

ANNEX IV

Característiques de les proves de contingut pràctic

Cos docent de Formació Professional

330. Cuina i Pastisseria

La Comissió de Selecció triarà dues o més proves d'entre les següents:

- 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 cadascuna d'elles.
- Elaboració culinària a partir d'una matèria primera proporcionada (ocells, caça, carns de proveïment, peixos, mariscos, ous, productes lactis i derivats, hortalisses, etc), i de diversos productes com: condiments, salses, additius d'ús culinari, etc. Operacions preliminars i tècniques de pre-elaboració apropiades a cada matèria primera. Tècniques d'elaboració utilitzant processos tradicionals o innovadors. Acabat, presentació i degustació.
- Realització d'una o diverses elaboracions culinàries clàssiques proposades, extretes dels receptaris didàctics.
- Execució de diverses tècniques bàsiques i habilitats-destreses relacionades amb la cuina.
- Elaboració de productes de pastisseria, forn i rebosteria a partir de matèries primeres proporcionades: tècniques aplicables i desenvolupe de l'elaboració. Acabat, presentació i degustació.
- Elaboració de postres al plat a partir d'una matèria primera o d'una elaboració base de múltiples aplicacions proporcionades: tècniques aplicables i desenvolupament de l'elaboració. Acabat, presentació i degustació.
- Realització d'una o diverses elaboracions dolces clàssiques proposades, extretes dels receptaris didàctics.
- Execució de diverses tècniques bàsiques i habilitat-destresa relacionades amb la pastisseria, la rebosteria i el forn.
- Aplicació de noves tècniques culinàries en la cuina i en la pastisseria actual: espumes, nitrogen, esferificacions, liofilitzacions, gels, tècniques de cuinat al buit, cuinat a baixa temperatura.
- Suposat pràctic d'organització d'un esdeveniment en el qual es presenten adequadament les matèries primeres necessàries per a confeccionar les diferents elaboracions del menú, les possibles especificacions productives en l'àmbit cultural, religiós, nutricional o d'una altra índole, els recursos humans necessaris i la seua organització, l'equipament i el material necessari, etc. Documentació culinària associada a la producció (fitxes tècniques).
- Suposat pràctic d'implementació i disseny d'un espai culinari o d'un espai d'elaboració de productes de pastisseria, rebosteria i forn: instal·lacions, equipament, maquinària, bateria i útils de treball.

- Suposat pràctic sobre detecció d'al·lèrgens, i substitució per matèries primeres anal·lèrgiques. Creació i formulació de l'elaboració salada i/o dolça.
- Supòsit pràctic d'APPCC davant d'un procediment culinari presentat.
- Suposat pràctic sobre càlcul de control de consums i existències durant l'emmagatzematge. Sistemes de classificació de mercaderies en el magatzem. Documents relacionats amb les operacions de recepció, organització i control de matèries primeres i productes.
- Suposat pràctic sobre el càlcul de desapropitaments (test de rendiment) i confecció de sondes aplicades a la producció culinària i als productes de pastisseria, rebosteria i forn.

En cada prova, la persona aspirant realitzarà la justificació del treball realitzat des del punt de vista tècnic i també didàctic. La justificació didàctica podrà referir-se a la ubicació del contingut pràctic en el currículum, a la interrelació amb altres continguts, als coneixements o capacitats previs de l'alumnat per al desenvolupament de l'activitat, als recursos necessaris i als criteris i instruments d'avaluació.

El tribunal valorarà el resultat de la prova, el procediment seguit, les capacitats instrumentals manifestades i les capacitats de la persona aspirant respecte a l'organització del treball, la gestió del temps, l'adaptació a les característiques de l'alumnat, la resolució de problemes, la iniciativa i la disposició d'innovació.

En el cas que la prova de contingut pràctic conste de diversos exercicis, la qualificació final serà la mitjana aritmètica de les notes obtingudes en cadascun d'ells.

Per a la realització de la prova, les persones aspirants disposaran del temps que la Comissió de Selecció considere necessari, amb un màxim de tres hores per prova.

331. Equips electrònics

La Comissió de Selecció triarà dues o més proves d'entre les següents:

- Disseny i desenvolupament de productes electrònics analògics
- Disseny i desenvolupament de productes electrònics digitals i microprogramables
- Disseny, implantació i manteniment de sistemes telemàtics.
- Càlcul i disseny d'instal·lacions d'infraestructures comunes de telecomunicacions, segons la normativa i la reglamentació vigents a partir de propostes de dades d'un projecte.
- Configuració de sistemes de producció i emissió de senyals de televisió i de ràdio, recepció de senyals de televisió i de ràdio, telefonia.
- Configuració i manteniment d'equips d'àudio, vídeo i veu i dades.
- Configuració i manteniment de sistemes de xarxes d'àrea local, així com diagnòstic i localització d'avaries en aquests sistemes
- Configuració d'instal·lacions automatitzades i xicotetes instal·lacions d'automatisme, analitzant el funcionament, les característiques i la normativa d'aplicació. Muntar els circuits de maniobra, de control i de protecció, a partir d'esquemes o d'especificacions del funcionament de la instal·lació. Execució. Així com diagnòstic i reparació d'avaries en instal·lacions automatitzades i automatismes elèctrics.
- Muntatge, manteniment i posada en funcionament dels sistemes d'electromedicina i d'instal·lacions associades, resolent les contingències i complint els objectius programats amb les condicions de qualitat i de seguretat establides, d'acord amb la documentació tècnica i la normativa aplicable, així com a diagnòstic d'avaries o de disfuncions d'equips i instal·lacions.

En cada prova, la persona aspirant realitzarà la justificació del treball realitzat des del punt de vista tècnic i també didàctic. La justificació didàctica podrà referir-se a la ubicació del contingut pràctic en el currículum, a la interrelació amb altres continguts, als coneixements o capacitats previs de l'alumnat per al desenvolupament de l'activitat, als recursos necessaris i als criteris i instruments d'avaluació.

El tribunal valorarà el resultat de la prova, el procediment seguit, les capacitats instrumentals manifestades i les capacitats de la persona aspirant respecte a l'organització del treball, a la gestió del temps, a l'adaptació a les característiques de l'alumnat, a la resolució de problemes, a la iniciativa i a la disposició d'innovació.

En el cas que la prova de contingut pràctic conste de diversos exercicis, la qualificació final serà la mitjana aritmètica de les notes obtingudes en cadascun d'ells.

Per a la realització de la prova, les persones aspirants disposaran del temps que la Comissió de Selecció considere necessari, amb un màxim de tres hores per prova.

332. Estètica

La Comissió de Selecció triarà dues o més proves d'entre les següents:

- Elaboració i aplicació de pròtesi per a la caracterització d'un personatge.
- Realització de maquillatges de fantasia corporal i/o facial.
- Aplicació de tècniques de maquillatge social i/o per a mitjans audiovisuals.
- Aplicació de tècniques de manicura, pedicura i escultura d'ungles.
- Elaboració de propostes tècniques de canvi sobre la imatge física amb la utilització de mitjans informàtics de tractament de la imatge.
- Aplicació de tècniques d'higiene i de tractaments estètics facials i corporals integrant tècniques d'aparatologia, cosmètiques i manuals, segons diagnòstic previ.
- Realització de tècniques manuals facials i corporals.
- Aplicació de tècniques de depilació.
- Realització de microimplantació de pigments.
-

El tribunal valorarà el resultat de la prova, el procediment seguit, les capacitats instrumentals manifestades i les capacitats de la persona aspirant respecte a l'organització del treball, a la gestió del temps, a l'adaptació a les característiques de l'alumnat, a la resolució de problemes, a la iniciativa i a la disposició d'innovació.

En el cas que la prova de contingut pràctic conste de diversos exercicis, la qualificació final serà la mitjana aritmètica de les notes obtingudes en cadascun d'ells.

Per a la realització de la prova, les persones aspirants disposaran del temps que la Comissió de Selecció considere necessari, amb un màxim de tres hores per prova.

334. Instal·lació i Manteniment d'equips tèrmics i de fluids

La Comissió de Selecció triarà dues o més proves d'entre les següents:

- Muntatge de canonades metàl·liques i/o plàstiques. Realització, sota mesures, d'un entramat de tubs, amb realització de figures i la inclusió d'elements típics d'instal·lacions, emprant les tècniques d'unió necessàries.
- Recollida i/o recuperació de fluid refrigerant. Operacions de càrrega. Posada en marxa. Regulació d'elements d'una instal·lació frigorífica.

- Diagnosi i reparació d'una instal·lació tèrmica i/o de fluids.
- Disseny i/o interpretació i/o muntatge d'un quadre elèctric relatiu a una instal·lació frigorífica senzilla.
- Presa de mesures/dades rellevants d'una instal·lació frigorífica per a fer tasques com per exemple: representar el seu cicle de funcionament corresponent en un diagrama de Molliere, calcular els rendiments energètics, diagnosticar/avaluar el seu funcionament, efectuar manteniment preventiu, etc.
- Càlcul de la potència frigorífica necessària en la instal·lació d'una cambra frigorífica proposada. Dimensionament i selecció dels components principals del circuit frigorífic.
- Càlcul de càrregues per a una instal·lació de calefacció o de climatització. Càlcul de la potència instantània d'un equip de climatització.
- Dimensionament i/o muntatge d'una xarxa de canalitzacions de fluids tèrmics i/o combustibles (aigua, aire, refrigerant, gas, etc.)
- Representació en el diagrama psicromètric d'un procés de tractament d'aire determinat. Càlculs.
- En un escalfador o caldera d'aigua a gas, verificar l'estanquitat de la línia de gas, regular la pressió del gas en la rampa de cremadors a un valor indicat. Càlcul de la potència calorífica de l'escalfador. Interpretació de l'anàlisi de combustió d'un escalfador o caldera i càlcul del rendiment a partir d'aquest.
- Regulació d'un grup xicotet de pressió d'aigua, dotat de bomba i de calderí tancat, a una pressió de parada i arrancada determinada.
- Roda de reconeixement d'elements i/o components específics d'instal·lacions tèrmiques i de fluids.
- Muntatge, posta en marxa i manteniment d'instal·lacions solars tèrmiques. Regulació, programació i operacions bàsiques.

En cada prova, la persona aspirant realitzarà la justificació del treball realitzat des del punt de vista tècnic i també didàctic. La justificació didàctica podrà referir-se a la ubicació del contingut pràctic en el currículum, a la interrelació amb altres continguts, als coneixements o capacitats previs de l'alumnat per al desenvolupament de l'activitat, als recursos necessaris i als criteris i instruments d'avaluació.

El tribunal valorarà el resultat de la prova, el procediment seguit, les capacitats instrumentals manifestades i les capacitats de la persona aspirant respecte a l'organització del treball, la gestió del temps, l'adaptació a les característiques de l'alumnat, la resolució de problemes, la iniciativa i la disposició d'innovació.

En el cas que la prova de contingut pràctic conste de diversos exercicis, la qualificació final serà la mitjana aritmètica de les notes obtingudes en cadascun d'ells.

Per a la realització de la prova, les persones aspirants disposaran del temps que la Comissió de Selecció considere necessari, amb un màxim de tres hores per prova.

335. Instal·lacions electrotècniques

La Comissió de Selecció triarà dues o més proves d'entre les següents:

- Configuració d'instal·lacions electrotècniques en habitatges, edificis i indústries, documentant el procés segons el REBT.
- Construcció, a partir dels plans del projecte, d'instal·lacions electrotècniques.
- Càlcul de bobinatges de màquines elèctriques.
- Posada en marxa i localització d'avaries en equips per a la regulació de màquines rotatives.
- Configuració i muntatge d'automatismes industrials programats i cablejats.

- Configuració i muntatge d'instal·lacions domòtiques amb PLC o mitjançant KNX.
- Configuració i muntatge de circuits pneumàtics, electropneumàtics i hidràulics.
- Configuració i programació de robots.
- Configuració, càlcul i localització d'averies d'instal·lacions d'infraestructures comunes de telecomunicació.
- Configuració i posta en marxa d'instal·lacions solars fotovoltaïques.

En cada prova, la persona aspirant realitzarà la justificació del treball realitzat des del punt de vista tècnic i també didàctic. La justificació didàctica podrà referir-se a la ubicació del contingut pràctic en el currículum, a la interrelació amb altres continguts, als coneixements o capacitats previs de l'alumnat per al desenvolupament de l'activitat, als recursos necessaris i als criteris i instruments d'avaluació.

El tribunal valorarà el resultat de la prova, el procediment seguit, les capacitats instrumentals manifestades i les capacitats de la persona aspirant respecte a l'organització del treball, la gestió del temps, l'adaptació a les característiques de l'alumnat, la resolució de problemes, la iniciativa i la disposició d'innovació.

En el cas que la prova de contingut pràctic conste de diversos exercicis, la qualificació final serà la mitjana aritmètica de les notes obtingudes en cadascun d'ells.

Per a la realització de la prova, les persones aspirants disposaran del temps que la Comissió de Selecció considere necessari, amb un màxim de tres hores per prova.

337. Laboratori.

La Comissió de Selecció triarà dues o més proves d'entre les següents:

- Resolució de problemes, exercicis o supòsits pràctics en relació amb la part A del temari.
- Preparació, anàlisi i avaluació de resultats d'una mostra concreta.
- Identificació i maneig del material, equips i aparells de laboratori.
- Aplicació pràctica de la informàtica en el magatzematge i procés de les dades en el laboratori.
- Aplicació pràctica de tècniques microbiològiques.

En cada prova, la persona aspirant realitzarà la justificació del treball realitzat des del punt de vista tècnic i també didàctic. La justificació didàctica podrà referir-se a la ubicació del contingut pràctic en el currículum, a la interrelació amb altres continguts, als coneixements o capacitats previs de l'alumnat per al desenvolupament de l'activitat, als recursos necessaris i als criteris i instruments d'avaluació.

El tribunal valorarà el resultat de la prova, el procediment seguit, les capacitats instrumentals manifestades i les capacitats de la persona aspirant respecte a l'organització del treball, la gestió del temps, l'adaptació a les característiques de l'alumnat, la resolució de problemes, la iniciativa i la disposició d'innovació.

En el cas que la prova de contingut pràctic conste de diversos exercicis, la qualificació final serà la mitjana aritmètica de les notes obtingudes en cadascun d'ells.

Per a la realització de la prova, les persones aspirants disposaran del temps que la Comissió de Selecció considere necessari, amb un màxim de tres hores per prova.

338. Manteniment de Vehicles

La Comissió de Selecció triarà dues o més proves d'entre les següents:

- Verificacions, controls i reparacions del motor tèrmic i els seus sistemes auxiliars.

- Verificacions, controls i reparacions dels sistemes de transmissió, frenada i trens de rodatge.
- Verificacions, controls i reparacions dels sistemes de seguretat i de confortabilitat doneu del vehicle.
- Processos de mecanització.
- Processos de reparació i substitució d'elements fixos i amovibles de la carrosseria del vehicle.
- Processos de preparació i d'aplicació de productes per a la protecció i preparació de superfícies de la carrosseria.
- Processos de preparació i aplicació de productes per a l'acabat i l'embelliment de carrosseries.
- Mesures de seguretat en els processos de manteniment de vehicles.
- Verificacions, controls i reparacions de noves tecnologies de propulsió.
- Verificacions, controls i reparacions dels accessoris de maquinària.
- Verificacions, controls i reparacions de sistemes de bogie, frenada, tracció i xoc i sistemes de confortabilitat del material rodant ferroviari.

En cada prova, la persona aspirant realitzarà la justificació del treball realitzat des del punt de vista tècnic i també didàctic. La justificació didàctica podrà referir-se a la ubicació del contingut pràctic en el currículum, a la interrelació amb altres continguts, als coneixements o capacitats previs de l'alumnat per al desenvolupament de l'activitat, als recursos necessaris i als criteris i instruments d'avaluació.

El tribunal valorarà el resultat de la prova, el procediment seguit, les capacitats instrumentals manifestades i les capacitats de la persona aspirant respecte a l'organització del treball, la gestió del temps, l'adaptació a les característiques de l'alumnat, la resolució de problemes, la iniciativa i la disposició d'innovació.

En el cas que la prova de contingut pràctic conste de diversos exercicis, la qualificació final serà la mitjana aritmètica de les notes obtingudes en cadascun d'ells.

Per a la realització de la prova, les persones aspirants disposaran del temps que la Comissió de Selecció considere necessari, amb un màxim de tres hores per prova.

340. Mecanitzat i Manteniment de Màquines

La Comissió de Selecció triarà dues o més proves d'entre les següents:

- Mecanitzat entorn i/o fresadora de peces individuals o de les parts que componen un conjunt a partir d'un pla, en el qual s'especifiquen les característiques necessàries per a la seua fabricació.
- Realització d'un o de diversos programes de control numèric (CNC) a partir d'un pla per a mecanitzar entorn i/o fresadora.
- Realització d'un o de diversos programes, mitjançant mecanitzat assistit per ordinador (CAM) a partir d'un pla de fabricació d'una peça per a mecanitzar entorn i/o fresadora.
- Calibratge d'eines i execució del programa de CNC en un torn o fresadora amb CNC.
- Disseny i/o realització d'un o de diversos muntatges dels diferents elements necessaris perquè es produïska una seqüència de moviments produïts per uns actuadors pneumàtics i/o hidràulics partint de la seua descripció.
- Programació d'autòmats programables i d'implementació d'automatismes.
- Identificació, nomenclatura i funcionalitat de màquines i d'eines varies del taller mecànic.

- Realització dels càlculs i/o execució del procés de mecanitzat en la màquina d'electroerosió per a la realització d'un treball proposat.
- Realització dels càlculs i/o disseny del procés de mecanitzat per a la realització d'un treball proposat de matrisseria i/o de motles.
- Realització d'operació de muntatge i de desmuntatge d'un element mecànic i/o electromecànic. Diagnosticant l'avaría i/o defecte de funcionament i l'estat d'elements i de peces utilitzant els instruments de mesura apropiats i l'eina adequada per a cada operació. Realització d'un conjunt soldat a partir d'un pla.
- Realització d'un diagnòstic d'una màquina del taller. Realitzant un informe de l'estat dels elements mecànics i/o electromecànics que la componen.
- Valoració de competències en dibuix tècnic: toleràncies de fabricació i acabats superficials. La seua interpretació i ús com a eina de comunicació.

En cada prova, la persona aspirant realitzarà la justificació del treball realitzat des del punt de vista tècnic i també didàctic. La justificació didàctica podrà referir-se a la ubicació del contingut pràctic en el currículum, a la interrelació amb altres continguts, als coneixements o capacitats previs de l'alumnat per al desenvolupament de l'activitat, als recursos necessaris i als criteris i instruments d'avaluació.

El tribunal valorarà el resultat de la prova, el procediment seguit, les capacitats instrumentals manifestades i les capacitats de la persona aspirant respecte a l'organització del treball, la gestió del temps, l'adaptació a les característiques de l'alumnat, la resolució de problemes, la iniciativa i la disposició d'innovació.

En el cas que la prova de contingut pràctic conste de diversos exercicis, la qualificació final serà la mitjana aritmètica de les notes obtingudes en cadascun d'ells.

Per a la realització de la prova, les persones aspirants disposaran del temps que la Comissió de Selecció considere necessari, amb un màxim de tres hores per prova.

345. Operacions i Equips de Producció Agrària

La Comissió de Selecció triarà dues o més proves d'entre les següents:

- Realització, organització i control del manteniment, reparació i funcionament de les instal·lacions, maquinària i equips d'una empresa agrària.
- Realització/organització de labors/operacions de reproducció, propagació i producció de plantes de viver.
- Realització/organització de labors en cultius herbacis intensius/extensius, en fruiters i cítrics, en cultius arboris i arbustius extensius.
- Realització/organització de les tasques d'implantació i de conservació de jardins i de zones verdes.
- Realització/organització de tasques relacionades amb les composicions florals i/o activitats de gestió i venda en establiments de jardineria i floristeria.
- Realització/organització de projectes i/o tasques de repoblació, de tractaments silvícoles, de conservació, d'aprofitament, de manteniment i/o de defensa de masses forestals.
- Realització/organització d'un projecte per a la producció d'animals per a la llet, carn, llana i avicultura.
- Realització/organització d'un projecte per a la producció agrícola i/o ramadera ecològica.
- Realització/organització d'activitats d'ús públic, tècniques d'educació ambiental i/o de desenvolupament en el medi.

- Habilitats tècniques: embolicar un ram, fer un pres amb filat, canviar el fil de la desbrossadora, canviar la cadena de la motoserra, preparar un esqueix, fer un empelt, col·locar una electrovàlvula, regular un aspersor, fer un replanteig donat un pla a escala, maneig d'algun aparell de mesura forestal (forcípula, hipsòmetre, barrina de Pressler).
- Coneixements tècnics:
Organització d'una reforestació. Espècies, densitats, materials, època.
Disseny d'una xarxa de reg. Equip de bombament, pressió i diàmetre de canonades, peces especials.
Càlcul de materials i organització de treballs per a la implantació d'un jardí d'interior.
A partir d'un pla donat, elecció d'espècies, càlcul del nombre de plantes i planificació de la implantació d'un jardí.
Tasques anuals d'un cultiu donat. Regs, abonats, tractaments fitosanitaris, recol·lecció, conservació.
Projecte de ramaderia d'una espècie donada. Inputs necessaris, producció.
Programació d'una producció en un viver.
- Preguntes curtes.
Espècies ramaderes de major importància.
Ornamentals de jardí i de floristeria (floració de la xicandra, pennisetum invasor, olor de la fressia, tipuana caduca....).
- Tècniques de reproducció
Espècies hortícoles. Temps de cultiu, producció, plagues específiques.

En cada prova, la persona aspirant realitzarà la justificació del treball realitzat des del punt de vista tècnic i també didàctic. La justificació didàctica podrà referir-se a la ubicació del contingut pràctic en el currículum, a la interrelació amb altres continguts, als coneixements o capacitats previs de l'alumnat per al desenvolupament de l'activitat, als recursos necessaris i als criteris i instruments d'avaluació.

El tribunal valorarà el resultat de la prova, el procediment seguit, les capacitats instrumentals manifestades i les capacitats de la persona aspirant respecte a l'organització del treball, la gestió del temps, l'adaptació a les característiques de l'alumnat, la resolució de problemes, la iniciativa i la disposició d'innovació.

En el cas que la prova de contingut pràctic conste de diversos exercicis, la qualificació final serà la mitjana aritmètica de les notes obtingudes en cadascun d'ells.

Per a la realització de la prova, les persones aspirants disposaran del temps que la Comissió de Selecció considere necessari, amb un màxim de tres hores per prova.

346 Patronatge i confecció.

La Comissió de Selecció triarà dues o més proves d'entre les següents:

- Sistemes i tècniques de patronatge.
- Processos i procediments per a la definició de patrons.
- Tècniques, processos i procediments de tall manual i/o mecànic de teixits i altres materials laminars. Paràmetres que s'han de controlar en el tall i en els materials. Maquines, eines i equips auxiliars. Manteniments. Normes de seguretat personals i d'ús.
- Tècniques, processos i procediments de tall automàtic (CAD) de teixits i altres materials laminars.
- Paràmetres que s'han de controlar en el tall i en els materials. Comportaments. Màquines i equips., Tipus i característiques. Regulació i la seua programació.

- Procés i procediments de preparació de components tallats per diferents sistemes.
- Sistemes d'acoblament. Per cosit: puntades i costures. Característiques, constitució, formes d'identificació (simbologia), propietats. Assajos i procediments. Defectes. Normes: UNEIX. Per no cosit: pegat, termosegellat i/o termofixat. Característiques, tipus i comportaments. Paràmetres. Adhesius i cues: tipus i comportaments. Màquines, eines i equips auxiliars.
- Processos de vulcanització i injecció. Tipus i característiques. Procediments i paràmetres. Màquines i equips.
- Mètodes i tècniques de verificació de la qualitat.
- Seguretat en els processos de confecció, calçat i marroquineria.

Es realitzaran dues proves pràctiques: una prova seria el patronatge d'una peça tèxtil (per exemple uns pantalons vaquers) i l'altra una sabata de senyora (per exemple un blucher).

En cada prova, la persona aspirant realitzarà la justificació del treball realitzat des del punt de vista tècnic i també didàctic. La justificació didàctica podrà referir-se a la ubicació del contingut pràctic en el currículum, a la interrelació amb altres continguts, als coneixements o capacitats previs de l'alumnat per al desenvolupament de l'activitat, als recursos necessaris i als criteris i instruments d'avaluació.

El tribunal valorarà el resultat de la prova, el procediment seguit, les capacitats instrumentals manifestades i les capacitats de la persona aspirant respecte a l'organització del treball, la gestió del temps, l'adaptació a les característiques de l'alumnat, la resolució de problemes, la iniciativa i la disposició d'innovació.

En el cas que la prova de contingut pràctic conste de diversos exercicis, la qualificació final serà la mitjana aritmètica de les notes obtingudes en cadascun d'ells.

Per a la realització de la prova, les persones aspirants disposaran del temps que la Comissió de Selecció considere necessari, amb un màxim de tres hores per prova.

347. Perruqueria

La Comissió de Selecció triarà dues o més proves d'entre les següents:

- Realització de canvis de color, permanents o semipermanents, totals o parcials en el cabell.
- Realització de talls de cabell amb la utilització de diferents eines en funció de l'estil i de la tècnica.
- Aplicació de tècniques de rasurat i de barberia.
- Realització de canvis de manera permanent del cabell entre diferents propostes.
- Estudi de la imatge integral d'una model i transformació estètica del cabell.
- Realització de canvis de manera temporal entre diferents propostes.
- Realització de pentinats i/o recollits en funció d'un supòsit pràctic.
- Confecció, aplicació, adequació i/o canvis de color de pròtesis capil·lars.
- Realització de pentinats per a produccions audiovisuals, escèniques, publicitàries i/o de moda
- Elaboració de propostes tècniques de canvi sobre la imatge física, amb la utilització de mitjans informàtics de tractament de la imatge.
- Aplicació de tractaments capil·lars, integrant tècniques electroestètiques, cosmètiques i manuals segons diagnòstic dermaticològic previ.

- Aplicació de tècniques estètiques de mans i/o de peus. L'aplicació de qualsevol de les tècniques s'ha de realitzar en les condicions de seguretat i higiene adequades.

En cada prova, la persona aspirant realitzarà la justificació del treball realitzat des del punt de vista tècnic i també didàctic. La justificació didàctica podrà referir-se a la ubicació del contingut pràctic en el currículum, a la interrelació amb altres continguts, als coneixements o capacitats previs de l'alumnat per al desenvolupament de l'activitat, als recursos necessaris i als criteris i instruments d'avaluació.

El tribunal valorarà el resultat de la prova, el procediment seguit, les capacitats instrumentals manifestades i les capacitats de la persona aspirant respecte a l'organització del treball, la gestió del temps, l'adaptació a les característiques de l'alumnat, la resolució de problemes, la iniciativa i la disposició d'innovació.

En el cas que la prova de contingut pràctic conste de diversos exercicis, la qualificació final serà la mitjana aritmètica de les notes obtingudes en cadascun d'ells.

Per a la realització de la prova, les persones aspirants disposaran del temps que la Comissió de Selecció considere necessari, amb un màxim de tres hores per prova.

349. Procediments Sanitaris i Assistencials

La Comissió de Selecció triarà dues o més proves d'entre les següents:

- Planificació, preparació i aplicació de cures auxiliars d'infermeria en pacients simulats.
- Preparació i aplicació de tècniques de neteja, de desinfecció i d'esterilització d'instrumental i d'equips sanitaris.
- Tècniques de mobilització i trasllat de pacients (posicions anatòmiques, tipus de deambulacions...)
- Higiene postural del TCAE.
- Identificar l'instrumental sanitari i la seua classificació.
- Identificació, preparació i realització de protocols i procediments de mobilització, trasllat i deambulació en pacients hospitalaris i extrahospitalaris.
- Planificació, preparació i realització de protocols i procediments de la condícia total i de les condícies parcials del malalt segons edat, sexe, patologia i tractaments.
- Caracterització, mesurament, interpretació i registre de constants vitals.
- Identificació, preparació i aplicació de cures del pacient quirúrgic.
- Planificació, preparació i aplicació de tècniques de termoteràpia, crioteràpia i hidroteràpia.
- Caracterització de tècniques de recollida de mostres, identificació del material i aplicar protocols per a la recollida.
- Identificació, preparació i realització dels cuidats *post mortem*.
- Identificació i manipulació de protocols, de processos, d'instruments, de materials i de mitjans de cultiu, per al processament de mostres de teixits i altres mostres biològiques per a estudi anatomopatològic i estudi citogenètic.
- Identificació de protocols i realització de tècniques d'extracció, de clonació, de seqüenciació i d'electroforesi d'àcids nucleics. Tècniques d'anàlisi cromosòmica, d'amplificació d'ADN (PCR) i d'hibridació amb sonda.
- Identificació i classificació de nutrients i d'aliments i elaboració de dietes saludables, adaptades a les necessitats alimentàries individuals i col·lectives.

- Identificació i realització de processos de control de qualitat higiènica i de dietètica dels aliments i d'etiquetatge segons reglament UE 1169/2011.
- Identificació i realització de tràmits per a la gestió de: ingressos, altes i llits de pacients en l'àrea d'hospitalització i urgències, transport sanitari i de la documentació sanitària, mitjançant aplicacions informàtiques clínic-administratives.
- Identificació, definició i realització dels documents i d'històries clíniques, d'ús en centres sanitaris, aplicant criteris de normalització documental i la seua posterior anàlisi estadística per a l'obtenció de diversos estudis d'una població.
- Identificació del material i dels components de la dotació dels diferents tipus de vehicles assistencials, així com el seu manteniment, condicionament i control. Aplicació dels mètodes i senyalització de la zona de l'incident. Emplenament de la documentació sanitària i administrativa en l'atenció sanitària d'un vehicle d'emergències.
- Realització de triatge, criteris i protocols de classificació de víctimes segons la situació d'emergència, identificació dels signes de compromís vital i aplicació de tècniques de suport vital bàsic (SVB). Procediments de mobilització i immobilització, amb els materials i tècniques necessàries.
- Utilització de sistemes gestors de despatx de centres coordinadors d'emergència, identificant les funcions i elements del sistema de despatx de crides, a través d'un formulari tipus.
- Recepcionar demandes d'emergències, descrivint el procés de recepció i identificació de les dades significatives de la demanda.
- Realitzar codificacions diagnòstiques.
- Realitzar tècniques de comunicació radiofònica, utilitzant els diferents codis i alfabetos especials.
- Reconèixer els elements i recursos que componen un centre de coordinació.
- Realització de tècniques de prevenció bucodental.
- Segellats de fosses i fissures, fluoracions, eliminació de placa i càlcul.
- Identificació i preparació d'equips i materials per a odontoestomatologia, preses d'impressió, comprovació dels resultats obtinguts relacionant les tècniques amb els diferents tipus de pròtesis. Emplenament de la fitxa clínica dental, identificant els diferents registres en pròtesis i ortodòncia.
- Radiologia de l'aparell estomatognàtic.
- Preparació de plans de prevenció de malalties nosocomials.
- Utilització del processador de textos, full de càlcul i bases de dades.
- Exploració de la higiene bucodental. Metodologia i selecció de materials.
- Identificació, ús, aplicació i interpretació de bases de dades sanitàries.
- Identificació, ús, aplicació i interpretació de les eines estadístiques en l'àmbit sanitari.
- Identificació dels tipus de projectes o investigacions sanitàries, així com de les seues característiques.
- Identificació, ús i ordenació dels documents utilitzats en episodis d'assistència hospitalària.

En cada prova, la persona aspirant realitzarà la justificació del treball realitzat des del punt de vista tècnic i també didàctic. La justificació didàctica podrà referir-se a la ubicació del contingut pràctic en el currículum, a la interrelació amb altres continguts, als coneixements o capacitats previs de l'alumnat per al desenvolupament de l'activitat, als recursos necessaris i als criteris i instruments d'avaluació.

El tribunal valorarà el resultat de la prova, el procediment seguit, les capacitats instrumentals manifestades i les capacitats de la persona aspirant respecte a l'organització del treball, la gestió del temps, l'adaptació a les característiques de l'alumnat, la resolució de problemes, la iniciativa i la disposició d'innovació.

En el cas que la prova de contingut pràctic conste de diversos exercicis, la qualificació final serà la mitjana aritmètica de les notes obtingudes en cadascun d'ells.

Per a la realització de la prova, les persones aspirants disposaran del temps que la Comissió de Selecció considere necessari, amb un màxim de tres hores per prova.

350. Processos comercials

La Comissió de Selecció triarà dues o més proves d'entre les següents:

- Planificació d'actuacions de marxandatge en l'establiment comercial: promoció del producte, organització i promoció del punt de venda i comunicació i informació.
- Definició i muntatge d'un aparador. Organització de campanyes de promoció i de publicitat.
- Organització, gestió i control del procés de logística comercial: emmagatzematge i distribució, nacional i internacional, de mercaderies amb la utilització d'aplicacions informàtiques específiques de gestió. Les mesures d'un paquet i com paletitzar el paquet. Calcular quants metres de magatzem necessitaríem per a x paquets segons els diferents sistemes de magatzem. Codificació de les prestatgeries per QR, codis de barra, etc. Mitjans de manipulació que utilitzaríem. Organització del picking. Calcular els costos del magatzem per palet i totals, en excel, on inclourem: preu del transport per grupatge o càrrega completa, la ruta amb les hores de descans del transportista, la documentació de cabotatge, si escau....).
- Distribució del magatzem, funcionament, control d'inventaris i d'expedició de mercaderies. ISSN.
- Anàlisi, selecció i càlcul de costos en el transport internacional de mercaderies.
- Definició de rutes de transport internacional de mercaderies. Formalització de la documentació de transport i assegurança en el transport, nacional i internacional, de mercaderies.
- Gestió administrativa de les operacions de transport de mercaderies i de persones viatgeres.
- Organització del sistema informàtic i dels procediments de protecció de la informació. Manteniment operatiu dels elements informàtics, operativitat en un sistema de xarxa i en un sistema de teleprocés.
- Creació de documents amb mitjans informàtics, disseny de fulls de càlcul, bases de dades, generació de gràfics i d'integració entre aplicacions i documents, amb condicions de seguretat, de qualitat i d'eficiència.
- Transmissió i obtenció d'informació mitjançant Internet. Eines de comerç electrònic, d'administració de pàgines web, de botigues virtuals i de sistemes de comunicació digital.
- Disseny i elaboració de materials publicitaris i informatius.
- Disseny i elaboració del sistema d'informació per al servei d'atenció a la persona consumidora, i utilització de tècniques estadístiques i de tractament informàtic.

En cada prova, la persona aspirant realitzarà la justificació del treball realitzat des del punt de vista tècnic i també didàctic. La justificació didàctica podrà referir-se a la ubicació del contingut pràctic en el currículum, a la interrelació amb altres continguts, als

coneixements o capacitats previs de l'alumnat per al desenvolupament de l'activitat, als recursos necessaris i als criteris i instruments d'avaluació.

El tribunal valorarà el resultat de la prova, el procediment seguit, les capacitats instrumentals manifestades i les capacitats de la persona aspirant respecte a l'organització del treball, la gestió del temps, l'adaptació a les característiques de l'alumnat, la resolució de problemes, la iniciativa i la disposició d'innovació.

En el cas que la prova de contingut pràctic conste de diversos exercicis, la qualificació final serà la mitjana aritmètica de les notes obtingudes en cadascun d'ells.

Per a la realització de la prova, les persones aspirants disposaran del temps que la Comissió de Selecció considere necessari, amb un màxim de tres hores per prova.

351. Processos de Gestió Administrativa

La Comissió de Selecció triarà dues o més proves d'entre les següents:

- Elaboració i formalització de documentació amb equips ofimàtics, amb condicions de seguretat, de qualitat i d'eficiència..
- Sistemes d'arxiu manuals i automatitzats. Tractament informàtic de dades, manteniment de dades i d'informació i manteniment operatiu dels equips. Creació de documents amb mitjans informàtics, disseny de fulls de càlcul, bases de dades, generació de gràfics i integració entre aplicacions i documents.
- Instal·lació de programes informàtics, organització del sistema informàtic i dels procediments de salvaguarda de la informació. Manteniment operatiu dels elements informàtics i manteniment operatiu en un sistema de xarxa.
- Tecnologia i comunicacions digitals: maquinari, perifèrics, accessoris, connectivitat, sincronització i interacció. Instal·lació de programes informàtics, organització del sistema informàtic i dels procediments de salvaguarda de la informació. Manteniment operatiu dels elements informàtics i manteniment operatiu en un sistema de xarxa.
- Gestió de correu electrònic i agenda electrònica. Eines col·laboratives de gestió empresarial. Sistemes de gestió documental i de seguiment de projectes.
- Eines d'Internet per a l'empresa. Administració d'espais web, blogs i plataformes corporatives. Gestors de continguts.
- Comunicació telefònica i d'atenció al públic. Producció i formalització de cartes, comunicacions i una altra documentació comercial.
- Valoració d'ofertes de personal proveïdor, producció i formalització de documents relacionats amb el procés d'aprovisionament i d'emmagatzematge i de procés de control dels processos administratius de compra.
- Procés de negociació de la venda, establiment de condicions de contractació del producte o servei, formalització de documents relacionats amb el procés de venda, d'obtenció d'informació sobre la clientela i de procés de control dels processos administratius de venda. Seguiment, atenció i assessorament a la clientela, resolució d'incidències i de reclamacions. Organització del servei postvenda. Quantificació d'operacions comercials, liquidació fiscal.
- Formalització de contractes de personal i altres relacionats amb la retribució de les persones treballadores, quantificació de retribucions i de cotitzacions a la Seguretat Social, i gestió de la documentació de personal als organismes públics. Control horari i gestions de no presència. Suport a la gestió d'equips de treball.
- Formalització de documentació d'impresos oficials de l'Administració pública, de tramitació i de procediments de registre.

En cada prova, la persona aspirant realitzarà la justificació del treball realitzat des del punt de vista tècnic i també didàctic. La justificació didàctica podrà referir-se a la ubicació del contingut pràctic en el currículum, a la interrelació amb altres continguts, als coneixements o capacitats previs de l'alumnat per al desenvolupament de l'activitat, als recursos necessaris i als criteris i instruments d'avaluació.

El tribunal valorarà el resultat de la prova, el procediment seguit, les capacitats instrumentals manifestades i les capacitats de la persona aspirant respecte a l'organització del treball, la gestió del temps, l'adaptació a les característiques de l'alumnat, la resolució de problemes, la iniciativa i la disposició d'innovació.

La qualificació final serà la mitjana aritmètica de les notes obtingudes en cada exercici.

Per a la realització de la prova, les persones aspirants disposaran del temps que la Comissió de Selecció considere necessari, amb un màxim de tres hores per prova.

354. Serveis a la Comunitat

La Comissió de Selecció triarà dues o més proves d'entre les següents:

- Elaboració d'un programa d'animació d'oci i de temps d'oci, a partir d'un supòsit.
- Simulació de tècniques d'intervenció social en un àmbit prèviament definit.
- Elaboració d'un programa dirigit a xiquets i xiquetes (amb un tram d'edat entre 0 i 6 anys) per al desenvolupament i l'adquisició d'hàbits d'autonomia personal.
- Desenvolupament d'un projecte d'intervenció educativa utilitzant el joc com a recurs.
- Utilització de recursos d'expressió i comunicació en la intervenció en un col·lectiu de xiquets i xiquetes.
- Plantejament del projecte d'intervenció en una unitat de convivència prèviament definida.
- Disseny de l'organització del domicili d'una persona amb diversitat funcional prèviament definida.
- Desenvolupament d'un projecte d'inserció ocupacional i/o d'un projecte amb perspectiva de gènere.
- Desenvolupament d'un projecte de prevenció de la violència de gènere.
- Plantejament d'un projecte d'informació i/o d'assessorament juvenil a partir d'un supòsit.
- Disseny d'un projecte d'intervenció amb persones amb dificultats de comunicació i/o de sordceguera, a partir d'un supòsit.
- Utilització de sistemes alternatius i/o augmentatius de comunicació per a la intervenció amb un col·lectiu prèviament definit.

En cada prova, la persona aspirant realitzarà la justificació del treball realitzat des del punt de vista tècnic i també didàctic. La justificació didàctica podrà referir-se a la ubicació del contingut pràctic en el currículum, a la interrelació amb altres continguts, als coneixements o capacitats previs de l'alumnat per al desenvolupament de l'activitat, als recursos necessaris i als criteris i instruments d'avaluació.

El tribunal valorarà el resultat de la prova, el procediment seguit, les capacitats instrumentals manifestades i les capacitats de la persona aspirant respecte a l'organització del treball, la gestió del temps, l'adaptació a les característiques de l'alumnat, la resolució de problemes, la iniciativa i la disposició d'innovació.

La qualificació final serà la mitjana aritmètica de les notes obtingudes en cada exercici.

Per a la realització de la prova, les persones aspirants disposaran del temps que la Comissió de Selecció considere necessari, amb un màxim de tres hores per prova.

355. Serveis de Restauració

La Comissió de Selecció triarà dues o més proves d'entre les següents:

- Per a un determinat supòsit (bufet, taula de menú concertat, etc.), exposició de diferents alternatives de muntatge de servei, presentació del pla de distribució (repartiment de rangs i sectors), coordinació d'operacions de posada a punt, muntatge de servei i justificació de l'elecció atés el cas demandat pel tribunal.
- Elaboració, presentació, descripció i avaluació, mitjançant degustació, de les característiques d'una beguda alcohòlica proporcionada, condicions de conservació i de servei, aplicacions i maridatge.
- Elaboració i execució del servei d'un determinat tipus de cafés.
- Propostes de menú per a casos específics.
- Elaboració, terminació i presentació de plats a la vista de la clientela, a partir de la matèria primera proporcionada, incloent-hi trinxats, desespinats, i racionament de diferents gèneres i elaboracions.
- Identificació i us material, maquinària, mobiliari i equips propis de la restauració.,
- Identificació i/o tast de matèries primeres o gèneres utilitzats en restauració.
- Tècniques d'elaboració de presentació d'un còctel d'estil clàssic, basada en una fórmula establida per l'IBA (International Barman Association).
- Utilitzant els productes i els útils proporcionats (amb got mesclador o coctelera), elaboració i presentació d'un còctel de fórmula lliure.
- Elaboració de còctels mitjançant noves tècniques i tendències actuals.
- Supòsit pràctic d'execució dels procediments de servei en taula, del desenvolupament, del control, de la planificació dels recursos humans i dels materials necessaris i justificació dels resultats per a un determinat servei proposat.
- Supòsit pràctic d'organització d'un esdeveniment on es presenten adequadament els següents elements o uns altres: gestió i organització dels recursos humans (càlcul de plantilla, organigrama funcional) i materials necessaris, documentació associada, càlculs aplicables als productes necessaris, inventari i gestió de l'estoc.

En cada prova, la persona aspirant realitzarà la justificació del treball realitzat des del punt de vista tècnic i també didàctic. La justificació didàctica podrà referir-se a la ubicació del contingut pràctic en el currículum, a la interrelació amb altres continguts, als coneixements o capacitats previs de l'alumnat per al desenvolupament de l'activitat, als recursos necessaris i als criteris i instruments d'avaluació.

El tribunal valorarà el resultat de la prova, el procediment seguit, les capacitats instrumentals manifestades i les capacitats de la persona aspirant respecte a l'organització del treball, la gestió del temps, l'adaptació a les característiques de l'alumnat, la resolució de problemes, la iniciativa i la disposició d'innovació.

La qualificació final serà la mitjana aritmètica de les notes obtingudes en cada exercici.

Per a la realització de la prova, les persones aspirants disposaran del temps que la Comissió de Selecció considere necessari, amb un màxim de tres hores per prova.

356. Sistemes i Aplicacions Informàtiques

La Comissió de Selecció triarà dues o més proves d'entre les següents:

- Interpretació d'informació continguda en la documentació tècnica relativa als equips i a les seues característiques. Configuració de components de maquinari. Elecció de components a partir de la seua compatibilitat.
- Instal·lació, configuració, utilització i aplicació de funcions i de gestió de recursos en un sistema operatiu.
- Instal·lació, configuració, administració i explotació d'un sistema de xarxa d'àrea local.
- Desenvolupament, manteniment i verificació de programes per a escriptori, web o mòbil.
- Gestió d'estructures de dades internes. Fitxers. Ús de base de dades relacionals des dels programes.
- Disseny i realització d'interfícies gràfiques d'usuari. Eines multimèdia.

En cada prova, la persona aspirant realitzarà la justificació del treball realitzat des del punt de vista tècnic i també didàctic. La justificació didàctica podrà referir-se a la ubicació del contingut pràctic en el currículum, a la interrelació amb altres continguts, als coneixements o capacitats previs de l'alumnat per al desenvolupament de l'activitat, als recursos necessaris i als criteris i instruments d'avaluació.

El tribunal valorarà el resultat de la prova, el procediment seguit, les capacitats instrumentals manifestades i les capacitats de la persona aspirant respecte a l'organització del treball, la gestió del temps, l'adaptació a les característiques de l'alumnat, la resolució de problemes, la iniciativa i la disposició d'innovació.

La qualificació final serà la mitjana aritmètica de les notes obtingudes en cada exercici.

Per a la realització de la prova, les persones aspirants disposaran del temps que la Comissió de Selecció considere necessari, amb un màxim de tres hores per prova.

358 Tècniques i procediments d'imatge i so.

La Comissió de Selecció triarà un exercici, de com a mínim, cinc dels següents temes o continguts:

- Control de so en directe.
- Instal·lacions elèctriques.
- Control i manipulació d'equips d'il·luminació-
- Ajust d'equips de captació d'imatge en fotografia, cinema, vídeo o TV.
- Enregistrament i mescla sonora per a cinema, vídeo o TV musicals.
- Muntatge i post producció d'audiovisuals.
- Gestió i realització de projectes de TV.,
- Disseny i creació de personatges per a animació.
- Il·luminació i acabats d'elements 3D.
- Desenvolupament d'entorns interactius.
- Realització de sessions d'animació músic-visual.

La prova consistirà en la resolució de problemes i/o qüestions pràctiques. Hi haurà un mínim d'onze i un màxim de quinze exercicis. Tots els exercicis de la prova tindran la mateixa valoració o puntuació. La nota final de la prova serà la mitjana aritmètica de les obtingudes en els exercicis proposats.

En cada prova, la persona aspirant realitzarà la justificació del treball realitzat des del punt de vista tècnic i també didàctic. La justificació didàctica podrà referir-se a la ubicació del contingut pràctic en el currículum, a la interrelació amb altres continguts, als coneixements o capacitats previs de l'alumnat per al desenvolupament de l'activitat, als recursos necessaris i als criteris i instruments d'avaluació.

El tribunal valorarà el resultat de la prova, el procediment seguit, les capacitats instrumentals manifestades i les capacitats de la persona aspirant respecte a l'organització del treball, la gestió del temps, l'adaptació a les característiques de l'alumnat, la resolució de problemes, la iniciativa i la disposició d'innovació.

La qualificació final serà la mitjana aritmètica de les notes obtingudes en cada exercici.

Per a la realització de la prova, les persones aspirants disposaran del temps que la Comissió de Selecció considere necessari, amb un màxim de tres hores per prova.