

ANEXO IV**CARACTERÍSTICAS DE LA PARTE A DE LA PRIMERA PRUEBA
(PRUEBA PRÁCTICA)****CUERPO DE PROFESORES DE ENSEÑANZA SECUNDARIA (590)****590001- Filosofía P.E.S.**

El ejercicio práctico constará de tres partes:

- Comentario de un texto de carácter filosófico general.
- Comentario de un texto de tipo ético o de Filosofía Social/Política.
- Comentario de un texto epistemológico o realización de ejercicios de razonamiento lógico.

590002 - Griego P.E.S.

Es obligatoria la realización de los dos apartados en los que está dividida la fase práctica, pudiendo el personal aspirante elegir un texto de entre los dos propuestos para cada una de las partes.

- Traducción de un texto, a elegir, en prosa o verso sin diccionario de entre los dos propuestos.
- Traducción de un texto a elegir en prosa o verso con diccionario de entre los dos propuestos con comentario sintáctico-estilístico, histórico o métrico-morfológico según las características del/de la autor/autora.

590003 - Latín P.E.S.

Es obligatoria la realización de los dos apartados en los que está dividida la fase práctica, pudiendo el personal aspirante elegir un texto de entre los dos propuestos para cada una de las partes.

- Traducción de un texto, a elegir, en prosa o verso sin diccionario de entre los dos propuestos.
- Traducción de un texto a elegir en prosa o verso con diccionario de entre los dos propuestos con comentario sintáctico-estilístico, histórico o métrico-morfológico según las características del/de la autor/autora.

590004 - Lengua Castellana y Literatura P.E.S.

Realización de dos ejercicios, de entre cuatro propuestos, a partir de un texto literario (perteneciente a una obra o autor representativo incluido en el temario) o de un texto no literario, en los que se plantearán cuestiones referidas a los diferentes niveles del texto (pragmático, semántico, morfosintáctico o fonológico) y en función de su relevancia para el significado global del mismo.

590005 - Geografía e Historia P.E.S.

La prueba consistirá en la realización de tres tipos de ejercicios:

- Análisis y comentario de un documento histórico (texto, mapa, imagen, gráfico, estadística, etc.).
- Análisis y comentario de un documento geográfico (texto, representación cartográfica, mapa, plano, imagen, gráfico, estadístico, etc.).
- Análisis y comentario de una representación artística.

El personal aspirante deberá realizar un ejercicio de cada uno de los tipos, que elegirá de entre los dos que se propongan.

590006 - Matemáticas P.E.S.

El ejercicio práctico consistirá en la resolución de cuestiones o problemas relativos a conceptos, procedimientos y aplicaciones de los contenidos que figuran en el temario vigente.

El personal aspirante deberá realizar tres cuestiones o problemas que elegirá de entre los seis que se propongan.

590007 - Física y Química P.E.S.

El ejercicio práctico consistirá en la resolución de cuestiones o problemas relativos a conceptos, procedimientos y aplicaciones de los contenidos que figuran en el temario vigente.

El personal aspirante deberá realizar tres cuestiones o problemas que elegirá de entre los seis que se propongan.

590008 - Biología y Geología P.E.S.

La prueba práctica consistirá en la realización de ejercicios relativos a conceptos, procedimientos y aplicaciones de los contenidos de Biología y Geología que figuran en el temario vigente, en concreto:

- Problemas o cuestiones sobre Geología.
- Problemas o cuestiones sobre Biología (Genética, Evolución, Inmunología, Biología molecular, Anatomía, Histología, Morfología y Fisiología).
- Reconocimiento y clasificación de seres vivos, fósiles, rocas y minerales.
- Problemas o cuestiones sobre Ecología y Medio Ambiente.

El personal aspirante deberá realizar cuatro ejercicios, proponiéndose de cada uno de ellos dos opciones para que elija una.

590009 - Dibujo P.E.S.

Ejercicio de dibujo técnico. 50% de la calificación.

Consistirá en la realización de dos ejercicios a elegir de entre los cuatro propuestos por el tribunal, pudiendo ser estos tanto de geometría plana como de descriptiva.

En el caso de que existan dos ejercicios de un mismo sistema, el personal aspirante deberá realizar uno de ellos obligatoriamente (por ejemplo, si hubiera dos de Sistema Diédrico, el opositor deberá realizar al menos uno de ellos).

Ejercicio de dibujo artístico. 50% de la calificación.

El tribunal propondrá dos ejercicios prácticos relacionados con los contenidos artísticos y de diseño de la especialidad, que demuestren la formación y habilidades técnicas de los aspirantes. Deberán realizarse los dos ejercicios propuestos por el tribunal.

590010 - Francés P.E.S.

Realización de tres ejercicios, elegidos entre seis, sobre cuestiones acordes con los procedimientos del área sobre aspectos lingüísticos, literarios o socioculturales, a partir de un texto en prosa en lengua francesa de los siglos XX o XXI.

590011 - Inglés P.E.S.

Realización de tres ejercicios, elegidos entre seis, sobre cuestiones acordes con los procedimientos del área sobre aspectos lingüísticos, literarios o socioculturales, a partir de un texto en prosa en lengua inglesa de los siglos XX o XXI.

590016 - Música P.E.S.

El ejercicio práctico constará de dos partes:

- a) Comentario y análisis por escrito de una audición propuesta por el tribunal.

Con independencia de otros aspectos que estime procedentes, el personal aspirante deberá plantear los cursos o el curso en que podría utilizarse dicha audición, con los objetivos y contenidos curriculares con los que tiene relación, una propuesta metodológica para la presentación de la misma en clase y todos aquellos elementos que considere necesarios para trabajar dicha audición.

Para la realización de esta parte, se dispondrá de una hora y media.

b) Interpretación (con el instrumento aportado o al piano) de una obra o fragmento musical elegido por el tribunal de entre diez propuestos libremente por la persona

interesada (máximo dos páginas). En el caso de que se elija Canto, se interpretará la obra o el fragmento musical a capella y, en su caso, con acompañamiento instrumental que correrá a cuenta de las personas aspirantes.

Para la realización de esta parte se dispondrá de un tiempo máximo de diez minutos.

590017 - Educación Física P.E.S.

Consistirá en la resolución por escrito de un supuesto práctico, elegidos entre los dos propuestos, en el que se planteará una situación que requiera aplicar los conocimientos científicos y las habilidades técnicas correspondientes a la especialidad, así como la normativa vigente que pudiera ser de aplicación.

590018 - Orientación Educativa P.E.S.

Consistirá en la resolución de un supuesto práctico de entre dos propuestos por el tribunal, en los que se planteará una intervención que requiera aplicar los conocimientos científicos y las habilidades técnicas relacionadas con la especialidad, así como la normativa vigente que pudiera ser de aplicación.

A partir del supuesto se plantearán cuestiones acerca de estos ámbitos:

- Apoyo al proceso de enseñanza-aprendizaje.
- Orientación académica y profesional.
- Acción Tutorial.
- Convivencia.
- Atención a la diversidad.

590019 - Tecnología P.E.S.

La prueba consistirá en la realización de tres ejercicios de entre seis propuestos de distintas temáticas relacionadas con el temario de la especialidad.

Cada ejercicio práctico consistirá en la resolución de cuestiones o problemas relativos a conceptos, procedimientos y aplicaciones de los contenidos que figuran en el temario vigente

590061 - Economía P.E.S.

La prueba constará de dos partes:

- Análisis y comentario de un texto relevante de actualidad económica que deberá elegirse de entre dos propuestos.
- Tres ejercicios prácticos, a elegir entre cinco propuestos, relacionados con el temario de la especialidad.

590101 - Administración de Empresas P.E.S.

La prueba consistirá en la realización de tres ejercicios prácticos de entre seis propuestos por el tribunal.

Los ejercicios se distribuirán en tres apartados, debiendo el personal aspirante elegir uno, de entre los dos propuestos, en cada apartado.

Dichos ejercicios requerirán de la aplicación de técnicas contables, financieras, fiscales o de cualesquiera otras relacionadas con el temario vigente.

590102 - Análisis y Química Industrial P.E.S.

La prueba constará de dos partes:

- Resolución de dos ejercicios a elegir entre cuatro propuestos. Estos ejercicios versarán sobre cuestiones o problemas relacionados con el temario del procedimiento selectivo y con el currículo de los módulos profesionales que conforman los ciclos formativos de la Familia Profesional para los que esta especialidad tiene atribución docente.

- Diseño de una actividad práctica que pueda ser incluida en el desarrollo de un tema con el alumnado. El tema se elegirá entre dos propuestos en la prueba. En dicha

práctica se deberá incluir obligatoriamente el objetivo de la misma, el fundamento teórico, el procedimiento a seguir, los materiales necesarios para su realización y presentación de datos, resultados, conclusiones, aspectos de seguridad y bibliografía.

También se deberá contextualizar dicha actividad en el Ciclo Formativo, Módulo Profesional y Resultados de Aprendizajes específicos, así como justificar su inclusión en un bloque de contenidos.

590103 - Asesoría y Procesos de Imagen Personal P.E.S.

La prueba práctica consistirá en la realización de cinco ejercicios, uno de cada uno de los cinco bloques temáticos siguientes:

1. Anatomía y fisiología humana. Alteraciones.
2. Piel y anexos cutáneos. Alteraciones.
3. Cosmetología. Venta de cosméticos.
4. Electroestética. Estética hidrotermal.
5. Procesos de caracterización. Procesos audiovisuales.

De cada bloque se propondrán dos ejercicios y cada participante en esta prueba elegirá uno.

590105 - Formación y Orientación Laboral P.E.S.

La prueba práctica constará de:

- La resolución de dos cuestiones, ejercicios y/o comentarios de un texto de actualidad, en relación con el temario, que deberá elegirse de entre cuatro propuestas.
- La resolución de un caso práctico de los dos que se proponen.

Las pruebas irán referidas a los contenidos propios de la especialidad que a continuación se relacionan:

- Diseño de propuestas orientadoras educativas y/o profesionales adaptadas tanto al alumnado del IES, como a desempleados y ocupados con necesidades formativas.

- Cálculo e interpretación de magnitudes asociadas al mercado laboral.

- Análisis y resolución, en su caso, de situaciones laborales tanto individuales como colectivas mediante la aplicación de la normativa correspondiente, a partir de un contexto dado.

- Confección del recibo de salarios. Liquidación de haberes.

- Cálculo de indemnizaciones.

- Prestaciones contributivas y no contributivas.

- Responsabilidades de la empresa en la aplicación de la normativa de la Seguridad Social. Régimen de autónomos.

- Cálculo de prestaciones de la Seguridad Social.

- Instrumentos de política económica y monetaria.

- Análisis de la coyuntura económica. Cálculo de macromagnitudes relacionadas con la renta, la producción y el gasto.

- Balanza de pagos.

- Cálculo del punto de equilibrio, desplazamientos de curvas de demanda y oferta, elasticidades.

- Herramientas básicas de planificación y gestión económica y financiera de una PYME: fijación del precio de venta, diagrama de operaciones, balance social, gestión de aprovisionamiento, plan de viabilidad económica y financiera, instrumentos de análisis de inversiones e indicadores de rentabilidad.

- Gestión de la prevención: Análisis e investigación de accidentes, enfermedad profesional y accidentes de trabajo, organización de la acción preventiva, la vigilancia de la salud y siniestralidad laboral.

- Condiciones de los lugares de trabajos, señalización y actuaciones en caso de emergencia.

590106 - Hostelería y Turismo P.E.S.

Realización de dos ejercicios, de entre cinco propuestos sobre algunas de las siguientes cuestiones:

- Resolver supuestos en materia de planificación y control en empresas y organizaciones turísticas: gestión presupuestaria y cálculo de desviaciones, análisis económico y financiero, inversión, financiación y viabilidad económico-financiera.

- Establecer la estructura organizativa y de recursos humanos de un establecimiento de hostelería y turismo, señalando departamentos, funciones, efectivos de personal, organización del trabajo y relaciones de coordinación.

- Ejercicios sobre cálculo de precios y tarifas, según métodos, aplicables a empresas y establecimientos de hostelería y turismo. Índices de ocupación/frecuentación de servicios, balance de producción y análisis de indicadores de revenue management.

- Llevar a cabo la administración y gestión del aprovisionamiento y almacenaje de materias primas, estableciendo necesidades de compra, cálculo de consumos, técnicas para determinar costes de gestión, posesión y volúmenes de pedido. Control de almacenamiento y períodos de maduración.

- A partir de un supuesto práctico de ofertas gastronómicas, determinar costes, márgenes y precio de venta, interpretación nutricional, procesos de servicio aplicables y evaluación de ventas.

- Identificar, interpretar y aplicar en situaciones prácticas predeterminadas las diferentes normativas turísticas vigentes para establecimientos, actividades y profesiones turísticas.

- Diseñar productos turísticos de base territorial identificando la totalidad de sus componentes, técnicas para su evaluación, plan de desarrollo y viabilidad de los mismos.

- Identificar recursos turísticos y/o destinos dentro de un área o zona geográfica establecida, analizando sus características según tipología.

- Sobre la base de un circuito, ruta o viaje combinado, determinar las distintas etapas para su elaboración. Cálculo del presupuesto del viaje, índice de ocupación necesario, así como márgenes, precio de venta y beneficio.

- A partir de una situación definida, planificar, organizar y comercializar un evento, estableciendo objetivos, criterios de organización del departamento, presupuesto del mismo y control de calidad del servicio prestado.

- A partir de una situación definida, elaborar y promocionar un programa de animación turística, estableciendo la selección de recursos, los demandantes del servicio de animación y las tipologías, determinando las medidas de prevención y seguridad.

590107 - Informática P.E.S.

La parte práctica consistirá en la realización de varios ejercicios propuestos sobre los siguientes supuestos:

- Configuración, administración y explotación de Sistemas Operativos monopuestos y en red

- Diseño de scripts, mediante el uso de lenguajes de órdenes, en Sistemas Operativos o distribuciones GNU/Linux como Debian, Ubuntu o similar

- Modelado UML y programación de aplicaciones en un lenguaje de programación orientado a objetos (lenguaje Java)

- Programación Web: HTML, CSS, Javascript y/o PHP

- Diseño, configuración, administración y explotación de bases de datos

- Diseño, configuración, administración y explotación de redes TCP/IP. Seguridad informática

590108 - Intervención Sociocomunitaria P.E.S.

A partir del planteamiento de dos supuestos prácticos relacionados con el temario vigente, el personal aspirante deberá responder a uno de ellos diseñando un proyecto de intervención en el que se detalle, al menos, los siguientes elementos:

- Definición de objetivos.
- Planteamiento metodológico y secuencia de actividades.
- Selección de materiales y recursos.
- Evaluación.

590112 - Organización y Proyectos de Fabricación Mecánica P.E.S.

Se resolverán 5 ejercicios, problemas o simulaciones relacionados con el temario de la especialidad, resumido en los siguientes apartados:

- Procesos de producción, conformado y montaje en fabricación mecánica.
- Procedimientos de verificación, metrología y calidad en fabricación mecánica.
- Prevención de riesgos laborales y seguridad en fabricación mecánica.
- Materiales, tratamientos y ensayos en fabricación mecánica.
- Instalaciones, automatismos y mantenimiento en fabricación mecánica.
- Elementos de máquinas y estructuras en fabricación mecánica.
- Normas, dibujo y tolerancias en proyectos de fabricación mecánica.

590116 - Procesos en la Industria Alimentaria P.E.S.

La prueba relacionada con el currículo vigente consistirá en la realización y/o el desarrollo teórico o práctico de cuatro ejercicios, trabajos o supuestos prácticos que permitan comprobar que el personal aspirante posee la formación científica y el dominio de las habilidades técnicas correspondientes.

590117 - Procesos Diagnósticos Clínicos y Productos Ortoprotésicos. P.E.S.

Resolución de tres cuestiones, problemas, ejercicios o supuestos prácticos de las seis propuestas, relacionados con el temario del procedimiento selectivo y con el currículo de los módulos profesionales que conforman los ciclos formativos de la familia profesional para los que esta especialidad tiene atribución docente.

590118 - Procesos Sanitarios P.E.S.

Resolución de tres cuestiones, problemas, ejercicios o supuestos prácticos de las seis propuestas relacionados con el temario del procedimiento selectivo y con el currículo de los módulos profesionales que conforman los ciclos formativos de la familia profesional para los que esta especialidad tiene atribución docente.

590125 - Sistemas Electrotécnicos y Automáticos P.E.S.

Realización de dos problemas y/o cuestiones, de entre cuatro propuestos, relacionados con el temario de la convocatoria, así como con distintos aspectos curriculares de los Ciclos Formativos (de grado superior y grado medio) donde la especialidad tenga atribución docente, teniendo en cuenta la reglamentación de seguridad industrial, prevención de riesgos laborales y del sistema educativo vigente en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Los problemas y/o cuestiones estarán referidos a los siguientes aspectos:

1. Determinación de parámetros eléctricos en circuitos o redes eléctricas de corriente continua y/o alterna conectados a sistemas eléctricos en distintos regímenes de funcionamiento (permanente, transitorios y/o cortocircuitos).
2. Análisis del comportamiento electromagnético de máquinas eléctricas (estáticas o rotativas) ante diversas condiciones de trabajo.
3. Procesos de automatización industrial.

En la resolución de los problemas o cuestiones planteados se deberá documentar la solución adoptada, mediante breves comentarios, sobre los principales pasos seguidos, para una mejor un mejor seguimiento y comprensión de esta.

590205 - Instalaciones y Mantenimiento de Equipos Térmicos y Fluidos P.E.S.

El ejercicio práctico podrá constar de una parte práctica y/o escrita, proponiéndose alguno de los siguientes apartados:

- Diagnóstico, localización o reparación de averías en instalaciones frigoríficas y/o de calefacción, ACS y energía solar.
- Montaje, ubicación y adaptación de los diferentes elementos de instalaciones frigoríficas y/o de calefacción, ACS y energía solar.
- Cálculo de cámaras frigoríficas y selección de sus componentes.
- Cálculo y desarrollo de instalaciones de refrigeración/calefacción por conductos.
- Procedimiento de puesta en servicio y regulación de instalaciones frigoríficas.
- Obtención de datos críticos en una instalación.
- Diseño o construcción de cuadros eléctricos.
- Realización de esquemas de circuitos frigoríficos monofásicos, bifásicos o trifásicos.

590212 - Oficina de Proyectos de Construcción P.E.S.

Cuatro supuestos prácticos de los cuales los dos primeros serán obligatorios, y los otros dos se elegirán entre varias opciones.

- Desarrollo y representación de un proyecto de edificación. Detalles constructivos aclaratorios de soluciones adoptadas, materiales empleados, etc.
- A partir de un solar dado, realizar el proyecto de edificación (proyecto básico), incluyendo plantas, alzados, secciones, etc. (viviendas unifamiliares o plurifamiliares).
- Llevar a cabo el estudio de las instalaciones de un edificio a partir de una planta dada, aportando detalles de las mismas. Resolución gráfica y analítica.
- Planificación del desarrollo de un proyecto de edificación o nave industrial, haciendo mención de los materiales y los elementos que intervienen en dicho proyecto e ideando las soluciones constructivas que permitan dotarlo de información precisa para su ejecución en obra. Cumplimiento de normas e instrucciones.
- Análisis e interpretación de datos procedentes de trabajos topográficos.
- Obtención de datos críticos para la confección de planos del terreno y su realización.
- Proyecto de urbanización o reurbanización a partir de un terreno o zona urbanizada previamente. Redes de servicio, observando el cumplimiento de normas e instrucciones en vigor, etc.
- Cálculo de volúmenes y movimientos de tierra referidos a un proyecto de urbanización/reurbanización.
- Cálculo de medición, valoración y presupuesto de un proyecto de edificación o de urbanización.
- Desarrollo, mediante programa de diseño asistido por ordenador (CAD) o de metodología BIM, de prácticas para evaluar la destreza en este tipo de programas, así como la aplicación de nuevas tecnologías en la realización de planos técnicos.

590214 - Operaciones y Equipos de Elaboración de Productos Alimentarios P.E.S.

Se propondrán tres ejercicios a elegir dos, con alguno de los siguientes contenidos.

- Elaborar productos alimenticios (derivados lácteos, derivados cárnicos, productos de panadería, bollería, pastelería y confitería, derivados del pescado...), controlando las operaciones según el manual de procedimientos o la ficha técnica de elaboración.
- Identificar puntos críticos y de control para poner en práctica un sistema de autocontrol en el proceso de elaboración de un alimento.
- Elaborar y/o rellenar fichas técnicas, registros de elaboración, registros de trazabilidad de los productos alimenticios elaborados, así como los registros necesarios de los Planes Generales de Higiene.
- A partir de una etiqueta identificativa de un producto alimenticio, interpretar correctamente el etiquetado, reconociendo la simbología del mismo.
- Preparar almíbares, salsa y otros líquidos de gobierno, así como soluciones conservantes y medios estabilizadores para el proceso de elaboración o conservación de alimentos.

- Controlar los cierres de latas de conservas, comprobando compacidad, solapamientos, y cumplimiento de requisitos de cierre.
- Gestionar y aprovisionar almacenes. Identificar problemas derivados.
- Realizar extracciones: Sólido-líquido, líquido-líquido.
- Acondicionar agua para su utilización en industria alimentaria.
- Diseñar y dimensionar líneas de procesado e instalaciones auxiliares de las distintas industrias agroalimentarias, así como el mantenimiento preventivo y correctivo de las mismas.
- Realizar el mantenimiento de primer nivel de maquinaria de elaboración, envasado, acondicionado y embalado de alimentos.
- Realizar acondicionado de materias primas (limpieza, pelado, separación de componentes, reducción de tamaño, inactivación enzimática...).
- Identificar materiales y equipos relacionados con distintas elaboraciones de la familia de industria alimentaria.
- Realizar titulación ácido-base de sustancias orgánicas de origen animal o vegetal.
- Refinado de aceites vegetales.
- Elaborar vinos (espumosos, dulces, licorosos, generosos y otros...) describiendo los procedimientos y las técnicas asociadas.

590216 - Operaciones y Equipos Producción Agraria P.E.S.

Se propondrán cuatro ejercicios a escoger dos por el personal aspirante sobre los siguientes apartados:

- Realización de un plan de producción de una explotación (Agrícola –frutícola, hortícola, extensiva–, o ganadera).
- Elaboración de una planificación de obras forestales y plan de prevención de riesgos laborales (repoblación forestal, aprovechamiento forestal, prevención de incendios forestales, Lucha contra plagas).
- Diseño de un vivero y medios de cultivo en función de las necesidades de planta.
- Realización de injertos, acodados, estaquillados y trasplantes.
- Análisis de las necesidades de maquinaria de una finca y realización de un calendario de uso de la misma en función de superficie, características de la finca, tipo de cultivo, condiciones del suelo, factores climatológicos, etc.
- Técnica de manejo, regulación, mantenimiento y medidas de prevención de riesgos laborales en la utilización de maquinaria agraria (tractor, aperos asociados al tractor, motoazada, motodesbrozadora, motosierra, etc.; y equipos de taller agrario: equipo de soldadura, desbastadora, taladro, etc.).
- Diseño, mantenimiento y elaboración del presupuesto de una zona ajardinada.
- Cálculo de la carga ganadera de una explotación y definición de las razas que se deben explotar. Realización de operaciones básicas de manejo animal.
- Instalación, montaje y mantenimiento de equipos de riego (en invernaderos, viveros forestales, zonas ajardinadas, o cultivos extensivos).
- Aplicación de tratamientos silvícolas: técnicas de apeo, desramado y tronzado, desbroce, poda y técnicas de TREPA.
- Cubicación mediante aparatos dasométricos.

590219 - Procedimientos de Diagnóstico Clínico y Ortoprotésico P.E.S.

La prueba práctica constará de dos ejercicios escritos y versará sobre los siguientes aspectos:

- Identificación de los requisitos y las condiciones de dispensación de los productos farmacéuticos y parafarmacéuticos.
- Análisis de productos de farmacia y parafarmacia.
- Realización de cálculos físico-químicos de operaciones galénicas.
- Nomenclatura de productos farmacéuticos y parafarmacéuticos, así como de su embalaje.

- Almacenamiento, conservación, caducidad y transporte de productos farmacéuticos y parafarmacéuticos.
- Elaboración de preparados farmacéuticos y productos de parafarmacia. Procedimientos normalizados de trabajo.
- Realización de las técnicas de la toma de muestras humanas para su análisis.
- Preparación y conservación de las muestras humanas para su análisis inmediato o diferido.
- Identificación y utilidad del material y equipos de laboratorio.
- Interpretación de las pruebas cualitativas y cuantitativas de los elementos que componen la sangre.
- Obtención, preparación, fraccionamiento y conservación de hemoderivados de origen humano.
- Compatibilidad donante-receptor de un hemoderivado.
- Interpretación de las pruebas cualitativas y cuantitativas de microorganismos, parásitos humanos y virus.
- Interpretación de las técnicas de la susceptibilidad antimicrobiana.
- Interpretación de test inmunológicos.
- Técnicas de procesamientos de residuos biológicos y no biológicos según las normativas.
- Técnicas de muestreo para análisis de aguas y alimentos.
- Técnicas de análisis de aguas: físico-químicos y microbiológicos.
- Alteración, adulteración, y contaminación de alimentos.
- Protocolos de realización de las distintas técnicas radiológicas.
- Identificación, manipulación y conservación de los materiales utilizados en las técnicas radiológica.
- Identificación y utilidad de elementos de ortesis, prótesis, ortoprótesis y ayudas técnicas.
- Técnica de montaje de dientes y de modelado en cera.
- Identificación y manipulación de materiales e instrumentos utilizados en prótesis dental.
- Protocolos de realización de las distintas técnicas de laboratorio dental.
- Diseños y funcionalidad de los elementos usados en prótesis dental.

590220 - Procedimientos Sanitarios y Asistenciales P.E.S.

La prueba práctica constará de dos partes:

- Ejercicio escrito, que se desarrollará mediante cuestionario tipo test y resolución de problemas y supuestos prácticos.
- Ejercicio práctico, cuyo desarrollo se realizará mediante realización de técnicas y procedimientos, manipulación e identificación de material, instrumental y equipos de identificación de muestras y preparaciones. Los ejercicios de identificación se podrán realizar tanto en muestras reales como fotográficas.

Cada una de estas partes versará sobre algunas de las siguientes cuestiones:

- Planificación, preparación y aplicación de las diversas técnicas de enfermería relacionadas con los pacientes.
- Preparación y aplicación de técnicas de limpieza, desinfección y esterilización de instrumental y equipos sanitarios.
- Identificación y manipulación de materiales e instrumentos sanitarios.
- Realización de técnicas relacionadas con la movilidad del paciente.
- Actuaciones relacionadas con la vigilancia del paciente.
- Simulación del procesado de una película de radiografía intraoral.
- Procesamiento de muestras de tejidos y citopreparaciones.
- Identificación de preparaciones histológicas.

- Elaboración de dietas adaptadas a las necesidades del individuo sano y con diferentes patologías.
- Técnicas de tomas de muestras en alimentos para el control de calidad.
- Aplicación de tratamientos físicos y químicos de conservación, higienización y regeneración de los alimentos.
- Gestión de documentación sanitaria.
- Realización de técnicas preventivas y terapéuticas en odontología.
- Identificación y manipulación de materiales, instrumental y equipos de odontoestomatología.
- Valoración de demandas de emergencia y aplicaciones tecnológicas en Telemedicina.

590221 - Procesos Comerciales P.E.S.

El ejercicio práctico consistirá en la resolución de cuestiones o problemas relativos a conceptos, procedimientos y aplicaciones de los contenidos que figuran en el temario vigente.

El personal aspirante deberá realizar una prueba práctica que consistirá en dos partes:

- La primera parte constará de dos ejercicios a elegir uno.
- La segunda parte constará de seis ejercicios a elegir cuatro.

590222 - Procesos de Gestión Administrativa P.E.S.

Resolución de cuestiones, problemas, ejercicios o supuestos prácticos relacionados con el temario del procedimiento selectivo y con el currículo de los módulos profesionales que conforman los ciclos formativos de la familia profesional para los que esta especialidad tiene atribución docente.

El examen constará de dos partes, que se realizarán en el mismo día, teniendo en cuenta que, entre la hora marcada de finalización de la primera parte y la hora de comienzo de la segunda parte, transcurrirán como mínimo 120 minutos.

Primera parte:

Se propondrán para su realización ejercicios sobre:

- Elaboración de documentos comerciales y administrativos en la empresa.
- Gestión de compras. Selección de ofertas y proveedores. Cálculo del coste unitario de adquisición.
 - Documentación relativa a la compraventa y la logística comercial: presupuesto, pedidos, albarán, carta de porte, factura (requisitos legales y tipos), recibo, letra de cambio, cheque y pagaré.
 - Gestión de stocks: Determinación del volumen óptimo de pedido, del stock de seguridad, el punto de pedido y el número de rotaciones. Cálculo del coste total de mantenimiento de stocks. Gestión documental de la valoración de existencias en el almacén.
 - Departamento de ventas: Métodos de fijación de precios.
 - Declaración y liquidación trimestral del Impuesto sobre el Valor Añadido y Recargo de Equivalencia.
 - IRPF: liquidaciones trimestrales y retenciones en facturas de profesionales autónomos.
 - Confección de nóminas.
 - Cálculo de finiquitos e indemnizaciones por extinción de contratos.

De tres ejercicios propuestos el personal aspirante debe optar por dos. La presentación de los tres ejercicios resueltos (en todo o en parte), invalida la prueba.

El personal aspirante puede hacer uso de calculadora no programable, sin memoria ni conexión a internet.

El tiempo máximo para la realización de esta primera parte será de 90 minutos.

Segunda parte:

Se propondrán para su realización ejercicios con las siguientes aplicaciones informáticas:

- Procesadores de texto: Diseño de documentación administrativa. Índice o tabla de contenidos. Listas multinivel. Columnas. Tablas. Formularios. Macros. Combinación de correspondencia: cartas comerciales, etiquetas y sobres.

- Hojas de cálculo: Diseño y formato de hojas y celdas. Funciones y fórmulas. Referencias absolutas y relativas a otras celdas. Macros. Creación de gráficos. Tablas y gráficas dinámicas. Creación de cuadros de amortización.

- Bases de datos: Creación de bases de datos. Creación de tablas y relacionarlas. Consultas. Formularios. Informes.

- Diseño de presentaciones: Creación de diapositivas con texto, esquemas, organigramas, imágenes, vídeo y música. Transiciones y animaciones de diapositivas. Formatos de archivo de la presentación final.

- Programas de diseño gráfico y edición de vídeo: Formato y tamaño de imagen. Herramientas de retoque fotográfico, de exposición y de selección. Línea de tiempo. Inserción de clips de vídeo, fotografías, música, transiciones y efectos de vídeo.

De tres ejercicios propuestos el personal aspirante debe optar por dos. La presentación de los tres ejercicios resueltos (en todo o en parte), invalida la prueba.

Se pondrán a disposición de los/as aspirantes equipos informáticos con las aplicaciones necesarias instaladas, sin conexión a internet y un dispositivo de almacenamiento de datos en el que se entregarán los ejercicios.

El tiempo máximo para la realización de esta segunda parte será de 90 minutos.

590225 - Servicios a la Comunidad P.E.S.

El personal aspirante deberá elegir un supuesto de entre dos que desarrollará por escrito de alguno de los siguientes:

- Diseño de un proyecto de ludoteca.
- Diseño de un proyecto de granja escuela.
- Elaboración de un proyecto de ocio y tiempo libre.
- Diseño de un taller literario: prensa y hábito lector.
- Planificación de la intervención en las unidades de convivencia: la ayuda a domicilio.
- Diseño de la organización de un domicilio en caso de discapacidad.
- Diseño de un proyecto de inserción ocupacional.
- Planificación y organización de una escuela infantil durante el periodo de adaptación de los niños y niñas.
- Criterios de organización y diseño de un comedor infantil.
- Diseño de un programa de adquisición de hábitos de higiene en la infancia.
- Diseño de un taller de música en una escuela infantil.

590227 - Sistemas y Aplicaciones Informáticos P.E.S.

La parte práctica consistirá en la realización de uno o varios ejercicios escritos y/o con ordenador sobre los siguientes supuestos:

- Configuración, administración y explotación de Sistemas Operativos monopuestos y en red.
- Diseño de scripts, mediante el uso de lenguajes de órdenes, en Sistemas Operativos o distribuciones GNU/Linux como Debian, Ubuntu o similar.
- Programación de aplicaciones en un lenguaje de programación estructurada (lenguaje C) u orientado a objetos (lenguaje C++).
- Diseño, configuración, administración y explotación de bases de datos: MySQL/MariaDB.
- Diseño, configuración, administración y explotación de redes TCP/IP.
- Hardware informático y/o de redes de datos.
- Resolución de preguntas tipo test o de respuesta corta sobre cuestiones prácticas de los supuestos anteriores.

590229 - Técnicas y Procedimientos de Imagen y Sonido P.E.S.

El personal aspirante realizará una prueba práctica que constará de cuatro partes:

- 1.ª Parte: Prueba escrita tipo test.
- 2.ª Parte: Prueba escrita con problemas y/o casos prácticos de situaciones de trabajo.
- 3.ª Parte: Prueba escrita con ejercicios de conexionado de equipos audiovisuales.
- 4.ª Parte: Pruebas de destrezas prácticas.

590231 - Equipos Electrónicos P.E.S.

El personal aspirante elegirá dos ejercicios de entre cuatro propuestos sobre las siguientes cuestiones:

- Configuración de instalación de antenas receptoras de televisión terrestres y vía satélite: especificaciones funcionales y realización de cálculos. Construcción de la instalación: interpretación de la documentación. Diagnóstico y reparación de averías en instalaciones de antenas receptoras terrestres y vía satélite. El medidor de campo, analizador de espectros, inclinómetro, etc.

- Sistemas de distribución eléctrica: tipología y características. Acometidas. Caja general de protección. Línea repartidora. Centralización de contadores. Derivaciones individuales. Cálculo de pequeñas instalaciones de vivienda. Nivel de electrificación. Potencia requerida. Sección de conductores. Elementos de corte y protección. Realización de medidas en instalaciones de baja tensión. Diagnóstico y reparación de averías en instalaciones eléctricas de baja tensión.

- Diagnóstico y reparación de averías «hardware» en instalaciones de telefonía y teleinformáticas. Medios necesarios en la localización de averías, reflectómetro, medidor de potencia óptica, etc.

- Electrónica digital. Álgebra de Boole. Puertas lógicas. Funciones básicas combinacionales: decodificadores, codificadores, multiplexores, etc. Funciones básicas secuenciales: biestables, contadores, registros, etc. Dispositivos lógicos programables. Arquitectura básica de los sistemas microprocesados y elementos que los componen. Buses en los sistemas microprocesados. Sistemas microprogramables.

CUERPO DE PROFESORES DE ESCUELAS OFICIALES DE IDIOMAS (592)

Todas las especialidades:

Realización de cinco ejercicios escritos, de tipología diversa, elegidos entre ocho propuestos, sobre cuestiones relacionadas con competencias y contenidos funcionales, gramaticales, sintácticos, léxico-semánticos, fonético-fonológicos, didácticos, literarios o socioculturales.

Cada ejercicio podrá apoyarse en uno o varios textos en prosa de los siglos XX y XXI (novela, ensayo o artículo periodístico).

CUERPO DE PROFESORES DE MÚSICA Y ARTES ESCÉNICAS (594)

594404 - Clarinete P.M.A.E.

594410 - Flauta Travesera P.M.A.E.

594414 - Guitarra P.M.A.E.

594422 - Percusión P.M.A.E.

594423 - Piano P.M.A.E.

594424 - Saxofón P.M.A.E.

594433 - Violín P.M.A.E.

594434 - Violoncello P.M.A.E.

Interpretación, durante un tiempo máximo de treinta minutos, de un programa de concierto elegido por el personal opositor en el que estén incluidas, al menos, cuatro obras representativas de los principales estilos de la literatura del instrumento. Todas las obras deberán estar publicadas. El personal opositor interpretará las obras o movimientos concretos de éstas que el tribunal seleccione de dicho programa. Es responsabilidad del personal aportar el acompañamiento que precise. El personal opositor presentará tres copias de las partituras correspondientes al programa presentado junto con un documento identificado con su nombre completo y DNI, así como autor, título detallado y duración aproximada de cada obra, indicando además la duración estimada de cada

00279504

movimiento (si los tuviera). Se valorará la dificultad técnica, la calidad y destreza de la ejecución y la correcta interpretación del programa presentado.

Análisis formal, contextual y didáctico de una obra o fragmento escrito para el instrumento y adecuada al nivel de las enseñanzas profesionales de música, propuesta por el tribunal. Con independencia de otros aspectos que estime procedentes, se deberán señalar todos aquellos elementos que considere necesario tener en cuenta para trabajar dicha obra con el alumnado (digitación, fraseo, dinámica, tipos de ataque, etc.). El personal deberá indicar los objetivos y contenidos del currículo a los que cabe referir la obra o fragmento que se le proponga, el curso en el que podría incluirse, propuestas metodológicas sobre su enseñanza, criterios y elementos para su evaluación y mínimos exigibles al alumnado en la realización de la misma. Este ejercicio se realizará por escrito y se dispondrá de un máximo de una hora. Posteriormente, se llevará a cabo la lectura literal de lo escrito anteriormente frente al tribunal, debiendo contestar después a cuantas preguntas se le formule, durante un tiempo máximo de quince minutos.

594415 - Guitarra Flamenca P.M.A.E.

Interpretación, durante un tiempo máximo de treinta minutos, de un programa de concierto elegido por el personal opositor en el que estén incluidas, al menos, cuatro obras representativas del repertorio flamenco (estilos libres y a compás) incluido, en su caso, acompañamiento al baile y acompañamiento al cante. Todas las obras deberán estar publicadas. Es responsabilidad del personal opositor aportar el acompañamiento que precise. El personal opositor interpretará las obras que el tribunal seleccione de dicho programa, debiendo pertenecer, al menos una de las obras, al repertorio de acompañamiento, bien al cante o bien al baile. De igual modo, el tribunal podrá realizar preguntas referidas a los palos y autores elegidos. El personal opositor presentará tres copias de las partituras correspondientes al programa presentado junto con un documento identificado con su nombre completo y DNI, así como autor, título detallado y duración aproximada de cada obra, indicando además la duración estimada de cada una de ellas. Se valorará la dificultad técnica, la calidad y destreza de la ejecución y la correcta interpretación del programa presentado.

Análisis formal, contextual y didáctico de una obra o fragmento escrito para el instrumento y adecuada al nivel de las enseñanzas profesionales de música, propuesta por el tribunal. Con independencia de otros aspectos que estime procedentes, se deberán señalar todos aquellos elementos que considere necesario tener en cuenta para trabajar dicha obra con el alumnado (digitación, fraseo, dinámica, tipos de ataque, etc.). El personal deberá indicar los objetivos y contenidos del currículo a los que cabe referir la obra o fragmento que se le proponga, el curso en el que podría incluirse, propuestas metodológicas sobre su enseñanza, criterios y elementos para su evaluación y mínimos exigibles al alumnado en la realización de la misma. Este ejercicio se realizará por escrito y se dispondrá de un máximo de una hora. Posteriormente, se llevará a cabo la lectura literal de lo escrito anteriormente frente al tribunal, debiendo contestar después a cuantas preguntas se le formule, durante un tiempo máximo de quince minutos.

594412 - Fundamentos de Composición P.M.A.E.

Realización de un trabajo escrito a partir de un arranque elegido por el personal opositor, de entre tres propuestos. Se dispondrá de un máximo de cuatro horas, teniendo un piano a su disposición. Análisis formal, armónico, contextual y didáctico de una obra o fragmento propuesto. Con independencia de otros aspectos que se estimen procedentes, se deberán señalar todos aquellos elementos que considere necesarios tener en cuenta para trabajar dicha obra con el alumnado. Asimismo, se deberán indicar los objetivos y contenidos del currículo a los que cabe referir la obra o fragmento que se le proponga, el curso en el que podrá incluirse, propuestas metodológicas sobre su enseñanza, criterios y elementos para su evaluación y mínimos exigibles al alumnado en la realización de la

misma. Para la preparación de este ejercicio se dispondrá de un máximo de una hora, y para la exposición contará con quince minutos, debiendo contestar a cuantas preguntas formule el tribunal.

594436 - Danza Clásica P.M.A.E.

Impartir una clase mediante la composición de diversas variaciones sobre ejercicios elegidos al azar de entre los propuestos por el tribunal. Con independencia de otros aspectos que se estimen procedentes por parte del personal opositor se deberá realizar, un análisis técnico de las variaciones y de los distintos pasos que las componen, indicar los objetivos y contenidos del currículo con los que tiene relación, el curso en el que podría trabajarse, propuestas metodológicas sobre su enseñanza, criterios e instrumentos para su evaluación y mínimos exigibles al alumnado en la realización de la misma.

Para la preparación de esta prueba, el personal opositor dispondrá de un tiempo máximo de 1 hora, teniendo un pianista acompañante de danza a su disposición durante los últimos 15 minutos. Su exposición ante el tribunal será de un tiempo máximo de 30 minutos, debiendo contestar a cuantas preguntas formule dicho tribunal y el personal opositor contará para la realización de la clase con la figura del pianista acompañante con el que ha trabajado la preparación de los ejercicios. Esta prueba permitirá comprobar la capacidad del personal opositor para la práctica docente atendiendo al conocimiento y dominio de la materia que se va a impartir, la adecuación de los aspectos musicales y la aptitud para transmitir los conocimientos al alumnado.

594437 - Danza Contemporánea P.M.A.E.

Impartir ejercicios de clase elegidos al azar de entre los propuestos por el tribunal, mediante el montaje de diversas variaciones y secuencias de movimiento, con los tiempos musicales correspondientes a la dinámica de los movimientos. Se deberá realizar un análisis técnico de las mismas, de los distintos movimientos y las transiciones que las compongan, planteando los cursos en que podría utilizarse el montaje realizado. Se expondrán los objetivos y contenidos curriculares con los que tiene relación, los métodos pedagógicos para la presentación de estas en clase, así como los criterios, procedimientos y elementos para la evaluación del aprendizaje. El personal responderá a las preguntas que formule el tribunal. La clase, que tendrá una duración máxima de media hora, permitirá comprobar la práctica docente, así como el conocimiento de la materia que se va a impartir, y la capacidad para transmitir los conocimientos al alumnado. El personal dispondrá de una hora para la preparación de este ejercicio. Para la realización de esta prueba, se pondrá a disposición del personal opositor, un pianista acompañante de danza.

594438 - Flamenco P.M.A.E.

Impartir una clase mediante el montaje de dos palos flamencos diferentes, que elegirá al azar de entre los propuestos por el tribunal. Uno de ellos, a elección de la persona opositora, se montará atendiendo a las características propias del baile de mujer y el otro, a elección igualmente de la persona opositora, a las características propias del baile de hombre. De cada palo, se deberá realizar un análisis técnico de su montaje y de los distintos elementos que lo componen, así como su compás propio y el uso y manejo de los complementos utilizados en su caso. Planteará los cursos en que podrían utilizarse los montajes realizados, los objetivos y contenidos curriculares con los que tienen relación, una propuesta metodológica para la presentación de los mismos en clase, criterios y elementos para su evaluación y mínimos exigibles al alumnado en su realización. El personal opositor responderá a las preguntas que formule el tribunal en su caso. La clase, que tendrá una duración máxima de cuarenta minutos, permitirá comprobar la práctica docente del personal opositor, así como el conocimiento de la materia que va a impartir,

su capacidad para transmitir los conocimientos al alumnado y su competencia para dirigir y comunicarse con el o la guitarrista acompañante y el cantaor o la cantaora.

Se dispondrá de una hora para la preparación de este ejercicio. Tanto la persona guitarrista acompañante de flamenco como el cantaor o la cantaora se pondrán a disposición del personal opositor. No obstante, cada persona interesada podrá aportar su propio guitarrista y cantaor o cantaora.

594460 - Lenguaje Musical P.M.A.E.

Entonación a primera vista de la melodía de una lección de Lenguaje Musical elegida al azar por el personal opositor de entre varias propuestas por el tribunal, y repentización de su acompañamiento al piano.

Posteriormente se hará una transposición de ese mismo acompañamiento pianístico a la distancia interválica que determine el tribunal. Para la preparación del ejercicio se dispondrá de un tiempo máximo de veinte minutos, y para su realización se dispondrá de un tiempo máximo de diez minutos.

Realización de dos ejercicios de dictado musical; uno a una voz y otro a dos voces, de carácter contrapuntístico. Composición de una lección de Lenguaje Musical con acompañamiento pianístico, a partir de un tema (arranque) proporcionado por el tribunal, que también será el que establezca el curso de las enseñanzas de música al que debe hacer referencia dicha composición. Con independencia de otros aspectos que se estimen procedentes, se deberán señalar los objetivos y contenidos del currículo a los que cabe referir la lección que se componga, propuestas metodológicas sobre su enseñanza, criterios y elementos para su evaluación y mínimos exigibles al alumnado en la realización de la misma. Para la preparación de este ejercicio, el personal opositor dispondrá de un tiempo máximo de cuatro horas, teniendo un piano a su disposición; y un tiempo máximo de veinte minutos para su interpretación y exposición oral ante el tribunal, debiendo contestar a cuantas preguntas formule dicho tribunal.

CUERPO DE PROFESORES DE ARTES PLÁSTICAS Y DISEÑO (595)

595507 - Dibujo Artístico y Color.

La prueba práctica para la demostración de habilidades para las enseñanzas de Artes Plásticas y Diseño tendrá una duración máxima de 4 días (mañana y tarde) y constará de cuatro ejercicios:

1. Realización de un dibujo analítico de estatua con valoración tonal.
2. Realización de una ilustración con técnicas de expresión gráfico plásticas a partir de un texto propuesto entre varios a elegir.
3. Realización de un diseño proyectual con memoria justificativa a partir de textos propuestos o del dibujo de estatua realizado en el primer ejercicio, que se aplicará a una especialidad de las enseñanzas de Artes Plásticas y Diseño que se propongan en el enunciado.

El personal aspirante desarrollará el diseño de un proyecto incluyendo proceso de ideación, bocetos y pruebas de color con técnicas de expresión gráfico plásticas, memoria justificativa escrita que incluirá objetivos, desarrollo del proyecto, selección de la propuesta más adecuada al texto o estatua y su aplicación a la especialidad elegida.

4. Propuesta gráfica definitiva en A3 (pueden ser varias, a elección del personal aspirante), que sea el resultado del diseño proyectual anteriormente descrito. Será realizada en soporte adecuado para la técnica de expresión gráfico plástica elegida.

595508 - Dibujo Técnico.

La prueba práctica para la demostración de habilidades para las enseñanzas de Artes Plásticas y Diseño tendrá una duración máxima de 5 días.

El personal aspirante deberá aportar su propio material de dibujo para el desarrollo de la prueba práctica. Se informará oportunamente de ello.

Se podrán plantear ejercicios, problemas y trazados de los contenidos del temario de la especialidad y al menos un supuesto de proyecto profesional, estableciéndose los criterios de calificación correspondientes.

La prueba constará de cinco ejercicios como máximo, teniendo en cuenta aspectos técnicos, artísticos y profesionales, que podrán incluir:

- Diseño y representación de proyecto.
- Documentación gráfica normalizada.
- Ejercicios, trazados, análisis y problemas de los contenidos del temario de la especialidad.
- Diseño, representación de proyecto y ejercicios de dibujo asistido por ordenador mediante AutoCad o software libre equivalente.

595509 - Diseño de Interiores.

Las pruebas prácticas para la demostración de habilidades para las enseñanzas de Artes Plásticas y Diseño tendrán una duración máxima de 5 días, durante los que se desarrollará el trabajo organizado en fases.

Se informará oportunamente al personal aspirante de los medios técnicos, las características y la documentación necesaria para el desarrollo de las fases planteadas.

Se planteará un supuesto de proyecto profesional, estableciendo los criterios de evaluación para cada una de las fases que se deberán desarrollar. Es supuesto será establecido por el tribunal correspondiente y se ajustará a los contenidos prácticos contemplados en los temarios de cada especialidad.

Se desarrollará un proyecto que incluirá las siguientes partes:

- Memoria:

En las diferentes fases de la prueba práctica, se desarrollará:

Memoria de intenciones. Recogerá los objetivos del proyecto y los condicionantes que marcarán el desarrollo del mismo.

Memoria explicativa. Incluirá la descripción del proyecto y contendrá los aspectos conceptuales, geométricos, estéticos, técnicos, normativos, etc. que definen el proyecto planteado.

- Desarrollo:

Elaboración del proyecto y de todos los documentos en el soporte adecuado para su correcta expresión, incluyendo todos los aspectos técnicos, formales y funcionales necesarios para concretar la materialización del mismo. Deberá incluirse igualmente la justificación del cumplimiento de la normativa vigente.

595512 - Diseño Gráfico.

La duración total de la prueba práctica para la demostración de habilidades para las enseñanzas de Artes Plásticas y Diseño será establecida por la Comisión de Selección y no será superior a 3 días. Todo el material elaborado se entregará al tribunal al finalizar cada sesión.

La prueba consistirá en un máximo de 3 supuestos prácticos vinculados a los contenidos contemplados en los temarios de la especialidad. Estos supuestos podrán incluir varios apartados.

Cada supuesto se dividirá en dos partes:

- Elaboración de un proyecto y de aquellos documentos que se requieran, incluyendo los aspectos técnicos necesarios para conseguir la materialización del mismo.

- Memoria que recoja los objetivos, la descripción de las partes y metodología, así como el análisis, argumentación crítica, justificación y todos aquellos aspectos que se requieran en el ejercicio propuesto.

595515 - Fotografía.

Las pruebas prácticas para la demostración de habilidades para las enseñanzas de Artes Plásticas y Diseño tendrán una duración máxima de cinco días.

Se informará oportunamente al personal opositor de los medios técnicos, las características y la documentación necesaria para el desarrollo de las fases planteadas.

Se planteará un supuesto de proyecto profesional, estableciendo los criterios de evaluación para cada una de las fases que se deberán desarrollar. El supuesto será establecido por el tribunal correspondiente y se ajustará a los contenidos prácticos contemplados en los temarios de cada especialidad.

Se desarrollará el proyecto siguiendo la estructura por fases:

Fase A: Memoria.

Memoria de intenciones. Recogerá los objetivos del proyecto y los condicionantes que marcarán el desarrollo del mismo. Además de la explicación descriptiva de las partes del proyecto, se incluirán los adecuados aspectos conceptuales, teóricos, estéticos, etc.

Fase B: Desarrollo.

Formalización de proyecto: Elaboración del proyecto y de todos los documentos en el soporte adecuado para su correcta expresión, incluyendo referencias, aspectos técnicos y teóricos necesarios para conseguir la materialización del mismo. Deberá incluirse justificación del cumplimiento de la normativa vigente.

595516 - Historia del Arte.

La prueba práctica consistirá en un ejercicio que permita valorar lo siguiente:

Análisis y comentario escrito, a partir de un documento gráfico, de un objeto u obra artística en cualquiera de sus ámbitos (arquitectura, diseño, artes plásticas, artes aplicadas).

Contexto, utilización de metodología de análisis, fundamentos teóricos y técnicos, valoración crítica.

El ejercicio tendrá una duración máxima de dos horas y las imágenes seleccionadas no superarán el número de diez. Elegido entre tres opciones.

595521 - Medios Audiovisuales.

Las pruebas prácticas planteadas por el tribunal tendrán una duración máxima de 4 días y serán las siguientes:

- Elaboración de un producto audiovisual de corta duración pasando por todas las fases de la creación audiovisual: preproducción, producción y postproducción.

- Realización de ejercicios prácticos utilizando software específico y herramientas de postproducción digital, efectos visuales, motion graphic y/o animación, que podrán (o no) estar vinculados a la creación de la pieza audiovisual antes mencionada.

Se informará oportunamente al personal aspirante de los medios técnicos, las características y la documentación necesaria para el desarrollo de los supuestos o ejercicios planteados.

595522 - Medios Informáticos.

La duración de las pruebas para la demostración de las habilidades para las enseñanzas de Artes Plásticas y Diseño en la especialidad de Medios Informáticos será de un máximo de cinco días.

El tribunal planteará una secuencia de seis ejercicios prácticos ajustados a los contenidos contemplados en el temario de la especialidad de Medios informáticos y establecerá los criterios de evaluación para cada uno de ellos.

Para el desarrollo de las pruebas se usará software de modelado 3D, software de retoque fotográfico, software de edición y maquetación, software de diseño por vectores, software de diseño web y software de diseño CAD.

595525 - Volumen.

Las pruebas prácticas para la demostración de habilidades para las enseñanzas de Artes Plásticas y Diseño tendrán una duración máxima de 5 días.

Se informará oportunamente al personal aspirante de los medios técnicos, las características y la documentación necesaria para el desarrollo de las fases planteadas.

Se planteará un supuesto de proyecto profesional, estableciendo los criterios de evaluación para cada una de las fases que se deberán desarrollar. El supuesto será establecido por el tribunal correspondiente y se ajustará a los contenidos prácticos contemplados en los temarios de cada especialidad.

Se desarrollará el proyecto siguiendo la estructura por fases:

Fase A: Anteproyecto.

Memoria de intenciones: Recogerá los objetivos del proyecto y los condicionantes que marcarán el desarrollo del mismo.

Además de la explicación descriptiva de las partes del proyecto, aportando bocetos por medio de la lluvia de ideas, bocetos tridimensionales y se incluirán los adecuados aspectos conceptuales, geométricos, estéticos, técnicos, etc.

Fase B: Desarrollo.

Formalización de proyecto: Elaboración del proyecto y de todos los documentos en el soporte adecuado para su correcta expresión, incluyendo aspectos técnicos necesarios para conseguir la materialización del mismo. Deberá incluirse justificación del cumplimiento de la normativa vigente.

CUERPO DE MAESTROS DE TALLER DE ARTES PLASTICAS Y DISEÑO (596)**596605 - Ebanistería Artística.**

Las pruebas prácticas para la demostración de habilidades para las enseñanzas de Artes Plásticas y Diseño tendrán una duración máxima de 5 días.

Se informará oportunamente al personal aspirante de los medios técnicos, las características y documentación, materiales y herramientas necesarias para el desarrollo de las fases planteadas.

Se planteará un supuesto de proyecto profesional donde se demuestre el manejo de máquinas y herramientas, así como de los accesorios y mantenimiento de las mismas, capacidad para la realización de cualquier mueble de estilo y diseño y conocimiento de los materiales aplicados a la realización del proyecto, estableciendo los criterios de evaluación para cada una de las fases que se deberán desarrollar. El supuesto será establecido por el tribunal correspondiente y se ajustará a los contenidos prácticos contemplados en los temarios de la especialidad.

El personal aspirante desarrollará el proyecto siguiendo la estructura por fases:

Fase A: Memoria.

Memoria de intenciones: Recogerá los objetivos del proyecto y los condicionantes que marcarán el desarrollo del mismo.

Además de la explicación descriptiva de las partes del proyecto, se incluirán los adecuados aspectos conceptuales, geométricos, estéticos, etc.

Fase B: Desarrollo.

Formalización del Proyecto: Elaboración de todos los documentos en el soporte adecuado para una correcta expresión del mismo, incluyendo aspectos técnicos necesarios para conseguir la materialización del proyecto.

596608 - Fotografía y Procesos de Reproducción.

La prueba práctica para la demostración de habilidades y destrezas para las enseñanzas de Artes Plásticas y Diseño tendrán una duración máxima de 5 días.

Se informará oportunamente al personal aspirante de los medios técnicos, características, documentación, materiales y herramientas necesarias para el desarrollo de las fases planteadas.

Se planteará un supuesto de proyecto profesional, donde se realizará ejercicio de carácter práctico, que permita comprobar que se posee una formación científica, técnica y creativa y el dominio de los procesos de trabajo necesarios e imprescindibles para impartir las áreas, materias o módulos propios de la especialidad. El supuesto será establecido por el tribunal correspondiente y se ajustará a los contenidos propios de la especialidad.

La estructura del proyecto se desarrollará por etapas:

1. Ejecución práctica del proyecto.

El personal aspirante desarrollará el proyecto planteado realizando los ejercicios técnicos adecuados para demostrar su viabilidad, el uso adecuado y correcto de las técnicas a aplicar y el buen uso tanto de los equipos como de los espacios donde se ejecute el proyecto.

Además, en esta etapa se incluirá la realización de un cuestionario escrito acorde a las técnicas propias de la especialidad a la que se opta.

2. Memoria.

Recogerá la explicación descriptiva del proyecto realizado.

596613 - Técnicas Cerámicas.

Las pruebas prácticas para la demostración de habilidades para las enseñanzas de Artes Plásticas y Diseño tendrán una duración máxima de 5 días.

Se informará oportunamente al personal aspirante de los medios técnicos, las características y documentación, materiales y herramientas necesarias para el desarrollo de las fases planteadas.

Se planteará un supuesto de proyecto profesional donde se demuestre el manejo de máquinas y herramientas, así como de los accesorios y mantenimiento de las mismas, capacidad para la realización de cualquier pieza cerámica y diseño y conocimiento de los materiales aplicados a la realización del proyecto, estableciendo los criterios de evaluación para cada una de las fases que se deberán desarrollar. El supuesto será establecido por el tribunal correspondiente y se ajustará a los contenidos prácticos contemplados en los temarios de la especialidad.

Se desarrollará el proyecto siguiendo la estructura por fases:

Fase A: Memoria.

Memoria de intenciones: Recogerá los objetivos del proyecto y los condicionantes que marcarán el desarrollo del mismo.

Además de la explicación descriptiva de las partes del proyecto, se incluirán los adecuados aspectos conceptuales, técnicos, estéticos, materiales, etc.

Fase B: Desarrollo.

Formalización del Proyecto: Elaboración de todos los documentos en el soporte adecuado para una correcta expresión del mismo, incluyendo aspectos técnicos necesarios para conseguir la materialización del proyecto.

596617 - Técnicas de Patronaje y Confección.

Las pruebas prácticas para la demostración de habilidades para las enseñanzas de Artes Plásticas y Diseño tendrán una duración máxima de 4 días.

Se informará oportunamente al personal aspirante de los medios técnicos, las características y documentación, materiales y herramientas necesarias para el desarrollo de las fases planteadas.

Se planteará un supuesto de proyecto profesional, donde se realizarán ejercicios de carácter práctico, que permita comprobar que se posee una formación científica y dominio de las técnicas de trabajo precisas para impartir las áreas, materias o módulos

propios de la especialidad. El supuesto será establecido por el tribunal correspondiente y se ajustará a los contenidos prácticos contemplados en los temarios de la especialidad.

Se desarrollará el proyecto siguiendo la estructura por fases:

Fase A: Memoria.

Recogerá la explicación descriptiva del proceso técnico a realizar.

Fase B: Desarrollo.

Realización de ejercicios prácticos demostrando el uso correcto de las técnicas de patronaje y confección.

CUERPO DE PROFESORES ESPECIALISTAS EN SECTORES SINGULARES DE FORMACIÓN PROFESIONAL (598)

598001 - Cocina y Pastelería.

La prueba práctica consistirá en la realización de dos ejercicios, que permitan demostrar al personal aspirante que posee la formación científica y el dominio de las habilidades técnicas correspondientes a la especialidad.

La primera prueba consistirá en la realización de una ficha técnica completa de una elaboración culinaria y otra de pastelería-repostería, donde se desarrollarán los aspectos fundamentales de las elaboraciones, y a continuación, se prepararán, elaborarán y presentarán las elaboraciones de cocina salada y cocina dulce desarrolladas en las fichas técnicas.

En el segundo ejercicio los aspirantes realizarán una prueba de habilidades, destrezas y/o reconocimiento de género.

Las citadas actividades, así como las elaboraciones culinarias y/o de pastelería-repostería que se le presenten al personal aspirante, estarán basadas en los contenidos y procedimientos que se derivan de los distintos currículos formativos de los ciclos en los que se imparte docencia de esta especialidad; así como las que se desprenden del propio temario oficial de oposición.

598002 - Estética.

El tribunal indicará diversas pruebas. Cada una de ellas podrá consistir en el planteamiento y/o análisis de actividades de enseñanza-aprendizaje, y en la realización de pruebas prácticas o simulaciones y/o resolución de ejercicios o supuestos, en cualquier caso, relacionados con uno o varios de los ámbitos siguientes:

- Aplicación de técnicas de manicura, pedicura, prótesis y/o escultura de uñas. Maquillaje de uñas, decoración y/o complementos.

- Aplicación de técnicas de maquillaje social, para medios de comunicación, caracterización, fantasía y/o efectos especiales.

- Realización de diseño previo a la microimplantación de pigmentos. Realización de la técnica de micropigmentación, sobre plantilla.

- Elaboración de propuestas de asesoramiento y cambio de imagen.

- Realización y obtención de duplicado en positivo, empleando técnicas de vaciado y/o modelado en función del personaje a realizar.

- Realización de técnicas complementarias al maquillaje de ojos.

- Caracterización de un personaje real o ficticio, pero de fácil identificación, en la que se empleen calota y una o varias prótesis parciales y/o modelado directo.

- Selección y aplicación de técnicas de masaje facial y corporal.

- Aplicación de técnicas de depilación. Parámetros de diseño pre depilación.

- Resolución de ejercicios relacionados con la aparatología, materiales y productos utilizados en la especialidad incluyendo la identificación del principio de funcionamiento, parámetros de utilización, indicaciones, contraindicaciones, interacciones, mantenimiento y control de calidad.

00279504

La aplicación de cualquiera de las técnicas se tiene que realizar de forma diestra y en las condiciones de seguridad e higiene adecuadas.

El tribunal podrá pedir la justificación del trabajo desde el punto de vista tanto técnico como didáctico.

La justificación didáctica se puede referir a: la ubicación del contenido práctico en el currículum; la interrelación con otros contenidos; los conocimientos o capacidades previas que tiene que tener el alumnado para el desarrollo de la actividad; los recursos necesarios; los criterios e instrumentos de evaluación y la normativa legal vigente para el ejercicio profesional.

El tribunal dará indicación al personal aspirante de los medios técnicos mínimos y de la documentación necesaria para el desarrollo de la práctica. Se podrá hacer entrega de diseños para realizar réplicas del mismo.

Para la ejecución de los procedimientos, el tribunal decidirá si es necesario que el personal aspirante cuente con una persona que actúe de modelo para aplicar técnicas que se precisen.

El tribunal valorará la justificación y el resultado de la prueba, el procedimiento seguido, las capacidades instrumentales manifestadas, y las capacidades del personal aspirante con respecto a la organización del trabajo, la gestión del tiempo, la resolución de problemas, la iniciativa, la disposición a la innovación, entre otros.

598004 - Mantenimiento de Vehículos.

La prueba práctica constará de dos partes:

- Parte de Electromecánica (EM).
- Parte de Carrocería (CARR).

La calificación final de la prueba será la media aritmética de ambas partes.

El ejercicio práctico versará sobre alguno de los siguientes supuestos:

- Descripción en los procesos de desmontaje, comprobación y montaje habituales en el mantenimiento de vehículos autopropulsados.
- Descripción en los procesos de reparación y embellecimiento en la carrocería de vehículos autopropulsados.
- Análisis y diagnóstico mediante gráficas y parámetros obtenidos, interpretación y procedimientos de reparaciones en el área de electromecánica.
- Análisis e interpretación de efectos/defectos habituales producidos en el área de carrocería/pintura. Procesos para su diagnóstico y procedimiento de reparación.
- Análisis y/o diseño de esquemas eléctricos/electrónicos, neumáticos y/o hidráulico habituales en el mantenimiento de vehículos autopropulsados.

598007 - Peluquería.

El tribunal indicará diversas pruebas, cada una de ellas podrá consistir en el planteamiento y/o análisis de actividades de enseñanza-aprendizaje, y en la realización de pruebas prácticas o simulaciones y/o resolución de ejercicios o supuestos, en cualquier caso, relacionado con uno o varios de los ámbitos siguientes:

Peinados o recogidos: actuales, clásicos, históricos, regionales o étnicos, con aplicación de posticería, rellenos, estructuras, adornos; protocolos de diseño y elaboración de ornamentos.

- Aplicación de técnicas de manicura, pedicura, esmaltados y/o tratamientos.
- Cambios de forma permanentes o semipermanentes.
- Diseños de corte capilar, donde se utilicen más de una herramienta de corte.
- Plantillas y patrones para monturas de prótesis capilares; diseños, protocolos y materiales; diseños, realización y colocación de prótesis pilosas faciales.
- Técnicas de tejido/mallado y técnicas de picado, en diferentes soportes.
- Diseños de barba y bigote; procesos de rasurado; técnicas complementarias asociadas al estilismo facial masculino.

- Realización de estudios, desarrollo y mantenimiento de la imagen de usuarios con necesidades estéticas capilares especiales, y/o procesos de creación de una nueva imagen personal de carácter social.

- Realización de proyectos artísticos para producciones audiovisuales, caracterizaciones de personajes o moda.

- Resolución de supuestos prácticos relacionados con procesos y/o cosméticos utilizados en la especialidad, incluyendo identificación, utilización, contraindicaciones; aparatología, materiales, mantenimiento y control de calidad.

La aplicación de cualquiera de las técnicas se tiene que realizar de forma diestra, en el tiempo requerido y en las condiciones de seguridad e higiene adecuadas.

El tribunal podrá pedir la justificación del trabajo desde el punto de vista técnico y didáctico.

La justificación didáctica se puede referir a: la ubicación del contenido práctico en el currículo; la interrelación con otros contenidos; los conocimientos o capacidades previas que tiene que tener el alumnado para el desarrollo de la actividad; los recursos necesarios; los criterios e instrumentos de evaluación y la normativa legal vigente para el ejercicio profesional.

El tribunal dará indicaciones al personal aspirante de los medios técnicos mínimos y de la documentación necesaria para el desarrollo de la práctica. Se podrá hacer entrega de diseños para realizar réplicas del mismo.

Para la ejecución de los procedimientos, el tribunal decidirá si es necesario que el personal aspirante cuente con una persona que actúe de modelo para realizar las técnicas que se precisen.

El tribunal valorará la justificación y el resultado de la prueba, el procedimiento seguido, las capacidades instrumentales manifestadas, las capacidades del personal aspirante con respecto a la organización del trabajo, la gestión del tiempo, la adaptación a las características del alumnado, la resolución de problemas, la iniciativa y la disposición a la innovación, entre otros.

598009 - Servicios de Restauración.

El personal aspirante deberá realizar las siguientes actividades:

- Actividades de puesta a punto y montaje de instalaciones para un servicio determinado.

- Realización de actividades de elaboración, manipulación o servicio de alimentos o bebidas, a partir de grupos de géneros y materiales previamente determinados.

- Realización de actividades de identificación o cata de alimentos y bebidas.

El personal aspirante, con anterioridad a la realización de las citadas actividades, confeccionará fichas técnicas completas donde justificará, entre otros aspectos, los siguientes:

- Las necesidades de material para el montaje o servicio de la actividad a desarrollar.

- Los fundamentales de una ficha técnica o de producción ajustados en términos de ingredientes, cantidades, unidades y fases secuenciadas del procedimiento a desarrollar.

- Las técnicas significativas de elaboración, manipulación o servicio de alimentos y bebidas que van a desarrollarse, incluyendo los aspectos relacionados con la seguridad e higiene alimentaria.

- La relación de la actividad a desarrollar con aspectos curriculares de los módulos profesionales donde tendría atribución docente, así como su finalidad o intención educativa.

598010 - Soldadura.

El ejercicio práctico versará sobre alguno de los siguientes ejercicios:

1. Construcción de calderería o estructura metálica, efectuándose algunas de las siguientes operaciones:

- Elaboración del proceso del trabajo.
- Desarrollo y trazado de los elementos estructurales o de calderería especificados en plano.
- Cortado y conformado.
- Montaje de elementos.
- Realización de las uniones de acuerdo con las especificaciones indicadas en el plano.
- 2. Aplicación de técnicas de unión por soldadura.
- Especificación del procedimiento de soldadura de acuerdo con el código de fabricación indicado en la documentación entregada.
- Realización de uniones por soldadura, aplicando el procedimiento especificado.