



INDICACIONES PARA LA PREPARACIÓN Y DESARROLLO DE LA PRUEBA PRÁCTICA DEL PROCESO SELECTIVO PARA LA COBERTURA DE UN PUESTO DE TRABAJO DE PROFESOR/A 2º JEFE/A DE PARTIDA EN LA ESCUELA DE FORMACIÓN HACIENDA LA LAGUNA (BOJA n.º 34 de 18 de febrero de 2022).

Ref: LA_003_21-1/82/2021

INDICACIONES GENERALES

Las personas candidatas que hayan superado la fase de preselección realizarán una prueba práctica, de carácter eliminatorio, que tendrá por objeto la comprobación de la aptitud pedagógica, el dominio de las técnicas necesarias para el ejercicio docente y el conocimiento de la materia a impartir de las personas aspirantes.

Las personas aspirantes deberán desarrollar e impartir una sesión formativa de 30 minutos sobre un contenido determinado de un certificado de profesionalidad/programa formativo de su área profesional utilizando recursos y materiales didácticos adaptados a la situación de aprendizaje.

La persona aspirante deberá entregar a la comisión de selección, el día que sea citado para el desarrollo de la prueba práctica, un guion didáctico de la sesión a impartir. Dicho guión debe ocupar un máximo de dos folios temporalizando cada uno de los epígrafes que contenga el mismo. La persona candidata el día de la prueba practica dispondrá previamente al desarrollo de la misma de 30 minutos para adaptar el guión didáctico a una situación de trabajo simulada que será entregada en ese momento, y en la que se indicará el perfil del alumnado de dicha simulación.

El guión didáctico debe contener los siguientes apartados:

- Ubicación del certificado de profesionalidad (objetivo general y ocupaciones y puesto de trabajo relacionados).
- Identificación de la unidad de competencia.
- Ubicación en el modulo y unidad formativa si fuese necesario.
- Ubicación de los contenidos sobre los que se va a impartir en la prueba.
- Planificación temporal de los contenidos a impartir.
- Estrategias metodológicas y técnicas didácticas para impartir los contenidos, justificando su elección.
- Selección del sistema de evaluación del contenido a impartir argumentando su elección.

La puntuación de la prueba práctica será de 0 a 60 puntos, teniendo las personas candidatas que alcanzar una puntuación mínima de 30 puntos para pasar a la valoración de méritos.

INDICACIONES ESPECÍFICAS

1. CAPACIDADES Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD HOTRO110 Dirección y producción en cocina.

MÓDULO FORMATIVO 3:MF1060_3 : COCINA CREATIVA Y DE AUTOR.

UC1060_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de platos de cocina creativa y de autor.

C1: Analizar elaboraciones culinarias de cocina creativa y de autor describiendo sus procesos de ejecución.



CE1.1 A partir de la transmisión oral o escrita de determinadas recetas o fichas técnicas de cocina creativa:

- Interpretar la terminología que contienen, identificando las técnicas de elaboración que se deben aplicar.
- Deducir necesidades de géneros, útiles y equipos para hacer frente a las fases de ejecución de las correspondientes elaboraciones.
- Analizar y explicar los procesos de ejecución, describiendo sus fases, operaciones fundamentales, puntos críticos, necesidades de tiempo, temperaturas, géneros y orden de trabajo que precisan.
- Representar, mediante gráficos o dibujos adecuados, la presentación de los resultados esperados.

CE1.2 A partir de la transmisión oral o escrita de determinadas recetas o fichas técnicas de cocina de autor elaboración:

- Interpretar la terminología que contienen, identificando las técnicas de elaboración que se deben aplicar.
- Deducir necesidades de géneros, útiles y equipos para hacer frente a las fases de ejecución de las correspondientes elaboraciones.
- Analizar y explicar los procesos de ejecución, describiendo sus fases, operaciones fundamentales, puntos críticos, necesidades de tiempo, temperaturas, géneros y orden de trabajo que precisan.
- Representar, mediante gráficos o dibujos adecuados, la presentación de los resultados esperados.

CONTENIDO A IMPARTIR

1. Elaboraciones más significativas de la cocina creativa y de autor.

- Géneros y productos:
 - Nuevos productos alimenticios del mercado.
 - Gelificantes.
 - Emulsionantes.
 - Liofilizados.
 - Deshidratados.
 - Flores y germinados.
 - Espesantes.
 - Esferificantes.

2. RECURSOS DIDÁCTICOS Y MATERIALES:

Los recursos didácticos y materiales disponibles para el desarrollo e impartición de la prueba serán los siguientes:

- Equipo informático con conexión a internet.
- Paquete ofimático libreoffice.
- Pizarra digital.

En caso de que la persona candidata necesite materiales específicos o recursos didácticos diferentes a los facilitados deberá notificarlo a través del siguiente correo electrónico: consolacion.rodriguez.m@juntadeandalucia.es con una antelación mínima de 48 horas. Se informará a la persona candidata de la disponibilidad o no de los mismos con la antelación suficiente, mínima de 24 horas.

3. REALIZACIONES PROFESIONALES A TENER EN CUENTA PARA LA EVALUACIÓN DE LAS PERSONAS CANDIDATAS:



1. Adecuación del guión didáctico al Certificado Profesional.
2. Impartición del contenido de la sesión formativa, utilizando técnicas, estrategias, recursos y materiales didácticos, acordes a la modalidad formativa y al perfil laboral de los participantes.
3. Realización de la simulación en el tiempo establecido (30 minutos).
4. Preguntas sobre la sesión impartida/preguntas situacionales.

4. ESCALAS DE DESEMPEÑO-CRITERIOS DE CALIFICACIÓN:

1. No existe un desempeño competente, desconoce el procedimiento.
2. Descuida aspectos muy importantes para un desempeño competente.
3. Cumple con el requisito, aunque descuida algún aspecto relevante.
4. Cumple con el requisito, aunque descuida algún aspecto secundario.
5. Su desempeño es competente, sin descuidar ningún aspecto.