

## ANEXO I MODELO DE SOLICITUD

### CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD DE REPOSTERÍA AC-2022-4006

1º APELLIDO _____	2º APELLIDO _____
NOMBRE _____	DNI _____
DIRECCIÓN _____	Nº ____ PISO ____ CP _____
LOCALIDAD _____	PROVINCIA _____ PAIS _____
TLF _____	FECHA NACIMIENTO _____ NACIONALIDAD _____
E-MAIL _____	

Documentación que acompaña (marcar con una x):

- Fotocopia del D.N.I., o cualquier otro documento oficial que acredite su identidad.
- Fotocopia documentación acreditativa de la titulación académica exigida.
- Informe de vida laboral y certificación de la experiencia profesional.
- Currículum Vitae y documentación que acredite de modo fehaciente la experiencia profesional y docente, así como los méritos alegados (ordenados según establece la tabla de méritos) conforme a lo establecido en la base cuarta y quinta de las bases.
- Tabla anexa donde se realiza la auto baremación de los méritos aportados.

MÉRITOS	
<b>1. EXPERIENCIA DOCENTE ADICIONAL A LA MÍNIMA EXIGIDA</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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). Puntuación (máx. 20 puntos) = nº de horas x 0,0080</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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 Puntuación (máx. 20 puntos) = nº de horas x 0,0060</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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: Puntuación (máx. 10 puntos) = nº de horas x 0,0030</li> </ul>	
PUNTUACIÓN	
<b>2. FORMACIÓN Y OTROS MÉRITOS (MÁXIMO 30 PUNTOS)</b>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Por titulación oficial completa (formación profesional de grado superior o titulación universitaria) en relación con la materia objeto de las presentes bases. Puntuación=nº titulaciones x 4</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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=nº titulaciones x 3</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Por título de formación profesional de otro nivel o certificado de profesionalidad relacionado con repostería. Puntuación=nº titulaciones x 2</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Por libros o manuales publicados que tengan relación con repostería. Puntuación =nº libros o manuales x 1,5</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Por haber obtenido premio o puesto de honor en algún concurso o competición profesional, relacionado con las presentes bases. Puntuación =nº premios o puesto de honor en concurso x 1</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Por cursos de formación recibidos (mínimo 12 horas de formación) en relación con la materia objeto de las presentes bases. Puntuación=nº cursos x 0.5</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Por cada publicación en revistas especializadas y/o ponencias en congresos que tengan relación con la materia objeto de las presentes bases. Puntuación =nº publicaciones o ponencias x 0.1</li> </ul>	
	PUNTUACIÓN
<b>TOTAL PUNTUACIONES</b>	

El abajo firmante solicita ser admitido al proceso selectivo para la contratación de DOCENTE/TUTOR para la impartición de los módulos formativos y el módulo de prácticas profesionales no laborales del **Certificado de profesionalidad de REPOSTERÍA** con número de AC-2022-4006 dividido de la siguiente forma (marcar lo que proceda):

- 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).**

Y, DECLARA que son ciertos los datos consignados en ella, y que reúne las condiciones exigidas para su participación señalada en la convocatoria anteriormente citada, comprometiéndose a probar documentalmente todos los datos que figuran en esta solicitud.

En ..... a ..... de ..... de 2023.

Fdo. ....

(El solicitante)

**AL INSTITUTO DE TURISMO DE LA REGION DE MURCIA Avda. Juana Jugán, 2 (Edificio CCT)  
30006 – Murcia**

A los efectos que dispone 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 le informa que sus datos personales, obtenidos mediante la cumplimentación de esta solicitud, van a ser incorporados para su tratamiento en un fichero telemático titularidad del Instituto de Turismo de la Región de Murcia (ITREM). Asimismo se le informa que la recogida y tratamiento de dichos datos, tienen como única finalidad la gestión del procedimiento selectivo solicitado, pudiendo ejercitar los derechos a transparencia, información, acceso, rectificación, supresión o derecho al olvido, limitación del tratamiento, portabilidad y oposición mediante escrito dirigido al ITREM.