



Procedimientos selectivos extraordinarios de estabilización para el ingreso mediante concurso-oposición a los cuerpos de profesores de enseñanza secundaria (0590), profesores de escuelas oficiales de idiomas (0592) y maestros (0597), convocados mediante Resolución de 19 de diciembre de 2022.

Criterios de valoración de la prueba de la fase de oposición

Especialidad

106 HOSTELERÍA Y TURISMO

Tabla de contenido

Fase de oposición	2
Parte A.....	2
Criterios de valoración de la parte A	2
Material para la realización de la parte A	3
Parte B	4
B.1. Preparación, presentación y exposición, y defensa de una unidad didáctica	4
Criterios de valoración parte B.1	4
Material para la realización de la parte B.1	5
B.2 Ejercicio de carácter práctico	6
Criterios de valoración de la parte B2.....	6
Material para la realización de la parte B.2	12
Observaciones de carácter general	12
Criterios de penalización	12



Fase de oposición

La fase de oposición constará de una única prueba estructurada en dos partes, que no tendrán carácter eliminatorio.

Normas de carácter general:

- El desarrollo de las pruebas se ajustará a lo establecido en la Resolución de 19 de diciembre de 2022 y resto de normas que le son de aplicación, recogidas en la Base 1.2. de la convocatoria.
- Los/as aspirantes durante todo el proceso de selección deberán ir provistos de DNI, pasaporte, permiso de conducir o equivalente para ciudadanos extranjeros, que dejarán sobre la mesa en un lugar visible. El documento acreditativo deberá estar en vigor el día de la celebración de las pruebas. El Tribunal puede requerir en cualquier momento la comprobación de su identidad.
- Durante la realización de la parte A no podrá disponer de ningún medio con tecnología inalámbrica por wifi, bluetooth, etc. incluidos teléfonos móviles, relojes con tecnología smartwatch o similar.
- No está permitida la utilización de ningún dispositivo auditivo, salvo que el/la aspirante acuda el día de la prueba con informe médico que justifique su uso. Los pabellones auditivos deberán estar al descubierto.
- No se permite el uso de corrector.
- El personal aspirante podrá beber agua aportada por la propia persona.
- Cualquier incumplimiento de estas normas será motivo de anulación de la prueba.

Parte A

La Parte A de la prueba de la fase de oposición tendrá por objeto la demostración de conocimientos específicos necesarios de la especialidad docente a la que se opta.

Los tribunales valorarán esta parte del procedimiento selectivo **de cero a diez puntos**.

Criterios de valoración de la parte A

1	Presentación y estructuración	15 %
1.1	Presentación del tema. Presenta una estructura adecuada: índice, introducción, desarrollo, conclusión y bibliografía	
1.2	La estructura facilita la comprensión y exposición. Tiene una organización lógica y clara.	
1.3	Desarrolla todos los epígrafes del tema de manera equilibrada.	
1.4	Utilización correcta del lenguaje y vocabulario técnico, así como la corrección gramatical y ortográfica.	
1.5	Utilización de lenguaje inclusivo.	



2	Conocimientos profundos del tema	50 %
2.1	Profundización y argumentación de los contenidos. Estos son cohesionados y no aislados.	
2.2	Conocimientos actualizados: se adapta el temario a los módulos actuales y a la normativa técnica si procede.	
2.3	Precisión en los conceptos, se ajustan al tema que desarrolla (terminología técnica adecuada)	
2.4	Menciona referencias bibliográficas, autores y fuentes relacionadas con el tema	
3	Aportaciones personales en el desarrollo del tema	25 %
3.1	Enriquece la exposición del tema con ejemplos, comentarios, noticias, citas, etc.	
3.2	Elaboración personal y original	
3.3	Ofrece una reflexión personal innovadora acorde con el planteamiento del tema	
3.4	Relaciona el contenido con los ciclos formativos y módulos y lo relaciona con el sector de la hostelería y/o el turismo	
4	Exposición	10%
4.1	Lectura fluida y ágil, con entonación, intensidad y ritmo adecuado	
4.2	Vocaliza correctamente	
	TOTAL	100%

Material para la realización de la parte A

Bolígrafo de color azul o negro, quedando prohibidos los bolígrafos de tinta borrable, de otros colores o lápiz.

Nota

Tal y como establece el apartado 1.6 de la Resolución de 19 de diciembre de 2022, de la Consejería de Educación, *“no se entenderá completada la parte A de la prueba cuando la persona aspirante no consigne como mínimo sus datos personales (nombre, apellidos y DNI) y la identificación del tema elegido únicamente con el número que le corresponda en todas las hojas”*.

Por su parte, tal y como establece el apartado 6.2.3, *“Los tribunales tendrán la facultad de excluir del procedimiento selectivo a quienes lleven a cabo cualquier actuación de tipo fraudulento durante la realización de los ejercicios. El desajuste entre el contenido del tema desarrollado por escrito y la lectura del mismo, siquiera mínimamente, supondrá la exclusión del procedimiento selectivo. Con esta finalidad los tribunales podrán utilizar todos los medios técnicos y dispositivos electrónicos que consideren necesarios. El personal aspirante así excluido quedará, a todos los efectos, en la situación de no presentado.”*.



Parte B

La parte B de la prueba tendrá por objeto la comprobación de la aptitud pedagógica de la persona aspirante y su dominio de las técnicas necesarias para el ejercicio docente.

B.1. Preparación, presentación y exposición, y defensa de una unidad didáctica

Preparación y exposición oral ante el tribunal de una unidad didáctica cuyo contenido y nivel educativo será elegido por la persona aspirante y que estará relacionado con la especialidad a la que se opta, referida al curso escolar en el que se realice la prueba.

En la elaboración de la citada unidad didáctica deberán concretarse los objetivos de aprendizaje que se persiguen con ella, sus contenidos, las actividades de enseñanza y aprendizaje que se van a plantear en el aula y sus procedimientos de evaluación, adecuando, en su caso, la terminología utilizada a las modificaciones legislativas educativas en vigor.

Los tribunales valorarán esta parte del procedimiento selectivo **de cero a diez puntos**.

Criterios de valoración parte B.1

1	DISEÑO	10%
1.1	La unidad se ha diseñado a partir de los resultados u objetivos de aprendizaje ejecutándose una temporalización adecuada.	
1.2	Los criterios de evaluación se corresponden con los que aparecen en la norma (y se han matizado cuando proceda).	
1.3	La unidad es acorde al ciclo, curso y módulo al que va dirigida.	
1.4	Se han seleccionado y actualizado los contenidos a partir de los resultados u objetivos de aprendizaje y criterios de evaluación.	
1.5	Incluye referencias bibliográficas, así como investigaciones y estudios.	
2	ACTIVIDADES Y RECURSOS	15%
2.1	Las actividades planteadas son realistas con los recursos didácticos disponibles.	
2.2	Existe suficiente relación entre las actividades y recursos y los criterios de evaluación: complejidad, variedad, motivación...	
2.3	Las actividades son variadas y adaptadas al nivel educativo y a la diversidad del alumnado.	
2.4	Las actividades permiten evaluar los criterios de evaluación y resultados de aprendizaje de la unidad.	
2.5	Implementación y uso de las nuevas tecnologías.	



3	EVALUACIÓN	15%
3.1	Desarrollo de herramientas de evaluación variadas, adecuadas y flexibles.	
3.2	Aportación de métodos innovadores que pueden ser representativos para la práctica docente.	
4	DEFENSA Y DEBATE	60%
4.1	Demostración de habilidades comunicativas, claridad y coherencia en el discurso y capacidad didáctica. Utiliza lenguaje inclusivo.	
4.2	Utiliza recursos didácticos (pizarra, ilustraciones, multimedia, gráficos, etc.) que apoyen y complementen los contenidos expuestos y sean acordes al objetivo que se persigue.	
4.3	Los elementos auxiliares que utilice para la presentación de la unidad son acordes al objetivo que se persigue.	
4.4	Originalidad en la presentación de la unidad.	
4.5	Demostración de conocimientos sobre su propia unidad, abordando todos los epígrafes de la misma.	
4.6	Responde con claridad y concisión a las preguntas que plantee el tribunal aportando argumentos válidos.	
4.7	Relaciona, si fuera necesario, la defensa de la Unidad con otros resultados de aprendizaje del curso al que va dirigida.	
TOTAL		100%

Nota

En el documento elaborado para la unidad didáctica que se entrega al tribunal, en el caso de que se incluyan enlaces a documentos o páginas web puede utilizarlos el/la aspirante durante la defensa, pero en ningún caso el tribunal accederá a ellos para ver su contenido.

Material para la realización de la parte B.1

Para la preparación de la unidad didáctica podrá utilizar el material auxiliar que considere oportuno, incluido cualquier dispositivo electrónico con o sin conexión Internet.

Para la exposición de la unidad didáctica también podrá utilizar ese mismo material, así como un guion o equivalente que deberá entregar al tribunal al término de la exposición. Este guion podrá estar manuscrito o impreso y tendrá una extensión máxima de una hoja tamaño DIN-A4 escrita a una sola cara.

Nota

Las aulas disponen de ordenador, conexión a Internet (cable y wifi) y proyector, no obstante, no se garantiza su correcto funcionamiento. Por tanto, el material auxiliar como la conexión a Internet



podrán ser proporcionados por el personal aspirante, quien será responsable de su manipulación, uso y adecuado funcionamiento durante el desarrollo de esta parte de la prueba.

La conexión y desconexión de dispositivos, así como la preparación del material en el momento de realizar la prueba serán en todo caso computados dentro del tiempo establecido.

B.2 Ejercicio de carácter práctico

En las especialidades propias de la Formación Profesional que se detallan en el anexo B de la convocatoria, se realizará un ejercicio de carácter práctico que permita comprobar que el personal aspirante posee la formación científica y el dominio de las habilidades técnicas correspondientes a la especialidad a la que opta.

Los tribunales valorarán esta parte del procedimiento selectivo **de cero a diez puntos**.

Características de la prueba práctica

- Puede haber supuestos de uno o varios de los bloques indicados a continuación.
- En el documento de la prueba práctica se reflejará para cada ejercicio la puntuación sobre la nota final.
- Según el tipo de ejercicio o supuesto práctico se emplearán todos o algunos de los criterios de valoración señalados en cada bloque. En caso de que la tipología del ejercicio solo permita poder aplicarse un criterio de valoración, este tendrá un valor del 100%.
- En todos los ejercicios de carácter numérico deberá aparecer la secuenciación y desglose de los pasos realizados para llegar al resultado final.

Criterios de valoración de la parte B2



BLOQUE 1: ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Organizar los departamentos de pisos, recepción y reservas.
- Realizar y controlar operaciones previas a la llegada del cliente en el hotel, las originadas durante la estancia del cliente y las relativas a la salida del mismo.
- Calcular los costes en los distintos departamentos de un hotel.
- Realizar cálculos de medición de tiempos de distintas actividades a desarrollar en el hotel.
- Definir puestos de trabajo y realizar organigramas de organización empresarial según tipología y características de los establecimientos de alojamientos turísticos.
- Utilizar eficientemente herramientas de planificación de previsión de plantillas, así como elaborar cuadrantes asignando funciones, turnos, horarios, rangos y calendario de vacaciones.
- Realizar el análisis financiero y económico de las empresas de alojamiento turístico, así como los balances empresariales y la cuenta de resultados.
- Determinar la idoneidad de las inversiones.
- Calcular el nivel de endeudamiento en función de la estructura financiera de la empresa.
- Elaborar presupuestos para empresas de alojamiento turístico.
- Aplicar sistemas de gestión de calidad.

CRITERIOS DE VALORACIÓN

➤ Resolución correcta del ejercicio.	60%
➤ Justificar el origen del cálculo numérico argumentando los pasos realizados.	40%
➤ Aplicar argumentos propios de la especialidad de hostelería y turismo.	
➤ Resolver el ejercicio de forma ordenada, precisa y coherente.	
➤ Aplicar de manera adecuada la legislación vigente, en caso de ser necesario	



BLOQUE 2: PLANIFICACIÓN Y DISEÑO DE PRODUCTOS TURÍSTICOS

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Diseñar itinerarios, rutas y visitas a recursos turísticos, caracterizando los diversos métodos, fases y su viabilidad comercial, técnica y ambiental y detectando posibles dificultades para personas con discapacidad o necesidades específicas.
- Preparar la documentación de viaje que aportan las agencias y mayoristas además de gestionar la documentación relativa al registro, emisión y archivo.
- Realizar facturas teniendo en cuenta las tarifas vigentes.
- Planificar los trámites necesarios en las terminales de salida y llegada según el medio de transporte.
- Realizar inventarios y diseñar y cumplimentar fichas técnicas de un recurso territorial.
- Realizar técnicas de evaluación de los recursos turísticos.
- Realizar análisis tipo “DAFO” a partir de la información obtenida y determinar la competitividad del territorio.
- Elaboración de mapas de posicionamiento de los productos o servicios turísticos.
- Elaborar el ciclo de vida del producto o servicio.
- Crear productos y servicios y aplicar los instrumentos de comunicación más adecuados para difundirlos.
- Identificar el posicionamiento del producto en el mercado.
- Analizar los diferentes segmentos de mercado y su atractivo en función del producto-servicio.
- Calcular precios mediante la fijación de métodos de precios idóneos para el sector turístico.
- Analizar la competencia y el potencial de mercado.
- Realizar el plan marketing, con sus estrategias y tácticas.

CRITERIOS DE VALORACIÓN

➤ Resolución correcta del ejercicio.	60%
➤ Justificar el origen del cálculo numérico argumentando los pasos realizados. ➤ Aplicar argumentos propios de la especialidad de hostelería y turismo. ➤ Resolver el ejercicio de forma ordenada, precisa y coherente. ➤ Aplicar de manera adecuada la legislación vigente, en caso de ser necesario	40%



BLOQUE 3: GESTIÓN DE DESTINOS TURÍSTICOS

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Localizar las tipologías turísticas por su distribución geográfica.
- Identificar la oferta turística junto con los elementos y estructura básica de la misma.
- Analizar el comportamiento de la demanda turística y el comportamiento de compra según el tipo de clientela para desarrollar estrategias conforme a sus necesidades y tendencias.
- Identificar la organización territorial y administrativa, así como los accidentes geográficos de España, Europa y resto del mundo.
- Localizar los principales destinos turísticos nacionales e internacionales ubicándolos en su espacio geográfico.
- Ubicar los recursos culturales, naturales y de otro tipo en los diferentes destinos.
- Seleccionar los destinos más relevantes atendiendo a diversos factores: comercial, por tendencia o promocional.
- Identificar el patrimonio natural, socio-cultural e histórico-artístico de España y Asturias, reconociendo su protección legal e institucional.
- Determinar los tipos de recursos y explicarlos atendiendo a sus peculiaridades y singularidad.
- Elaborar fichas de identificación de los recursos.
- Diseñar formas de llevar a cabo una interpretación de recursos, tales como rutas, publicaciones interpretativas, señales y carteles, exhibiciones, medios audiovisuales y centros de visitantes.
- Desarrollar un plan de atención al público en oficinas de turismo estableciendo unas pautas básicas de atención para cada caso (presencial, por teléfono, e-mail u otras vías), así como marcar los horarios más adecuados planificando los recursos humanos.
- Solucionar posibles quejas o reclamaciones.
- Ejecutar políticas y programas de identidad corporativa.
- Interpretar las estadísticas e informes necesarios para analizar el funcionamiento de los sistemas de información turística.
- Elaborar mapas de posicionamiento de los destinos turísticos y su ciclo de vida.
- Realizar los estudios necesarios para conocer la capacidad de carga del destino.

CRITERIOS DE VALORACIÓN

➤ Resolución correcta del ejercicio.	60%
➤ Justificar el origen del cálculo numérico argumentando los pasos realizados.	40%
➤ Aplicar argumentos propios de la especialidad de hostelería y turismo.	
➤ Resolver el ejercicio de forma ordenada, precisa y coherente.	
➤ Aplicar de manera adecuada la legislación vigente, en caso de ser necesario.	



BLOQUE 4: AGENCIAS DE VIAJES Y ORGANIZACIÓN DE EVENTOS

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Determinar los criterios para establecer la presidencia en la organización de actos oficiales.
- Definir los diferentes sistemas de ordenación de las personas invitadas.
- Aplicar la normativa de protocolo y precedencias oficiales del Estado y otras instituciones.
- Ordenar banderas dentro de los actos protocolarios.
- Trabajar los medios de comunicación aplicando recursos propios de las relaciones públicas.
- Caracterizar la imagen e identidad corporativa en empresas e instituciones turísticas.
- Elaborar el programa y cronograma de un acto o evento a organizar.
- Calcular el presupuesto total de la organización de un evento y su desglose por servicios, calculando el precio, costes y margen de beneficio del evento.
- Calcular los niveles de venta y resultados económicos óptimos del departamento de eventos
- Prever y seleccionar los recursos humanos, los equipos técnicos y el material necesario en función del tipo de evento, seleccionando a los proveedores más adecuados.
- Analizar las tarifas y las condiciones del servicio, así como los impuestos y tasas que se aplican a los servicios susceptibles de venta en las empresas de intermediación turística.
- Conocer y manejar los principales sistemas informáticos, terminales y sistemas globales de distribución para la búsqueda de información, reserva, gestión, emisión y cancelación de servicios, teniendo en cuenta la normativa vigente.
- Reunir y realizar la documentación relativa a la información/instrucciones previas al viaje o servicio.
- Analizar las condiciones para la elección de los proveedores de servicios y las condiciones de los acuerdos/convenios entre prestatario del servicio y organizador.
- Cotizar servicios, elaborar presupuestos y calcular costes, descuentos, comisiones, margen de beneficio, umbral de rentabilidad, impuestos y precios de venta de un viaje combinado.
- Analizar la estructura financiera y la rentabilidad de las empresas de las empresas de intermediación turística.
- Calcular ratios, costes y margen de beneficio de empresas de intermediación turística.
- Interpretar el concepto de patrimonio y las masas patrimoniales.
- Establecer métodos más idóneos para la selección de personal, además de diseñar turnos, horarios y planificar las vacaciones del personal dependiendo del tipo de empresa y del puesto a desempeñar.

CRITERIOS DE VALORACIÓN

➤ Resolución correcta del ejercicio.	60%
➤ Justificar el origen del cálculo numérico argumentando los pasos realizados.	40%
➤ Aplicar argumentos propios de la especialidad de hostelería y turismo.	
➤ Resolver el ejercicio de forma ordenada, precisa y coherente.	
➤ Aplicar de manera adecuada la legislación vigente, en caso de ser necesario.	



BLOQUE 5: HOSTELERÍA

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- Identificar la gastronomía española e internacional, los productos, elaboraciones y costumbres más representativas.
- Identificar las propiedades nutricionales de los alimentos y sus funciones en la alimentación.
- Aplicar principios básicos de dietética.
- Analizar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas, y productos de pastelería, repostería, panadería y análogos.
- Calcular necesidades de aprovisionamiento.
- Identificar los medios documentales y los instrumentos de comunicación para efectuar solicitudes de aprovisionamiento.
- Calcular costes de materias primas y estimar posibles precios de las supuestas ofertas gastronómicas asociadas.
- Explicar la documentación necesaria para la obtención de costes de materias primas.
- Identificar las diferentes técnicas de venta de alimentos y bebidas.
- Identificar los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.
- Evaluar los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.
- Realizar tipos de presupuestos para empresas de restauración, la estructura de los ingresos y gastos y métodos de control.
- Diseñar cartas gastronómicas y aplicar técnicas de promoción, publicidad y marketing, incluyendo las relacionadas con los precios.
- Calcular los precios de venta de las diferentes ofertas gastronómicas del establecimiento y las necesidades de variación y rotación de la oferta.
- Determinar el umbral de rentabilidad según la oferta gastronómica y el tipo de establecimiento o servicio.
- Elaborar el plan de comercialización de una empresa de restauración, sus objetivos, estrategias, acciones, presentación y planificación económica.
- Evaluar los tiempos de trabajo de las actividades profesionales y establecer los sistemas de planificación de plantillas para empresas de restauración.
- Establecer turnos necesarios, jornadas, calendario anual y el descanso para el correcto funcionamiento del establecimiento o área de restauración.

CRITERIOS DE VALORACIÓN

➤ Resolución correcta del ejercicio.	60%
➤ Justificar el origen del cálculo numérico argumentando los pasos realizados.	40%
➤ Aplicar argumentos propios de la especialidad de hostelería y turismo.	
➤ Resolver el ejercicio de forma ordenada, precisa y coherente.	
➤ Aplicar de manera adecuada la legislación vigente, en caso de ser necesario.	

Material para la realización de la parte B.2

Durante la prueba práctica se podrá utilizar una calculadora no programable y que no posea memoria extraíble. No están permitidas PDAS o aplicaciones de cálculo de teléfonos móviles.

Observaciones de carácter general

Todas las partes de la prueba estarán sujetas a la ponderación prevista en el punto 8.1 de la Resolución de 19 de diciembre de 2022, de la Consejería de Educación, por la que se regula el procedimiento selectivo.

La nota final y global de la fase de oposición se expresará en números de cero a diez, **siendo necesario haber obtenido, al menos, cinco puntos para poder acceder a la fase de concurso.**

Tal y como establece el apartado 7.2.4, *“el personal aspirante deberá realizar la prueba completa de la fase de oposición. Las personas que no realicen una de las partes o ejercicios de la prueba o no comparezcan a todos los llamamientos en los que sean convocados, serán excluidas por los tribunales por no haber comparecido a la totalidad de la prueba, considerándose a todos los efectos como si se hubiesen retirado o no se hubiesen presentado al procedimiento selectivo”.*

Criterios de penalización

La no presentación de la unidad didáctica conforme a los requisitos de forma establecidos en la Resolución del 19 de diciembre de 2022 apartado 7.2.3, será calificada con 0 puntos.

En caso de que el tribunal detecte que la unidad didáctica no cumple con el requisito de elaboración propia, previa audiencia a la persona interesada, la puntuación otorgada será de 0 puntos.

