

Orden de 6 de marzo de 2023, por la que se efectúa convocatoria de procedimiento selectivo para el ingreso en los Cuerpos de Profesores de Enseñanza Secundaria, Profesores de Escuelas Oficiales de Idiomas, Profesores de Música y Artes Escénicas, Profesores de Artes Plásticas y Diseño, Maestros de Taller de Artes Plásticas y Diseño y Profesores Especialistas en Sectores Singulares de Formación Profesional (BOJA n.º 47, 10 de marzo de 2023).

DETERMINACIÓN DE LOS CRITERIOS DE ACTUACIÓN DE LOS TRIBUNALES
Y HOMOGENEIZACIÓN DE LOS MISMOS

CUERPO DE PROFESORES ESPECIALISTAS EN SECTORES SINGULARES DE FORMACIÓN PROFESIONAL

HOMOLOGACIÓN DE INDICADORES DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

I- PROCEDIMIENTO SELECTIVO DE INGRESO.

1.1. PRIMERA PRUEBA (PARTE A + PARTE B)	2
1.1.1. PRIMERA PRUEBA PARTE A (PARTE PRÁCTICA)	2
1.1.2. PRIMERA PRUEBA PARTE B (DESARROLLO DE UN TEMA)	7
1.2. SEGUNDA PRUEBA (PARTE A + PARTE B)	8
1.2.1. SEGUNDA PRUEBA PARTE A (PRESENTACIÓN Y DEFENSA DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA)	8
1.2.2. SEGUNDA PRUEBA: PARTE B (PREPARACIÓN Y EXPOSICIÓN DE UNA UNIDAD DIDÁCTICA)	10
II. INVALIDACIONES Y PENALIZACIONES.	12





I- PROCEDIMIENTO SELECTIVO DE INGRESO.

1.1. PRIMERA PRUEBA (PARTE A + PARTE B)

La primera prueba tendrá por objeto la demostración de los conocimientos específicos de la especialidad docente a la que se opta y constará de dos partes.

1.1.1. PRIMERA PRUEBA: PARTE A (PARTE PRÁCTICA)

La parte práctica permitirá comprobar que el personal aspirante posee la formación científica y el dominio de las habilidades técnicas correspondientes a la especialidad a la que opta.

De conformidad con lo establecido en la base 5.7.1 de la Orden 6 de marzo de 2023, de la orden de la convocatoria, las comisiones de selección determinarán los criterios generales de evaluación de calificación y de penalización de la fase de oposición, que se publicarán en el portal de la Consejería de Desarrollo Educativo y Formación Profesional antes del inicio de la primera prueba.

El Anexo IV de la Orden de 6 de marzo de 2023 determina el contenido de la parte práctica para cada una de las diferentes especialidades.

INDICADORES DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN - CUERPO 598

ESPECIALIDAD 001 COCINA Y PASTELERÍA

El Tribunal dará a conocer, oportunamente, a los opositores los medios técnicos para el desarrollo de las prácticas que componen la prueba.

(Puntuación máxima: 10 ptos.)

El Tribunal valorará:

PRUEBAS		NOTA MÁXIMA
1º PRUEBA	Realización de una ficha técnica completa de una elaboración culinaria y otra de pastelería-repostería	1 punto
	Preparación, elaboración y presentación de las elaboraciones de cocina salada y cocina dulce desarrolladas en las fichas técnicas.	7 puntos
2º PRUEBA	Prueba de habilidades, destrezas y/o reconocimiento de género.	2 puntos

- El desarrollo de los aspectos fundamentales de las elaboraciones en las fichas técnicas
- Mise en place y utilización de equipos, útiles, herramientas y otros.
- La realización de las preelaboraciones, técnicas culinarias y de pastelería y repostería aplicadas.



- Acabados, presentación (en tiempo y forma) y degustación.
- El nivel de aprovechamiento de las materias primas y la utilización racional de los recursos materiales y energéticos.
- Desarrollo de los procedimientos intermedios y finales de conservación y almacenaje según las características de los productos.
- La realización todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

ESPECIALIDAD 002 ESTÉTICA

Consistirá en dos partes diferenciadas. Puntuación máxima 10 puntos

RESOLUCIÓN DE LA PRÁCTICA (Puntuación máxima: 7 ptos.)

- Planificación, organización y limpieza en el puesto de trabajo.
- Normas de ergonomía, seguridad e higiene: material, operador y modelo.
- Conocimiento y dominio de las habilidades técnicas de la especialidad.
- Ejecución correcta de la o las técnicas.
- Similitud con el diseño propuesto.
- Gestión del tiempo.
- Resultado final.
- Justificación técnica y didáctica en su caso.

RESOLUCIÓN DE LA PRUEBA ESCRITA (Puntuación máxima: 3 ptos.)

- Expresión escrita adecuada: precisión terminológica, riqueza léxica y sintaxis fluida.
- Respuesta ajustada a lo solicitado en el enunciado.
- Conocimiento y dominio de la teoría relacionada con la práctica de la especialidad.

ESPECIALIDAD 004 MANTENIMIENTO

ASPECTOS GENERALES (Puntuación máxima: 2 ptos.):

- Expresión escrita adecuada: precisión terminológica, riqueza léxica y sintaxis fluida.
- Respuesta ajustada a lo solicitado en el enunciado.
- Se adapta en tiempo y forma a lo establecido sin sobrepasarlo.

RESOLUCIÓN DE LOS EJERCICIOS (Puntuación máxima: 8 ptos.):

- Enumera y conoce la idoneidad de las técnicas aplicadas en el desarrollo de las prácticas.
- Enumera la norma vigente en materia de seguridad e higiene.
- Enumera los equipos, utillaje y materiales utilizados.
- Enumera en orden los pasos del procedimiento práctico a realizar.



- Desarrollo correcto del ejercicio propuesto

ESPECIALIDAD 007 PELUQUERÍA

RESOLUCIÓN DE LA PRÁCTICA. Puntuación máxima: 8 ptos.): Corrección de errores 29/05/2023

- Planificación, organización y limpieza en el puesto de trabajo.
- Normas de ergonomía, seguridad e higiene: material, operador y modelo.
- Conocimiento y dominio de las habilidades técnicas de la especialidad.
- Ejecución correcta de la o las técnicas.
- Similitud con el diseño propuesto.
- Gestión del tiempo.
- Resultado final.
- Justificación técnica y didáctica en su caso.

RESOLUCIÓN DE LA PRUEBA ESCRITA (Puntuación máxima 2 ptos.): Corrección de errores 29/05/2023

- Expresión escrita adecuada: precisión terminológica, riqueza léxica y sintaxis fluida.
- Respuesta ajustada a lo solicitado en el enunciado.
- Conocimiento y dominio de la teoría relacionada con la práctica de la especialidad.

ESPECIALIDAD 009 SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

- Número de ejercicios: 7 (cada ejercicio tendrá dos actividades, donde el/la opositor/a tendrá la opcionalidad de elegir dicha actividad, se puntuará de 0 a 10 puntos)
- Número de actividades: 14
- Porcentaje de la actividad práctica: 70%
- Porcentaje de la actividad escrita: 30 %
- Porcentaje de la actividad práctica-escrita: 100%

RESOLUCIÓN DE LA PRÁCTICA. (Puntuación máxima: 7 ptos.):

- Expresión escrita adecuada: precisión terminológica, riqueza léxica y sintaxis fluida.
- Respuesta ajustada a lo solicitado en el enunciado.
- Expresión destreza adecuada.
- Expresión del nivel de aprovechamiento.
- Expresión del nivel de seguridad de higiene.
- Expresión del nivel de reconocimiento del material y utillaje.
- Expresión del nivel de conocimiento de las distintas elaboraciones y formulas.
- Expresión del nivel reconocimiento de los distintos productos a la hora de elaborar una elaboración.



RESOLUCIÓN DE LA PRUEBA ESCRITA (Puntuación máxima 3 ptos.):

- Ejecuta los ejercicios o actividades con destreza adecuada.
- Ejecuta el nivel de aprovechamiento de los elementos implicados.
- Elabora correctamente las fichas técnicas.
- Ejecuta la selección y utilización de los equipos, utillaje y materiales utilizados.
- Ejecuta en orden los pasos de la práctica a realizar.
- Ejecuta, aplica y conoce la idoneidad de las técnicas aplicadas en el desarrollo de las prácticas.
- Ejecuta y realiza correctamente la mise en place seleccionando la maquinaria y utillaje adecuados y necesarios.
- Ejecuta la norma vigente en materia de seguridad de higiene alimentaria.
- Ejecuta el conocimiento deontología profesional de la especialidad.
- Trabaja con limpieza y orden durante toda la elaboración y finalización del ejercicio.
- Se adapta en tiempo y forma a lo establecido sin sobrepasarlo.
- Alcanza el resultado correcto de la práctica a exponer.

ESPECIALIDAD 010 SOLDADURA (Puntuación máxima: 10 ptos.)

PRUEBAS		NOTA MÁXIMA
1º PRUEBA PARTE A	Justificación didáctica	2 puntos
	Ejecución del ejercicio	7 puntos
	Hoja de proceso	1 puntos

El Tribunal valorará:

- Ubicación de la programación, temporización, objetivos de la actividad, normas de seguridad.
- Fundamentos, aplicaciones, características de las instalaciones y equipos de soldadura y/o confor-
mado empleados durante las distintas fases de la prueba.
- Uso correcto de las herramientas, útiles de trazado, utillaje, fungibles empleados durante las distin-
tas fases de la prueba.
- Uso, mantenimiento, conservación y limpieza adecuados de los equipos durante las distintas fases
de la prueba.
- Gestión adecuado de los tiempos empleados durante las distintas fases de la prueba.



- Uso correcto de los EPI's y aplicación de la normativa vigente en materia de seguridad e higiene.
- Gestión adecuado de los residuos generados durante las distintas fases de la prueba.



1.1.2. PRIMERA PRUEBA: PARTE B (DESARROLLO DE UN TEMA)

INDICADORES DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

ESTRUCTURA DEL TEMA (Puntuación máxima: 1 pto.)

- Título del tema
- Índice (adecuado al título del tema y bien estructurado y secuenciado).
- Introducción (justificación e importancia del tema).
- Desarrollo de todos los apartados recogidos en el título e índice en relación con el tema.
- Conclusión (síntesis, donde se relacionan todos los apartados del tema).
- Bibliografía diversa, actualizada y fidedigna.

EXPRESIÓN Y PRESENTACIÓN (Puntuación máxima: 2 ptos)

- Fluidez en la redacción. Precisión terminológica, riqueza léxica y sintaxis fluida.
- Adecuada expresión escrita. Ortografía y gramática.
- Riqueza y corrección léxica y gramatical.
- Limpieza y claridad.
- Formato con variedad de recursos (gráficos, sangrías, diferenciación entre títulos, subtítulos, etc.)

CONTENIDOS ESPECÍFICOS DEL TEMA (Puntuación máxima: 7 ptos.):

- Nivel de profundización y actualización de los contenidos.
- Valoración o juicio crítico y fundamentado de los contenidos.
- Ilustra los contenidos con ejemplos, esquemas, gráficos...
- Secuencia lógica y ordenada.
- Uso correcto y actualizado del lenguaje técnico.



1.2. SEGUNDA PRUEBA (PARTE A + PARTE B)

La segunda prueba tendrá por objeto la demostración de la aptitud pedagógica de la persona aspirante y el dominio de las técnicas necesarias para el ejercicio de la docencia.

1.2.1. SEGUNDA PRUEBA PARTE A (PRESENTACIÓN Y DEFENSA DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA)

INDICADORES DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN DEL DOCUMENTO ESCRITO

- **ASPECTOS GENERALES (Puntuación máxima: 1 pto.):**

- Especificación de la materia o módulo, curso escolar, etapa educativa y nivel al que va dirigida la programación didáctica.
- Índice.
- Adecuación al marco normativo o currículo vigente.
- Contextualización: nivel educativo y características del centro.
- Adecuada expresión escrita. Precisión terminológica, riqueza léxica y sintaxis fluida.
- Bibliografía.

- **OBJETIVOS (Puntuación máxima: 1,5 ptos.):**

- Contribución de la materia o módulo a la adquisición de competencias clave y profesionales (FP y Enseñanzas de Régimen Especial, en su caso), según la normativa de aplicación.
- Vinculación de los objetivos de la materia o módulo con los de la etapa, ciclo o nivel de FP y Enseñanzas de Régimen Especial.
- Coherencia en la concreción de los objetivos de la materia o módulo en las unidades didácticas.

- **CONTENIDOS (Puntuación máxima: 2 ptos.):**

- Adecuado desarrollo de los contenidos.
- Coherente secuenciación y temporalización (unidades didácticas).
- Incorporación de los contenidos de carácter transversal al currículo.
- Incorporación de referencias y peculiaridades de Andalucía.
- Relación interdisciplinar de los contenidos.

- **METODOLOGÍA (Puntuación máxima: 3 ptos.)**

- Aprendizaje significativo, activo, participativo y motivador.
- Trabajo individual y cooperativo.
- Materiales y recursos didácticos adecuados. (TIC...)
- Desarrollo de actividades variadas, graduadas en dificultad y accesibles al alumnado.



- Actividades complementarias.
- Atención a la diversidad.

- **EVALUACIÓN (Puntuación máxima: 2,5 ptos.)**

- Criterios y procedimientos de evaluación de la materia o módulo.
- Resultados de aprendizaje (solo FP y Enseñanzas de Régimen Especial).
- Criterios e instrumentos de calificación.
- Recuperación de pendientes. PLAN DE RECUPERACIÓN
- Referencias a la evaluación inicial.
- Autoevaluación de la programación didáctica.
- ...

**INDICADORES DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN DE LA DEFENSA DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA
(Puntuación máxima: 10 ptos.)**

- Inicia la defensa con una introducción adecuada donde resalta los aspectos que va a exponer.
- Contextualiza la defensa de la programación didáctica.
- Exposición clara, ordenada, coherente y segura de los conocimientos (competencia comunicativa: sabe transmitir los conocimientos, utiliza de manera adecuada el lenguaje verbal y no verbal). Riqueza léxica y sintaxis fluida (sin incorrecciones).
- Uso correcto del vocabulario específico y actualizado.
- Desarrolla todos los apartados de la programación didáctica, centrándose en los aspectos más relevantes y significativos de cada apartado.
- Manejo adecuado del tiempo durante la exposición (duración máxima 30 minutos).
- Empleo de metodologías motivadoras y estimulantes.
- Utilización de materiales y recursos educativos (pizarra...)
- Finaliza la defensa con una síntesis de las principales ideas desarrolladas.
- Uso de bibliografía: diversa, actualizada y fidedigna.



1.2.2. SEGUNDA PRUEBA: PARTE B (PREPARACIÓN Y EXPOSICIÓN DE UNA UNIDAD DIDÁCTICA)

Para la exposición de la unidad didáctica, el aspirante podrá utilizar el material auxiliar sin contenido curricular que considere oportuno y que deberá aportar él mismo, así como un guion o equivalente que no excederá de una cara de un folio y que deberá entregarse al tribunal al término de la exposición. El referido material auxiliar servirá para apoyar la exposición mediante la utilización de recursos didácticos no electrónicos ni susceptibles de reproducción electrónica (ilustraciones, diagramas, mapas, esquemas, etc., en formato papel).

Los órganos de selección velarán para que el referido material auxiliar no implique una desigualdad de trato en el desarrollo de esta parte del procedimiento selectivo.

INDICADORES GENERALES DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN. Puntuación máxima: 7 ptos.):

- **ESTRUCTURA (Puntuación máxima: 1 pto.):**

- Título coherente con los contenidos y objetivos.
- Indica a quién va dirigida (etapa, nivel y grupo).
- Índice bien desarrollado.
- Justifica la importancia de la U.D.
- Normativa adecuada al marco legal.
- Temporaliza correctamente.
- Contextualización al alumnado, realidad, entorno, centro.
- ...

- **DESARROLLO (Puntuación máxima: 5 ptos.):**

- Objetivos y competencias clave o profesionales (FP y Enseñanzas de Régimen Especial, en su caso) de la U.D.
- Contenidos coherentes con objetivos.
- Desarrolla distintos tipos de actividades (de lectura, de inicio, de avance, de refuerzo, ampliación...).
- Tratamiento de la atención a la diversidad (materiales variados, uso de TIC, ...).
- Incorporación de referencias y peculiaridades de Andalucía.
- Incorporación de contenidos de carácter transversal.
- Evaluación de la U.D (uso de distintos instrumentos de evaluación coherentes con los criterios de evaluación, evaluación inicial, final, plan de recuperación...).
- Bibliografía.

- **EXPOSICIÓN Y CAPACIDAD DE COMUNICACIÓN (Puntuación máxima: 4 ptos.):**

- Inicia la exposición con una introducción adecuada.
- Exposición clara, ordenada, coherente y segura de los conocimientos.
- Uso correcto del vocabulario específico y actualizado.
- Desarrolla todos los apartados de la unidad didáctica.



- Emplea una metodología motivadora y estimulante.
- Utilización de materiales y recursos educativos (pizarra...).
- Uso adecuado del tiempo.
- Finaliza la defensa con una síntesis de las principales ideas desarrolladas.



II. INVALIDACIONES Y PENALIZACIONES.

2.1. INVALIDACIONES

ESPECIALIDAD 598001 COCINA Y PASTELERÍA

- Sobre la **PRIMERA PRUEBA. Parte A (PARTE PRÁCTICA)**. No se valorará aquellas elaboraciones o parte de ellas que no sean un fiel reflejo de lo desarrollado en la ficha técnica, o no se corresponda con lo detallado en el enunciado del ejercicio a realizar.
- Sobre la **PRIMERA PRUEBA. Parte A (PARTE PRÁCTICA)**. No se facilitará materia prima alguna que no figure en el documento habilitado para su solicitud (nota de pedidos)
- Sobre la **PRIMERA PRUEBA. Parte A (PARTE PRÁCTICA)**. No se podrá realizar la prueba sin vestir el uniforme reglamentario (Chaquetilla de cocinero, pantalón de cocinero, mandil o delantal, gorro de cocinero, zapatos antideslizantes)

ESPECIALIDAD 598002 ESTÉTICA

- **En la prueba escrita de la PRIMERA PRUEBA:**
- Se invalida el ejercicio que posea nombres, marcas o señales que puedan identificar al aspirante. Se invalida el ejercicio escrito que resulte ilegible.
- Se invalidará esta prueba si no se desarrolla en español.

ESPECIALIDAD 598007 PELUQUERÍA

- Sobre la **PRIMERA PRUEBA parte B y LA PRUEBA ESCRITA DE LA PRIMERA PRUEBA, PARTE A:**
- Se invalida el ejercicio que posea nombres, marcas o señales que puedan identificar al aspirante.
- Se invalida el ejercicio escrito que resulte ilegible.
- Se invalida el desarrollo de un tema, parte B, si este no se corresponde con uno de los resultantes del sorteo realizado en el tribunal.
- Se invalidará esta prueba si no se desarrolla en español.



- Sobre la **SEGUNDA PRUEBA. Parte A** (Presentación y defensa de la programación didáctica) para las enseñanzas de Formación Profesional y enseñanzas de Régimen Especial del sistema educativo, en su caso: **se invalida esta parte A** porque la programación NO está referida a uno de los módulos de los ciclos formativos en los que tiene atribución de competencia docente la especialidad a la que se opta en la familia profesional correspondiente.
- Sobre la **SEGUNDA PRUEBA. Parte A** (Presentación y defensa de la programación didáctica) para las enseñanzas de Formación Profesional y enseñanzas de Régimen Especial del sistema educativo, en su caso: **se invalida esta parte A** porque se ha realizado la programación de un módulo de formación en centros de trabajo.
- Sobre la **SEGUNDA PRUEBA. Se invalidará esta prueba si no se desarrolla en español.**

- **ESPECIALIDAD 598009 SERVICIO DE RESTAURACIÓN**

-
- Sobre la **PRIMERA PRUEBA parte B y LA PRUEBA ESCRITA DE LA PRIMERA PRUEBA, PARTE A:**
- Se invalida el ejercicio que posea nombres, marcas o señales que puedan identificar al aspirante.
- Se invalida el ejercicio escrito que resulte ilegible.
- Se invalida el desarrollo de un tema, parte B, si este no se corresponde con uno de los resultantes del sorteo realizado en el tribunal.
- Se invalidará esta prueba si no se desarrolla en español.

Sobre la **SEGUNDA PRUEBA. Parte A** (Presentación y defensa de la programación didáctica) para las enseñanzas de Formación Profesional y enseñanzas de Régimen Especial del sistema educativo, en su caso: **se invalida esta parte A** porque la programación NO está referida a uno de los módulos de los ciclos formativos en los que tiene atribución de competencia docente la especialidad a la que se opta en la familia profesional correspondiente. Sobre la **SEGUNDA PRUEBA.**

Parte A (Presentación y defensa de la programación didáctica) para las enseñanzas de Formación Profesional y enseñanzas de Régimen Especial del sistema educativo, en su caso: **se invalida esta parte A** porque se ha realizado la programación de un módulo de formación en centros de trabajo.

Sobre la **SEGUNDA PRUEBA. Se invalidará esta prueba si no se desarrolla en español.**



INVALIDACIONES Y PENALIZACIONES ESPECIALIDAD

598010 SOLDADURA

- Montaje incorrecto del conjunto por interpretación errónea del plano. Ésta se valorará con cero puntos.
- Montaje inacabado del ejercicio. Si lo que le falta es la mitad o menos se valorará porcentualmente al resultado siempre que lo realizado se adapte a las instrucciones del ejercicio propuesto.
- Si existe algún error en la manipulación de las máquinas y equipos empleados durante la prueba, uso de un material no especificado para el ejercicio, que comprometa el resultado final de éste. El resultado del ejercicio se valorará porcentualmente siempre que lo realizado se adapte a las instrucciones del ejercicio propuesto.
- Si durante el desarrollo de la prueba se han de realizar distintos procedimientos de soldadura así como diferentes posiciones, y no se corresponden a las indicadas en las instrucciones del ejercicio, para su ejecución, se valorará proporcionalmente.
- Si durante el desarrollo de la prueba se han de realizar distintas técnicas de trazado y/o conformado, y no se corresponden a las indicadas en las instrucciones del ejercicio, para su ejecución, se valorará proporcionalmente.
- La entrega de la prueba con el cordón de soldadura esmerilado. El resultado del ejercicio en concreto se valorará porcentualmente. No se podrá esmerilar la soldadura solo se limpiará sin tocar el cordón.

INVALIDACIONES (COMUNES AL RESTO DE ESPECIALIDADES)

- Sobre la **PRIMERA PRUEBA: Se invalida el ejercicio** que posea nombres, marcas o señales que puedan identificar al aspirante.
- Sobre la **PRIMERA PRUEBA: Se invalida el ejercicio escrito** que resulte ilegible.
- Sobre la **PRIMERA PRUEBA: Se invalida el desarrollo de un tema, parte B, si este no se corresponde con uno de los resultantes del sorteo realizado en el tribunal.**
- Sobre la **SEGUNDA PRUEBA. Parte A** (Presentación y defensa de la programación didáctica) para las enseñanzas de Formación Profesional y enseñanzas de Régimen Especial del sistema educativo, en su caso: **se invalida esta parte A** porque la programación NO está referida a uno de los módulos de los ciclos formativos en los que tiene atribución de competencia docente la especialidad a la que se opta en la familia profesional correspondiente.
- Sobre la **SEGUNDA PRUEBA. Parte A** (Presentación y defensa de la programación didáctica) para las enseñanzas de Formación Profesional y enseñanzas de Régimen Especial del sistema educativo, en su caso: **se invalida esta parte A** porque se ha realizado la programación de un módulo de formación en centros de trabajo.
- Sobre la **SEGUNDA PRUEBA. Se invalidará esta prueba si no se desarrolla en español**



2.2. PENALIZACIONES

ESPECIALIDAD 598002 ESTÉTICA

- Sobre la **PRIMERA PRUEBA parte A:**

Se penaliza: El uso inadecuado del producto o material. (hasta -3 ptos.).

- El exceso de consumo de producto que genere restos innecesarios. (hasta -2 ptos.).
- La comunicación innecesaria entre aspirante y modelo y/o aspirantes entre ellos. (hasta -3 ptos.).
- Que incumpla normas elementales de seguridad e higiene: equipo de protección personal, material de trabajo, elementos cortantes, lencería y aparatología. (hasta -10 ptos.).
- No finalizar la prueba en el tiempo requerido, requisito para dar aprobada la prueba. (hasta -10 ptos.).
- Causar lesiones físicas al modelo. (hasta -10 ptos.)
- Empleo de elementos (cosméticos, herramientas, utillaje, aparatología) no permitidos. (hasta -10 ptos.).
- Empleo de dispositivos electrónicos inteligentes (tanto el modelo como el opositor). (hasta -10 ptos.).
- Abandonar la sala de la prueba durante su realización sin permiso del tribunal. (hasta -10 ptos.).

ESPECIALIDAD 598007 PELUQUERÍA

- Sobre la **PRIMERA PRUEBA parte A:**

Se penaliza:

- El uso inadecuado del producto o material. (hasta -3 ptos.).
- El exceso de consumo de producto que genere restos innecesarios. (hasta -2 ptos.).
- La comunicación innecesaria entre aspirante y modelo y/o aspirantes entre ellos. (hasta -3 ptos.).
- Que incumpla normas elementales de seguridad e higiene: equipo de protección personal, material de trabajo, elementos cortantes, lencería y aparatología. (hasta -10 ptos.).
- No finalizar la prueba en el tiempo requerido, requisito para dar aprobada la prueba. (hasta -10 ptos.).
- Causar lesiones físicas al modelo. (hasta -10 ptos.).
- Empleo de elementos (cosméticos, herramientas, utillaje, aparatología) no permitidos. (hasta -10 ptos.).



- Empleo de dispositivos electrónicos inteligentes (tanto el modelo como el opositor). (hasta -10 ptos.).
- Abandonar la sala de la prueba durante su realización sin permiso del tribunal. (hasta -10 ptos.).

ESPECIALIDAD 598009 SERVICIO DE RESTAURACIÓN

- Sobre la **PRIMERA PRUEBA. Parte A (PARTE PRÁCTICA)**:
 - No se valorará aquellas elaboraciones o parte de ellas que no sean un fiel reflejo de lo desarrollado en la ficha técnica, o no se corresponda con lo detallado en el enunciado del ejercicio a realizar.
 - No se facilitará materia prima alguna que no figure en la ficha técnica.
 - Se penalizará como una falta muy grave si el/la opositor/a no lleva el uniforme reglamentario.



(COMUNES AL RESTO DE ESPECIALIDADES)

	REQUISITOS PRESCRIPTIVOS DE LA PROGRAMACIÓN DIDÁCTICA. (SEGUNDA PRUEBA. PARTE A)	PENALIZACIÓN sobre la puntuación final de la parte A de la segunda prueba.
1	Elaboración propia.	● -10 puntos.
2	Tendrá una extensión máxima, sin incluir anexos, portada y contraportada, de 60 folios, en formato DIN-A4, escritos a una sola cara, interlineado sencillo, y con fuente de letra tipo Arial, Times New Roman o similar, de 12 puntos y sin comprimir.	● -2 puntos por extensión máxima inadecuada (solo se valorarán los primeros 60 folios). ● Hasta -3 puntos por características formales inadecuadas. (-0,5 por cada ítem que no se cumpla).
3	Deberá contener un mínimo de 12 unidades didácticas desarrolladas, que deberán ir relacionadas y numeradas en un índice.	● -10 puntos.
4	La portada incluirá los datos de identificación del personal aspirante, el cuerpo y la especialidad.	● - 0,25 puntos por cada dato no incluido.
5	En el caso de presentación de anexos , estos en ningún caso contendrán el desarrollo de las unidades didácticas, sino información auxiliar de apoyo al desarrollo de las unidades didácticas/actuaciones presentadas (diagramas, mapas, figuras, fotos, cuadros, tablas, etc).	● -1 punto.