



PROCESO SELECTIVO 2010

CRITERIOS DE VALORACIÓN

Cuerpo: **PROFESORES DE ENSEÑANZA SECUNDARIA**
Especialidad: **PROCESOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN DE NUEVAS ESPECIALIDADES

Porcentaje de la nota	CRITERIOS/ INDICADORES DE VALORACIÓN
60%	<ul style="list-style-type: none">▪ Demuestra un conocimiento profundo del tema, con contenidos actualizados, determinando el tema central, los distintos bloques en los que se puede estructurar la exposición y los subtemas que contenga cada uno de los bloques.▪ Realiza numerosas y pertinentes citas bibliográficas, que se corresponden con la bibliografía anunciada.▪ Expone los contenidos más relevantes, tiene capacidad de síntesis.▪ Es riguroso y los conceptos utilizados se ajustan al tema desarrollado
35%	<ul style="list-style-type: none">▪ Desarrolla todas las partes del tema.▪ La estructuración empleada facilita la comprensión del tema expuesto, evitando que la exposición se convierta en un conjunto de apartados inconexos.▪ Utiliza introducción y conclusión, siendo equilibrado el tratamiento de todas las partes del tema, estableciendo un hilo conductor que refleje la trabazón interna de las ideas expuestas.▪ El planteamiento seguido es original e innovador, destacando en su análisis los aspectos significativos que supongan novedad, revelación y aportación personal.
5%	<ul style="list-style-type: none">▪ La exposición, es ordenada, clara, y correcta.▪ Utiliza terminología precisa y rica en sus expresiones

PRUEBA: EXPOSICIÓN ORAL DE UN TEMA

VALORACIÓN DE LA PRUEBA: APTO/ NO APTO.

PRUEBA DE CARÁCTER PRÁCTICO.

El ejercicio práctico consistirá en la resolución de varios supuestos prácticos referidos a las realizaciones y dominios profesionales de la unidades de competencia asociadas a los módulos profesionales donde tenga atribución docente la especialidad "PROCESOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA", solo



para los ciclos formativos que se imparten actualmente en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

TIEMPO TOTAL REQUERIDO PARA LA REALIZACIÓN : 2 horas

MATERIAL QUE DEBE APORTAR EL ASPIRANTE PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA PRÁCTICA:

- Bolígrafo azul o negro y calculadora científica no programable.
No se podrá utilizar corrector tipo tipex.

DIMENSIONES	CRITERIOS/ INDICADORES DE VALORACIÓN
20 %	Identifica y caracteriza correctamente equipos tecnológicos, instrumental e instalaciones usados en la industria alimentaria, utilizando la terminología adecuada
80%	Resuelve adecuadamente, obteniendo el resultado correcto, problemas de supuestos prácticos en la industria alimentaria

VALORACIÓN DE LA PRUEBA: APTO/ NO APTO