

DIPUTACIÓ

Diputació Provincial de València Gestió de Recursos Humans i Organització

2026/09651 Anunci de la Diputació Provincial de València sobre l'aprovació de les bases de la convocatòria de l'oposició lliure per a la provisió d'una plaça de professor/a de pràctiques taller de cuina, incloses en l'oferta d'ocupació pública de l'any 2023. Convocatòria 51/23.

ANUNCI

Per Decret número 9256, de data 24 de juliol de 2026, la Presidència d'esta Corporació ha disposat convocar concurs oposició torn lliure per a la selecció d'1 plaça de Professor/a de pràctiques de taller de cuina (Professorat especialista en sectors singulars de Formació Professional), de conformitat amb les següents bases

VEURE ANNEX

València, 24 de juliol de 2026.—El president, Vicente José Mompó Aledo.



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

BASES

Base primera. Objecte de la convocatòria

Es objecte de la present convocatòria la cobertura com a personal funcionari de carrera, pel sistema de concurs oposició per torn lliure d'una plaça de Professor/a de pràctiques (professorat especialista en sectors singulars de formació professional) de la família d'hostaleria/pastisseria, vacant en la plantilla d'esta corporació provincial corresponent a l'Oferta d'Ocupació Pública per a 2023 (BOP núm. 247 del 27-12-2023), enquadrada en l'escala d'Administració Especial, Subescala Servicis Especials, classe Comesos Especials, branca Educació, denominació Professor/a de Pràctiques de taller de cuina, subgrup C1, dotada amb les retribucions legalment establides i corresponent al seu subgrup de classificació segons el que s'establix en l'article 76 del Reial decret legislatiu 5/2015, de 30 d'octubre, pel qual s'aprova el text refós de la Llei de l'Estatut Bàsic de l'Empleat públic (TRLEBEP).

De conformitat amb la lletra f) de l'apartat 2 de l'article 61 de la Llei 4/2021, de 16 d'abril, de la Funció Pública Valenciana, la distribució percentual dels sexes en els subgrups objecte de la present convocatòria, en la data de publicació de la corresponent oferta, és conforme al detall que a continuació es relaciona:

DENOMINACIÓ PLAZA	SUBGRUP	NÚMERO PLACES	HÒMENS %	DONES %
PROFESSOR/A PRÀCTIQUES TALLER CUINA	C1	1	33,33	66,67

Es permetrà addicionar les places que siguen objecte d'inclusió en les corresponents ofertes d'ocupació pública abans de la finalització del procés selectiu.

Base segona. Normativa d'aplicació

La realització de les proves selectives se subjectarà, en tot el que no preveuen expressament les presents bases al:

- Reial decret legislatiu 5/2015, de 30 d'octubre, pel qual s'aprova el TRLEBEP.
- Llei 4/2021, de 16 d'abril, de la Funció Pública Valenciana.
- Llei 7/1985, de 2 d'abril, reguladora de les Bases de Règim Local.
- Reial decret legislatiu 781/1986, de 18 d'abril pel qual s'aprova el Text Refós de les disposicions legals vigents en matèria de Règim Local.
- Reial decret 896/1991, de 7 de juny pel qual s'establixen les regles bàsiques i els programes mínims al fet que ha d'ajustar-se el procediment de selecció de funcionaris de l'Administració Local.



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

- Decret 3/2017, de 13 de gener, del Consell, pel qual s'aprova el Reglament de selecció, provisió de llocs de treball i mobilitat del personal de la funció pública valenciana.

- Circular 1/2017 del Decret 3/2017, de 13 de gener, del Consell, pel qual s'aprova el Reglament de selecció, provisió de llocs de treball i mobilitat del personal de la funció pública valenciana.

Amb caràcter supletori i exclusivament en el referit a la configuració de les proves serà aplicable el que es disposa per a les proves d'accés del professorat en la Llei orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'Educació i pel Reial decret 276/2007, de 23 de febrer, pel qual s'aprova el Reglament d'ingrés, accessos i adquisició de noves especialitats en els cossos docents.

Base tercera. Requisits pllaura prendre part en les proves selectives d'esta convocatòria

- a) Tindre la nacionalitat espanyola o nacional d'un altre Estat, sempre que es complisca amb els requisits establits en l'article 62 de la Llei 4/2021, de 16 abril, de la Funció Pública Valenciana.
- b) Posseir la capacitat funcional per a l'acompliment de les tasques.
- c) Tindre compliments setze anys i no excedir, si és el cas, de l'edat màxima de jubilació forçosa.
- d) No haver sigut separat/a mitjançant expedient disciplinari del servici de qualsevol de les Administracions Públiques o dels òrgans constitucionals o estatutaris de les Comunitats Autònomes, ni trobar-se en inhabilitació absoluta o especial per a ocupacions o càrrecs públics per resolució judicial, per a l'accés al cos o escala de funcionari/a, o per a exercir funcions similars a les que exercien en el cas del personal laboral, en el qual haguera sigut separat/a o inhabilitat/a. En el cas de ser nacional d'un altre Estat, no trobar-se inhabilitat/a o en situació equivalent ni haver sigut sotmés/a a sanció disciplinària o equivalent que impedisca, en el seu Estat, en els mateixos termes l'accés a l'ocupació pública.
- e) Estar en possessió de les titulacions de diplomat universitari, enginyer/a tècnica, arquitectura tècnica, grau corresponent o titulació equivalent a l'efecte de docència per a l'especialitat de Cuina i Pastisseria, conforme al que s'establix en l'Annex VI del RD 276/2007, de 23 de febrer, pel qual s'aprova el Reglament d'ingrés, accessos i adquisició de noves especialitats en els cossos docents a què es referix la Llei orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'Educació, i es regula el règim transitori d'ingrés a què es referix la disposició transitòria dessetena de la citada llei. De conformitat amb la disposició addicional única i l'Annex VI del RD 276/2007, per a l'especialitat de cuina i pastisseria (antiga especialitat del cos de professors tècnics de formació professional vinculada a l'àrea d'hostaleria), són equivalents a l'efecte de docència les següents titulacions:
 - Tècnic Superior en direcció de cuina.
 - Tècnic Superior en servicis de restauració.
 - Tècnic Superior en restauració.
 - Tècnic especialista en hostaleria.

Si és el cas, l'equivalència haurà de ser aportada per l'aspirant mitjançant certificació expedida a este efecte per l'Administració competent.

En el cas de titulacions obtingudes a l'estranger s'haurà d'estar en possessió de la credencial que acredite la seua homologació o convalidació, si és el cas.



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

- f) Estar en possessió de títol oficial de màster que acredite la formació pedagògica i didàctica d'acord amb l'exigit pels articles 94, 95 i 97 de la Llei orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'Educació o en el cas de no poder accedir als estudis de màster s'acreditarà mitjançant una formació equivalent a l'exigida en l'article 100 de la Llei orgànica 2/2006, de 3 de maig, en les condicions que establisca el Ministeri d'Educació, Política Social i Esport.

En el cas del títol de màster, haurà de complir les condicions establides en l'Acord de Consell de Ministres de 14 de desembre de 2007, pel qual s'establixen les condicions a les quals hauran d'adequar-se els plans d'estudis conduents a l'obtenció de títols que habiliten per a l'exercici de les professions regulades de Professor d'Educació Secundària Obligatòria i Batxillerat, Formació Professional i Ensenyances d'Idiomes i haja sigut verificat d'acord amb el que es disposa en l'Orde ECI/3858/2007, de 27 de desembre, per la qual s'establixen els requisits de verificació dels títols universitaris oficials que habiliten per a l'exercici de les professions de professor d'educació secundària Obligatòria i batxillerat, Formació professional i Ensenyança d'Idiomes.

Quan s'aporte titulacions equivalents, esta haurà de ser aportada pel personal aspirant mitjançant certificació expedida a este efecte per l'Administració Educativa competent.

En el cas de titulacions obtingudes a l'estranger s'haurà d'estar en possessió de la credencial que acredite la seua homologació o convalidació, si és el cas.

- g) Acreditació del coneixement dels idiomes oficials de la Comunitat Valenciana.
Castellà: Deuran acreditar el coneixement d'esta llengua per mitjà d'algun de les següents acreditacions:

- Titulació universitària expedida per una universitat espanyola.
- Títol de Batxiller expedit per l'Estat espanyol.
- Títol de Tècnic Superior o Tècnic Especialista (FP-2) expedit per l'Estat espanyol.
- Diploma d'Espanol com a llengua estrangera (*DELE) de nivell B2, C1 o C2, expedit per Escola Oficial d'Idiomes.

Valencià: Acreditaran el coneixement d'esta llengua les persones que estiguen en possessió de qualsevol dels següents títols o certificats oficials:

- Certificat de Capacitació per a l'Ensenyament en Valencià.
- Diploma de Mestre de Valencià. Els qui al·leguen este títol com a requisit no podran presentar el mateix títol com a mèrit en la fase de concurs.
- Llicenciatura o Grau en Filologia Catalana o equivalent.
- Certificat n*ivel C1 (segons MECR) expedit per l'Escola Oficial d'Idiomes o per la Junta Qualificadora de Coneixements de Valencià .

Base quarta. Igualtat de condicions

L'òrgan tècnic de selecció establirà, per a les persones amb discapacitat que així ho manifesten en la seua sol·licitud de participació, les adaptacions possibles de temps, mitjans i altres ajustos raonables necessaris, per a la realització de les proves selectives, sempre que estes es reflectisquen de manera



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

específica en la sol·licitud de participació. Per a això, las persones aspirants hauran d'adjuntar informe emés pel centre de valoració i orientació de la discapacitat de la Comunitat Valenciana, acreditant de manera fefaent les discapacitats permanents causants del grau reconegut o mitjançant algun dels mitjans admesos en Dret.

L'adaptació de mitjans, temps i altres ajustos raonables s'atorgarà únicament en aquells casos en els quals la discapacitat guarde relació amb la prova a realitzar. Correspon als òrgans tècnics de selecció resoldre sobre la procedència i concreció de l'adaptació, segons les circumstàncies específiques de cada prova.

A este efecte, d'acord amb l'article 4.2 del Reial decret legislatiu 1/2013 de 29 de novembre, pel qual s'aprova el Text Refós de la Llei General de drets de les persones amb discapacitat i de la seua inclusió social, tindran la consideració de persones amb discapacitat aquelles als qui se'ls haja reconegut un grau de minusvalidesa igual o superior al 33 per cent. En tot cas, es consideraran afectats per una minusvalidesa en grau igual o superior al 33 per cent els pensionistes de la Seguretat Social que tinguen reconeguda una pensió d'incapacitat permanent en el grau de total.

S'aplicarà en el present apartat la Orde *PJC/804/2025, de 23 de juliol, per la qual s'establixen criteris generals per a l'adaptació de mitjans i temps i la realització d'altres ajustos raonables en els processos selectius per a l'accés a l'ocupació pública de persones amb discapacitat.

Base quinta. Sol·licituds i admissió d'aspirants

1. Forma de presentació: en les sol·licituds per a prendre part en el present procés selectiu, que hauran d'estar degudament emplenades, les persones interessades manifestaran, sota la seua responsabilitat que reuneixen totes i cada una de les condicions i requisits exigits en la brostisca tercera i si és el cas brostisca quarta, referides a la data de terminació del termini de presentació de sol·licituds, comprometent-se a aportar la documentació corresponent que així ho acredita, quan li siga requerida i que la posarà a la disposició de la Diputació de València, conforme al que es disposa en l'article 69 de la Llei 39/2015 del Procediment Administratiu Comú de les Administracions Públiques (LPACAP).

La sol·licitud per a prendre part en el present procés haurà de realitzar-se preferentment per mitjans electrònics mitjançant el correcte emplenament del model específic de sol·licitud de participació en proves selectives de la Diputació de València, disponible en la seu electrònica de la Diputació de València: <https://www.sede.dival.es/>

Per a presentar la sol·licitud haurà de seleccionar des de la seu electrònica de la web www.dival.es, l'enllaç «Catàleg de tràmits» i dins del grup "empre públic" la "Sol·licitud d'admissió a proves selectives". Una vegada seleccionada la convocatòria i emplenats les dades sol·licitades, la persona interessada haurà de pulsar sobre el botó "generar imprés". El procés d'inscripció finalitzarà correctament si es mostra el registre de la inscripció.

La presentació electrònica de la sol·licitud permet l'emplenament i inscripció en línia i annexar si és el cas, els documents escanejats a esta, així com registrar electrònicament la seua presentació.



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

Si una incidència tècnica degudament acreditada impossibilitara el funcionament ordinari dels sistemes, l'òrgan convocant podrà acordar l'emplenament substitutori en paper en els termes establits en esta base, i en este cas la persona interessada haurà d'acreditar documentalment la incidència tècnica produïda.

Si la persona aspirant no disposara de firma electrònica podrà presentar la sol·licitud en paper. En este cas, una vegada emplenada electrònicament la sol·licitud en el model oficial de l'enllaç indicat, haurà de ser impresa, firmada i presentada en format paper per la persona interessada en el termini fixat a este efecte i en els llocs que s'indiquen seguidament. Les sol·licituds generades telemàticament i que no siguen presentades en els llocs i modes previstos, no conferiran cap dret per a la persona aspirant.

Les sol·licituds en suport paper hauran de presentar-se en el Registre General de la Diputació de València (Palacio de la Batlia, carrer Serrans, núm. 2, València) o en els llocs que determina l'article 16 de la Llei 39/2015, d'1 d'octubre, del Procediment Administratiu Comú de les Administracions Públiques, (LPACAP). En el cas que s'optara per presentar la sol·licitud en una oficina de correus, es farà en sobre obert perquè la sol·licitud siga datada i segellada pel personal funcionari abans de ser certificada.

2. Termini de presentació, llista provisional i definitiva. Normativa d'aplicació.

Les persones interessades disposaran d'un termini de presentació de deu dies hàbils, comptats a partir del següent al de la publicació de l'extracte de la convocatòria en el Boletín Oficial del Estado. No seran admeses sol·licituds que es presenten amb anterioritat i posterioritat al termini legalment establert.

Les bases es publicaran íntegrament en el *Butlletí Oficial de la Província* i podran consultar-se en la pàgina web de Recursos Humans i Organització de la *Corporación: <https://www.dival.es/es/servicios/empleo-publico>, "Oferta d'Ocupació Pública" i dins d'este apartat en "Convocatòries en execució".

Les persones interessades queden vinculades a les dades que hagen fet constar en les seues sol·licituds. Els errors de fet podran esmenar-se en qualsevol moment, d'ofici o a petició de les persones interessades.

El tractament de la informació per mitjans electrònics s'efectuarà conforme al que es disposa en la Llei orgànica 3/2018, de 5 de desembre, de Protecció de Dades Personals i Garantia dels Drets Digitals, així com en el Reglament (UE) 2016/679, del Parlament Europeu i del Consell, de 27 d'abril de 2016, relatiu a la protecció de les persones físiques pel que fa al tractament de dades personals.

Acabat el termini de presentació de sol·licituds, la Presidència de la Corporació, dictarà resolució, en el termini màxim d'un mes, declarant aprovada la llista provisional de persones aspirants admeses i excloses, que es publicarà en el *Butlletí Oficial de la Província*, en la pàgina web, amb indicació de les causes d'exclusió, així com el termini d'esmena de defectes i presentació de reclamacions que es concedix a les persones aspirants que hi hajan sigut excloses, en els termes de l'article 68 de la Llei 39/2015 del Procediment Administratiu Comú de les Administracions Públiques.



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

Si en el termini de deu dies hàbils es formularen reclamacions, seran resoltes en el mateix acte administratiu que approve la llista definitiva que serà feta pública, així mateix, en la forma indicada. En cas de no presentar-se al·legacions, passat el termini s'entendrà que la llista provisional passarà directament a definitiva, sense necessitat de nova aprovació.

Contra la Resolució d'aprovació de la llista definitiva, les persones interessades podran interposar recurs contenciós administratiu, en els termes de la vigent Llei Reguladora de la Jurisdicció Contenciós Administrativa, previ, si és el cas, el recurs potestatiu de reposició previst en l'article 123 de la Llei 39/2015 d'1 d'octubre, del Procediment Administratiu Comú de les Administracions Públiques.

La data, lloc i hora de començament del primer exercici, es publicarà amb una antelació mínima de deu dies hàbils anteriors a la data de realització del primer exercici.

Base sexta. Òrgan tècnic de selecció.

La composició de l'òrgan tècnic de selecció haurà d'ajustar-se, en tot cas, als principis establits en el Reial decret legislatiu 5/2015, de 30 d'octubre, pel qual s'aprova el text refós de la Llei de l'Estatut Bàsic de l'Empleat públic (TRLEBEP) i a la Llei 4/2021, de 16 d'abril, de la Generalitat, de la Funció Pública Valenciana.

A més, la composició haurà d'ajustar-se als principis d'imparcialitat i professionalitat dels seus membres, i tendiran en la seua composició a la paritat entre hòmens i dones, en compliment del que s'establix en l'article 53 de la Llei orgànica 3/2007 de 22 de març per a la igualtat efectiva de dones i hòmens i en l'article 60.1 del Text Refós de la Llei de l'Estatut Bàsic de l'Empleat públic, aprovat pel Reial decret legislatiu 5/2015, de 30 d'octubre.

Els qui integren l'òrgan tècnic de selecció seran nomenats mitjançant decret la presidència de la Corporació. Es compondrà per cinc membres titulars amb els seus respectius suplents, dels quals un exercirà la presidència i un altre la secretaria de l'òrgan, atenent criteris de paritat. Els nomenaments hauran de publicar-se en el Butlletí Oficial de la Província amb una antelació mínima d'un mes a la data de començament de les proves.

Els qui integren l'òrgan tècnic de selecció hauran d'ostentar el vicle de personal funcionari de carrera. Al mateix temps, hauran de pertànyer al grup o, si és el cas, subgrup de classificació professional al qual corresponga una titulació d'igual o superior nivell acadèmic a l'exigit en la respectiva convocatòria i, almenys, més de la mitat dels seus membres haurà de posseir una titulació corresponent a la mateixa àrea de coneixements que l'exigida en la convocatòria.

Cada proposta o nomenament dels qui integren l'òrgan tècnic de selecció implicarà també la designació d'una persona suplent amb els mateixos requisits i condicions.

Correspon el desenrotllament i qualificació de les proves selectives a l'òrgan tècnic de selecció, que està vinculat en la seua actuació a les presents bases i no pot aprovar ni declarar que han superat les proves selectives un nombre superior de persones aspirants al de places convocades. Qualsevol proposta de



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

persones que hagen superat l'exercici que contravinga el que s'establix en esta norma, s'entendrà per no efectuada.

L'òrgan tècnic de selecció no podrà constituir-se ni actuar sense la presència de la majoria dels qui ho integren, titulars o suplents indistintament, si una vegada constituït l'òrgan tècnic de selecció, qui ostente el nomenament de la Presidència haguera d'absentar-se de la sessió, exercirà les seues funcions el vocal de major edat.

Les decisions s'adoptaran per majoria de vots, i podran disposar la incorporació als seus treballs de personal tècnic especialista, en qualitat d'assessors, per a aquelles proves que ho requerisquen, els qui es limitaran a l'exercici de les seues especialitats tècniques en base exclusivament a les quals col·laboraran amb l'òrgan tècnic de selecció amb veu, però sense vot.

Els qui integren la composició de l'òrgan tècnic de selecció hauran d'abstindre's d'intervindre, notificant-lo a l'autoritat convocant, i les persones aspirants podran cursar sol·licitud de recusació, quan concórreguen les circumstàncies previstes en l'article 23 i 24 de la Llei 40/2015 d'1 d'octubre, de Règim Jurídic del Sector Públic.

Les actuacions de l'òrgan tècnic de selecció hauran d'ajustar-se estrictament a les presents bases d'esta convocatòria. No obstant això, l'òrgan tècnic de selecció està facultat per a resoldre els dubtes i interpretar les bases que sorgisquen durant la realització del procés selectiu, per a adoptar acords necessaris que garantisquen el seu adequat desenrotllament, en tot el no previst en estes bagafes, i per a resoldre els dubtes o reclamacions que pogueren sorgir, garantint el bon funcionament del procés en tot allò no previst en estes bases sempre de forma motivada.

Base sèptima. Començament del Concurs oposició

La data, hora i lloc del començament de les proves s'anunciarà mitjançant publicació en el portal web de la Diputació de València.

L'orde en què actuaran les persones aspirants en aquells exercicis que no es puguén realitzar conjuntament està determinat per la lletra de l'abecedari que resulte del sorteig celebrat anualment, el qual serà publicat en el Butlletí Oficial de la Província. Tant les persones amb discapacitat com les d'accés general concorreran a les proves selectives de manera conjunta.

Una vegada començades les proves selectives no serà obligatòria la publicació dels següents anuncis de celebració dels restants exercicis en el Butlletí Oficial de la Província. Estos anuncis hauran de fer-se públics per òrgan tècnic de selecció, en la pàgina web <https://www.dival.es/va/grupo/personal> amb un mínim de 24 hores d'antelació del començament d'estes, si es tracta del mateix exercici, o un mínim de 48 hores si es tracta d'un nou exercici.

Les persones admeses seran convocades per a la realització dels exercicis en crida única. Quedaran perdudes el dret quan es personen en els llocs de celebració una vegada iniciades les proves o per la



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

inassistència a estes, encara que es dega a causes justificades. S'entén per iniciada la prova quan s'han repartit els exàmens i s'ha donat l'orde del seu inici.

El procés selectiu serà el de concurs oposició que constarà de dos fases:

Fase d'oposició, amb puntuació màxima de 60 punts que representa un 60% de la puntuació total.

Fase de concurs, amb puntuació màxima de 40 punts que correspon a un 40% del total de la puntuació total.

Quan s'utilitzen sistemes informàtics de correcció, es donaran les instruccions precises al personal opositor per a la correcta realització de la prova, adjuntant-se a l'expedient del procés selectiu. El correcte emplenament dels formularis de resposta, seguint les instruccions impartides, serà objecte de valoració, en el sentit que no contestar correctament o impedir la correcció dels mateixos serà motiu de no procedir a la correcció de la prova i quedaran decaiguts del dret a seguir en el procés selectiu.

La correcció i qualificació dels exercicis escrits, sempre que siga possible, es farà de manera anònima, utilitzant-se per a això *sistemes que garantisquen l'objectivitat de les puntuacions atorgades i l'anonimat dels/les aspirants.

La referència als Tema*rios i contingut de les proves, s'entendran les vigents en el moment de la celebració dels exercicis.

Regles generals per a la realització de les proves

Les persones aspirants hauran d'observar, les instruccions de l'OTS o del personal col·laborador durant la celebració de les proves, amb vista a l'adequat desenvolupament d'aquestes. Qualsevol alteració en el normal desenvolupament de les proves, per part d'una persona aspirant, quedarà reflectida en l'acta corresponent, podent continuar l'exercici amb caràcter condicional, fins que resolga l'OTS sobre l'incident.

Abans de l'inici dels exercicis, quan s'estime oportú durant el seu desenvolupament, en la recollida després de la seua finalització i sempre que ho considere convenient el personal col·laborador o l'OTS, es comprovarà la identitat de les persones aspirants mitjançant l'exhibició exclusivament de l'original del DNI, del NIE acompanyat del document nacional d'identitat del país d'origen amb foto, del passaport o del permís de conduir emés a Espanya.

En totes les proves, l'OTS adoptarà les mesures que siguen necessàries per a garantir l'anonimat en la valoració d'aquestes, i seran anul·lats i implicarà l'expulsió del procés selectiu de tots els exercicis que continguen alguna marca que poguera identificar la seua autoria.



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

Base octava. Desenrotllament del Concurs oposició .

L'oposició estarà composta per dos exercicis de caràcter obligatori i eliminatori cada un d'ells per a todo el personal aspirant.

Primer Exercici.- De caràcter obligatori i eliminatori:

Consistirà en la resolució per escrit d'un qüestionari de 75 + 10 preguntes de reserva tipus test en un temps de 90 minuts referides a la totalitat del temari que figuren en les presents bases.

Les preguntes de reserva només es tindran en compte en cas d'anul·lació d'alguna de les primeres 75 i per l'orde en què apareixen.

Les preguntes que conformen els qüestionaris es triaran per sorteig d'entre les aportades per tots els membres de l'òrgan tècnic de selecció. El nombre total de preguntes a sortejar serà d'un vint per cent superior a l'establert per al qüestionari.

Les preguntes tindran tres respostes alternatives, sent només una d'elles correcta. Les respostes errònies es valoraran negativament amb una penalització equivalent a un terç del valor de cada contestació correcta.

Les respostes en blanc no penalitzen.

En el cas que es marque més d'una opció de resposta en una mateixa pregunta no es puntuarà la mateixa.

El exercici tindrà una puntuació màxima de 30 punts. Per a superar-ho s'haurà d'obtindre una puntuació igual o superior a la mitat de la millor qualificació obtinguda d'entre tots els resultats. No obstant això, s'establirà una puntuació mínima de 10 punts en el cas que la mitat de la millor qualificació resultara inferior als 10 punts.

Segon exercici (prova pràctica).- La prova pràctica tindrà per objecte comprovar que les persones aspirants posseeixen la formació científica, el domini tècnic i les habilitats pràctiques necessàries per a impartir els mòduls professionals propis de l'especialitat de Cuina i Pastisseria.

La prova pràctica constarà de dos parts obligatòries i eliminatòries que es realitzaran en el mateix dia:

PART A: Observació tècnica i organitzativa.- Tindrà per objecte la resolució de **dos proves d'entre les següents** que seràn trieuas per l'òrgan tècnic de selecció immediatament abans de començar l'exercici i que es realitzarà en les instal·lacions de la EFP Misericòrdia:

1. Reconeixement de matèries primeres presentades, en viu o mitjançant imatges de qualitat, indicant els diferents usos i aplicacions culinàries, la seua conservació i les tècniques culinàries aplicables en cada una d'elles.



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

2. Execució de diverses tècniques bàsiques i habilitats-destreses relacionades amb la cuina.
3. Elaboració de postres al plat a partir d'una matèria primera o d'una elaboració base de múltiples aplicacions proporcionades: tècniques aplicables i desenrotllament de l'elaboració. Identificació de possibles ingredients al·lèrgens o que puguin provocar intolerància. Elaboració de la seua fitxa tècnica. Acabat, presentació i degustació.
4. Execució de diverses tècniques bàsiques i habilitat-destresa relacionades amb la pastisseria, la rebosteria i el forn.
5. Supòsit pràctic de APPCC davant d'un procediment culinari presentat. Diagrama de flux, descripció teòrica i execució i pràctica del procés de APPCC de l'elaboració que es presenta.

Es valorarà els coneixements tècnics, habilitats i destreses. La duració d'esta part serà d'1 hora.

La part A del segon exercici tindrà una puntuació màxima de 15 punts, havent d'obtindre un mínim de 8 punts per a superar-la.

PARTIX B: Fase competencial i pedagògica.- Las personas aspirants deuràn realitzar, en les instal·lacions de la EFP Misericòrdia, l'elaboració culinària que li sol·licite el tribunal en el moment de la prova i, a partir d'esta, disposarà de 90 minuts per a realitzar-la al nivell que li siga indicat pel tribunal en eixe mateix acte. El material fungible necessari per al desenrotllament de la prova serà facilitat per l'organització, mentres que les ferramentes bàsiques de treball hauran de ser aportades per las pròpies personas aspirants.

En finalitzar l'elaboració disposarà d'1 hora per a realitzar la justificació didàctica d'esta elaboració.

La part B del segon exercici prova tindrà una puntuació màxima de 15 punts, havent d'obtindre un mínim de 8 punts per a superar-la.

QUALIFICACIÓ

Per a superar l'oposició, s'haurà d'obtindre en cada uno de dos els exercicis el resultat mínim que s'establix per a cada un d'ells, i la qualificació final del personal aspirant vindrà determinada per la suma de la qualificació obtinguda en cada uno dels dos exercicis.

La puntuació màxima total de la fase d'oposició serà de 60 punts.

Base novena. Presentació d'al·legacions i recursos

Finalitzat cada exercici, es publicarà el resultat provisional, atorgant cinc dies hàbils per a presentar al·legacions. Resoltes les al·legacions o en cas de no presentar-se, es publicarà nova relació de qualificacions definitiva i es convocarà la data, hora i lloc de la realització del següent exercici.



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

Contra les resolucions i actes del òrgan tècnic de selecció i els seus actes de tràmit que impedisquen continuar el procediment o produïsquen indefensió podrà interposar-se recurs d'alçada, sense que això implique la suspensió del procediment.

No es tindran en compte en la resolució dels recursos, fets, documents o al·legacions del recurrent, quan havent pogut aportar-los en el tràmit d'al·legacions no l'haja fet.

Base dècima. Fase de concurs

El personal aspirant que haguera superat la fase d'oposició disposarà de deu dies naturals, a partir de la publicació de la relació d'aspirants aprovats, per a presentar la documentació acreditativa dels mèrits que desitgen fer valdre, fins a la data en què acabe el termini de presentació de sol·licituds per a participar en el procés selectiu.

La documentació acreditativa dels mèrits al·legats per al concurs s'haurà de presentar relacionada, ordenada i numerada juntament amb el document d'autobaremació que es publicarà en l'espai web de la Diputació de València, adjuntant la documentació original o fotocòpia degudament compulsada fins a la data en què acabe el termini de presentació d'instàncies. La fase de concurs es presentarà a través de mitjans electrònics de la mateixa manera en què s'ha detallat en la base quinta per a la presentació de sol·licituds.

Només seran valorats els mèrits adquirits fins a la data de finalització del termini de presentació d'instàncies, per la qual cosa, el tribunal no podrà tindre en compte mèrits presentats fora de termini ni tampoc obtinguts en data posterior a la finalització del termini per a la presentació de sol·licituds per a concórrer al procés selectiu. Només es valoraran els mèrits que hagen sigut aportats dins del termini habilitat sempre que es justifique documentalment mitjançant els codis de verificació o mecanisme que permetia comprovar la seua autenticitat i no es tindran en compte la documentació que no es presente en la forma requerida en les presents bases o respecte les que hi haja dubtes de veracitat.

Per a les persones aspirants que hagen prestat o presten servici en la Diputació de València es presentarà una sol·licitud electrònica per a la fase de concurs, donant la seua conformitat perquè Recursos Humans i Organització adjunte d'ofici l'informe amb la documentació continguda en el seu expedient personal relativa al requisit de titulació acadèmica i als apartats del barem, referits a cursos de formació i perfeccionament, coneixement del Valencià i Idiomes Comunitaris.

La Diputació, mitjançant Recursos Humans i Organització, aportarà l'informe de servicis prestats per a la valoració de l'antiguitat i el treball desenrotllat i l'informe de cursos de formació d'acord amb els dades que consten en l'expedient personal que hauran d'estar referits o tindre data d'expedició, en tot cas, amb anterioritat a la data de finalització del termini de presentació de sol·licituds.

Les persones aspirants amb caràcter previ a la presentació de la sol·licitud hauran de comprovar en l'apartat Informació Laboral de la Carpeta Personal, la documentació obrant en el seu expedient personal.



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

Les persones interessades es responsabilitzaran de la veracitat de la documentació aportada, si hi haguera indicis de falsedat documental o qualsevol tipus delictiu en la documentació aportada pel personal aspirant, el tribunal el farà constar i es donarà trasllat al Ministeri Fiscal perquè resolga el que resulte procedent.

El tribunal examinarà els mèrits al·legats i justificats documentalment per les persones aspirants admeses i els qualificarà conforme al barem que figura en les presents bases.

El tribunal podrà requerir dels interessats les clarificacions, o si és el cas, la documentació addicional que estime necessària per a la seua comprovació dels mèrits al·legats, tindrà la facultat de resoldre qualsevol dubte que puga sorgir en relació amb els mèrits o altres aspectes del concurs, i podrà prendre els acords necessaris per al bon funcionament del procés en tot allò no previst en estes bases.

En cas d'empat en la fase de concurs entre els aspirants, s'establix el següent criteri de desempat:

- Primer, per la puntuació més alta en l'apartat d'experiència professional.
- Segon, per la puntuació més alta en l'apartat de formació.
- Tercer, per la puntuació més alta en l'apartat d'idioma de valencià.

L'òrgan tècnic de selecció es reunirà a l'efecte de puntuar els mèrits degudament acreditats de conformitat amb el següent barem:

BAREM PER A LA VALORACIÓ DE MÈRITS

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

1. EXPERIÈNCIA DOCENT PRÈVIA (Fins a un màxim de 18 punts).

1.1. Experiència docent en places amb idèntica especialitat a la de la convocatòria en centres públics a raó de 0,20 punts per mes de servici.

1.2. Experiència docent en places amb distinta especialitat a la de la convocatòria en centres públics a raó de 0,10 punts per mes de servici.

1.3. Experiència docent en places del mateix nivell o etapa educativa que la corresponent a la de la convocatòria en centres públics a raó de 0,10 punts per mes de servici.

1.4. Experiència docent en places de distint nivell o etapa educativa que la corresponent a la de la convocatòria en centres públics a raó de 0,05 punts per mes de servici.

1.5. Experiència docent en places del mateix nivell o etapa educativa que la corresponent a la de la convocatòria en altres centres educatius a raó de 0,05 punts per mes de servici.



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

1.6. Experiència docent en places de distint nivell o etapa educativa que la corresponent a la de la convocatòria, en altres centres a raó de 0,02 punts per mes de servici.

Documentació acreditativa:

L'experiència docent s'acreditarà mitjançant certificació de l'administració pública (en el qual es farà constar grup i subgrup del lloc de treball, naturalesa, classificació i tipus de jornada) o educativa corresponent. En el cas de certificats corresponents a administracions educatives no espanyoles la persona aspirant aportarà la traducció oficial d'estos.

Els servicis prestats a l'estranger s'acreditaran mitjançant certificats expedits per l'administració educativa o òrgan competent dels respectius països, en els quals haurà de constar el temps de prestació de servicis i el caràcter del centre, públic o privat, el nivell educatiu i la matèria impartida, sense perjuí que per l'Administració puguem demanar-se informes complementaris per a verificar l'autenticitat dels documents presentats. Els servicis prestats a l'estranger es valoraran pel subapartat que corresponga segons les dades que continga el certificat. Estos certificats hauran de presentar-se traduïts oficialment a alguna de les llengües oficials de la Comunitat Valenciana per un servici de traducció jurada.

Sol'es valoraran els servicis prestats en ensenyances que correspon a impartir als cossos regulats en la Llei orgànica d'Educació, i per tant no es valorarà l'experiència docent prestada en universitats públiques o privades, ni tampoc l'experiència com a educador o educadora o monitor o monitora en escoles infantils públiques o privades (cicle de 0 a 3 anys), així com tampoc les activitats realitzades com a auxiliar de conversa o com a lector o lectora.

En cap cas es valorarà l'experiència professional obtinguda en l'acompliment de llocs de treball reservat a personal eventual, ni en el sector privat ni com a autònom/a.

L'experiència professional s'acreditarà mitjançant la presentació de certificat administratiu expedit per l'administració pública corresponent, en el qual es farà constar grup i subgrup del lloc de treball, naturalesa, classificació i tipus de jornada.

No es computaran com a experiència professional períodes de pràctiques o servicis prestats en règim de beques, programes d'ocupació subvencionats, o similars.

En casos de jornada a règim parcial, es computarà el servici prestat en proporció al règim de jornada realitzat.

El temps de servici computable es puntuarà per mesos efectius complets, no comptant les fraccions inferiors en un mes.

S'haurà d'aportar la vida laboral de l'aspirant.



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

2. FORMACIÓ: fins a un màxim de 22 punts.

2.1. Titulacions acadèmiques. Fins a un màxim de 5 punts.

- Per qualsevol titulació universitària relacionada amb el lloc de treball (diplomatura, llicenciatura, grau o equivalent) distintes a les usades per a participar en el procés: 3 punts per cada titulació.
- P*or qualsevol titulació universitària no relacionada en el lloc de treball (diplomatura, llicenciatura, grau o equivalent) distintes a les usades per a participar en el procés: 2 punts per cada titulació.
- Per qualsevol titulació de postgrau universitari: 1 punt per cada titulació.

La titulació a baremar haurà de ser igual o superior al de la plaça convocada i mai la que s'aporta com a requisit d'accés. En tot cas s'haurà de tractar títols oficials, bé siguen impartits en centres públics o privats, en estos casos, s'haurà d'aportar la corresponent acreditació de la naturalesa de les titulacions aportades. No es valoraran titulacions pròpies o títols no oficials.

2.2. Coneixements de Valencià: Fins a un màxim de 4 punts.

S'acreditarà mitjançant certificat acreditatiu per haver superat els nivells del marc comú europeu de referència per a les llengües conduents a la seua obtenció, segons el següent barem:

- Per certificat de nivell C2 o equivalent: 4 punts
- Per certificat de Capacitació per a l'*Enseyament en Valencià, Diploma de Mestre de Valencià o equivalent: 3 punts (sempre que no s'haja utilitzat per a acreditar el nivell de valencià requerit).
- Per a acreditar certificat de llenguatge administratiu i correcció de textos: 0,5 punts per cada certificat.

Els certificats de Capacitació per a l'Enseyament en Valencià i Diploma de Mestre de Valencià, obtinguts abans del 15 d'abril de 2013, es consideraran equivalent al nivell C1 (segons Annex II de l'Orde 7/2017, de 2 de març, de la Conselleria d'Educació, Investigació, Cultura i Esport, per la qual es regulen els certificats oficials administratius de coneixements de valencià de la Junta Qualificadora de Coneixements de Valencià, el personal examinador i l'homologació i la validació d'altres títols i certificats).

Quant al coneixement de valencià, es puntua tan sols el nivell més alt obtingut, excepte els certificats de llenguatge administratiu i correcció de textos, que se sumarien al nivell més alt acreditat, fins al màxim del present apartat i sempre que no s'utilitze per a acreditar el nivell de valencià requerit.

Per a procedir a la seua puntuació, es requerirà certificat corresponent de conformitat amb l'Orde 7/2017, de 2 de març, de la Conselleria d'Educació, Investigació, Cultura i Esport.

No es puntuarà com a mèrit el que s'acredite com a requisit.



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

2.3. Cursos de perfeccionament i formació: Fins a un màxim de 10 punts.

VALORACIÓ

Es valoraran els cursos que reuneixen alguna de les característiques que s'indiquen:

Cursos en el qual el contingut estiga relacionat amb les funcions de les places que així obre en el corresponent catàleg de personal o instrument d'ordenació anàleg.

Cursos que tinguen relació amb el contingut del Tema va riure que s'establix en les presents bases.

ACREDITACIÓ

Per a ser valorats, l'acreditació dels cursos haurà de tindre les següents característiques:

- a) Convocats i impartits per l'Institut Valencià d'Administració Pública o per altres Instituts o Escoles d'Administració Pública del territori nacional.
- b) Convocat i impartit pel Servei de Formació de la Diputació de València.
- c) Convocats o impartits per altres entitats i agents promotores de formació de personal empleat públic i homologats per l'IVAP o per altres Instituts o Escoles d'Administració Pública del territori nacional.
- d) Convocats o impartits per altres entitats i agents promotores de formació de personal empleat públic dins del marc dels Acords de formació per a l'Ús de les Administracions Públiques, o dels Acords de Formació Contínua de les Administracions Públiques.
- e) Convocats o impartits per Conselleries de la Comunitat Valenciana i altres entitats públiques, sempre que hagen obtingut l'homologació de l'organisme corresponent en funció del col·lectiu destinatari o bé hagen sigut convocats i impartits pel propi organisme d'homologació i es destinen a personal empleat públic.
- f) Convocats i impartits per les Universitats del "Sistema Universitari de l'estat espanyol".

En el cas dels certificats indicats en l'apartat c), d) i e) haurà de vindre clarament indicat en els mateixos la resolució d'homologació i l'organisme homologador, o, si és el cas, arreu ple gat expressament que es realitza en el marc dels acords de formació contínua o acords de formació per a l'ocupació.

BAREM

El barem dels cursos de formació sempre que responguen a les característiques anteriors serà:

De 100 o més hores: 1 punt.

De 80 a menys a 100 hores: 0,75 punts.

De 50 a menys de 80 hores: 0,5 punts.

De 15 a menys de 50 hores: 0,25 punts.

Cursos inferiors a 15 hores no seran valorats.



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

NO VALORACIÓ:

Activitats de naturalesa diferent en els cursos com ara jornades, seminaris, taules redones, trobades, debats o anàlegs, no podran ser objecte de valoració.

Cursos de formació pertanyents a una carrera universitària.

Cursos derivats de processos selectius, promoció interna, plans d'ocupació i adaptació del règim jurídic a la naturalesa dels llocs que s'ocupen.

Cursos d'idiomes, inclòs el valencià.

Formació, títols o certificats de postgrau.

No es valoraran cursos de formació en el qual no s'acredite la duració en hores ni en crèdits ECTS.

No es valoraran formació amb data anterior a l'any 2001. Per tant, tots els certificats de formació hauran d'estar referenciats a data igual o posterior al 01/01/2001.

CURSOS ACREDITATS PER *ECTS

En cas que els certificats d'acreditació de la realització de cursos s'especifiquen només per crèdits i no es concreten les hores, cada crèdit ECTS es valorarà a raó de 25 hores.

En tots els casos es valoraran una sola vegada els cursos relatius a una mateixa matèria, encara que s'haja repetit la seua participació.

En este apartat no es valorarà cursos d'idiomes ni de Valencià.

2.4. Idiomes comunitaris: Fins a un màxim de 2 punts.

Es valorarà el coneixement de llengües oficials de la Unió Europea, diferents del valencià i del castellà, segons els nivells especificats, acreditant-se documentalment mitjançant títols, diplomes i certificats expedits per les escoles oficials d'idiomes, les universitats espanyoles que segueixen el model d'acreditació de l'associació de centres de llengües d'educació superior (ACLES) així com tots aquells indicats en l'Annex del Decret 61/2013, del 17 de maig del Consell, pel qual s'establix un sistema de reconeixement de la competència en llengües estrangeres a la Comunitat Valenciana, tenint en compte les seues modificacions posteriors per orde de la Conselleria competent en matèria d'educació:

- Per certificat de nivell C2 o equivalent: 2 punts.
- Per certificat de nivell C1 o equivalent: 1,50 punts.
- Per certificat de nivell B2 o equivalent: 1 punt.
- Per certificat de nivell B1 o equivalent: 0,75 punts.
- Per certificat de nivell A2 o equivalent: 0,50 punts.
- Per certificat de nivell A1 o equivalent: 0,25 punts.

Quant a la valoració dels idiomes comunitaris, només es valorarà sobre un mateix idioma el nivell més alt acreditat.



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

L'idioma valencià i castellà no seran valorats en el present apartat.

2.5. Processos selectius: Fins a un màxim d'1 punt.

A raó de 0,5 punts, per cada un dels exercicis superats de cada procés selectiu o promoció interna en els quals s'haja participat, sempre que siga de categoria igual o superior a la convocada. No es valorarà en este apartat les proves realitzades per a provisió de llocs de treball.

Només es valoraran les proves superades de caràcter eliminatori. No es valoraran les entrevistes personals o similars per no tindre connotació de prova.

En aquelles proves selectives en les quals els exercicis es dividisquen en dos o més parts, únicament tindrà la consideració d'exercici aprovat aquell en el qual s'hagen superat totes les parts.

Este apartat s'acreditarà mitjançant certificació expedida per l'Administració competent en la que s'acredite el referit extrem. Per tant, no es tindran en compte publicacions de qualificacions o similars.

Base undècima. Puntuació final i relació de persones aprobeuas

Una vegada baremats els mèrits, l'òrgan tècnic de selecció exposarà al públic la llista de persones aspirants amb la puntuació obtinguda en el total la fase de concurs i es concedirà un termini de cinc dies hàbils perquè formulen les reclamacions i esmenes que estimen pertinents en relació amb la baremació.

Resoltes les possibles incidències i reclamacions, l'òrgan tècnic de selecció configurarà la relació definitiva de les persones aspirants aprovades per la seua orde de puntuació total, que s'interromprà quan el número d'inclosos en ella coincidisca amb el nombre de places convocades. Esta constituirà la llista definitiva de persones que han superat el procés selectiu.

La puntuació final del concurs oposició s'obtindrà sumant la puntuació obtinguda en les dos fases.

Els casos d'empat que es produïsquen es dirimiran de la manera següent: s'atendrà, en primer lloc, a la major puntuació obtinguda en el segon exercici de la fase d'oposició. Si persistira l'empat es dirimirà per la major puntuació obtinguda en el primer exercici de la fase d'oposició. I si persistira l'empat, este es dirimirà per la major puntuació obtinguda en els diferents apartats del barem del concurs, segons el que s'establix per a esta fase com a criteri de desempat. En cas de persistir l'empat, es resoldria per sorteig.

L'òrgan tècnic de selecció elevarà esta relació a la Presidència de la Diputació amb proposta de nomenament de funcionaris/as de carrera a les places convocades.



Diputació de València | Recursos Humans i Organització

Base 12. Presentació de documentació, nomenament i presa de possessió

En el termini de deu dies hàbils, a comptar des de la publicació en els taulers d'anuncis d'esta Diputació, de la relació de persones que hagen aprovat a què es referix la base anterior, les persones aprovades que figuren en ella hauran de presentar els següents documents, tots ells referits al termini de presentació de sol·licituds:

a) Fotocòpia del DNI, o document equivalent per a nacionals d'altres Estats al qual fa referència la lletra a) de la base tercera, acompanyat del DNI original per al seu acarament o en defecte d'això degudament compulsada.

b) Fotocòpia, acompanyada de l'original per al seu acarament o en defecte d'això degudament compulsada, de qualsevol de les titulacions exigides en lletra e) de la Base Tercera. En el cas de titulacions obtingudes en l'estranger fotocòpia compulsada de la credencial que acredite l'homologació o convalidació que corresponga.

c) Declaració jurada de no haver sigut separat/a mitjançant expedient disciplinari del servei de qualsevol de les Administracions Públiques o dels òrgans constitucionals o estatutaris de les Comunitats Autònomes, ni trobar-se en inhabilitació absoluta o especial per a ocupacions o càrrecs públics per resolució judicial, per a l'accés al cos o escala de funcionari, o per a exercir funcions similars a les que exercien en el cas del personal laboral, en el qual haguera sigut separat o inhabilitat. En el cas de ser nacional d'un altre Estat, no trobar-se inhabilitat/a o en situació equivalent ni haver sigut sotmés a sanció disciplinària o equivalent que impedisca, en el seu Estat, en els mateixos termes l'accés a l'ocupació pública.

d) Informe metge, emés pel Servei de Medicina Laboral, que es posseïx la capacitat funcional per a l'acompliment de les tasques.

e) Acreditar els coneixements de valencià, bé mitjançant la presentació del certificat homologat per la Generalitat Valenciana (Junta Qualificadora de Coneixements de Valencià), bé mitjançant un certificat per la realització d'un exercici específic a este efecte d'acreditació, o comprometre's a assistir als cursos de perfeccionament que establisca la pròpia Diputació de València.

Els qui, dins del termini fixat i excepte casos de força major, no presentaren els requisits exigits en la convocatòria, o de la documentació corresponent o de l'examen d'esta es deduïra que manquen d'algun dels requisits assenyalats en la base tercera, no podran ser nomenats i quedaran anul·lades les seues actuacions, sense perjudi de la responsabilitat en què pogueren haver incorregut per falsedat en la seua sol·licitud. A conseqüència d'esta anul·lació, l'òrgan tècnic de selecció haurà de proposar nova relació definitiva de persones aspirants aprovades.

Transcorregut el termini de presentació de documents, la Presidència de la Diputació procedirà al nomenament, com a personal funcionari de carrera de les persones aprovades en las plaças objecte de la present convocatòria, obrint-se un termini de quinze dies naturals des de la notificació, per a procedir a la corresponent presa de possessió.



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

Els que tingueren la condició de funcionaris/as de carrera estaran exempts de justificar documentalment les condicions i altres requisits ja acreditats per a obtenir el seu anterior nomenament havent de presentar certificació de l'Administració de la qual depenien per a acreditar la seua condició i altres circumstàncies que consten en el seu expedient personal.

Amb la finalitat d'assegurar la cobertura de les vacants convocades, sempre que l'òrgan tècnic de selecció haja proposat el nomenament d'igual nombre de persones aspirants que el de vacants convocades, quan es produïsquen renúncies, la Presidència de la Diputació requerirà de l'òrgan tècnic de selecció relació complementària de persones aspirants aprovades que seguisquen a les propostes, per al seu possible nomenament com a personal funcionari de carrera.

Base tretzena. Formació de borsa de treball

Finalitzat el procés selectiu, l'òrgan tècnic de selecció podrà realitzar proposta de formació de borsa d'ocupació temporal en aquelles places que no existisca borsa d'ocupació temporal o per a aquelles places que la bossa empre temporal estiga esgotada, que es constituirà mitjançant Decret de la Presidència de la Diputació, que establirà el seu període de vigència i àmbit subjectiu, es podrà determinar la utilització de la bossa per a per a atendre necessitats de la Diputació de València i/o d'aquelles entitats locals de la província que així ho hagen sol·licitat, en els termes previstos en el Reglament de Funcionament de les Borses d'Ocupació per a proveir provisionalment llocs de treball en la Diputació de València (BOP núm. 199, de 16 d'octubre de 2020).

Base catorzena. Vinculació de les Bases

Les presents bases vinculen a l'Administració, a l'òrgan tècnic de selecció i als qui participen en les proves selectives, i tant la present convocatòria, com quants actes administratius deriven d'esta i de les actuacions de l'òrgan tècnic de selecció, podran ser impugnats pels interessats en els casos, terminis i forma establida en la Llei 39/2015 d'1 d'octubre del Procediment Administratiu Comú de les Administracions Públiques.

Abans de la publicació de la llista definitiva de persones admeses, la Presidència de la Diputació podrà modificar o deixar sense efecte les convocatòries, mitjançant l'adopció del decret motivat corresponent, que serà publicat en la forma prevista.

Estes bases són definitives en via administrativa i contra estes es podrà interposar-se recurs de reposició en el termini d'un mes, des de l'endemà de la seua publicació davant la Presidència de la Corporació, en els termes dels articles 123 i 124 de la Llei 39/2015, d'1 d'octubre, del Procediment Administratiu Comú de les Administracions Públiques o recurs contenciós administratiu en el termini de dos mesos, davant la secció del Contenciós-Administratiu del Tribunal d'Instància de València, en els termes dels articles 14 i 46 de la Llei 29/1998, de 13 de juliol, reguladora de la Jurisdicció contenciosa administrativa.



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

TEMARIO

MATÈRIES COMUNES

Tema 1. La Constitució espanyola de 1978. Principis generals. Drets i deures fonamentals dels espanyols. Organització territorial de l'Estat. Principis constitucionals. Les comunitats autònomes. L'administració local.

Tema 2. Els estatuts d'autonomia: el seu significat. L'Estatut d'autonomia de la Comunitat Valenciana. Competències de la Generalitat Valenciana.

Tema 3. L'administració local en l'Estatut d'Autonomia de la Comunitat Valenciana. El govern i l'administració municipal. Competències municipals.

Tema 4. La província en el règim local. Les diputacions. Competències de les diputacions. Fórmules associatives de municipis per a la prestació de servicis.

Tema 5. El procediment administratiu comú de les Administracions Públiques. Disposicions sobre el procediment administratiu comú. Iniciació del procediment. Ordenació i Instrucció del procediment. La revisió dels actes en via administrativa. Revisió d'ofici i Recursos administratius.

Tema 6. Personal al servici de les entitats locals. Concepte i classes de personal empleat públic. Funcionariat de carrera. Funcionariat interí. Personal laboral. Personal eventual. Drets i Deures. Codi de conducta. Principis ètics i principis de conducta. Obligacions. Responsabilitat per la gestió dels servicis. Responsabilitat patrimonial.

Tema 7. La igualtat de tracte i no discriminació de les persones LGTBI en l'àmbit de l'administració pública: marc normatiu, mesures de protecció i polítiques actives. Drets reconeguts en la Llei 4/2023 i actuacions administratives per a garantir la igualtat real i efectiva. La Llei orgànica 3/2007, de 22 de març, per a la igualtat efectiva de dones i hòmens: El principi d'igualtat en l'ocupació pública.

Tema 8. La Llei orgànica 3/2018, de 5 de desembre, de protecció de dades personals: principis de la protecció de dades. Els drets de les persones. Responsable i encarregat del tractament. La garantia dels drets digitals. El Reglament (UE) 2016/679 del Parlament Europeu i del Consell, de 27 d'abril de 2016: Principis. Drets de l'interessat. Informació i accés a les dades personals. Llei 19/2013, de 9 de desembre, de transparència, accés a la informació pública i bon govern: Principis generals.



Diputació de València | Recursos Humans i Organització

MATÈRIES ESPECÍFIQUES

El temari aplicable al procediment selectiu serà l'establert per a l'especialitat de Cuina i Pastisseria en l'Orde d'1 de febrer de 1996, per la qual s'aproven els temaris que han de regir en els procediments d'ingrés, accés i adquisició de noves especialitats dels cossos de Professors d'Ensenyança Secundària i Professors Tècnics de Formació Professional. La regulació dels temaris es complementa amb Orde ECD/191/2012, de 6 de febrer.

Tema 9. La Llei orgànica 3/2022, de 31 de març, d'ordenació i integració de la Formació Professional: Organització del Sistema de Formació Professional; Oferta formativa i graus del sistema d'FP; Formació Professional Dual; Currículum basat en competències i resultats d'aprenentatge; Acreditació i reconeixement de competències professionals; Orientació professional i acompanyament; Innovació, digitalització, sostenibilitat i emprenedoria.

Tema 10. Departament-àrea de cuina: instal·lacions i zones que ho componen. Funcions. Equips i/o maquinària d'ús habitual en l'àrea de cuina. Ubicació. Noves tendències. Organització del treball en cuina. Personal de cuina: llocs, funcions i responsabilitats. Organització de treball en un obrador. Personal de pastisseria: llocs, funcions i responsabilitats.

Tema 11. Identificació de bateria i utilatge d'ús habitual en l'àrea de cuina: Característiques, funcions, forma correcta d'utilització, operacions per al seu manteniment d'ús i aplicacions. Identificació i característiques de les hortalisses: Classificació i varietats d'ús habitual, qualitats organolèptiques, aplicacions gastronòmiques bàsiques i característiques nutricionals.

Tema 12. Identificació i característiques dels greixos comestibles, condiments i espècies: Classificació i varietats d'ús habitual, qualitats organolèptiques, aplicacions gastronòmiques bàsiques i característiques nutricionals. Identificació i característiques dels llegums: Classificació i varietats d'ús habitual, qualitats organolèptiques, aplicacions gastronòmiques bàsiques i característiques nutricionals.

Tema 13. Identificació i característiques de les aus de corral i gèneres de caça: Classificació comercial, qualitats organolèptiques, aplicacions gastronòmiques bàsiques i característiques nutricionals. Identificació i característiques dels peixos frescos i dels mariscos, indicant la seua classificació i varietats d'ús habitual, diferències amb altres estats o formes de comercialització, qualitats organolèptiques, aplicacions gastronòmiques bàsiques i característiques nutricionals.

Tema 14. Identificació i característiques de la carn de boví, indicant la seua classificació comercial, fórmules de comercialització, qualitats organolèptiques, aplicacions gastronòmiques bàsiques i característiques nutricionals. Identificació i característiques de la carn d'oví i porcí, indicant la seua classificació comercial, fórmules de comercialització, qualitats organolèptiques, aplicacions gastronòmiques bàsiques i característiques nutricionals.



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

Tema 15. Caracterització dels principis immediats: Roda d'aliments i aportació de nutrients fonamentals de cada grup d'aliments. Caracterització de les dietes més habituals: composició, necessitats nutricionals que cobrixen i possibles alternatives. Exemplificacions de dietes.

Tema 16. Necessitats nutricionals de les persones en diferents estats fisiològics i patològics, descrivint les seues possibles respostes alimentàries. Estats de carència.

Tema 17. Recepció i emmagatzematge de matèries primeres. Procediments de control en la recepció. Descripció i utilització d'instal·lacions, equips i mobiliari. Procediments per a l'emmagatzematge.

Tema 18. Aprovisionament intern de matèries primeres. Procediments per a la seua execució i distribució. Circuits documentals. Inventaris: classes i procediments d'execució. Sistemes i mètodes de conservació, refrigeració i regeneració d'aliments: caracterització de cada un d'ells, indicant equips necessaris, diferències, avantatges, processos d'execució de cada un explicant els resultats que s'han d'obtenir.

Tema 19. preelaboració d'aus i caça: Execució. Resultats. Esquemes de preelaboració, indicant els talls i operacions habituals i definint les peces amb denominació. preelaboració del boví: Procediments per a la seua execució. Sacrificat i operacions en escorxador. Esquema de l'especejament i la preelaboració d'una mitjana canal, indicant els talls i operacions d'especejament habituals i definint les peces amb denominació.

Tema 20. preelaboració de l'oví: Execució. Sacrificat. Operacions en escorxador. Esquema de l'especejament i la preelaboració d'un corder, indicant corts i operacions d'especejament habituals i definint les peces amb denominació. preelaboració del porcí: Procediments per a la seua execució. Resultats. Sacrificat i operacions en escorxador. Esquema de l'especejament i la preelaboració d'una mitjana canal de porcí, indicant els talls i operacions d'especejament habituals i definint les peces amb denominació. Temari Professors Tècnics de Formació Professional

Tema 21. Característiques i classificació dels formatges: Esquemes d'elaboració. Denominacions d'origen: característiques bàsiques. Ubicació geogràfica dels principals formatges espanyols. Tractament culinari del boví: tècniques culinàries idònies. Execució. Resultats. Esquemes d'execució i desenrotllament de les tècniques culinàries per a l'obtenció d'elaboracions culinàries bàsiques i idònies amb diverses peces de boví.

Tema 22. Tractament culinari de l'oví: tècniques culinàries idònies. Execució. Resultats. Esquemes d'execució i desenrotllament de les tècniques culinàries per a l'obtenció d'elaboracions culinàries bàsiques i idònies amb corder. Tractament culinari del porcí: tècniques culinàries idònies. Procés d'execució. Resultats. Esquemes d'execució i desenrotllament de les tècniques culinàries per a l'obtenció d'elaboracions culinàries bàsiques i idònies amb peces de porcí.

Tema 23. Tractament culinari de les aus: tècniques culinàries idònies. Procés d'execució. Resultats. Esquemes d'execució i desenrotllament de les tècniques culinàries per a l'obtenció d'elaboracions culinàries bàsiques i idònies d'aus. Tractament culinari del peix i del marisc: preelaboració, tècniques



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

culinàries idònies. Procés d'execució. Resultats. Esquemes d'execució i desenrotllament de les tècniques culinàries per a l'obtenció d'elaboracions culinàries.

Tema 24. Tractament culinari de la caça: tècniques culinàries idònies. Procés d'execució. Resultats. Esquemes d'execució i desenrotllament de les tècniques culinàries per a l'obtenció d'elaboracions culinàries bàsiques de caça. Tractament culinari de l'ou: tècniques culinàries idònies. Procés d'execució. Resultats. Esquemes d'execució i desenrotllament de les tècniques culinàries per a l'obtenció d'elaboracions culinàries bàsiques a base d'ous.

Tema 25. Tractament culinari de les hortalisses: preelaboració, corts, tècniques culinàries idònies. Procés d'execució. Resultats. Esquemes d'execució i desenrotllament de les tècniques culinàries per a l'obtenció d'elaboracions culinàries bàsiques d'hortalisses.

Tema 26. Caracterització i classificació dels purés i cremes: Desenrotllament d'exemples, descrivint el procés o tècnica culinària en la seua execució, indicant les seues especificitats, fases més importants i resultats que s'han d'obtindre, aportant alternatives i variacions. Caracterització i classificació de les ensalades: Desenrotllament d'exemples, descrivint el procés o tècnica culinària en la seua execució, indicant les seues especificitats, fases més importants i resultats que s'han d'obtindre, aportant alternatives i variacions. Caracterització i classificació dels patates, bullits i sopes: Desenrotllament d'exemples. Procés o tècnica culinària en la seua execució, indicant les seues especificitats, fases més importants i resultats que s'han d'obtindre, aportant alternatives i variacions.

Tema 27. Caracterització i classificació dels arrossos i les pastes: Desenrotllament d'exemples. Procés o tècnica culinària en la seua execució, indicant les seues especificitats, fases més importants i resultats possibles que s'han d'obtindre, aportant alternatives i variacions. Elaboracions culinàries de múltiples aplicacions: fons bàsics i complementaris. Característiques i classificació. Esquema de les elaboracions, indicant les seues especificitats, fases més importants, resultats i aplicacions, aportant possibles alternatives per a cada una d'elles. Elaboracions culinàries de múltiples aplicacions: salses bàsiques i derivades. Característiques i classificació. Esquema de les elaboracions, indicant les seues especificitats, fases més importants, resultats i aplicacions, aportant possibles alternatives per a cada una d'elles.

Tema 28. Característiques i classificació de guarnicions simples i compostes: Esquema de la seua elaboració indicant les seues especificitats, fases més importants en la seua execució, resultats i aplicacions, aportant possibles alternatives per a cada una d'elles. Decoració i presentació d'elaboracions: normes i combinacions organolèptiques bàsiques. Principis bàsics de color i formes. Aplicacions i exemplificacions. Elaboracions a la vista del client: posada a punt del lloc de treball. Elements necessaris per al desenrotllament de les operacions indicant les seues funcions i classes. Desenrotllament d'elaboracions bàsiques a la vista del client. Fases. Punts més importants. Resultats.

Tema 29. Servici Bufet: Classes. Necessitats d'equipaments i instal·lacions. Elaboracions per a un servici vaig esbufegar. Distribució, punts de suport al servici i formula de presentació. Esquemes i exemplificacions de diferents classes de servici vaig esbufegar.



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

Tema 30. Autoservici o servicis anàlegs: Classes. Necessitats d'equipaments i instal·lacions. Identificació d'elaboracions. Distribució, punts de suport al servici i formula de presentació. Esquemes i exemplificacions de les diferents classes de servicis. Àrea de consum d'elaboracions culinàries: menjador. Mobiliaris, equip i altres utensilis bàsics per a efectuar el servici: identificació i caracterització. Esquemes i tipus de servicis: diferenciacions. Operacions de *pre-servici. Esquemes dels diferents tipus de servici.

Tema 31. Seguretat i prevenció en l'àrea de cuina i obradors de pastisseria i forn. Normativa sobre instal·lacions i equips. Manipulació d'aliments. Factors de riscos en els processos culinaris. La higiene en els processos culinaris, pastissers i de panificació. Causes d'alteracions en aliments i elaboracions. *Toxinfecciones habituals. Mecanismes de transmissió. Descripció i desenrotllament de tècniques de neteja i higiene d'equips, instal·lacions i locals comuns destinats a l'àrea de cuina i d'un obrador.

Tema 32. Ofertes gastronòmiques. Classes. Descripció dels elements que les componen. Desenrotllament d'exemplificacions. Descripció del concepte de "Qualitat" i la seua evolució històrica en els sectors de restauració i forn i pastisseria. Normes aplicables al seguiment de la qualitat. Funcions i característiques. Ferramentes per a la seua avaluació.

Tema 33. Desenrotllament històric de la gastronomia. Hàbits i canvis alimentaris importants en la història. Evolució de la gastronomia. Característiques actuals en la restauració. Obrador o àrea de producció pastissera i de forn: instal·lacions i zones que la componen. Funcions. Ubicació i relació amb el departament o establiment de consum. Noves tendències.

Tema 34. Identificació i característiques de la llet, nata, cobertures i xocolata indicant la seua classificació i formes de comercialització, qualitats organolèptiques, aplicacions en la producció de productes pastissers i de forn i característiques nutricionals. Identificació i característiques de la farina i sucre indicant la seua classificació i formes de comercialització, qualitats organolèptiques, aplicacions en la producció de productes pastissers i de forn i característiques nutricionals. Identificació i característiques de les essències, colorants, *gasificantes, conservants i productes anàlegs indicant la seua classificació i varietats d'ús habitual, qualitats organolèptiques, aplicacions en la producció de productes pastissers i de forn.

Tema 35. Cremes, farciments i almívars: Característiques i classificació. Esquema de les elaboracions. Fases. Resultats i aplicacions. Merengues, confitures i mermelades: Característiques i classificació. Esquema de les elaboracions. Fases. Resultats i aplicacions.

Tema 36. Caracterització i classificació de productes pastisser-rebosters la base dels quals són masses esponjoses: Desenrotllament d'exemples. Procés o tècnica pastissera en la seua execució. Fases. Resultats. Caracterització i classificació de productes pastisser-rebosters la base dels quals són masses estirades (*sablée) i pastes fullades. Desenrotllament d'exemples. Procés o tècnica pastissera en la seua execució. Fases. Resultats. Caracterització i classificació de productes pastisser-rebosters la base dels quals són masses fermentades (Dures: pa de motle, anglés, brioxos, pastura llevat per a brioxeria...blanes: *Choux, *Savaryn, *Orly...). Desenrotllament d'exemples. Procés o tècnica pastissera en la seua execució. Fases. Resultats que s'han d'obtenir.



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

Tema 37. Caracterització i classificació de productes pastisser-rebosters la base dels quals són fruites: Desenrotllament d'exemples. Procés o tècnica pastissera en la seua execució. Fases. Resultats. Caracterització i classificació de productes pastisser-rebosters tipus: gelats, *biscuit, sorbets elementals. Desenrotllament d'exemples. Procés o tècnica pastissera en la seua execució. Fases. Resultats. Caracterització i classificació de productes de forn: diferents tipus de pa. Desenrotllament d'exemples. Sistema o tècniques de panificació en la seua execució, indicant les seues especificitats, fases més importants i resultats.

Tema 38. Decoració i presentació d'elaboracions pastisseres i de rebosteria: normes i combinacions definides. Principis bàsics de color i formes. Disseny de models gràfics i esbossos. Aplicacions i exemplificacions bàsiques. Aparadorisme i expositors de productes de pastisseria i forn. Principis bàsics. Necessitats d'instal·lacions i elements. Exemplificacions i dissenys.

Tema 39. Processos de panificació industrial. Esquemes dels processos i caracterització dels resultats. Anàlisi comparativa amb els processos artesanals. Evolució històrica del pa i de la pastisseria. Tendències actuals. Definició i caracterització de la "Pastisseria rebosteria regional".

Tema 40. Sistemes i mètodes de conservació, envasament, retolat i etiquetatge per a elaboracions obtingudes en l'àmbit d'una cuina o obrador: caracterització de cada un d'ells. Equips i instruments necessaris, diferències, avantatges, processos d'execució. Resultats. Processos de producció culinària: Descripció de possibles planificacions del treball. Circuits d'informació que es generen. Fluxos de gèneres, productes i desaprofitaments.

