

ANEXO IV

CARACTERÍSTICAS DE LA PARTE A DE LA PRIMERA PRUEBA

590. CUERPO DE PROFESORES DE ENSEÑANZA SECUNDARIA.

Especialidad: Filosofía (001).

El ejercicio práctico constará de tres partes:

- Comentario de un texto filosófico.
- Comentario y análisis de cuestiones de carácter ético y/o sociológico.
- Comentario y análisis de cuestiones de carácter lógico y/o epistemológico.

Especialidad: Lengua Castellana y Literatura (004).

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.

Especialidad: Geografía e Historia (005).

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

Especialidad: Matemáticas (006).

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 participante deberá realizar tres cuestiones o problemas que elegirá de entre los seis que se propongan.

Especialidad: Física y Química (007).

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 participante deberá realizar tres cuestiones o problemas que elegirá de entre los seis que se propongan.

Especialidad: Biología y Geología (008).

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, inmunología, biología molecular, anatomía y fisiología, evolución, ...).
- Clasificación de seres vivos, rocas y minerales.
- Problemas o cuestiones sobre el medio ambiente.

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

Especialidad: Francés (010).

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 (novela, ensayo o artículo periodístico).

Especialidad. Inglés (011).

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 (novela, ensayo o artículo periodístico).

Especialidad: Educación Física (017).

Consistirá en la resolución por escrito de dos supuestos prácticos, elegidos entre los cuatro propuestos, relacionados con los contenidos del temario vigente.

Especialidad: Orientación Educativa (018).

Consistirá en la resolución de un supuesto práctico de entre dos propuestos por el Tribunal, en los que se planteará resolver una intervención razonada que requiera aplicar los elementos de carácter científico y las habilidades técnicas relacionadas con la especialidad y con la solución planteada, así como el conocimiento de la normativa vigente que pudiera ser de aplicación. A partir del supuesto, también se plantearán cuestiones acerca de:

- Apoyo al proceso de enseñanza y aprendizaje.
- Orientación académica y profesional.
- Apoyo al Plan de Orientación y Acción Tutorial.

- Apoyo al Plan de Convivencia.
- Apoyo a las medidas y programas de atención a la diversidad.

Especialidad: Economía (061).

El ejercicio constará de dos partes:

- Análisis y comentario de un texto relevante de actualidad económica que deberá elegirse de entre dos propuestos.
- Ejercicios prácticos relacionados con el temario de la especialidad.

Especialidad: Formación y Orientación Laboral (105).

Este ejercicio constará de:

- Resolución de dos cuestiones con ejercicios en relación con el temario que deberá elegirse de entre cuatro propuestas.
- Resolución de un caso práctico que deberá elegirse de entre dos propuestos, que ponga en relación las cuestiones específicas que constituyen el temario, analizando sus causas y determinando las posibles soluciones alternativas.

Especialidad: Hostelería y Turismo. (106).

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.

Especialidad: Intervención Sociocomunitaria (108).

A partir del planteamiento de dos supuestos prácticos relacionados con el temario vigente, el opositor 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

Especialidad: Organización y Procesos de Mantenimiento de Vehículos (111).

El ejercicio práctico versará sobre algunas de las siguientes cuestiones:

- Diseño y realización de esquemas eléctricos habituales en los procesos de reparación de vehículos autopropulsados.
- Análisis e interpretación de gráficas obtenidas con los equipos habituales en los procesos de mantenimiento de vehículos.
- Resolución por escrito de problemas de carácter científico-tecnológico relacionados con el temario.
- Selección e interpretación y diagnosis de documentación técnica relacionada con la constitución, funcionamiento y comprobación en los procesos de reparación de vehículos autopropulsados en el área de electromecánica y carrocería.

El personal participante deberá realizar dos cuestiones de las cuatro propuestas.

Especialidad: Org. y Proyectos de Fabricación Mecánica (112) .

El opositor resolverá 6 ejercicios, problemas o simulaciones relacionados con el temario de la especialidad, resumido en los siguientes apartados:

- Procesos de conformado en fabricación mecánica.
- Procesos de calidad, medioambiente 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.

El Tribunal dará a conocer oportunamente a los opositores los medios técnicos y documentación que requiere la prueba práctica.

Especialidad: Organización y Proyectos de Sistemas Energéticos (113).

La prueba práctica consistirá en la realización de varios ejercicios relacionados con los diferentes apartados de un proyecto de una o varias instalaciones típicas de un edificio o equipos de dicha instalación, entre otros:

- Estudio de las condiciones previas del proyecto.
- Diagrama de principio, planos generales y de detalle de las diferentes instalaciones.
- Cálculo de redes.
- Estudio y selección de equipos.
- Regulación y puesta a punto de los equipos e instalaciones.
- Planificación de montajes.
- Plan de mantenimiento a partir de condiciones establecidas.
- Diagnostico de averías y mantenimiento correctivo.
- Posibles mejoras de la eficiencia de las instalaciones.
- Estudio económico de un proyecto propuesto.

Especialidad: Procesos de Producción Agraria (115).

El ejercicio práctico versará sobre algunas de las siguientes cuestiones:

- Ejercicios de tratamientos fitosanitarios. Riquezas de plaguicidas, concentración de caldos, dosis, umbrales económicos, etc.
- Planificación del control integrado de una finca con un cultivo determinado.
- Identificación de plagas y enfermedades de plantas de jardinería, forestales o agrícolas.
- Identificación de especies vegetales de jardinería, forestales o agrícolas.
- Planificación de una explotación agraria: cultivos, rotaciones, programación de riego, abonado, cálculo de rendimientos, fertirrigación, etc.
- Planificación de una explotación ganadera: organización reproductiva del rebaño, establecimiento de lotes, cálculo de la carga ganadera, espacios e instalaciones, etc
- Cálculo de raciones de especies ganaderas.
- Planificación de una repoblación forestal, reforestación o restauración hidrológico-forestal: especies a implantar, maquinaria y herramientas, recursos humanos, etc.
- Diseño de una actividad de uso público en un espacio natural: concreción de la actividad, capacidad de carga, equipamientos, medidas de corrección de posibles impactos.
- Manejo de aparatos topográficos. Interpretación y utilización de cartografía, ortofotografía y Sistemas de Información Geográfica. Cálculos de superficies de parcelas.
- Diseño de jardines.
- Planificación de los trabajos selvícolas de prevención de incendios forestales.
- Elaboración de un Plan de caza y propuestas de medidas de conservación de especies cinegéticas y asociadas. Censos.
- Gestión contable de una explotación agraria: balances, contabilidad por márgenes brutos y netos.

El personal participante deberá realizar tres cuestiones de las cuatro propuestas.

Especialidad: Procesos de Diagnóstico Clínico y Productos Ortoprotésicos (117).

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.

Especialidad: Procesos Sanitarios (118).

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.

Especialidad: Procesos y Medios de Comunicación (119).

El ejercicio constará de varias partes:

- Resolución de problemas de diferentes cuestiones específicas que constituyen el temario.
- Realización de un examen tipo test con preguntas prácticas relacionadas con el temario.
- Desarrollo de un ejercicio práctico, que comprenda un proceso completo que incluya la preparación, configuración, calibración, aplicación y puesta en funcionamiento de equipos, y procesos, así como materiales y herramientas necesarias.

El tribunal valorará no solo el producto final sino la secuencia del procedimiento que ha seguido el opositor hasta alcanzar dicho resultado final comprobando que aquella sea lo más ajustada a procedimientos profesionales.

591. CUERPO DE PROFESORES TÉCNICOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL.

Especialidad: Cocina y Pastelería (201).

El ejercicio práctico tendrá 2 partes:

- 1ª Parte: Realización de una actividad donde los aspirantes deberán desarrollar de forma escrita distintos aspectos curriculares de determinados módulos profesionales donde la especialidad tenga atribución docente.
- 2ª Parte: Realización de una elaboración culinaria y otra de pastelería-repostería completas. Los aspirantes, antes de iniciar la fase práctica, confeccionarán una ficha técnica completa donde recogerán aspectos fundamentales de la elaboración. Además, los aspirantes realizarán otra actividad práctica donde deberán demostrar las habilidades y destrezas necesarias para el desempeño de la actividad docente.

Especialidad: Instalación y Mantenimiento de Equipos Térmicos y Fluidos (205).

El ejercicio práctico constará de una parte práctica y otra escrita, proponiéndose algunos de los siguientes apartados:

- Diagnóstico, localización o reparación de averías en instalaciones térmicas y de fluidos.
- Montaje, ubicación y adaptación de los diferentes elementos de instalaciones térmicas y de fluidos.
- Procedimiento de puesta en servicio y regulación de instalaciones térmicas y de fluidos.
- Obtención de datos críticos en una instalación.
- Configuración o cálculo o montaje de instalaciones térmicas y de fluidos.
- Técnicas básicas de mecanizado y unión.
- Técnicas de medición.
- Diseño o construcción de cuadros eléctricos.

Especialidad: Mantenimiento de Vehículos (209).

En ejercicio práctico versará sobre algunos de los siguientes supuestos prácticos:

- 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/eléctricos, neumáticos y/o hidráulicos habituales en el mantenimiento de vehículos autopropulsados.

Especialidad: Mecanizado y Mantenimiento de Máquinas (211).

El ejercicio práctico se propondrá sobre algunos de los siguientes apartados:

- Mecanizado en máquinas herramientas de la pieza o piezas que figuren en el plano en el que se especifiquen las características necesarias para su fabricación.
- Realización del programa de control numérico (CNC) a partir de un plano de fabricación de una pieza para mecanizar en torno o fresadora.
- Realización de un montaje con los distintos elementos necesarios para que se produzca una secuencia de movimientos producidos por unos actuadores neumáticos o hidráulicos partiendo de su descripción.

Especialidad: Operaciones y Equipos de Producción Agraria (216).

El ejercicio práctico se propondrá sobre algunos de 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 (replantación 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 selvícolas: técnicas de apeo, desramado y tronzado, desbroce, poda y técnicas de TREPA. Cubicación mediante aparatos dasométricos.

Especialidad: Procedimientos de Diagnósticos Clínicos y Ortoprotésicos (219).

La prueba práctica versará sobre algunos de 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.
- Elaboración de preparados farmacéuticos y productos de parafarmacia.
- Realización de las técnicas de la toma de muestras para su análisis.
- Preparación y conservación de las mismas.
- Identificación del material y equipos de laboratorio.
- Técnicas de identificación de las células de la sangre.
- Técnicas de procesamientos de residuos biológicos y no biológicos según las normativas.
- Técnicas de muestreo para análisis de aguas.
- Protocolos de realización de las distintas técnicas radiológicas.
- Identificación, manipulación y conservación de materiales radiográficos.
- Identificación y utilización de las medidas de radioprotección.
- 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

Especialidad: Procedimientos Sanitarios y Asistenciales (220).

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.

Especialidad: Servicios a la Comunidad (225).

El personal desarrollará por escrito algunos supuestos prácticos relacionados con los siguientes tipos:

- 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.

El personal participante deberá realizar dos supuestos que elegirá de entre cuatro propuestos.

Especialidad: Servicios de Restauración (226).

Los ejercicios prácticos se propondrán sobre algunas de las siguientes estructuras:

- 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 opositor, 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.

Especialidad: Soldadura (228).

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 una unión por soldadura, aplicando el procedimiento especificado.

592. PROFESORES DE ESCUELAS OFICIALES DE IDIOMAS

Especialidad: Francés (008).

Traducción sin diccionario del castellano al francés de un texto a elegir entre dos, con un total de entre 350 y 450 palabras, y respuesta en francés a tres cuestiones gramaticales, léxicas o de análisis de discurso, de seis cuestiones propuestas, en relación con la impartición del currículo del idioma .

Especialidad: Inglés (011).

Traducción sin diccionario del castellano al inglés de un texto a elegir entre dos, con un total de entre 350 y 450 palabras, y respuesta en inglés a tres cuestiones gramaticales, léxicas o de análisis de discurso, de seis cuestiones propuestas, en relación con la impartición del currículo del idioma.