PROCEDIMIENTOS SELECTIVOS PARA INGRESO Y ACCESOS A LOS CUERPOS DE PROFESORES DE ENSEÑANZA SECUNDARIA Y PROFESORES ESPECIALISTAS EN SECTORES SINGULARES DE FORMACIÓN PROFESIONAL

Criterios para la Evaluación y Calificación de las pruebas selectivas

2025

CUERPO DE PROFESORES ESPECIALISTAS EN SECTORES SINGULARES DE FORMACIÓN PROFESIONAL

ESPECIALIDAD: 0598-001 COCINA Y PASTELERÍA

CONSIDERACIONES GENERALES

- La sede de celebración de los procesos selectivos tendrá lugar en:

"IES Escuela Superior de Hostelería y Turismo, situada en Paseo de la Puerta del Ángel, 5, Madrid 28011."

- El inicio de la primera prueba se realizará el:

Sábado 21 de junio de 2025. A las 8.00 A.M.

ADJUNTAMOS PLANO /UBICACIÓN DE LA SEDE:

- Obligatoriedad por parte de los aspirantes de asistencia a los distintos actos y llamamientos, así como documentos requeridos para acreditar identidad: *DNI, carnet de conducir, pasaporte, NIE.*

- Aspirantes TRIBUNAL nº1: Entrada por puerta ubicada en C/ Del Ferial (frente "AMER") – Pabellón Málaga
- Aspirantes TRIBUNAL nº2: Entrada puerta de carruajes, IES Paseo Avenida Puerta del Ángel, 5, acceso lateral derecho - puerta parking – y seguir las indicaciones de cartelería.
- Aspirantes TRIBUNAL nº3: Entrada Puerta principal IES, Paseo Avenida Puerta del Ángel nº5.Acceso directo Hall.

DESARROLLO DE LAS PRUEBAS.

PRIMERA PRUEBA- PARTE B. (Desarrollo escrito de un tema).

INDICADORES DE EVALUACIÓN. PRIMERA PRUEBA.PARTE B. (DESARROLLO DE UN TEMA).	PORCENTAJE
- **ESTRUCTURA DEL TEMA**	**1 PUNTO**
- Índice (adecuado al título del tema y bien estructurado y secuenciado)	**0.2**
- Introducción (justificación e importancia del tema)	**0.2**
- Desarrollo de todos los apartados recogidos en el título e índice	**0.2**
- Conclusión (síntesis, donde se relacionan todos los apartados del tema)	**0.2**
- Referencias bibliográficas, autores, páginas web… (cita fuentes diversas, actualizadas y fidedignas) en aquellas especialidades en las que procede	**0.2**
- **EXPRESIÓN Y PRESENTACIÓN**	**1 PUNTO**
- Fluidez en redacción, adecuada expresión escrita: ortografía y gramática	**0.3**
- Limpieza y claridad	**0.3**
- Elaboración personal y originalidad	**0.4**
- **CONTENIDOS ESPECÍFICOS DEL TEMA**	**8 PUNTOS**
- Nivel de profundización y actualización de los contenidos	**2.5**
- Valoración o juicio crítico y fundamentado de los contenidos	**1**
- Ilustración de los contenidos con ejemplos, esquemas, gráficos…	**1**
- Secuencia lógica y ordenada.	**2.5**
- Uso correcto y actualizado del lenguaje técnico.	**1**

La calificación de este ejercicio será de 0 a 10 puntos.

- Está prohibido el uso de dispositivos electrónicos, grabación de audio e imágenes durante el desarrollo de las pruebas hasta la finalización del proceso selectivo.
- Los criterios de corrección ortográficos que se aplicarán en todas las pruebas escritas según lo establecido en el *Anexo VIII de la convocatoria*, *Resolución de 20 de febrero de 2025, de la Dirección General de Recursos Humanos,* por la que se convocan procedimientos selectivos para ingreso y acceso a los Cuerpos de Profesores de Enseñanza Secundaria y Profesores Especialistas en Sectores Singulares de Formación Profesional.

Criterios de corrección: ortografía, sintaxis y registro.	**Penalización**
- La escritura incorrecta de una palabra.	0,25 puntos
- Si la única incorrección se debe a una tilde.	0,15 puntos
- La escritura de dos palabras como una sola.	0,15 puntos
- La división de una palabra en dos dentro de un renglón.	0,15 puntos
- La separación incorrecta de dos vocales de una palabra al cambiar de renglón.	0,15 puntos
- La utilización de abreviaturas para expresar palabras, nexos, pronombres, terminaciones de adverbios, del tipo "tb" por *también*, "pq" en vez de *porque* o *porqué*, "q" en lugar de *que* o *qué*, adverbios que terminan en mente y se utiliza la "barra inclinada" (/).	0,10 puntos

- Las faltas cometidas en palabras que se repiten se contabilizarán una sola vez.
- Estos criterios de corrección serán aplicados en todos los ejercicios escritos que realice el aspirante.

- La llegada de los/as aspirantes tendrá lugar a partir de las *8:00 horas del día 21 de junio de 2025 en el IES Escuela Superior de Hostelería Y Turismo de Madrid.*
- Aspirantes TRIBUNAL nº1: Entrada por puerta ubicada en C/ Del Ferial (frente “AMER”) – Pabellón Málaga
- Aspirantes TRIBUNAL. nº2: Entrada puerta de carruajes, IES Paseo Avenida Puerta del Ángel, 5, acceso lateral derecho - puerta parking – y seguir las indicaciones de cartelería.
- Aspirantes TRIBUNAL nº3: Entrada Puerta principal IES, Paseo Avenida Puerta del Ángel nº5. Acceso directo al Hall.
- Tras un primer llamamiento (aproximadamente 08:10), se efectuará un segundo llamamiento únicamente para aquellos opositores y opositoras que no hayan

comparecido al primero.

- Los aspirantes podrán acceder a sus aulas en el orden de llegada para evitar aglomeraciones, pudiéndose sentar donde consideren, siempre y cuando respeten las mesas señalizadas para aquellos/as candidatos/as con alguna adaptación o discapacidad.
- *Hora de inicio de la prueba: 9:00 a.m.*
- La duración de la prueba será de dos horas a partir de los cuatro temas obtenidos por sorteo.
- La *documentación* que deberá aportar el opositor durante el desarrollo de la prueba será el *DNI, pasaporte, carnet de conducir o NIE.*
- Los opositores no tendrán a su alcance bolsos, carpetas u otros accesorios, así como material electrónico como móvil, tablets, relojes inteligentes, anillos, auriculares, etc.
- El opositor/a deberá llevar el pelo recogido y el pabellón auditivo al aire.
- Utilizarán bolígrafo *azul o negro.*
- El tiempo mínimo de permanencia en el aula hasta poder abandonarla es de 30 minutos.
- Si en algún momento fueran sorprendidos con algún instrumento electrónico o similar, el aspirante deberá abandonar en ese momento el examen, y se calificará con 0,0000 el ejercicio.

PRIMERA PRUEBA- PARTE A. (Prueba práctica)

- La llegada de los/as aspirantes tendrá lugar a partir de las *8:00 horas del día 28 de junio de 2025 en el IES Escuela Superior de Hostelería Y Turismo de Madrid*.
- -Aspirantes TRIBUNAL nº1: Entrada por puerta ubicada en C/ Del Ferial (frente “AMER”) – Pabellón Málaga
- -Aspirantes TRIBUNAL nº2: Entrada puerta de carruajes, IES Paseo Avenida Puerta del Ángel, 5, acceso lateral derecho - puerta parking – y seguir las indicaciones de cartelería.
- -Aspirantes TRIBUNAL nº3: Entrada Puerta principal IES, Paseo Avenida Puerta del Ángel nº5.Acceso directo Hall.
- Tras un primer llamamiento (aproximadamente 08:10), se efectuará un segundo llamamiento únicamente para aquellos opositores y opositoras que no hayan comparecido al primero.
- Se trasladará a los opositores a los vestuarios/aulas para que puedan cambiarse dejando sus pertenencias en la zona habilitada quedando guardadas bajo llave hasta la finalización de la prueba práctica.
- Los aspirantes permanecerán en un aula asignada hasta el inicio de la prueba práctica.
- *Hora de inicio de la prueba: 09:00 a.m.*
- Los aspirantes deberán introducir sus teléfonos y dispositivos electrónicos (móviles, relojes inteligentes, anillos, cascos, etc.) dentro de una bolsa facilitada por el tribunal donde marcaran con su DNI y será depositada en una caja custodiada por el tribunal correspondiente y que será devuelto al opositor tras la

finalización del proceso.

- La duración de la prueba práctica será de máximo 50 minutos.
- La documentación que deberá aportar el opositor durante el desarrollo de la prueba será el DNI, pasaporte, carnet de conducir o NIE.
- Utilizarán bolígrafo azul o negro.
- El opositor/a no podrá abandonar el aula taller hasta la finalización de la prueba.
- Si en algún momento fueran sorprendidos con algún instrumento electrónico o similar, el aspirante deberá abandonar en ese momento el examen, y se calificará con 0,0000 el ejercicio.
- El opositor traerá para la realización de las diferentes pruebas de contenido práctico el siguiente material:

  A) Uniforme completo de cocina:

  - Calzado cerrado reglamentario o zueco.
  - Pantalón de cocina.
  - Chaquetilla de cocina.
  - Gorro de cocina.
  - Delantal.
  - Paño/paños.
  - Bolígrafo azul o negro.

  B) Herramienta de mano:

  - Pliego film transparente.
  - Cuchillo cebollero.
  - Puntilla.
  - Pelador.
  - Deshuesador.
  - Pinzas de desespinar pescado.
  - Espátula lisa.
  - Espátula ballena.
  - Mangas pasteleras.
  - Juego de boquillas lisas y rizadas de diferente numeración.
  - Juego cortapastas.
  - Rodillo.
  - Báscula de sobremesa.
  - Acanalador.
  - Varilla.
  - Sartén pequeña.
  - Soplete.
  - Termómetro o sonda

NOTA: Además de esta herramienta y utillaje básicos obligatorios, el opositor podrá aportar el utillaje /herramienta que estime oportuno.

C) Material técnico a utilizar en la prueba (equipamiento).

- Equipamiento propio para el desarrollo de la prueba en aula/taller.
- Botiquín de primeros auxilios.

Instrucciones para el ejercicio nº 1. (Primera prueba. Parte A. Prueba práctica)

- El opositor/a deberá desarrollar por escrito correctamente las realizaciones de las distintas pruebas requeridas.
- El porcentaje de nota de la parte escrita será del 5% de la nota.

Instrucciones para el ejercicio nº 2. (Primera prueba. Parte A. Prueba práctica)

- El opositor/a deberá desarrollar correctamente las diferentes elaboraciones requeridas.
- Realización completa de un plato, a partir de una determinada materia prima básica, presentando al tribunal por escrito, los procesos de trabajo que se van a llevar a cabo desde el punto de vista técnico y didáctico.
- Realización de un proceso análogo para una elaboración pastelero-repostería o de panadería.
- Propuesta de menús para casos específicos.
- Realización de operaciones de servicio en diversas modalidades.
- El porcentaje de nota de la parte práctica será del 95% de la nota.

PENALIZACIONES **PRIMERA PRUEBA. PARTE A.** **(Prueba práctica).**	**Penalizaciones**
- Hablar con otros opositores durante el desarrollo de las pruebas.	**5 puntos**
- Intercambio de material/herramienta/utillaje con otros/as opositores/as	**2 puntos**
- Intercambio o sustracción de elaboraciones, productos, materia prima o cualquier tipo de alteración durante el desarrollo y/o presentación.	**10 puntos**
- Comparecencia a las pruebas prácticas sin la uniformidad requerida con carácter obligatorio	**10 puntos**
- El uso de bolígrafo distinto a negro o azul.	**10 puntos**
- Realizar anotaciones, firma o marca distintiva que le identifique	**10 puntos**
- El uso de bolígrafo con tinta borrable	**10 puntos**
Si se detectara el uso de cualquiera de estos dispositivos el opositor será *excluido del procedimiento* siendo calificado como no presentado.	

INDICADORES DE EVALUACIÓN **PRIMERA PRUEBA. PARTE A.** **(Prueba práctica).**	**PORCENTAJE**
- El opositor/a deberá desarrollar por escrito correctamente las realizaciones de las distintas pruebas requeridas.	**0.5 PUNTOS**
- Desarrolla las operaciones de preelaboración necesarias e idóneas para el desarrollo de la prueba de forma correcta y profesional.	**3 PUNTOS**
- Aplica la normativa de seguridad e higiene y riesgos laborales durante todo el proceso de desarrollo de la prueba.	**1 PUNTO**
- Desarrolla correctamente las destrezas y habilidades específicas para la obtención de los resultados exigidos en la prueba.	**1.5 PUNTOS**
- Aplica y desarrolla correctamente las técnicas culinarias necesarias e idóneas en cada una de las realizaciones requeridas.	**3 PUNTOS**

- Presenta las elaboraciones requeridas cuidando su presentación y estética culinaria.	**1 PUNTO**

SEGUNDA PRUEBA.PARTE A. (Presentación de una programación didáctica).

Los aspirantes que hayan superado la Primera Prueba deberán hacer entrega de la programación didáctica en la fecha y hora que indique cada tribunal.

PENALIZACIONES SEGUNDA PRUEBA.PARTE A. (Presentación de una programación didáctica).	**Penalización**
- Programación didáctica con un número inferior a 12 unidades didácticas. Si se comprueba que no es de elaboración propia la programación se considerará inválida.	10 puntos
- En caso de que la programación no se presente conforme a los requisitos de forma establecidos: DIN-A4, por una sola cara en letra Arial de 12 puntos sin comprimir a doble espacio (excepto en tablas), márgenes a 2,54cm… (todo lo dictado según convocatoria)	5 puntos
- En caso de sobrepasar los 80 folios se anularán, sin valorar las páginas que sobrepasen este número.	2 puntos

INDICADORES DE EVALUACIÓN. SEGUNDA PRUEBA.PARTE A. (Presentación de una programación didáctica).	Porcentaje
- Presenta adecuadamente el documento en forma con índice claro y sujeto a normativa vigente.	**0.5 PUNTOS**
- Presenta una introducción coherente y establece las características del contexto del centro en función de la normativa vigente.	**0.5 PUNTOS**
- Relaciona la programación con los objetivos generales de la etapa/titulo y con las competencias	**0.5 PUNTOS**
- Distribución temporal de los bloques de contenidos en unidades didácticas y resultados de aprendizaje acorde a las propuesta de los objetivos	**2 PUNTOS**
- Relacionar los objetivos con los contenidos y estándares de aprendizaje y con los criterios y procedimientos de evaluación y calificación. Así mismo, se valorará la evaluación de la práctica docente.	**2.5 PUNTOS**
- Determina la metodología que se va a poner en práctica, los recursos y materiales en coherencia con los demás apartados de la programación didáctica.	**1 PUNTOS**
- Exponer el empleo de las tecnologías de la información y comunicación, en coherencia con los demás apartados de la programación didáctica	**1 PUNTOS**
- Explica el tratamiento de la diversidad, en coherencia con los demás apartados de la programación didáctica.	**2 PUNTOS**

La calificación de este ejercicio será de 0 a 10 puntos.

SEGUNDA PRUEBA.PARTE B. (Preparación y exposición oral de una unidad didáctica/unidad de trabajo/ situaciones de aprendizaje ante el tribunal).

- El/a aspirante dispondrá de un tiempo máximo de una hora para la preparación de la unidad didáctica, pudiendo utilizar el material auxiliar que considere oportuno, sin posibilidad de comunicación del aspirante, por lo que el material que vaya a utilizar no podrá ser susceptible de dicha comunicación (ordenadores portátiles, teléfonos móviles, etcétera).
- Para esta prueba el/la opositor/a podrá utilizar un guión que no exceda de un folio por una cara, en forma de esquema que le sirva para ordenar su exposición y que deberá ser entregado al tribunal al término de esta. Así mismo podrán hacer uso de las nuevas tecnologías para mostrar ejemplos, recursos materiales, actividades, y material auxiliar que consideren oportuno sin contenido curricular.
- La exposición se realizará en sesión pública en las condiciones que determine el tribunal.
- Para su exposición oral ante el tribunal el/la opositor/a dispone de 60 minutos.

- El aspirante iniciará su exposición con la defensa de la programación didáctica presentada, que no podrá exceder de veinte minutos.
- El aspirante realizará la exposición de la unidad didáctica/unidad de trabajo/ proyecto o reto, que no excederá de treinta minutos.
- El debate con el Tribunal no podrá exceder de 10 minutos.

En la parte B de la segunda prueba de los accesos 1 y 2 (ingreso y reserva para personas con discapacidad acreditada), los aspirantes podrán emplear el uso de nuevas tecnologías (ordenador, tablets...), tanto en la preparación como en la exposición, que deberán ser aportadas por ellos mismos. Durante la preparación de la prueba no podrán disponer de conexión a internet ni de dispositivos de comunicación con el exterior: teléfonos móviles, smartwatch… los cuales deberán ser apagados y entregados al secretario del tribunal, antes del inicio de la preparación, quien los custodiará mientras dure la prueba.
Si se detectara que el aspirante durante la preparación ha utilizado internet o ha tenido comunicación quedará excluido del proceso selectivo, siendo calificado con 0, sin perjuicio de las responsabilidades que puedan derivarse de dicha actuación.
En la exposición los aspirantes podrán mostrar ejemplos, recursos materiales, las actividades que realizarán y material auxiliar que considere oportuno sin contenido curricular, es decir, que no contenga, registre o haga referencia a las competencias, objetivos, contenidos, metodología, criterios de evaluación o estándares de aprendizaje, conforme a lo dispuesto en la base 11.5.2 de la convocatoria.

CALIFICACIÓN:

La calificación de este ejercicio será de 0 a 10 puntos.
La calificación ponderada de esta parte se calculará multiplicando la calificación obtenida en la Parte B por 0,7.

INDICADORES DE EVALUACIÓN SEGUNDA PRUEBA.PARTE B. (Preparación y exposición oral de una unidad didáctica/unidad de trabajo ante el tribunal).	**Porcentaje**
- Ubicar y contextualizar la unidad con respeto a la programación general.	**0.5 PUNTOS**
- Relaciona la unidad didáctica con los objetivos generales de la etapa/título y con las competencias.	**1 PUNTOS**
- Presenta coherentemente los contenidos	**1 PUNTOS**
- Relaciona de manera coherente objetivos con los contenidos y los criterios de evaluación, los estándares de aprendizaje evaluables, los instrumentos de evaluación y los criterios de calificación de la unidad didáctica.	**3 PUNTOS**
- Presentar las actividades, así como las diferentes sesiones que componen la unidad didáctica.	**2 PUNTOS**
- Exponer la utilización de las TIC en la unidad didáctica	**1 PUNTOS**
- Exponer de manera coherente el tratamiento de la diversidad	**1.5 PUNTOS**

La calificación de este ejercicio será de 0 a 10 puntos.