



## AJUNTAMENT DE VALÈNCIA

### BASES DE SELECCIÓN

**Bases para seleccionar al personal técnico Tutoría- Coordinación y Control de Calidad de la Docencia, así como personal docente, a contratar, en su caso en relación con el proyecto subvencionado FPE 2015 OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA (HOTR0108): OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA +FCOO03 (10 hrs.).**

#### Primero

##### PROCEDIMIENTO

1.- Para la selección del personal técnico Tutoría- Coordinación y Control de Calidad de la Docencia, así como personal docente, a contratar, en su caso, en este proyecto subvencionado, se realizará sondeo en la base de datos de la Agencia de Colocación del Ayuntamiento de Valencia, siguiendo con el protocolo de actuación de la Agencia de Colocación para la tramitación de ofertas de empleo y de servicios, aprobado mediante Resolución de Alcaldía nº V-13, el 28 de diciembre de 2012, sin perjuicio de realizar petición de sondeo al SERVEF, en caso de no haber suficientes personas candidatas idóneas para cubrir las vacantes, todo ello con suficiente antelación a su inicio a los efectos de que se puedan realizar las pruebas de selección que requiera cada especialidad.

2.- El servicio de Empleo será el encargado de requerir a las personas candidatas la documentación necesaria a efectos de acreditar los requisitos exigidos en **Real Decreto 189/2013, de 15 de marzo, por el que se modifica el Real Decreto 34/2008, de 18 de enero, por el que se regulan los certificados de profesionalidad y los reales decretos por los que se establecen certificados de profesionalidad dictados en su aplicación, así como los RD que regulan cada Certificado de Profesionalidad específico.**

#### Segundo

##### CRITERIOS DE ACCESO

PLAZAS	DURACIÓN	REQUISITOS OFERTA SERVICIOS
<b>“OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA” (HOTR0108)</b> RD 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto.		
1	<b>DOCENCIA DE OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA</b> <ul style="list-style-type: none"><li>MF0255_1: Aprovisionam., preelaborac. y conservación culinarios: 120 hrs.</li><li>MF0256_1: Elaborac. Culinaria</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li><li>Diplomado, Ingeniero técnico, Arquitecto técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li><li>Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y turismo.</li></ul>



## AJUNTAMENT DE VALÈNCIA

	<p>Básica: 150 hrs.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• PNL: 80 hrs.</li></ul> <p>Total: 360 hrs. impartición+ 25% (90 hrs.) prep y 25% (90 hrs.) evaluac*16 €/h = 540 hrs.*16 €/h.</p> <p>72 días lectivos alumnado</p> <p>Téc. Docente CP: 4 meses (37,5 h/semanales)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y turismo</li><li>• Requisitos Real Decreto 1256/2009, de 24 de julio, modif RD 685/2011, 13 Mayo y RD 619/2013, 2 Agosto.</li><li>• Persona experta en la Formación Profesional para el Empleo, preferentemente con conocimientos polivalentes teórico-prácticos. Dichos conocimientos deberán acreditarse mediante documentación acreditativa de la experiencia en las especialidades solicitadas.</li><li>• Cuando se trate de formación certificable deberán cumplir los requisitos de titulación previstos en el Real Decreto 34/2008 de 18 de enero, así como los específicos del correspondiente certificado, en su caso.</li><li>• El profesorado debe cumplir el perfil y requisitos previstos en el correspondiente certificado de profesionalidad, así como los específicos referidos a formadores y tutores-formadores previstos en la Orden ESS/1897/2013, de 10 de octubre, por la que se desarrolla el Real Decreto 34/2008, de 18 de enero. La Administración podrá solicitar cuanta documentación acreditativa de dicho perfil estime conveniente.</li><li>• Experiencia Profesional requerida: 1 año con acreditación, y 3 años sin acreditación.</li><li>• Situación Laboral: Personas desempleadas ajustadas a perfil, preferentemente empadronadas en Valencia.</li></ul>
--	---	--



## AJUNTAMENT DE VALÈNCIA

1	<p><b>TUTORÍA, CONTROL DE CALIDAD DE LA DOCENCIA Y APOYO EXTERNO DE CERTIFICADO PROFESIONALIDAD OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• MF0255_1: Aprovisionam., preelaborac. y conservación culinarios: 120 hrs.</li><li>• MF0256_1: Elaborac. Culinaria Básica: 150 hrs.</li><li>• PNL: 80 hrs.</li></ul> <p>Total: 672 hrs.= (5% coste total subvención) 75 hrs. Control de calidad docencia (1.260,00 €) + (10% coste total subvención) 157 hrs. personal apoyo externo (2.520,00 €) y tutoria prep. 233 hrs. y (31%) tutoria evaluac 207 hrs. *16€/h = 672 hrs.*16 €/h.</p> <p>72 días lectivos alumnado</p> <p>Téc. Tut. 5 meses (37,5 h/semanales)</p>	<p>–Al tratarse de la modalidad de Colectivos, se acreditará, al menos una persona con titulación universitaria en Psicología, Pedagogía o Psicopedagogía, Ciencias de la Educación; titulación universitaria en Educación Social, Trabajo Social o Magisterio; o el título de técnico superior en Integración Social, que asumirá las tareas de coordinación del curso.</p> <p>– Se valorará ser una persona experta en la Formación Profesional para el Empleo, preferentemente con conocimientos polivalentes teórico-prácticos. Dichos conocimientos deberán acreditarse mediante documentación acreditativa de la experiencia en las especialidades solicitadas.</p> <p>– Se podrá contar asimismo con otros perfiles profesionales en función de las características del colectivo destinatario, haciendo constar su titulación, funciones y objetivos en el proyecto.</p> <p>Situación Laboral: Personas desempleadas ajustadas a perfil preferentemente empadronadas en Valencia.</p>
---	---	---

### **Anexo Criterios Acceso:**

«1. Para poder impartir la formación correspondiente a cada uno de los módulos formativos de los certificados de profesionalidad, los formadores deberán reunir los requisitos específicos que se incluyan en el mismo. Estos requisitos deben garantizar el dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con la unidad de competencia a la que está asociado el módulo, y se verificarán mediante la correspondiente acreditación y/o experiencia profesional en el campo de las competencias relacionadas con el módulo formativo.

En cualquier caso, para impartir los módulos formativos de los certificados de profesionalidad, será requisito que el formador acredite poseer competencia docente.

Para acreditar la competencia docente requerida, el formador o persona experta deberá estar en posesión del certificado de profesionalidad de formador ocupacional o del certificado de profesionalidad de docencia de la formación profesional para el empleo.

Del requisito establecido en el párrafo anterior estarán exentos:

a) Quienes estén en posesión de las titulaciones universitarias oficiales de licenciado en Pedagogía, Psicopedagogía o de Maestro en cualquiera de sus especialidades, de un título universitario de graduado en el ámbito de la Psicología o de la Pedagogía, o de un título universitario oficial de posgrado en los citados ámbitos.

b) Quienes posean una titulación universitaria oficial distinta de las indicadas en el apartado anterior y además se encuentren en posesión del Certificado de Aptitud Pedagógica (CAP) o de los títulos profesionales de Especialización Didáctica (ED) y el Certificado de Cualificación Pedagógica (CCP). Asimismo estarán exentos quienes



## **AJUNTAMENT DE VALÈNCIA**

*acrediten la posesión del Máster Universitario habilitante para el ejercicio de las Profesiones reguladas de Profesor de Educación Secundaria Obligatoria y Bachillerato, Formación Profesional y Escuelas Oficiales de Idiomas y quienes acrediten la superación de un curso de formación equivalente a la formación pedagógica y didáctica exigida para aquellas personas que, estando en posesión de una titulación declarada equivalente a efectos de docencia, no pueden realizar los estudios de máster, establecida en la disposición adicional primera del Real Decreto 1834/2008, de 8 de noviembre, por el que se definen las condiciones de formación para el de la docencia en la educación secundaria obligatoria, el bachillerato, la formación profesional y las enseñanzas de régimen especial y se establecen las especialidades de los cuerpos docentes de enseñanza secundaria.*

*c) Quienes acrediten una experiencia docente contrastada de al menos 600 horas en los últimos diez años en formación profesional para el empleo o del sistema educativo.*

***Real Decreto 189/2013, de 15 de marzo, por el que se modifica el Real Decreto 34/2008, de 18 de enero, por el que se regulan los certificados de profesionalidad y los reales decretos por los que se establecen certificados de profesionalidad dictados en su aplicación***

### **Tercero**

#### **CRITERIOS DE BAREMACIÓN**

- 1. La baremación se realizará a todas las personas que saliendo en los sondeos, o bien derivados del Servef, se hubieren presentado a las pruebas selectivas, declaren y justifiquen cumplir los requisitos y tengan capacidad e intención firme de atender con sus cometidos. Llevando al Servicio de Empleo del Ayuntamiento de Valencia, en tiempo y forma, la justificación documental de los requisitos de titulación y documentación preceptiva relacionados en el apartado anterior, así como toda aquella que al Ayuntamiento de Valencia le sea requerida por parte de la Dirección Territorial de Formación de la Consellería de Economía Sostenible, Sectores Productivos, Comercio y Trabajo.*
- 2. Se seleccionarán las candidaturas que mayor puntuación hayan obtenido en el proceso de baremación y entrevista de recogida de documentación, y se sujetarán, en todo caso a su validación por parte del Técnico/a de Enlace de la Dirección Territorial de Formación de la Consellería de Economía Sostenible, Sectores Productivos, Comercio y Trabajo.*