

## Anexo III

## Características de la parte B.2) de la Prueba: Prueba Práctica

El contenido de la prueba práctica ha de ceñirse a las materias incluidas en el temario de la especialidad. La Comisión de selección o, en su caso, el Tribunal único, determinará el tiempo para la realización de la prueba práctica que como máximo será de 2 horas.

Solo se hará este ejercicio en las especialidades de administración de empresas, asesoría y procesos de imagen personal, formación y orientación laboral, hostelería y turismo, organización y gestión comercial, procesos sanitarios, procesos de gestión administrativa, procesos comerciales, procedimientos sanitarios y asistenciales, servicios a la comunidad, cocina y pastelería, mantenimiento de vehículos y peluquería.

## Administración de empresas:

Realización de dos ejercicios, de entre cinco propuestos sobre algunas de las siguientes cuestiones:

1. Realización y análisis de operaciones contables.
2. Liquidación de cuentas, préstamos, leasing, empréstitos, bursátiles, selección de inversiones.
3. Operaciones de compraventa de valores inmobiliarios. Ejercicios estadísticos. Complimentación de documentos.
4. Gestión de un servicio de auditoría.
5. Gestión de productos y servicios financieros, y de seguros y administración del presupuesto y la tesorería.
6. Gestión de la Administración Pública.

El Tribunal valorará, además de la obtención de un resultado correcto, el procedimiento seguido en la realización de los supuestos prácticos y la aplicación de la normativa vigente.

## Asesoría y procesos de imagen personal:

Se plantearán dos opciones de prueba práctica de las cuales el aspirante elegirá una. Cada una de las opciones consistirá en el planteamiento y/o análisis de actividades de enseñanza-aprendizaje y en la resolución de ejercicios y supuestos relacionados con los contenidos del temario de la especialidad.

## Formación y orientación laboral:

La prueba consistirá en:

- Resolución de cuestiones y ejercicios relacionados con el temario de la especialidad.
- Resolución de un supuesto práctico, a elegir por el aspirante de entre dos propuestos, que ponga en relación las cuestiones específicas que constituyen el temario, analizando sus causas y determinando las posibles soluciones alternativas. Se valorará el proceso seguido hasta adoptar la solución y el dominio de los procedimientos, técnicas y legislación aplicables al supuesto.

## Hostelería y turismo:

Realización de dos ejercicios, de entre cinco propuestos sobre algunas de las siguientes cuestiones:

1. Determinar los costes de producción de un producto o servicio de hostelería y turismo.
2. Trazar el plan de marketing de un producto o servicio de hostelería o turismo.
3. Realizar presupuestos y analizar las desviaciones producidas.
4. Definir y organizar los recursos humanos necesarios para un departamento de cualquier empresa y/o servicio del Sector Hostelero y Turístico.
5. Confeccionar dietas nutricionales para las diferentes etapas de la vida.
6. Determinar el resultado de explotación de una empresa, indicando consumos y costes de ventas.
7. A partir de una realidad definida, organizar un congreso, feria, exposición o evento.

8. Realizar un supuesto práctico sobre la creación de un paquete turístico.
9. Realizar análisis financiero y de la rentabilidad del patrimonio empresarial.
10. A partir de una oferta gastronómica dada, realizar un análisis de la misma aplicando precio de coste y venta, en base a los resultados que deben obtenerse.
11. Llevar a cabo la administración y gestión de una empresa de alojamiento, restauración, intermediación turística y animación turística en un supuesto dado.
12. Determinar los resultados de la explotación de las diferentes empresas del sector de la hostelería y el turismo.
13. Proponer un plan de señalización para una ciudad, museo, ruta temática, espacio natural protegido, etc.
14. Realizar un inventario de recursos turísticos de una zona preestablecida utilizando una clasificación predeterminada.
15. Crear o redefinir un producto turístico a partir de un supuesto práctico.

#### Organización y gestión comercial:

Se propondrán dos opciones de prueba práctica de las cuales el aspirante escogerá una. Cada una de las dos opciones de prueba consiste en el planteamiento y/o análisis de actividades de enseñanza-aprendizaje, y en la realización de pruebas prácticas o simulaciones y/o resolución de ejercicios y supuestos, en cualquier caso, relacionados con los ámbitos siguientes:

- Técnicas de venta de los productos y/o servicios, y atención al cliente.
- Realización de las operaciones de venta y de atención al cliente.
- Selección y negociación de proveedores, y gestión de compras.
- Negociación de la venta, control, y formación y perfeccionamiento del equipo de ventas.
- Obtención, proceso y organización de la información en la investigación comercial.
- Tratamiento informático de la información obtenida, y análisis estadístico.
- Establecimiento de políticas de marketing y control de la acción publicitaria.
- Administración y gestión de un pequeño establecimiento comercial.
- Planificación de una investigación comercial, selección del canal de distribución, y promoción del producto en operaciones de comercio internacional.
- Negociación de operaciones de compraventa de mercancías a nivel internacional.
- Gestión administrativa en las operaciones de importación y exportación, e introducción y expedición de mercancías, y formalización de la documentación correspondiente.
- Selección del medio de financiación y de los medios de pago más adecuados para transacciones internacionales. Formalización y gestión de la documentación.
- Determinación de riesgos financieros de las operaciones internacionales y su cobertura.
- Organización del servicio de tráfico de una empresa de transporte terrestre, y control de mercancías y de los vehículos.
- Planificación del servicio de líneas regulares y transportes discrecional en el servicio de transporte terrestre.
- Organización y comercialización de los servicios de transporte de mercancías y de viajeros.
- Control de establecimiento, industrias, actividades, productos y servicios, dentro del ámbito del consumo: las inspecciones de consumo.
- Planes de atención al consumidor/usuario de bienes y servicios: defensa del consumidor y servicio de atención al consumidor o cliente.
- Organización y gestión de los planes formativos y campañas de información en materia de consumo.

#### Procesos sanitarios:

Resolución de tres cuestiones, problemas, ejercicios o supuestos prácticos de los cinco propuestos, relacionados con el temario de la especialidad y con el currículo de los módulos profesionales que conforman los ciclos formativos de la familia profesional para los que esta especialidad tiene atribución docente.

#### Procesos comerciales:

El tribunal propondrá dos opciones de prueba práctica de las cuales el aspirante escogerá una.

Cada una de las dos opciones de prueba consistirá en el planteamiento y/o análisis de actividades de enseñanza-aprendizaje, y en la realización de pruebas prácticas o simulaciones y/o resolución de ejercicios y supuestos, en cualquier caso, relacionados con los ámbitos siguientes:

- Realización de actividades de promoción del punto de venta.
- Planificación de actuaciones de merchandising en el establecimiento comercial: promoción del producto, organización del punto de venta y comunicación e información.
- Definición y montaje de un escaparate.
- Organización de campañas de promoción y publicidad.
- Organización, gestión y control del proceso de logística comercial: almacenaje, y distribución, nacional e internacional, de mercancías.
- Distribución del almacén, funcionamiento, control de inventarios y expedición de mercancías.
- Análisis, selección y cálculo de costes en el transporte internacional de mercancías.
- Definición de rutas de transporte internacional de mercancías.
- Formalización de la documentación de transporte y seguro en el transporte, nacional e internacional, de mercancías.
- Gestión administrativa de las operaciones de transporte de mercancías y de viajeros.
- Herramientas de comercio electrónico, administración de páginas web, tiendas virtuales y sistemas de comunicación digital.
- Diseño y elaboración de materiales publicitarios e informativos.
- Diseño y elaboración de sistema de información para al servicio de atención al consumidor, y utilización de técnicas estadísticas y tratamiento informático.

Procesos de gestión administrativa:

El Tribunal planteará dos o más supuestos prácticos sobre los siguientes contenidos:

- Elaboración y presentación de documentación mercantil relativa a los procesos de compras y de ventas y a la gestión de almacenes, existencias e inventarios.
- Estudio de las necesidades informáticas de la empresa. Elección de un programa general de gestión empresarial, paquete integrado o varias aplicaciones que a su vez puedan actuar entre sí. Ventajas e inconvenientes de las distintas opciones y desarrollo de cada una sobre la base de su utilidad en los departamentos.
- Gestión administrativa de personal (contratación, nóminas, seguridad social, cotizaciones, etc). Una vez finalizada la prueba, el opositor realizará la justificación del trabajo desde el punto de vista técnico y didáctico.

El Tribunal dará a conocer oportunamente a los opositores los medios técnicos y la documentación necesarios para el desarrollo de las prácticas que componen la prueba.

El Tribunal valorará, además del resultado correcto, el procedimiento seguido en la realización de los supuestos prácticos y la aplicación de la normativa vigente.

Procedimientos sanitarios y asistenciales:

El Tribunal elegirá dos prácticas entre las siguientes:

- Preparación de planes de cuidados para pacientes.
- Preparación de planes de prevención de enfermedades nosocomiales.
- Selección de material y posiciones para una determinada exploración o instrumentación en consulta odontoestomatológica.
- Procesamiento de muestras de anatomía patológica.
- Toma de muestras de alimentos y análisis de determinación de características físico-químicas y microbiológicas.
- Aplicación de tratamientos físico-químicos de conservación, higienización y regeneración de un alimento.
- Tratamiento de documentación sanitaria.
- Exploración de higiene bucodental. Metodología y selección de material.

Una vez finalizada la prueba, el opositor realizará la justificación del trabajo desde el punto de vista técnico y didáctico.

El Tribunal dará a conocer oportunamente a los opositores los medios técnicos y la documentación necesarios para el desarrollo de las prácticas que componen la prueba.

El Tribunal valorará, además del resultado correcto, si el opositor posee las capacidades de tipo instrumental necesarias; asimismo tendrá en cuenta el procedimiento seguido en la realización de las prácticas.

#### Servicios a la comunidad:

El tribunal elegirá dos o más supuestos prácticos entre los siguientes:

- Elaboración de un programa de animación de ocio y tiempo libre partiendo de un supuesto.
- Simulación de intervención ante un grupo.
- Elaboración de un programa para el desarrollo y adquisición de hábitos de autonomía personal en los niños.
- Desarrollo de un proyecto de intervención educativa utilizando el juego como recurso.
- Organización de un rincón de expresión.
- Utilización de recursos de expresión y comunicación en la intervención con niños.
- Identificación de carencias y alteraciones en supuestos de unidades de convivencia y planteamiento de proyectos de intervención.
- Diseño de la organización del domicilio ante determinados casos de discapacidad.
- Desarrollo de un proyecto de inserción ocupacional.

Una vez finalizada la prueba, el opositor realizará la justificación del trabajo desde el punto de vista técnico y didáctico.

El Tribunal dará a conocer oportunamente a los opositores los medios técnicos y la documentación necesarios para el desarrollo de la práctica.

El Tribunal valorará, además del resultado correcto, si el opositor posee las capacidades de tipo instrumental necesarias; asimismo tendrá en cuenta el procedimiento seguido en la realización de las prácticas.

#### Cocina y pastelería:

El Tribunal elegirá dos prácticas entre las siguientes:

- El reconocimiento, características propias y/o aplicaciones culinarias de diferentes materias primas.
- Realización completa de un plato a partir de una determinada materia prima básica, presentando al Tribunal, previamente y por escrito, los procesos de trabajo que se van a llevar a cabo.
- Realización de un proceso análogo para una elaboración pastelero-repostera o de panadería.
- Propuesta de menús para casos específicos.
- Realización de operaciones de servicio en diversas modalidades.

Una vez finalizada la prueba, el opositor realizará la justificación del trabajo desde el punto de vista técnico y didáctico.

El Tribunal dará a conocer oportunamente a los opositores los medios técnicos para el desarrollo de las prácticas que componen la prueba.

El Tribunal valorará el nivel de aprovechamiento de las materias primas, la selección y utilización diestra de equipos, útiles y herramientas, la idoneidad de las técnicas culinarias aplicadas, la presentación, el planteamiento de alternativas a la elaboración, la justificación de los lugares de almacenamiento y conservación así como la aplicación de la normativa vigente.

#### Mantenimiento de vehículos:

Se plantearán tres pruebas entre las siguientes:

- Selección e interpretación de documentación técnica relacionada con la constitución y funcionamiento de los productos, elementos, conjuntos o sistemas implicados.
- Medida y comprobación de parámetros y su contraste con los valores determinados por el fabricante, seleccionando los equipos e instrumentos más adecuados.
- Realización de operaciones de desmontaje y/o montaje y mantenimiento de elementos, sistemas o conjuntos pertenecientes al vehículo.
- Puesta a punto y ajuste de sistemas del vehículo.
- Interpretación de anomalías de funcionamiento y la desviación de parámetros planteada en el funcionamiento de los sistemas.
- Detección y reparación de averías o desperfectos provocados en el vehículo.
- Resolución por escrito de problemas de carácter científico/tecnológico relacionados con el temario.

Una vez finalizada la prueba, el aspirante realizará la justificación del trabajo desde el punto de vista técnico y didáctico.

El Tribunal dará a conocer oportunamente a los opositores los medios técnicos para el desarrollo de la práctica.

El Tribunal valorará, además del resultado correcto, si el opositor posee las capacidades de tipo instrumental necesarias y tendrá en cuenta el procedimiento seguido, las técnicas utilizadas, los medios empleados, la observancia de las normas de seguridad y salud y el tiempo empleado en la realización de las prácticas.

Peluquería:

Se plantearán tres prácticas entre las siguientes:

- Realización de cambios de color, permanentes o semipermanentes, totales o parciales en el cabello
- Realización de cortes de cabello con la utilización de diferentes herramientas en función del estilo y la técnica.
- Aplicación de técnicas de rasurado y barbería
- Realización de cambios de forma permanente del cabello entre diferentes propuestas.
- Realización de cambios de forma temporal entre diferentes propuestas.
- Realización de peinados y/o recogidos en función de un supuesto práctico.
- Confección, aplicación, adecuación y/o cambios de color de prótesis capilares
- Realización de peinados para producciones audiovisuales, escénicas, publicitarias y/o de moda.
- Elaboración de propuestas técnicas de cambio sobre la imagen física, con la utilización de medios informáticos de tratamiento de la imagen.
- Aplicación de tratamientos capilares, integrando técnicas electroestéticas, cosméticas y manuales.
- Técnicas de manicura y/o pedicura

Una vez finalizada la prueba, el aspirante realizará la justificación del trabajo desde el punto de vista técnico y didáctico.

El tribunal dará a conocer oportunamente a las personas opositoras los medios técnicos y la documentación necesaria para el desarrollo de la práctica.

El Tribunal valorará, además del procedimiento y del resultado: el sentido estético y las capacidades de tipo instrumental necesarias, la organización del trabajo, la gestión del tiempo, la iniciativa y la disposición a la innovación.