

Resolución de 20 de noviembre de 2020, del Director General de Personal Docente y Ordenación Académica por la que se abre plazo para presentar ofrecimientos para nombramientos interinos/as de la especialidad de Servicios de Restauración (226), del Cuerpo de Profesores Técnicos de Formación Profesional (0591).

Habiéndose agotado las listas de aspirantes a nombramientos interinos para la especialidad de Servicios de Restauración (226), del Cuerpo de Profesores Técnicos de Formación Profesional (0591), persiste la necesidad de cubrir puestos en régimen de interinidad de dicha especialidad docente.

Considerando el grave trastorno para el servicio educativo que supone la imposibilidad de sustituir las ausencias de los profesores de la especialidad de Servicios de Restauración (226), en el Cuerpo de Profesores Técnicos de Formación Profesional (0591), se estima procedente acudir al procedimiento previsto en el artículo 21.10 de la Orden ECD/84/2017, de 15 de junio (BOC del 26 de junio), que regula la provisión de empleo docente interino en los centros docentes de la Consejería de Educación, Formación Profesional y Turismo de la Comunidad Autónoma de Cantabria.

En consideración a lo expuesto, esta Dirección General resuelve:

1. Abrir plazo, desde las 09:00 horas del día 23 de noviembre de 2020, hasta las 14:00 horas del día 24 de noviembre de 2020, para que las personas interesadas puedan presentar ofrecimientos para ser funcionarias y funcionarios interinos del Cuerpo de Profesores Técnicos de Formación Profesional, en la especialidad mencionada. Dichos interesados/as deberán tener una **disponibilidad inmediata**.
2. De conformidad con lo expuesto en el artículo 21.10 de la Orden ECD/84/2017, de 15 de junio, se podrán efectuar nombramientos entre las personas aspirantes que reúnan todos los requisitos exigidos, ordenados en función de la nota media del expediente académico en escala 0-10, con dos decimales sin que proceda redondeo. La nota media de aquellos expedientes académicos que solamente esté expresada en créditos (escala 0-4) deberá grabarse en la solicitud convertida, según la tabla del Anexo I de esta Resolución, a nota media en escala 0-10. No se admitirán, en ningún caso, notas expresadas en forma cualitativa. La nota media del expediente académico deberá acreditarse, únicamente, mediante la correspondiente certificación académica personal.

En el caso de que el título exigido para el ingreso sea una Licenciatura, y esta esté compuesta por un primer ciclo y un segundo ciclo diferente, la nota a indicar en la solicitud se confeccionará a partir de la media de la nota de ambos ciclos, siendo por tanto necesaria la aportación de las certificaciones académicas de ambos ciclos.

En el caso de que la persona aspirante alegue un título de grado obtenido mediante la realización de un curso de adaptación de una diplomatura, arquitectura técnica o ingeniería técnica previa, la nota media se confeccionará considerando conjuntamente los cursos integrantes de la diplomatura, arquitectura técnica o ingeniería técnica, y el de adaptación al grado. Se deberá aportar certificación académica en la que conste la



necesidad, podrán publicarse sucesivos listados con los siguientes veinticinco participantes en el procedimiento con mejor nota media de expediente que cumplan todos los requisitos de la convocatoria.

7. La persona aspirante deberá adjuntar en su solicitud electrónicamente y conforme al manual de instrucciones, la siguiente documentación (cada uno de ellos en un único archivo pdf):
 - Certificación académica personal completa, con todas las asignaturas cursadas, en la que conste la nota media del expediente académico, o en su caso, las certificaciones académicas personales completas, con todas las asignaturas cursadas, que permitan el cálculo de la nota media indicada en la solicitud.
 - Título o títulos académicos necesarios para el desempeño del puesto y la especialidad, de los recogidos en el Anexo II.
 - Título oficial de máster universitario en formación del profesorado o equivalente.
8. No se admitirá bajo ningún concepto la presentación de la documentación en papel. La documentación que se adjunte en formato electrónico en la solicitud (con un tamaño inferior a **2 megabytes** por documento) deberá ser completa y perfectamente legible. Si un documento consta de varias páginas, deberán incluirse todas ellas en un único archivo en formato pdf.
9. Las personas participantes en el ofrecimiento que no hayan adjuntado en su solicitud la titulación académica necesaria para el desempeño del puesto y la especialidad y/o el título oficial de máster universitario en formación del profesorado o equivalente, serán automáticamente excluidas de su participación en el procedimiento.
10. En caso de no acreditarse correctamente la nota media del expediente académico, a la persona aspirante se le aplicará una calificación de 5.00 puntos.
11. Los interesados/as, exclusivamente en el momento en que sean requeridos para formalizar un nombramiento, deberán presentar en la Consejería toda la documentación original o compulsada adjuntada en la solicitud, así como el DNI en vigor, o documento que acredite su nacionalidad en el caso de aspirantes nacionales de un estado miembro de la UE que no posean la nacionalidad española. Las personas aspirantes que no sean nacionales de un estado miembro de la UE, pero reúnan los requisitos para el ingreso en el cuerpo docente a que se refiere esta convocatoria, deberán aportar, además, su permiso de residencia. Asimismo, deberán presentar la documentación acreditativa del conocimiento del castellano las personas aspirantes que no posean la nacionalidad española y cuyos estados no tengan como lengua oficial el castellano, de conformidad con lo dispuesto en la base 2, apartado 2.5 de la Orden ECD/17/2018, de 6 de marzo (BOC de 13 de marzo).
12. Los llamamientos por este procedimiento sólo se efectuarán siempre y cuando no existan personas aspirantes a interinidades disponibles en las listas definitivas publicadas del Cuerpo de Profesores Técnicos de Formación Profesional, para la especialidad de Servicios de Restauración (226).
13. Los llamamientos se efectuarán bien vía telefónica, o bien vía telemática conforme a la Resolución de 30 de septiembre de 2020 por la que se establece el procedimiento para realizar los llamamientos para cubrir vacantes sobrevenidas, necesidades esporádicas y eventuales, y sustituciones de personal docente (BOC de 7 de octubre). En este último caso se enviará un mensaje SMS informativo en primera convocatoria a todos los



participantes en el ofrecimiento para que participen en la convocatoria semanal de petición de plazas para puestos de interinidad.

14. Por este procedimiento, aquella persona a la que se le haya formalizado nombramiento para cubrir una necesidad, se incorporará a la lista de aspirantes a nombramientos interinos de la especialidad.
15. Una vez cubiertas las necesidades, el resto de ofrecimientos, ordenados en función de la nota media del expediente académico, podrán utilizarse para cubrir necesidades futuras, sin que en ningún caso suponga incorporación a la lista de aspirantes a interinos/as de la correspondiente especialidad, sin perjuicio de lo dispuesto en los apartados 12 y 14 de esta resolución.
16. Los nombramientos derivados de este procedimiento, se publicarán en la página www.educantabria.es, en la Resolución semanal por la que se adjudican los destinos para puestos de interinidad.
17. La participación en el ofrecimiento supone que la persona solicitante declara que reúne los requisitos exigidos para participar y que los documentos aportados son veraces. En el caso de falsedad en los datos y/o en la documentación aportada, podrá ser excluido de su participación en ese procedimiento, con independencia de las responsabilidades a que hubiera lugar.

Santander, firma a la fecha electrónica

EL DIRECTOR GENERAL DE PERSONAL DOCENTE Y ORDENACIÓN ACADÉMICA

Francisco Javier Gutiérrez Herrador



ANEXO I

Tabla de conversión de calificaciones en escala 0-4 a escala 0-10

1.00	5.50	1.61	6.72	2.22	7.83	2.83	8.74	3.44	9.44
1.01	5.52	1.62	6.74	2.23	7.84	2.84	8.76	3.45	9.45
1.02	5.54	1.63	6.76	2.24	7.86	2.85	8.77	3.46	9.46
1.03	5.56	1.64	6.78	2.25	7.87	2.86	8.79	3.47	9.47
1.04	5.58	1.65	6.80	2.26	7.89	2.87	8.80	3.48	9.48
1.05	5.60	1.66	6.82	2.27	7.90	2.88	8.82	3.49	9.49
1.06	5.62	1.67	6.84	2.28	7.92	2.89	8.83	3.50	9.50
1.07	5.64	1.68	6.86	2.29	7.93	2.90	8.85	3.51	9.51
1.08	5.66	1.69	6.88	2.30	7.95	2.91	8.86	3.52	9.52
1.09	5.68	1.70	6.90	2.31	7.96	2.92	8.88	3.53	9.53
1.10	5.70	1.71	6.92	2.32	7.98	2.93	8.89	3.54	9.54
1.11	5.72	1.72	6.94	2.33	7.99	2.94	8.91	3.55	9.55
1.12	5.74	1.73	6.96	2.34	8.01	2.95	8.92	3.56	9.56
1.13	5.76	1.74	6.98	2.35	8.02	2.96	8.94	3.57	9.57
1.14	5.78	1.75	7.00	2.36	8.04	2.97	8.95	3.58	9.58
1.15	5.80	1.76	7.02	2.37	8.05	2.98	8.97	3.59	9.59
1.16	5.82	1.77	7.04	2.38	8.07	2.99	8.98	3.60	9.60
1.17	5.84	1.78	7.06	2.39	8.08	3.00	9.00	3.61	9.61
1.18	5.86	1.79	7.08	2.40	8.10	3.01	9.01	3.62	9.62
1.19	5.88	1.80	7.10	2.41	8.11	3.02	9.02	3.63	9.63
1.20	5.90	1.81	7.12	2.42	8.13	3.03	9.03	3.64	9.64
1.21	5.92	1.82	7.14	2.43	8.14	3.04	9.04	3.65	9.65
1.22	5.94	1.83	7.16	2.44	8.16	3.05	9.05	3.66	9.66
1.23	5.96	1.84	7.18	2.45	8.17	3.06	9.06	3.67	9.67
1.24	5.98	1.85	7.20	2.46	8.19	3.07	9.07	3.68	9.68
1.25	6.00	1.86	7.22	2.47	8.20	3.08	9.08	3.69	9.69
1.26	6.02	1.87	7.24	2.48	8.22	3.09	9.09	3.70	9.70
1.27	6.04	1.88	7.26	2.49	8.23	3.10	9.10	3.71	9.71
1.28	6.06	1.89	7.28	2.50	8.25	3.11	9.11	3.72	9.72
1.29	6.08	1.90	7.30	2.51	8.26	3.12	9.12	3.73	9.73
1.30	6.10	1.91	7.32	2.52	8.28	3.13	9.13	3.74	9.74
1.31	6.12	1.92	7.34	2.53	8.29	3.14	9.14	3.75	9.75
1.32	6.14	1.93	7.36	2.54	8.31	3.15	9.15	3.76	9.76
1.33	6.16	1.94	7.38	2.55	8.32	3.16	9.16	3.77	9.77
1.34	6.18	1.95	7.40	2.56	8.34	3.17	9.17	3.78	9.78
1.35	6.20	1.96	7.42	2.57	8.35	3.18	9.18	3.79	9.79
1.36	6.22	1.97	7.44	2.58	8.37	3.19	9.19	3.80	9.80
1.37	6.24	1.98	7.46	2.59	8.38	3.20	9.20	3.81	9.81
1.38	6.26	1.99	7.48	2.60	8.40	3.21	9.21	3.82	9.82
1.39	6.28	2.00	7.50	2.61	8.41	3.22	9.22	3.83	9.83
1.40	6.30	2.01	7.51	2.62	8.43	3.23	9.23	3.84	9.84
1.41	6.32	2.02	7.53	2.63	8.44	3.24	9.24	3.85	9.85
1.42	6.34	2.03	7.54	2.64	8.46	3.25	9.25	3.86	9.86
1.43	6.36	2.04	7.56	2.65	8.47	3.26	9.26	3.87	9.87
1.44	6.38	2.05	7.57	2.66	8.49	3.27	9.27	3.88	9.88
1.45	6.40	2.06	7.59	2.67	8.50	3.28	9.28	3.89	9.89
1.46	6.42	2.07	7.60	2.68	8.52	3.29	9.29	3.90	9.90
1.47	6.44	2.08	7.62	2.69	8.53	3.30	9.30	3.91	9.91
1.48	6.46	2.09	7.63	2.70	8.55	3.31	9.31	3.92	9.92
1.49	6.48	2.10	7.65	2.71	8.56	3.32	9.32	3.93	9.93
1.50	6.50	2.11	7.66	2.72	8.58	3.33	9.33	3.94	9.94
1.51	6.52	2.12	7.68	2.73	8.59	3.34	9.34	3.95	9.95
1.52	6.54	2.13	7.69	2.74	8.61	3.35	9.35	3.96	9.96
1.53	6.56	2.14	7.71	2.75	8.62	3.36	9.36	3.97	9.97
1.54	6.58	2.15	7.72	2.76	8.64	3.37	9.37	3.98	9.98
1.55	6.60	2.16	7.74	2.77	8.65	3.38	9.38	3.99	9.99
1.56	6.62	2.17	7.75	2.78	8.67	3.39	9.39	4	10
1.57	6.64	2.18	7.77	2.79	8.68	3.40	9.40		
1.58	6.66	2.19	7.78	2.80	8.70	3.41	9.41		
1.59	6.68	2.20	7.80	2.81	8.71	3.42	9.42		
1.60	6.70	2.21	7.81	2.82	8.73	3.43	9.43		



ANEXO II

Títulos académicos necesarios para el desempeño del puesto y la especialidad (Resolución de 26 de noviembre de 2018 actualizada por Resolución de 19 de febrero de 2020)

0591-226-SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

- Licenciatura en Ciencia y tecnología de los alimentos
- Diplomatura en Turismo
- Grado en Ciencia y tecnología de los alimentos
- Grado en Ciencias culinarias y gastronómicas
- Grado en Ciencias de la alimentación
- Grado en Ciencias gastronómicas
- Grado en Dirección hotelera
- Grado en Dirección internacional de empresas de turismo y ocio
- Grado en Enología
- Grado en Gastronomía
- Grado en Gastronomía y artes culinarias
- Grado en Gestión hotelera y turística
- Grado en Gestión turística y hotelera
- Grado en Ingeniería alimentaria
- Grado en Ingeniería de bioprocesos alimentarios
- Grado en Innovación de procesos y productos alimentarios
- Grado en Innovación y seguridad alimentaria
- Grado en Nutrición humana y dietética
- Grado en Tecnología e innovación alimentaria
- Grado en Tecnología y gestión alimentaria
- Grado en Turismo
- Grado en Turismo y gestión del ocio
- Técnico/a superior en Dirección de servicios de restauración
- Técnico/a superior en Restauración
- Técnico/a especialista en Hostelería

