

**PROCEDIMIENTO SELECTIVO AL CUERPO DE  
PROFESORES ESPECIALISTAS EN SECTORES  
SINGULARES DE FP  
3A1 COCINA Y PASTELERÍA  
CONVOCATORIA 2023 (ORDEN 72/2022)**

1. CRITERIOS DE EVALUACIÓN .....	2
2. ASPECTOS GENERALES .....	3
3. FASE DE OPOSICIÓN .....	4
4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN PARTE A .....	8
5. CRITERIOS DE EVALUACIÓN PARTE B .....	10
6. CALIFICACIÓN.....	15

## 1. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Los criterios de evaluación especificarán el desglose de las pautas, criterios y orientaciones para evaluar cada una de las pruebas y tendrán como objetivo comprobar de forma diferenciada dos dimensiones:

a) Los conocimientos suficientes sobre la especialidad docente, tanto técnicos como metodológicos, como son, entre otros, los que permiten valorar aspectos de organización del aprendizaje del alumnado, aspectos psicopedagógicos del aprendizaje y el dominio de técnicas de trabajo necesarias para impartir las áreas, materias o créditos de formación profesional propios de la especialidad a la que opten.

b) Las habilidades y competencias necesarias para aplicar estos conocimientos en el contexto donde tenga que desarrollar su función docente, como son las habilidades de comunicación, para la resolución de conflictos, la capacidad de análisis y crítica, la creatividad e iniciativa, la toma de decisiones, la planificación y organización, el trabajo en equipo, la disposición a la innovación, la sensibilidad por la diversidad del alumnado, y la transversalidad de los aprendizajes.

Estos criterios estarán debidamente cuantificados, indicando el porcentaje o valor que tendrán en su calificación.

## 2. ASPECTOS GENERALES

Todos los ejercicios serán leídos por los propios tribunales y en su corrección se tiene que garantizar el anonimato de las personas aspirantes. En este sentido, se facilitará a cada persona opositora un juego de etiquetas que incorporará un código, evitando de esta manera la identificación del ejercicio. En consecuencia, se invalidará el ejercicio que incluya nombres, marcas o cualquier señal que pueda identificar a la persona aspirante, así como aquel ejercicio que resulte ilegible; en estos casos no se corregirá el ejercicio y la persona opositora figurará como “no presentada”.

Se deberá utilizar bolígrafo de tinta azul o negra. No se podrá utilizar tinta borrable ni correctores (Typex). Los errores conviene rayarlos con una línea y ponerlos entre paréntesis. Se recomienda no utilizar abreviaturas. Deberá numerar los folios en orden correlativo e indicar en cada página también el total de páginas del documento: 1 / 8, 1 de 8.

Para las pruebas en las que se haga necesaria la intervención personal de la persona opositora, será de aplicación lo establecido en la base 6.1 apartados b, c, d y e de la Orden 72/2022, de 26 de diciembre.

Se penalizarán hasta dos puntos por cuestiones de corrección gramatical y ortográfica, o por deficiencias en otras propiedades textuales (adecuación, coherencia, cohesión). Penalización de hasta 0,25 puntos por cada falta que afecte a las grafías y 0,15 por cada tilde (en errores nuevos y no en faltas que se repiten).

Durante el desarrollo de las pruebas no se permite el acceso a apoyos o instrumentos que permiten almacenar o acceder a información como por ejemplo teléfonos móviles, relojes, calculadoras programables, auriculares, audífonos, etc. En ningún caso y para ninguna prueba se permitirá el acceso a Internet. De su incumplimiento podrá derivarse las consecuencias recogidas en el art. 8.4 de la Orden de la convocatoria (Posible expulsión de las personas aspirantes).

### 3. FASE DE OPOSICIÓN

En esta fase se valorarán los conocimientos específicos, científicos y técnicos necesarios para impartir la docencia de la especialidad docente a la que se opta, así como su aptitud pedagógica y su dominio de las técnicas necesarias para el ejercicio docente.

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

**a) Parte A:** consistirá en el desarrollo por escrito de un tema de la especialidad, elegido por la persona aspirante de entre los sorteados al azar por el tribunal de forma proporcional al número de temas del temario de cada especialidad, atendiendo a los siguientes criterios:

-En Cocina y Pastelería hay 64 temas, por lo que deberá elegir 1 de entre 5 temas.

-Para la realización de esta parte A de la prueba se dispondrá de 2 horas.

**b) Parte B:** tendrá por objeto la comprobación de la aptitud pedagógica de la persona aspirante y su dominio de las técnicas necesarias para el ejercicio docente y se subdividirá a la vez en dos subpruebas.

**Parte B.1.:** Consistirá en la preparación, presentación y exposición, y defensa de una unidad didáctica de la especialidad de cocina y pastelería de acuerdo con la normativa vigente en el curso 2022-2023.

La unidad didáctica se presentará de forma telemática a través de la sede electrónica de la Generalitat Valenciana (<http://sede.gva.es>). La entrega de la unidad didáctica se deberá efectuar en un único documento en formato PDF. El plazo de presentación de la unidad didáctica será del **1 al 20 de junio de 2023**. Las personas que no hubieran presentado la unidad didáctica en el plazo establecido se entenderá que renuncian a continuar el proceso selectivo y perderán todos los derechos derivados de este.

Se dispondrá de 10 minutos de preparación, de 30 minutos para la presentación, exposición y defensa oral ante el tribunal de la unidad didáctica y el tribunal dispondrá de 10 minutos adicionales para plantear a la persona aspirante las cuestiones que estime oportunas en relación a la unidad didáctica.

La persona aspirante elegirá el contenido de la unidad didáctica. En su elaboración se habrá concretado la temporalización, la justificación, los objetivos de aprendizaje que se persiguen, las competencias, los contenidos, los recursos didácticos, las actividades de enseñanza y aprendizaje que se plantearán en el aula, actividades de refuerzo y ampliación y los criterios, actividades y procedimientos de evaluación.

En las especialidades propias de la Formación Profesional, la unidad didáctica podrá referirse a unidades de trabajo teniendo que relacionarse con los resultados de aprendizaje del correspondiente módulo profesional y, en su caso, con las capacidades terminales asociadas a las de las unidades de competencia propias del perfil profesional de que se trate.

En la presentación, exposición y defensa, que será pública se podrá utilizar un ejemplar de la unidad didáctica y el material auxiliar que considere adecuado, que deberá aportar la persona aspirante, así como un guión que no excederá de un folio (dos caras). Al término de la presentación, exposición y defensa se entregará al tribunal un ejemplar del guión utilizado.

La unidad didáctica tendrá carácter personal, deberá ser elaborada de forma individual por la persona aspirante, y tendrá una extensión máxima de 15 páginas, en formato DIN-A4, escritas a doble espacio, con letra «Arial» (no se admitirá ninguna otra tipología de Arial) y con un cuerpo de letra de 12 puntos, sin comprimir.

La unidad didáctica no podrá incorporar hipervínculos no autorizados, entendiendo estos como aquellos que suponen una ampliación del contenido de la propuesta y que no son meramente los contenidos en la webgrafía o aquellos que suponen el hecho de mostrar algún material concreto que forma parte y se desarrolla en la propia unidad didáctica. Se consideran no autorizados todos aquellos hipervínculos que añaden y contienen más información que la que se contiene en la propia unidad didáctica.

La portada contendrá los datos de identificación de la persona aspirante, el cuerpo y la especialidad por la cual se presenta. Esta portada, así como el índice y los anexos, no se contabilizarán en las 15 páginas. Los anexos no podrán superar las 5 páginas, con las mismas características para el formato de presentación de la unidad didáctica. En el caso de utilizar tablas o gráficos el interlineado podrá ser sencillo, tanto en la unidad didáctica como dentro de los anexos. Este caso no es aplicable al uso de cuadros de texto que no se consideran tablas.

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 que se otorgará en la parte B1 será de 0 puntos.

En caso de que la unidad didáctica no se ajuste a aquello establecido en la orden de convocatoria, supere el límite establecido de 15 páginas, o los anexos sobrepasen las 5 páginas, el tribunal no tendrá en consideración las páginas que excedan de este límite. La utilización de un formato superior al DIN-A4, o de un interlineado o tipología de letra disminuidos, o la ausencia de los requisitos establecidos para la portada o la presencia de hipervínculos supondrá una penalización de hasta 3 puntos sobre la calificación total correspondiente a esta parte, si bien las restricciones en cuanto al tipo de letra no se aplicarán a gráficos, diagramas o tablas que no sean de elaboración propia por la persona candidata.

Ausencia de datos de la portada	</= 0'5
Utilización de formatos diferentes a DIN- A4	</= 1
Interlineados inferiores al establecido	</= 1
Tipo de letra inferior a 12 sin comprimir o diferente de Arial	</= 1
Hipervínculos no autorizados	</= 1

**Parte B.2.** Ejercicio de carácter práctico que permita comprobar que las personas candidatas poseen una formación científica y un dominio de las técnicas de trabajo precisas para impartir los módulos propios de la especialidad que se ajustará a las especificaciones, pautas, criterios y duración máxima que se establecen en el Anexo II de la Orden 72/2022, de 29 de diciembre.

La **calificación** de cada una de las dos partes de la prueba será de 0 a 10 puntos, la calificación final se obtendrá como la media ponderada de cada una de las partes, siendo la ponderación del 40 % para la parte A y 60 % para la parte B.

En las especialidades cuya parte B conste de dos pruebas, B1 y B2, cada una de las pruebas tendrá un peso del 50 % sobre calificación total de la parte B. En todos los casos, para la superación de la fase de oposición, se deberá alcanzar una puntuación mínima igual o superior a cinco puntos para poder acceder a la fase de concurso, que será el resultado de sumar las puntuaciones correspondientes a las dos partes.

La puntuación de cada aspirante será la media aritmética de las calificaciones de todas las personas miembros presentes en el tribunal.

En las dos pruebas, cuando entre las puntuaciones otorgadas exista una diferencia de un 30% o más, sobre el valor máximo de la prueba, serán automáticamente excluidas las calificaciones máxima y mínima, hallándose la puntuación media entre las restantes (solo se podrán eliminar como máximo 2 calificaciones).

Las personas que no hayan realizado las dos partes de las que consta la prueba única serán calificadas como “no presentadas”.

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN PARTE A:

40% DE LA NOTA TOTAL

**Parte A: Calificación: de 0 a 10 puntos. Puntuación mínima para sacar media con la parte B: 5 puntos. Se valorará:**

APARTADO	ÍTEMS PARTE A
<p><b>Estructura del tema</b> <b>20%</b></p>	<p>-Presenta un índice muy estructurado y que contiene los apartados siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Título</li> <li>• Índice</li> <li>• Introducción</li> <li>• Desarrollo de los apartados del índice.</li> <li>• Conclusión</li> </ul> <p>-La estructura del tema es coherente y ordenada.</p> <p>-Realiza una introducción clara en la que presenta lo que va a exponer.</p> <p>-Justifica la relevancia del tema.</p> <p>-El tema desarrollado contiene los elementos del temario oficial.</p> <p>-Relaciona el tema con el marco legal.</p> <p>-Contextualiza el tema en la realidad educativa.</p> <p>-Utiliza referencias a investigaciones, estudios, bibliografía y/o webgrafía pertinentes y actualizadas.</p>
<p><b>Expresión escrita y presentación</b> <b>10%</b></p>	<p>-Presta atención a la presentación (márgenes adecuados, sin tachones, páginas numeradas, etc.).</p> <p>-Escribe con letra clara, legible y utiliza correctamente las normas ortográficas.</p> <p>-Utiliza un vocabulario técnico amplio y adecuado al tema tratado.</p> <p>-Muestra seguridad y fluidez en la expresión escrita.</p> <p>-Transmite la información y despierta interés.</p> <p>-Muestra a través de su lenguaje que tiene interiorizados valores inclusivos.</p>



APARTADO	ÍTEMS PARTE A
<p><b>Conocimiento científico e innovación</b> <b>70%</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Demuestra conocer el tema, profundiza en los contenidos.</li> <li>-Secuencia de manera lógica, coherente y ordenada los contenidos.</li> <li>-Ajusta los contenidos al tema y desarrolla y argumenta todos los apartados.</li> <li>-No se observan errores de contenido o de concepto.</li> <li>-Utiliza la terminología de forma adecuada, con rigor académico.</li> <li>-Ofrece ejemplos, esquemas, gráficos, que ayudan a clarificar los contenidos que expone.</li> <li>-Muestra evidencias que avalan los contenidos expuestos, y ofrece evidencias bibliográficas, investigaciones, autores/as, etc. que dan rigor al desarrollo del tema.</li> <li>-Relaciona el tema con elementos que refieren a la inclusión educativa.</li> <li>-Expone el tema de manera original.</li> <li>-Elabora una conclusión o reflexión personal innovadora, en consonancia con el planteamiento del tema.</li> <li>-Fundamenta y relaciona el tema con la legislación vigente.</li> </ul>

5. CRITERIOS DE EVALUACIÓN PARTE B:

**60% DE LA CALIFICACIÓN TOTAL**

**PARTE B.1 UNIDAD DIDÁCTICA: 50% PARTE B**

APARTADO	ÍTEMS PARTE B.1
<p><b>Aspecto Formal</b> <b>5%</b></p>	<p>Cumple con las directrices establecidas a la Orden 72/2022, de 26 de diciembre, (DOGV 9500, 29.12.2022).</p> <p>Toma como referencia la normativa vigente y aporta bibliografía y/o webgrafía.</p>
<p><b>Estructura de la Unidad Didáctica</b> <b>5%</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-La estructura de la unidad didáctica es coherente y se presenta de manera clara y ordenada.</li> <li>-Realiza una introducción o justificación de la unidad didáctica clara, que avanza su contenido.</li> <li>-Relaciona de manera coherente los diferentes apartados que integran la unidad didáctica.</li> <li>-Elabora un cierre adecuado y coherente con el planteamiento de la unidad didáctica.</li> <li>-Incluye referencias a investigaciones, estudios, bibliografía y/o webgrafía pertinentes y actualizadas.</li> </ul>
<p><b>Aspectos Metodológicos</b> <b>40%</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Presenta una unidad didáctica válida y viable.</li> <li>-Plantea objetivos y contenidos que promueven el desarrollo de competencias en el alumnado.</li> <li>-Se adapta al nivel y etapa elegidos y se contextualiza en una realidad educativa concreta.</li> <li>-La unidad didáctica favorece la inclusión, de forma que todo el alumnado puede estar presente, participar y a tomar en un marco común.</li> <li>-Señala las medidas de respuesta educativa para la inclusión de todo el alumnado. Incluye aspectos relacionados con la accesibilidad al currículum.</li> <li>-Promueve el desarrollo de las competencias y la aplicabilidad de los aprendizajes a situaciones relacionadas con la vida.</li> <li>-Muestra con claridad propuestas didácticas, opciones metodológicas y estrategias, y las fundamenta.</li> <li>-Hace referencia a la evaluación competencial enfatizando en los</li> </ul>

	<p>procesos de aprendizaje y no solo en el resultado final.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Incluye actividades que conectan los contenidos con las experiencias y saberes del alumnado.</li> <li>-Ofrece variedad de recursos, ejemplos, esquemas, gráficos, modelos, imágenes, etc. que ayudan a aprender y a aclarar los contenidos expuestos.</li> <li>-Utiliza recursos tecnológicos integrados en el desarrollo de la unidad didáctica.</li> <li>-Muestra evidencias que avalan los contenidos expuestos en la unidad didáctica o propuesta equivalente, y ofrece referencias bibliográficas, webgrafía, investigaciones, autores, etc. pertinentes y actualizadas que dan rigor al desarrollo del tema.</li> <li>-Expone la unidad didáctica de manera original, ofreciendo elementos de innovación educativa en su desarrollo.</li> <li>-No se observan errores de contenido o de concepto.</li> </ul>
<p><b>Evaluación</b>  <b>40%</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Define criterios de evaluación adecuados que incluyen todo el alumnado.</li> <li>-Evalúa competencias clave.</li> <li>-Propone diferentes instrumentos de evaluación y diseña actividades de evaluación orientadas al desarrollo de competencias.</li> <li>-Contempla estrategias que ayudan el alumnado a autoevaluarse, a reflexionar sobre qué, cómo y para qué aprende.</li> <li>-Incluye una autoevaluación de la práctica docente.</li> </ul>
<p><b>Expresión y exposición oral</b>  <b>10%</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Expone de manera clara y correcta. Comunica con fluidez y, aunque haga pausas, mantiene un ritmo adecuado.</li> <li>-Muestra seguridad y coherencia en la exposición.</li> <li>-Capta la atención con un discurso muy organizado, ameno, utiliza ejemplos, analogías u otros recursos que aclaran la exposición de los contenidos.</li> <li>-Emplea correctamente el lenguaje técnico, y hace un uso adecuado.</li> <li>-Transmite la información despertando interés, muestra implicación y convicción en la defensa de la programación.</li> <li>-Mantiene un lenguaje corporal que favorece la comunicación, mira al tribunal y muestra competencias comunicativas.</li> <li>-Utiliza una entonación, volumen, ritmo, énfasis que refuerzan los contenidos y ayudan a mantener la atención.</li> <li>-Utiliza material auxiliar y recursos didácticos (pizarra, ilustraciones, diagramas, esquemas, multimedia, TIC) para apoyar y complementar los contenidos.</li> </ul>

El material utilizado en la exposición debe ser “auxiliar”, sin que se pueda considerar la base o parte fundamental de la misma.

Entre éste pueden encontrarse recursos didácticos electrónicos propios, aportados por el candidato/a, si bien se ha de tener en cuenta que el tiempo destinado a su puesta en funcionamiento, así como los posibles problemas de conexión o funcionamiento miento no serán en ningún caso atribuibles al tiempo total destinado al ejercicio ni estas cuestiones serán a subsanar por parte del órgano de selección.

## PARTE B.2.

### EJERCICIO PRÁCTICO 50% PARTE B.2

Se ajustará a las especificaciones, pautas y criterios que se establecen en el Anexo II de la Orden 72/2022 de 26 de diciembre (DOGV 29-12-2022).

Consiste en la realización de 2 pruebas teórico-prácticas, B.2.1. y B.2.2., que permitirán comprobar que se posee una formación científica, y un dominio de las habilidades técnicas propias de la especialidad de cocina y pastelería. **Se dispondrá de un máximo de 3 horas para la realización de las 2 pruebas.**

La parte B.2.1 será el 30% de la calificación total de la parte “B.2” y la parte B.2.2. el 70% de la nota total de la parte B.2.

Al finalizar la parte práctica de las pruebas, cada aspirante debe dejar su puesto limpio y en condiciones de uso. Se prevén 15 minutos de limpieza, fuera de cronómetro.

Las elaboraciones serán fotografiadas durante el proceso de realización y en la presentación final para facilitar la evaluación.

<b>APARTADOS</b>	<b>ÍTEMS PARTES B.2.1. Y B.2.2.</b>
<p><b>Estructura y presentación</b> <b>10%</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-La organización del contenido práctico está ordenada y la presentación es clara.</li> <li>-Se adecua a lo que se pregunta o a las indicaciones dadas.</li> <li>-Escribe con corrección ortográfica, sintáctica y semántica.</li> <li>-Uso adecuado del vocabulario técnico profesional.</li> <li>-Gestiona adecuadamente el espacio y el tiempo.</li> </ul>
<p><b>Contenido</b> <b>70%</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Correcta ejecución del proceso siguiendo las normas de seguridad e higiene adecuadas en el puesto y en la persona aspirante.</li> <li>-Seguridad e higiene en el proceso de manipulación y transformación de los alimentos, aplicando la legislación vigente en todo momento.</li> <li>-Respeto y aplicación de la legislación respecto a los APPCC y riesgos laborales.</li> <li>-Nivel de aprovechamiento de las materias primas.</li> <li>-Selección y utilización diestra de útiles y herramientas.</li> <li>-Ejecución de las distintas técnicas: nivel de destreza demostrado por el/la opositor/a.</li> <li>-Idoneidad y dificultad de las técnicas aplicadas.</li> <li>-Resultado obtenido: presentación y originalidad de los productos terminados.</li> <li>Progresión adecuada en el desarrollo de las pruebas.</li> </ul>
<p><b>Justificación didáctica</b> <b>20%</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Sitúa el contenido práctico en el marco del currículo.</li> <li>-Es capaz de relacionar el contenido concreto del supuesto con otros contenidos.</li> <li>-Se refiere al alumnado, a sus características, conocimientos previos o cualquier otra consideración que resulte pertinente en el desarrollo del supuesto.</li> <li>-Se observa atención a la inclusión de todo el alumnado.</li> <li>-Utiliza recursos adecuados.</li> <li>-En caso de que el supuesto lo requiera, ofrece referencias a la evaluación, a los criterios y/o instrumentos de valoración de los procesos y de los resultados.</li> <li>.Muestra conocimientos y disposición a la innovación.</li> </ul>

### **UNIFORMIDAD OBLIGATORIA Y HERRAMIENTAS**

La persona opositora traerá para la realización de las diferentes pruebas de contenido práctico realizadas en el taller:

- Dos paños
- El uniforme completo de cocina como marca las normas deontológicas de la profesión (gorro, pico, chaquetilla, delantal, pantalones y calzado homologado).
- Herramientas básicas de uso personal: puntilla, cebollero, cuchillo de sierra, deshuesador, abrelatas, pelador, tijeras, varillas, boquillas, mangas, espátula, lengua, termómetro, cornalina, espátula metálica (“rasqueta”), cucharas.

No se permitirá la realización de la prueba a las personas que asistan sin la uniformidad completa y sin las herramientas de uso personal.

### **MATERIAL OPCIONAL**

La persona candidata podrá llevar a las pruebas de cocina y/o pastelería el utillaje /herramienta que estime oportuno.

Se recomienda pequeña maquinaria de uso personal como báscula electrónica, turmix, batidora, etc.

No estará permitido el uso de robots de cocina tipo Thermomix o similar.

## 6. CALIFICACIÓN

**Fase de oposición:** media ponderada de cada una de las partes, valoradas de 0 a 10.

- Parte A: 40%
- Parte B: 60%: parte B.1 y parte B.2: 50% para cada parte.

Se considerará superada con calificaciones igual o superior a 5 puntos.

**Fase de concurso:** según el baremo, con calificación igual o superior a 5 puntos.

Santa Pola, 12 de junio de 2023.

Firmado: secretario/secretaria

**SANTIAGO |  
CALVO | RUIZ**

Firmado digitalmente por  
SANTIAGO | CALVO | RUIZ  
Fecha: 2023.06.12  
15:23:41 +02'00'

Visto bueno: presidente/presidenta

**BARBARA  
MARIA |  
AGUILAR |  
HERNANDEZ**

Firmado  
digitalmente por  
BARBARA MARIA |  
AGUILAR |  
HERNANDEZ  
Fecha: 2023.06.12  
16:40:03 +02'00'