



Sección II. Autoridades y personal

Subsección segunda. Oposiciones y concursos

ADMINISTRACIÓN DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y UNIVERSIDAD

14492 *Resolución de la directora general de Personal Docente de 23 de septiembre de 2015 por la cual se convocan plazas de profesores especialistas en centros públicos no universitarios dependientes de la Consejería de Educación y Universidad*

Los artículos 95 a 98 de la Ley orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de educación (LOE), prevé que las Administraciones educativas, para impartir enseñanzas de formación profesional, artísticas, de idiomas y deportivas, puedan incorporar excepcionalmente, como profesores especialistas, profesionales, no necesariamente titulados, que ejercen su actividad en el ámbito laboral, atendiendo a su calificación y a las necesidades del sistema educativo. Según la LOE, estos profesionales se tienen que incorporar a la actividad docente en régimen laboral o administrativo, de acuerdo con la normativa que sea aplicable en cada caso.

El 26 de marzo de 2014, la Sección Primera de la Sala de lo Social del Tribunal Supremo dictó una sentencia estimatoria de un recurso de casación para la unificación de doctrina. Esta sentencia considera que, de acuerdo con la LOE y la normativa de función pública aplicable, los profesores especialistas sólo pueden ser o bien personal laboral o bien personal funcionario, de manera que ya no cabe la contratación administrativa prevista en el Real decreto 1560/1995, de 21 de septiembre, por el cual se regula el régimen de contratación de profesores especialistas, norma que el Tribunal Supremo entiende implícitamente derogada por la LOE. De acuerdo con el Tribunal, además, actualmente no hay ninguna norma con rango legal, ni siquiera los artículos mencionados de la LOE, que ampare la exclusión -permitida por el artículo 3.3 de la Ley del estatuto de los trabajadores- del carácter laboral de la prestación, de manera que si en la relación que se establece entre el profesor especialista y la Administración concurren los requisitos del artículo 1.1 de la Ley del estatuto de los trabajadores, la contratación debe tener naturaleza laboral.

Como no se han podido cubrir plazas de determinadas especialidades con funcionarios docentes, hay que cubrirlas de forma temporal con profesores especialistas, visto el carácter innovador y el nivel de especialización que presentan, con lo cual hay que hacer una convocatoria pública que respete los principios constitucionales de igualdad, mérito y capacidad.

El Decreto 24/2015, de 7 de agosto, de la presidenta de las Illes Balears, por el cual se establecen las competencias y la estructura orgánica básica de las consejerías de la Administración de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears, atribuye a la Dirección General de Personal Docente la ordenación y la gestión del personal docente y del personal al servicio de los centros educativos. Por otra parte, de acuerdo con la letra *b* del apartado primero de la Resolución de la consejera de Educación, Cultura y Universidades de 15 de diciembre de 2014 de delegación de determinadas competencias en materia de gestión de personal en el director general de Educación y Cultura (BOIB n.º 174, de 20 de diciembre), se delega en la directora general de Personal Docente -la cual ha asumido las competencias en esta materia del anterior director general de Educación y Cultura- la competencia de convocar y resolver los procedimientos ordinarios de provisión de puestos de trabajo, establecer las bases de estos procedimientos y nombrar a los miembros de los órganos de valoración.

Por todo ello, dicto la siguiente

RESOLUCIÓN

Primero

Aprobar la convocatoria para cubrir con profesores especialistas las plazas vacantes que se especifican en el anexo 1 de esta Resolución.

Segundo

Establecer las bases que tienen que regir esta convocatoria, que figuran en el anexo 2 de esta Resolución.

Tercero

Aprobar el modelo oficial de solicitud, que figura como anexo 3 de esta Resolución.



Cuarto

Aprobar el baremo para valorar los méritos, que figura como anexo 4 de esta Resolución.

Quinto

Ordenar que esta Resolución y los anexos se publiquen en el *Boletín Oficial de las Illes Balears* y en la página web <<http://dgpdocen.caib.es>>.

Interposición de recursos

Contra esta Resolución, que agota la vía administrativa, se puede interponer un recurso potestativo de reposición ante la directora general de Personal Docente en el plazo de un mes a contar desde el día siguiente al de su publicación en el *Boletín Oficial de las Illes Balears*, de acuerdo con los artículos 116 y 117 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de régimen jurídico de las administraciones públicas y del procedimiento administrativo común, y con los artículos 25.5 y 57 de la Ley 3/2003, de 26 de marzo, de régimen jurídico de la Administración de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears.

También se puede interponer un recurso contencioso-administrativo ante el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo en el plazo de dos meses a contar desde el día siguiente al de su publicación en el *Boletín Oficial de las Illes Balears*, de acuerdo con los artículos 8 y 46 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la jurisdicción contencioso-administrativa.

Palma, 23 de septiembre de 2015

La directora general de Personal Docente
Rafaela Sánchez Benítez

ANEXO 1

Plazas vacantes para profesores especialistas

ESCUELA DE ARTE DE EIVISSA

Especialidad: Técnicas del Metal

Jornada: Completa

Perfil

- Forja Artística.- Dominio práctico de las técnicas propias de la forja artística.
- Experiencia laboral y conocimientos de las técnicas del conformado en fr de técnicas de soldadura (autógena, MMA, MIG-MAG, TIG, oxicorte y corte con plasma); de la maquinaria profesional del taller, i de los distintos tratamientos de acabado del hierro. Elaboración de distintas morfologías de forma. Dibujo e interpretación de planos de taller.

CEIP SON SERRA (centro integrado de educación infantil y primaria y enseñanzas elementales de música), Palma

Especialidad: Coro

Jornada: Media

- **FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECÍFICA**

IES ISIDOR MACABICH (FP), EIVISSA

Especialidad: Cocina y pastelería

Jornada: Completa

Perfil

- Experiencia laboral y conocimientos teórico prácticos de técnicas culinarias preelaboraciones de alimentos y elaboraciones gastronómicas complejas. Conocimiento de las materias primas. Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinaria. Elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones.
- Experiencia laboral y conocimientos teórico prácticos de pastelería y elaboración de postres. Técnicas culinarias en elaboración de diferentes tipos de pan y de pastelería básica y tradicional. Elaboración y montaje de postres.



- Conocimientos en gestión de personal en una cocina, organización de recursos humanos de manera eficaz y distribución eficiente de los alumnos a la hora de dar un servicio al público y coordinación con el equipo de servicio. Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria.

IES SA SERRA (FP), Sant Antoni de Portmany (Eivissa)

Especialidad: Cocina y pastelería

Jornada: Completa

Perfil

- Experiencia laboral y conocimientos teórico prácticos de técnicas culinarias preelaboraciones de alimentos y elaboraciones gastronómicas complejas. Conocimiento de las materias primas. Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinaria. Elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones.
- Experiencia laboral y conocimientos teórico prácticos de pastelería y elaboración de postres. Técnicas culinarias en elaboración de diferentes tipos de pan y de pastelería básica y tradicional. Elaboración y montaje de postres.
- Conocimientos en gestión de personal en una cocina, organización de recursos humanos de manera eficaz y distribución eficiente de los alumnos a la hora de dar un servicio al público y coordinación con el equipo de servicio. Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria.

IES S'ALGARB (FP), Sant Jordi de Ses Salines (Eivissa)

Módulo: Comunicación alternativa

Jornada: Media

Requisito:

Técnico superior de Interpretación de la lengua de signos

Perfil

- Interpretación de la lengua de signos. Aplicación de las técnicas de interpretación en la lengua de signos, lengua de signos internacional, lingüística aplicada a la lengua de signos, ámbitos profesionales de la aplicación de la lengua de signos, interpretación en el sistema de la lengua de signos internacional, guía-interpretación de personas sordo ciegas.

IES MARC FERRER (FP), Sant Francesc de Formentera

Especialidad: Cocina y pastelería

Jornada: Media

Perfil

- Experiencia laboral y conocimientos teórico prácticos de técnicas culinarias preelaboraciones de alimentos y elaboraciones gastronómicas complejas. Conocimiento de las materias primas. Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinaria. Elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones.
- Experiencia laboral y conocimientos teórico prácticos de pastelería y elaboración de postres. Técnicas culinarias en elaboración de diferentes tipos de pan y de pastelería básica y tradicional. Elaboración y montaje de postres.
- Conocimientos en gestión de personal en una cocina, organización de recursos humanos de manera eficaz y distribución eficiente de los alumnos a la hora de dar un servicio al público y coordinación con el equipo de servicio. Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria.

IES JUNÍPER SERRA (FP), Palma

Especialidad: Cocina y pastelería

Jornada: Completa

Perfil

- Experiencia laboral y conocimientos teórico prácticos de técnicas culinarias preelaboraciones de alimentos y elaboraciones gastronómicas complejas. Conocimiento de las materias primas. Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinaria. Elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones.
- Experiencia laboral y conocimientos teórico prácticos de pastelería y elaboración de postres. Técnicas culinarias en elaboración de diferentes tipos de pan y de pastelería básica y tradicional. Elaboración y montaje de postres.
- Conocimientos en gestión de personal en una cocina, organización de recursos humanos de manera eficaz y distribución eficiente de los alumnos a la hora de dar un servicio al público y coordinación con el equipo de servicio. Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria.



IES JOSEP SUREDA I BLANES (FP), Palma

Especialidad: Cocina y pastelería

Jornada: Completa

Perfil

- Experiencia laboral en procesos básicos de pastelería y repostería, postres en restauración y productos culinarios.
- Conocimientos teórico prácticos de procesos básicos de pastelería y repostería. Identificar útiles, herramientas y equipos necesarios en función de la elaboración a realizar. Reconocer las materias primas específicas para pastelería y repostería, características y sus aplicaciones más habituales. Clasificar, caracterizar, distinguir, describir, verificar y realizar diferentes tipos de cremas, rellenos helados y semifrios, masas esponjosas, pastas de hojaldre, masas fermentadas, escaldadas y azucaradas.
- Conocimientos teórico prácticos de postres en restauración. Elaboración de diagramas de organización y secuenciación de las distintas fases de producción, fichas técnicas y escandallos. Elaboración de postres a base de frutas, lácteos y fritos, de helados, sorbetes y semifrios. Decoración y presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería. Decoración y presentación de postres clásicos y actuales.
- Conocimientos teórico prácticos de productos culinarios. Capacidad de organizar procesos productivos y de servicio en cocina, analizando información oral y escrita. Elaboración de productos culinarios establecidos, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales avanzadas. Capacidad de elaborar productos culinarios a partir de distintas materias primas evaluando diferentes alternativas. Capacidad para elaborar platos para personas con necesidades alimentarias específicas analizando las características propias de cada situación.
- Conocimientos en gestión de personal en una cocina, organización de recursos humanos de manera eficaz y distribución eficiente de los alumnos en el momento de ofrecer un servicio al público y coordinación con el equipo de servicio. Organización, apertura y puesta en funcionamiento de un servicio gastronómico en la sala de restaurante con clientes reales.

IES ALCÚDIA (FP), Port d'Alcúdia

Especialidad: Cocina y pastelería

Jornada: Media

Perfil

- Experiencia laboral y conocimientos teórico prácticos de técnicas culinarias preelaboraciones de alimentos y elaboraciones gastronómicas complejas. Conocimiento de las materias primas. Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinaria. Elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones.
- Experiencia laboral y conocimientos teórico prácticos de pastelería y elaboración de postres. Técnicas culinarias en elaboración de diferentes tipos de pan y de pastelería básica y tradicional. Elaboración y montaje de postres.
- Conocimientos en gestión de personal en una cocina, organización de recursos humanos de manera eficaz y distribución eficiente de los alumnos a la hora de dar un servicio al público y coordinación con el equipo de servicio. Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria.

IES CALVIÀ (FP), Calvià

Especialidad: Cocina y pastelería

Jornada: Completa

Perfil

- Experiencia laboral y conocimientos teórico prácticos de técnicas culinarias preelaboraciones de alimentos y elaboraciones gastronómicas complejas. Conocimiento de las materias primas. Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinaria. Elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones.
- Experiencia laboral y conocimientos teórico prácticos de pastelería y elaboración de postres. Técnicas culinarias en elaboración de diferentes tipos de pan y de pastelería básica y tradicional. Elaboración y montaje de postres.
- Conocimientos en gestión de personal en una cocina, organización de recursos humanos de manera eficaz y distribución eficiente de los alumnos a la hora de dar un servicio al público y coordinación con el equipo de servicio. Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria.

Especialidad: Servicios de restauración

Jornada: Completa

Perfil

- Experiencia laboral y conocimientos teórico prácticos en técnicas de servicio y protocolo en la sala de restaurante. Utilizar diferentes técnicas de elaboración y servicio de bebidas frías, calientes y coctelería en cafetería. El vino y su servicio. Elaboraciones a la vista del cliente y elaboraciones culinarias sencillas en la cafetería. Organización, apertura y puesta en funcionamiento de un servicio

gastronómico en la sala de restaurante con clientes reales. Gestión de personal en sala, organización de recursos humanos de manera eficaz y distribución eficiente de los alumnos en el momento de ofrecer un servicio al público y coordinación con el equipo de servicio.

IES GUILLEM COLOM CASASNOVES (FP), Sóller

Especialidad: Cocina y pastelería

Jornada: Media

Perfil

- Experiencia laboral y conocimientos teórico prácticos de técnicas culinarias preelaboraciones de alimentos y elaboraciones gastronómicas complejas. Conocimiento de las materias primas. Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinaria. Elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones.
- Experiencia laboral y conocimientos teórico prácticos de pastelería y elaboración de postres. Técnicas culinarias en elaboración de diferentes tipos de pan y de pastelería básica y tradicional. Elaboración y montaje de postres.
- Conocimientos en gestión de personal en una cocina, organización de recursos humanos de manera eficaz y distribución eficiente de los alumnos a la hora de dar un servicio al público y coordinación con el equipo de servicio. Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria.

IES PUIG DE SA FONT (FP), Son Servera

Especialidad: Cocina y pastelería

Jornada: Completa

Perfil

- Experiencia laboral y conocimientos teórico prácticos de técnicas culinarias preelaboraciones de alimentos y elaboraciones gastronómicas complejas. Conocimiento de las materias primas. Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinaria. Elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones.
- Experiencia laboral y conocimientos teórico prácticos de pastelería y elaboración de postres. Técnicas culinarias en elaboración de diferentes tipos de pan y de pastelería básica y tradicional. Elaboración y montaje de postres.
- Conocimientos en gestión de personal en una cocina, organización de recursos humanos de manera eficaz y distribución eficiente de los alumnos a la hora de dar un servicio al público y coordinación con el equipo de servicio. Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria.

IES MARIA ÀNGELS CARDONA (FP), Ciutadella

Especialidad: Cocina y pastelería

Jornada: Completa

Perfil

- Experiencia laboral y conocimientos teórico prácticos de técnicas culinarias preelaboraciones de alimentos y elaboraciones gastronómicas complejas. Conocimiento de las materias primas. Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinaria. Elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones.
- Experiencia laboral y conocimientos teórico prácticos de pastelería y elaboración de postres. Técnicas culinarias en elaboración de diferentes tipos de pan y de pastelería básica y tradicional. Elaboración y montaje de postres.
- Conocimientos en gestión de personal en una cocina, organización de recursos humanos de manera eficaz y distribución eficiente de los alumnos a la hora de dar un servicio al público y coordinación con el equipo de servicio. Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria.

Especialidad: Cocina y pastelería

Jornada: Media

Perfil

- Experiencia laboral y conocimientos teórico prácticos de técnicas culinarias preelaboraciones de alimentos y elaboraciones gastronómicas complejas. Conocimiento de las materias primas. Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinaria. Elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones.
- Experiencia laboral y conocimientos teórico prácticos de pastelería y elaboración de postres. Técnicas culinarias en elaboración de diferentes tipos de pan y de pastelería básica y tradicional. Elaboración y montaje de postres.
- Conocimientos en gestión de personal en una cocina, organización de recursos humanos de manera eficaz y distribución eficiente de los alumnos a la hora de dar un servicio al público y coordinación con el equipo de servicio. Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria.



ANEXO 2
Bases de la convocatoria

1. Requisitos

Para poder participar en esta convocatoria, las personas interesadas tienen que cumplir los requisitos y las condiciones generales siguientes:

- a) Ser ciudadano de alguno de los estados miembros de la Unión Europea o tener la nacionalidad de cualquier otro estado donde, en virtud de los tratados internacionales firmados por la Unión Europea y ratificados por el Estado español, se aplique la libre circulación de trabajadores en los términos en que se haya definido en el tratado constitutivo de la Unión Europea.
- b) También pueden aspirar a participar los cónyuges y los descendientes de los españoles y de los nacionales de otros estados miembros de la Unión Europea, así como los descendientes de los cónyuges. En el caso de los descendientes, tienen que ser menores de 21 años o, si son mayores, tienen que vivir bajo la dependencia de los progenitores.
- c) Igualmente pueden aspirar a participar, de acuerdo con el Real decreto 240/2007, las parejas de los españoles y de los nacionales de otros estados miembros de la Unión Europea, siempre que mantengan una unión análoga a la conyugal que esté inscrita en un registro público establecido a este efecto en un estado miembro de la Unión Europea, así como los descendientes de la pareja que sean menores de 21 años o que sean mayores de esta edad pero vivan bajo su dependencia.
- d) Tener 16 años y no haber llegado a la edad de jubilación forzosa.
- e) No sufrir ninguna enfermedad ni estar afectado por ninguna limitación física ni psíquica incompatible con el ejercicio de las funciones docentes.
- f) No haber estado separado, mediante un procedimiento disciplinario, del servicio de ninguna de las administraciones públicas o de los órganos constitucionales o estatutarios de las comunidades autónomas, ni encontrarse inhabilitado de manera absoluta o especial, por resolución judicial, para empleos o cargos públicos.
- g) En el caso de nacionales de otro estado, no encontrarse inhabilitados o en una situación equivalente ni haber sido sometidos a una sanción disciplinaria o equivalente que impida, en su estado y en los mismos términos, el acceso a un empleo público.
- h) Experiencia profesional no docente mínima de dos años en el ámbito de la plaza a la cual se opta y los especificados en cada una de las especialidades.

A pesar de lo que se acaba de decir, no pueden participar en esta convocatoria los aspirantes que acumulen un tiempo trabajado como profesor especialista en una determinada función en la Administración de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears que supere los límites establecidos en el artículo 15.5 de la Ley del estatuto de los trabajadores, incluyendo el periodo de duración de la contratación prevista en esta convocatoria para la misma especialidad.

2. Solicitudes

2.1. El plazo para presentar las solicitudes y la documentación es de cinco días hábiles a contar desde el día siguiente a la publicación de esta Resolución de convocatoria en el *Boletín Oficial de las Illes Balears*.

2.2. Los aspirantes tienen que utilizar el modelo oficial de solicitud que figura como anexo 3. Este modelo de solicitud está a disposición de las personas interesadas en la página web <<http://dgpdocen.caib.es>>, en cualquiera de los registros de la Consejería de Educación y Universidad, y en las delegaciones territoriales de la Consejería en Menorca y en Eivissa y Formentera.

2.3. Documentación que debe adjuntarse a la solicitud:

a) Currículum en que consten la actividad profesional desarrollada y la documentación que acredite los años de experiencia laboral, la formación, los conocimientos de catalán, la experiencia previa como profesor especialista en la materia y otros méritos alegados, con la estructura siguiente:

- Datos personales: nombre y apellidos, lugar y fecha de nacimiento, dirección actual a efectos de recibir notificaciones, teléfono y dirección de correo electrónico.
- Experiencia laboral: relación cronológica y descripción de los puestos de trabajo relacionados con la plaza a que se quiere acceder.
- Datos académicos y de formación: relación cronológica y descripción de los estudios realizados y de los cursos o seminarios a que ha asistido o que ha impartido.
- Conocimientos de catalán: relación cronológica de los certificados obtenidos que acrediten los conocimientos de lengua catalana.
- Experiencia como profesor especialista en la materia: relación cronológica y descripción de la actividad docente llevada a cabo.
- Otros méritos o actividades de interés.





b) Acreditación documental organizada por apartados, mediante documentos originales o fotocopias compulsadas, de las circunstancias indicadas en el currículum, como por ejemplo la historia de vida laboral expedida por la Seguridad Social, contratos laborales, certificados de empresa o altas como autónomo en que consten la categoría laboral, el tipo de actividad y el justificante de cotización a la Seguridad Social, certificados de estudios, certificados oficiales de conocimientos de lengua catalana y otra documentación que el participante quiera aportar para justificar los méritos.

No se deben tener en cuenta los méritos que no se acrediten documentalmente antes de acabar el plazo para presentar las solicitudes.

c) Una fotocopia del DNI, el pasaporte, el NIE o la tarjeta de residencia en vigor del solicitante.

2.4. Las solicitudes y la documentación que hay que adjuntar se deben presentar en uno de los lugares siguientes:

a) En los registros de la Consejería de Educación y Universidad o en las delegaciones territoriales de la Consejería en Menorca o en Eivissa y Formentera.

b) En los lugares que determina el artículo 38.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de régimen jurídico de las administraciones públicas y del procedimiento administrativo común.

En caso de que se opte por presentar la solicitud en una oficina de correos, no se debe cerrar el sobre, ya que la solicitud se tiene que fechar y sellar antes de certificar el envío.

3. Comisión de Valoración

3.1. La Comisión de Valoración es el órgano colegiado encargado de examinar las solicitudes presentadas, aplicar los criterios de valoración previstos en el anexo 4 y emitir el informe que servirá de base para elaborar las propuestas de resolución.

3.2. La Comisión de Valoración está integrada por las personas siguientes:

- El jefe del Servicio de Secundaria, que será el presidente de la misma, o persona en quien delegue.
- El jefe del Servicio de Formación Profesional, vocal, o persona en quien delegue.
- La jefa de la Sección V, vocal, o persona en quien delegue.
- La jefa del Negociado XIII, vocal, o persona en quien delegue.
- Un funcionario del Servicio de Provisión Educativa, que actúa como secretario.

3.3. Si es necesario, la directora general de Personal Docente tiene que designar a los miembros suplentes de la Comisión de Valoración.

3.4. Para que la Comisión de Valoración se pueda constituir válidamente, se requiere como mínimo la presencia del presidente, del secretario y de un vocal, o de quien los sustituya.

4. Publicación de las listas provisionales de personas admitidas y excluidas

4.1. La directora general de Personal Docente tiene que aprobar, mediante una resolución, las listas provisionales de las personas admitidas, ordenadas por puntuación, y de las excluidas, con indicación de la causa de exclusión. Esta resolución se publicará en la página web <<http://dgpdocen.caib.es>> el mismo día en que se dicte.

4.2. Se abrirá un plazo de tres días hábiles, a contar a partir del día siguiente al de la publicación de la resolución, para que las personas interesadas puedan presentar alegaciones y enmendar la causa de exclusión presentando los documentos que acrediten que cumplían los requisitos en la fecha en que acabó el plazo para presentar las solicitudes.

4.3. No se deben tener en cuenta los méritos no alegados o los alegatos en el currículum pero no acreditados documentalmente antes de la finalización del plazo para presentar las solicitudes.

5. Publicación de las listas definitivas de personas admitidas y excluidas

5.1. La directora general de Personal Docente tiene que aprobar, mediante una resolución, las listas definitivas de las personas admitidas, ordenadas por puntuación, y de las excluidas, con indicación de la causa de exclusión. Mediante esta resolución la directora general tiene que estimar o desestimar las reclamaciones presentadas.

5.2. Esta resolución debe publicarse en la página web <<http://dgpdocen.caib.es>> el mismo día en que se dicte.

5.3. Contra esta resolución, que agota la vía administrativa, puede interponerse un recurso potestativo de reposición ante la directora general de Personal Docente en el plazo de un mes a contar desde el día siguiente al de su publicación en la página web <<http://dgpdocen.caib.es>>, de acuerdo con los artículos 116 y 117 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de régimen jurídico de las administraciones públicas y del procedimiento administrativo común, y de los artículos 25.5 y 57 de la Ley 3/2003, de 26 marzo, de régimen jurídico de la Administración de la Comunidad Autónoma de las Illes Balears.



También se puede interponer un recurso contencioso-administrativo ante el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo en el plazo de dos meses a contar desde el día siguiente al de su publicación en la página web <<http://dgpdocen.caib.es>>, de acuerdo con los artículos 8 y 46 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la jurisdicción contencioso-administrativa.

ANEXO 4

Baremo de valoración de los méritos

1. Experiencia laboral profesional que no sea como profesor especialista o docente (puntuación máxima: 10 puntos)

- a) Por cada año completo de experiencia laboral en puestos de trabajo relacionados con la especialidad a la cual se opta, aparte de los dos años de experiencia requeridos en la convocatoria: 1 punto.
- b) Por cada mes de experiencia laboral en puestos de trabajo relacionados con la especialidad a la cual se opta, aparte de los dos años de experiencia requeridos en la convocatoria: 0,08 puntos.

2. Méritos académicos (puntuación máxima: 15 puntos)

- a) Titulación superior específica relacionada con la especialidad obtenida en una institución académica oficial o en una escuela internacional de reconocido prestigio: 3 puntos por titulación (véanse las titulaciones concretas para cada una de las plazas; máximo: 6 puntos).
- b) Formación relacionada con la especialidad, cursada en universidades, centros oficiales y/o centros de reconocido prestigio: cursos de formación y posgrados (puntuación por cada actividad formativa; máximo: 6 puntos):
- Sin especificación de la duración: 0,25 puntos
 - De 10 a 30 horas: 0,25 puntos
 - De 31 a 60 horas: 0,50 puntos
 - De 61 a 120 horas: 0,75 puntos
 - Más de 120 horas: 1 punto

c) Estudios de tercer ciclo (máximo: 3 puntos):

- Doctorado relacionado con la especialidad: 3 puntos
- Máster universitario oficial relacionado con la especialidad: 2 puntos
- Suficiencia investigadora relacionada con la especialidad: 1,5 puntos
- Cursos de doctorado relacionados con la especialidad: 0,04 puntos por crédito (máximo: 0,8 puntos)

3. Conocimientos de catalán (sólo se valora el certificado de nivel superior; puntuación máxima: 1,25 puntos)

- Nivel C2: 1,25 puntos
- Nivel C1: 1 punto
- Nivel B2: 0,75 puntos
- Nivel B1: 0,50 puntos

4. Experiencia como docente (puntuación máxima: 10 puntos)

- a) Experiencia en centros de enseñanza no universitaria como profesor o profesor especialista de la misma especialidad a la cual se opta: 0,1 puntos por el número de horas lectivas semanales por cada curso completo y 0,01 puntos por el número de horas lectivas semanales por cada mes de docencia.
- b) Experiencia en centros privados/concertados de enseñanza no universitaria como profesor o profesor especialista de la especialidad a la cual se opta: 0,05 puntos por el número de horas lectivas semanales por cada curso completo y 0,005 puntos por el número de horas lectivas semanales por cada mes de docencia.

c) Experiencia en otros centros docentes como profesor de la misma especialidad a la cual se opta: 0,01 puntos por el número de horas lectivas semanales por cada curso completo y 0,001 puntos por el número de horas lectivas semanales por cada mes de docencia.

5. Otros méritos relacionados con la plaza a la cual se opta (puntuación máxima: 10 puntos)

- a) Impartición de seminarios y conferencias, y presentación de comunicaciones en congresos: 0,25 puntos por cada uno (máximo: 4 puntos).



- b) Por publicaciones sobre temas de investigación en revistas indexadas (publicadas o en prensa): 0,50 puntos por publicación (máximo: 4 puntos).
- c) Por publicaciones sobre temas de investigación en revistas no indexadas (publicadas o en prensa): 0,15 puntos por publicación (máximo: 1 punto).
- d) Por publicaciones originales de creación (publicadas o en prensa): 0,50 puntos si es el único autor; 0,25 puntos si es coautor (máximo: 2 puntos).

Se valorarán por el apartado 2.a las siguientes titulaciones para cada una de las siguientes especialidades:

Especialidad: Técnicas del Metal

- Graduado en artes aplicadas a la especialidad de cerrajería artística
- Graduado en artes aplicadas a la especialidad de cerrajería y forja
- Graduado en artes aplicadas a la especialidad de forja
- Graduado en artes aplicadas a la especialidad de forja artística
- Graduado en artes aplicadas a la especialidad de herrería
- Graduado en artes aplicadas a la especialidad de metalistería
- Graduado en artes aplicadas a la especialidad de metalistería y forja
- Graduado en artes aplicadas a la especialidad de repujado y cincelado de metal
- Graduado en artes aplicadas a la especialidad de técnicas del volumen
- Ciclo formativo de artes plásticas y diseño de grado superior de artes aplicadas de la escultura (Orden de 4 de noviembre de 1991, BOE del 13-11-91)
- Técnico superior de artes plásticas y diseño en artes aplicadas de la escultura
- Técnico superior de artes plásticas y diseño en artes aplicadas del metal

Especialidad: Coro

- Título de profesor superior de dirección de coros regulado según el Decreto 2618/1966, de 10 de septiembre, o títulos equivalentes de planes anteriores.
- Título superior de música, especialidad dirección de coro.

Especialidad: Cocina y pastelería

- Graduado en ciencia y tecnología de los alimentos
- Licenciado en ciencia y tecnología de los alimentos
- Título de técnico superior en restauración
- Título de técnico especialista en hostelería
- Título de técnico superior en dirección de cocina

Especialidad: Servicios de restauración

- Diplomado en actividades y empresas turísticas
- Diplomado en turismo
- Graduado en ciencia y tecnología de los alimentos
- Graduado en etnología
- Graduado en turismo
- Título de técnico superior en restauración
- Título de técnico especialista en hostelería
- Título de técnico superior en dirección de servicios de restauración





Govern de les Illes Balears

Conselleria d'Educació i Universitat
Direcció General de Personal Docent

ANEXO 3

Solicitud para cubrir plazas como profesor especialista en centros educativos públicos de las Illes Balears

Datos personales			
NIF/pasaporte:		Fecha de caducidad:	
1º apellido:	2º apellido:	Nombre:	
Fecha de nacimiento:	Provincia de nacimiento:	Localidad de nacimiento:	
Sexo:	Hombre <input type="checkbox"/>	Nacionalidad (sólo para extranjeros):	
	Mujer <input type="checkbox"/>		

Datos a los efectos de notificación y comunicación		
Teléfono fijo:	Teléfono móvil:	Dirección de correo electrónico:
Dirección:		
Código postal:	Municipio:	Provincia:

SOLICITO: Que se me admita en el concurso público para cubrir, como profesor especialista de centros educativos públicos de las Illes Balears, una plaza de la siguiente especialidad:

<input type="checkbox"/>	Comunicación alternativa (Eivissa)
<input type="checkbox"/>	Comunicación alternativa (Formentera)
<input type="checkbox"/>	Comunicación alternativa (Mallorca)
<input type="checkbox"/>	Comunicación alternativa (Menorca)
<input type="checkbox"/>	Coro (CEIP Son Serra)
<input type="checkbox"/>	Cocina y Pastelería (Eivissa)
<input type="checkbox"/>	Cocina y Pastelería (Formentera)
<input type="checkbox"/>	Cocina y Pastelería (Mallorca)
<input type="checkbox"/>	Cocina y Pastelería (Menorca)
<input type="checkbox"/>	Servicios de Restauración (Eivissa)
<input type="checkbox"/>	Servicios de Restauración (Formentera)
<input type="checkbox"/>	Servicios de Restauración (Mallorca)
<input type="checkbox"/>	Servicios de Restauración (Menorca)
<input type="checkbox"/>	Técnicas del Metal (Escuela de Arte de Eivissa)

DECLARO: Que son ciertos los datos proporcionados y que cumplo los requisitos y las condiciones para poder participar en esta convocatoria.

_____, ____ d _____ de 2015
DIRECCIÓN GENERAL DE PERSONAL DOCENTE

