

ANEXO I MODELO DE SOLICITUD

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD DE COCINA AC-2022-4004

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	
1. EXPERIENCIA DOCENTE ADICIONAL A LA MÍNIMA EXIGIDA	
<ul style="list-style-type: none"> • Experiencia docente en la impartición de certificados de profesionalidad de nivel III o formación superior (formación profesional o universitaria) en el área de cocina (dependiendo del certificado de profesionalidad al que se presente). Puntuación (máx. 20 puntos) = nº de horas x 0,0080 	
<ul style="list-style-type: none"> • Experiencia docente en la impartición de certificados de profesionalidad de cocina 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 	
<ul style="list-style-type: none"> • Experiencia docente en la impartición de certificados de profesionalidad de cocina 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 	
PUNTUACIÓN	
2. FORMACIÓN Y OTROS MÉRITOS (MÁXIMO 30 PUNTOS)	

<ul style="list-style-type: none"> • 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 	
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	
<ul style="list-style-type: none"> • Por título de formación profesional de otro nivel o certificado de profesionalidad relacionado con cocina. Puntuación=nº titulaciones x 2 	
<ul style="list-style-type: none"> • Por libros o manuales publicados que tengan relación con cocina. Puntuación =nº libros o manuales x 1,5 	
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	
	PUNTUACIÓN
TOTAL PUNTUACIONES	

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 COCINA** con número de AC-2022-4004 divido de la siguiente forma (marcar lo que proceda):

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).

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.