



PROCESO SELECTIVO 2010

CRITERIOS DE VALORACIÓN

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

TURNO DE ACCESO: INGRESO LIBRE Y RESERVA DISCAPACITADOS

PARTE A DE LA PRUEBA: DESARROLLO DE UN TEMA POR ESCRITO

VALORACIÓN DE LA PARTE: 40% DE LA PRUEBA

Dada la importancia que la expresión escrita tiene para un profesor por ser una competencia básica en el desempeño de su labor docente, se valorará, especialmente, el cuidado uso ortográfico y discursivo de la lengua, atendiendo preferentemente a los siguientes aspectos lingüístico – textuales: ortografía (acentuación, signos de puntuación), léxico, estructura discursiva adecuada a la tipología textual elegida para la realización del escrito, ausencia de errores gramaticales, limpieza y caligrafía. De acuerdo con lo anteriormente expuesto, cada **falta restará 0,25 puntos de la nota del ejercicio escrito** según los siguientes criterios:

1. **Ortografía:** las faltas de ortografía detraerán puntos de la nota.
 - a. **Un error ortográfico** se considerará **una falta**
 - b. **Cinco tildes** sin colocar o mal colocadas tendrán el valor de **una falta**.
 - c. El uso arbitrario y/o la ausencia de signos de puntuación se consideran todos ellos **una falta**.
2. **Errores gramaticales:** Tres errores se considerarán **una falta**.
 - a. Uso inadecuado de formas y tiempos verbales en estructuras sintagmáticas y oracionales.
 - b. Uso incorrecto de las preposiciones.
 - c. Utilización de concordancias inválidas que provoquen agramaticalidad, reiteraciones en estructuras sintagmáticas, repeticiones léxicas, tautologías e incongruencias.
 - d. Uso excesivo de pleonasmos, polisíndeton. Uso inadecuado de marcadores discursivos y de otros elementos de coherencia y cohesión.



Porcentaje de la nota	CRITERIOS/ INDICADORES DE VALORACIÓN
Conocimientos 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
Estructura 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.
Presentación 5%	<ul style="list-style-type: none">▪ La exposición, es ordenada, clara, y coherente.▪ Utiliza terminología precisa y rica en sus expresiones

PARTE B : DE APTITUD PEDAGÓGICA

VALORACIÓN DE LA PARTE: 60 % DE LA PRUEBA

B1. PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA

VALORACIÓN DE LA PARTE: 10 %

Porcentaje de la nota	CRITERIOS/ INDICADORES DE VALORACIÓN
10%	PRESENTACIÓN DE LA PROGRAMACION DIDÁCTICA. <ul style="list-style-type: none">▪ Se ajusta a las indicaciones expuestas en la Orden▪ Contiene, al menos, todos los apartados referidos en la Orden. Está correctamente estructurada, con presencia de índice y las unidades referidas.▪ Claridad, orden, limpieza▪ Originalidad e individualidad.▪ Se expresan citas bibliográficas.
20%	CAPACIDADES TERMINALES/RESULTADOS DE APRENDIZAJE <ul style="list-style-type: none">▪ Se expresa la aportación del módulo a las capacidades terminales.▪ Se relacionan las capacidades del módulo con los del ciclo.▪ Justifica la selección de capacidades. Y estas capacidades planteadas son evaluables▪ Se relacionan con los criterios de evaluación, empleando en su redacción verbos concretos y no abstractos.



Porcentaje de la nota	CRITERIOS/ INDICADORES DE VALORACIÓN
20%	CONTENIDOS <ul style="list-style-type: none">Están presentes todos los contenidos del curso .Establece los contenidos imprescindibles y los complementarios, y los desarrolla en la programación.Justifica la selección realizada, siendo ésta realista y coherenteEstablece una secuenciación y temporalización justificada de los contenidosLos contenidos se ajustan a los currículos vigentes en esta Comunidad Autónoma
20%	METODOLOGÍA <ul style="list-style-type: none">La metodología se ajusta a lo establecido en los currículos vigentes para la etapa.Las actividades se plantean coherentes con los objetivos, y con una dificultad gradualExisten actividades de conocimientos previos, así como actividades diferentes para atender la diversidad de necesidades, intereses y motivaciones del alumnadoJustifica los agrupamientos de los alumnos, la organización del tiempoHace propuestas creativas y originales, introduciendo las tecnologías de la información y comunicación como recurso metodológico. Y se plantean actividades extraescolares y complementarias apropiadas y coherentes
20%	EVALUACIÓN <ul style="list-style-type: none">Están determinados los criterios generales de evaluación –graduados y secuenciados- y los de calificación, con una ponderación adecuada, así como criterios generales de recuperación.Se prevén mecanismos para dar información continua al alumnado así como medidas de evaluación de la práctica docenteLos criterios e instrumentos de calificación se ajustan a la programación y a la edad del alumnado y son coherentes con el resto de las actuaciones de la Programación .Plantea diferentes instrumentos para atender al diversidad del alumnado, así como los mecanismos para hacer efectivos los cambios derivados de la evaluación
10%	DEBATE

B.2 ELABORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE UNA UNIDAD DE TRABAJO

VALORACIÓN DE LA PARTE: 30%

DIMENSIONES	CRITERIOS/ INDICADORES DE VALORACIÓN
10 %	CONTEXTUALIZACIÓN <ul style="list-style-type: none">Contextualiza adecuadamente la unidad de trabajo a la realidad del centro, ciclo y módulo
30%	CAPACIDADES TERMINALES <ul style="list-style-type: none">Relaciona correctamente las capacidades terminales desarrolladas en la unidad de trabajo con las capacidades terminales establecidas para el móduloLas capacidades terminales planteadas en la unidad de trabajo son observables y por tanto evaluables, a través de los criterios de evaluación establecidos en la unidad de trabajo.Establece claramente la contribución a la adquisición de las capacidades terminales que debe alcanzar el alumnado al finalizar la unidad de trabajo



DIMENSIONES	CRITERIOS/ INDICADORES DE VALORACIÓN
20%	CONTENIDOS <ul style="list-style-type: none">• Se han seleccionado y secuenciado adecuadamente los diferentes tipos de contenidos de modo equilibrado y son acordes con las capacidades terminales planteadas
10%	ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE <ul style="list-style-type: none">• Las actividades de enseñanza-aprendizaje de la unidad de trabajo permiten abordar todos los contenidos seleccionados en la unidad y son coherentes con las capacidades terminales previstas• Existe una distribución gradual y equilibrada de actividades de detección de conocimientos previos, de motivación, de desarrollo, de refuerzo y ampliación y de evaluación, para atender la diversidad de necesidades e intereses del alumnado.• Se prevén mecanismos adecuados para dar información continua del proceso al alumnado, profesorado y, en su caso, padres/madres
30%	PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN <ul style="list-style-type: none">• Los instrumentos de evaluación previstos permiten obtener información suficiente para valorar adecuadamente todas las capacidades terminales establecidas• Los instrumentos de evaluación previstos permiten obtener información suficiente para valorar adecuadamente todas las capacidades terminales establecidas• Se establecen procedimientos e instrumentos adecuados para evaluar la propia unidad de trabajo y la práctica docente• Se establecen procedimientos e instrumentos adecuados para evaluar la propia unidad de trabajo y la práctica docente



B.3 EJERCICIO DE CARÁCTER PRÁCTICO.

VALORACIÓN DE LA PARTE: 20%

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