

DIPUTACIÓN

Diputación Provincial de Valencia Gestión de Recursos Humanos y Organización

2026/09651 Anuncio de la Diputación Provincial de Valencia sobre la aprobación de las bases de la convocatoria de la oposición libre para la provisión de una plaza de profesor/a de prácticas taller de cocina, incluidas en la oferta de empleo público del año 2023. Convocatoria 51/23.

ANUNCIO

Por Decreto número 9256, de fecha 24 de julio de 2026, la Presidencia de esta Corporación ha dispuesto convocar concurso oposición turno libre para la selección de 1 plaza de Profesor/a de prácticas de taller de cocina (Profesorado especialista en sectores singulares de Formación Profesional), de conformidad con las siguientes bases

VER ANEXO

València, 24 de julio de 2026.—El presidente, Vicente José Mompó Aledo.



Diputació de València | **Recursos Humans i Organització**

BASES

Base primera. Objeto de la convocatoria

Es objeto de la presente convocatoria la cobertura como personal funcionario de carrera, por el sistema de concurso oposición por turno libre de una plaza de Profesor/a de prácticas (profesorado especialista en sectores singulares de formación profesional) de la familia de hostelería/pastelería, vacante en la plantilla de esta corporación provincial correspondiente a la Oferta de Empleo Público para 2023 (BOP núm. 247 del 27-12-2023), encuadrada en la escala de Administración Especial, Subescala Servicios Especiales, clase Cometidos Especiales, rama Educación, denominación Profesor/a de Prácticas de taller de cocina, subgrupo C1, dotada con las retribuciones legalmente establecidas y correspondiente a su subgrupo de clasificación según lo establecido en el artículo 76 del Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público (TRLEBEP).

De conformidad con la letra f) del apartado 2 del artículo 61 de la Ley 4/2021, de 16 de abril, de la Función Pública Valenciana, la distribución porcentual de los sexos en los subgrupos objeto de la presente convocatoria, en la fecha de publicación de la correspondiente oferta, es conforme al detalle que a continuación se relaciona:

DENOMINACIÓN PLAZA	SUBGRUPO	NÚMERO PLAZAS	HOMBRES %	MUJERES %
PROFESOR/A PRÁCTICAS TALLER COCINA	C1	1	33,33	66,67

Se permitirá adicionar las plazas que sean objeto de inclusión en las correspondientes ofertas de empleo público antes de la finalización del proceso selectivo.

Base segunda. Normativa de aplicación

La realización de las pruebas selectivas se sujetará, en todo lo que no prevén expresamente las presentes bases al:

- Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el TRLEBEP.
- Ley 4/2021, de 16 de abril, de la Función Pública Valenciana.
- Ley 7/1985, de 2 de abril, reguladora de las Bases de Régimen Local.
- Real Decreto legislativo 781/1986, de 18 de abril por el que se aprueba el Texto Refundido de las disposiciones legales vigentes en materia de Régimen Local.



Diputació de València | **Recursos Humans i Organització**

- Real Decreto 896/1991, de 7 de junio por el que se establecen las reglas básicas y los programas mínimos a que debe ajustarse el procedimiento de selección de funcionarios de la Administración Local.

- Decreto 3/2017, de 13 de enero, del Consell, por el que se aprueba el Reglamento de selección, provisión de puestos de trabajo y movilidad del personal de la función pública valenciana.

- Circular 1/2017 del Decreto 3/2017, de 13 de enero, del Consell, por el que se aprueba el Reglamento de selección, provisión de puestos de trabajo y movilidad del personal de la función pública valenciana.

Con carácter supletorio y exclusivamente en lo referido a la configuración de las pruebas será de aplicación lo dispuesto para las pruebas de acceso del profesorado en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación y por el Real Decreto 276/2007, de 23 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento de ingreso, accesos y adquisición de nuevas especialidades en los cuerpos docentes.

Base tercera. Requisitos para tomar parte en las pruebas selectivas de esta convocatoria

- a) Tener la nacionalidad española o nacional de otro Estado, siempre que se cumpla con los requisitos establecidos en el artículo 62 de la Ley 4/2021, de 16 abril, de la Función Pública Valenciana.
- b) Poseer la capacidad funcional para el desempeño de las tareas.
- c) Tener cumplidos dieciséis años y no exceder, en su caso, de la edad máxima de jubilación forzosa.
- d) No haber sido separado/a mediante expediente disciplinario del servicio de cualquiera de las Administraciones Públicas o de los órganos constitucionales o estatutarios de las Comunidades Autónomas, ni hallarse en inhabilitación absoluta o especial para empleos o cargos públicos por resolución judicial, para el acceso al cuerpo o escala de funcionario/a, o para ejercer funciones similares a las que desempeñaban en el caso del personal laboral, en el que hubiese sido separado/a o inhabilitado/a. En el caso de ser nacional de otro Estado, no hallarse inhabilitado/a o en situación equivalente ni haber sido sometido/a a sanción disciplinaria o equivalente que impida, en su Estado, en los mismos términos el acceso al empleo público.
- e) Estar en posesión de las titulaciones de diplomado universitario, ingeniería técnica, arquitectura técnica, grado correspondiente o titulación equivalente a efectos de docencia para la especialidad de Cocina y Pastelería, conforme a lo establecido en el Anexo VI del RD 276/2007, de 23 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento de ingreso, accesos y adquisición de nuevas especialidades en los cuerpos docentes a que se refiere la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y se regula el régimen transitorio de ingreso a que se refiere la disposición transitoria decimoséptima de la citada ley.
De conformidad con la disposición adicional única y el Anexo VI del RD 276/2007, para la especialidad de cocina y pastelería (antigua especialidad del cuerpo de profesores técnicos de formación profesional vinculada al área de hostelería), son equivalentes a efectos de docencia las siguientes titulaciones:
 - Técnico Superior en dirección de cocina.
 - Técnico Superior en servicios de restauración.
 - Técnico Superior en restauración.



Diputació de València | **Recursos Humans i Organització**

- Técnico especialista en hostelería.

En su caso, la equivalencia deberá ser aportada por el aspirante mediante certificación expedida al efecto por la Administración competente.

En el caso de titulaciones obtenidas en el extranjero se deberá estar en posesión de la credencial que acredite su homologación o convalidación, en su caso.

- f) Estar en posesión de título oficial de máster que acredite la formación pedagógica y didáctica de acuerdo con lo exigido por los artículos 94, 95 y 97 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación o en el caso de no poder acceder a los estudios de máster se acreditará mediante una formación equivalente a la exigida en el artículo 100 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, en las condiciones que establezca el Ministerio de Educación, Política Social y Deporte.

En el caso del título de máster, deberá cumplir las condiciones establecidas en el Acuerdo de Consejo de Ministros de 14 de diciembre de 2007, por el que se establecen las condiciones a las que deberán adecuarse los planes de estudios conducentes a la obtención de títulos que habiliten para el ejercicio de las profesiones reguladas de Profesor de Educación Secundaria Obligatoria y Bachillerato, Formación Profesional y Enseñanzas de Idiomas y haya sido verificado de acuerdo con lo dispuesto en la Orden ECI/3858/2007, de 27 de diciembre, por la que se establecen los requisitos de verificación de los títulos universitarios oficiales que habiliten para el ejercicio de las profesiones de profesor de educación secundaria Obligatoria y bachillerato, Formación profesional y Enseñanza de Idiomas.

Cuando se aporte titulaciones equivalentes, ésta deberá ser aportada por el personal aspirante mediante certificación expedida al efecto por la Administración Educativa competente.

En el caso de titulaciones obtenidas en el extranjero se deberá estar en posesión de la credencial que acredite su homologación o convalidación, en su caso.

- g) Acreditación del conocimiento de los idiomas oficiales de la Comunitat Valenciana.

Castellano: Deberán acreditar el conocimiento de esta lengua por medio de alguno de las siguientes acreditaciones:

- Titulación universitaria expedida por una universidad española.
- Título de Bachiller expedido por el Estado español.
- Título de Técnico Superior o Técnico Especialista (FP-2) expedido por el Estado español.
- Diploma de Español como lengua extranjera (DELE) de nivel B2, C1 o C2, expedido por Escuela Oficial de Idiomas.

Valenciano: Acreditarán el conocimiento de esta lengua las personas que estén en posesión de cualquiera de los siguientes títulos o certificados oficiales:

- Certificat de Capacitació per a l'Ensenyament en Valencià.
- Diploma de Mestre de Valencià. Quienes aleguen este título como requisito no podrán presentar el mismo título como mérito en la fase de concurso.
- Licenciatura o Grado en Filología Catalana o equivalente.



Diputació de València | **Recursos Humans i Organització**

- Certificado nivel C1 (según MCER) expedido por la Escuela Oficial de Idiomas o por la Junta Qualificadora de Coneixements de València.

Base cuarta. Igualdad de condiciones

El órgano técnico de selección establecerá, para las personas con discapacidad que así lo manifiesten en su solicitud de participación, las adaptaciones posibles de tiempo, medios y otros ajustes razonables necesarios, para la realización de las pruebas selectivas, siempre que éstas se reflejen de forma específica en la solicitud de participación. Para ello, las personas aspirantes deberán adjuntar informe emitido por el centro de valoración y orientación de la discapacidad de la Comunidad Valenciana, acreditando de forma fehaciente las discapacidades permanentes causantes del grado reconocido o mediante alguno de los medios admitidos en Derecho.

La adaptación de medios, tiempos y otros ajustes razonables se otorgará únicamente en aquellos casos en los que la discapacidad guarde relación con la prueba a realizar. Corresponde a los órganos técnicos de selección resolver sobre la procedencia y concreción de la adaptación, según las circunstancias específicas de cada prueba.

A estos efectos, de acuerdo con el artículo 4.2 del Real Decreto Legislativo 1/2013 de 29 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley General de derechos de las personas con discapacidad y de su inclusión social, tendrán la consideración de personas con discapacidad aquellas a quienes se les haya reconocido un grado de minusvalía igual o superior al 33 por ciento. En todo caso, se considerarán afectados por una minusvalía en grado igual o superior al 33 por ciento los pensionistas de la Seguridad Social que tengan reconocida una pensión de incapacidad permanente en el grado de total.

Se aplicará en el presente apartado la Orden PJC/804/2025, de 23 de julio, por la que se establecen criterios generales para la adaptación de medios y tiempos y la realización de otros ajustes razonables en los procesos selectivos para el acceso al empleo público de personas con discapacidad.

Base quinta. Solicitudes y admisión de aspirantes

1. Forma de presentación: en las solicitudes para tomar parte en el presente proceso selectivo, que deberán estar debidamente cumplimentadas, las personas interesadas manifestarán, bajo su responsabilidad que reúnen todas y cada una de las condiciones y requisitos exigidos en la base tercera y en su caso base cuarta, referidas a la fecha de terminación del plazo de presentación de solicitudes, comprometiéndose a aportar la documentación correspondiente que así lo acredita, cuando le sea requerida y que la pondrá a disposición de la Diputación de València, conforme a lo dispuesto en el artículo 69 de la Ley 39/2015 del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas (LPACAP).

La solicitud para tomar parte en el presente proceso deberá realizarse preferentemente por medios electrónicos mediante la correcta cumplimentación del modelo específico de solicitud de participación



Diputació de València | **Recursos Humans i Organització**

en pruebas selectivas de la Diputación de València, disponible en la sede electrónica de la Diputación de València: <https://www.sede.dival.es/>

Para presentar la solicitud deberá seleccionar desde la sede electrónica de la web www.dival.es, el enlace «Catálogo de trámites» y dentro del grupo “empleo público” la “Solicitud de admisión a pruebas selectivas”. Una vez seleccionada la convocatoria y cumplimentados los datos solicitados, la persona interesada deberá pulsar sobre el botón “generar impreso”. El proceso de inscripción finalizará correctamente si se muestra el registro de la inscripción.

La presentación electrónica de la solicitud permite la cumplimentación e inscripción en línea y anexar en su caso, los documentos escaneados a la misma, así como registrar electrónicamente su presentación.

Si una incidencia técnica debidamente acreditada imposibilitara el funcionamiento ordinario de los sistemas, el órgano convocante podrá acordar la cumplimentación sustitutoria en papel en los términos establecidos en esta base, en cuyo caso la persona interesada deberá acreditar documentalmente la incidencia técnica producida.

Si la persona aspirante no dispusiera de firma electrónica podrá presentar la solicitud en papel. En este caso, una vez cumplimentada electrónicamente la solicitud en el modelo oficial del enlace indicado, deberá ser impresa, firmada y presentada en formato papel por la persona interesada en el plazo fijado al efecto y en los lugares que se indican seguidamente. Las solicitudes generadas telemáticamente y que no sean presentadas en los lugares y modos previstos, no conferirán derecho alguno para la persona aspirante.

Las solicitudes en soporte papel deberán presentarse en el Registro General de la Diputación de València (Palacio de la Batlia, calle Serranos, núm. 2, València) o en los lugares que determina el artículo 16 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, (LPACAP). En el caso de que se optara por presentar la solicitud en una oficina de correos, se hará en sobre abierto para que la solicitud sea fechada y sellada por el personal funcionario antes de ser certificada.

2. Plazo de presentación, lista provisional y definitiva. Normativa de aplicación.

Las personas interesadas dispondrán de un plazo de presentación de diez días hábiles, contados a partir del siguiente al de la publicación del extracto de la convocatoria en el Boletín Oficial del Estado. No serán admitidas solicitudes que se presenten con anterioridad y posterioridad al plazo legalmente establecido.

Las bases se publicarán íntegramente en el *Boletín Oficial de la Provincia* y podrán consultarse en la página web de Recursos Humanos y Organización de la Corporación: <https://www.dival.es/es/servicios/empleo-publico>, “Oferta de Empleo Público” y dentro de este apartado en “Convocatorias en ejecución”.



Diputació de València | **Recursos Humans i Organització**

Las personas interesadas quedan vinculadas a los datos que hayan hecho constar en sus solicitudes. Los errores de hecho podrán subsanarse en cualquier momento, de oficio o a petición de las personas interesadas.

El tratamiento de la información por medios electrónicos se efectuará conforme a lo dispuesto en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y Garantía de los Derechos Digitales, así como en el Reglamento (UE) 2016/679, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales.

Terminado el plazo de presentación de solicitudes, la Presidencia de la Corporación, dictará resolución, en el plazo máximo de un mes, declarando aprobada la lista provisional de personas aspirantes admitidas y excluidas, que se publicará en el *Boletín Oficial de la Provincia*, en la página web, con indicación de las causas de exclusión, así como el plazo de subsanación de defectos y presentación de reclamaciones que se concede a las personas aspirantes que hayan sido excluidas, en los términos del artículo 68 de la Ley 39/2015 del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

Si en el plazo de diez días hábiles se formularan reclamaciones, serán resueltas en el mismo acto administrativo que apruebe la lista definitiva que será hecha pública, así mismo, en la forma indicada. En caso de no presentarse alegaciones, pasado el plazo se entenderá que la lista provisional pasará directamente a definitiva, sin necesidad de nueva aprobación.

Contra la Resolución de aprobación de la lista definitiva, las personas interesadas podrán interponer recurso contencioso-administrativo, en los términos de la vigente Ley Reguladora de la Jurisdicción Contencioso Administrativa, previo, en su caso, el recurso potestativo de reposición previsto en el artículo 123 de la Ley 39/2015 de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

La fecha, lugar y hora de comienzo del primer ejercicio, se publicará con una antelación mínima de diez días hábiles anteriores a la fecha de realización del primer ejercicio.

Base sexta. Órgano técnico de selección.

La composición del órgano técnico de selección deberá ajustarse, en todo caso, a los principios establecidos en el Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público (TRLEBEP) y a la Ley 4/2021, de 16 de abril, de la Generalitat, de la Función Pública Valenciana.

Además, la composición deberá ajustarse a los principios de imparcialidad y profesionalidad de sus miembros, y tenderán en su composición a la paridad entre hombres y mujeres, en cumplimiento de lo establecido en el artículo 53 de la Ley Orgánica 3/2007 de 22 de marzo para la igualdad efectiva de mujeres y hombres y en el artículo 60.1 del Texto Refundido de la Ley del Estatuto Básico del Empleado Público, aprobado por el Real Decreto Legislativo 5/2015, de 30 de octubre.



Diputació de València | **Recursos Humans i Organització**

Quienes integren el órgano técnico de selección serán nombrados mediante decreto la presidencia de la Corporación. Se compondrá por cinco miembros titulares con sus respectivos suplentes, de los cuales uno ejercerá la presidencia y otro la secretaría del órgano, atendiendo a criterios de paridad. Los nombramientos deberán publicarse en el Boletín Oficial de la Provincia con una antelación mínima de un mes a la fecha de comienzo de las pruebas.

Quienes integren el órgano técnico de selección deberán ostentar el vínculo de personal funcionario de carrera. Al mismo tiempo, habrán de pertenecer al grupo o, en su caso, subgrupo de clasificación profesional al que corresponda una titulación de igual o superior nivel académico al exigido en la respectiva convocatoria y, al menos, más de la mitad de sus miembros deberá poseer una titulación correspondiente a la misma área de conocimientos que la exigida en la convocatoria.

Cada propuesta o nombramiento de quienes integren el órgano técnico de selección implicará también la designación de una persona suplente con los mismos requisitos y condiciones.

Corresponde el desarrollo y calificación de las pruebas selectivas al órgano técnico de selección, que está vinculado en su actuación a las presentes bases y no puede aprobar ni declarar que han superado las pruebas selectivas un número superior de personas aspirantes al de plazas convocadas. Cualquier propuesta de personas que hayan superado el ejercicio que contravenga lo establecido en esta norma, se entenderá por no efectuada.

El órgano técnico de selección no podrá constituirse ni actuar sin la presencia de la mayoría de quienes lo integren, titulares o suplentes indistintamente, si una vez constituido el órgano técnico de selección, quien ostente el nombramiento de la Presidencia tuviera que ausentarse de la sesión, desempeñará sus funciones el vocal de mayor edad.

Las decisiones se adoptarán por mayoría de votos, y podrán disponer la incorporación a sus trabajos de personal técnico especialista, en calidad de asesores, para aquellas pruebas que lo requieran, quienes se limitarán al ejercicio de sus especialidades técnicas en base exclusivamente a las cuales colaborarán con el órgano técnico de selección con voz, pero sin voto.

Quienes integren la composición del órgano técnico de selección deberán abstenerse de intervenir, notificándolo a la autoridad convocante, y las personas aspirantes podrán cursar solicitud de recusación, cuando concurren las circunstancias previstas en el artículo 23 y 24 de la Ley 40/2015 de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público.

Las actuaciones del órgano técnico de selección deberán ajustarse estrictamente a las presentes bases de esta convocatoria. No obstante, el órgano técnico de selección está facultado para resolver las dudas e interpretar las bases que surjan durante la realización del proceso selectivo, para adoptar acuerdos necesarios que garanticen su adecuado desarrollo, en todo lo no previsto en estas bases, y para resolver las dudas o reclamaciones que pudieran surgir, garantizando el buen funcionamiento del proceso en todo aquello no previsto en estas bases siempre de forma motivada.



Diputació de València | **Recursos Humans i Organització**

Base séptima. Comienzo del Concurso-Oposición

La fecha, hora y lugar del comienzo de las pruebas se anunciará mediante publicación en el portal web de la Diputación de Valencia.

El orden en que actuarán las personas aspirantes en aquellos ejercicios que no se puedan realizar conjuntamente está determinado por la letra del abecedario que resulte del sorteo celebrado anualmente, el cual será publicado en el Boletín Oficial de la Provincia. Tanto las personas con discapacidad como las de acceso general concurrirán a las pruebas selectivas de forma conjunta.

Una vez comenzadas las pruebas selectivas no será obligatoria la publicación de los siguientes anuncios de celebración de los restantes ejercicios en el Boletín Oficial de la Provincia. Estos anuncios deberán hacerse públicos por órgano técnico de selección, en la página web <https://www.dival.es/va/grupo/personal> con un mínimo de 24 horas de antelación del comienzo de estas, si se trata del mismo ejercicio, o un mínimo de 48 horas si se trata de un nuevo ejercicio.

Las personas admitidas serán convocadas para la realización de los ejercicios en llamamiento único. Quedarán decaídas en su derecho cuando se personen en los lugares de celebración una vez iniciadas las pruebas o por la inasistencia a las mismas, aun cuando se deba a causas justificadas. Se entiende por iniciada la prueba cuando se han repartido los exámenes y se ha dado la orden de su inicio.

El proceso selectivo será el de concurso oposición que constará de dos fases:

Fase de oposición, con puntuación máxima de 60 puntos que representa un 60% de la puntuación total.

Fase de concurso, con puntuación máxima de 40 puntos que corresponde a un 40% del total de la puntuación total.

Cuando se utilicen sistemas informáticos de corrección, se darán las instrucciones precisas al personal opositor para la correcta realización de la prueba, adjuntándose al expediente del proceso selectivo. La correcta cumplimentación de los formularios de respuesta, siguiendo las instrucciones impartidas, será objeto de valoración, en el sentido que no contestar correctamente o impedir la corrección de los mismos será motivo de no proceder a la corrección de la prueba y quedarán decaídos del derecho a seguir en el proceso selectivo.

La corrección y calificación de los ejercicios escritos, siempre que sea posible, se hará de forma anónima, utilizándose para ello sistemas que garanticen la objetividad de las puntuaciones otorgadas y el anonimato de los/las aspirantes.

La referencia a los Temarios y contenido de las pruebas, se entenderán las vigentes en el momento de la celebración de los ejercicios.



Diputació de València | **Recursos Humans i Organització**

Reglas generales para la realización de las pruebas

Las personas aspirantes deberán observar, las instrucciones del OTS o del personal colaborador durante la celebración de las pruebas, en orden al adecuado desarrollo de éstas. Cualquier alteración en el normal desarrollo de las pruebas, por parte de una persona aspirante, quedará reflejada en el acta correspondiente, pudiendo continuar el ejercicio con carácter condicional, hasta que resuelva el OTS sobre el incidente.

Antes del inicio de los ejercicios, cuando se estime oportuno durante su desarrollo, en la recogida tras su finalización y siempre que lo considere conveniente el personal colaborador o el OTS, se comprobará la identidad de las personas aspirantes mediante la exhibición exclusivamente del original del DNI, del NIE acompañado del documento nacional de identidad del país de origen con foto, del pasaporte o del permiso de conducir emitido en España.

En todas las pruebas, el OTS adoptará las medidas que sean necesarias para garantizar el anonimato en la valoración de éstas, y serán anulados e implicará la expulsión del proceso selectivo de todos los ejercicios que contengan alguna marca que pudiera identificar su autoría.

Base octava. Desarrollo del Concurso Oposición.

La oposición estará compuesta por dos ejercicios de carácter obligatorio y eliminatorio cada uno de ellos para todo el personal aspirante.

Primer Ejercicio.- De carácter obligatorio y eliminatorio:

Consistirá en la resolución por escrito de un cuestionario de 75 + 10 preguntas de reserva tipo test en un tiempo de 90 minutos referidas a la totalidad del temario que figuran en las presentes bases.

Las preguntas de reserva sólo se tendrán en cuenta en caso de anulación de alguna de las primeras 75 y por el orden en que aparecen.

Las preguntas que conformen los cuestionarios se elegirán por sorteo de entre las aportadas por todos los miembros del órgano técnico de selección. El número total de preguntas a sortear será de un veinte por ciento superior al establecido para el cuestionario.

Las preguntas tendrán tres respuestas alternativas, siendo sólo una de ellas correcta. Las respuestas erróneas se valorarán negativamente con una penalización equivalente a un tercio del valor de cada contestación correcta.

Las respuestas en blanco no penalizan.

En el caso de que se marque más de una opción de respuesta en una misma pregunta no se puntuará la misma.



Diputació de València | **Recursos Humans i Organització**

El ejercicio tendrá una puntuación máxima de 30 puntos. Para superarlo se deberá obtener una puntuación igual o superior a la mitad de la mejor calificación obtenida de entre todos los resultados. No obstante, se establece una puntuación mínima de 10 puntos en el caso de que la mitad de la mejor calificación resultara inferior a los 10 puntos.

Segundo ejercicio (prueba práctica).- La prueba práctica tendrá por objeto comprobar que las personas aspirantes poseen la formación científica, el dominio técnico y las habilidades prácticas necesarias para impartir los módulos profesionales propios de la especialidad de Cocina y Pastelería.

La prueba práctica constará de dos partes obligatorias y eliminatorias que se realizarán en el mismo día:

PARTE A: Observación técnica y organizativa.- Tendrá por objeto la resolución de **dos pruebas de entre las siguientes** que serán elegidas por el órgano técnico de selección inmediatamente antes de comenzar el ejercicio y que se realizará en las instalaciones de la EFP Misericordia:

1. Reconocimiento de materias primas presentadas, en vivo o mediante imágenes de calidad, indicando los diferentes usos y aplicaciones culinarias, su conservación y las técnicas culinarias aplicables en cada una de ellas.
2. Ejecución de diversas técnicas básicas y habilidades-destrezas relacionadas con la cocina.
3. Elaboración de postres al plato a partir de una materia prima o de una elaboración base de múltiples aplicaciones proporcionadas: técnicas aplicables y desarrollo de la elaboración. Identificación de posibles ingredientes alérgenos o que puedan provocar intolerancia. Elaboración de su ficha técnica. Acabado, presentación y degustación.
4. Ejecución de diversas técnicas básicas y habilidad-destreza relacionadas con la pastelería, la repostería y el horno.
5. Supuesto práctico de APPCC delante de un procedimiento culinario presentado. Diagrama de flujo, descripción teórica y ejecución y práctica del proceso de APPCC de la elaboración que se presenta.

Se valorará los conocimientos técnicos, habilidades y destrezas. La duración de esta parte será de 1 hora.

La parte A del segundo ejercicio tendrá una puntuación máxima de 15 puntos, debiendo obtener un mínimo de 8 puntos para superarla.

PARTE B: Fase competencial y pedagógica.- Las personas aspirantes deberán realizar, en las instalaciones de la EFP Misericordia, la elaboración culinaria que le solicite el tribunal en el momento de la prueba y, a partir de ésta, dispondrá de 90 minutos para realizarla al nivel que le sea indicado por el tribunal en ese mismo acto. El material fungible necesario para el desarrollo de la prueba será



Diputació de València | **Recursos Humans i Organització**

facilitado por la organización, mientras que las herramientas básicas de trabajo deberán ser aportadas por las propias personas aspirantes.

Al finalizar la elaboración dispondrá de 1 hora para realizar la justificación didáctica de dicha elaboración.

La parte B del segundo ejercicio prueba tendrá una puntuación máxima de 15 puntos, debiendo obtener un mínimo de 8 puntos para superarla.

CALIFICACIÓN:

Para superar la oposición, se deberá obtener en cada uno de dos los ejercicios el resultado mínimo que se establece para cada uno de ellos, y la calificación final del personal aspirante vendrá determinada por la suma de la calificación obtenida en cada uno de los dos ejercicios.

La puntuación máxima total de la fase de oposición será de 60 puntos.

Base novena. Presentación de alegaciones y recursos

Finalizado cada ejercicio, se publicará el resultado provisional, otorgando cinco días hábiles para presentar alegaciones. Resueltas las alegaciones o en caso de no presentarse, se publicará nueva relación de calificaciones definitiva y se convocará la fecha, hora y lugar de la realización del siguiente ejercicio.

Contra las resoluciones y actos del órgano técnico de selección y sus actos de trámite que impidan continuar el procedimiento o produzcan indefensión podrá interponerse recurso de alzada, sin que ello implique la suspensión del procedimiento.

No se tendrán en cuenta en la resolución de los recursos, hechos, documentos o alegaciones del recurrente, cuando habiendo podido aportarlos en el trámite de alegaciones no lo haya hecho.

Base décima. Fase de concurso

El personal aspirante que hubiera superado la fase de oposición dispondrá de diez días naturales, a partir de la publicación de la relación de aspirantes aprobados, para presentar la documentación acreditativa de los méritos que deseen hacer valer, hasta la fecha en que termine el plazo de presentación de solicitudes para participar en el proceso selectivo.

La documentación acreditativa de los méritos alegados para el concurso se deberá de presentar relacionada, ordenada y numerada junto con el documento de autobaremación que se publicará en el espacio web de la Diputación de Valencia, adjuntando la documentación original o fotocopia debidamente compulsada hasta la fecha en que termine el plazo de presentación de instancias. La fase de concurso se presentará a través de medios electrónicos de la misma manera en que se ha detallado en la base quinta para la presentación de solicitudes.



Diputació de València | **Recursos Humans i Organització**

Sólo serán valorados los méritos adquiridos hasta la fecha de finalización del plazo de presentación de instancias, por lo que, el tribunal no podrá tener en cuenta méritos presentados fuera de plazo ni tampoco obtenidos en fecha posterior a la finalización del plazo para la presentación de solicitudes para concurrir al proceso selectivo. Sólo se valorarán los méritos que hayan sido aportados dentro del plazo habilitado siempre que se justifique documentalmente mediante los códigos de verificación o mecanismo que permita comprobar su autenticidad y no se tendrán en cuenta la documentación que no se presente en la forma requerida en las presentes bases o respecto las que haya dudas de veracidad.

Para las personas aspirantes que hayan prestado o presten servicio en la Diputación de Valencia se presentará una solicitud electrónica para la fase de concurso, dando su conformidad para que Recursos Humanos y Organización adjunte de oficio el informe con la documentación contenida en su expediente personal relativa al requisito de titulación académica y a los apartados del baremo, referidos a cursos de formación y perfeccionamiento, conocimiento del Valenciano e Idiomas Comunitarios.

La Diputación, mediante Recursos Humanos y Organización, aportará el informe de servicios prestados para la valoración de la antigüedad y el trabajo desarrollado y el informe de cursos de formación de acuerdo con los datos obrantes en el expediente personal que deberán estar referidos o tener fecha de expedición, en todo caso, con anterioridad a la fecha de finalización del plazo de presentación de solicitudes.

Las personas aspirantes con carácter previo a la presentación de la solicitud deberán comprobar en el apartado Información Laboral de la Carpeta Personal, la documentación obrante en su expediente personal.

Las personas interesadas se responsabilizarán de la veracidad de la documentación aportada, si hubiera indicios de falsedad documental o cualquier tipo delictivo en la documentación aportada por el personal aspirante, el tribunal lo hará constar y se dará traslado al Ministerio Fiscal para que resuelva lo que resulte procedente.

El tribunal examinará los méritos alegados y justificados documentalmente por las personas aspirantes admitidas y los calificará conforme al baremo que figura en las presentes bases.

El tribunal podrá requerir de los interesados las clarificaciones, o en su caso, la documentación adicional que estime necesaria para su comprobación de los méritos alegados, tendrá la facultad de resolver cualquier duda que pueda surgir en relación con los méritos u otros aspectos del concurso, y podrá tomar los acuerdos necesarios para el buen funcionamiento del proceso en todo aquello no previsto en estas bases.

En caso de empate en la fase de concurso entre los aspirantes, se establece el siguiente criterio de desempate:

- Primero, por la puntuación más alta en el apartado de experiencia profesional.
- Segundo, por la puntuación más alta en el apartado de formación.
- Tercero, por la puntuación más alta en el apartado de idioma de valenciano.



Diputació de València | **Recursos Humans i Organització**

El órgano técnico de selección se reunirá a los efectos de puntuar los méritos debidamente acreditados de conformidad con el siguiente baremo:

BAREMO PARA LA VALORACIÓN DE MÉRITOS

Las personas aspirantes no podrán conseguir más de 40 puntos por la valoración de sus méritos.

1. EXPERIENCIA DOCENTE PREVIA (Hasta un máximo de 18 puntos).

1.1. Experiencia docente en plazas con idéntica especialidad a la de la convocatoria en centros públicos a razón de 0,20 puntos por mes de servicio.

1.2. Experiencia docente en plazas con distinta especialidad a la de la convocatoria en centros públicos a razón de 0,10 puntos por mes de servicio.

1.3. Experiencia docente en plazas del mismo nivel o etapa educativa que la correspondiente a la de la convocatoria en centros públicos a razón de 0,10 puntos por mes de servicio.

1.4. Experiencia docente en plazas de distinto nivel o etapa educativa que la correspondiente a la de la convocatoria en centros públicos a razón de 0,05 puntos por mes de servicio.

1.5. Experiencia docente en plazas del mismo nivel o etapa educativa que la correspondiente a la de la convocatoria en otros centros educativos a razón de 0,05 puntos por mes de servicio.

1.6. Experiencia docente en plazas de distinto nivel o etapa educativa que la correspondiente a la de la convocatoria, en otros centros a razón de 0,02 puntos por mes de servicio.

Documentación acreditativa:

La experiencia docente se acreditará mediante certificación de la administración pública (en el que se hará constar grupo y subgrupo del puesto de trabajo, naturaleza, clasificación y tipo de jornada) o educativa correspondiente. En el caso de certificados correspondientes a administraciones educativas no españolas la persona aspirante aportará la traducción oficial de los mismos.

Los servicios prestados en el extranjero se acreditarán mediante certificados expedidos por la administración educativa u órgano competente de los respectivos países, en los que deberá constar el tiempo de prestación de servicios y el carácter del centro, público o privado, el nivel educativo y la materia impartida, sin perjuicio de que por la Administración puedan pedirse informes complementarios para verificar la autenticidad de los documentos presentados. Los servicios prestados en el extranjero se valorarán por el subapartado que corresponda según los datos que contenga el certificado. Estos certificados deberán presentarse traducidos oficialmente a alguna de las lenguas oficiales de la Comunitat Valenciana por un servicio de traducción jurada.



Diputació de València | **Recursos Humans i Organització**

Sólo se valorarán los servicios prestados en enseñanzas que corresponde a impartir a los cuerpos regulados en la Ley Orgánica de Educación, y por tanto no se valorará la experiencia docente prestada en universidades públicas o privadas, ni tampoco la experiencia como educador o educadora o monitor o monitora en escuelas infantiles públicas o privadas (ciclo de 0 a 3 años), así como tampoco las actividades realizadas como auxiliar de conversación o como lector o lectora.

En ningún caso se valorará la experiencia profesional obtenida en el desempeño de puestos de trabajo reservado a personal eventual, ni en el sector privado ni como autónomo/a.

La experiencia profesional se acreditará mediante la presentación de certificado administrativo expedido por la administración pública correspondiente, en el que se hará constar grupo y subgrupo del puesto de trabajo, naturaleza, clasificación y tipo de jornada.

No se computarán como experiencia profesional períodos de prácticas o servicios prestados en régimen de becas, programas de empleo subvencionados, o similares.

En casos de jornada a régimen parcial, se computará el servicio prestado en proporción al régimen de jornada realizado.

El tiempo de servicio computable se puntuará por meses efectivos completos, no contando las fracciones inferiores en un mes.

Se deberá aportar la vida laboral del aspirante.

2. FORMACIÓN: hasta un máximo de 22 puntos.

2.1. Titulaciones académicas. Hasta un máximo de 5 puntos.

- Por cualquier titulación universitaria relacionada con el puesto de trabajo (diplomatura, licenciatura, grado o equivalente) distintas a las usadas para participar en el proceso: 3 puntos por cada titulación.
- Por cualquier titulación universitaria no relacionada en el puesto de trabajo (diplomatura, licenciatura, grado o equivalente) distintas a las usadas para participar en el proceso: 2 puntos por cada titulación.
- Por cualquier titulación de postgrado universitario: 1 punto por cada titulación.

La titulación a baremar deberá ser igual o superior al de la plaza convocada y nunca la que se aporta como requisito de acceso. En todo caso se deberá de tratar títulos oficiales, bien sean impartidos en centros públicos o privados, en estos casos, se deberá de aportar la correspondiente acreditación de la naturaleza de las titulaciones aportadas. No se valorarán titulaciones propias o títulos no oficiales.



Diputació de València | **Recursos Humans i Organització**

2.2. Conocimientos de Valenciano: Hasta un máximo de 4 puntos.

Se acreditará mediante certificado acreditativo por haber superado los niveles del marco común europeo de referencia para las lenguas conducentes a su obtención, según el siguiente baremo:

- Por certificado de nivel C2 o equivalente: 4 puntos
- Por certificado de Capacitació per a l'Enseyament en Valencià, Diploma de Mestre de Valencià o equivalente*: 3 puntos (siempre que no se haya utilizado para acreditar el nivel de valenciano requerido).
- Para acreditar certificado de lenguaje administrativo y corrección de textos: 0,5 puntos por cada certificado.

* Los certificados de Capacitació per a l'Enseyament en Valencià y Diploma de Mestre de Valencià, obtenidos antes del 15 de abril de 2013, se considerarán equivalente al nivel C1 (según Anexo II de la Orden 7/2017, de 2 de marzo, de la Conselleria de Educación, Investigación, Cultura y Deporte, por la cual se regulan los certificados oficiales administrativos de conocimientos de valenciano de la Junta Qualificadora de Coneixements de Valencià, el personal examinador y la homologación y la validación de otros títulos y certificados).

En cuanto al conocimiento de valenciano, se puntúa tan solo el nivel más alto obtenido, excepto los certificados de lenguaje administrativo y corrección de textos, que se sumarán al nivel más alto acreditado, hasta el máximo del presente apartado y siempre que no se utilice para acreditar el nivel de valenciano requerido.

Para proceder a su puntuación, se requerirá certificado correspondiente de conformidad con la Orden 7/2017, de 2 de marzo, de la Conselleria de Educación, Investigación, Cultura y Deporte.

No se puntuará como mérito lo que se acredite como requisito.

2.3. Cursos de perfeccionamiento y formación: Hasta un máximo de 10 puntos.

VALORACIÓN

Se valorarán los cursos que reúnan alguna de las características que se indican:

Cursos en el que el contenido esté relacionado con las funciones de las plazas que así obre en el correspondiente catálogo de personal o instrumento de ordenación análogo.

Cursos que tengan relación con el contenido del Temario que se establece en las presentes bases.

ACREDITACIÓN

Para ser valorados, la acreditación de los cursos deberá tener las siguientes características:

- a) Convocados e impartidos por el Instituto Valenciano de Administración Pública o por otros Institutos o Escuelas de Administración Pública del territorio nacional.



Diputació de València | **Recursos Humans i Organització**

- b) Convocado e impartido por el Servicio de Formación de la Diputación de Valencia.
- c) Convocados o impartidos por otras entidades y agentes promotores de formación de personal empleado público y homologados por el IVAP o por otros Institutos o Escuelas de Administración Pública del territorio nacional.
- d) Convocados o impartidos por otras entidades y agentes promotores de formación de personal empleado público dentro del marco de los Acuerdos de formación para el Empleo de las Administraciones Públicas, o de los Acuerdos de Formación Continua de las Administraciones Públicas.
- e) Convocados o impartidos por Consejerías de la Comunidad Valenciana y otras entidades públicas, siempre que hayan obtenido la homologación del organismo correspondiente en función del colectivo destinatario o bien hayan sido convocados e impartidos por el propio organismo de homologación y se destinen a personal empleado público.
- f) Convocados e impartidos por las Universidades del "Sistema Universitario del estado español".

En el caso de los certificados indicados en el apartado c), d) y e) deberá venir claramente indicado en los mismos la resolución de homologación y el organismo homologador, o, en su caso, recogido expresamente que se realiza en el marco de los acuerdos de formación continua o acuerdos de formación para el empleo.

BAREMO

El baremo de los cursos de formación siempre que respondan a las características anteriores será:

- De 100 o más horas: 1 punto.
- De 80 a menos a 100 horas: 0,75 puntos.
- De 50 a menos de 80 horas: 0,5 puntos.
- De 15 a menos de 50 horas: 0,25 puntos.

Cursos inferiores a 15 horas no serán valorados.

NO VALORACIÓN:

- Actividades de naturaleza diferente en los cursos tales como jornadas, seminarios, mesas redondas, encuentros, debates o análogos, no podrán ser objeto de valoración.
- Cursos de formación pertenecientes a una carrera universitaria.
- Cursos derivados de procesos selectivos, promoción interna, planes de ocupación y adaptación del régimen jurídico a la naturaleza de los lugares que se ocupan.
- Cursos de idiomas, incluido el valenciano.
- Formación, títulos o certificados de postgrado.
- No se valorarán cursos de formación en el que no se acredite la duración en horas ni en créditos ECTS.

No se valorarán formación con fecha anterior al año 2001. Por tanto, todos los certificados de formación deberán estar referenciados a fecha igual o posterior al 01/01/2001.



Diputació de València | **Recursos Humans i Organització**

CURSOS ACREDITADOS POR ECTS

En caso de que los certificados de acreditación de la realización de cursos se especifiquen sólo por créditos y no se concreten las horas, cada crédito ECTS se valorará a razón de 25 horas.

En todos los casos se valorarán una sola vez los cursos relativos a una misma materia, aunque se haya repetido su participación.

En este apartado no se valorará cursos de idiomas ni de Valenciano.

2.4. Idiomas comunitarios: Hasta un máximo de 2 puntos.

Se valorará el conocimiento de lenguas oficiales de la Unión Europea, diferentes del valenciano y del castellano, según los niveles especificados, acreditándose documentalmente mediante títulos, diplomas y certificados expedidos por las escuelas oficiales de idiomas, las universidades españolas que sigan el modelo de acreditación de la asociación de centros de lenguas de educación superior (ACLES) así como todos aquellos indicados en el Anexo del Decreto 61/2013, del 17 de mayo del Consejo, por el cual se establece un sistema de reconocimiento de la competencia en lenguas extranjeras en la Comunidad Valenciana, teniendo en cuenta sus modificaciones posteriores por orden de la Conselleria competente en materia de educación:

- Por certificado de nivel C2 o equivalente: 2 puntos.
- Por certificado de nivel C1 o equivalente: 1,50 puntos.
- Por certificado de nivel B2 o equivalente: 1 punto.
- Por certificado de nivel B1 o equivalente: 0,75 puntos.
- Por certificado del nivel A2 o equivalente: 0,50 puntos.
- Por certificado del nivel A1 o equivalente: 0,25 puntos.

En cuanto a la valoración de los idiomas comunitarios, solo se valorará sobre un mismo idioma el nivel más alto acreditado.

El idioma valenciano y castellano no serán valorados en el presente apartado.

2.5. Procesos selectivos: Hasta un máximo de 1 punto.

A razón de 0,5 puntos, por cada uno de los ejercicios superados de cada proceso selectivo o promoción interna en los que se haya participado, siempre y cuando sea de categoría igual o superior a la convocada. No se valorará en este apartado las pruebas realizadas para provisión de puestos de trabajo.

Solo se valorarán las pruebas superadas de carácter eliminatorio. No se valorarán las entrevistas personales o similares por no tener connotación de prueba.



Diputació de València | **Recursos Humans i Organització**

En aquellas pruebas selectivas en las cuales los ejercicios se dividan en dos o más partes, únicamente tendrá la consideración de ejercicio aprobado aquel en el cual se hayan superado todas las partes.

Este apartado se acreditará mediante certificación expedida por la Administración competente en la que se acredite el referido extremo. Por tanto, no se tendrán en cuenta publicaciones de calificaciones o similares.

Base undécima. Puntuación final y relación de personas aprobadas

Una vez baremados los méritos, el órgano técnico de selección expondrá al público la lista de personas aspirantes con la puntuación obtenida en el total la fase de concurso y se concederá un plazo de cinco días hábiles para que formulen las reclamaciones y subsanaciones que estimen pertinentes en relación con la baremación.

Resueltas las posibles incidencias y reclamaciones, el órgano técnico de selección configurará la relación definitiva de las personas aspirantes aprobadas por su orden de puntuación total, que se interrumpirá cuando el número de incluidos en ella coincida con el número de plazas convocadas. Ésta constituirá la lista definitiva de personas que han superado el proceso selectivo.

La puntuación final del concurso oposición se obtendrá sumando la puntuación obtenida en ambas fases.

Los casos de empate que se produzcan se dirimirán de la siguiente manera: se atenderá, en primer lugar, a la mayor puntuación obtenida en el segundo ejercicio de la fase de oposición. Si persistiese el empate se dirimirá por la mayor puntuación obtenida en el primer ejercicio de la fase de oposición. Y si persistiese el empate, éste se dirimirá por la mayor puntuación obtenida en los distintos apartados del baremo del concurso, según lo establecido para esta fase como criterio de desempate. En caso de persistir el empate, se resolvería por sorteo.

El órgano técnico de selección elevará dicha relación a la Presidencia de la Diputación con propuesta de nombramiento de funcionarios/as de carrera a las plazas convocadas.

Base decimosegunda. Presentación de documentación, nombramiento y toma de posesión

En el plazo de diez días hábiles, a contar desde la publicación en los tabloneros de anuncios de esta Diputación, de la relación de personas que hayan aprobado a que se refiere la base anterior, las personas aprobadas que figuren en ella deberán presentar los siguientes documentos, todos ellos referidos al plazo de presentación de solicitudes:

a) Fotocopia del DNI, o documento equivalente para nacionales de otros Estados al que hace referencia la letra a) de la base tercera, acompañado del DNI original para su cotejo o en su defecto debidamente compulsada.



Diputació de València | **Recursos Humans i Organització**

b) Fotocopia, acompañada del original para su cotejo o en su defecto debidamente compulsada, de cualquiera de las titulaciones exigidas en letra e) de la Base Tercera. En el caso de titulaciones obtenidas en el extranjero fotocopia compulsada de la credencial que acredite la homologación o convalidación que corresponda.

c) Declaración jurada de no haber sido separado/a mediante expediente disciplinario del servicio de cualquiera de las Administraciones Públicas o de los órganos constitucionales o estatutarios de las Comunidades Autónomas, ni hallarse en inhabilitación absoluta o especial para empleos o cargos públicos por resolución judicial, para el acceso al cuerpo o escala de funcionario, o para ejercer funciones similares a las que desempeñaban en el caso del personal laboral, en el que hubiese sido separado o inhabilitado. En el caso de ser nacional de otro Estado, no hallarse inhabilitado/a o en situación equivalente ni haber sido sometido a sanción disciplinaria o equivalente que impida, en su Estado, en los mismos términos el acceso al empleo público.

d) Informe médico, emitido por el Servicio de Medicina Laboral, de que se posee la capacidad funcional para el desempeño de las tareas.

e) Acreditar los conocimientos de valenciano, bien mediante la presentación del certificado homologado por la Generalitat Valenciana (Junta Qualificadora de Coneixements de València), bien mediante un certificado por la realización de un ejercicio específico al efecto de acreditación, o comprometerse a asistir a los cursos de perfeccionamiento que establezca la propia Diputación de Valencia.

Quienes, dentro del plazo fijado y salvo casos de fuerza mayor, no presentaran los requisitos exigidos en la convocatoria, o de la documentación correspondiente o del examen de ésta se dedujera que carecen de alguno de los requisitos señalados en la base tercera, no podrán ser nombrados y quedarán anuladas sus actuaciones, sin perjuicio de la responsabilidad en que pudieran haber incurrido por falsedad en su solicitud. Como consecuencia de dicha anulación, el órgano técnico de selección deberá proponer nueva relación definitiva de personas aspirantes aprobadas.

Transcurrido el plazo de presentación de documentos, la Presidencia de la Diputación procederá al nombramiento, como personal funcionario de carrera de las personas aprobadas en las plazas objeto de la presente convocatoria, abriéndose un plazo de quince días naturales desde la notificación, para proceder a la correspondiente toma de posesión.

Los que tuvieran la condición de funcionarios/as de carrera estarán exentos de justificar documentalmente las condiciones y demás requisitos ya acreditados para obtener su anterior nombramiento debiendo presentar certificación de la Administración de la que dependían para acreditar su condición y demás circunstancias que consten en su expediente personal.

Con la finalidad de asegurar la cobertura de las vacantes convocadas, siempre que el órgano técnico de selección haya propuesto el nombramiento de igual número de personas aspirantes que el de vacantes convocadas, cuando se produzcan renuncias, la Presidencia de la Diputación requerirá del órgano técnico de selección relación complementaria de personas aspirantes aprobadas que sigan a las propuestas, para su posible nombramiento como personal funcionario de carrera.



Diputació de València | **Recursos Humans i Organització**

Base decimotercera. Formación de bolsa de trabajo

Finalizado el proceso selectivo, el órgano técnico de selección podrá realizar propuesta de formación de bolsa de empleo temporal en aquellas plazas que no exista bolsa de empleo temporal o para aquellas plazas que la bolsa empleo temporal esté agotada, que se constituirá mediante Decreto de la Presidencia de la Diputación, que establecerá su periodo de vigencia y ámbito subjetivo, se podrá determinar la utilización de la bolsa para atender necesidades de la Diputación de Valencia y/o de aquellas entidades locales de la provincia que así lo hayan solicitado, en los términos previstos en el Reglamento de Funcionamiento de las Bolsas de Empleo para proveer provisionalmente puestos de trabajo en la Diputación de Valencia (BOP nº 199, de 16 de octubre de 2020).

Base decimocuarta. Vinculación de las Bases

Las presentes bases vinculan a la Administración, al órgano técnico de selección y a quienes participen en las pruebas selectivas, y tanto la presente convocatoria, como cuantos actos administrativos deriven de esta y de las actuaciones del órgano técnico de selección, podrán ser impugnados por los interesados en los casos, plazos y forma establecida en la Ley 39/2015 de 1 de octubre del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

Antes de la publicación de la lista definitiva de personas admitidas, la Presidencia de la Diputación podrá modificar o dejar sin efecto las convocatorias, mediante la adopción del decreto motivado correspondiente, que será publicado en la forma prevista.

Estas bases son definitivas en vía administrativa y contra las mismas se podrá interponerse recurso de reposición en el plazo de un mes, desde el día siguiente al de su publicación ante la Presidencia de la Corporación, en los términos de los artículos 123 y 124 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas o recurso contencioso-administrativo en el plazo de dos meses, ante la sección de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal de Instancia de Valencia, en los términos de los artículos 14 y 46 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción contencioso-administrativa.



Diputació de València | **Recursos Humans i Organització**

TEMARIO

MATERIAS COMUNES

Tema 1. La Constitución española de 1978. Principios generales. Derechos y deberes fundamentales de los españoles. Organización territorial del Estado. Principios constitucionales. Las comunidades autónomas. La administración local.

Tema 2. Los estatutos de autonomía: su significado. El Estatuto de autonomía de la Comunidad Valenciana. Competencias de la Generalitat Valenciana.

Tema 3. La administración local en el Estatuto de Autonomía de la Comunidad Valenciana. El gobierno y la administración municipal. Competencias municipales.

Tema 4. La provincia en el régimen local. Las diputaciones. Competencias de las diputaciones. Fórmulas asociativas de municipios para la prestación de servicios.

Tema 5. El procedimiento administrativo común de las Administraciones Públicas. Disposiciones sobre el procedimiento administrativo común. Iniciación del procedimiento. Ordenación e Instrucción del procedimiento. La revisión de los actos en vía administrativa. Revisión de oficio y Recursos administrativos.

Tema 6. Personal al servicio de las entidades locales. Concepto y clases de personal empleado público. Funcionariado de carrera. Funcionariado interino. Personal laboral. Personal eventual. Derechos y Deberes. Código de conducta. Principios éticos y principios de conducta. Obligaciones. Responsabilidad por la gestión de los servicios. Responsabilidad patrimonial.

Tema 7. La igualdad de trato y no discriminación de las personas LGTBI en el ámbito de la administración pública: marco normativo, medidas de protección y políticas activas. Derechos reconocidos en la Ley 4/2023 y actuaciones administrativas para garantizar la igualdad real y efectiva. La Ley Orgánica 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres: El principio de igualdad en el empleo público.

Tema 8. La Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de protección de datos personales: principios de la protección de datos. Los derechos de las personas. Responsable y encargado del tratamiento. La garantía de los derechos digitales. El Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016: Principios. Derechos del interesado. Información y acceso a los datos personales. Ley 19/2013, de 9 de diciembre, de transparencia, acceso a la información pública y buen gobierno: Principios generales.



Diputació de València | **Recursos Humans i Organització**

MATERIAS ESPECÍFICAS

El temario aplicable al procedimiento selectivo será el establecido para la especialidad de Cocina y Pastelería en la Orden de 1 de febrero de 1996, por la que se aprueban los temarios que han de regir en los procedimientos de ingreso, acceso y adquisición de nuevas especialidades de los cuerpos de Profesores de Enseñanza Secundaria y Profesores Técnicos de Formación Profesional. La regulación de los temarios se complementa con Orden ECD/191/2012, de 6 de febrero.

Tema 9. La Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional: Organización del Sistema de Formación Profesional; Oferta formativa y grados del sistema de FP; Formación Profesional Dual; Currículo basado en competencias y resultados de aprendizaje; Acreditación y reconocimiento de competencias profesionales; Orientación profesional y acompañamiento; Innovación, digitalización, sostenibilidad y emprendimiento.

Tema 10. Departamento-área de cocina: instalaciones y zonas que lo componen. Funciones. Equipos y/o maquinaria de uso habitual en el área de cocina. Ubicación. Nuevas tendencias. Organización del trabajo en cocina. Personal de cocina: puestos, funciones y responsabilidades. Organización de trabajo en un obrador. Personal de pastelería: puestos, funciones y responsabilidades.

Tema 11. Identificación de batería y utillaje de uso habitual en el área de cocina: Características, funciones, forma correcta de utilización, operaciones para su mantenimiento de uso y aplicaciones. Identificación y características de las hortalizas: Clasificación y variedades de uso habitual, cualidades organolépticas, aplicaciones gastronómicas básicas y características nutricionales.

Tema 12. Identificación y características de las grasas comestibles, condimentos y especias: Clasificación y variedades de uso habitual, cualidades organolépticas, aplicaciones gastronómicas básicas y características nutricionales. Identificación y características de las legumbres: Clasificación y variedades de uso habitual, cualidades organolépticas, aplicaciones gastronómicas básicas y características nutricionales.

Tema 13. Identificación y características de las aves de corral y géneros de caza: Clasificación comercial, cualidades organolépticas, aplicaciones gastronómicas básicas y características nutricionales. Identificación y características de los pescados frescos y de los mariscos, indicando su clasificación y variedades de uso habitual, diferencias con otros estados o formas de comercialización, cualidades organolépticas, aplicaciones gastronómicas básicas y características nutricionales.

Tema 14. Identificación y características de la carne de vacuno, indicando su clasificación comercial, fórmulas de comercialización, cualidades organolépticas, aplicaciones gastronómicas básicas y características nutricionales. Identificación y características de la carne de ovino y porcino, indicando su clasificación comercial, fórmulas de comercialización, cualidades organolépticas, aplicaciones gastronómicas básicas y características nutricionales.



Diputació de València | **Recursos Humans i Organització**

Tema 15. Caracterización de los principios inmediatos: Rueda de alimentos y aportación de nutrientes fundamentales de cada grupo de alimentos. Caracterización de las dietas más habituales: composición, necesidades nutricionales que cubren y posibles alternativas. Ejemplificaciones de dietas.

Tema 16. Necesidades nutricionales de las personas en diferentes estados fisiológicos y patológicos, describiendo sus posibles respuestas alimentarias. Estados carenciales.

Tema 17. Recepción y almacenamiento de materias primas. Procedimientos de control en la recepción. Descripción y utilización de instalaciones, equipos y mobiliario. Procedimientos para el almacenamiento.

Tema 18. Aprovisionamiento interno de materias primas. Procedimientos para su ejecución y distribución. Circuitos documentales. Inventarios: clases y procedimientos de ejecución. Sistemas y métodos de conservación, refrigeración y regeneración de alimentos: caracterización de cada uno de ellos, indicando equipos necesarios, diferencias, ventajas, procesos de ejecución de cada uno explicando los resultados que se deben obtener.

Tema 19. Preelaboración de aves y caza: Ejecución. Resultados. Esquemas de preelaboración, indicando los cortes y operaciones habituales y definiendo las piezas con denominación. Preelaboración del vacuno: Procedimientos para su ejecución. Sacrificado y operaciones en matadero. Esquema del despiece y la preelaboración de una media canal, indicando los cortes y operaciones de despiece habituales y definiendo las piezas con denominación.

Tema 20. Preelaboración del ovino: Ejecución. Sacrificado. Operaciones en matadero. Esquema del despiece y la preelaboración de un cordero, indicando cortes y operaciones de despiece habituales y definiendo las piezas con denominación. Preelaboración del porcino: Procedimientos para su ejecución. Resultados. Sacrificado y operaciones en matadero. Esquema del despiece y la preelaboración de una media canal de porcino, indicando los cortes y operaciones de despiece habituales y definiendo las piezas con denominación. Temario Profesores Técnicos de Formación Profesional

Tema 21. Características y clasificación de los quesos: Esquemas de elaboración. Denominaciones de origen: características básicas. Ubicación geográfica de los principales quesos españoles. Tratamiento culinario del vacuno: técnicas culinarias idóneas. Ejecución. Resultados. Esquemas de ejecución y desarrollo de las técnicas culinarias para la obtención de elaboraciones culinarias básicas e idóneas con diversas piezas de vacuno.

Tema 22. Tratamiento culinario del ovino: técnicas culinarias idóneas. Ejecución. Resultados. Esquemas de ejecución y desarrollo de las técnicas culinarias para la obtención de elaboraciones culinarias básicas e idóneas con cordero. Tratamiento culinario del porcino: técnicas culinarias idóneas. Proceso de ejecución. Resultados. Esquemas de ejecución y desarrollo de las técnicas culinarias para la obtención de elaboraciones culinarias básicas e idóneas con piezas de porcino.



Diputació de València | **Recursos Humans i Organització**

Tema 23. Tratamiento culinario de las aves: técnicas culinarias idóneas. Proceso de ejecución. Resultados. Esquemas de ejecución y desarrollo de las técnicas culinarias para la obtención de elaboraciones culinarias básicas e idóneas de aves. Tratamiento culinario del pescado y del marisco: preelaboración, técnicas culinarias idóneas. Proceso de ejecución. Resultados. Esquemas de ejecución y desarrollo de las técnicas culinarias para la obtención de elaboraciones culinarias.

Tema 24. Tratamiento culinario de la caza: técnicas culinarias idóneas. Proceso de ejecución. Resultados. Esquemas de ejecución y desarrollo de las técnicas culinarias para la obtención de elaboraciones culinarias básicas de caza. Tratamiento culinario del huevo: técnicas culinarias idóneas. Proceso de ejecución. Resultados. Esquemas de ejecución y desarrollo de las técnicas culinarias para la obtención de elaboraciones culinarias básicas a base de huevos.

Tema 25. Tratamiento culinario de las hortalizas: preelaboración, cortes, técnicas culinarias idóneas. Proceso de ejecución. Resultados. Esquemas de ejecución y desarrollo de las técnicas culinarias para la obtención de elaboraciones culinarias básicas de hortalizas.

Tema 26. Caracterización y clasificación de los purés y cremas: Desarrollo de ejemplos, describiendo el proceso o técnica culinaria en su ejecución, indicando sus especificidades, fases más importantes y resultados que se deben obtener, aportando alternativas y variaciones. Caracterización y clasificación de las ensaladas: Desarrollo de ejemplos, describiendo el proceso o técnica culinaria en su ejecución, indicando sus especificidades, fases más importantes y resultados que se deben obtener, aportando alternativas y variaciones. Caracterización y clasificación de los potajes, cocidos y sopas: Desarrollo de ejemplos. Proceso o técnica culinaria en su ejecución, indicando sus especificidades, fases más importantes y resultados que se deben obtener, aportando alternativas y variaciones.

Tema 27. Caracterización y clasificación de los arroces y las pastas: Desarrollo de ejemplos. Proceso o técnica culinaria en su ejecución, indicando sus especificidades, fases más importantes y resultados posibles que se deben obtener, aportando alternativas y variaciones. Elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones: fondos básicos y complementarios. Características y clasificación. Esquema de las elaboraciones, indicando sus especificidades, fases más importantes, resultados y aplicaciones, aportando posibles alternativas para cada una de ellas. Elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones: salsas básicas y derivadas. Características y clasificación. Esquema de las elaboraciones, indicando sus especificidades, fases más importantes, resultados y aplicaciones, aportando posibles alternativas para cada una de ellas.

Tema 28. Características y clasificación de guarniciones simples y compuestas: Esquema de su elaboración indicando sus especificidades, fases más importantes en su ejecución, resultados y aplicaciones, aportando posibles alternativas para cada una de ellas. Decoración y presentación de elaboraciones: normas y combinaciones organolépticas básicas. Principios básicos de color y formas. Aplicaciones y ejemplificaciones. Elaboraciones a la vista del cliente: puesta a punto del lugar de trabajo. Elementos necesarios para el desarrollo de las operaciones indicando sus funciones y clases. Desarrollo de elaboraciones básicas a la vista del cliente. Fases. Puntos más importantes. Resultados.



Diputació de València | **Recursos Humans i Organització**

Tema 29. Servicio Bufé: Clases. Necesidades de equipamientos e instalaciones. Elaboraciones para un servicio bufé. Distribución, puntos de apoyo al servicio y formula de presentación. Esquemas y ejemplificaciones de diferentes clases de servicio bufé.

Tema 30. Autoservicio o servicios análogos: Clases. Necesidades de equipamientos e instalaciones. Identificación de elaboraciones. Distribución, puntos de apoyo al servicio y formula de presentación. Esquemas y ejemplificaciones de las diferentes clases de servicios. Área de consumo de elaboraciones culinarias: comedor. Mobiliarios, equipo y otros utensilios básicos para efectuar el servicio: identificación y caracterización. Esquemas y tipos de servicios: diferenciaciones. Operaciones de pre-servicio. Esquemas de los diferentes tipos de servicio.

Tema 31. Seguridad y prevención en el área de cocina y obradores de pastelería y panadería. Normativa sobre instalaciones y equipos. Manipulación de alimentos. Factores de riesgos en los procesos culinarios. La higiene en los procesos culinarios, pasteleros y de panificación. Causas de alteraciones en alimentos y elaboraciones. Toxinfecciones habituales. Mecanismos de transmisión. Descripción y desarrollo de técnicas de limpieza e higiene de equipos, instalaciones y locales comunes destinados al área de cocina y de un obrador.

Tema 32. Ofertas gastronómicas. Clases. Descripción de los elementos que las componen. Desarrollo de ejemplificaciones. Descripción del concepto de "Calidad" y su evolución histórica en los sectores de restauración y panadería y pastelería. Normas aplicables al seguimiento de la calidad. Funciones y características. Herramientas para su evaluación.

Tema 33. Desarrollo histórico de la gastronomía. Hábitos y cambios alimentarios importantes en la historia. Evolución de la gastronomía. Características actuales en la restauración. Obrador o área de producción pastelera y de panadería: instalaciones y zonas que la componen. Funciones. Ubicación y relación con el departamento o establecimiento de consumo. Nuevas tendencias.

Tema 34. Identificación y características de la leche, nata, coberturas y chocolate indicando su clasificación y formas de comercialización, cualidades organolépticas, aplicaciones en la producción de productos pasteleros y de panadería y características nutricionales. Identificación y características de la harina y azúcar indicando su clasificación y formas de comercialización, cualidades organolépticas, aplicaciones en la producción de productos pasteleros y de panadería y características nutricionales. Identificación y características de las esencias, colorantes, gasificantes, conservantes y productos análogos indicando su clasificación y variedades de uso habitual, cualidades organolépticas, aplicaciones en la producción de productos pasteleros y de panadería.

Tema 35. Cremas, rellenos y almíbares: Características y clasificación. Esquema de las elaboraciones. Fases. Resultados y aplicaciones. Merengues, confituras y mermeladas: Características y clasificación. Esquema de las elaboraciones. Fases. Resultados y aplicaciones.

Tema 36. Caracterización y clasificación de productos pastelero-reposteros cuya base son masas esponjosas: Desarrollo de ejemplos. Proceso o técnica pastelera en su ejecución. Fases. Resultados. Caracterización y clasificación de productos pastelero-reposteros cuya base son masas estiradas



Diputació de València | **Recursos Humans i Organització**

(sablée) y hojaldres. Desarrollo de ejemplos. Proceso o técnica pastelera en su ejecución. Fases. Resultados. Caracterización y clasificación de productos pastelero-reposteros cuya base son masas fermentadas (Duras: pan de molde, inglés, brioches, pasta levadura para bollería...blandas: Choux, Savaryn, Orly...). Desarrollo de ejemplos. Proceso o técnica pastelera en su ejecución. Fases. Resultados que se deben obtener.

Tema 37. Caracterización y clasificación de productos pastelero-reposteros cuya base son frutas: Desarrollo de ejemplos. Proceso o técnica pastelera en su ejecución. Fases. Resultados. Caracterización y clasificación de productos pastelero-reposteros tipo: helados, biscuit, sorbetes elementales. Desarrollo de ejemplos. Proceso o técnica pastelera en su ejecución. Fases. Resultados. Caracterización y clasificación de productos de panadería: diferentes tipos de pan. Desarrollo de ejemplos. Sistema o técnicas de panificación en su ejecución, indicando sus especificidades, fases más importantes y resultados.

Tema 38. Decoración y presentación de elaboraciones pasteleras y de repostería: normas y combinaciones definidas. Principios básicos de color y formas. Diseño de modelos gráficos y bocetos. Aplicaciones y ejemplificaciones básicas. Escaparatismo y expositores de productos de pastelería y panadería. Principios básicos. Necesidades de instalaciones y elementos. Ejemplificaciones y diseños.

Tema 39. Procesos de panificación industrial. Esquemas de los procesos y caracterización de los resultados. Análisis comparativo con los procesos artesanales. Evolución histórica del pan y de la pastelería. Tendencias actuales. Definición y caracterización de la "Pastelería repostería regional".

Tema 40. Sistemas y métodos de conservación, envasado, rotulado y etiquetado para elaboraciones obtenidas en el ámbito de una cocina u obrador: caracterización de cada uno de ellos. Equipos e instrumentos necesarios, diferencias, ventajas, procesos de ejecución. Resultados. Procesos de producción culinaria: Descripción de posibles planificaciones del trabajo. Circuitos de información que se generan. Flujos de géneros, productos y desperdicios.

