la parte explicativa durante el proceso de interpretación, conocimiento de los útiles y la utilización de las técnicas correctas. Se podrá valorar el grado de destreza, nivel creativo y de calidad artística resultante en la ejecución y puesta en escena o presentación del ejercicio.

La duración de la prueba estará a expensas de las orientaciones que marque el tribunal.

0595. CUERPO DE PROFESORES DE ARTES PLÁSTICAS Y DISEÑO

DIBUJO ARTISTICO Y COLOR

La prueba que permita comprobar que los candidatos poseen una formación científica y un dominio de las técnicas de trabajo precisas para impartir las enseñanzas, asignaturas o módulos de la especialidad a la que opten. Consistirá en la valoración de una serie de ejercicios, de acuerdo con los contenidos del currículo y que se ajustarán a lo dispuesto a continuación,

- .- Análisis y Aplicación de los distintos lenguajes gráficos del dibujo: mimético, descriptivo, representativo, expresivo y comunicativo. Retentiva y movimiento. Color. Dibujo del natural. Análisis de formas. Bocetaje. Comprensión estructural y claroscuro.
- .- Utilización innovadora y creativa de los diferentes recursos y técnicas gráfico-plásticas.
- .- Grado de desarrollo espacial y resolución de un proyecto gráfico: estudios, bocetos, texturas, composición, sistemas de representación y presentación creativos.
- .- Acotación de objetos. Proyecciones diédricas y/o representación axonométrica y perspectiva.
- .- La creatividad y la corrección en el acabado y presentación de los trabajos.

El Tribunal podrá valorar el conocimiento de técnicas y utensilios, las habilidades y destrezas durante las elaboraciones de los ejercicios, reconocimiento de la parte explicativa durante el proceso de elaboración, conocimiento de los útiles, utilización de las técnicas correctas, normas de protocolo y limpieza. Se podrá valorar el grado de destreza, limpieza, nivel creativo y de calidad plástico-artística resultante en la ejecución y puesta en escena o presentación del ejercicio.

La duración de la prueba estará a expensas de las orientaciones que marque el tribunal.

DISEÑO GRÁFICO

La prueba consiste en unos ejercicios prácticos que permitan comprobar que los candidatos poseen la formación científica y el dominio de las habilidades técnicas correspondientes a la especialidad a la que se opta. Se propondrá una prueba de intervención real o supuesta cuyo desarrollo, será establecido por el Tribunal correspondiente, ajustándose a lo dispuesto a continuación:

- a) Análisis de la imagen en la comunicación visual. Contextos socioculturales. Aspectos técnicos y creativos.
- b) Conocimiento y correcta utilización de las técnicas de expresión, comunicación y producción gráfica.
- c) Metodología y desarrollo del proyecto gráfico en sus diversas modalidades comunicativas.
- d) Creatividad y adecuada presentación de los trabajos.

.- Podrá conllevar un **anteproyecto que** recogerá los objetivos del proyecto y los condicionantes que marcarán el desarrollo del mismo. Incluirá además la descripción de las partes del proyecto así como la justificación de las decisiones que se vayan tomando a lo largo del proceso de ideación. **Expresión y Presentación.**

.- **Proyecto:** Formalización del proyecto: elaboración del proyecto y de todos los documentos en el soporte adecuado para una correcta expresión y producción del mismo. Deberá incluirse la justificación de todos los aspectos valorados. **Formalización, Memoria, Expresión y Presentación.**

El Tribunal podrá valorar el conocimiento de técnicas y utensilios, las habilidades y destrezas durante las elaboraciones de los ejercicios, reconocimiento de la parte explicativa durante el proceso de elaboración, conocimiento de los útiles, utilización de las técnicas correctas, normas de protocolo y limpieza. Se podrá valorar el grado de destreza, limpieza, nivel creativo y de calidad plástico-artística resultante en la ejecución y puesta en escena o presentación del ejercicio.

La duración de la prueba estará a expensas de las orientaciones que marque el tribunal.