



**PROCEDIMIENTOS SELECTIVOS DE INGRESO Y ACCESO Y ADQUISICIÓN DE NUEVAS ESPECIALIDADES EN LOS CUERPOS DE PROFESORES DE ENSEÑANZA SECUNDARIA, PROFESORES TÉCNICOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL, PROFESORES DE ESCUELAS OFICIALES DE IDIOMAS, PROFESORES DE MÚSICA Y ARTES ESCÉNICAS, PROFESORES DE ARTES PLÁSTICAS Y DISEÑO Y MAESTROS DE TALLER DE ARTES PLÁSTICAS Y DISEÑO, ASÍ COMO PROCEDIMIENTO DE BAREMACIÓN PARA LA CONSTITUCIÓN DE LISTAS DE ASPIRANTES A OCUPAR PUESTOS DOCENTES EN RÉGIMEN DE INTERINIDAD EN LOS MENCIONADOS CUERPOS Y ACREDITACIÓN DE LA COMPETENCIA LINGÜÍSTICA EN LENGUAS EXTRANJERAS.**

Orden EDU/246/2018 de 2 de marzo de 2018, de la Consejería de Educación (BOCyL de 7 de marzo)

**ACTA DE SESIONES ORDINARIAS <sup>1</sup>**

ESPECIALIDAD: SISTEMAS Y APLICACIONES INFORMÁTICAS

TRIBUNAL Nº: 1

En Burgos, el día 23 de junio de 2018, a las 7:45 horas, se reúnen los miembros del Tribunal reseñados a continuación, bajo la presidencia señalada, con el fin de realizar las siguientes actividades:

Durante todo el proceso hemos sido asistidos por Inspector de educación asignado a esta comisión: José Luis Sainz Casado.

Actividades desarrolladas:

- Oposición Primera prueba: por la mañana la parte práctica y por la tarde la parte teórica.
- En el sorteo, salen los siguientes temas: 4, 12, 13, 25 y 31.

Incidencias:

- Algún opositor manifiesta que presentará recusación contra uno de los miembros de un Tribunal. Se lo comunica al Inspector.

Al terminar el proceso se entrega al Inspector el Acta de Realización de la Primera Prueba, junto con el listado de aspirantes que asisten.

ASISTENTES:

PRESIDENTE/A:

D./D<sup>a</sup>. GARCIA ARNAIZ, M.PURIFICACION

VOCALES:

D./D<sup>a</sup>. LUCIA GABRIEL, FERNANDO

D./D<sup>a</sup>. NAVAS SANZ, RAFAEL

D./D<sup>a</sup>. PEÑA DELGADO, M.<sup>a</sup> NATIVIDAD

SECRETARIO/A:

D./D<sup>a</sup>. ALVAREZ ROJO, ANA ROSA

Y no habiendo más asuntos que tratar se levanta la sesión a las 19:30 horas del día arriba indicado, firmando la presente acta todos los reunidos, de todo lo cual, como Secretario/a certifico.

EL/LA SECRETARIO/A DEL TRIBUNAL,

EL/LA PRESIDENTE/A DEL TRIBUNAL,

LOS VOCALES,

<sup>1</sup> Modelo de acta de sesiones para las que no exista modelo específico.

Se deberá rellenar un acta diaria. Estas actas diarias son de régimen interno, por lo que en ningún caso serán objeto de publicación.



damientos básicos de elaboración y cocción. Aplicaciones gastronómicas y procedimientos de servicio.

54. Identificación, diferenciación y características de los pescados y mariscos. Su clasificación y variedades de consumo habitual. Aplicaciones gastronómicas y procedimientos de servicio.

55. Identificación, diferenciación y características de las aves de corral y géneros de caza. Su clasificación y variedades de consumo habitual. Aplicaciones gastronómicas y procedimientos de servicio.

56. Identificación, diferenciación y características de la carne de vacuno. Su clasificación y variedades de consumo habitual. Aplicaciones gastronómicas y procedimientos de servicio.

57. Identificación, diferenciación y características de la carne de ovino y porcino. Su clasificación y variedades de consumo habitual. Aplicaciones gastronómicas y procedimientos de servicio.

58. Identificación, diferenciación y características de los fondos y salsas. Su clasificación y variedades de consumo habitual. Aplicaciones gastronómicas y procedimientos de servicio.

59. Identificación, diferenciación y características de las guarniciones. Su clasificación y variedades de consumo habitual. Aplicaciones gastronómicas y procedimientos de servicio.

60. Identificación, diferenciación y características de los quesos. Esquemas de elaboración. Su clasificación y variedades de consumo habitual. Denominación de origen. Ubicación geográfica de los principales quesos españoles. Procedimientos de servicio y presentación.

61. Identificación, diferenciación y características de elaboraciones culinarias rápidas (aperitivos sencillos, canapés, tostadas, tortitas, sandwiches, empedados, bocadillos, platos combinados o análogos), salsas utilizadas en el bar. Su clasificación y variedades de uso habitual. Procedimientos de servicio.

**Sistemas y Aplicaciones Informáticas**

1. Representación y comunicación de la información.
2. Elementos funcionales de un ordenador digital. Arquitectura.
3. Componentes, estructura y funcionamiento de la Unidad Central de Proceso.
4. Memoria interna. Tipos. Direccionaliento. Características y funciones.
5. Microprocesadores. Estructura. Tipos. Comunicación con el exterior.
6. Sistemas de almacenamiento externo. Tipos. Características y funcionamiento.
7. Dispositivos periféricos de entrada/salida. Características y funcionamiento.
8. Componentes «hardware» comerciales de un ordenador. Placa base. Tarjetas controladoras de dispositivo y de entrada/salida.
9. Lógica de circuitos. Circuitos combinatoriales y secuenciales.
10. Representación interna de los datos.
11. Organización lógica de los datos. Estructuras estáticas.
12. Organización lógica de los datos. Estructuras dinámicas.
13. Ficheros. Tipos. Características. Organizaciones.
14. Utilización de ficheros según su organización.
15. Sistemas operativos. Componentes. Estructura. Funciones. Tipos.
16. Sistemas operativos: Gestión de procesos.
17. Sistemas operativos: Gestión de memoria.
18. Sistemas operativos: Gestión de entradas/salidas.
19. Sistemas operativos: Gestión de archivos y dispositivos.
20. Explotación y administración de un Sistema Operativo Monousuario.
21. Explotación y administración de un Sistema Operativo Multiusuario.
22. Sistemas informáticos. Estructura física y funcional.
23. Instalación de un sistema informático. Entorno. Elementos. Conexión. Configuración. Medidas de seguridad.
24. Planificación y explotación de un Sistema Informático.
25. Diseño de algoritmos. Técnicas descriptivas.
26. Lenguajes de programación. Tipos y características.
27. Programación estructurada. Estructuras básicas. Funciones y procedimientos.
28. Programación modular. Diseño de funciones. Recursividad. Librerías.

29. Programación orientada a objetos. Objetos. Clases. Herencia. Poliformismo.

30. Programación en tiempo real. Interrupciones. Sincronización y comunicación entre tareas.

31. Utilidades para el desarrollo y pruebas de programas. Compiladores. Intérpretes. Depuradores.

32. Técnicas para la verificación, prueba y documentación de programas.

33. Programación en lenguaje ensamblador. Instrucciones básicas. Formatos. Direccionalientos.

34. Lenguaje C: Características generales. Elementos del lenguaje. Estructura de un programa. Funciones de librería y usuario. Entorno de compilación. Herramientas para la elaboración y depuración de programas en lenguaje C.

35. Lenguaje C: Manipulación de estructuras de datos dinámicas y estáticas. Entrada y salida de datos. Gestión de punteros. Punteros a funciones. Gráficos en C.

36. Sistemas gestores de bases de datos. Funciones. Componentes. Arquitectura de referencia y operacionales. Tipos de sistemas.

37. Modelo de datos relacional. Estructura. Operaciones. Álgebra relacional.

38. Lenguajes para definición y manipulación de datos en sistemas de bases de datos relacionales. Tipos. Características. Lenguaje SQL.

39. Desarrollo de aplicaciones mediante bases de datos relacionales.

40. Explotación automática de documentación administrativa. Aplicaciones informáticas de propósito general y para la gestión comercial. Tipos. Funciones. Características.

42. Instalación y explotación de aplicaciones informáticas.

43. Utilización compartida de recursos, ficheros y datos entre aplicaciones informáticas.

44. Análisis y diseño de aplicaciones informáticas.

45. Análisis y diseño de servicios de presentación en un entorno gráfico.

46. Diseño de interlaces gráficos de usuario.

47. Diseño de interlaces en contexto de gestión.

48. Lenguajes de alto nivel en entorno gráfico.

49. Sistemas multimedia.

50. Calidad y documentación en entornos gráficos.

51. Ayudas automatizadas para el desarrollo de software (herramientas CASE). Tipos. Estructura. Prestaciones.

52. Sistemas en red. Tipos. Componentes y topologías.

53. Transmisión de datos. Medios. Tipos. Técnicas. Perturbaciones.

54. Arquitectura de sistemas de comunicación. Niveles. Funciones. Servicios.

55. Conexión de ordenadores en red. Elementos «hardware» necesarios. Tipos y características.

56. «Software» de sistemas en red. Componentes. Funciones y estructura.

57. Redes de área local. «Hardware». «Software». Recursos compartidos.

58. Redes de área extensa. Interconexión redes locales.

59. Análisis e implantación de un sistema en red.

60. Instalación y configuración de sistemas en red local.

61. Integración de sistemas. Medios de interconexión estándares.

62. Evaluación y mejora del rendimiento de sistemas en red.

63. Seguridad de los sistemas en red.

64. Explotación y administración de sistemas en red.

65. Análisis comparativo entre un sistema operativo multiusuario y un sistema en red.

**Soldados**

1. Productos siderúrgicos. El proceso siderúrgico. Productos obtenidos. Características físico-químicas. Designación normalizada.
2. Aceros. Proceso de obtención del acero. Metalurgia del acero, transformaciones en estado sólido. Clasificación, designación normalizada y aplicaciones. Soldabilidad.
3. Fundiciones, proceso de obtención de la fundición. Metalurgia de la fundición. Clasificación, designación normalizada y aplicaciones. Soldabilidad.