



BASES PARA LA CONTRATACIÓN DE DOCENTES Y TUTORES DE PRÁCTICAS PARA LA IMPARTICIÓN DE CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD DEL ÁREA PROFESIONAL DE COCINA Y REPOSTERÍA EN LAS INSTALACIONES DEL CENTRO DE CUALIFICACIÓN TURÍSTICA DE MURCIA

BASE PRIMERA. - OBJETO DE LA CONVOCATORIA.

El «Instituto de Turismo de la Región de Murcia» (en adelante también ITREM), es un organismo público con naturaleza jurídica de entidad pública empresarial, que se encuentra adscrito a la Consejería de Presidencia, Turismo, Cultura, Juventud, Deportes y Portavocía de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, mediante Decreto del Presidente n.º 3/2022, de 8 de febrero, de reorganización de la Administración Regional (Suplemento nº 3, BORM número 31, de 8 de febrero de 2022), que fue constituido por el capítulo IV del título III de la «Ley 14/2012, de 27 de diciembre, de medidas tributarias, administrativas y de reordenación del sector público regional» de la Asamblea Regional de Murcia; y que tiene como fines generales la ordenación, planificación, programación, dirección y coordinación de las competencias de la Región de Murcia en materia de turismo, en el marco de la política del Gobierno regional, tal y como señala el artículo 57.2 de dicha Ley, siendo el Centro de Cualificación Turística de Murcia (CCT) una oficina del ITREM, el cual gestiona directamente.

El Centro de Cualificación Turística (CCT), tiene como principal misión la formación y cualificación de aquellos profesionales del sector de la Hostelería y del Turismo que quieran acceder por primera vez a este mercado laboral o que ya estén trabajando en el mismo y deseen potenciar una mayor tecnificación de su profesión. El CCT desarrolla su actividad mediante la realización de un completo programa de cursos de formación.

Las oficinas del ITREM se encuentran ubicadas en Murcia en la Avenida Juana Jugán, nº 2, donde además se encuentra el CCT.

Dentro de la **programación de acciones formativas del CCT** preferentemente dirigidos a trabajadores desempleados y que están previstas en el año académico 2023-2024, se incluye la impartición de **una edición del certificado de Nivel III- Dirección en cocina** con número de expediente AC-2022-4005, también **una edición del certificado de Nivel II- Repostería** con número de expediente AC-2022-4006, así como, **dos ediciones del Certificado de Profesionalidad Nivel II- Cocina** con números de expediente AC-2022-4003 y AC-2022-4004.

Para el correcto desarrollo de estos, se hace necesaria la contratación de catorce docentes (tres por cada uno de los certificados de nivel II, y cinco para el certificado de nivel III) para la preparación, coordinación e impartición de los módulos formativos y, en el caso en que esté incluido, el módulo de prácticas profesionales no laborales de los certificados de profesionalidad.

Estos certificados están incluidos con cargo a la concesión de la aportación dineraria aprobada a nuestra entidad Instituto de Turismo de la Región de Murcia, en la ley 1/2022 de 24 de enero de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia para el ejercicio 2022.





1.1- OBJETO

Es objeto de estas bases establecer los criterios técnicos y jurídicos que han de regir la selección de **CATORCE DOCENTES (cuatro de ellos serán tutores) para la impartición de los módulos formativos y los módulos de prácticas profesionales no laborales de los Certificados de Profesionalidad de COCINA con número de expediente AC-2022-4003 y AC-2022-4004, Repostería con número de expediente AC-2022-4006 y Dirección en Cocina con expediente AC-2022-4005, dividido de la siguiente forma:**

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD COCINA: EXPEDIENTE AC-2022-4003

DOCENTE 1, para la impartición de **465 horas** correspondientes a los siguientes módulos formativos:

-MF0260_2: Preelaboración y conservación de alimentos (190 h).

-MF0261_2: Técnicas culinarias (220 h).

- UF0066: Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos (65 h).
- UF0067: Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos (55 h).
- UF0068: Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves, caza (65 h).
- UF0069: Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales (35 h).

MF0259_2: Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento (55 h).

MP0017: Módulo de prácticas profesionales no laborales.

DOCENTE 2, para la impartición de **170 horas** correspondientes a los siguientes módulos formativos:

-MF0262_2: Productos culinarios (170 h).

DOCENTE 3, para la impartición de **95 horas** correspondiente al siguiente módulo formativo:

-MF0711_2: Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería (60 horas).

-MF0259_2: Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento (15 horas).

-MF0261_2: Técnicas culinarias (20 horas).

- UF0066: Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos (5 horas).





- UF0067: Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos (5 horas).
- UF0068: Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza (5 horas).
- UF0069: Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales (5 horas).

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD COCINA: EXPEDIENTE AC-2022-4004

DOCENTE 1, para la impartición de **465 horas** correspondientes a los siguientes módulos formativos:

-MF0260_2: Praelaboración y conservación de alimentos (190 h).

-MF0261_2: Técnicas culinarias (220 h).

- UF0066: Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos (65 h).
- UF0067: Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos (55 h).
- UF0068: Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves, caza (65 h).
- UF0069: Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales (35 h).

-MF0259_2: Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento (55 h).

-MP0017: Módulo de prácticas profesionales no laborales.

DOCENTE 2, para la impartición de **170 horas** correspondientes a los siguientes módulos formativos:

MF0262_2: Productos culinarios (170 h).

DOCENTE 3, para la impartición de **95 horas** correspondiente al siguiente módulo formativo:

-MF0711_2: Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería (60 horas).

-MF0259_2: Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento (15 horas).

-MF0261_2: Técnicas culinarias (20 horas).

- UF0066: Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos (5 horas).
- UF0067: Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos (5 horas).
- UF0068: Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza (5 horas).
- UF0069: Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales (5 horas).





CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINA: EXPEDIENTE

AC-2022-4005

DOCENTE 1, para la impartición de **490 horas** correspondientes a los siguientes módulos formativos:

-MF1064_3: Aproveccionamiento en restauración (90 h).

-MF1058_3: Tratamiento de géneros culinarios (90 h).

- UF1355: Supervisión de las operaciones preliminares o técnicas de manipulación (30 h).
- UF1356: Control de la conservación de los alimentos para el consumo y distribución comercial (30 h).
- UF1357: Regeneración óptima de los alimentos (30 h).

-MF1059_3: Elaboración culinaria (230 h).

- UF1358: Desarrollo y supervisión del aprovisionamiento de géneros y mise en place (60 h).
- UF1359: Control de elaboraciones culinarias básicas y complejas (90 h).
- UF1360: Supervisión en el desarrollo de las preparaciones culinarias hasta su finalización (80 h).

-MF1065_3: Organización de procesos de cocina (80 h).

-MP0288: Módulo de prácticas profesionales no laborales.

DOCENTE 2, para la impartición de **150 horas** correspondientes a los siguientes módulos formativos:

-MF1063_3: Ofertas gastronómicas (60 h).

-MF1066_3: Administración en cocina (90 h).

DOCENTE 3, para la impartición de **140 horas** correspondientes a los siguientes módulos formativos:

-MF1060_3: Cocina creativa y de autor (80 h).

-MF1062_3: Cata de alimentos en hostelería (60 h).

DOCENTE 4, para la impartición de **150 horas** correspondientes a los siguientes módulos formativos:

-MF1061_3: Procesos de repostería (150 h).

DOCENTE 5, para la impartición de **100 horas** correspondientes a los siguientes módulos formativos:

-MF0711_2: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (60 h).

-MF1063_3: Ofertas gastronómicas (20 h).

-MF1058_3 Tratamiento de géneros culinarios (20 horas).





- UF1355: Supervisión de la operaciones preliminares y técnicas de manipulación (20 horas).

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD REPOSTERÍA: EXPEDIENTE AC-2022-4006

DOCENTE 1, para la impartición de **300 horas** correspondientes a los siguientes módulos formativos:

-MF0306_2: Elaboraciones básicas para pastelería-repostería (120 h).

- UF1052: Elaboración de masas y pastas de pastelería-repostería (80 h).
- UF1092: Elaboración complementarias en pastelería-repostería (40 h).

-MF0710_2: Productos de repostería (180 h).

- UF1096: Elaboración y presentación de productos hechos a base de masas y pastas (60 h).
- UF1097: Elaboración y presentación de postres de cocina (60 h).
- UF1098: Elaboración y presentación de helados (60 h).

-MP0229: Módulo de prácticas profesionales no laborales (80 h).

DOCENTE 2, para la impartición de **60 horas** correspondientes a los siguientes módulos formativos:

-MF0709_2: Ofertas de repostería, aprovisionamiento interno y control de consumos (60 h).

DOCENTE 3, para la impartición de **60 horas** correspondientes a los siguientes módulos formativos:

-MF0711_2: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (60 h).

Las personas físicas interesadas en la impartición de estas acciones formativas podrán presentar solicitud para cada uno de los módulos en los que cumplan con los requisitos docentes, debiendo presentar una solicitud por cada certificado, detallando el número de expediente y el orden de preferencia de los módulos en los que esté interesado/a. Ahora bien, solo podrán ser adjudicatarios de una asignación docente por expediente.

1.2- FECHAS Y HORARIO DE IMPARTICIÓN DE LAS ACCIONES FORMATIVAS.

Las acciones formativas están previstas que se desarrollen desde septiembre de 2023 hasta junio de 2024. El horario de impartición podrá oscilar entre cinco y siete horas diarias, de lunes a viernes de 09:30 a 17:30 horas. Días antes del inicio de la actividad formativa se entregará una planificación de horario que deberá cumplirse salvo modificación por parte del CCT.

A lo largo del curso el docente/tutor, deberá asistir a las reuniones a las que sea convocado por el Centro de Cualificación Turística, así como prestar servicios de tutorización, corrección y revisión de exámenes con aquellos alumnos que lo solicite.





1.3.-PRECIO/HORA.

El precio/hora de los módulos formativos será de 45,00 € por cada hora de formación.

En el caso del módulo de prácticas profesionales no laborales, el precio será de 120,00 € por alumno que participe en dicho módulo, independientemente de que se produzca el abandono o la no consecución de estas.

BASE SEGUNDA- NORMATIVA APLICABLE

Serán de aplicación las siguientes normas reguladoras:

-El Real Decreto 34/2008, de 18 de enero, regula los certificados de profesionalidad como instrumento de acreditación oficial de las competencias profesionales que capacitan para el desarrollo de una actividad laboral con significación en el empleo y asegura la formación necesaria para su adquisición, en el marco del actual sistema de formación profesional para el empleo.

-El Real Decreto 1675/2010, de 10 de diciembre, por el que se modifica el Real Decreto 34/2008, de 18 de enero, por el que se regulan los certificados de profesionalidad y los reales decretos por los que se establecen certificados de profesionalidad dictados en su aplicación.

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

-La Orden ESS/1897/2013, de 10 de octubre, por la que se desarrolla el Real Decreto 34/2008, de 18 de enero, por el que se regulan los certificados de profesionalidad y los reales decretos por los que se establecen certificados de profesionalidad dictados en su aplicación.

-Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto por el que se establecen diez certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y turismo que se incluyen en el Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad.

-Real Decreto 619/2013, de 2 de agosto, por el que se modifica el Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto.

-Real Decreto 1526/2011, de 31 de octubre, por el que se establece un certificado de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y Turismo que se incluye en el Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad.

-Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo, por el que se establecen seis certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y turismo que se incluyen en el Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad.





BASE TERCERA- REQUISITOS DE LOS ASPIRANTES

Conforme a lo dispuesto en el artículo 56 de la Orden de 5 de julio de 2013 (BORM nº 159, 11 de julio), modificada por Orden de 3 de agosto de 2015 (BORM nº 191, 20 de agosto) por la que se regula la formación de oferta dirigida prioritariamente a trabajadores desempleados, mediante la ejecución de acciones y proyectos de formación y la realización de prácticas profesionales no laborales, y se establecen las bases reguladoras de subvenciones destinadas a tal fin, en el ámbito de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, únicamente **podrán concurrir en el presente procedimiento personas físicas, españolas o extranjeras**, que tengan plena capacidad de obrar, no estén incurso en alguna prohibición de contratar. De este modo, podrán presentarse a la presente convocatoria los aspirantes que desarrollen la actividad docente como personas físicas, debiendo reunir en el momento de finalizar el plazo de presentación de solicitudes, los siguientes requisitos:

3.1 REQUISITOS GENERALES.

A) Será requisito que el formador acredite poseer competencia docente.

Para acreditar la competencia docente requerida, el formador o persona experta deberá estar en posesión del certificado de profesionalidad de “Formador Ocupacional” o del certificado de profesionalidad de “Docencia de la formación profesional para el empleo” (artículo 6 del Real Decreto 1376/2008, 1 de agosto).

La formación en metodología didáctica de formación profesional para adultos será equivalente al certificado de profesionalidad de “Formador Ocupacional” o del certificado de profesionalidad de “Docencia de la formación profesional para el empleo”, siempre que dicha formación se haya obtenido hasta del 31 de diciembre de 2013, (Disposición Transitoria Única 189/2013, que modifica el Real Decreto 34/2008).

Del requisito establecido en el párrafo anterior estarán exentos (artículo 13 del Real Decreto 34/2008 modificado por Real Decreto 189/2013):

- Quienes estén en posesión de las titulaciones universitarias oficiales de licenciado en Pedagogía, Psicopedagogía o de Maestro en cualquiera de sus especialidades, de un título universitario de graduado en el ámbito de la Psicología o de la Pedagogía, o de un título universitario oficial de posgrado en los citados ámbitos.
- Quienes posean una titulación universitaria oficial distinta de las indicadas en el apartado anterior y además se encuentren en posesión del Certificado de Aptitud Pedagógica o de los títulos profesionales de Especialización Didáctica y el Certificado de Cualificación Pedagógica. Asimismo, estarán exentos quienes acrediten la posesión del Máster Universitario habilitante para el ejercicio de las Profesiones reguladas de Profesor de Educación Secundaria Obligatoria y Bachillerato, Formación Profesional y Escuelas Oficial de Idiomas y quienes acrediten la superación de un curso de formación equivalente a la formación pedagógica y didáctica exigida para aquellas personas que, estando en posesión de una titulación declarada equivalente a efectos de docencia, no





pueden realizar los estudios de máster, establecida en la disposición adicional primera del Real Decreto 1834/2008, de 8 de noviembre, por el que se definen las condiciones de formación para el ejercicio de la docencia en la educación secundaria obligatoria, el bachillerato, la formación profesional y las enseñanzas de régimen especial y se establecen las especialidades de los cuerpos docentes de enseñanza secundaria.

- Quienes acrediten una experiencia docente contrastada de al menos 600 horas en los últimos siete años (o en su caso, en los que se regule el Real Decreto del certificado de profesionalidad correspondiente) en formación profesional para el empleo o del sistema educativo.

3.2 REQUISITOS ESPECÍFICOS

De acuerdo con la normativa reguladora de los certificados de profesionalidad especificada en la Base dos (2), para poder impartir la formación correspondiente a cada uno de los módulos formativos del certificado de profesionalidad elegido, los formadores deberán reunir los requisitos específicos que se señalan en los Reales Decretos de los títulos correspondientes que son:

- Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo, por el que se establecen seis certificados de profesionalidad, entre ellos el de repostería.
- Real Decreto 1526/2011, de 31 de octubre, por el que se establece el certificado de profesionalidad de Dirección y producción en cocina.
- Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, por el que se establecen diez certificados de profesionalidad, entre ellos, el de Cocina.

Estas disposiciones regulan en el apartado IV de cada uno de los certificados de profesionalidad las prescripciones de los formadores, que deben garantizar el dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con la unidad de competencia a la que está asociado el módulo, y se verificarán mediante la correspondiente acreditación y/o experiencia profesional en el campo de las competencias relacionadas con el módulo formativo.

De acuerdo con este marco normativo y para el cumplimiento de los requisitos específicos para la contratación del personal docente y, en su caso, tutor de prácticas de esta contratación, se deberán reunir los requisitos que se desarrollan a continuación para los distintos certificados de profesionalidad recogidos en estas bases de contratación.

3.2.1 PARA LOS CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD DE COCINA

DOCENTE 1 y 2:

I.- Titulación. Estar en posesión de alguna de las siguientes titulaciones:





- Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.
- Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.
- Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo.
- Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y Turismo.

II. Experiencia profesional. Tener una **experiencia profesional mínima no formativa** en el ámbito de la unidad de competencia a la que está asociado el certificado **de un año si se cuenta con titulación, o de tres años si no se cuenta con titulación.**

DOCENTE 3:

I. Titulación. Estar en posesión de alguna de las siguientes titulaciones (requisito imprescindible):

- Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos
- Licenciado en Medicina y Cirugía
- Licenciado en Biología
- Licenciado en Bioquímica
- Licenciado en Química
- Licenciado en Enología
- Licenciado en Farmacia
- Licenciado en Veterinaria
- Licenciado en Ciencias Ambientales
- Licenciado en Ciencias del Mar
- Ingeniero Agrónomo
- Ingeniero Técnico Agrícola especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias
- Diplomado en Nutrición Humana y Dietética

II. Experiencia profesional. Tener una **experiencia profesional mínima no formativa** en el ámbito de la unidad de competencia a la que está asociado el certificado **de dos años.**

3.2.2 PARA EL CERTIFICADO DE REPOSTERÍA

DOCENTE 1 y 2:

I.- Titulación. Estar en posesión de alguna de las siguientes **titulaciones:**

- Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.





- Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.
- Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo.
- Certificado de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y turismo.

II. Experiencia profesional. Tener una **experiencia profesional mínima no formativa** en el ámbito de la unidad de competencia a la que está asociado el certificado **de un año si se cuenta con titulación, o de tres años si no se cuenta con titulación.**

DOCENTE 3:

I.- Titulación. Estar en posesión de alguna de las siguientes **titulaciones (requisito imprescindible):**

- Licenciado en Ciencia y Tecnología de los alimentos.
- Licenciado en Medicina y Cirugía
- Licenciado en Biología
- Licenciado en Bioquímica
- Licenciado en Química.
- Licenciado en Enología.
- Licenciado en Farmacia.
- Licenciado en Veterinaria.
- Licenciado en Ciencias ambientales.
- Licenciado en Ciencias del Mar.
- Ingeniero agrónomo.
- Ingeniero Técnico agrícola especialidad en industrias Agrarias y alimentarias.
- Diplomado en nutrición Humana y dietéticas.

II. Experiencia profesional. Tener una **experiencia profesional mínima no formativa** en el ámbito de la unidad de competencia a la que está asociado el certificado **de un año.**

3.2.3. PARA EL CERTIFICADO DE DIRECCIÓN EN COCINA

DOCENTE 1, DOCENTE 2, DOCENTE 3 Y DOCENTE 4:

I.- Titulación. Estar en posesión de alguna de las siguientes **titulaciones:**

- Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.
- Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.
- Técnico superior en dirección de servicios de restauración.
- Técnico superior en dirección de dirección de cocina.
- Técnico superior en industria alimentaria.
- Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y Turismo.

03/07/2023 15:50:08
MERCINO FERNANDEZ, MONICA
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM-89af6fd3-19a8-4f14-52e0-0050569b280





II. Experiencia profesional. Tener una **experiencia profesional mínima no formativa** en el ámbito de la unidad de competencia a la que está asociado el certificado **de un año si se cuenta con titulación, o de cuatro años si no se cuenta con titulación.**

DOCENTE 5:

I.- Titulación. Estar en posesión de alguna de las siguientes **titulaciones:**

- Licenciado en Ciencia y Tecnología de los alimentos.
- Licenciado en Medicina y Cirugía
- Licenciado en Biología
- Licenciado en Bioquímica
- Licenciado en Química.
- Licenciado en Enología.
- Licenciado en Farmacia.
- Licenciado en Veterinaria.
- Licenciado en Ciencias ambientales.
- Licenciado en Ciencias del Mar.
- Ingeniero agrónomo.
- Ingeniero Técnico agrícola especialidad en industrias Agrarias y alimentarias.
- Diplomado en nutrición Humana y dietéticas.

II. Experiencia profesional. Tener una **experiencia profesional mínima no formativa** en el ámbito de la unidad de competencia a la que está asociado el certificado **de un año que deberá ser acreditado mediante titulación.**

BASE CUARTA. - ACREDITACIÓN DE LA EXPERIENCIA PROFESIONAL Y EXPERIENCIA DOCENTE

La acreditación de la experiencia profesional en el campo de las competencias relacionadas con el módulo formativo la experiencia docente y/o la experiencia en la modalidad de teleformación y en la utilización de las tecnologías de la información y comunicación se efectuará mediante la siguiente documentación:

4.1 Trabajadores asalariados o por cuenta ajena:

a) Certificación de la Tesorería General de la Seguridad Social, del Instituto Social de la Marina o de la mutualidad a la que estuvieran afiliados donde conste la empresa, la categoría laboral (grupo de cotización) y el período de contratación, y contrato de trabajo o certificación de la empresa donde hayan adquirido la experiencia laboral, en la que conste específicamente la duración de los periodos de prestación del contrato, la actividad desarrollada y el intervalo de tiempo en el que se ha realizado dicha actividad, según modelo publicado en la Web del SEF.

4.2 Trabajadores autónomos:

a) Certificación de la Tesorería General de la Seguridad Social, del Instituto Social de la Marina o de la mutualidad a la que estuvieran afiliados, en la que se especifiquen los períodos de alta en la Seguridad Social en el régimen especial correspondiente y descripción de la actividad desarrollada e intervalo de tiempo en el que se ha realizado la misma.

03.07/2023 15:50:08
MERCINO FERNANDEZ, MONICA
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM-89af6fd3-19a8-4f14-52e0-00505696280





b) Contratos de servicios, y en caso de que éstos no aporten información suficiente, una declaración responsable en la que se describa la actividad desarrollada y en la que conste el puesto de trabajo, especificado el intervalo de tiempo en el que se ha realizado la misma (fechas de inicio y finalización) según modelo publicado en la Web del SEF.

4.3 Trabajadores voluntarios o becarios:

Certificación de la organización o empresa donde se haya prestado la asistencia en la que consten, específicamente, las actividades y funciones realizadas, el año en el que se han realizado y el número total de horas dedicadas a las mismas.

BASE QUINTA.- PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES

1. Quien desee participar en el presente proceso selectivo deberá cumplimentar el modelo normalizado que figura como Anexo I a esta convocatoria, el cual estará disponible en el apartado de “Contratación docentes CCT” del portal del ITREM. [Contratación : Web del ITREM](#).

2. Las solicitudes se acompañarán de la siguiente documentación:

a) Fotocopia del D.N.I., o cualquier otro documento oficial que acredite su identidad.

b) Fotocopia de documentación acreditativa de la titulación académica debidamente ordenada según la experiencia docente o la formación y otros méritos. En caso de tratarse de docentes cuyos méritos hayan sido valorados en contrataciones anteriores, y estén de acuerdo con la misma, sólo tendrán que aportar los nuevos méritos a valorar.

c) Currículum Vitae (preferiblemente en formato modelo europeo y en español) y **documentación que acredite de modo fehaciente los méritos alegados**, según lo requerido en la presente convocatoria.

d) Informe de vida laboral de la Seguridad Social o certificación de la experiencia profesional, a efecto de valoración de la experiencia laboral señalada en el currículum, así como la documentación requerida en la base cuarta.

e) Los candidatos con discapacidad con un grado de discapacidad igual o superior al 33% que soliciten adaptación de tiempo y/o medios deberán adjuntar Dictamen Técnico Facultativo emitido por el Órgano Técnico de Valoración que dictaminó el grado de discapacidad. Se podrá requerir en cualquier momento a los candidatos para que presenten los originales de la documentación presentada.

3. El plazo de presentación de solicitudes será de diez (10) días hábiles contados a partir del día siguiente al de la fecha de publicación de esta convocatoria en la página web del Instituto de Turismo de la Región de Murcia [Contratación: Web del ITREM](#)

4. La presentación de solicitudes se realizará por cualquiera de los siguientes medios:

- Telemáticamente, a través de la sede electrónica de la CARM (<https://sede.carm.es>), dirigiendo la solicitud al Instituto de Turismo de la Región de Murcia (Código DIR3: A14036695)





e indicando el código de procedimiento 1609 – Presentación Electrónica de solicitudes, escritos y comunicaciones – anexando la documentación solicitada en las presentes bases.

- Presencialmente, en soporte papel en el Registro del Instituto de Turismo de la Región de Murcia en horario de 9:00 a 14:00 horas (Área de Formación, Avenida Juana Jugán, 2, Edificio CCT); 30006 – Murcia) o en el resto de las formas establecidas en el artículo 16 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

BASE SEXTA.- ADMISION DE CANDIDATOS

Transcurrido el plazo de presentación de solicitudes, el Tribunal de Valoración comprobará la documentación presentada y publicará la relación provisional de candidatos admitidos y excluidos, indicando el motivo de exclusión, estableciéndose un plazo de tres (3) días hábiles, contados a partir del siguiente a dicha publicación, para formular alegaciones. Una vez resueltas, en su caso, las alegaciones formuladas, será publicada la lista definitiva de admitidos y excluidos.

BASE SÉPTIMA.- VALORACIÓN DE MÉRITOS

La forma de selección de los candidatos se llevará a cabo mediante la valoración de méritos aportados.

En ningún caso serán objeto de valoración los requisitos mínimos exigidos en la Base Tercera.

La Comisión de Valoración valorará los méritos de los candidatos, referidos al último día del plazo de presentación de solicitudes, de acuerdo con siguiente baremo:

1) EXPERIENCIA DOCENTE ADICIONAL A LA MÍNIMA EXIGIDA

Se puntuará con un máximo de 50 puntos la experiencia docente adicional a la mínima exigida en los requisitos de los aspirantes conforme a los siguientes criterios:

- Se puntuará con un máximo de 20 puntos la experiencia docente en la impartición de certificados de profesionalidad de nivel III o formación superior (formación profesional o universitaria) en el área de cocina o repostería (dependiendo del certificado de profesionalidad al que se presente), así de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\text{Puntuación (máx. 20 puntos)} = n^{\circ} \text{ de horas} \times 0,0080$$

- Se puntuará con un máximo de 20 puntos la experiencia docente en la impartición de certificados de profesionalidad de cocina o repostería (según expediente) de igual o menor nivel del certificado de profesionalidad al que se presente, impartidos en el Centro de Cualificación Turística, de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\text{Puntuación (máx. 20 puntos)} = n^{\circ} \text{ de horas} \times 0,0060$$

03.07/2023 15:50:08
MERCINO FERNANDEZ, MONICA
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM-89af6d3-19a8-4f14-52e0-00505696280





• Se puntuará con un máximo de 10 puntos la experiencia docente en la impartición de certificados de profesionalidad de cocina o repostería (según expediente) de igual o menor nivel del certificado de profesionalidad al que se presente, impartidos en otros centros de formación, de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\text{Puntuación (máx. 10 puntos)} = \text{n}^\circ \text{ de horas} \times 0,0030$$

2) FORMACIÓN Y OTROS MÉRITOS

Se puntuarán con un máximo de 30 puntos la formación y otros méritos de los aspirantes, de acuerdo con el siguiente baremo y fórmulas:

- Por titulación oficial completa (formación profesional de grado superior o titulación universitaria) en relación con la materia objeto de las presentes bases.
Puntuación = $\text{n}^\circ \text{ titulaciones} \times 4$
- Por poseer el Certificado Oficial en Formación Pedagógica y Didáctica y/o el Máster Universitario en Formación del Profesorado de Educación Secundaria Obligatoria, Bachillerato, Formación Profesional y Enseñanza de Idiomas (excluyendo, si así fuere, el título exigido para acreditar la competencia docente).
Puntuación = $\text{n}^\circ \text{ titulaciones} \times 3$
- Por titulación de formación profesional de otro nivel o certificado de profesionalidad relacionado con cocina o repostería (depende del certificado al que opte).
Puntuación = $\text{n}^\circ \text{ titulaciones} \times 2$
- Por libros o manuales publicados que tengan relación con cocina o repostería (depende del certificado al que opte).
Puntuación = $\text{n}^\circ \text{ libros o manuales} \times 1,5$
- Por haber obtenido premio o puesto de honor, o haber sido miembro de jurado en algún concurso o competición profesional, relacionado con las presentes bases.
Puntuación = $\text{n}^\circ \text{ premios o puesto de honor en concurso} \times 1$
- Por cursos de formación recibidos (mínimo 12 horas de formación) en relación con la materia objeto de las presentes bases.
Puntuación = $\text{n}^\circ \text{ cursos} \times 0.5$
- Por cada publicación en revistas especializadas y/o ponencias en congresos que tengan relación con la materia objeto de las presentes bases.
Puntuación = $\text{n}^\circ \text{ publicaciones o ponencias} \times 0.1$

3) ENTREVISTA PERSONAL

Se puntuará con un máximo de 20 puntos la entrevista personal.





En esta prueba se valorarán aspectos relacionados con:

- La trayectoria profesional, teniendo en cuenta el prestigio de las empresas donde haya ejercido su labor y el número de años trabajados.
- Innovación y técnicas aplicadas en la metodología de enseñanza.
- Valoración demostrable de la calidad de su actividad docente.
- La disponibilidad real para desarrollar el programa formativo del curso.

Se tendrá en cuenta cualquier informe negativo en relación con su labor docente y/o profesional, en la puntuación emitida en relación con este punto.

BASE OCTAVA.- SUPERACIÓN DEL PROCESO SELECTIVO

Terminado el plazo de presentación de solicitudes, se procederá por la Comisión de Valoración a la valoración de los méritos alegados por los aspirantes que reúnan los requisitos exigidos.

Una vez valorados los méritos de los candidatos, se publicará la relación de candidatos en la Web del ITREM (www.itrem.es), con la puntuación final obtenida por cada candidato. El ITREM establecerá un plazo de reclamaciones de tres (3) días hábiles, contados a partir del día siguiente a la publicación del listado provisional con las puntuaciones totales de los candidatos, quedando elevada a definitiva la lista provisional de las puntuaciones si no se presentasen reclamaciones en el citado plazo.

En cualquier caso, las reclamaciones deberán presentarse en los lugares indicados en el punto 4 de la Base Quinta.

Una vez celebradas las distintas fases y publicada la lista definitiva con las puntuaciones totales del conjunto de pruebas, sin que se hubiese producido reclamación en plazo, o resueltas éstas, el Tribunal de Valoración realizará la adjudicación de los lotes docentes por orden de puntuación, citando a los participantes de forma individual para elección de lote (si es que resultase adjudicatario en varios a la vez) y se elevará propuesta de contratación a la dirección general del Instituto con la correspondiente firma del contrato, publicándose a continuación la resolución que ésta dicte con el nombre del candidato seleccionado, al que se citará personalmente para la firma del contrato.

Para proceder a la firma del contrato mercantil, el candidato propuesto por el Tribunal deberá aportar previo requerimiento, la siguiente documentación;

- 1.- Certificado positivo de encontrarse al corriente de sus obligaciones con la Seguridad Social.
- 2.- Certificado positivo de la Agencia Tributaria de la Región de Murcia de encontrarse al corriente de obligaciones tributarias con la Hacienda Regional.
- 3.- Certificado positivo de la AEAT de encontrarse al corriente de obligaciones tributarias con la Hacienda Estatal.

MERINO FERNANDEZ, MONICA
03/07/2023 15:50:08
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y los fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM-89a6fd3-19a8-4f14-52e0-0050569b280





Si una vez formalizado el contrato mercantil, el candidato seleccionado (contratista) causara baja, se podrá sustituir por el siguiente candidato de la lista que mayor puntuación hubiera obtenido en el conjunto de fases que forman la presente convocatoria.

Los candidatos seleccionados no formarán parte del círculo rector y organizativo del Sector Público de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia y no podrán tener claves de acceso a la red interna de la Administración de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

BASE NOVENA. - COMISIÓN DE VALORACIÓN

La Comisión de Valoración estará compuesta por:

Presidenta: Mari Carmen Ruiz Torralba, Jefe Área de Formación Presencial.

Secretaría: Pascuala Pérez García, Jefe de Área de Formación on line.

Vocal: Alicia García García, Técnico de Formación Presencial.

BASE DÉCIMA. - VINCULACIÓN CONTRACTUAL.

La presentación de una proposición supone la aceptación incondicionada por el docente ofertante de las cláusulas de las presentes bases que regirán la relación contractual con el ITREM.

BASE UNDÉCIMA. - CONFIDENCIALIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS.

Las personas implicadas en el proceso de selección garantizarán la absoluta confidencialidad de los datos personales y profesionales de los candidatos, haciéndose públicos exclusivamente el nombre y DNI de las personas que vayan pasando las distintas fases de la convocatoria. En cumplimiento de lo dispuesto en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y Garantía de los Derechos Digitales y al Reglamento 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de abril, se informa que los datos personales facilitados a través de la participación en la presente convocatoria serán incorporados a un fichero, cuyo titular y responsable del tratamiento es la entidad pública empresarial «Instituto de Turismo de la Región de Murcia». Usted tendrá derecho a la transparencia, la información, el acceso, la rectificación, la supresión o derecho al olvido, la limitación del tratamiento, portabilidad y la oposición al tratamiento de sus datos en los términos y condiciones previstos en la propia LOPDGDD y en el Reglamento, a través de una comunicación escrita al «Instituto de Turismo de la Región de Murcia», mediante correo postal dirigido a Av. Juana Jugán, nº 2, 30006 – Murcia, o a través de correo electrónico dirigido a privacidad@murciaturistica.es. Dichos datos únicamente serán tratados con el fin de poder llevar a cabo el presente proceso de selección de docentes, y serán conservados durante tres años a partir de haber finalizado su tratamiento.





Murcia a fecha de la firma electrónica

Mónica Meroño Fernández
Directora del Centro de Cualificación Turística

03/07/2023 15:50:08

MERONÓ FERNÁNDEZ, MÓNICA

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM-89af6fd3-19a8-4f14-52e0-0050569b280

