



**Resolución del Director General de Personal, Formación e Innovación, por la que se modifica la Resolución de fecha 5 de febrero de 2024, del Director General de Personal, Formación e Innovación, por la que se hace público el lugar de celebración de las partes de la prueba, el plazo de presentación de solicitudes, la normativa y currículos vigentes así como las especificaciones para la realización de la parte B.2) (ejercicio de carácter práctico) referentes al procedimiento selectivo convocado por Orden ECD/1900/2022, de 20 de diciembre, publicada en el “Boletín Oficial de Aragón”, número 249, de 28 de diciembre de 2022.**

Advertido error en las especificaciones para la realización de la parte B.2) (ejercicio de carácter práctico) de las especialidades de **Peluquería (598-007)** y **Servicios de Restauración (598-009)** del anexo III al que hace referencia el punto cuarto de la Resolución del Director General de Personal, Formación e Innovación por la que se hace público el lugar de celebración de las partes de la prueba, el plazo de presentación de solicitudes, la normativa y currículos vigentes así como las especificaciones para la realización de la parte B.2) (ejercicio de carácter práctico) referentes al procedimiento selectivo convocado por Orden ECD/1900/2022, de 20 de diciembre, publicada en el “Boletín Oficial de Aragón”, número 249, de 28 de diciembre de 2022, se procede a su corrección.

En su virtud, esta Dirección General de Personal, Formación e Innovación, de acuerdo con el Decreto de 11 de agosto de 2023 del Presidente del Gobierno de Aragón, por el que se modifica la organización de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón y se asignan competencias al Departamento de Educación, Ciencia y Universidades, y artículo 2 del Decreto 102/2023, de 12 de agosto de 2023, del Gobierno de Aragón, por el que se desarrolla la estructura orgánica básica de la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón, esta Dirección General de Personal, Formación e Innovación,

#### **RESUELVE**

Primero.- Publicar las especificaciones para la realización de la parte B.2) (ejercicio de carácter práctico) de las especialidades de las pruebas de **Peluquería (598-007)** y **Servicios de Restauración (598-009)**.

#### **PELUQUERIA (598-007)**

##### **Estructura:**

El ejercicio de carácter práctico consistirá en la resolución de uno o varios supuestos teórico-prácticos y/o prácticos referidos a las realizaciones y dominios profesionales de las unidades de competencia asociados a los módulos profesionales donde tenga atribución docente la especialidad relacionada con su temario.

El personal aspirante realizará la justificación del trabajo desde el punto de vista técnico.

##### **Criterios de valoración:**

El tribunal valorará, además del resultado correcto, el nivel de aprovechamiento de los materiales, la selección y la utilización correcta de los equipos, útiles y



herramientas, el nivel de destreza, la idoneidad de técnicas aplicadas y la aplicación de la normativa vigente.

**Calificación:**

La calificación del ejercicio estará comprendida entre 0 y 10 puntos. El número de supuestos de cada una de las opciones lo determinará la Comisión encargada de elaborar las pruebas pudiendo tener diferentes puntuaciones según el grado de complejidad que presenten. Antes del inicio del ejercicio se dará a conocer la ponderación de cada una de las partes en su contribución a la nota final.

**Duración:**

Antes del inicio de cada supuesto se dará a conocer su duración. Este ejercicio de carácter práctico se podrá desarrollar en dos o más días según determine la Comisión de Selección de acuerdo con la afluencia de aspirantes y las condiciones para su realización.

**Observaciones:**

En caso de que proceda, se dará a conocer al personal aspirante, con antelación suficiente, los medios técnicos y material necesarios para el desarrollo del/de los supuestos que componen el ejercicio.

**SERVICIOS DE RESTAURACIÓN (598-009)**

**Estructura:**

El ejercicio de carácter práctico podrá constar de distintas pruebas teórico-prácticas y/o prácticas relacionadas con actividades propias de la especialidad y sus fichas técnicas completas:

- Puesta a punto y montaje de instalaciones para un servicio determinado.
- Elaboración, manipulación o servicio de alimentos o bebidas, a partir de grupos de géneros y materiales previamente determinados.
- Identificación o cata de alimentos y bebidas.
- Reconocimiento e identificación de utillaje y materiales de uso en el desarrollo de las actividades propias de la especialidad.
- Reconocimiento e identificación de las necesidades de material para el montaje o servicio de la actividad a desarrollar.
- Identificación de los elementos fundamentales de una ficha técnica o de producción ajustados en términos de ingredientes, cantidades, unidades y fases secuenciadas de procedimiento a desarrollar.
- Técnicas significativas de los procesos de elaboración, manipulación o servicio de alimentos que vayan a desarrollarse, incluyendo los aspectos relacionados con la seguridad e higiene alimentaria.
- Relación de la actividad a desarrollar con aspectos curriculares de los módulos profesionales donde tendría atribución docente, así como su finalidad educativa.



**Criterios de valoración:**

El tribunal valorará, además del resultado correcto de las pruebas propuestas, el nivel de aprovechamiento de los elementos implicados, la selección y correcta utilización de los equipamientos, utillaje y materiales utilizados, el nivel de destreza, la idoneidad de las técnicas desarrolladas en las pruebas y la aplicación de la normativa vigente en materia de higiene alimentaria.

El nivel de logro de las mismas será determinado por la Comisión de Selección.

**Calificación:**

La calificación del ejercicio estará comprendida entre 0 y 10 puntos. El número de pruebas de cada una de las opciones lo determinará la Comisión encargada de elaborar el ejercicio práctico. Cada una de las pruebas se valorará de 0 a 10, pudiendo tener un peso diferente en la calificación global.

Antes del inicio del ejercicio se dará a conocer la ponderación de cada una de las partes en su contribución a la nota final.

**Duración:**

En función de las características de la prueba se limitará la duración de las mismas. Antes del inicio de cada prueba práctica se dará a conocer su duración. Este ejercicio de carácter práctico se podrá desarrollar en dos o más días según determine la Comisión de Selección de acuerdo con la afluencia de aspirantes y las condiciones para su realización.

El llamamiento para la realización de la/las prueba/s será único y el personal aspirante no podrá abandonar el espacio designado donde se esté desarrollando la prueba hasta que todos/as los/as aspirantes hayan finalizado las mismas.

Contra la presente resolución, que no pone fin a la vía administrativa, se podrá interponer recurso de alzada ante el Sra. Consejera de Educación, Ciencia y Universidades en el plazo de un mes, contado a partir del día siguiente al de su notificación o publicación, todo ello de conformidad con lo establecido en los artículos 121 y 122 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

Zaragoza, a la fecha de la firma electrónica

José María Cabello Sáenz de Santa María

DIRECTOR GENERAL DE PERSONAL, FORMACIÓN E INNOVACIÓN