



ANEXO I. DESCRIPCIÓN DEL PUESTO Y PROCESO SELECTIVO

Puesto: Profesor/a Instructor/a Jefe/a de Partida

Ref: MC_002_20-1

N.º de puestos: 1

Funciones del puesto.

Ejercer la función formadora de teoría y práctica y su evaluación en materias propias de la especialidad profesional de Cocina en el desarrollo de la programación formativa de la Escuela.

Organizar la operativa de funcionamiento del Aula de prácticas de cocina, bajo la supervisión del jefe de cocina.

Contribuir con el jefe de cocina en aquellas otras funciones que se estimen oportunas en relación a la formación del alumnado y al funcionamiento del aula de prácticas de cocina.

Participar en el diseño de la programación anual de los contenidos formativos, en la organización de actividades y eventos extraordinarios realizados dentro y fuera de la Escuela (Concursos de cocina, visitas profesionales, etc.) y participar en los mismos, bajo la dirección del jefe/a de cocina, jefe/a de estudios y/o la dirección de la Escuela.

FASE I: PRESELECCIÓN

REQUERIMIENTOS FASE I		
A) COMPETENCIA DOCENTE	+	B) EXPERIENCIA PROFESIONAL + TITULACIÓN
Art. 13 DEL RD 34/2008 modificado por el RD 189/2013		La requerida para impartir el Programa Formativo

A) Acreditación de la competencia docente.

La acreditación de la competencia docente se realizará según los términos exigidos por Real Decreto 34/2008 (modificado por el Real Decreto 189/2013), por el que se regulan los certificados de profesionalidad. La Resolución de 28 de mayo de 2015 de la Dirección General de Formación Profesional para el empleo, por la que se regula la acreditación de la competencia docente de las personas formadoras de formación profesional para el empleo en el ámbito de la comunidad Autónoma de Andalucía.

El Real Decreto 189/2013, de 15 de marzo, modifica el apartado 1 y añade un nuevo apartado 4 al artículo 13, con la



siguiente redacción:

«1. Para poder impartir la formación correspondiente a cada uno de los módulos formativos de los certificados de profesionalidad, los formadores deberán reunir los requisitos específicos que se incluyan en el mismo. Estos requisitos deben garantizar el dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con la unidad de competencia a la que está asociado el módulo, y se verificarán mediante la correspondiente acreditación y/o experiencia profesional en el campo de las competencias relacionadas con el módulo formativo.

En cualquier caso, para impartir los módulos formativos de los certificados de profesionalidad, será requisito que el formador acredite poseer competencia docente.

Para acreditar la competencia docente requerida, el formador o persona experta deberá estar en posesión del certificado de profesionalidad de formador ocupacional o del certificado de profesionalidad de docencia de la formación profesional para el empleo.

Del requisito establecido en el párrafo anterior estarán exentos:

a) Quienes estén en posesión de las titulaciones universitarias oficiales de licenciado en Pedagogía, Psicopedagogía o de Maestro en cualquiera de sus especialidades, de un título universitario de graduado en el ámbito de la Psicología o de la Pedagogía, o de un título universitario oficial de posgrado en los citados ámbitos.

b) Quienes posean una titulación universitaria oficial distinta de las indicadas en el apartado anterior y además se encuentren en posesión del Certificado de Aptitud Pedagógica o de los títulos profesionales de Especialización Didáctica y el Certificado de Cualificación Pedagógica. Asimismo estarán exentos quienes acrediten la posesión del Máster Universitario habilitante para el ejercicio de las Profesiones reguladas de Profesor de Educación Secundaria Obligatoria y Bachillerato, Formación Profesional y Escuelas Oficiales de Idiomas y quienes acrediten la superación de un curso de formación equivalente a la formación pedagógica y didáctica exigida para aquellas personas que, estando en posesión de una titulación declarada equivalente a efectos de docencia, no pueden realizar los estudios de máster, establecida en la disposición adicional primera del Real Decreto 1834/2008, de 8 de noviembre, por el que se definen las condiciones de formación para el ejercicio de la docencia en la educación secundaria obligatoria, el bachillerato, la formación profesional y las enseñanzas de régimen especial y se establecen las especialidades de los cuerpos docentes de enseñanza secundaria.

c) Quienes acrediten una experiencia docente contrastada de al menos 600 horas en los últimos diez años en formación profesional para el empleo o del sistema educativo».

La Resolución de 28 de mayo de 2015, de la Dirección General de Formación Profesional para el Empleo, por la que se regula la acreditación de la competencia docente de las personas formadoras de formación profesional para el empleo en el ámbito de la comunidad Autónoma de Andalucía establece como equivalentes al certificado de profesionalidad de formador ocupacional o del certificado de profesionalidad de docencia de la formación profesional para el empleo, siempre que se hayan obtenido hasta el 31 de diciembre de 2013, las siguientes especialidades formativas:

- SSCF01AIECP Formador 380 horas
- SSCF01ANT Formador de Formadores 400 horas
- SSCF03ACA Docencia 900 horas

FIRMADO POR	MIGUEL ANGEL TERRERO PRADA	26/11/2020	PÁGINA 2/8
VERIFICACIÓN	Pk2jmZCS68MFQVG7BUXVWB979PYP6	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	



Así, las personas que pretendan impartir acciones formativas correspondientes a la Formación Profesional para el Empleo en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Andalucía y recibieron alguna de estas formaciones, podrán ejercer la formación, ya que serán equivalentes al actual Certificado de Profesionalidad de Docencia de la Formación Profesional para el Empleo y el anterior de Formador Ocupacional.

B) Acreditación de la experiencia profesional y titulación. Prescripciones del personal formador.

El itinerario formativo de Cocina programado en la Escuela de Hostelería de Málaga contempla Certificados de profesionalidad de la familia profesional de Hostelería y Turismo, de nivel 2 y 3 de cualificación del área de restauración.

Los requisitos del puesto deberán ser al menos los estipulados en:

- La competencia docente en los términos exigidos por el Real Decreto 34/2008, de 18 de enero, modificado por el Real Decreto 189/2013, de 15 de marzo por el que se regulan los certificados de profesionalidad.
- Las prescripciones de los formadores/as establecidas en los Reales Decretos que regulan los Certificados de Profesionalidad del área de restauración impartidos en la Escuela, para los siguientes MF:

HOTRO408 COCINA

- MF0259_2: Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento.
- MF0260_2: Praelaboración y conservación de alimentos.
- MF0261_2: Técnicas culinarias.
- MF0262_2: Productos culinarios.
- MP0017: Módulo de prácticas profesionales no laborales de Cocina.

(HOTRO408) COCINA (RD 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto)			
CRITERIOS DE ACCESO	PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES		
	Acreditación requerida	Experiencia profesional requerida como: • Cocinero.	
		Con acreditación	Sin acreditación
MF0259_2: Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento.	• Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo. • Certificado de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y Turismo.	1 año	3 años
MF0260_2: Praelaboración y conservación de alimentos.	• Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo. • Certificados de profesionalidad de	1 año	3 años

FIRMADO POR	MIGUEL ANGEL TERRERO PRADA	26/11/2020	PÁGINA 3/8
VERIFICACIÓN	Pk2jmZCS68MFQVG7BUXVWB979PYP6	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	



(HOTR0408) COCINA (RD 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto)			
CRITERIOS DE ACCESO	PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES		
	Acreditación requerida	Experiencia profesional requerida como: ☐ Cocinero.	
		Con acreditación	Sin acreditación
	nivel 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y Turismo		
MF0261_2: Técnicas culinarias.	☐ Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. ☐ Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. ☐ Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo. ☐ Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y Turismo	1 año	3 años
MF0262_2: Productos culinarios	☐ Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. ☐ Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. ☐ Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo. ☐ Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y Turismo.	1 año	3 años

HOTR0110 DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINA

- MF1058_3: Tratamiento de géneros culinarios.
- MF1059_3: Elaboración culinaria.
- MF1060_3: Cocina creativa y de autor.
- MF1062_3: Cata de alimentos en hostelería.
- MF1063_3: Ofertas gastronómicas.
- MF1064_3: Aprovisionamiento en restauración.
- MF1065_3: Organización de procesos de cocina.
- MF1066_3: Administración en cocina.
- MP0288: Módulo de prácticas profesionales no laborales de Dirección y producción en cocina.

FIRMADO POR	MIGUEL ANGEL TERRERO PRADA	26/11/2020	PÁGINA 4/8
VERIFICACIÓN	Pk2jmZCS68MFQVG7BUXVWB979PYP6	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	



(HOTR0110) DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINA (RD 1526/2011, de 31 de octubre)			
CRITERIOS DE ACCESO	PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES		
	Acreditación requerida	Experiencia profesional requerida como :	
		Con acreditación	Sin acreditación
MF1058_3: Tratamiento de géneros culinarios.	▫ Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. ▫ Diplomado, ingeniero técnico o arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. ▫ Técnico superior en dirección de cocina. ▫ Técnico superior en dirección de servicios de restauración ▫ Técnico superior en Industria Alimentaria. ▫ Certificados de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional Hostelería y turismo en el Área de Restauración	1 año	4 años
MF1059_3: Elaboración culinaria.	▫ Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. ▫ Diplomado, ingeniero técnico o arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes ▫ Técnico superior en dirección de servicios de restauración ▫ Certificados de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional Hostelería y turismo en el Área de Restauración.	1 año	4 años
MF1060_3: Cocina creativa y de autor.	▫ Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. ▫ Diplomado, ingeniero técnico o arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes ▫ Técnico superior en dirección de servicios de restauración ▫ Certificados de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional Hostelería y turismo en el Área de Restauración.	1 año	4 años
MF1062_3: Cata de alimentos en hostelería.	▫ Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. ▫ Diplomado, ingeniero técnico o arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. ▫ Técnico superior en dirección de servicios de restauración ▫ Técnico superior en Industria Alimentaria. ▫ Certificados de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional Hostelería y turismo en el Área de Restauración.	1 año	4 años
MF1063_3: Ofertas gastronómicas.	▫ Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. ▫ Diplomado, ingeniero técnico o arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes ▫ Técnico superior en dirección de servicios de restauración ▫ Certificados de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional Hostelería y Turismo en el Área de Restauración.	1 año	4 años
MF1064_3: Aprovisionamiento en restauración.	▫ Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes ▫ Diplomado, ingeniero técnico o arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes ▫ Técnico superior en dirección de cocina. ▫ Técnico superior en dirección de servicios de restauración.	1 año	4 años
MF1065_3: Organización de	▫ Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. ▫ Diplomado, ingeniero técnico o arquitecto técnico o el título	1 año	4 años



(HOTR0110) DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINA (RD 1526/2011, de 31 de octubre)			
CRITERIOS DE ACCESO	PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES		
	Acreditación requerida	Experiencia profesional requerida como :	
		Con acreditación	Sin acreditación
procesos de cocina.	de grado correspondiente u otros títulos equivalentes ☐ Técnico superior en dirección de servicios de restauración ☐ Técnico superior en Industria Alimentaria. ☐ Certificados de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional Hostelería y Turismo en el Área de Restauración.		
MF1066_3: Administración en cocina.	MF1066_3 ☐ Licenciado, ingeniero, arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. ☐ Diplomado, ingeniero técnico o arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes ☐ Técnico superior en dirección de servicios de restauración ☐ Técnico superior en Industria Alimentaria. ☐ Certificados de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional Hostelería y turismo en el Área de Restauración.	1 año	4 años

Esta fase I finaliza con la publicación de la Resolución del listado definitivo de personas admitidas y excluidas en el BOJA, en el portal de la Junta de Andalucía, y en la página web del SAE.

FASE II: SELECCIÓN. Valoración de Méritos

No se baremarán como méritos los requisitos requeridos en la Fase I de Preselección. El máximo de puntuación que se puede obtener en la valoración de méritos será de 40 puntos.

B) Méritos a valorar.	Máximo 40 puntos
1. Experiencia profesional en ocupaciones relacionadas con el Certificado/s Profesional/Programa/s Formativo a impartir. Se valorará como mérito la experiencia profesional a partir de la requerida en la fase I de preselección.	Máximo 12 puntos
Se valorará con 0,10 puntos por cada mes completo o fracción superior a 15 días.	
2. Experiencia docente. En caso de no tener titulación para la acreditación docente se requieren 600 horas de experiencia docente (en los últimos diez años) en la FPO y/o Sistema educativo como requisito para superar la Fase I de preselección, por lo que en estos casos no se baremarán dichas horas como méritos a valorar de la Fase II.	Máximo 14 puntos
2.1. Experiencia docente que se haya adquirido en especialidades de la misma familia y área	Máximo 14 puntos



B) Méritos a valorar.	Máximo 40 puntos
profesional que el Programa Formativo a impartir, a razón de 0,25 por cada 120 horas o por cada mes (20 días laborales) de formación impartida.	
2.2 Experiencia docente que se haya adquirido en especialidades de la misma familia y distinta área profesional que el Programa Formativo a impartir, a razón de 0,15 por cada 120 horas o por cada mes (20 días laborales) de formación impartida.	Máximo 6 puntos
2.3. Experiencia docente que se haya adquirido en especialidades de distinta familia y distinta área profesional que el Programa Formativo a impartir, a razón de 0,05 por cada 120 horas o por cada mes (20 días laborales) de formación impartida.	Máximo 2 puntos
2.4. Experiencia docente que se haya adquirido en acciones impartidas, distintas a las anteriores y con contenidos específicos y relacionados con los ámbitos de la orientación profesional, empleabilidad, emprendimiento y/o con la seguridad y salud en el trabajo, a razón de 0,15 por cada 120 horas o por cada mes (20 días laborales) de formación impartida.	Máximo 2 puntos
3. Nivel de formación. Se valorarán sólo aquellos títulos que no sean los requeridos en el Convocatoria y siempre que estén reconocidas por el Ministerio y Consejería competentes en la materia como títulos académicos de carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.	Máximo 6 puntos
<ul style="list-style-type: none"> • Certificado de Profesionalidad nivel 2, Ciclo de Formación Profesional de Grado Medio o equivalente: 0,5 puntos • Certificado de Profesionalidad nivel 3, Ciclo de Formación Profesional de Grado Superior o equivalente: 1 punto • Título de diplomado/a universitario/a, ingeniería técnica, arquitectura técnica o equivalente: 1,5 puntos • Título de licenciado/a o título universitario de grado o equivalente: 2 puntos • Título de máster oficial: 3 puntos • Título de doctor/a: 4 puntos 	Máximo 6 puntos
4. Asistencia a cursos de perfeccionamiento	Máximo 8 puntos
4.1. Relacionados con la familia y área profesional de la especialidad ofertada, organizados, impartidos u homologados por la AGE, las Administraciones de las CCAA, Entidades que integran la Administración Local, sus Organismos y Entidades de Derecho Público, Universidades y Colegios Profesionales y Organizaciones Sindicales en el marco de la formación continua. 0,25 puntos por cada 50 horas lectivas.	Máximo 5 puntos
4.2 Relacionados con la familia y área profesional de la especialidad ofertada, organizados o impartidos por cualquier otra entidad. 0,25 puntos por cada 50 horas lectivas.	
4.3. Relacionados con la adquisición y desarrollo de competencias docentes organizados, impartidos u homologados por AGE, las Administraciones de las CCAA, Entidades que integran la Administración Local, sus Organismos y Entidades de Derecho Público, Universidades y Colegios Profesionales y Organizaciones Sindicales en el marco de la formación continua. 0,25 puntos por cada 50 horas lectivas	Máximo 3 puntos

FIRMADO POR	MIGUEL ANGEL TERRERO PRADA	26/11/2020	PÁGINA 7/8
VERIFICACIÓN	Pk2jmZZCS68MFQVG7BUXVWB979PYP6	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	



B) Méritos a valorar.	Máximo 40 puntos
4.4. Relacionados con la adquisición y desarrollo de competencias docentes organizados o impartidos por cualquier otra entidad. 0,25 puntos por cada 50 horas lectivas.	
4.5. Relacionados con la adquisición y desarrollo de competencias docentes modalidad teleformación, tecnología educativa y competencias digitales, formador on line..., organizados, impartidos u homologados por AGE, las Administraciones de las CCAA, Entidades que integran la Administración Local, sus Organismos y Entidades de Derecho Público, Universidades y Colegios Profesionales y Organizaciones Sindicales en el marco de la formación continua. 0,25 puntos por cada 50 horas lectivas. (0,15 puntos por cada 30 horas lectivas).	
4.6. Relacionados con la adquisición y desarrollo de competencias docentes modalidad teleformación, tecnología educativa y competencias digitales, formador on line..., organizados o impartidos por cualquier otra entidad. 0,25 puntos por cada 50 horas lectivas. (0,15 puntos por cada 30 horas lectivas).	
4.7. Relacionados con la adquisición y desarrollo de competencias transversales organizados, impartidos u homologados por la AGE, las Administraciones de las CCAA, Entidades que integran la Administración Local, sus Organismos y Entidades de Derecho Público, Universidades y Colegios Profesionales y Organizaciones Sindicales en el marco de la formación continua. 0,25 puntos por cada 50 horas lectivas.	Máximo 2 puntos
4.8. Relacionados con la adquisición y desarrollo de competencias transversales organizados o impartidos por cualquier otra entidad. 0,25 puntos por cada 50 horas lectivas.	

Esta fase finalizará con la publicación de la Resolución por la que se resuelve la convocatoria pública para la cobertura de un puesto de trabajo, en el BOJA, en el portal de la Junta de Andalucía, y en la página web del SAE.

A igualdad en la puntuación obtenida de dos o más personas candidatas, resultará seleccionada aquella cuyo apellido corresponda a lo establecido en la Resolución de 03 de febrero de 2020, de la Dirección General de Recursos Humanos y Función Pública, por la que se hace público el resultado del sorteo que determina el orden de actuación de los aspirantes en las pruebas selectivas que se celebren durante el año 2020. Este año corresponde a la persona aspirante cuyo primer apellido comience por la letra «M». En el supuesto de que no exista ningún aspirante cuyo primer apellido comience por la letra «M», el orden de selección se iniciará por aquellos cuyo primer apellido comience por la letra «N», y así sucesivamente.

FIRMADO POR	MIGUEL ANGEL TERRERO PRADA	26/11/2020	PÁGINA 8/8
VERIFICACIÓN	Pk2jmZZCS68MFQVG7BUXVWB979PYP6	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma	