



Unión Europea

Fondo Social Europeo
"El FSE investeix en el teu futur"



**GENERALITAT
VALENCIANA**
Conselleria d'Educació,
Cultura i Esport

Carrer del Mar, 101
03130-Santa Pola (Alacant)
Tif. 96 691 25 25
www.iescapdelaljub.com
03010168@edu.gva.es



CONVOCATORIA PARA LA CONTRATACIÓN DE PERSONAL ESPECIALISTA PARA CUBRIR UNA VACANTE COMO PROFESOR/A DEL CURSO DE ESPECIALIZACIÓN DE PANADERÍA Y BOLLERÍA ARTESANALES (ESPECIALIDAD CATA)

1.- OBJETIVO

Cubrir una plaza de profesor/a de panadería del curso de especialización de panadería y bollería artesanales.

BASES:

2.- REQUISITOS GENERALES

El profesorado especialista deberá cumplir los requisitos generales exigidos para el ingreso en la función pública docente establecidos en el artículo 12 del citado Reglamento, aprobado por Real Decreto 276/2007, de 23 de febrero, estos son los siguientes:

- a) Tener nacionalidad española o ser nacional de alguno de los estados miembros de la Unión Europea o ser cónyuge, cualesquiera que sea su nacionalidad, de los españoles y de los nacionales de otros Estados miembros de la Unión Europea, siempre que no estén separado de derecho, y sus descendientes y los de su cónyuge, siempre que no estén separados de derecho, sean menores de 21 años o mayores de dicha edad dependientes, o nacional de algún Estado, al que sea de aplicación los tratados internacionales celebrados por la Unión Europea y ratificados por España en los que sea de aplicación la libre circulación de trabajadores y la norma que se dicte para su incorporación al ordenamiento jurídico español.
- b) Los aspirantes que no posean la nacionalidad española y el conocimiento del castellano no se deduzca su origen, deberán acreditar un conocimiento adecuado de esta lengua.
- c) Tener cumplidos los 18 años y no exceder de la edad establecida para la jubilación.
- d) No padecer enfermedad ni estar afectado/a por limitación física o psíquica que sea incompatible con el ejercicio de la docencia.

3.- REQUISITOS ESPECÍFICOS

- Estar en posesión de alguna de la titulaciones específicas que se detallan a continuación:

- Ingeniero/a Agrícola, Técnico/a Superior en Restauración, Técnico/a Superior en Viticultura, Grado en ciencias de la alimentación, título de catador/a o en su defecto al menos 10 años de experiencia laboral en el sector de la cata.



Unión Europea

Fondo Social Europeo
"El FSE invierte en el
teu futur"



**GENERALITAT
VALENCIANA**
Conselleria d'Educació,
Cultura i Esport

Carrer del Mar, 101
03130-Santa Pola (Alacant)
Tif. 96 691 25 25
www.iescapdelaljub.com
03010168@edu.gva.es



- Experiencia laboral de al menos 2 años en los cuatro años inmediatamente anteriores al nombramiento como Maestro Panadero (en caso de Técnico Superior en Restauración)
- Experiencia laboral de al menos 2 años como Enólogo/a o Catador/a (en caso de Técnico Superior en Viticultura)

- Tener conocimiento en las siguientes materias:
 - Definición de análisis sensorial.
 - Los sentidos como herramienta de análisis. Atributos sensoriales, propiedades y aspectos más relevantes:
 - Color y apariencia: definición.
 - Textura: definición. Clasificación. Relación entre receptor y características texturales.
 - Audición y ruidos. Definición.
 - Aroma y olor. Definición. Clasificación. Especificidad química. Técnicas para evaluar aromas. Umbral del olfato. Teorías del olfato.
 - Gusto y sabor (taste y flavor). Definición. Calidad. Intensidad relativa. Umbrales. Teorías del gusto. Naturaleza de los estímulos químicos.
 - Elección de corte de las muestras.
 - Selección de las muestras a catar. Criterios de selección.
 - Orden y forma de presentación de las muestras. Motivos.
 - Temperatura de las muestras. Motivos.
 - Panel de degustadores.
 - Preparativos previos del catador antes de realizar una cata.
 - Valoración e interpretación de las propiedades y características organolépticas de los panes en la cata.
 - Valoración y comparación de las propiedades y características organolépticas de los panes artesanales elaborados con harina de trigo y con otras harinas.
 - Valoración e interpretación de las propiedades y características organolépticas de los productos de bollería artesanal y hojaldres en la cata.
 - Elección y maridaje de panes con grupos de alimentos y elaboraciones culinarias.

4.- SOLICITUD

Quienes quieran formar parte de esta convocatoria deberán cumplimentar la solicitud que estará disponible en la secretaria del IES Cap de l'Aljub, en el siguiente horario: de lunes a viernes de 10.00 h a 14.00 h.

Dicha solicitud deberá ser cumplimentada y entregada en dicha secretaria en el mismo horario.



Unión Europea

Fondo Social Europeo
"El FSE investeix en el teu futur"



**GENERALITAT
VALENCIANA**
Conselleria d'Educació,
Cultura i Esport

Carrer del Mar, 101
03130-Santa Pola (Alacant)
Tif. 96 691 25 25
www.iescapdelaljub.com
03010168@edu.gva.es



5.- PLAZO

El plazo de presentación de la solicitudes y la documentación será del 18 al 20 de octubre, ambos inclusive.

6.- COMISIÓN DE SELECCIÓN

- A la comisión de selección encargada de la resolución del procedimiento le corresponden las siguientes funciones:
 1. Baremar los méritos alegados por los aspirantes admitidos.

- La comisión de selección estará compuesta por los siguientes miembros:
 - Presidente: Ángel Andrés Lillo Lumbreras
 - Secretario: José Francisco López Sempere
 - Vocales:
 - ◆ M^a Carmen Torres Vilaplana
 - ◆ Salvador Góngora Millán
 - ◆ Ángel Berenguer López
 - ◆ Joaquín Caro Sánchez

7.-PROCEDIMIENTO

Los méritos alegados por los aspirantes se baremarán por la comisión de selección de acuerdo a los siguientes baremos:

1. Experiencia docente en centros sostenidos con fondos públicos como profesor de cursos de especialización de Panadería y Bollería Artesanal: 1 punto por año (máximo 5 puntos) o Ciclo Formativo o cualquier otros estudios relacionados con la Panadería y Bollería Artesanal: 0,5 puntos por año (máximo 2,5 puntos). Las fracciones se valoraran a razón de 0,083 por mes para el CE de Panadería y Bollería Artesanal y de 0,041 por mes en el caso de ciclos o estudios relacionados con la Panadería y Bollería Artesanal.
2. Certificado de buenas prácticas docentes, expedido por la dirección del/de los centro/s donde haya impartido docencia como profesor especialista en el Curso de Especialización de Panadería y Bollería Artesanal: 1 punto por año (máximo 5 puntos) o cualquier otros ciclos o estudios relacionados con la Panadería y Bollería Artesanal: 0,5 puntos por año (máximo 2,5 puntos). Las fracciones se valoraran a razón de 0,083 por mes para el CE de Panadería y Bollería Artesanal y de 0,041 por mes en el caso de ciclos o estudios relacionados con la Panadería y Bollería Artesanal.
3. Experiencia laboral en el área de conocimiento y titulación: 1 punto por año (máximo 5 puntos). Las fracciones se valoraran a razón de 0,083 por mes.
4. Entrevista personal realizada por la Comisión de selección, se valorará experiencia laboral y docente, los conocimientos sobre la normativa de educación, la elaboración de pro-



Unión Europea

Fondo Social Europeo
"El FSE inverteix en el teu futur"



**GENERALITAT
VALENCIANA**
Conselleria d'Educació,
Cultura i Esport

Carrer del Mar, 101
03130-Santa Pola (Alacant)
Tif. 96 691 25 25
www.iescapdelaljub.com
03010168@edu.gva.es



gramaciones y unidades didácticas y el conocimiento en metodología pedagógica, así como propuestas de actividades y de medidas de mejora para el puesto al que se opta: 10 puntos.

5. Otros méritos (titulación en idiomas extranjeros, cursos de perfeccionamiento, etc): 1 punto.
6. En caso de producirse empates de puntuación, estos se resolverán de conformidad con los siguientes criterios:
 - 1º mayor puntuación en el apartado 1 del baremo.
 - 2º mayor puntuación en el apartado 2 del baremo.

El día posterior a la finalización del plazo de entrega de documentación se realizará una entrevista personal con el/la aspirante y la baremación. Una vez finalizada esta fase, la comisión de selección publicará el nombre de la persona seleccionada. Contra la misma los interesados podrán presentar, en el plazo de 3 días las alegaciones que consideren oportunas mediante escrito dirigido al presidente de la comisión de selección. El periodo de alegaciones será en comprendido entre el 18 y el 20 de julio ambos inclusive.

Una vez estimadas o desestimadas las alegaciones se publicará el nombre de la persona definitivamente seleccionada.

8.- DOCUMENTACIÓN QUE DEBEN APORTAR JUNTO A LA INSTANCIA

Con carácter obligatorio:

- Anexo I-Solicitud Profesor/a Especialista
- Fotocopia del DNI. /NIE /Pasaporte
- Fotocopia compulsada del título académico.
- Fotocopia compulsada del nombramiento/contrato acompañado de la toma de posesión y cese, donde figure la especialidad, de todos los periodos trabajados como docente en ciclos de F.P. o en cualquier otro tipo de docencia e informe de la vida laboral de la Tesorería de la Seguridad Social, y/o certificado de servicios en centros públicos.
- Fotocopia del contrato de trabajo, de todos los periodos trabajados e informes de la vida laboral de la Tesorería de la Seguridad Social.

9.- CONDICIONES LABORALES Y DE CONTRATACIÓN

- La jornada laboral es de 2 h/semanales.
- El horario de trabajo se realizaría en turno de tarde (de 15.20 h. a 22.00 h.)
- La remuneración percibida por el desempeño de la labor de profesor especialista están reguladas por Consellería de Educación, Cultura y Deportes, según lo que dispone el Decreto 296/1997 de 2 de diciembre.
- La tramitación del expediente de contratación y en su caso, la firma del contrato, quedará supeditada a la disponibilidad de la preceptiva autorización de cobertura del puesto,



Unión Europea

Fondo Social Europeo
"El FSE inverteix en el teu futur"



**GENERALITAT
VALENCIANA**
Conselleria d'Educació,
Cultura i Esport

Carrer del Mar, 101
03130-Santa Pola (Alacant)
Tif. 96 691 25 25
www.iescapdelaljub.com
03010168@edu.gva.es



pudiendo suspenderse o modificarse (incluida la previsión de horario lectivo) sin ningún tipo de indemnización a los interesados en el mismo.

El Director del centro y Presidente de la Comisión de selección

Ángel Andrés Lillo Lumbreras