

## ANEXO I MODELO DE SOLICITUD

### CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD DE DIRECCIÓN EN COCINA AC-2022-4005

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. 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 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 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</li> </ul>	

<p>titulación universitaria) en relación con la materia objeto de las presentes bases.</p> <p>Puntuación=nº titulaciones x 4</p>	
<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).</li> </ul> <p>Puntuación=nº titulaciones x 3</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Por título de formación profesional de otro nivel o certificado de profesionalidad relacionado con cocina.</li> </ul> <p>Puntuación=nº titulaciones x 2</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Por libros o manuales publicados que tengan relación con cocina.</li> </ul> <p>Puntuación =nº libros o manuales x 1,5</p>	
<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.</li> </ul> <p>Puntuación =nº premios o puesto de honor en concurso x 1</p>	
<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.</li> </ul> <p>Puntuación=nº cursos x 0.5</p>	
<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.</li> </ul> <p>Puntuación =nº publicaciones o ponencias x 0.1</p>	
	<b>PUNTUACIÓN</b>
<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 DIRECCIÓN EN COCINA** con número de AC-2022-4005 dividido de la siguiente forma (marcar lo que proceda):

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

**-MF1064\_3: Aprovisionamiento 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).

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.