



**CRITERIOS DE VALORACIÓN ESPECÍFICOS PARA EL TURNO DE INGRESO**  
**LIBRE Y RESERVA DE DISCAPACIDAD**  
**591-201. COCINA Y PASTELERÍA**

El desarrollo del procedimiento selectivo se regirá en todo momento por lo previsto en la Orden de 25 de enero de 2021, por la que se establecen las bases reguladoras y la convocatoria de dicho procedimiento.

Para valorar los indicadores incluidos en las dimensiones de las distintas pruebas de la fase de oposición, todos los miembros del tribunal calificarán los indicadores de manera individual usando, como indicadores de logro, una escala del 0 a 10, siendo 10 la calificación máxima y 0 la mínima.

Todos los indicadores tienen una ponderación en tanto por ciento (artículo 38 de la Orden de 12 de febrero de 2019) y éstas aparecen reflejadas en los cuadros de los apartados siguientes.

Con vistas a la acreditación de la competencia en comunicación lingüística por parte de los aspirantes, se tendrá en cuenta el correcto uso ortográfico, léxico y gramatical de la lengua en la que estén redactados los ejercicios (acentuación -en su caso-, signos de puntuación, vocabulario, morfología, sintaxis y estructura discursiva, repeticiones, tautologías y anacolutos).

Los miembros de los tribunales valorarán de forma negativa los siguientes errores:

- Faltas de ortografía, incluido el uso incorrecto de las tildes y el uso de abreviaturas indebidas.
- Incorrecciones sintácticas y discursivas que dificulten la comprensión del escrito (signos de puntuación usados de forma arbitraria o ausencia de los mismos; errores de concordancia; uso inadecuado de formas y tiempos verbales; uso incorrecto de preposiciones; uso inadecuado de marcadores discursivos).

En la calificación total de cada una de las partes de la primera prueba, así como en la segunda se restará la siguiente puntuación en función de los errores advertidos. Por cada falta se restarán 0,5 puntos, excepto por las faltas referidas a abreviaturas indebidas. En este caso, por cada falta se restarán 0,25 puntos:

- Un error ortográfico (tipo b/v, g/j, ll/y) será considerado una falta.
- Tres tildes sin colocar o mal puestas tendrán el valor de una falta.
- Tres abreviaturas indebidas serán consideradas una falta.
- Tres usos arbitrarios de signos de puntuación o su ausencia se considerarán una falta.
- Tres usos inadecuados de formas y tiempos verbales tendrán el valor de una falta.



- Tres errores de concordancia serán considerados una falta.
- Tres usos incorrectos de preposiciones se considerarán una falta.
- Tres usos inadecuados de marcadores discursivos tendrán el valor de una falta.
- Tres repeticiones, tautologías o anacolutos serán considerados una falta.

Las faltas cometidas en palabras que se repiten se contabilizarán una sola vez.  
El máximo total deducible por estos errores será de 3 puntos en cada ejercicio.

**PRIMERA PRUEBA. PRUEBA TEÓRICA DESARROLLO DEL TEMA. PARTE B DE LA PRIMERA PRUEBA.**

Consistirá en el desarrollo por escrito de un tema elegido por el aspirante entre cinco extraídos al azar por el tribunal nº1, en presencia de un aspirante y el presidente del tribunal 2 de la especialidad. El tiempo máximo para el desarrollo de esta parte será de 2 horas, una vez se escriban en la pizarra el número de los temas.

En la mesa se tendrá el cuadernillo y dos bolígrafos de tinta azul como máximo, no se podrán utilizar bolígrafos de tinta borrable. Se podrán tener también caramelos, agua y pañuelos, no permitiéndose amuletos, fotos o cualquier otro tipo de objetos. En caso de equivocaciones, no se podrá utilizar tìpex. Lo que no quiera que se califique lo deberá poner entre paréntesis y hacer una línea de tachado encima.

Los objetos personales: bolsos, carpetas, estuches, etc., se colocarán en el suelo.

La corrección de la parte B de la primera prueba se ajustará a los siguientes criterios de valoración:

<b>PARTE B: DESARROLLO DE UN TEMA 50% (PRIMERA PRUEBA)</b>		
<b>Dimensiones para la valoración</b>	<b>Indicadores a tener en cuenta para cada dimensión</b>	<b>Puntuación dimensión</b>
Conocimiento científico profundo y actualizado del tema	Demuestra un conocimiento profundo del tema.	4
	Expone los contenidos más relevantes y tiene capacidad de síntesis.	
	Es riguroso y los conceptos utilizados se ajustan al tema desarrollado.	
	Los contenidos están actualizados.	
Estructura del tema, desarrollo completo y originalidad en el planteamiento	Desarrolla todas las partes del tema.	5
	Emplea una estructura que facilita la comprensión del tema expuesto.	
	Refleja un buen conocimiento de la normativa aplicable al tema desarrollado.	



	Utiliza una bibliografía y/o webgrafía adecuada y la comenta	
	Utiliza introducción y conclusión, siendo equilibrado el tratamiento de todas las partes del tema.	
	Es original e innovador en su planteamiento.	
Presentación, orden y redacción del tema	La redacción es ordenada, clara, correcta y sin faltas ortográficas.	1
<b>PUNTUACIÓN MÁXIMA PARTE B: DESARROLLO DE UN TEMA</b>		<b>10 puntos</b>

**PRIMERA PRUEBA. PRUEBA CONTENIDO PRÁCTICO DEL TEMA. PARTE A DE LA PRIMERA PRUEBA.**

Dicho ejercicio consistirá en la ejecución de un supuesto práctico de carácter docente en un tiempo máximo de 2:00 horas, divididas de la siguiente forma:

- 1 hora para la preparación del supuesto (encerrona).
- 1 hora para exposición en el taller del referido supuesto práctico.
- 5 minutos de preguntas por el tribunal, si se considera necesario.

Una vez el aspirante conozca el contenido de la prueba, deberá realizar un esquema del supuesto, siguiendo las pautas marcadas en el mismo y teniendo en cuenta los criterios de calificación expuestos. Dicho documento se entregará al tribunal al finalizar el ejercicio.

El aspirante, para la realización de la prueba práctica, **deberá presentarse correctamente uniformado (según legislación vigente): chaquetilla y pantalón de cocina, calzado profesional, mandil y gorro de cocina. No dejando entrar a la realización de esta prueba a ningún aspirante que no cumpla con dicha uniformidad.**

Se penalizará a aquellos aspirantes que entren en los talleres con cualquier elemento que pueda causar contaminaciones físicas, químicas o microbiológicas a los alimentos. Así mismo el aspirante podrá llevar a la prueba el material que se detalla a continuación: Cuchillo cebollero, puntilla, pelador, deshuesador, abrelatas, mechero, termómetro, tijeras, espátulas, cucharillas dosificadoras, mangas desechables, boquillas, brocha, regla, peso.

En el caso de que no cuente con dicho material podrá usar el que haya disponible en el centro, en su turno correspondiente.

La corrección de la parte A de la primera prueba se ajustará a los siguientes criterios de valoración:

**PARTE A: PRUEBA PRÁCTICA 50% PRIMERA PRUEBA**



<b>Dimensiones para la valoración</b>	<b>Indicadores a tener en cuenta para cada dimensión</b>	<b>Puntuación dimensión</b>
Rigor en el desarrollo del ejercicio de carácter práctico	Enclava el tema en el nivel curricular adecuado	1
	Adecua la exposición al nivel educativo y características del alumnado	
Conocimiento científico de la especialidad	Prepara o explica correctamente las materias primas necesarias según el supuesto	2,5
	Selecciona de forma adecuada la maquinaria y utensilios necesarios para la elaboración a tratar	
	Explica los puntos críticos de las elaboraciones pedidas	
	Utiliza adecuadamente el vocabulario técnico profesional	
	Respeto y aplica la legislación vigente respecto a los APPCC y riesgos laborales.	
Dominio de habilidades técnicas de la especialidad	Utiliza o explica las técnicas adecuadas para el correcto desarrollo de las elaboraciones pedidas	2
	Secuencia la práctica de manera significativa	
Resolución, en su caso, de ejercicios prácticos	Describe o elabora las aplicaciones más comunes de la práctica a desarrollar	2
	Presenta limpieza, progresión adecuada y orden en el desarrollo de la prueba	
	Aplica o describe las necesidades de conservación y regeneración de los productos elaborados	
Resultados obtenidos	Alcanza los resultados del tema a exponer	2,5
	Se adapta al tiempo establecido sin sobrepasarlo	
	Presenta originalidad en los planteamientos didácticos	
<b>PUNTUACIÓN MÁXIMA PARTE A: PRUEBA PRÁCTICA</b>		<b>10 puntos</b>

### **SEGUNDA PRUEBA: PRUEBA DE APTITUD PEDAGÓGICA**

Esta prueba consta de 3 partes: defensa de la programación didáctica, exposición oral de una unidad didáctica y debate con el tribunal.

Los tiempos de realización de esta prueba serán:

- Preparación de la unidad didáctica: 1 hora.



## Región de Murcia

Consejería de Educación y Cultura

Dirección General de Planificación Educativa y Recursos Humanos

- Defensa oral de la programación: 30 minutos
- Exposición de la unidad didáctica: 45 minutos
- Debate ante el tribunal: 15 minutos.

La valoración de cada una de tres partes de esta segunda prueba es la siguiente: defensa de la programación didáctica, 30 %; exposición oral de una unidad de trabajo, 50%; y debate, 20%.

Los tribunales calificarán globalmente esta segunda prueba de cero a diez puntos, debiendo alcanzar el aspirante, para su superación, una puntuación igual o superior a cinco puntos.

El aspirante podrá contar con el uso de una pizarra para la defensa de la programación y para la exposición de la unidad de trabajo. Así mismo el aspirante podrá utilizar el material que considere oportuno en formato papel (máximo A3), que deberá retirar al finalizar la prueba.

### DEFENSA DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

**Aquellas programaciones didácticas que no se ajusten a los aspectos formales, generales y específicos, establecidos en el anexo III de la Orden de 12 de febrero de 2019, serán calificadas con 0 puntos.**

Durante la exposición de la programación el aspirante solo podrá hacer uso de su programación didáctica.

La corrección de la programación didáctica de la segunda prueba se ajustará a los siguientes criterios de valoración:

DEFENSA DE UNA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA 3 puntos (30%)		
Dimensiones para la valoración	Indicadores a tener en cuenta para cada dimensión	Puntuación dimensión



Presentación, originalidad e innovación aportada y aspectos formales ajustados a la Orden de convocatoria	Está correctamente estructurada y la presentación es clara, ordenada y limpia.	0,5
	Contiene, al menos, todos los apartados referidos en la Orden. Realiza pertinentes referencias bibliográficas y normativas.	
Justificación y contextualización de la programación	Contextualiza el centro, ciclo y módulo. Características más significativas del Proyecto Educativo o Proyecto Funcional.	0,5
	Justifica y expone la normativa de los currículos vigentes en la CARM y demás normativa de aplicación.	
Adecuación de los elementos que integran el currículo y la evaluación establecidos en la normativa vigente en la Región de Murcia	Se relacionan los objetivos, competencias y resultados de aprendizaje del módulo con los del ciclo formativo.	2
	Los contenidos están planteados y relacionados con los objetivos, indicados en el currículo, estableciéndose una secuenciación y temporalización adecuada.	
	La metodología es coherente y se corresponde con los objetivos y contenidos programados	
	Se determinan los criterios de evaluación, calificación y de recuperación	
	Se determinan las medidas a tener en cuenta para el alumnado con necesidades específicas de apoyo educativo	

### **EXPOSICIÓN DE UNA UNIDAD DIDÁCTICA**

La unidad didáctica deberá exponerse en su totalidad y se ajustará al tiempo disponible, 45 minutos. Cuando el aspirante no haya finalizado su exposición y resten quince minutos del tiempo disponible, la exposición será interrumpida por el tribunal, procediéndose al debate.

Durante la exposición de la unidad de trabajo el aspirante podrá utilizar un guion que no excederá de un folio por una cara y que se entregará al tribunal al término de la exposición.

La corrección de la exposición de la unidad didáctica se ajustará a los siguientes criterios de valoración:



<b>EXPOSICIÓN DE UNA UNIDAD DIDÁCTICA 5 puntos (50%)</b>		
<b>Dimensiones para la valoración</b>	<b>Indicadores a tener en cuenta para cada dimensión</b>	<b>Puntuación dimensión</b>
Contextualización	Contextualiza adecuadamente la unidad de trabajo a la realidad del centro, ciclo y grupo de alumnos.	0,5
Objetivos	Los objetivos están bien formulados, seleccionados y relacionados con los del ciclo, siendo coherentes con el resto de los elementos de la unidad de trabajo establecidos en el módulo	0,5
	Los objetivos planteados en la unidad son observables y por tanto evaluables, a través de los criterios de evaluación establecidos.	
Competencias	Los distintos elementos de la unidad de trabajo están orientados a la adquisición de las competencias básicas.	0,5
Contenidos	Se han seleccionado y secuenciado adecuadamente los contenidos de modo equilibrado y son acordes con los objetivos y resultados de aprendizaje.	1
Metodología y actividades de enseñanza-aprendizaje	Las actividades de enseñanza-aprendizaje de la unidad de trabajo permiten abordar todos los contenidos seleccionados en dicha unidad y son coherentes con los objetivos de aprendizaje previstos.	1
	Existe una distribución gradual y equilibrada de actividades de detección de conocimientos previos, de motivación, de desarrollo, de refuerzo y de ampliación y de evaluación para atender la diversidad de necesidades e intereses del alumno, contemplando la organización de espacios, tiempos y recursos materiales.	
	Se recogen actividades eficaces en la prevención de los riesgos laborales	
Criterios y procedimiento de evaluación	Los instrumentos de evaluación previstos permiten obtener información suficiente para valorar adecuadamente todos los resultados de aprendizaje establecidos.	1
	Se establecen procedimientos e instrumentos adecuados para evaluar tanto la práctica docente como el proceso de aprendizaje del alumnado.	



	Se prevén mecanismos adecuados para dar información continua al alumnado, profesorado, padres/madres y/o tutores legales.	
Exposición	Las propuestas expuestas son realizables, realistas y se adecuan al nivel que se plantea. Demuestra un buen conocimiento de la realidad escolar, y de los elementos que la configuran.	0,5
	Desenvoltura, expresión verbal, comunicación. Se ajusta al tiempo preestablecido. Hace una adecuada exposición.	

**DEBATE CON EL TRIBUNAL**

Finalizada la exposición de la unidad de trabajo, se procederá al debate con el tribunal, que no podrá exceder de quince minutos.

El debate consistirá en responder a las preguntas formuladas por el tribunal sobre aspectos de la programación o unidad de trabajo expuestas.

La corrección en el debate con el tribunal se ajustará a los siguientes criterios de valoración:

<b>DEBATE CON EL TRIBUNAL 2 puntos (20%)</b>		
<b>Dimensiones para la valoración</b>	<b>Indicadores a tener en cuenta para cada dimensión</b>	<b>Puntuación dimensión</b>
Concreción y corrección en las contestaciones dadas	Contesta de forma concreta a lo que se pregunta.	1
	Evita divagar y responde con fluidez usando la terminología adecuada.	
Aportación de argumentos y datos actualizados y/o ampliados respecto de la exposición oral.	Los argumentos expuestos son realistas y coherentes con respecto al programa de actuación.	1
	Aporta argumentos actualizados y/o ampliados respecto a su exposición oral.	



**Región de Murcia**

Consejería de Educación y Cultura

Dirección General de Planificación Educativa y  
Recursos Humanos