

**RESOLUCIÓN DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE PERSONAL POR LA QUE SE DICTAN INSTRUCCIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LOS ACTOS DEL PROCEDIMIENTO SELECTIVO DEL INGRESO CONVOCADO POR ORDEN DE 24 DE MARZO DE 2021, CONCRETAMENTE LOS REFERIDOS A LA PARTE A DE LA PRIMERA PRUEBA, DE LA FASE DE OPOSICIÓN, EN LAS ESPECIALIDADES DE COCINA Y PASTELERÍA, SERVICIOS DE RESTAURACIÓN, PELUQUERÍA Y ESTÉTICA, DEL CUERPO DE PROFESORES TÉCNICOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL, CONTENIDOS EN EL ANEXO III DE LA MISMA.**

Vista la Orden de 24 de marzo de 2021, por la que se convocan procedimientos selectivos para el ingreso y acceso a los Cuerpos de Profesores de Enseñanza Secundaria, Profesores de Escuelas Oficiales de Idiomas y Profesores Técnicos de Formación Profesional, en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Canarias, correspondiente a la Oferta de Empleo Público 2020, y se aprueban sus bases reguladoras.

Considerando que en su Base 26.1., expresa: “se faculta a la Dirección General de Personal para que lleve a cabo las acciones pertinentes a fin de desarrollar, interpretar y ejecutar los actos del procedimiento de selección que mediante la presente Orden se convoca, con plena sujeción a sus Bases y Anexos, y a la normativa vigente en esta materia”.

Considerando que en la citada convocatoria se incorpora, en la Base 17.1.1., para la superación de la Parte A de la primera prueba de la fase de oposición, una prueba práctica cuya concreción en la forma de realización se determinará por la Comisión de Coordinación atendiendo a las directrices que se especifican en el Anexo III.

Considerando que en la misma Base se añade que en el caso de que la parte A de la primera prueba no deba realizarse por escrito, se realizará en primer lugar la parte B y, por otra parte, que en las especialidades en que se realice en primer lugar la parte B de la prueba, que tendrá una duración de dos horas, previa convocatoria por parte del Tribunal los aspirantes realizarán la parte A de la prueba, con las características y duración que fije la Comisión de Coordinación.

Considerando que en el Anexo III 2) V., en relación con las especialidades correspondientes al Cuerpo de Profesores Técnicos de Formación Profesional, se prevé que se realizará una prueba de carácter práctico que permita a la persona aspirante demostrar la formación científica y el dominio de las habilidades técnicas necesarias para impartir la especialidad, por escrito y de forma anónima, como disposición común para todas las especialidades comprendidas en dicho apartado.

Concretándose las características de las pruebas en los apartados siguientes que establece:

Este documento ha sido firmado electrónicamente por:	
FIDEL BENIGNO TRUJILLO SANTANA - DIRECTOR/A GENERAL DE PERSONAL	Fecha: 28/05/2021 - 09:30:53
Este documento ha sido registrado electrónicamente:	
RESOLUCION - Nº: 1734 / 2021 - Tomo: 1 - Libro: 289 - Fecha: 28/05/2021 10:11:01	Fecha: 28/05/2021 - 10:11:01
En la dirección <a href="https://sede.gobcan.es/sede/verifica_doc?codigo_nde=">https://sede.gobcan.es/sede/verifica_doc?codigo_nde=</a> puede ser comprobada la autenticidad de esta copia, mediante el número de documento electrónico siguiente: 0sLNOjNjMn2xtyiOPRX0ttH8ZMYoXkkr8	 
El presente documento ha sido descargado el 28/05/2021 - 10:11:12	





“El tribunal planteará tres supuestos prácticos que incluirán: ejercicios, problemas, cuestiones..., relacionados con aprendizajes propios del currículo de la especialidad por la que se participa; y un contexto para su aplicación didáctica. La persona aspirante elegirá uno de estos supuestos. Una vez realizada la elección, deberá resolver los ejercicios, los problemas, las cuestiones..., que se le planteen en el mismo y diseñar una intervención didáctica, razonada y fundamentada, en la que se exponga cómo se desarrollaría la intervención didáctica del supuesto planteado en el contexto proporcionado, teniendo en cuenta los aspectos metodológicos y organizativos, que incidan en estrategias y procesos de enseñanza y aprendizaje competenciales e inclusivos”

Teniendo en cuenta lo anterior y las especificidades que requieren cuatro de las especialidades incardinadas en este apartado, cuyos ejercicios, problemas o cuestiones a resolver se referirán a alguna de las áreas de competencia profesional que se describen en la citada Orden y se detallan a continuación:

**Especialidad: Peluquería**

- Realización de cambios de color, permanentes o semipermanentes, totales o parciales en el cabello. Diagnóstico, dosimetría, cosméticos, control de calidad y documentación técnica del proceso.
- Realización de cortes de cabello, con la utilización de diferentes herramientas, en función de las características morfológicas del cabello y del estilo deseado.
- Aplicación de técnicas de rasurado y de barbería, en función de las características anatómicas y morfológicas de la cara del cliente.
- Realización de cambios de forma permanente y/o temporal del cabello, entre diferentes propuestas, a partir de las demandas/necesidades o preferencias de la clientela y de la identificación de las características de su cabello y fisonomía.
- Estudio de la imagen integral de una modelo y transformación estética del cabello.
- Realización de peinados y/o recogidos, con aplicación de posticería, rellenos, estructuras, adornos, protocolos de diseño y elaboración de ornamentos.
- Confección, aplicación, adecuación y/o cambios de color de prótesis capilares.
- Realización de proyectos artísticos para producciones audiovisuales, escénicas, publicitarias y/o de moda.
- Elaboración de propuestas técnicas de cambio sobre la imagen física, con la utilización de medios informáticos de tratamiento de la imagen.
- Aplicación de tratamientos capilares, integrando técnicas electroestéticas, cosméticas y manuales según diagnóstico dermatológico previo.
- Aplicación de técnicas de manicura y/o pedicura, esmaltados y/o tratamientos, en función de las características del cliente.

La aplicación de cualquiera de las técnicas se debe realizar en las condiciones de seguridad e higiene adecuadas

Este documento ha sido firmado electrónicamente por:	
FIDEL BENIGNO TRUJILLO SANTANA - DIRECTOR/A GENERAL DE PERSONAL	Fecha: 28/05/2021 - 09:30:53
Este documento ha sido registrado electrónicamente:	
RESOLUCION - Nº: 1734 / 2021 - Tomo: 1 - Libro: 289 - Fecha: 28/05/2021 10:11:01	Fecha: 28/05/2021 - 10:11:01
En la dirección <a href="https://sede.gobcan.es/sede/verifica_doc?codigo_nde=">https://sede.gobcan.es/sede/verifica_doc?codigo_nde=</a> puede ser comprobada la autenticidad de esta copia, mediante el número de documento electrónico siguiente: 0sLNOjNjMn2xtyiOPRX0ttH8ZMYoXkkr8	 
El presente documento ha sido descargado el 28/05/2021 - 10:11:12	



### **Especialidad: Estética**

- Selección y aplicación de técnicas de masaje facial y corporal, drenaje linfático manual, masaje circulatorio manual, reflexología podal, aromaterapia, cromoterapia y otros. Identificar métodos, maniobras y parámetros, adaptándolos al análisis estético.
- Resolución de ejercicios relacionados con aparatos, materiales y productos, identificando su funcionamiento, utilización, contraindicaciones, mantenimiento y control de calidad.
- Desarrollar un procedimiento de análisis estético, empleando herramientas específicas, para diseñar una propuesta estética individualizada.
- Aplicación de técnicas de depilación y de higiene, faciales y corporales, caracterizando las fases, técnicas y recursos necesarios, para supervisar y desarrollar la depilación.
- Ejecución y aplicación de técnicas estéticas de manicura y pedicura, aplicando diferentes estilos de maquillaje y decoración de uñas, ejecutando los tratamientos estéticos específicos. Realización de escultura de uñas.
- Presentación gráfica de bocetos de maquillaje. Realizar maquillaje audiovisual y escénico según características técnicas de los medios con influencia en el maquillaje: televisión, video, cine, teatro, publicidad, fotografía y pasarela.
- Aplicación de técnicas de maquillaje.
- Diseño del maquillaje de caracterización de efectos especiales, seleccionando procedimientos, técnicas y recursos.
- Caracterización de un personaje real o ficticio, pero de fácil identificación, en la que se empleen calota y una o varias prótesis parciales.
- Preparación de medios técnicos y personales para la ejecución de micropigmentación y maquillajes correctivos adaptados a diferentes zonas del cuerpo aplicando las medidas de seguridad y adecuando el procedimiento de trabajo al estudio estético previo.

La aplicación de cualquiera de las técnicas se debe realizar en las condiciones de seguridad e higiene adecuadas

### **Especialidad: Servicios de Restauración**

- Preparación, presentación y servicio de bebidas alcohólicas y combinaciones, y/o presentación de cócteles utilizando técnicas de estilo clásico.
- Elaboración, presentación, decoración y servicio de platos y aperitivos propios del bar y cafetería.
- Elaboración, terminación y presentación de platos, a la vista de la clientela, a partir de materias primas locales.
- Identificación y uso de materiales, maquinaria, mobiliario y equipos propios de la restauración.
- Propuestas de menú para casos específicos.
- Elaboración y ejecución del servicio de cafés.

Este documento ha sido firmado electrónicamente por:	
FIDEL BENIGNO TRUJILLO SANTANA - DIRECTOR/A GENERAL DE PERSONAL	Fecha: 28/05/2021 - 09:30:53
Este documento ha sido registrado electrónicamente:	
RESOLUCION - Nº: 1734 / 2021 - Tomo: 1 - Libro: 289 - Fecha: 28/05/2021 10:11:01	Fecha: 28/05/2021 - 10:11:01
En la dirección <a href="https://sede.gobcan.es/sede/verifica_doc?codigo_nde=">https://sede.gobcan.es/sede/verifica_doc?codigo_nde=</a> puede ser comprobada la autenticidad de esta copia, mediante el número de documento electrónico siguiente: 0sLNOjNjMn2xtyiOPRX0ttH8ZMYoXkkr8	 
El presente documento ha sido descargado el 28/05/2021 - 10:11:12	





- Planificación de un evento donde se presente: la gestión y organización de los recursos humanos (cálculo de plantilla, organigrama funcional) y materiales necesarios, documentación asociada, cálculos aplicables a los productos, inventario y gestión del stock.
- Elaboración, presentación, descripción y evaluación, mediante degustación, de las características de las bebidas alcohólicas, condiciones de conservación y de servicio, aplicables al maridaje.
- Maridajes de vinos, relacionadas con las ofertas gastronómicas
- Exposición de diferentes alternativas de montaje de servicio (bufé, mesa de menú concertado, etc): presentación del plano de distribución (reparto de rangos y sectores), coordinación de operaciones de puesta a punto, montaje de servicio y justificación de la elección.
- Realización de operaciones de preservicio y postservicio en las áreas de sala.

### **Especialidad: Cocina y Pastelería**

- Elaboración culinaria, a partir de un menú, donde se desarrolle operaciones preliminares y técnicas de preelaboración apropiadas a cada materia prima. Aplicación de técnicas de elaboración utilizando procesos tradicionales o innovadores. Acabado, presentación y degustación.
- Elaboración de productos de pastelería, horno y repostería a partir de materias primas proporcionadas. Aplicación de técnicas y desarrollo de elaboración. Acabado, presentación y degustación.
- Elaboración de postres al plato a partir de una materia prima o de una elaboración base de múltiples aplicaciones proporcionadas. Aplicación de técnicas y desarrollo de elaboración. Acabado, presentación y degustación.
- Organización de un evento en el que se calcule las materias primas necesarias para confeccionar las diferentes elaboraciones del menú, las posibles especificaciones productivas, nutricional o de otra índole, los recursos humanos necesarios y su organización, el equipamiento y el material necesario, etc. Documentación culinaria asociada a la producción y elaboración de fichas técnicas.
- Aplicación de nuevas técnicas culinarias en la cocina y en la pastelería actual: espumas, nitrógeno, esferificaciones, liofilizaciones, hielos, técnicas de cocinado con vacío, cocinado a baja temperatura, etc.
- Análisis de detección de alérgenos y sustitución por materias primas analérgicas. Creación y formulación de la elaboración salada y/o dulce.
- Cálculo de control de consumos y existencias durante el almacenamiento. Sistemas de clasificación de mercancías en el almacén. Documentos relacionados con las operaciones de recepción, organización y control de materias primas y productos.

Teniendo en cuenta la exigencia de la demostración de las habilidades técnicas en el desarrollo del supuesto práctico en las citadas especialidades.

Este documento ha sido firmado electrónicamente por:	
FIDEL BENIGNO TRUJILLO SANTANA - DIRECTOR/A GENERAL DE PERSONAL	Fecha: 28/05/2021 - 09:30:53
Este documento ha sido registrado electrónicamente:	
RESOLUCION - Nº: 1734 / 2021 - Tomo: 1 - Libro: 289 - Fecha: 28/05/2021 10:11:01	Fecha: 28/05/2021 - 10:11:01
En la dirección <a href="https://sede.gobcan.es/sede/verifica_doc?codigo_nde=">https://sede.gobcan.es/sede/verifica_doc?codigo_nde=</a> puede ser comprobada la autenticidad de esta copia, mediante el número de documento electrónico siguiente: 0sLNOjNjMn2xtyiOPRX0ttH8ZMYoXkkr8	 
El presente documento ha sido descargado el 28/05/2021 - 10:11:12	



Considerando, por último, la previsión contenida en la Base 9.2.1, último párrafo, que preceptúa: “En las especialidades en las que la parte A (ejercicio práctico) no se puede mantener el anonimato por no ser totalmente escrita, los aspirantes serán citados de forma colectiva a través de la Resolución de la Dirección General de Personal, mencionada anteriormente, para realizar en primer lugar la parte B (ejercicio escrito del desarrollo de un tema). Posteriormente los Tribunales citarán a los aspirantes para el desarrollo de la parte A (ejercicio práctico), publicando estas citaciones en los tabloneros de anuncios de sus sedes de actuación con, al menos, veinticuatro horas de antelación con respecto al inicio del ejercicio y, a efectos informativos, en la web de la Consejería de Educación, Universidades, Cultura y Deportes”.

Conforme a todo lo anteriormente expuesto, procede dictar por esta Dirección General de Personal, las siguientes,



### INSTRUCCIONES

**PRIMERA.-** Las personas aspirantes a las especialidades del Cuerpo de Profesores Técnicos de Formación Profesional de Peluquería, Estética, Servicios de Restauración y Cocina y Pastelería serán convocados por esta Dirección General de Personal, en la Resolución por la que apruebe la lista definitiva de admitidos y excluidos para la realización, en el llamamiento colectivo, de la Parte B de la primera prueba (desarrollo por escrito de un tema a elegir de entre los extraídos por el Tribunal al azar) cuya duración será de 2 horas.

**SEGUNDA.-** Para la realización de la Parte A de la primera prueba, las personas aspirantes serán convocadas por el Tribunal de forma individual, con una antelación previa de, al menos, 24 horas mediante publicación en su sede de actuación, y cuya duración será de dos horas y media, distribuidas por la Comisión de Coordinación. En la ejecución de esta prueba deberá realizarse la parte práctica de la misma, con la que se determinará la habilidad o destreza técnica de las personas aspirantes, desarrollándose a continuación la aplicación pedagógica del ejercicio planteado.

**TERCERO.-** Las presentes Instrucciones se publicarán en la página web de la Consejería de Educación, Universidades, Cultura y Deportes y se dará traslado de las mismas a las Comisiones de Coordinación correspondientes para su debida aplicación.

**EL DIRECTOR GENERAL DE PERSONAL**

Este documento ha sido firmado electrónicamente por:	
FIDEL BENIGNO TRUJILLO SANTANA - DIRECTOR/A GENERAL DE PERSONAL	Fecha: 28/05/2021 - 09:30:53
Este documento ha sido registrado electrónicamente:	
RESOLUCION - Nº: 1734 / 2021 - Tomo: 1 - Libro: 289 - Fecha: 28/05/2021 10:11:01	Fecha: 28/05/2021 - 10:11:01
En la dirección <a href="https://sede.gobcan.es/sede/verifica_doc?codigo_nde=">https://sede.gobcan.es/sede/verifica_doc?codigo_nde=</a> puede ser comprobada la autenticidad de esta copia, mediante el número de documento electrónico siguiente: 0sLNOjNjMn2xtyiOPRX0ttH8ZMYoXkkr8	 
El presente documento ha sido descargado el 28/05/2021 - 10:11:12	