

I. COMUNIDAD DE MADRID

A) Disposiciones Generales

Consejería de Educación

2083 RESOLUCIÓN de 9 de mayo de 2008, de la Dirección General de Educación Secundaria y Enseñanzas Profesionales, por la que se aprueban los currículos de determinados perfiles correspondientes a los módulos específicos de los programas de cualificación profesional inicial.

Los programas de cualificación profesional inicial incluyen módulos obligatorios, que han de ser cursados por todos los alumnos que se incorporen a estas enseñanzas, y módulos voluntarios, que se realizarán por aquellos alumnos que, una vez superada la parte obligatoria, deseen obtener el título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria. Los primeros, a su vez, integran módulos formativos de carácter general, cuya finalidad es la de posibilitar la adquisición de las competencias básicas para proseguir estudios en las diferentes enseñanzas, y módulos específicos, destinados a formar al alumno en las competencias profesionales propias de una cualificación de nivel 1 de la estructura actual del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales establecido en el Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, modificado por el Real Decreto 1416/2005, de 25 de noviembre.

La Orden 1797/2008, de 7 de abril, de la Consejería de Educación (BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID del día 24), ha definido el currículo de la Comunidad de Madrid para los módulos formativos de carácter general y determinado que compete a la Dirección General de Educación Secundaria y Enseñanzas Profesionales establecer, mediante Resolución, el currículo de los módulos específicos de cada perfil profesional.

Por todo ello, en ejercicio de las competencias conferidas en el artículo 8.2 de la Orden 1797/2008, de 7 de abril, de la Consejería de Educación,

RESUELVO

Primero

Objeto de la norma y ámbito de aplicación

1. Esta Resolución tiene por objeto aprobar determinados perfiles profesionales de programas de cualificación profesional inicial y establecer el currículo de sus respectivos módulos específicos.

En cada currículo se incluyen:

- Los datos identificativos del perfil profesional.
- Las realizaciones y criterios de realización de las unidades de competencia que lo constituyen.
- Las capacidades, criterios de evaluación y contenidos de los módulos profesionales asociados a unidades de competencia que lo componen.
- Las capacidades y criterios de evaluación del módulo de formación en centros de trabajo.
- La organización académica y la distribución horaria semanal de los módulos específicos.
- El Profesorado con competencia docente para impartir cada uno de los módulos profesionales.
- Los requisitos de espacios e instalaciones.

2. Dichos currículos son de aplicación en el ámbito territorial de la Comunidad de Madrid.

Segundo

Perfiles profesionales que se aprueban

Se aprueban los siguientes perfiles profesionales, ordenados por familias profesionales:

| <i>Familia profesional: ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN</i> | | |
|--|---|----------------------|
| <i>Código</i> | <i>Denominación del Programa de cualificación profesional inicial</i> | <i>Observaciones</i> |
| ADGI01 | SERVICIOS AUXILIARES EN ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN | Anexo 1 |
| <i>Familia profesional: AGRARIA</i> | | |
| <i>Código</i> | <i>Denominación del Programa de cualificación profesional inicial</i> | <i>Observaciones</i> |
| AGAI01 | ACTIVIDADES AUXILIARES EN VIVEROS, JARDINES Y CENTROS DE JARDINERÍA | Anexo 2 |
| <i>Familia profesional: ELECTRICIDAD Y ELECTRÓNICA</i> | | |
| <i>Código</i> | <i>Denominación del Programa de cualificación profesional inicial</i> | <i>Observaciones</i> |
| ELEI01 | OPERACIONES AUXILIARES DE MONTAJE DE INSTALACIONES EN EDIFICIOS | Anexo 3 |
| <i>Familia profesional: FABRICACIÓN MECÁNICA</i> | | |
| <i>Código</i> | <i>Denominación del Programa de cualificación profesional inicial</i> | <i>Observaciones</i> |
| FMEI01 | OPERACIONES AUXILIARES EN FABRICACIÓN POR MECANIZADO | Anexo 4 |

| <i>Familia profesional: HOSTELERÍA Y TURISMO</i> | | |
|--|---|----------------------|
| <i>Código</i> | <i>Denominación del Programa de cualificación profesional inicial</i> | <i>Observaciones</i> |
| HOTI01 | SERVICIOS AUXILIARES DE RESTAURANTE Y BAR | Anexo 5 |
| HOTI02 | OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA | Anexo 6 |
| HOTI03 | OPERACIONES BÁSICAS DE PISOS Y ALOJAMIENTOS | Anexo 7 |
| <i>Familia profesional: IMAGEN PERSONAL</i> | | |
| <i>Código</i> | <i>Denominación del Programa de cualificación profesional inicial</i> | <i>Observaciones</i> |
| IMPI01 | SERVICIOS AUXILIARES DE PELUQUERÍA | Anexo 8 |
| IMPI02 | SERVICIOS AUXILIARES DE ESTÉTICA | Anexo 9 |
| <i>Familia profesional: INFORMÁTICA Y COMUNICACIONES</i> | | |
| <i>Código</i> | <i>Denominación del Programa de cualificación profesional inicial</i> | <i>Observaciones</i> |
| IFCI01 | OPERACIONES AUXILIARES EN SISTEMAS MICROINFORMÁTICOS | Anexo 10 |
| <i>Familia profesional: INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO</i> | | |
| <i>Código</i> | <i>Denominación del Programa de cualificación profesional inicial</i> | <i>Observaciones</i> |
| IMAI01 | OPERACIONES DE FONTANERÍA Y CALEFACCIÓN-CLIMATIZACIÓN | Anexo 11 |
| <i>Familia profesional: MADERA, MUEBLE Y CORCHO</i> | | |
| <i>Código</i> | <i>Denominación del Programa de cualificación profesional inicial</i> | <i>Observaciones</i> |
| MAMIO1 | OPERACIONES AUXILIARES EN CARPINTERÍA Y MUEBLE | Anexo 12 |
| <i>Familia profesional: TEXTIL, CONFECCIÓN Y PIEL</i> | | |
| <i>Código</i> | <i>Denominación del Programa de cualificación profesional inicial</i> | <i>Observaciones</i> |
| TCPI01 | ARREGLOS Y ADAPTACIONES DE PRENDAS Y ARTÍCULOS EN TEXTIL Y PIEL | Anexo 13 |
| <i>Familia profesional: TRANSPORTE Y MANTENIMIENTO DE VEHÍCULOS</i> | | |
| <i>Código</i> | <i>Denominación del Programa de cualificación profesional inicial</i> | <i>Observaciones</i> |
| TMVI01 | OPERACIONES AUXILIARES EN MANTENIMIENTO DE VEHÍCULOS | Anexo 14 |

Tercero

Ampliación y actualización de los perfiles profesionales

A medida que por la evolución de las necesidades del sistema productivo se complete y actualice el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, se aprobarán nuevos perfiles y, si procede, se revisarán los incluidos en esta Resolución con objeto de que sus módulos profesionales cumplan el requisito de acreditación de las competencias profesionales adquiridas en relación con el Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional, previsto en el artículo 30.4 de la Ley 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

Cuarto

Adecuación a la normativa relativa a los manipuladores de alimentos

La formación establecida en los Anexos 5 y 6 de la presente Resolución para el módulo profesional "Higiene sanitaria y manipulación de alimentos" garantiza el nivel de conocimiento necesario para posibilitar unas prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos de acuerdo con la exigencia del artículo 4.6 del Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.

Madrid, a 9 de mayo de 2008.—La Directora General de Educación Secundaria y Enseñanzas Profesionales, María José García-Patrón Alcázar.

ANEXO 1

**PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL:
OPERACIONES AUXILIARES EN ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN**

1. FICHA DE IDENTIFICACIÓN:

| | | | |
|--|--|---|-----------------------|
| Denominación | OPERACIONES AUXILIARES DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS Y GENERALES | | Código: ADGI01 |
| Familia profesional | ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN | | |
| Cualificaciones asociadas al Programa | ADG305_1: Operaciones auxiliares de servicios administrativos y generales | | |
| Competencia general | Distribuir, reproducir y transmitir información y documentación requeridas en las tareas administrativas y de gestión, internas y externas, así como realizar trámites elementales de verificación de datos y documentos a requerimiento de técnicos de nivel superior con eficacia, de acuerdo con instrucciones o procedimientos establecidos. | | |
| Unidades de Competencia | UC0969_1: Realizar e integrar operaciones de apoyo administrativo básico. UC0970_1: Transmitir y recibir información operativa en gestiones rutinarias con agentes externos de la organización. UC0971_1: Realizar operaciones auxiliares de reproducción y archivo en soporte convencional o informático. | | |
| Entorno profesional | <p>Ámbito profesional: Desarrolla su actividad por cuenta ajena, en cualquier empresa o entidad del sector privado o público, principalmente en oficinas, despachos o departamentos de administración o servicios generales.</p> <p>Sectores productivos: En general, está presente en todos los sectores productivos, así como en la Administración Pública, destacando por su alto grado de transectorialidad.</p> <p>Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados: Auxiliar de oficina. Auxiliar de servicios generales. Auxiliar de archivo. Clasificador y/o repartidor de correspondencia. Ordenanza. Auxiliar de información. Telefonista en servicios centrales de información. Taquillero.</p> | | |
| Formación Asociada: Módulos profesionales | MP01: Técnicas administrativas básicas de oficina. MP02: Operaciones básicas de comunicación. MP03: Reproducción y archivo. | | |
| Correspondencia entre módulos profesionales y unidades de competencia para su acreditación | Unidad de Competencia <i>(Código y denominación)</i> | Módulos profesionales cuya superación se requiere para su acreditación <i>(Código y denominación)</i> | |
| | UC0969_1: Realizar e integrar operaciones de apoyo administrativo básico. | MP01: Técnicas administrativas básicas de oficina. | |
| | UC0970_1: Transmitir y recibir información operativa en gestiones rutinarias con agentes externos de la organización. | MP02: Operaciones básicas de comunicación. | |
| | UC0971_1: Realizar operaciones auxiliares de reproducción y archivo en soporte convencional o informático. | MP03: Reproducción y archivo. | |

2. UNIDADES DE COMPETENCIA:

| UC0969_1: Realizar e integrar operaciones de apoyo administrativo básico. | |
|--|--|
| <i>REALIZACIONES PROFESIONALES</i> | <i>CRITERIOS DE REALIZACIÓN</i> |
| <p>Registrar periódicamente las actualizaciones de información relativas a la organización, sus departamentos y áreas, y el personal a ellas asignado, según las instrucciones recibidas, con objeto de disponer de la información necesaria para ofrecer un buen servicio.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Los distintos departamentos y secciones, sus funciones, y el personal asignado a las mismas, sus cargos y responsabilidades, se identifican correctamente a través del organigrama de la organización, tras contrastar la vigencia del mismo, utilizando las aplicaciones informáticas disponibles. - La ubicación física de las distintas áreas y personas dentro de la organización, y sus referencias de acceso/comunicación telefónica, telemática, de fax u otras, se actualizan, identificándolas periódicamente con precisión, a través de los medios disponibles –informáticos o convencionales - Los registros para la localización de los departamentos y personal dentro de la estructura organizativa, organigramas funcionales, de distribución de espacios, listados de teléfonos, correos electrónicos u otros, se mantienen actualizados con los cambios que se producen, utilizando las aplicaciones informáticas disponibles. - Los recursos, herramientas y componentes de información-comunicación –folletos, revistas internas o externas, publicaciones u otras– se mantienen en el área de trabajo, en las condiciones de orden y actualización precisas, de acuerdo con el protocolo de la organización. |
| <p>Realizar el apoyo a la gestión de la correspondencia, interna y externa, convencional o electrónica, y de la paquetería, de forma rápida y eficiente, y siguiendo las instrucciones recibidas a fin de distribuirla a quien corresponda.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Los medios para el envío y recepción de correspondencia –fax, burofax, correo convencional, electrónico u otros– se utilizan con destreza y precisión pidiendo o, en su caso, cumplimentando los justificantes de envío necesarios para su registro. - La correspondencia convencional o electrónica, y la paquetería recibida o emitida, se registran conforme a las normas internas, a través de los medios convencionales o informáticos disponibles en la organización. - La correspondencia convencional o electrónica, y la paquetería, recibida o emitida, se organizan clasificándolas según los criterios fijados –normal, urgente, certificados, otras–, generando, en su caso, las reproducciones, devoluciones y/o consultas que resulten pertinentes. - La correspondencia una vez registrada, clasificada y/o reproducida se distribuye entre las personas y/o a los servicios internos o externos de la organización con precisión, de acuerdo con los plazos, y en el formato y número de ejemplares requeridos, según las instrucciones recibidas. - Los datos identificativos necesarios de las comunicaciones a emitir –destinatario, acuse de recibo, otros– se comprueban que están acordes con los datos del destinatario, facilitados por el superior u obtenidos de las bases de datos. - La correspondencia de uso habitual se prepara para su envío –doblados, ensobrados, sellados, otros–, de acuerdo con las instrucciones y procedimientos establecidos. - El embalado y/o empaquetado, en su caso, se realiza utilizando los materiales pertinentes, asegurando su protección física de forma rápida y precisa, y teniendo en cuenta el estilo e imagen de la organización y la normativa vigente. - Los trámites rutinarios relacionados con la gestión de correspondencia y paquetería, realizados fuera de la organización, se efectúan de acuerdo con los principios de integridad y responsabilidad, y aplicando los criterios de optimización de costes propuestos por el superior. - La normativa legal de seguridad y confidencialidad en los sistemas de comunicación y, en su caso, en la manipulación de la correspondencia y paquetería, se aplica con rigor en el registro, la distribución y la manipulación de la información. |
| <p>Cotejar y registrar documentos comerciales, administrativos, de tesorería, u otros del ámbito de la organización, siguiendo las instrucciones recibidas, a través de las aplicaciones informáticas específicas o genéricas, a fin de asegurar la fiabilidad de la información</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Los datos relativos a ficheros de clientes, proveedores, fichas de almacén, referencias de productos, tarifas, u otros registros comerciales, se actualizan de acuerdo con las instrucciones recibidas y los medios disponibles –manuales o informáticos–. - Los pedidos se registran con corrección y a través de los medios existentes – manuales o informáticos–, en los plazos establecidos, de acuerdo con las especificaciones establecidas y la legislación vigente. - Los datos de documentos comerciales, administrativos, de tesorería u otros, del ámbito de la organización, se comprueban que están correctamente registrados en los ficheros convencionales o informáticos, comunicando a quien proceda, por los canales establecidos por la organización, las inexactitudes, faltas o deterioros detectados. - Los listados de los documentos derivados de la gestión administrativa se cotejan a través de las herramientas informáticas disponibles –hojas de cálculo u otras–, con los que los originan, comprobando la corrección de los datos disponibles, su presencia, duplicidad o ausencia, e informando de las diferencias al responsable de su verificación. |

| UC0969_1: Realizar e integrar operaciones de apoyo administrativo básico. | |
|--|---|
| <p>Realizar, bajo la supervisión de un superior, gestiones básicas relacionadas con el cobro, pago, ingreso o reintegro, con instituciones, clientes, proveedores u otros agentes, siguiendo los procedimientos y las instrucciones recibidas, a fin de cumplir con los derechos y obligaciones frente a terceros relacionados con la tesorería.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Las instrucciones recibidas se interpretan de forma rigurosa, solicitando las aclaraciones necesarias hasta su correcta comprensión. - Los cobros frente a terceros se realizan, comprobando de forma precisa la organización, el motivo, el importe u otros aspectos relevantes de los mismos. - Los documentos de justificación de cobros se entregan a la persona afectada en el momento de la recepción del importe. - Los cobros en efectivo se comprueban que están en su totalidad, en la cantidad requerida y que cumplen con la legalidad vigente, procediéndose, en su caso, a la devolución del cambio correcto. - Los justificantes en las gestiones de reintegro se presentan cumplimentados correctamente para su cobro. - Los pagos frente a instituciones o clientes se realizan según las indicaciones recibidas, con diligencia, recogiendo y comprobando que el justificante de pago recibido cumple los requisitos establecidos. - Los resguardos diligenciados en las entidades y administraciones se recogen de acuerdo con el procedimiento establecido, entregándose a la persona adecuada. - El saldo final generado por las diferentes operaciones de cobro y pago, se comprueba verificando que se ajusta a los justificantes de las diferentes operaciones realizadas. - El manejo del dinero en efectivo y las operaciones relacionadas con el mismo, se efectúan de acuerdo con los principios de integridad, responsabilidad y confidencialidad. |
| <p>Organizar los recursos materiales habituales del servicio u oficina, gestionando su distribución, garantizando su existencia constante y custodiándolos, según las instrucciones recibidas.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Los recursos o materiales de la oficina se supervisan verificando su existencia en las cantidades y condiciones necesarias. - Los préstamos, la atención a las peticiones o solicitudes de material, la distribución u otras acciones sobre los recursos, se realizan de acuerdo con los procedimientos o normas internas establecidas, garantizando, en su caso, su funcionamiento. - Los recursos materiales solicitados se suministran, verificando el cumplimiento de las normas de uso, acceso y cantidades proporcionadas. - Los listados de previsión de material de oficina se actualizan con la periodicidad y procedimiento establecidos, a través de los soportes convencionales o aplicaciones informáticas disponibles. - Los pedidos en función de las necesidades y plazos de entrega, se realizan informando previamente al superior jerárquico para su visto bueno. - Las fichas de los materiales de oficina se mantienen actualizadas a través de los medios informáticos o documentales establecidos, en cuanto a pedidos y entregas realizadas, incidencias, y datos de proveedores u otros. - La información pertinente –número de unidades, precios, nuevos materiales, u otros– para la correcta gestión del aprovisionamiento, se trasmite puntualmente al responsable. - Se comprueba, en los pedidos recibidos, a través de la hoja de pedido, que los materiales se ajustan a la calidad y cantidad requerida, y que está presente toda la documentación acreditativa necesaria. - Las partidas de material defectuosas o que no se ajustan al pedido se devuelven, de acuerdo con los procedimientos o normas internas establecidas e informando previamente al superior jerárquico. |
| <p>Integrar la propia actuación de las actividades de apoyo administrativo en el grupo de trabajo o departamento, de acuerdo con directrices recibidas y con orientación a los resultados, contribuyendo a crear un clima de trabajo productivo, para cumplir con los objetivos establecidos.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Las directrices, procedimientos y responsabilidades asignadas para la realización de las actividades de apoyo administrativo, se confirman con el responsable directo, prestando especial atención a los criterios de coordinación y resultados, y anotando, si es preciso, las especificaciones dadas. - Las actividades de apoyo administrativo se desempeñan, en función de las directrices de coordinación recibidas del responsable directo, con un criterio de responsabilidad compartida, minimizando comportamientos propios de pasividad o inhibición ante las tareas o resultados a lograr y respetando las normas de la organización. - Los recursos, equipos y materiales asignados al grupo o departamento para la realización del trabajo, se utilizan y/o reponen, siempre que se precisen, proporcionando el cuidado necesario y comunicando, en su caso, al responsable directo o personas indicadas por él, las anomalías o necesidades detectadas. - Las actividades de apoyo administrativo se desarrollan reflejando en el desempeño profesional la imagen de la organización, cumpliendo los criterios y pautas de calidad establecidos. - El propio desempeño de las actividades se revisa, en referencia a las directrices de coordinación recibidas y criterios de calidad, adoptando un comportamiento proactivo hacia la corrección de posibles errores y mejoras de la actuación propia, teniendo en cuenta valores éticos del ámbito profesional. - Las posibles mejoras identificadas en el desarrollo de las actividades de apoyo administrativo, se comunican y proponen al responsable directo, explicando los posibles beneficios y, en su caso, dificultades. |

| |
|--|
| <p>UC0969_1: Realizar e integrar operaciones de apoyo administrativo básico.</p> |
| <p><i>Contexto profesional</i></p> |
| <p>Medios de producción. Redes locales. Equipos informáticos y ofimáticos, programas y aplicaciones: sistemas operativos, procesadores de texto, bases de datos, hojas de cálculo, aplicación de gestión de correo electrónico, navegadores de Internet, aplicaciones informáticas para el cobro, antivirus, cortafuegos. Archivadores convencionales, fotocopadoras, fax, soportes informáticos y convencionales. Teléfonos móviles. Equipos de registro de cobro. Recursos materiales. Manuales de procedimientos de trabajo. Manual o criterios de calidad de la organización. Canales de comunicación de la organización.</p> <p>Principales productos y resultados del trabajo. Documentos comerciales, administrativos, de tesorería u otros confeccionados de acuerdo con las instrucciones recibidas. Recepción, franqueo, depósito, entrega y distribución de correspondencia y paquetería. Documentación comercial y administrativa cotejada. Registros básicos correctamente formalizados y/o cotejados. Cobros, pagos, ingresos o reintegros, sencillos y de escasa cuantía. Transmisión de la imagen de la empresa. Cumplimiento de las normas internas y externas a la organización. Óptimo aprovechamiento de equipos y recursos informáticos. Aprovechamiento responsable de recursos, equipos y materiales de trabajo. Integración en las actividades del grupo de trabajo y o departamento. Actividades de trabajo con orientación a resultados. Productividad. Revisión e incorporación de mejoras en la actuación profesional propia.</p> <p>Información utilizada o generada. Directrices, manual de la organización –normativa de la organización, manuales operativos, manuales de emisión de documentos u otros–, uso de equipos y aplicaciones informáticas, de equipos de oficina. Listado de precios y ofertas. Pedidos, albaranes, facturas, cheques, tarjetas de crédito/debito, tarjetas de empresa. Información sobre el sector. Revistas especializadas. Información de <i>stock</i> de material de oficina. Normativa sobre protección de datos, seguridad electrónica y laboral.</p> |

| | |
|---|---|
| <p>UC0970_1: Transmitir y recibir información operativa en gestiones rutinarias con agentes externos de la organización.</p> | |
| <p><i>REALIZACIONES PROFESIONALES</i></p> | <p><i>CRITERIOS DE REALIZACIÓN</i></p> |
| <p>Confeccionar notificaciones, avisos, rótulos informativos u otros documentos internos y rutinarios, derivados del proceso de comunicación, que no presenten dificultades, siguiendo las instrucciones recibidas y utilizando los medios convencionales o informáticos, para su ubicación en los soportes informativos indicados.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Las instrucciones recibidas se interpretan de forma precisa, solicitando las aclaraciones necesarias hasta su correcta comprensión. - Las plantillas disponibles de los documentos de información se seleccionan, en su caso, entre las existentes en la organización, de acuerdo con el tipo de contenido, objetivo y ubicación del mismo. - Los documentos internos y rutinarios, se confeccionan a través de aplicaciones informáticas o utilizando medios convencionales, siguiendo las instrucciones o modelos recibidos, y respetando las reglas de ortografía y gramática. - Los documentos elaborados se presentan al superior en el tiempo y la forma establecidos, de acuerdo con las normas y usos internos. |
| <p>Mantener comunicaciones interpersonales efectivas con el fin de ser eficaces en las actividades profesionales de su ámbito de actuación</p> | <ul style="list-style-type: none"> - La corrección y comprensión del contenido y significado de la comunicación se aseguran, en situaciones de interacción verbal con miembros del entorno de trabajo y/o coordinadores –recepción de información o instrucciones de trabajo, transmisión de información u otras–, efectuándose una comunicación efectiva. - En actuaciones profesionales que requieren comunicación con uno o varios miembros del entorno de trabajo, se realizan de forma directa, clara y asertiva. - La información, las aclaraciones o los recursos necesarios se solicitan al responsable directo o a los miembros pertinentes del entorno de trabajo, ante situaciones de duda o carencias, para el desempeño de la propia actuación profesional. - Las opiniones críticas propias se expresan, si procede, describiendo de forma concreta y objetiva el tema a que se refiere, señalando los aspectos positivos, o mostrando empatía, sin descalificaciones verbales o gestuales y sin juicios de valor. - Las críticas de otros miembros del entorno de trabajo se reciben de forma serena y sin reacciones agresivas o negativas, diferenciando cuando se trata de críticas constructivas o no, e identificando, en su caso, la oportunidad de realizar cambios o mejorar la propia actuación. - Los conflictos en situaciones de trabajo se afrontan manteniendo una escucha atenta, aplicando pautas específicas de control, solicitando y proponiendo sugerencias y alternativas para su resolución. |

UC0970_1: Transmitir y recibir información operativa en gestiones rutinarias con agentes externos de la organización.

Transmitir y recibir presencialmente, información operativa y rutinaria de distintos interlocutores habituales de la organización, con claridad y precisión, mostrando la imagen corporativa de la organización, a fin de llevar a cabo gestiones de comunicación básica.

- La transmisión y recepción de información operativa y rutinaria, de forma presencial, se realiza con prontitud y a través de un trato cortés hacia el interlocutor, aplicando los protocolos de comunicación establecidos por la organización.
- Los comportamientos de escucha atenta y efectiva se integran en la transmisión y recepción de la información, en el ámbito de su competencia, atendiendo a aspectos de comunicación verbal, no verbal y paraverbal.
- La presentación ante interlocutores externos (clientes, proveedores u otros agentes), se realiza identificándose y mostrando la imagen corporativa de la organización.
- Los datos identificativos de los interlocutores, en su caso, se registran en los documentos de control apropiados, solicitando y comprobando los documentos de identificación establecidos por las normas internas.
- Los mensajes recibidos y/o para transmitir se anotan con los medios apropiados (agenda electrónica, libros de notas...), con precisión y claridad, asegurándose de la corrección de las anotaciones realizadas a través de las preguntas necesarias.
- Los mensajes se transmiten con claridad y sencillez, asegurando la comprensión de los mismos por el interlocutor.
- La información solicitada y no disponible, o de la que se tienen dudas, se requiere de las personas o fuentes relevantes dentro de la organización, a través de los procedimientos y canales internos establecidos.
- Las preguntas y/o informaciones complementarias requeridas que sobrepasan su ámbito de actuación, se dirigen hacia las personas oportunas dentro de la organización.
- Las respuestas negativas pertinentes se expresan de forma asertiva, clara y concisa, explicando lo necesario, evitando justificarse y con expresiones de agradecimiento o comprensión hacia el otro, ante las situaciones profesionales que lo requieran.
- La calidad del servicio propio prestado al cliente, en su caso, se controla solicitando información sobre la satisfacción alcanzada con la información facilitada.
- Las normas internas de seguridad, registro y confidencialidad se aplican en todas las comunicaciones de forma rigurosa.

Recepcionar y emitir llamadas telefónicas y telemáticas de clientes o usuarios, atendiéndoles en sus demandas de información operativa y rutinaria, aplicando los protocolos de actuación de la organización y utilizando con precisión los equipos de telefonía disponibles.

- Las llamadas telefónicas y telemáticas se atienden con cortesía y prontitud, según los protocolos o usos de la organización.
- Las llamadas telefónicas y telemáticas se identifican con exactitud en cuanto a la identidad de la procedencia y asunto que la motiva –información demandada, persona o departamento de contacto solicitado, u otros aspectos–.
- Las llamadas telefónicas y telemáticas se orientan con precisión a través de los recursos o equipos telefónicos disponibles hacia las personas o servicios solicitados, transmitiendo la identificación del interlocutor externo y el motivo de la llamada.
- Los mensajes para otros miembros de la organización se reciben, asegurando su comprensión, y anotándolos a través de los recursos disponibles para su transmisión.
- Los mensajes recibidos se transmiten al destinatario exacto con precisión y rapidez, de forma oral o por escrito a través de los medios establecidos por la organización.
- Las normas internas de seguridad, registro y confidencialidad, se aplican en todas las comunicaciones de forma rigurosa.

Contexto profesional**Medios de producción.**

Red local. Equipos informáticos, telemáticos y ofimáticos, programas y aplicaciones –entornos de usuario–: sistemas operativos, procesadores de texto, bases de datos, programas de gestión de relación con clientes -CRM-. Centralita telefónica o teléfonos multifunciones, teléfonos móviles, fax. Organigramas funcionales, y de distribución de áreas y espacios. Argumentario de ventas. Manuales de procedimientos de trabajo. Manual o criterios de calidad de la organización. Canales de comunicación de la organización.

Principales productos y resultados del trabajo.

Información operativa y rutinaria transmitida a clientes, proveedores u otros interlocutores externos. Aplicación del protocolo de la organización. Información obtenida de fuentes y personas internas para su transmisión. Aplicación de habilidades de comunicación. Llamadas emitidas y recibidas a través de equipos de telefonía y centralitas telefónicas telemáticas. Prestación del servicio de acuerdo con los estándares de calidad, protocolos de actuación y procedimientos establecidos. Transmisión de la imagen corporativa. Relaciones de trabajo eficaces. Comunicaciones interpersonales efectivas en el entorno de trabajo. Integración en las actividades del grupo de trabajo. Participación activa en las reuniones de trabajo. Comportamiento profesional asertivo. Revisión e incorporación de mejoras en la actuación profesional propia.

Información utilizada o generada.

Normativa de protección de datos. Manual de imagen corporativa. Manual de comunicaciones. Boletines oficiales. Manuales de equipo de telefonía y centralita utilizados.

| UC0971_1: Realizar operaciones auxiliares de reproducción y archivo en soporte convencional o informático. | |
|--|---|
| <i>REALIZACIONES PROFESIONALES</i> | <i>CRITERIOS DE REALIZACIÓN</i> |
| Mantener en condiciones de funcionamiento óptimas los equipos y recursos de reproducción y archivo, detectando y subsanando las incidencias, o gestionando su reparación, de acuerdo con las indicaciones de los manuales e instrucciones recibidas, a fin de asegurar el funcionamiento normal de la oficina. | <ul style="list-style-type: none"> - Los equipos de reproducción (fotocopiadoras, escáneres, impresoras multifunción, reproductores...) se revisan periódicamente, comprobando todos los indicadores e identificando las posibles incidencias de acuerdo con los manuales de uso. - Los equipos de reproducción se mantienen en condiciones operativas, revisándolos sistemáticamente, sustituyendo los consumibles (papel, tóner o cartuchos de tinta...) y limpiando los cristales o lentes, en caso necesario. - Los consumibles que se agotan se solicitan con tiempo suficiente, a través de los procedimientos y tiempos establecidos. - Los errores de funcionamiento de los equipos de reproducción se subsanan, en su caso, identificando los fallos y siguiendo las instrucciones indicadas en los manuales de uso, o gestionando su reparación. - Las deficiencias en los recursos de archivo –archivadores, carpetas, separadores u otros– se detectan, notificando la incidencia al responsable de su subsanación. - Los fallos en los equipos que sobrepasan su responsabilidad, se comunican a las organizaciones proveedoras de acuerdo con el procedimiento establecido, verificando su oportuna solución. - Los consumibles que se agotan se solicitan con tiempo suficiente, a través de los procedimientos y tiempos establecidos. |
| Archivar y acceder a la documentación, en soporte convencional o digital, introduciendo los códigos precisos y respetando los procedimientos de la organización y las instrucciones recibidas, de manera que se permita una búsqueda rápida. | <ul style="list-style-type: none"> - El soporte de archivo se selecciona en función de la frecuencia de consulta o utilización, y de acuerdo con las instrucciones recibidas al respecto. - Los documentos a archivar en soporte convencional o digital, se agrupan diferenciándolos por su contenido y las características de clasificación establecidas por la organización. - El criterio de clasificación de la documentación se identifica, de acuerdo con las instrucciones recibidas por el superior. - Los documentos se ordenan aplicando el criterio de clasificación de la organización, o asignado por el superior. - Los códigos se introducen asignándose de forma correlativa, según el orden establecido por el tipo de documento o información. - Los documentos e información a archivar se ubican en el archivo, utilizando con corrección los medios disponibles y aplicando los criterios establecidos que garanticen la conservación y el acceso de forma eficaz y eficiente. - Los documentos e información de acceso restringido o confidencial, se protegen de acuerdo con los procedimientos establecidos, con los indicadores precisos. - La información archivada en soporte convencional, se entrega siguiendo las instrucciones recibidas, y respetando los procedimientos internos y la normativa vigente. - Los préstamos o solicitudes de documentación, la distribución u otras acciones sobre los documentos archivados, se realizan de acuerdo con los procedimientos o normas internas establecidas. - Los criterios de seguridad, confidencialidad y acceso a la información archivada se respetan de forma rigurosa, siguiendo, en su caso, las instrucciones y los procedimientos establecidos por la organización. |
| Traspasar y expurgar los documentos archivados convencional o electrónicamente de acuerdo con las normas y plazos y las instrucciones recibidas, para mantener actualizado y operativo el sistema de archivo. | <ul style="list-style-type: none"> - La documentación a traspasar o expurgar, se localiza de forma precisa en los archivos físicos, a través de los instrumentos de búsqueda y emplazamiento, en su caso. - Los documentos a expurgar se agrupan de acuerdo con el tipo de información que contienen –confidencial u otra–. - Los documentos convencionales o informáticos se expurgan, destruyéndolos con los equipos o procedimientos convenientes, de acuerdo con el tipo de información que contienen y siguiendo las instrucciones y plazos recibidos. - La eliminación y destrucción de la información y documentación se verifica, siguiendo los procedimientos establecidos y con los medios electrónicos o convencionales a su disposición. - Los documentos o archivos físicos o informáticos se traspasan de los lugares de origen a los de destino, siguiendo las instrucciones recibidas y de acuerdo con la normativa vigente. - Los criterios de seguridad, confidencialidad y de acceso a la información archivada, se respetan de forma rigurosa, siguiendo, en su caso, las instrucciones y los procedimientos establecidos por la organización. |
| Actualizar y extraer distintos tipos de informaciones, utilizando aplicaciones informáticas de bases de datos u otras, de acuerdo con las normas establecidas y a las instrucciones recibidas, para mostrar y consultar la información almacenada, y facilitarla a quien la solicite. | <ul style="list-style-type: none"> - Los contenidos de las bases de datos se organizan ordenándolos y clasificándolos de acuerdo con las instrucciones recibidas, y en función de la información que se deba presentar. - Las consultas a las bases de datos se realizan con criterios precisos, de acuerdo con las instrucciones recibidas, y en función de la información que se deba presentar. - Las copias de seguridad de las bases de datos, se realizan a través de las herramientas disponibles al finalizar la ejecución de las operaciones. |

| UC0971_1: Realizar operaciones auxiliares de reproducción y archivo en soporte convencional o informático. | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - La actualización y la eliminación de registros de las bases de datos se realizan, aplicando con precisión las acciones oportunas en cascada, comprobando que existe copia de seguridad previa a la modificación. - Las bases de datos se protegen utilizando las herramientas disponibles, observando los distintos niveles de seguridad que ofrece la aplicación informática y aquellos otros que establece la normativa interna y externa, comprobándose que se ha realizado con la seguridad requerida. - Los criterios de seguridad, confidencialidad y custodia, de la información utilizada o generada, se respetan de forma rigurosa, siguiendo, en su caso, las instrucciones y los procedimientos establecidos por la organización. |
| <p>Obtener las copias necesarias de los documentos de trabajo en soporte convencional o informático, en la cantidad y calidad requeridas por las características del propio documento, y de acuerdo a las instrucciones recibidas, respetando las normas de protección medioambiental.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Los parámetros relacionados con la información a copiar –tamaño, ubicación, color, fotografías u otros– se identifican con precisión, de acuerdo con las instrucciones y los manuales de uso de las herramientas de reprografía, previamente a su copia. - Los medios de reprografía existentes –fotocopadoras, escáneres, grabadoras u otros– se utilizan con precisión, de acuerdo con las instrucciones recibidas, los manuales de uso, y utilizando criterios de impacto medioambiental. - Las copias se facilitan en el formato –ampliaciones, reducciones, copias a dos caras, otros–, orden, número y plazo requeridos, y aplicando criterios de sostenibilidad. - Los criterios de seguridad, confidencialidad y acceso a la información obtenida, se respetan de forma rigurosa, siguiendo, en su caso, las instrucciones y los procedimientos establecidos por la organización. - Las normas de prevención de riesgos en la utilización de los equipos de reprografía, se respetan utilizando con rigor los equipos de protección necesarios, mostrando concienciación sobre las consecuencias de su no utilización. |
| <p>Realizar labores básicas de encuadernado funcional –grapado, encanutado, otros–, asegurando la correcta disposición y ordenación del documento, utilizando los formatos más adecuados y de acuerdo con las instrucciones recibidas.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - El mantenimiento establecido y los ajustes pertinentes, para un adecuado funcionamiento de los equipos de encuadernación y cizallas, se realizan periódicamente, siguiendo los protocolos para cada componente del equipo, desechando los residuos conforme a su naturaleza y normativa vigente. - Los materiales necesarios para la encuadernación, se preparan de acuerdo con el tipo y tamaño del documento a encuadernar, o las instrucciones recibidas. - La documentación se organiza, ordenándola de acuerdo con los criterios establecidos y la correcta utilización de los medios disponibles. - Las dimensiones de los soportes empleados en la encuadernación, se modifican de acuerdo con las instrucciones recibidas, empleando con precisión y seguridad las herramientas disponibles –cizallas u otras–. - Los materiales de las cubiertas de los documentos a encuadernar, se escogen de acuerdo con los manuales de uso y las órdenes recibidas. - La documentación se encuaderna –encanutado, grapado, espiralado, anillado u otras formas de encuadernar básicas– en función de las características del documento y de acuerdo con las instrucciones recibidas. - El documento encuadernado se comprueba que cumple con los criterios de calidad establecidos, por el superior y la organización. |
| <p>Escanear o reproducir en formato digital los documentos oportunos, garantizando la máxima calidad de los mismos de acuerdo con los manuales e instrucciones recibidas, a fin de su conservación y archivo.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Los documentos a escanear se comprueba que no han sido previamente digitalizados, para evitar duplicidades. - La estructura básica de carpetas que contendrán los nuevos documentos, se identifica con precisión para la correcta ubicación de los mismos y su posterior recuperación. - El tipo de documento impreso se identifica, en cuanto a sus características –color, imágenes, fotografías– determinando el formato a escanear más preciso, de acuerdo con las instrucciones recibidas. - El documento escaneado se nombra de acuerdo con las normas de nomenclatura definidas, referenciándolo, en su caso, de acuerdo con los campos establecidos del documento. - El documento escaneado se guarda en la carpeta correspondiente con precisión, de acuerdo con las instrucciones recibidas o procedimientos establecidos, asociándole, en su caso, otros documentos relacionados para su rápida localización posterior. - Los documentos electrónicos generados se comprueban, verificando que la calidad no es inferior a la de los documentos que los originaron, que están completos, legibles en todas sus partes y contiene las páginas consecutivas. - Las incidencias detectadas en el proceso de escaneado o en el documento electrónico producido, se subsanan o comunican al superior, asegurando la calidad óptima del producto final obtenido. |

| |
|--|
| UC0971_1: Realizar operaciones auxiliares de reproducción y archivo en soporte convencional o informático. |
| <i>Contexto profesional</i> |
| <p>Medios de producción. Redes locales. Equipos informáticos y ofimáticos, programas y aplicaciones: Sistemas operativos, procesadores de texto, bases de datos, <i>software</i> para escanear, antivirus, cortafuegos. Archivadores convencionales, soportes informáticos y convencionales. Equipos de reprografía: Fotocopiadoras, escáneres, grabadoras, multicopistas, otros. Mesa de montaje. Materiales y útiles de impresión, reproducción y encuadernación funcional: Papel, cartulina, canutillos, otros. Cizallas. Perforadoras.</p> <p>Principales productos y resultados del trabajo. Información disponible de forma organizada y estructurada para facilitar su recuperación. Documentación e información correctamente registrada, archivada y protegida. Fotocopias, grabado de información en distintos soportes, documentos escaneados de modo completo, con calidad de imagen no inferior al documento original. Óptimo aprovechamiento de equipos y recursos informáticos. Información codificada y de acceso restringido. Transmisión óptima de la imagen de la empresa. Cumplimiento de las normas internas y externas a la organización. Aplicación de normas de sostenibilidad</p> <p>Información utilizada o generada. Directrices, manuales de procedimiento de la organización –normativa de la organización, criterios de calidad de la organización, manuales operativos, de archivo, de emisión de comunicación y documentos u otros–, manuales de estilo, de uso de equipos y aplicaciones informáticas, de equipos de oficina. Protección de datos, seguridad y acceso electrónico y laboral. Documentación propia de la empresa: Informes, ofertas, presentaciones, u otros. Manuales de: Procedimiento interno, manuales de estilo, uso de equipos y aplicaciones informáticas, de equipos de oficina. Documentos a digitalizar –copias u originales–. Formatos de digitalización de información. Catálogos y guías de usuario.</p> |

3. MÓDULOS PROFESIONALES:

| | | |
|--|---|----------------------------|
| Módulo profesional 01 | Técnicas administrativas básicas de oficina. | Duración: 155 horas |
| Asociado a | UC0969_1: Realizar e integrar operaciones de apoyo administrativo básico. | |
| <i>Capacidades</i> | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Representar las funciones básicas y los flujos de información fundamentales en estructuras organizativas públicas o privadas determinadas, a través de organigramas. | <ul style="list-style-type: none"> - Reconocer las funciones fundamentales desarrolladas en organizaciones y entidades concretas, públicas o privadas. - Definir el concepto de departamento y los criterios más usuales utilizados en la departamentalización de organizaciones e instituciones privadas determinadas. - Identificar la información básica generada en el desarrollo de las funciones fundamentales de organizaciones concretas, especificando su recorrido o flujo entre departamentos y, en su caso, desde o hacia el exterior. - Diferenciar entre organización formal e informal. - Precisar los elementos básicos de la organización del Estado: Administración Central, Autonómica, y local. - Definir la función del organigrama como instrumento de representación gráfica de estructuras organizativas. - Distinguir los tipos básicos de organigramas en función de su utilidad para representar aspectos organizativos concretos. - En casos prácticos de simulación, convenientemente caracterizados, en los que se proponen actividades sencillas desarrolladas en estructuras organizativas concretas: <ul style="list-style-type: none"> • Relacionar las actividades propuestas con las funciones básicas que desarrollan. • Identificar los departamentos más representativos según las funciones relacionadas. • Especificar los flujos de información entre los distintos departamentos propuestos. • Describir los departamentos y los diferentes flujos de información identificados en un organigrama sencillo. | |
| Aplicar técnicas básicas de recepción, clasificación y distribución de paquetería y de correo convencional y telemático. | <ul style="list-style-type: none"> - Distinguir los tipos fundamentales de comunicaciones escritas, internas y externas, utilizadas habitualmente en organizaciones e instituciones determinadas, especificando su función y elementos básicos. - Identificar los distintos medios par realizar el envío de la correspondencia y paquetería, determinando su coste y tiempo de envío. - Identificar los elementos significativos y relevantes para el registro de correspondencia y paquetería tanto recibida como expedida. - Explicar los criterios y procedimientos fundamentales utilizados para el archivo de comunicaciones escritas y correspondencia. - Aplicar el procedimiento y los medios más adecuados para el embalaje o empaquetado de documentación y artículos o productos específicos. - Identificar los requisitos básicos exigidos en el envío de correspondencia y paquetería mediante correo convencional. | |

| Módulo profesional 01 | Técnicas administrativas básicas de oficina. | Duración: 155 horas |
|--|---|---------------------|
| Asociado a | UC0969_1: Realizar e integrar operaciones de apoyo administrativo básico. | |
| | <ul style="list-style-type: none"> - Describir las funciones y procedimientos básicos relativos a los medios telemáticos utilizados en la recepción, distribución y archivo de comunicaciones internas y externas. - En casos prácticos de simulación, convenientemente caracterizados, en los que se proponen comunicaciones escritas internas y/o externas: <ul style="list-style-type: none"> • Definir con precisión el destinatario, y los medios y procedimientos para su distribución, en las comunicaciones internas y en la correspondencia recibida del exterior. • Aplicar los medios, tarifas y procedimientos de envío en la correspondencia emitida al exterior. • Operar adecuadamente con medios telemáticos –fax, correo electrónico, otros–, en su caso, para recepcionar, registrar, distribuir y archivar comunicaciones escritas y correspondencia. • Clasificar las comunicaciones en función de su emisor, receptor y asunto. • Registrar y archivar adecuadamente de forma convencional comunicaciones y/o correspondencia. - En casos prácticos de simulación, convenientemente caracterizados, en los que se proponen el envío de paquetería determinada: <ul style="list-style-type: none"> • Embalar o empaquetar adecuadamente la documentación y/o los artículos entregados. • Aplicar las tarifas y procedimientos de envío. | |
| <p>Aplicar las técnicas de registro y clasificación de la documentación administrativa básica, especificando su función, elementos y requisitos fundamentales, a través de aplicaciones informáticas adecuadas</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Explicar los métodos y procedimientos de registro de documentación administrativa más habituales. - Diferenciar los campos de información fundamentales de los registros correspondientes a archivos o ficheros de clientes, proveedores, productos y empleados según su función. - Distinguir la información fundamental que debe incluir un pedido de bienes o servicios relacionándola con los campos de información de los registros de productos, clientes y/o proveedores. - Describir la normativa básica que regula la elaboración de la documentación comercial y administrativa más habitual. - Explicar los elementos y requisitos fundamentales de los albaranes, notas de entrega y facturas, relacionándolos con los campos de información de los registros de productos, clientes y/o proveedores. - Distinguir el modelo, los apartados y datos básicos de una nómina sencilla. - Precisar las funciones básicas de aplicaciones informáticas de facturación y de gestión de clientes y proveedores. - En casos prácticos de simulación, convenientemente caracterizados, en los que se proporciona documentación administrativa básica de operaciones comerciales sencillas: <ul style="list-style-type: none"> • Comprobar que existe correspondencia entre la información proporcionada por los pedidos, albaranes, facturas y medios de pago, proponiendo, en su caso, las correcciones que procedan. • Clasificar los documentos en función de la información proporcionada por los campos significativos. • Actualizar los archivos convencionales de clientes, proveedores y productos con la información incluida en los documentos proporcionados. • Registrar los documentos proporcionados en archivos convencionales. • Actualizar y registrar la información proporcionada por los documentos propuestos utilizando las funciones básicas de aplicaciones informáticas de almacén, facturación y gestión de clientes y proveedores. - En casos prácticos de simulación, convenientemente caracterizados, en los que se proporcionan nóminas sencillas y los correspondientes medios de pago: <ul style="list-style-type: none"> • Distinguir la información relevante proporcionada por las nóminas propuestas. • Comprobar que existe correspondencia entre la información proporcionada por las nóminas y los medios de pago proponiendo, en su caso, las correcciones que procedan. • Actualizar el archivo de empleados con los datos proporcionados por las nóminas. • Registrar las nóminas proporcionadas. | |
| <p>Operar con medios de pago básicos, identificando los requisitos fundamentales de los justificantes de las operaciones, los emisores y receptores, y los importes y cálculos necesarios</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Distinguir la función, los elementos y los requisitos básicos de los medios de pago más habituales. - Describir la normativa básica que regula los medios de pago más habituales. - Diferenciar las variables fundamentales que intervienen en el cálculo del importe de operaciones de tesorería sencillas. - Formular los procedimientos básicos para el cálculo de importes correspondientes a operaciones de tesorería sencillas. - Identificar las funciones básicas de las entidades financieras relacionándolas con los documentos y procedimientos de gestión pagos y cobros más habituales. - En casos prácticos de simulación, convenientemente caracterizados, en los que se proporciona documentación administrativa básica de operaciones de tesorería sencillas y dinero simulado: <ul style="list-style-type: none"> • Clasificar los documentos en función de la información proporcionada. • Verificar los cálculos básicos de los importes de los medios y justificantes de cobro y pago proporcionados. | |

| Módulo profesional 01 | Técnicas administrativas básicas de oficina. | Duración: 155 horas |
|---|---|---------------------|
| Asociado a | UC0969_1: Realizar e integrar operaciones de apoyo administrativo básico. | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Elaborar estadios de los justificantes de cobro y pago proporcionados calculando el saldo resultante. • Comprobar la correspondencia entre la información proporcionada por los medios de pago y el estadios elaborado proponiendo, en su caso, las correcciones que procedan. • Actualizar los archivos convencionales de los documentos proporcionados. • Actualizar y registrar la información proporcionada por los documentos propuestos utilizando las funciones básicas de aplicaciones informáticas de gestión de tesorería. • Identificar la validez del dinero en efectivo. • Utilizar dinero simulado en operaciones al contado realizando los cálculos necesarios de manera correcta. • Realizar el cuadro de las operaciones propuestas. | |
| Aplicar procedimientos de control de existencias de documentación, material y equipos de oficina y los métodos de registro y acceso, y el stock de seguridad establecido. | <ul style="list-style-type: none"> - Distinguir las funciones básicas de los inventarios de material y equipos de oficina. - Describir los riesgos profesionales derivados del control de material diverso de oficina. - Describir los procedimientos habituales de recepción, registro, almacenamiento y entrega de documentación, material y equipos de oficina. - Explicar los métodos de control de inventarios y aseguramiento del stock de seguridad más habituales. - Proceder a la entrega y distribución de documentación, material y equipos de oficina. - En casos prácticos de simulación, convenientemente caracterizados, en los que se proporciona documentación e información básica sobre operaciones sencillas de gestión de inventarios: <ul style="list-style-type: none"> • Registrar las entradas y salidas en fichas de almacén. • Calcular el volumen de existencias. • Inventariar las existencias. | |
| Utilizar las funciones básicas necesarias de la hoja de cálculo con exactitud. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar las funciones básicas, prestaciones y procedimientos simples de la hoja de cálculo. - Identificar la estructura necesaria para formular funciones básicas. - Distinguir los diferentes criterios de ordenación y filtrado de datos. - En casos prácticos, suficientemente caracterizados, de utilización de hojas de cálculo: <ul style="list-style-type: none"> • Abrir y cerrar hojas de cálculo. • Guardar la hoja de cálculo en el formato y dirección facilitados, nombrándolas significativamente para su posterior acceso. • Utilizar los formatos adecuados al tipo de información aportada. • Aplicar fórmulas y funciones sencillas en las celdas, comprobando su funcionamiento y el resultado que se prevé. • Configurar las diferentes opciones de impresión en función de la información facilitada. • Utilizar las funciones y utilidades de la hoja de cálculo que garanticen la seguridad, integridad y confidencialidad de la información de acuerdo con las instrucciones recibidas. | |
| <i>Contenidos:</i> | | |
| <p>Funciones básicas de la hoja de cálculo.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estructura y funciones básicas de una hoja de cálculo. - Gestión de documentos de hojas de cálculo. - Aplicación de formato a las hojas de cálculo. - Utilización de fórmulas y funciones sencillas. - Edición de hojas de cálculo. - Impresión de hojas cálculo. <p>Conceptos básicos de organización de empresas y entidades públicas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - La organización en la empresa: Departamentos, tipología y características. - La organización y fundamentos básicos del Estado: Administración Central, Autonómica y Local. - Descripción de organigramas elementales de organizaciones privadas y públicas: Tipología, funciones y tipos. - Mantenimiento del entorno físico del espacio de acogida: Aspecto y disposición de materiales auxiliares y tipos. <p>Tramitación de correspondencia y paquetería interna y externa.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Circulación interna de correspondencia y documentación en entidades públicas y privadas. Canales y medios de comunicación en empresas y organismos oficiales. - Servicios de correos y mensajería externos: características, funciones, productos y servicios, tarifas. - Aplicación de técnicas básicas de recepción y registro de entrada y salida de correspondencia y documentación. - Aplicación de técnicas básicas de tratamiento, clasificación y distribución de la correspondencia y documentación. - Embalaje y empaquetado básico: materiales y técnicas. - Tramitación de correo electrónico y por otros medios telemáticos. Tramitación de documentación a través de Internet. - Procedimientos básicos en registros públicos. | | |

| | | |
|--|--|----------------------------|
| Módulo profesional 01 | Técnicas administrativas básicas de oficina. | Duración: 155 horas |
| Asociado a | UC0969_1: Realizar e integrar operaciones de apoyo administrativo básico. | |
| <p>Tramitación administrativa básica.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Relaciones entre las funciones organizativas y la documentación administrativa que generan. - Normativa básica que regula la documentación administrativa. - Documentos administrativos: Elementos básicos, funciones y características. - Identificación de modelos de documentos justificativos básicos de las operaciones de compraventa: Pedidos, albaranes, notas de entrega, notas de abono, recibos y facturas. - Identificación de nóminas sencillas Apartados y datos básicos. - Órdenes de trabajo. - Tramitación documental en las Administraciones Públicas: Identificación de impresos básicos de las Administraciones Públicas. - Registro en aplicaciones de gestión administrativa de facturación y nóminas. <p>Tramitación de operaciones básicas de cobros y pagos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Operaciones básicas de cobro y pago: Funciones, características y técnicas de gestión. - Descripción de medios de pago: Tarjetas de crédito, de débito, monedero electrónico y otros medios análogos. - Normativa básica que regula los medios de pago más habituales. - Identificación de modelos de documentos de cobro y pago, convencionales o telemáticos: Recibos, cheques, domiciliación bancaria, letras de cambio. - Cumplimentado de documentación básica correspondiente a operaciones elementales de tesorería. - Procedimientos de cuadro de caja. - Cumplimentado de libros de caja y bancos. - Identificación de impresos correspondientes a los servicios bancarios básicos: solicitudes, reintegros, impositivos, transferencias. - Gestión de tesorería a través de banca on-line. Obtención y cumplimentación de documentos a través de Internet. - Utilización de aplicaciones informáticas de gestión de caja en operaciones básicas de cobros y pagos. <p>Registro y control básico de material y equipos de oficina.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Descripción de material y equipos de oficina: material fungible y no fungible. - Procedimientos administrativos elementales de aprovisionamiento de material y equipos de oficina. - Cumplimentado de órdenes de reposición de material. - Gestión básica de inventarios: tipología, características, documentación y métodos de clasificación. - Elaboración de inventarios sencillos de existencias de material de oficina y documentación. Control y registro de entradas y salidas de documentación, material y equipos de oficina: aplicación de métodos y técnicas básicas relacionadas. - Cumplimentación de fichas de material y equipos de oficina: aplicación de criterios de valoración y control de existencias. - Utilización de hojas de cálculo o aplicaciones informáticas de gestión de inventarios en operación básicas de registro y control de material y equipos de oficina. | | |

| | | |
|---|--|----------------------------|
| Módulo profesional 02 | Operaciones básicas de comunicación | Duración: 130 horas |
| Asociado a | UC0970_1: Transmitir y recibir información operativa en gestiones rutinarias con agentes externos de la organización. | |
| <i>Capacidades</i> | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Aplicar técnicas mecanográficas en un teclado extendido, con precisión, velocidad y calidad de escritura al tacto a través de aplicaciones informáticas específicas | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar la composición y estructura de un teclado extendido. - Precisar correctamente las funciones de puesta en marcha del terminal informático. - Explicar la técnica mecanográfica, estableciendo las diferencias entre las distintas formas de configuración del teclado. - Definir de forma precisa el funcionamiento de las teclas auxiliares: Mayúsculas, signos ortográficos, numéricos, interrogativos y admirativos, tabuladores u otras. - Transcribir textos complejos propuestos —fórmulas, jergas, idiomas, galimatías, u otros—, notas tomadas al dictado, volcado de voz, grabaciones u otros soportes, con rapidez, precisión y un perfecto manejo del teclado extendido. - Identificar los componentes y funciones de los medios de reproducción necesarios para la grabación de dictados. - En casos prácticos debidamente caracterizados, de copia o dictado de diversos textos complejos: <ul style="list-style-type: none"> • Utilizar con precisión la línea dominante, las líneas inferiores y las líneas superiores. • Utilizar con precisión los caracteres de función del teclado. • Utilizar con rapidez y precisión las teclas auxiliares. • Grabar dictados con precisión para agilizar la consecución de velocidad. • Desarrollar una destreza suficiente para alcanzar entre trescientas y trescientas veinticinco pulsaciones por minuto con un nivel de error máximo del cinco por ciento sobre datos en lenguas propias o extranjeras. • Justificar la importancia de la postura corporal ante el teclado —posición de los brazos, muñecas y manos—, para adquirir velocidad y prevenir riesgos contra la salud. | |

| Módulo profesional 02 | Operaciones básicas de comunicación | Duración: 130 horas |
|---|--|---------------------|
| Asociado a | UC0970_1: Transmitir y recibir información operativa en gestiones rutinarias con agentes externos de la organización. | |
| Utilizar las funciones básicas del procesador de texto, con destreza en la transcripción de documentos simples y elementales. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar las funciones básicas, prestaciones y procedimientos simples de los procesadores de textos y autoedición. - Identificar las funciones y utilidades que garanticen las normas de seguridad, integridad y confidencialidad de la información. - En casos prácticos, suficientemente caracterizados, de transcripción de documentos utilizando el procesador de texto: <ul style="list-style-type: none"> • Abrir y cerrar procesadores de texto. • Guardar documentos en el formato y dirección facilitados, nombrándolos significativamente para su posterior acceso. • Configurar las distintas páginas del documento ciñéndose a los originales o indicaciones propuestas –márgenes, dimensiones y orientación, encabezados y pies de página, encolumnados, bordes, sombreados u otros–. • Transcribir los documentos con exactitud y con la destreza adecuada, aplicando los formatos y estilos de texto, tablas indicadas, o sobre las plantillas predefinidas. • Corregir los errores cometidos al reutilizar o introducir la información. • Localizar las posibles inexactitudes al introducir y manipular los datos con el sistema informático, ya sea manualmente o con la ayuda de alguna prestación de la propia aplicación –corrector ortográfico u otros–. • Integrar objetos simples en el texto, en el lugar y forma adecuados. • Configurar las diferentes opciones de impresión en función de la información facilitada. • Realizar la impresión de los documentos transcritos. • Utilizar las funciones y utilidades del procesador de textos que garanticen la seguridad, integridad y confidencialidad de la información de acuerdo con las indicaciones recibidas. | |
| Aplicar técnicas de comunicación escrita en la confección y cumplimentación de avisos, rótulos u otros documentos de información análogos, mediante la utilización de instrumentos de escritura manuales o electrónicos | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar las características del lenguaje y aspectos lingüísticos relevantes en la redacción de textos o mensajes breves. - Precisar las normas ortográficas en la redacción de textos breves. - Identificar los medios y herramientas usadas en la elaboración de avisos, rótulos u otros documentos de información –tipo de papel estándar, rotuladores, otros–. - Distinguir impresos o formularios de comunicaciones –avisos, rótulos, notas internas, u otros– atendiendo al tipo de información que se desea transmitir. - Diferenciar formatos tipográficos y trazados de letras a representar o rotular, en función del tamaño y tipología del documento. - A partir de supuestos, convenientemente caracterizados, en los que se aporta información básica: <ul style="list-style-type: none"> • Redactar textos sencillos para su incorporación en avisos, rótulos, notas y documentos tipo habituales en oficinas y organizaciones públicas y privadas, sin faltas de ortografía, léxico adecuado y presentados en el formato correcto. - En un supuesto práctico de simulación, convenientemente caracterizado, de diferentes tipos de comunicaciones escritas dirigidas a organizaciones o instituciones, públicas y/o privadas, y utilizando los de instrumentos de escritura manuales o electrónicos. <ul style="list-style-type: none"> • Aplicar las técnicas de comunicación escrita y rotulación en función del tipo de comunicación. • Redactar el texto básico del documento cumpliendo las normas ortográficas y sintácticas en lenguas propias correctamente. • Seleccionar la tipología de letra y texto que más se adecua al tipo de mensaje a transmitir, o documento a rotular. • Adaptar los formatos escritos al tamaño del documento. • Adaptar el lenguaje utilizado en las comunicaciones al destinatario y al tipo de mensaje. • Utilizar las aplicaciones informáticas de procesamiento de textos o autoedición con rigurosidad en la elaboración de las comunicaciones escritas propuestas. | |
| Aplicar técnicas de comunicación efectiva y pautas de comportamiento asertivo, en situaciones de relaciones profesionales con personas internas o externas de la organización. | <ul style="list-style-type: none"> - Diferenciar entre procesos de información y de comunicación, identificando el funcionamiento de un proceso de comunicación efectiva y los elementos que intervienen. - Explicar en qué consiste la escucha activa en un proceso de comunicación efectiva y sus componentes verbales, no verbales y paraverbales. - Describir la forma y actitud adecuada en la transmisión y recepción de información operativa y de imagen corporativa. - A partir de un caso práctico debidamente caracterizado, en el que se observa una comunicación entre dos interlocutores que utilizan algunas señales de escucha: <ul style="list-style-type: none"> • Discriminar los diferentes signos y señales de escucha en la comunicación entre interlocutores. • Definir los componentes actitudinales principales para una escucha empática y efectiva. • Identificar las habilidades a utilizar en la escucha efectiva. • Identificar los errores más comunes que se cometen en la escucha efectiva. • Explicar la utilidad y ventajas de la escucha efectiva en las comunicaciones interpersonales. - A partir de la observación de una situación profesional simulada, en la que se pone en práctica las habilidades de escucha efectiva: <ul style="list-style-type: none"> • Identificar los errores más comunes que se cometen en la escucha activa. | |

| Módulo profesional 02 | Operaciones básicas de comunicación | Duración: 130 horas |
|---|---|---------------------|
| Asociado a | UC0970_1: Transmitir y recibir información operativa en gestiones rutinarias con agentes externos de la organización. | |
| | <ul style="list-style-type: none"> - Explicar la diferencia entre los estilos de respuesta en la interacción verbal: Asertivo, agresivo y no asertivo, el comportamiento verbal y no verbal de cada uno y sus efectos. - Explicar en qué consiste cada una de las principales técnicas de asertividad: Disco rayado, banco de niebla, libre información, aserción negativa, interrogación negativa, autorrevelación, compromiso viable, entre otras. - En diferentes casos debidamente caracterizados, en los que se simulan procesos de comunicación interpersonal en las actividades de apoyo administrativo, aplicar las pautas verbales y no verbales del comportamiento asertivo para: <ul style="list-style-type: none"> • Expresar opiniones, expectativas o deseos ante una supuesta situación de trabajo en un grupo. • Dar respuestas negativas o de rechazo a una demanda o petición concreta de otro miembro. • Realizar peticiones o solicitar aclaraciones, información a un miembro del supuesto grupo de trabajo y/o instrucciones al responsable directo. • Expresar críticas a otros miembros de un supuesto grupo de trabajo relacionadas con la actividad profesional. • Recibir críticas de un supuesto miembro del grupo de trabajo mostrando signos de comportamiento positivo. • Defender opiniones ante un supuesto grupo de trabajo que no comparte el punto de vista propio. | |
| Identificar los criterios de actuación profesional que permitan la integración y cooperación en un grupo de trabajo contribuyendo a crear un clima de trabajo productivo. | <ul style="list-style-type: none"> - Describir los elementos fundamentales que caracterizan un grupo de trabajo de apoyo administrativo tipo. - Describir los principales funciones que se han de desempeñar en grupos de trabajo apoyo administrativo tipo, especificando las relaciones funcionales y jerárquicas que conllevan, así como las relaciones con otros grupos de trabajo. - Definir en qué consiste el trabajo en equipo, el espíritu de equipo y la sinergia, identificando las posibles estrategias o variantes en las formas de trabajo. - Justificar los valores ético-personales que determinan la profesionalidad, así como su importancia en la integración y participación activa en un equipo de trabajo de apoyo administrativo tipo. - En casos prácticos, a través de simulaciones y "rol-playing", convenientemente caracterizados, en los que se parte de un grupo de apoyo administrativo tipo, ya funcionando, con unos objetivos y roles determinados, con un coordinador: <ul style="list-style-type: none"> • Identificar los roles que desempeña cada miembro del grupo. • Especificar las actividades de apoyo administrativo que requieren de la colaboración de otros o con otros, y qué procedimientos hay que seguir para ello. • Especificar los criterios de calidad del trabajo de apoyo administrativo a realizar. • Describir qué pautas de actuación personal son fundamentales para integrarse en un grupo de trabajo de apoyo administrativo tipo, en cuanto a la actitud personal hacia el trabajo y hacia el resto de los miembros. • Identificar, a través de la actuación en las simulaciones, los valores éticos personales y profesionales que se han evidenciado. | |
| Aplicar pautas básicas de actuación para el tratamiento de situaciones de conflicto en la actuación profesional, teniendo en cuenta diferentes comportamientos y sus posibles consecuencias | <ul style="list-style-type: none"> - Definir los conflictos más habituales que suelen surgir en situaciones de relaciones profesionales con personas internas o externas a la organización. - Identificar las causas más habituales de los conflictos en entornos de trabajo, diferenciando entre los que están referidos a las tareas de las actividades de apoyo administrativo – procedimientos, objetivos, responsabilidades, u otros–, o los referidos a las relaciones interpersonales –estilo personal de relación, problemas de la comunicación, actitudes personales u otros–. - Justificar la importancia de la actuación personal en el tratamiento de situaciones de conflicto, y las consecuencias en función de diferentes tipos de comportamiento. - En casos prácticos, a través de simulaciones operativas y rol-playing, convenientemente caracterizados en los que se proponen relaciones y roles determinados en situaciones de conflicto en la realización de las actividades de apoyo administrativo: <ul style="list-style-type: none"> • Identificar los tipos de conflicto y sus posibles causas. • Proponer pautas de actuación para el tratamiento de las situaciones de conflicto identificadas y las condiciones más adecuadas para intervenir, en función de la técnica para afrontar conflictos. • Actuar aplicando las pautas definidas: Identificando el momento adecuado para intervenir –cuando la tensión se ha rebajado–, utilizando comportamientos de escucha atenta, expresiones de empatía, respeto y tolerancia ante las discrepancias, opiniones, argumentaciones y actuaciones de los demás. • Presentar clara y ordenadamente y, de acuerdo con las pautas básicas de control emocional, su punto de vista, siendo objetivo y separando en todo momento la persona del problema. • Indagar a través de preguntas y con expresiones empáticas, posibles alternativas y hacer propuestas aceptables para su solución. • Revisar la propia actuación, identificando fallos, mejoras y prioridades. • Identificar, a través de la actuación en las simulaciones, los valores éticos personales y profesionales que se han evidenciado. | |

| | | |
|--|---|----------------------------|
| Módulo profesional 02 | Operaciones básicas de comunicación | Duración: 130 horas |
| Asociado a | UC0970_1: Transmitir y recibir información operativa en gestiones rutinarias con agentes externos de la organización. | |
| <p>Utilizar técnicas básicas de comunicación telefónica y telemática para proporcionar información operativa, aplicando los protocolos y pautas de imagen corporativa tipo en la actuación empresarial.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar las técnicas básicas de comunicación telefónica en la emisión y recepción de llamadas —sonrisa, tono, elocución, lenguaje positivo, otros—. - Distinguir los elementos necesarios para realizar una llamada telefónica efectiva en sus distintas fases: Preparación, presentación y realización de una llamada. - Diferenciar los distintos tipos de tratamientos según las características de los interlocutores. - Diferenciar y manejar las funciones básicas de los equipos de telefonía –fijo, móvil, centralita, extensiones, otros– aplicando normas básicas de uso –tiempos de espera, información básica al descolgar, traspaso de llamada, otras– en situaciones simuladas. - En supuestos prácticos de simulación, debidamente caracterizados, de comunicaciones telefónicas y telemáticas tipo: <ul style="list-style-type: none"> • Iniciar una conversación telefónica y telemática. • Proyectar la imagen corporativa. • Identificarse e identificar a los interlocutores. • Utilizar tratamientos adecuados en función del tipo de interlocutor. • Solicitar y/o proporcionar información. • Recoger y/o transmitir los mensajes telefónicos con precisión. • Respetar las opiniones de los interlocutores, aunque sean contrarias a las propias. • Gestionar llamadas de manera simultánea. • Finalizar una conversación telefónica aplicando los protocolos propuestos. • Redactar, enviar y recibir correo electrónico. | |
| <i>Contenidos:</i> | | |
| <p>Técnicas mecanográficas en teclados extendidos de terminales informáticos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Técnica mecanográfica: Colocación de los dedos. Filas superior, inferior y dominante. - Desarrollo de destrezas en un teclado extendido de velocidad y precisión. - Funcionamiento de un terminal informático: Composición y estructura del teclado extendido. Teclas auxiliares, de funciones y de movimiento del cursor. Combinación de teclas en la edición de textos. Corrección de errores. - Transcripción de textos sencillos. <p>Funciones básicas del procesador de texto.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estructura y funciones de un procesador de texto. - Gestión de documentos en procesadores de textos. - Aplicación de formato a documentos. - Edición de textos y tablas sencillas. - Impresión de textos. <p>Elaboración de comunicaciones escritas breves.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Redacción de textos y mensajes breves: Lenguajes y elementos lingüísticos, normas ortográficas reglas gramaticales. - Selección de tipologías de letras y texto para mensajes breves: Tipografía, fuente, trazado. - Rotulación de textos y letras: Modelos estándar de papel, instrumentos de rotulación, técnicas básicas. - Documentos de información interna: Avisos, rótulos, otros. Características. <p>Procesos de comunicación presencial socio-profesional.</p> <ul style="list-style-type: none"> - La comunicación oral: Técnicas básicas de comunicación oral y habilidades sociales. - Formulas básicas de escucha activa en la comprobación y comparación de comunicaciones. - Escucha empática y efectiva. Actitudes, comportamientos y señales de escucha. - Utilización de técnicas asertivas en situaciones de trabajo - Tipos de conflictos y causas más habituales en las relaciones de trabajo. Conflictos relacionados con la tarea y conflictos del ámbito de las relaciones. - Aplicación del concepto de trabajo en equipo en la realización de las actividades de apoyo administrativo en una organización: El espíritu de equipo y la sinergia. <p>Comunicación telefónica y telemática.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Proceso de comunicación telefónica y telemática: La expresión verbal y no verbal, partes intervinientes. - Medios y equipos telefónicos: Tipos y usos más habituales. - Componentes de la atención telefónica: Voz, timbre, tono, ritmo, silencios, sonrisa, otros. | | |

| | | |
|--|--|----------------------------|
| Módulo profesional 02 | Operaciones básicas de comunicación | Duración: 130 horas |
| Asociado a | UC0970_1: Transmitir y recibir información operativa en gestiones rutinarias con agentes externos de la organización. | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Protocolos de tratamiento adecuados. - Modelos básicos de comunicación telefónica y telemática: Barreras y dificultades en la transmisión de la información. - Recogida y transmisión de mensajes telefónicos y telemáticos: correo electrónico. | | |

| | | |
|--|--|----------------------------|
| Módulo profesional 03 | Reproducción y archivo. | Duración: 120 horas |
| Asociado a | UC0971_1: Realizar operaciones auxiliares de reproducción y archivo en soporte convencional o informático. | |
| <i>Capacidades</i> | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Utilizar las funciones básicas de los sistemas operativos habituales en la gestión y búsqueda de carpetas y archivos. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar las funciones básicas de un sistema operativo en un entorno de red. - Determinar los principios de organización de los sistemas operativos a través de los diferentes archivos y carpetas que lo integran, utilizando esquemas en función de su jerarquía. - Diferenciar entre las aplicaciones de gestión de archivos propios de un sistema operativo y el resto de aplicaciones que están incluidas dentro del mismo. - Explicar las prestaciones fundamentales del sistema operativo que permiten buscar, archivar y mantener la seguridad, integridad y confidencialidad de la información. - Distinguir las funciones básicas de los sistemas operativos en la gestión de archivos y carpetas. - En un supuesto práctico, convenientemente caracterizado, de utilización del sistema operativo: <ul style="list-style-type: none"> • Crear carpetas identificándolas con un nombre que permita su localización y recuperación. • Cambiar el nombre de una carpeta de acuerdo con las indicaciones recibidas. • Seleccionar los archivos y documentos que contienen las carpetas utilizando las teclas adecuadas en caso necesario. • Realizar copias y movimientos de archivos, documentos y/o carpetas a otras ubicaciones. • Establecer contraseñas de archivos. • Realizar búsquedas de archivos y/o carpetas de forma rápida y precisa de acuerdo con los criterios establecidos. • Realizar copias de seguridad de los archivos y documentos. • Eliminar carpetas y archivos. | |
| Aplicar técnicas de archivo y clasificación básicas y habituales en la codificación y organización de documentación administrativa tipo, utilizando archivos físicos o informáticos. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar los diferentes sistemas convencionales de archivo, ordenación y clasificación. - Describir las distintas técnicas de codificación en la organización de documentos. - Identificar las prestaciones de una aplicación informática que realice copias de seguridad. - Distinguir entre los diferentes criterios de homogeneidad y operatividad de los archivos. - Diferenciar las medidas de protección y seguridad en los distintos tipos de documentos. - En un supuesto práctico, convenientemente caracterizado, en el que se proporciona documentación tipo: <ul style="list-style-type: none"> • Identificar los distintos soportes de archivo en función de la frecuencia de consulta o utilización de la documentación aportada. • Clasificar los documentos en función del tipo de empresa y la frecuencia de uso. • Aplicar las reglas de clasificación de archivos: Alfabéticas, numéricas, alfanuméricas u otras. • Organizar físicamente la documentación en el archivo propuesto. • Utilizar software para guardar y localizar documentos de forma organizada y accesible. - En un supuesto práctico, convenientemente caracterizado, en el que se especifiquen las tareas a desarrollar y el sistema de archivo disponible: <ul style="list-style-type: none"> • Aplicar los procesos administrativos de archivo –clasificación, codificación, prearchivo, archivo– gestionando y organizando la documentación en archivos físicos en papel o a través de procedimientos informáticos. • Aplicar los procesos de control y seguimientos de documentos prestados cumplimentando los formularios correspondientes. - Utilizar los programas antivirus periódicamente, manteniéndolos actualizados para garantizar la seguridad de la documentación archivada. | |
| Utilizar las técnicas básicas de acceso, entrega, transferencia y eliminación de documentos y archivos, en función de los distintos niveles de acceso, conservación y vigencia. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar los procesos de entrega, transferencia y eliminación de documentos y archivos. - Precisar los útiles de acceso de archivos, de acuerdo con distintas circunstancias ambientales. - Diferenciar los recursos de transferencia y eliminación de archivos y documentos. - En un supuesto práctico de simulación, convenientemente caracterizado, de acceso, conservación y vigilancia de un sistema de archivo: <ul style="list-style-type: none"> • Describir la mecánica para el control de documentos. • Realizar la transferencia de documentos según un plan de transferencia propuesto. | |

| | | |
|---|---|-----------------------------------|
| <p>Módulo profesional 03</p> | <p>Reproducción y archivo.</p> | <p>Duración: 120 horas</p> |
| <p>Asociado a</p> | <p>UC0971_1: Realizar operaciones auxiliares de reproducción y archivo en soporte convencional o informático.</p> | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Eliminar archivos, documentos y copias de seguridad de los mismos según los medios facilitados. • Identificar la documentación de los archivos de acuerdo con su tratamiento: Archivos de gestión, intermedios e históricos. • Relacionar los criterios de conservación aplicables de acuerdo con el tipo de documento. | |
| <p>Utilizar las funciones básicas de bases de datos necesarias, introduciendo, ordenando, consultando y presentando información de forma actualizada.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar las funciones básicas de una base de datos. - Distinguir los diferentes objetos de una base de datos en cuanto a sus características y utilidades. - Explicar las prestaciones fundamentales de la aplicación que permitan consultar, procesar, editar, archivar y mantener la seguridad, integridad y confidencialidad de la información. - En casos prácticos, suficientemente caracterizados y mediante el uso de una aplicación informática de base de datos: <ul style="list-style-type: none"> • Abrir y cerrar una base de datos. • Introducir registros, modificaciones, altas y bajas a partir de los datos proporcionados. • Filtrar y ordenar la información según las instrucciones facilitadas. • Obtener los datos o información requerida a partir de consultas sencillas. • Archivar la información y realizar copias de seguridad de la base de datos en el soporte proporcionado. • Imprimir tablas, consultas e informes configurando de acuerdo con lo solicitado las opciones de impresión. • Aplicar los procedimientos que garanticen la confidencialidad de la información. | |
| <p>Comprobar el funcionamiento básico de los equipos de reproducción, informáticos y de encuadernación funcional – fotocopiadoras, impresoras, escáneres, reproductoras, perforadoras, encuadernadoras u otros–, identificando las incidencias elementales, de acuerdo con los manuales de uso y sistemas de ayuda.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar las incidencias básicas de equipos de reproducción e informáticos. - Identificar las tareas de limpieza y mantenimiento de útiles de encuadernación, y los ajustes pertinentes para un adecuado funcionamiento. - Diferenciar las operaciones de mantenimiento básico y limpieza en los equipos de reproducción e informáticos. - Diferenciar los distintos recursos consumibles –tintas y líquidos, papel, cintas y cartuchos de impresión, tóner u otros– en función de los equipos de reproducción e informáticos. - Asumir el compromiso de mantener y cuidar los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios. - En un supuesto práctico de simulación, relacionado con el funcionamiento de equipos de reproducción, informáticos y encuadernación funcional: <ul style="list-style-type: none"> • Poner a punto y limpiar las máquinas. • Detectar pequeñas averías mecánicas solucionando, si es posible, las contingencias observadas. • Aprovisionar con los materiales necesarios las máquinas. • Realizar las pruebas de funcionamiento básico de los equipos informáticos y de reproducción. • Realizar labores de mantenimiento básico de los equipos informáticos y de oficina. • Sustituir consumibles, de entre diversos tipos facilitados, en el equipo que corresponda. • Tomar las medidas de seguridad necesarias para comprobar el funcionamiento básico en modo seguro. • Utilizar los equipos de protección de acuerdo con los conectores y terminales implicados. | |
| <p>Utilizar útiles de reprografía, obteniendo copias en formato documental y/o digital de documentación tipo, de acuerdo con criterios y estándares de calidad definidos.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar, sobre máquinas reales, las funciones de equipos de reprografía y las partes básicas que las componen. - Explicar la utilidad de las diferentes máquinas empleadas en la reprografía de la documentación administrativa y de gestión a través de catálogos y guías de usuario. - Diferenciar de forma precisa los métodos de reproducción: Reprografía, multicopista, fotocopiadora y digitalización. - Identificar los distintos tipos de documentos en cuanto a sus características –color, imágenes, fotografías– determinando el formato preciso de acuerdo con los diferentes tipos de reproducción. - Distinguir los procedimientos de uso en función del equipo a utilizar –fotocopiadoras, impresoras, escáneres, reproductoras u otros–. - Distinguir los distintos tipos de formatos de papel que más se utilizan en una oficina de acuerdo con los objetivos del documento que deben soportar. - En un supuesto práctico, convenientemente caracterizado, relacionado con la reproducción de copias físicas: <ul style="list-style-type: none"> • Fotocopiar e imprimir clasificando e intercalando los documentos originales en función del tipo de documento. • Fotocopiar cuadernillos a doble hoja "borrando" el surco negro central lo mejor posible. • Fotocopiar documentos por "las dos caras" para conformar cuadernillos idénticos a los originales. • Fotocopiar documentos realizando las ampliaciones y reducciones necesarias. | |

| | | |
|--|---|----------------------------|
| Módulo profesional 03 | Reproducción y archivo. | Duración: 120 horas |
| Asociado a | UC0971_1: Realizar operaciones auxiliares de reproducción y archivo en soporte convencional o informático. | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Fotocopiar e imprimir ampliando o reduciendo los documentos originales en función del tipo de documento. • Reducir el número de copias en formato papel aplicando criterios de sostenibilidad. • Demostrar interés por realizar los trabajos con un buen acabado. <p>- En un supuesto práctico, convenientemente caracterizado, relacionado con la reproducción de copias digitales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprobar que los documentos a reproducir/escanear no han sido previamente reproducidos o digitalizados para evitar duplicidades. • Guardar los documentos nombrándolos de acuerdo con las normas de nomenclatura definidas, y referenciándolos, en su caso, a los campos indicados. • Comprobar que la resolución de los documentos electrónicos escaneados se corresponde con la requerida. • Comprobar que el documento digitalizado está completo, es legible en todas sus partes y contiene las páginas consecutivas. • Recuperar los documentos digitalizados para proceder a su reproducción posterior. • Duplicar documentos digitalizados en los soportes proporcionados. | |
| Utilizar materiales y útiles de encuadernación funcional con precisión, atendiendo a las características de los documentos tipo, respetando los criterios de seguridad y sostenibilidad. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar la documentación a encuadernar describiendo las características para su encuadernación, y los criterios de ordenación más apropiados. - Distinguir los distintos útiles y herramientas en la realización de operaciones de encuadernación funcional –guillotina, máquinas de perforar de papel, cizallas, u otras–, identificando sus mecanismos, funciones y utilización. - Diferenciar los distintos tipos de materiales –canutillos, grapas, espirales, anillas, cubiertas u otros– utilizados en la encuadernación funcional. - Identificar los sistemas de reciclaje en función de la naturaleza de los residuos producidos en la encuadernación funcional. - Describir los riesgos profesionales derivados de la utilización de las máquinas y herramientas de encuadernación funcional y sus equipos de protección. - Distinguir, según el tipo de encuadernación funcional, los distintos criterios de calidad relacionados. - En un supuesto práctico convenientemente caracterizado, en el que se especifiquen las tareas a desarrollar y los medios de encuadernación funcional disponibles: <ul style="list-style-type: none"> • Comprobar el estado de funcionamiento de las herramientas de encuadernación funcional. • Organizar la documentación a encuadernar, ordenándola de acuerdo con los criterios establecidos y la correcta utilización de los medios disponibles. • Utilizar la cizalla u otros útiles análogos realizando distintos cortes de papel con precisión, observando las medidas de seguridad correspondientes. • Utilizar la máquina de perforar papel de forma correcta. • Encuadernar en sus diversas formas –encanutado, grapado, espiralado, anillado u otras– la documentación aportada, asignando el tipo de cubiertas en función de las características del documento y de acuerdo con la información facilitada. • Desechar los residuos en distintos envases de reciclado conforme a su naturaleza. • Utilizar las precauciones y equipos de protección necesarios para realizar con seguridad la encuadernación funcional. • Comprobar que la encuadernación funcional realizada cumple con los criterios de calidad facilitados e inherentes al tipo de encuadernación. | |
| <i>Contenidos:</i> | | |
| <p>Utilización básica de los sistemas operativos habituales.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gestión de archivos y carpetas: Elementos de navegación o exploración en un sistema operativo, funciones básicas de exploración y búsqueda. - Herramientas de recuperación de la información, archivos o carpetas. - Procedimientos de seguridad, integridad y protección de información: Copias de seguridad y mecanismos alternativos. <p>Técnicas básicas de archivo y clasificación de documentación administrativa.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El archivo: Definición, importancia, fines, tipos y ámbitos. - Sistemas de organización, clasificación y codificación en función del tipo de información y documentación. - Procedimientos previos al archivo: Codificación de documentación, unificación de documentos. - Mantenimiento del archivo físico e informático: Material, infraestructura de archivo, métodos de archivo, unidades de conservación. - Seguimiento, almacenamiento, conservación, entrega y expurgo de documentos. - Acceso, seguridad y confidencialidad de la información y documentación. <p>Actualización y extracción de información en bases de datos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estructura y funciones de una base de datos. - Gestión de archivos en aplicaciones informáticas de bases de datos. | | |

| | | |
|--|---|----------------------------|
| Módulo profesional 03 | Reproducción y archivo. | Duración: 120 horas |
| Asociado a | UC0971_1: Realizar operaciones auxiliares de reproducción y archivo en soporte convencional o informático. | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Introducción, modificación y eliminación de datos. - Búsquedas sencillas de datos. - Configuración e impresión de informes. - Obtención de copias de seguridad de las bases de datos. <p>Utilización de equipos de reprografía.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Equipos de reproducción: Tipos, componentes, características de los dispositivos. - Identificación de incidencias elementales en equipos de reprografía. - Funcionamiento de los equipos de reprografía –fotocopiadoras, impresoras, escáneres, reproductoras, perforadoras, encuadernadoras u otros–. - Utilización de software de digitalización de documentos. - Obtención de copias en formato documental y/o digital. - Observación de los procedimientos de calidad en la reproducción de documentos. - Procedimientos de seguridad en la utilización de equipos de reproducción. - Eliminación de residuos: Normativa aplicable. <p>Encuadernación funcional.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Equipos, útiles y herramientas de encuadernación funcional: Tipos, características, funcionamiento, detección de posibles incidencias. - Materiales de la encuadernación funcional: Tipos, características y su utilización. - Técnicas de encuadernación funcional: Corte, perforado y encuadernado funcional. - Utilización de equipos, útiles y herramientas de encuadernación funcional en condiciones de seguridad. - Eliminación de residuos respetando la normativa. | | |

| | | |
|--|--|----------------------------|
| Módulo profesional | FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO (F.C.T.) | Duración: 120 horas |
| Asociado a | TRANSVERSAL | |
| <i>Capacidades</i> | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Aplicar técnicas básicas de recepción, clasificación y distribución de paquetería y de correo convencional y telemático. | <ul style="list-style-type: none"> - Distinguir los tipos fundamentales de comunicaciones escritas, internas y externas, utilizadas habitualmente en la empresa, especificando su función y elementos básicos. - Identificar los distintos medios par realizar el envío de la correspondencia y paquetería, determinando su coste y tiempo de envío. - Aplicar el procedimiento y los medios más adecuados para el embalaje o empaquetado de documentación y artículos o productos específicos. - En comunicaciones escritas internas y externas: <ul style="list-style-type: none"> • Definir con precisión el destinatario, y los medios y procedimientos para su distribución, en las comunicaciones internas y en la correspondencia recibida del exterior. • Aplicar los medios, tarifas y procedimientos de envío en la correspondencia emitida al exterior. • Operar adecuadamente con medios telemáticos –fax, correo electrónico, otros–, en su caso, para recepcionar, registrar, distribuir y archivar comunicaciones escritas y correspondencia. • Clasificar las comunicaciones en función de su emisor, receptor y asunto. • Registrar y archivar adecuadamente de forma convencional comunicaciones y/o correspondencia. • Embalar o empaquetar adecuadamente la documentación y/o los artículos entregados. • Aplicar las tarifas y procedimientos de envío. | |
| Aplicar las técnicas de registro y clasificación de la documentación administrativa básica, y procedimientos de control de existencias de documentación, material y equipos de oficina a través de aplicaciones informáticas adecuadas | <ul style="list-style-type: none"> - En la utilización de documentación administrativa básica de operaciones comerciales: <ul style="list-style-type: none"> • Comprobar que existe correspondencia entre la información proporcionada por los pedidos, albaranes, facturas y medios de pago, proponiendo, en su caso, las correcciones que procedan. • Clasificar los documentos en función de la información proporcionada por los campos significativos. • Actualizar los archivos convencionales de clientes, proveedores y productos con la información incluida en los documentos proporcionados. • Registrar los documentos proporcionados en archivos convencionales. • Actualizar y registrar la información proporcionada por los documentos propuestos utilizando las funciones básicas de aplicaciones informáticas de almacén, facturación y gestión de clientes y proveedores. | |

| Módulo profesional | FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO (F.C.T.) | Duración: 120 horas |
|---|---|---------------------|
| Asociado a | TRANSVERSAL | |
| | <ul style="list-style-type: none"> - En la tramitación de nominas sencillas y sus correspondientes medios de pago: <ul style="list-style-type: none"> • Distinguir la información relevante proporcionada por las nóminas propuestas. • Comprobar que existe correspondencia entre la información proporcionada por las nóminas y los medios de pago proponiendo, en su caso, las correcciones que procedan. • Actualizar el archivo de empleados con los datos proporcionados por las nóminas. • Registrar las nóminas proporcionadas. - Al facilitar documentación e información básica sobre gestión de inventarios: <ul style="list-style-type: none"> • Registrar las entradas y salidas en fichas de almacén. • Calcular el volumen de existencias. • Inventariar las existencias. | |
| Operar con medios de pago básicos, identificando los requisitos fundamentales de los justificantes de las operaciones, los emisores y receptores, y los importes y cálculos necesarios | <ul style="list-style-type: none"> - Aplicar los procedimientos básicos para el cálculo de importes correspondientes a operaciones de tesorería sencillas. - En situaciones en las que se proporciona documentación administrativa básica de operaciones de tesorería sencillas y dinero: <ul style="list-style-type: none"> • Clasificar los documentos en función de la información proporcionada. • Verificar los cálculos básicos de los importes de los medios y justificantes de cobro y pago proporcionados. • Elaborar estadios de los justificantes de cobro y pago proporcionados calculando el saldo resultante. • Comprobar la correspondencia entre la información proporcionada por los medios de pago y el estadios elaborado proponiendo, en su caso, las correcciones que procedan. • Actualizar los archivos convencionales de los documentos proporcionados. • Actualizar y registrar la información proporcionada por los documentos propuestos utilizando las funciones básicas de aplicaciones informáticas de gestión de tesorería. • Identificar la validez del dinero en efectivo. • Utilizar dinero simulado en operaciones al contado realizando los cálculos necesarios de manera correcta. • Realizar el cuadro de las operaciones propuestas. | |
| Aplicar técnicas mecanográficas y utilizar las funciones básicas del procesador de texto, con destreza en la transcripción de documentos simples y elementales | <ul style="list-style-type: none"> - Transcribir textos complejos propuestos —fórmulas, jergas, idiomas, galimatías, u otros—, notas tomadas al dictado, volcado de voz, grabaciones u otros soportes, con rapidez, precisión y un perfecto manejo del teclado extendido. - En la transcripción de documentos utilizando el procesador de texto: <ul style="list-style-type: none"> • Abrir y cerrar procesadores de texto. • Guardar documentos en el formato y dirección facilitados, nombrándolos significativamente para su posterior acceso. • Configurar las distintas páginas del documento ciñéndose a los originales o indicaciones propuestas —márgenes, dimensiones y orientación, encabezados y pies de página, encolumnados, bordes, sombreados u otros—. • Transcribir los documentos con exactitud y con la destreza adecuada, aplicando los formatos y estilos de texto, tablas indicadas, o sobre las plantillas predefinidas. • Corregir los errores cometidos al reutilizar o introducir la información. • Localizar las posibles inexactitudes al introducir y manipular los datos con el sistema informático, ya sea manualmente o con la ayuda de alguna prestación de la propia aplicación —corrector ortográfico u otros—. • Integrar objetos simples en el texto, en el lugar y forma adecuados. • Configurar las diferentes opciones de impresión en función de la información facilitada. • Realizar la impresión de los documentos transcritos. • Utilizar las funciones y utilidades del procesador de textos que garanticen la seguridad, integridad y confidencialidad de la información de acuerdo con las indicaciones recibidas. | |
| Aplicar técnicas de comunicación escrita en la confección y cumplimentación de avisos, rótulos u otros documentos de información análogos, mediante la utilización de instrumentos de escritura manuales o electrónicos | <ul style="list-style-type: none"> - Distinguir impresos o formularios de comunicaciones —avisos, rótulos, notas internas, u otros— atendiendo al tipo de información que se desea transmitir. - En situaciones en las que se aporta información básica: <ul style="list-style-type: none"> • Redactar textos sencillos para su incorporación en avisos, rótulos, notas y documentos tipo habituales en oficinas y organizaciones públicas y privadas, sin faltas de ortografía, léxico adecuado y presentados en el formato correcto. • Seleccionar la tipología de letra y texto que más se adecua al tipo de mensaje a transmitir, o documento a rotular. • Adaptar los formatos escritos al tamaño del documento. • Adaptar el lenguaje utilizado en las comunicaciones al destinatario y al tipo de mensaje. • Utilizar las aplicaciones informáticas de procesamiento de textos o autoedición con rigurosidad en la elaboración de las comunicaciones escritas propuestas. | |

| Módulo profesional | FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO (F.C.T.) | Duración: 120 horas |
|--|---|---------------------|
| Asociado a | TRANSVERSAL | |
| <p>Utilizar técnicas básicas de comunicación telefónica y telemática para proporcionar información operativa, aplicando los protocolos y pautas de imagen corporativa tipo en la actuación empresarial.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Aplicar las técnicas básicas de comunicación telefónica en la emisión y recepción de llamadas —sonrisa, tono, elocución, lenguaje positivo, otros—. - Distinguir los elementos necesarios para realizar una llamada telefónica efectiva en sus distintas fases: Preparación, presentación y tratamientos según las características de los interlocutores. - Diferenciar y manejar las funciones básicas de los equipos de telefonía –fijo, móvil, centralita, extensiones, otros– aplicando normas básicas de uso –tiempos de espera, información básica al descolgar, traspaso de llamada, otras– en situaciones simuladas. - En comunicaciones telefónicas y telemáticas tipo: <ul style="list-style-type: none"> • Iniciar una conversación telefónica y telemática. • Proyectar la imagen corporativa. • Identificarse e identificar a los interlocutores. • Utilizar tratamientos adecuados en función del tipo de interlocutor. • Solicitar y/o proporcionar información. • Recoger y/o transmitir los mensajes telefónicos con precisión. • Respetar las opiniones de los interlocutores, aunque sean contrarias a las propias. • Gestionar llamadas de manera simultánea. • Finalizar una conversación telefónica aplicando los protocolos propuestos. • Redactar, enviar y recibir correo electrónico. | |
| <p>Aplicar técnicas de archivo y clasificación básicas y habituales en la codificación y organización de documentación administrativa tipo, utilizando archivos físicos o informáticos.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - En situaciones en las que se proporciona documentación tipo: <ul style="list-style-type: none"> • Identificar los distintos soportes de archivo en función de la frecuencia de consulta o utilización de la documentación aportada. • Clasificar los documentos en función del tipo de empresa y la frecuencia de uso. • Aplicar las reglas de clasificación de archivos: alfabéticas, numéricas, alfanuméricas u otras. • Organizar físicamente la documentación en el archivo propuesto. • Utilizar software para guardar y localizar documentos de forma organizada y accesible. - Al especificar las tareas a desarrollar: <ul style="list-style-type: none"> • Aplicar los procesos administrativos de archivo –clasificación, codificación, prearchivo, archivo– gestionando y organizando la documentación en archivos físicos en papel o a través de procedimientos informáticos. • Aplicar los procesos de control y seguimientos de documentos prestados cumplimentando los formularios correspondientes. - Utilizar los programas antivirus periódicamente, manteniéndolos actualizados para garantizar la seguridad de la documentación archivada. | |
| <p>Operar con útiles de reprografía y de encuadernación con precisión, atendiendo a las características de los documentos tipo, respetando los criterios de seguridad y sostenibilidad, y comprobando el funcionamiento básico e identificando las incidencias elementales de los equipos de reproducción, de acuerdo con los manuales de uso.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar los distintos tipos de documentos en cuanto a sus características –color, imágenes, fotografías determinando el formato preciso de acuerdo con los diferentes tipos de reproducción. - En la reproducción de copias físicas: <ul style="list-style-type: none"> • Fotocopiar e imprimir clasificando e intercalando los documentos originales en función del tipo de documento. • Fotocopiar cuadernillos a doble hoja "borrando" el surco negro central lo mejor posible. • Fotocopiar documentos por "las dos caras" para conformar cuadernillos idénticos a los originales. • Fotocopiar documentos realizando las ampliaciones y reducciones necesarias. • Fotocopiar e imprimir ampliando o reduciendo los documentos originales en función del tipo de documento. • Demostrar interés por realizar los trabajos con un buen acabado. - En la reproducción de copias digitales: <ul style="list-style-type: none"> • Comprobar que los documentos a reproducir/escanear no han sido previamente reproducidos o digitalizados para evitar duplicidades. • Guardar los documentos nombrándolos de acuerdo con las normas de nomenclatura definidas, y referenciándolos, en su caso, a los campos indicados. • Comprobar que la resolución de los documentos electrónicos escaneados se corresponde con la requerida. • Comprobar que el documento digitalizado está completo, es legible en todas sus partes y contiene las páginas consecutivas. • Recuperar los documentos digitalizados para proceder a su reproducción posterior. • Duplicar documentos digitalizados en los soportes proporcionados. - Identificar los distintos útiles y herramientas en la realización de operaciones de encuadernación funcional –guillotina, máquinas de perforar de papel, cizallas, u otras–, identificando sus mecanismos, funciones y utilización. - Diferenciar los distintos tipos de materiales –canutillos, grapas, espirales, anillas, cubiertas u otros– utilizados en la encuadernación funcional. | |

| | | |
|---------------------------|---|----------------------------|
| Módulo profesional | FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO (F.C.T.) | Duración: 120 horas |
| Asociado a | TRANSVERSAL | |
| | <ul style="list-style-type: none"> - En el funcionamiento de equipos de reproducción, informáticos y encuadernación funcional: <ul style="list-style-type: none"> • Poner a punto y limpiar las máquinas. • Detectar pequeñas averías mecánicas solucionando, si es posible, las contingencias observadas. • Aprovisionar con los materiales necesarios las máquinas. • Realizar las pruebas de funcionamiento básico de los equipos informáticos y de reproducción. • Realizar labores de mantenimiento básico de los equipos informáticos y de oficina. • Sustituir consumibles, de entre diversos tipos facilitados, en el equipo que corresponda. • Tomar las medidas de seguridad necesarias para comprobar el funcionamiento básico en modo seguro. • Utilizar los equipos de protección de acuerdo con los conectores y terminales implicados. - En la utilización de los medios de encuadernación funcional disponibles. <ul style="list-style-type: none"> • Comprobar el estado de funcionamiento de las herramientas de encuadernación funcional. • Organizar la documentación a encuadernar, ordenándola de acuerdo con los criterios establecidos y la correcta utilización de los medios disponibles. • Utilizar la cizalla u otros útiles análogos realizando distintos cortes de papel con precisión, observando las medidas de seguridad correspondientes. • Utilizar la máquina de perforar papel de forma correcta. • Encuadernar en sus diversas formas –encanutado, grapado, espiralado, anillado u otras– la documentación aportada, asignando el tipo de cubiertas en función de las características del documento y de acuerdo con la información facilitada. • Desechar los residuos en distintos envases de reciclado conforme a su naturaleza. • Utilizar las precauciones y equipos de protección necesarios para realizar con seguridad la encuadernación funcional. • Comprobar que la encuadernación funcional realizada cumple con los criterios de calidad facilitados e inherentes al tipo de encuadernación. | |

4. Organización académica y distribución horaria.

| Familia profesional: ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN | | | |
|--|--|-----------------|-----------------------|
| Perfil Profesional: OPERACIONES AUXILIARES DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS Y GENERALES | | | Código: ADGI01 |
| Módulos profesionales | | | |
| Clave | Denominación | Horas semanales | Horas anuales |
| 01 | Técnicas administrativas básicas de oficina. | 6 | 155 |
| 02 | Operaciones básicas de comunicación. | 5 | 130 |
| 03 | Reproducción y archivo. | 4 | 120 |
| FCT | FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO | | 120 |

5. Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales.

| MÓDULO PROFESIONAL | | ESPECIALIDAD DEL PROFESORADO | CUERPO |
|--------------------|--|------------------------------------|--|
| Clave | Denominación | | |
| 01 | Técnicas administrativas básicas de oficina. | Procesos de gestión administrativa | Profesores Técnicos de Formación Profesional |
| 02 | Operaciones básicas de comunicación. | | |
| 03 | Reproducción y archivo. | | |

6. Requisitos para el profesorado de centros de titularidad privada y entidades.

| MÓDULO PROFESIONAL | | REQUISITOS |
|--------------------|--|--|
| Clave | Denominación | |
| 01 | Técnicas administrativas básicas de oficina. | <p>1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con el perfil profesional, que se acreditará mediante una de las formas siguientes: <u>Formación académica</u> de Técnico Superior o equivalente, o de otras titulaciones de nivel superior, relacionadas con este campo profesional. <u>Experiencia docente</u> de al menos un año en la impartición de Programas de Garantía Social relacionados con este campo profesional. <u>Experiencia profesional</u> de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este perfil profesional.</p> <p>2. Acreditar la participación en los cursos de formación inicial programados por la Consejería de Educación para los programas de garantía social o los que en el futuro se promuevan para los programas de cualificación profesional inicial.</p> |
| 02 | Operaciones básicas de comunicación. | |
| 03 | Reproducción y archivo. | |

7. Requisitos de espacios e instalaciones.

| Denominación del espacio formativo | Superficie (m ² para 20 alumnos) |
|------------------------------------|--|
| AULA DE GESTIÓN | 60 |

Nota: Los centros con autorización para impartir el perfil profesional de "Servicios auxiliares de oficina" de los Programas de Garantía Social que, según lo dispuesto en el artículo 12 del Real Decreto 806/2006, de 30 de junio, deja de impartirse a partir del curso 2008-2009, si obtienen autorización para impartir los módulos obligatorios de este Programa de Cualificación Profesional Inicial, podrán desarrollar las enseñanzas en las instalaciones que venían utilizando para dicho Programa de Garantía Social.

ANEXO 2

**PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL:
ACTIVIDADES AUXILIARES EN VIVEROS, JARDINES Y CENTROS DE JARDINERÍA**

1. FICHA DE IDENTIFICACIÓN:

| | | |
|--|---|---|
| Denominación | ACTIVIDADES AUXILIARES EN VIVEROS, JARDINES Y CENTROS DE JARDINERÍA | Código: AGAI01 |
| Familia profesional | ACTIVIDADES AGRARIAS | |
| Cualificaciones asociadas al Programa | AGA164_1: Actividades auxiliares en viveros, jardines y centros de jardinería | |
| Competencia general | Ejecutar operaciones auxiliares para la implantación y mantenimiento de jardines, parques y zonas verdes, así como para la producción y mantenimiento de plantas en viveros y centros de jardinería, siguiendo instrucciones de superiores o plan de trabajo, cumpliendo con las medidas de prevención de riesgos laborales, calidad y protección del medio ambiente. | |
| Unidades de Competencia | UC0520_1: Realizar operaciones auxiliares para la producción y mantenimiento de plantas en viveros y centros de jardinería. UC0521_1: Realizar operaciones auxiliares para la instalación de jardines, parques y zonas verdes. UC0522_1: Realizar operaciones auxiliares para el mantenimiento de jardines, parques y zonas verdes. | |
| Entorno profesional | <p>Ámbito profesional: Desarrolla su actividad profesional en empresas públicas, ya sea de la administración local, autonómica o general del estado, en el área de medioambiente, así como en empresas privadas dedicadas a la instalación y mantenimiento de jardines y zonas verdes, y a la producción de plantas. Así mismo está capacitado para realizar tratamientos plaguicidas con nivel básico, según la actividad regulada por la normativa correspondiente.</p> <p>Sectores productivos: Se ubica en el sector agrario, dentro del subsector de jardinería, en las siguientes actividades productivas: - <i>Servicios públicos de parques, jardines y zonas verdes.</i> - <i>Empresas de jardinería.</i> - <i>Viveros</i> - <i>Centros de Jardinería</i></p> <p>Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados: Peón de jardinería. Peón de vivero. Peón de centros de jardinería. Peón de campos deportivos.</p> | |
| Formación Asociada: Módulos profesionales | MP01: Operaciones básicas en viveros y centros de jardinería. MP02: Operaciones básicas para la instalación de jardines, parques y zonas verdes. MP03: Operaciones básicas para el mantenimiento de jardines, parques y zonas verdes. | |
| Correspondencia entre módulos profesionales y unidades de competencia para su acreditación | Unidad de Competencia <i>(Código y denominación)</i> | Módulos profesionales cuya superación se requiere para su acreditación <i>(Código y denominación)</i> |
| | UC0520_1: Realizar operaciones auxiliares para la producción y mantenimiento de plantas en viveros y centros de jardinería. | MP01: Operaciones básicas en viveros y centros de jardinería. |
| | UC0521_1: Realizar operaciones auxiliares para la instalación de jardines, parques y zonas verdes. | MP02: Operaciones básicas para la instalación de jardines, parques y zonas verdes. |
| | UC0522_1: Realizar operaciones auxiliares para el mantenimiento de jardines, parques y zonas verdes. | MP03: Operaciones básicas para el Mantenimiento de jardines, Parques y zonas verdes. |

2. UNIDADES DE COMPETENCIA:

| UC0520_1: Realizar operaciones auxiliares para la producción y mantenimiento de plantas en viveros y centros de jardinería. | |
|--|---|
| <i>REALIZACIONES PROFESIONALES</i> | <i>CRITERIOS DE REALIZACIÓN</i> |
| Preparar el terreno para la producción de plantas siguiendo instrucciones, con las herramientas y útiles necesarios. | <ul style="list-style-type: none"> - La limpieza, desescombro y desbroce del terreno se realiza siguiendo procedimientos establecidos. - Las enmiendas orgánicas y minerales se incorporan al terreno uniformemente. - El laboreo del suelo se realiza en el momento requerido y con los útiles indicados - Las labores de preparación del terreno, se llevan a cabo cumpliendo con las especificaciones establecidas en el plan de prevención de riesgos laborales de la empresa y minimizando su incidencia en el medio ambiente. - Las herramientas y máquinas utilizadas se limpian, ordenan y mantienen en perfecto estado de conservación. |
| Colaborar, siguiendo instrucciones y utilizando materiales idóneos, en la preparación del sustrato para la producción de planta. | <ul style="list-style-type: none"> - Los distintos componentes se mezclan homogéneamente y en las proporciones indicadas, siguiendo instrucciones. - Las enmiendas y abonos se incorporan y mezclan homogéneamente al sustrato, siguiendo instrucciones. - El agua necesaria se aporta para mantener al sustrato con un nivel adecuado de humedad, siguiendo instrucciones. - Las labores de preparación del sustrato, se llevan a cabo cumpliendo con las especificaciones establecidas en el plan de prevención de riesgos laborales de la empresa y minimizando su incidencia en el medio ambiente. - Las herramientas utilizadas se limpian, ordenan y mantienen en perfecto estado de conservación. |
| Realizar los trabajos básicos para la instalación de infraestructuras para la protección de cultivos y riego siguiendo el plan de trabajo. | <ul style="list-style-type: none"> - Los hoyos y zanjas necesarios para la instalación de infraestructuras de protección de cultivos y riego se abren garantizando que tengan las dimensiones indicadas. - Los materiales se descargan, aportan, extienden o colocan siguiendo procedimientos establecidos. - Los trabajos básicos para la instalación de infraestructuras para la protección de cultivos y riego, se llevan a cabo cumpliendo con las especificaciones establecidas en el plan de prevención de riesgos laborales de la empresa y minimizando su incidencia en el medio ambiente. - Las herramientas utilizadas se limpian, ordenan y mantienen en perfecto estado de conservación. |
| Realizar los trabajos básicos para la recolección y preparación del material vegetal para su reproducción siguiendo el plan de trabajo. | <ul style="list-style-type: none"> - El material vegetal se recoge en la zona, momento y con las técnicas indicadas. - El material vegetal se prepara y conserva para asegurar su viabilidad. - Los trabajos básicos para la recolección y preparación del material vegetal, se llevan a cabo cumpliendo con las especificaciones establecidas en el plan de prevención de riesgos laborales de la empresa y minimizando su incidencia en el medio ambiente. - Las herramientas utilizadas se limpian, ordenan y mantienen en perfecto estado de conservación. |
| Realizar los trabajos básicos para la multiplicación sexual del material vegetal según el plan establecido. | <ul style="list-style-type: none"> - Las mesas de germinación, semilleros y contenedores se preparan para su posterior semillado. - La semilla se distribuye uniformemente y a la profundidad adecuada. - El primer riego se realiza cuidadosamente con la dosis indicada. - Los trabajos básicos para la multiplicación sexual del material vegetal, se llevan a cabo cumpliendo con las especificaciones establecidas en el plan de prevención de riesgos laborales de la empresa y minimizando su incidencia en el medio ambiente. - Las herramientas utilizadas se limpian, desinfectan en caso necesario, ordenan y mantienen en perfecto estado de conservación. |
| Realizar los trabajos básicos de multiplicación vegetativa del material vegetal según el plan establecido. | <ul style="list-style-type: none"> - Las mesas de propagación, bancales y contenedores se preparan para su posterior plantación. - El material vegetal se maneja según la técnica de propagación. - El primer riego se realiza con la dosis indicada. - Los trabajos básicos para la multiplicación vegetativa del material vegetal, se llevan a cabo cumpliendo con las especificaciones establecidas en el plan de prevención de riesgos laborales de la empresa y minimizando su incidencia en el medio ambiente. - Las herramientas utilizadas se limpian, desinfectan en caso necesario, ordenan y mantienen en perfecto estado de conservación. |
| Realizar los cuidados culturales básicos para la producción y mantenimiento de elementos vegetales siguiendo el plan establecido. | <ul style="list-style-type: none"> - La limpieza del vivero y/o centro de jardinería se realiza con la frecuencia requerida, clasificando y retirando los residuos generados. - Las anomalías se detectan y se informa al responsable. - Las labores culturales de producción y mantenimiento se realizan en el momento requerido. |

| UC0520_1: Realizar operaciones auxiliares para la producción y mantenimiento de plantas en viveros y centros de jardinería. | |
|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Los tratamientos fitosanitarios se aplican de manera uniforme y en la dosis, momento y con el equipo indicado. - Los cuidados culturales básicos para la producción y mantenimiento del material vegetal, se llevan a cabo cumpliendo con las especificaciones establecidas en el plan de prevención de riesgos laborales de la empresa y minimizando su incidencia en el medio ambiente. - Las herramientas utilizadas se limpian, desinfectan en caso necesario, ordenan y mantienen en perfecto estado de conservación. |
| Realizar los trabajos básicos para el arrancado y aviverado de la planta siguiendo instrucciones. | <ul style="list-style-type: none"> - La apertura de zanjas u hoyos se realiza adecuándolas a las dimensiones de la planta. - La planta se extrae y se prepara el cepellón en caso de ser necesario. - El acondicionamiento del sistema radicular y aéreo se realiza siguiendo procedimientos establecidos. - El aviverado de las plantas se realiza en el lugar y con las técnicas indicadas. - Los trabajos básicos para el arrancado y aviverado de la planta, se llevan a cabo cumpliendo con las especificaciones establecidas en el plan de prevención de riesgos laborales de la empresa y minimizando su incidencia en el medio ambiente. - Las herramientas utilizadas se limpian, ordenan y mantienen en perfecto estado de conservación. |
| Realizar los trabajos básicos de presentación de la planta para el punto de venta del centro de jardinería según el plan establecido. | <ul style="list-style-type: none"> - Las hojas secas, flores marchitas, malas hierbas y suciedad se eliminan de las plantas. - La planta se etiqueta siguiendo procedimientos establecidos. - La planta se prepara para evitar daños en el transporte. - Los trabajos básicos de presentación de la planta, se llevan a cabo cumpliendo con las especificaciones establecidas en el plan de prevención de riesgos laborales de la empresa y minimizando su incidencia en el medio ambiente. - Las herramientas utilizadas se limpian, ordenan y mantienen en perfecto estado de conservación. |
| <i>Contexto profesional</i> | |
| <p>Medios de producción: Material y herramientas de producción y de mantenimiento de plantas en vivero. Material vegetal de reproducción y propagación. Equipo de protección individual. Productos fitosanitarios, abonos, turbas, arenas, tierras vegetales. Equipos de riego y fertirrigación.</p> <p>Principales productos y resultados del trabajo: Elemento vegetales en perfecto estado de formación, desarrollo, floración y sanitario. Punto de venta del centro de jardinería en condiciones adecuadas para su actividad.</p> <p>Información utilizada o generada: Información sobre suelos, climatología, botánica. Manuales de botánica, flora y ecología vegetal. Catálogos de especies vegetales y sus características. Catálogos de plantas de vivero y demás material vegetal. Manuales de sistemas de riego, abonado y cultivos en general. Riego: sistemas, características y utilización. Catálogos sobre uso y mantenimiento de los sistemas de riego. Catálogos de semillas, de especies vegetales, de abonos. Bibliografía botánica general y específica sobre las especies a emplear. Catálogos de material de infraestructura. Catálogos de utilización y mantenimiento de la maquinaria. Plan de prevención de riesgos laborales de la empresa. Normativa medioambiental específica.</p> | |

| UC0521_1: Realizar operaciones auxiliares para la instalación de jardines, parques y zonas verdes. | |
|--|--|
| <i>REALIZACIONES PROFESIONALES</i> | <i>CRITERIOS DE REALIZACIÓN</i> |
| Preparar el terreno para la implantación del material vegetal siguiendo instrucciones, con las herramientas y útiles necesarios. | <ul style="list-style-type: none"> - La limpieza, desescombro y desbroce del terreno se realiza siguiendo procedimientos establecidos. - Las enmiendas orgánicas y minerales se incorporan al terreno uniformemente. - El laboreo del suelo se realiza en el momento requerido y con los útiles indicados. - Las labores de preparación del terreno, se llevan a cabo cumpliendo con las especificaciones establecidas en el plan de riesgos laborales de la empresa y minimizando su incidencia en el medio ambiente. - Las herramientas y máquinas utilizadas se limpian, ordenan y mantienen en perfecto estado de conservación. |

| UC0521_1: Realizar operaciones auxiliares para la instalación de jardines, parques y zonas verdes. | |
|---|--|
| <p>Marcar sobre el terreno la distribución de las distintas plantaciones para ajustarse al plan de trabajo.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Los croquis y/o planos sencillos se interpretan correctamente. - La situación de los elementos vegetales en el terreno se marca utilizando las técnicas y medios establecidos. - La localización del mobiliario y de los elementos de equipamiento se lleva a cabo utilizando las técnicas y los medios más adecuados. |
| <p>Realizar los trabajos básicos para la instalación de infraestructuras siguiendo el plan de trabajo.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Los hoyos y zanjas se abren, con las dimensiones indicadas, en condiciones de seguridad y respetando el medio ambiente. - Los materiales se descargan, aportan, extienden o colocan conforme a procedimientos establecidos, en condiciones de seguridad y respetando el medio ambiente. - Las herramientas utilizadas se limpian, ordenan y mantienen en perfecto estado de conservación. |
| <p>Descargar las plantas y protegerlas según instrucciones para garantizar su viabilidad.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - El material vegetal se descarga cuidadosamente evitando daños. - La planta se almacena en condiciones adecuadas hasta su plantación. - Las plantas se acondicionan mediante técnicas auxiliares para su plantación. - Las operaciones de descarga y almacenamiento, se llevan a cabo cumpliendo con las especificaciones establecidas en el plan de prevención de riesgos laborales de la empresa y minimizando su incidencia en el medio ambiente. - Las herramientas utilizadas se limpian, ordenan y mantienen en perfecto estado de conservación. |
| <p>Ejecutar la plantación para asegurar un buen enraizamiento, siguiendo indicaciones técnicas.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Los hoyos y/o zanjas se dimensionan según la planta a establecer. - Las enmiendas y/o abonado de fondo se mezclan convenientemente. - La planta se coloca en la posición y a la profundidad indicada, compactando el suelo tras la plantación. - Las plantas se entutoran y protegen según los procedimientos establecidos. - El riego de implantación se realiza con la dosis indicadas. - La plantación se lleva a cabo cumpliendo con las especificaciones establecidas en el plan de prevención de riesgos laborales de la empresa y minimizando su incidencia en el medio ambiente. - Las herramientas y equipos utilizados se limpian, ordenan y mantienen en perfecto estado de conservación. |
| <p>Sembrar céspedes y/o implantar tepes siguiendo instrucciones para conseguir una buena nascencia o arraigo.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - La preparación del terreno se adecua a las necesidades específicas de la siembra e implantación de céspedes. - La siembra/implantación se realiza con la mezcla de semillas indicadas y utilizando las técnicas y/o medios especificados. - La siembra o tepes se riega convenientemente. - La primera siega se realiza en el momento indicado. - La siembra o implantación, se llevan a cabo cumpliendo con las especificaciones establecidas en el plan de prevención de riesgos laborales de la empresa y minimizando su incidencia en el medio ambiente. - Las herramientas y equipos utilizadas se limpian, ordenan y mantienen en perfecto estado de conservación. |
| <p><i>Contexto profesional</i></p> | |
| <p>Medios de producción: Material de dibujo. Material, máquinas y herramientas de instalación de jardines, parques y zonas verdes. Equipo de protección individual. Abonos, turbas, arenas, tierras vegetales, semillas y material vegetal. Inventario de especies. Equipos de riego y fertirrigación.</p> <p>Principales productos y resultados del trabajo: Jardín, parque o zona verde nuevo implantado. Elementos vegetales en perfecto estado de formación desarrollo, floración y estado sanitario, infraestructuras del jardín y mobiliario bien instalados y en perfecto estado.</p> <p>Información utilizada o generada: Información sobre suelos, climatología, botánica. Manuales de botánica y flora. Catálogos de especies vegetales y sus características. Manuales de sistemas de riego, abonado y cultivos en general. Plantas de jardinería (árboles, arbustos y herbáceas) de diversas formas, colores y tamaños. Flora autóctona del terreno objeto de actuación. Riego: sistemas, características y utilización. Catálogos sobre uso y mantenimiento de los sistemas de riego. Instrucciones de uso de mobiliario y diverso material de infraestructura de jardines. Catálogos de semillas, de abonos. Bibliografía botánica general y específica sobre las especies a emplear. Catálogos de material de infraestructura. Catálogos de utilización y mantenimiento de la maquinaria. Plan de prevención de riesgos laborales. Normativa medioambiental específica.</p> | |

| UC0522_1: Realizar operaciones auxiliares para el mantenimiento de jardines, parques y zonas verdes. | |
|---|---|
| <i>REALIZACIONES PROFESIONALES</i> | <i>CRITERIOS DE REALIZACIÓN</i> |
| Regar el jardín, parque o zona verde siguiendo instrucciones para satisfacer sus necesidades hídricas. | <ul style="list-style-type: none"> - El funcionamiento de los elementos de riego se comprueba y se comunican las incidencias. - Las averías sencillas se reparan y los elementos deteriorados se sustituyen eficazmente. - La cantidad de agua necesaria en los riegos manuales se aplica uniformemente. - El riego se lleva a cabo cumpliendo con las especificaciones establecidas en el plan de prevención de riesgos laborales de la empresa y minimizando su incidencia en el medio ambiente. - Los equipos y herramientas utilizados se limpian, ordenan y mantienen en perfecto estado de conservación. |
| Abonar el jardín, parque o zona verde siguiendo instrucciones para el correcto desarrollo de las plantas. | <ul style="list-style-type: none"> - El abono se distribuye homogéneamente en la dosis, momento y con el equipo indicado. - El abonado se lleva a cabo cumpliendo con las especificaciones establecidas en el plan de prevención de riesgos laborales de la empresa y minimizando su incidencia en el medio ambiente. - Los equipos y herramientas utilizados se limpian, ordenan y mantienen en perfecto estado de conservación. |
| Realizar las operaciones culturales rutinarias para un correcto mantenimiento del jardín, parque o zona verde. | <ul style="list-style-type: none"> - La limpieza del jardín, parque o zona verde se realiza con la frecuencia requerida y clasificando y retirando los residuos generados. - Las anomalías en el mantenimiento del jardín se detectan y se informa al responsable. - Las labores culturales de mantenimiento se realizan en el momento requerido. - Los tratamientos fitosanitarios se aplican de manera uniforme en la dosis, momento y con el equipo adecuado. - Las labores culturales, se llevan a cabo cumpliendo con las especificaciones establecidas en el plan de prevención de riesgos laborales de la empresa y minimizando su incidencia en el medio ambiente. - Los equipos y herramientas utilizados se limpian, desinfectan en caso necesario, ordenan y mantienen en perfecto estado de conservación. |
| Llevar a cabo, siguiendo instrucciones, la conservación básica de las infraestructuras para mantenerlas en buen uso. | <ul style="list-style-type: none"> - Las anomalías en las infraestructuras se detectan y se informa al responsable. - Las labores de conservación de infraestructuras se realizan en el momento requerido. - Las operaciones básicas de conservación de infraestructuras se realizan cumpliendo con las especificaciones establecidas en el plan de prevención de riesgos laborales de la empresa y sin provocar deterioro del medio ambiente circundante. - Los equipos y herramientas utilizados se limpian, ordenan y mantienen en perfecto estado de conservación. |
| Realizar las labores de mantenimiento de céspedes y praderas siguiendo instrucciones para un correcto estado de conservación. | <ul style="list-style-type: none"> - Las anomalías se detectan y se informa al responsable. - Las labores de mantenimiento se realizan en el momento requerido. - Las labores de mantenimiento de céspedes y praderas, se llevan a cabo cumpliendo con las especificaciones establecidas en el plan de prevención de riesgos laborales de la empresa y minimizando su incidencia en el medio ambiente. - Los equipos y herramientas utilizados se limpian, ordenan y mantienen en perfecto estado de conservación. |
| <i>Contexto profesional</i> | |
| <p>Medios de producción: Equipo de protección individual. Abonos, turbas, arenas, semillas y elementos vegetales. Maquinaria, herramientas y útiles para el mantenimiento del jardín. Materiales de riego y elementos básicos de infraestructura. Equipos de fertirrigación. Equipos de tratamiento.</p> <p>Principales productos y resultados del trabajo: Jardín, parque o zona verde en buenas condiciones de mantenimiento.</p> <p>Información utilizada o generada: Plantas de jardinería (árboles, arbustos y herbáceas) de diversas formas, colores y tamaños. Flora autóctona del terreno objeto de actuación. Catálogos de riego: sistemas, características y utilización. Catálogo de mobiliario y diverso material de infraestructura de jardines. Catálogos de especies vegetales. Plagas y enfermedades concretas según plantas y zonas geográficas. Catálogos de utilización y mantenimiento de maquinaria. Bibliografía botánica general y específica sobre especies a emplear. Plan de prevención de riesgos laborales. Normativa medioambiental específica.</p> | |

3. MÓDULOS PROFESIONALES:

| Módulo profesional 01 | Operaciones básicas en viveros y centros de jardinería | Duración: 160 horas |
|--|--|---------------------|
| Asociado a | UC520_1: Realizar operaciones auxiliares para la producción y mantenimiento de plantas en viveros y centros de jardinería | |
| <i>Capacidades</i> | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Especificar los tipos fundamentales de suelos, enmiendas y abonos, y realizar las labores de preparación del terreno utilizando los medios apropiados y aplicando las medidas de prevención de riesgos laborales y normativa medioambiental. | <ul style="list-style-type: none"> - Describir los sistemas de desbroce y limpieza adecuados a cada caso. - Distinguir los distintos tipos de suelo, según su textura. - Explicar los diferentes tipos de enmiendas y abonos y su método de aplicación. - Identificar, a nivel básico, las medidas de prevención de riesgos laborales y medioambientales. - Describir las labores de preparación del terreno según el objetivo establecido. - En un caso y/o supuesto práctico, debidamente caracterizado: <ul style="list-style-type: none"> • Realizar las labores de preparación del terreno utilizando las herramientas adecuadas. • Aplicar las medidas de prevención de riesgos laborales y normativa medioambiental. | |
| Identificar los diversos tipos de sustratos, y preparar diferentes mezclas teniendo en cuenta su aplicación, empleando los medios apropiados y observando las medidas de prevención de riesgos laborales y normativa medioambiental. | <ul style="list-style-type: none"> - Describir los diferentes tipos de sustratos que se pueden utilizar en producción de plantas. - Identificar, a nivel básico, las medidas de prevención de riesgos laborales y medioambientales. - Describir las labores de preparación de sustratos según el objetivo establecido. - En un caso y/o supuesto práctico, debidamente caracterizado: <ul style="list-style-type: none"> • Realizar las labores de preparación de sustratos utilizando las herramientas adecuadas. • Aplicar las medidas de prevención de riesgos laborales y normativa medioambiental - Describir los diferentes tipos de sustratos que se pueden utilizar en producción de plantas. - Identificar, a nivel básico, las medidas de prevención de riesgos laborales y medioambientales. - Describir las labores de preparación de sustratos según el objetivo establecido. - En un caso y/o supuesto práctico, debidamente caracterizado: <ul style="list-style-type: none"> • Realizar las labores de preparación de sustratos utilizando las herramientas adecuadas. • Aplicar las medidas de prevención de riesgos laborales y normativa medioambiental | |
| Describir los diferentes sistemas y elementos de protección de cultivos y riego, y efectuar los trabajos básicos para la instalación de infraestructuras de los mismos utilizando los medios apropiados y aplicando las medidas de prevención de riesgos laborales y normativa medioambiental. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar los diferentes sistemas de protección de cultivos. - Describir los trabajos de instalación de infraestructuras para la protección de cultivos. - Citar los sistemas de riego utilizados en la producción de plantas. - Enumerar los elementos de los sistemas de riego más frecuentes. - Identificar, a nivel básico, las medidas de prevención de riesgos laborales y medioambientales. - En un caso y/o supuesto práctico, debidamente caracterizado: <ul style="list-style-type: none"> • Realizar los trabajos básicos de instalación de infraestructuras para la protección de cultivos. • Aplicar las medidas de prevención de riegos laborales y normativa medioambiental. • Realizar la instalación básica de un sistema de riego. | |
| Definir las técnicas de recolección, reparación y conservación del material vegetal utilizadas en la producción de plantas, y aplicar las mismas en un caso práctico utilizando los medios apropiados y observando las medidas de prevención de riesgos laborales y normativa medioambiental. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar los distintos elementos vegetales utilizados para la propagación. - Definir las técnicas de recolección del material vegetal. - Reconocer las técnicas de preparación del material vegetal. - Citar las técnicas de conservación del material vegetal. - Identificar, a nivel básico, las medidas de prevención de riesgos laborales y medioambientales. - En un caso y/o supuesto práctico, debidamente caracterizado: <ul style="list-style-type: none"> • Realizar la recogida y limpieza del material vegetal. • Realizar la preparación y conservación del material vegetal. • Aplicar las medidas de prevención de riegos laborales y normativa medioambiental. | |
| Exponer las técnicas y materiales utilizados en la propagación vegetativa, y realizar las labores básicas para la multiplicación del material vegetal utilizando los medios apropiados y observando las medidas de prevención de riesgos laborales y normativa medioambiental. | <ul style="list-style-type: none"> - Describir los medios a utilizar en la propagación vegetativa del material vegetal. - Identificar las técnicas de propagación vegetativa más comunes. - Describir las labores de propagación vegetativa. - Identificar, a nivel básico, las medidas de prevención de riesgos laborales y medioambientales. - En un caso y/o supuesto práctico, debidamente caracterizado: <ul style="list-style-type: none"> • Realizar la preparación de las mesas de propagación, bancales y contenedores. • Manejar el material vegetal según la técnica de propagación. • Realizar el primer riego después de la implantación del material. • Aplicar las medidas de prevención de riegos laborales y normativa medioambiental. | |

| Módulo profesional 01 | Operaciones básicas en viveros y centros de jardinería | Duración: 160 horas |
|--|---|---------------------|
| Asociado a | UC520_1: Realizar operaciones auxiliares para la producción y mantenimiento de plantas en viveros y centros de jardinería | |
| Explicar las técnicas y materiales utilizados en la propagación sexual, y realizar las labores básicas para la multiplicación del material vegetal utilizando los medios apropiados y observando las medidas de prevención de riesgos laborales y normativa medioambiental. | <ul style="list-style-type: none"> - Describir los medios a utilizar en la propagación sexual del material vegetal. - Identificar las técnicas de semillado. - Describir las labores de siembra. - Identificar, a nivel básico, las medidas de prevención de riesgos laborales y medioambientales. - En un caso y/o supuesto práctico, debidamente caracterizado: <ul style="list-style-type: none"> • Realizar la preparación de las mesas de germinación, semilleros y contenedores. • Distribuir la semilla uniformemente y a la profundidad indicada. • Realizar el primer riego tras la siembra cuidadosamente. • Aplicar las medidas de prevención de riegos laborales y normativa medioambiental. | |
| Describir los cuidados culturales básicos aplicados en la producción y mantenimiento de elementos vegetales, y realizar el repicado, aclareo y entutorado, utilizando los medios apropiados y observando las medidas de prevención de riesgos laborales y normativa medioambiental. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar las técnicas de repicado. - Determinar las necesidades de aclareo en un semillero. - Describir las técnicas de entutorado. - Memorizar las técnicas de control de las condiciones ambientales de las zonas de cultivo. - Identificar, a nivel básico, las medidas de prevención de riesgos laborales y medioambientales. - En un caso y/o supuesto práctico, debidamente caracterizado: <ul style="list-style-type: none"> • Realizar repicados garantizando la viabilidad de las plantas. • Realizar aclareos en semillero asegurando el desarrollo de las plántulas. • Realizar entutorados utilizando la técnica y medios adecuados. • Controlar las condiciones ambientales en zonas de cultivo. • Aplicar las medidas de prevención de riegos laborales y normativa medioambiental. | |
| Enunciar las técnicas de arrancado y aviverado de la planta y efectuar la preparación para su comercialización utilizando los medios apropiados y observando las medidas de prevención de riesgos laborales y normativa medioambiental. | <ul style="list-style-type: none"> - Describir las técnicas de arrancado de la planta. - Explicar las técnicas de aviverado de la planta. - Relacionar las labores de arrancado de la planta. - Enumerar las labores de aviverado de la planta. - Definir las técnicas de acondicionamiento del sistema radicular y aéreo de plantas. - Identificar, a nivel básico, las medidas de prevención de riesgos laborales y medioambientales. - En un caso y/o supuesto práctico, debidamente caracterizado: <ul style="list-style-type: none"> • Realizar el arrancado de la planta cuidadosamente. • Realizar el aviverado de la planta en zonas adecuadas. • Realizar el acondicionamiento del sistema radicular y aéreo de las plantas. • Aplicar las medidas de prevención de riegos laborales y normativa medioambiental. | |
| Efectuar trabajos básicos de conservación y presentación de la planta para su exhibición en el punto de venta del centro de jardinería. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar los tipos de etiquetas. - Describir las técnicas de protección de la planta para el transporte. - Identificar, a nivel básico, las medidas de prevención de riesgos laborales y medioambientales. - En un caso y/o supuesto práctico, debidamente caracterizado: <ul style="list-style-type: none"> • Limpiar la planta para su presentación. • Etiquetar la planta convenientemente. • Proteger la planta para el transporte asegurando su supervivencia. • Aplicar las medidas de prevención de riegos laborales y normativa medioambiental. | |
| <i>Contenidos</i> | | |
| <p>1. Infraestructuras del vivero</p> <ul style="list-style-type: none"> - Factores que hay que tener en cuenta para la instalación de un vivero. <ul style="list-style-type: none"> • Tipos de vivero. • Factores ecológicos: clima, topografía, suelo, agua, polución. • Otros factores: económicos, accesos, red de suministro eléctrico, etc. - Instalaciones que componen un vivero y su uso. <ul style="list-style-type: none"> • Elementos principales. Sección de germinación. Área de propagación. Sección de crecimiento. Superficie de descanso o barbecho. Red viaria. Zonas de sombreo. • Elementos complementarios. Depósito para las mezclas. Estercolero. Depósito de agua o estanque. Fosa. Almacén de herramientas y maquinaria. Almacén de productos. Oficinas. Zona de recepción. Zona de Venta. Nave para realización de trabajos. Laboratorio. • Red de riego. Sistemas de riego: por goteo, por aspersión y por inundación. • Zonas verdes. - Distribución del espacio. <ul style="list-style-type: none"> • Modelos de distribución: lineal, curvilíneo o concéntrico. Ubicación de los elementos que componen el vivero. • Cálculos y medidas. Volúmenes. | | |

| Módulo profesional 01 | Operaciones básicas en viveros y centros de jardinería | Duración: 160 horas |
|--|--|---------------------|
| Asociado a | UC520_1: Realizar operaciones auxiliares para la producción y mantenimiento de plantas en viveros y centros de jardinería | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Técnicas de control ambiental. <ul style="list-style-type: none"> • Infraestructuras de protección de los cultivos: Invernaderos, cajoneras o camas frías, túneles o cubiertas protectoras, germinadores y cortavientos. • Control de la intensidad de luz. Mallas de sombreo. Lámparas. • Control de la humedad ambiental. Técnicas de riego. Nebulizadores. • Control de la temperatura. Sistemas de calefacción. Sistemas de refrigeración y ventilación. • Programadores y controladores. <p>2. Preparación del medio de cultivo.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Características que debe reunir un medio de cultivo. - Sustratos. <ul style="list-style-type: none"> • Tipos: artificiales, orgánicos y minerales. • Propiedades físicas: granulometría, porosidad, textura, drenaje. • Propiedades químicas: pH, capacidad de intercambio catiónico, relación C/N • Propiedades biológicas: presencia de semillas, hongos, bacterias, otros. - Abonos. <ul style="list-style-type: none"> • Tipos: Orgánicos, minerales, organominerales y especiales. Simples, compuestos y complejos. • Características físicas. Estados en que se presentan. • Características químicas: solubilidad, reacción sobre el pH del suelo e higroscopicidad. • Métodos de aplicación: de fondo, post-siembra, de mantenimiento o de corrección de deficiencias. • Programas de fertilización: época, frecuencia, dosificación, formas de aplicación y distribución. • Fertirrigación. - Preparación del medio de cultivo en un vivero. <ul style="list-style-type: none"> • Labores superficiales, medianamente profundas y profundas o de desfonde del suelo. Herramientas y medios utilizados. • Labores de mejora de las propiedades del suelo. Herramientas y medios utilizados. • Labores de desinfección de suelos y sustratos. Técnicas: por vapor, agua caliente, solarización, desinfectantes. • Herramientas y medios utilizados. • Elaboración de sustratos y mezclas. Sustratos para la germinación de las semillas, el estaquillado y el trasplante. <p>3. Producción de plantas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reproducción sexual. <ul style="list-style-type: none"> • La semilla: formación y desarrollo, estructura. • Época y métodos de recolección de las diversas especies vegetales. • Almacenaje y conservación de semillas. • Técnicas de pregerminación. Germinación. Factores que afectan la germinación. • Calidad de la semilla. • La siembra. Métodos de siembra. Tipos de semilleros según especies. Localización y protección del semillero. • Preparación del semillero. Riego. Tratamientos. • Ventajas e inconvenientes. - Reproducción asexual o vegetativa. <ul style="list-style-type: none"> • Tipo de material vegetal. • Recolección y conservación del material vegetal. • Técnicas de propagación vegetativa: estaquillado, acodado, injerto y tallos modificados. • Tratamientos que favorecen el enraizado: físicos, bioquímicos y estimulantes radiculares. • Manejo después del enraizado. • Ventajas e inconvenientes. <p>4. Manejo de plantas ornamentales.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Repicado: Concepto. Técnica de repicado. - Trasplante: Objetivo. Tipos de trasplantes. Material y métodos empleados. - Entutorado: Objetivo. Material y métodos empleados. - Aclareo: Objetivo. Método. - Poda: Tipos. Material y métodos. - Escarda: Objetivo. Material y métodos empleados. - Arrancado de la planta: Arranque a raíz desnuda. Arranque con cepellón. Material necesario. - Aviverado. Tipos. Material y método. <p>5. Mercado de la planta ornamental</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipos de mercado: Nacional e internacional. Mayorista y minorista. De Flor cortada, Planta Ornamental y Forestal. - Tipos de clientes de un vivero: Centros de Jardinería (Garden Centers). Mayoristas. Instituciones públicas. Particulares. - Comercialización: Calidad de la planta. Tipos de productos. Presentación de la planta. Etiquetado. Embalaje. - Transporte de las plantas. - Organización de un vivero comercial o centro de jardinería: Distribución de infraestructuras. Personal. Planificación de tareas. Venta. Gestión del almacén. Publicidad. <p>6. Normativa básica vigente</p> <ul style="list-style-type: none"> - Relacionada con las operaciones auxiliares para la producción y mantenimiento de plantas en viveros y centros de jardinería. - Normas de prevención de riesgos laborales y de protección del medioambiente. | | |

| | | |
|--|--|----------------------------|
| Módulo profesional 02 | Operaciones básicas para la instalación de jardines, parques y zonas verdes | Duración: 135 horas |
| Asociado a | UC0521_1: Realizar operaciones auxiliares para la instalación de jardines, parques y zonas verdes | |
| <i>Capacidades</i> | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Describir las operaciones de preparación del terreno para la implantación de un jardín, y realizar las mismas en un caso práctico utilizando los medios apropiados y aplicando las medidas de prevención de riesgos laborales y normativa medioambiental. | <ul style="list-style-type: none"> - Describir los sistemas de desbroce y limpieza adecuados a cada caso. - Distinguir los distintos tipos de suelo, según su textura. - Memorizar los diferentes tipos de enmiendas y abonos y su método de aplicación. - Describir los diferentes tipos de sustratos utilizados en jardinería. - Identificar, a nivel básico, las medidas de prevención de riesgos laborales y medioambientales. - Describir las labores de preparación del terreno según el objetivo establecido. - En un caso y/o supuesto práctico, debidamente caracterizado: <ul style="list-style-type: none"> • Realizar las labores de preparación del terreno utilizando las herramientas adecuadas. • Aplicar las medidas de prevención de riesgos laborales y normativa medioambiental. | |
| Realizar mediciones y operaciones de replanteo propias de un parque o jardín, según técnicas establecidas y siguiendo instrucciones. | <ul style="list-style-type: none"> - Interpretar la información contenida en un plano o croquis básico - Localizar sobre el terreno los elementos del jardín, parque o zona verde según croquis o plano facilitado. - Representar sobre el terreno figuras geométricas sencillas. - Calcular superficies de parcelas regulares en el plano o en el terreno. - Realizar mediciones sencillas en el plano y en el terreno. | |
| Exponer los diferentes tipos de infraestructuras de un jardín o parque, y efectuar los trabajos básicos para su instalación utilizando los medios apropiados y aplicando las medidas de prevención de riesgos laborales y normativa medioambiental. | <ul style="list-style-type: none"> - Describir e identificar los diferentes elementos de riego y drenaje según el sistema a emplear. - Citar los materiales de construcción empleados en las diferentes infraestructuras. - Identificar, a nivel básico, las medidas de prevención de riesgos laborales y medioambientales. - En un caso y/o supuesto práctico, debidamente caracterizado: <ul style="list-style-type: none"> • Realizar la instalación de infraestructuras auxiliares de un jardín, parque o zona verde. • Aplicar las medidas de prevención de riegos laborales y normativa medioambiental. | |
| Identificar las características básicas morfológicas y fisiológicas de los vegetales y reconocer las principales especies de plantas ornamentales utilizadas en jardinería. | <ul style="list-style-type: none"> - Reconocer los órganos fundamentales de los vegetales y su función. - Identificar las principales especies de plantas utilizadas en la jardinería de la zona. - Identificar las principales características y exigencias de las especies utilizadas en jardinería. | |
| Explicar las operaciones necesarias para el acondicionamiento de plantas, y efectuar la siembra o plantación de especies vegetales en un jardín de manera que se garantice su supervivencia, utilizando los medios apropiados y aplicando las medidas de prevención de riesgos laborales y normativa medioambiental. | <ul style="list-style-type: none"> - Enunciar las operaciones necesarias para el acondicionamiento de plantas antes de la plantación. - Identificar, a nivel básico, las medidas de prevención de riesgos laborales y medioambientales. - En un caso y/o supuesto práctico debidamente caracterizado: <ul style="list-style-type: none"> • Realizar la apertura de hoyos/zanjas según la especie a implantar, utilizando las herramientas adecuadas. • Colocar la planta aportando abonos y enmiendas, entutorando y protegiendo siguiendo indicaciones. • Efectuar el riego de implantación con la dosis indicada. • Aplicar las medidas de prevención de riesgos laborales y normativa medioambiental. | |
| Enunciar las operaciones y técnicas utilizadas en la siembra e implantación de céspedes, y aplicar las mismas en un caso práctico, empleando los medios apropiados y observando las medidas de prevención de riesgos laborales y normativa medioambiental. | <ul style="list-style-type: none"> - Describir las técnicas de siembra o implantación de céspedes. - Reconocer y explicar el uso de herramientas y útiles utilizadas en la siembra o implantación de céspedes. - En un caso y/o supuesto práctico debidamente caracterizado: <ul style="list-style-type: none"> • Realizar el refinado del terreno dejándolo en buenas condiciones y utilizando los medios adecuados. • Distribuir la semilla uniformemente, con la dosis y mezcla indicada, aplicando el cubresiembrado. • Colocar los tepes con el procedimiento indicado. • Compactar el terreno y aplicar el primer riego para asegurar la nascencia. • Aplicar las medidas de prevención de riesgos laborales y normativa medioambiental. | |
| <i>Contenidos</i> | | |
| 1. Preparación del terreno. <ul style="list-style-type: none"> - Textura de suelos: concepto, suelos arenosos, arcillosos y limosos, métodos básicos de determinación de texturas. - Fertilidad y acidez del suelo. - Cavado y mejora del suelo. La materia orgánica, el compost y el estiércol, abonos verdes y acolchados orgánicos. | | |

| | | |
|---|--|----------------------------|
| Módulo profesional 02 | Operaciones básicas para la instalación de jardines, parques y zonas verdes | Duración: 135 horas |
| Asociado a | UC0521_1: Realizar operaciones auxiliares para la instalación de jardines, parques y zonas verdes | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Pendiente, profundidad, permeabilidad y color del suelo. - Laboreo del suelo. Preparación, labores de fondo. Enmiendas. Objetivos del laboreo del suelo. - Maquinaria para el laboreo del suelo. - Herramientas manuales para labores complementarias del suelo. <p>2. Replanteo y medición.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Interpretación de planos y croquis con los distintos elementos del jardín. - Replanteo de los elementos del jardín, parque o zona verde. - Medición y cálculo de superficies regulares. <p>3. Construcción de infraestructuras.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Drenajes. - Riegos. Sistemas de riego. Riego a pie, en superficie, por aspersión y por goteo. Componentes e instalación. - Rocallas. - Estanques. - Muros. - Pérgolas. - Arcos. - Cenadores. - Fuentes. - Juegos infantiles. <p>4. Plantas ornamentales.</p> <ul style="list-style-type: none"> - División del reino vegetal. - Características principales de la raíz, el tallo, las hojas, la flor, el fruto y la semilla. - Identificación de las principales especies de árboles, arbustos, trepadoras, vivaces, anuales, bisanuales, bulbosas, cespitosas y palmáceas de la zona. <p>5. Plantación y siembra.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Apertura de hoyos de plantación para las distintas plantas: árboles, arbustos, trepadoras. - Apertura de zanjas de plantación. - Dimensionado de hoyos de plantación. - Herramientas y maquinaria específica para la apertura de hoyos. - Mantenimiento y manejo de maquinaria. - Corrección de la tierra del hoyo. - Entutorado. Tipos de tutor. - Marcos de plantación. - Épocas de plantación. - Descarga y almacenamiento de plantas. - Siembra. Técnicas, épocas y dosis. <p>6. Céspedes.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipos de cubiertas vegetales. Diferentes formas de cubrir una superficie de jardín. - Mezclas de césped: rústico, deportivo, ornamental, para lugares sombríos. - Ventajas e inconvenientes de los céspedes. Alternativas a los céspedes. - Preparación del terreno para implantar un césped. Laboreo. Abonados y enmiendas. Nivelación. - Siembra. Épocas de siembra. Mezcla de semillas. Procedimiento de siembra. - Implantación de tepes. <p>7. Normativa básica.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Normativa vigente relacionada con las operaciones básicas para la instalación de jardines, parques y zonas verdes. - Normas de prevención de riesgos laborales y de protección del medioambiente. | | |

| | | |
|---|--|----------------------------|
| Módulo profesional 03 | Operaciones básicas para el mantenimiento de jardines, parques y zonas verdes | Duración: 110 horas |
| Asociado a | UC0522_1: Realizar operaciones auxiliares para el mantenimiento de jardines, parques y zonas verdes | |
| <i>Capacidades</i> | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Identificar los diferentes sistemas y elementos de riego, y realizar el riego de un jardín, | <ul style="list-style-type: none"> - Describir los sistemas de riego utilizados en jardinería. - Identificar el buen funcionamiento del sistema de riego. - Identificar, a nivel básico, las medidas de prevención de riesgos laborales y medioambientales. | |

| Módulo profesional 03 | Operaciones básicas para el mantenimiento de jardines, parques y zonas verdes | Duración: 110 horas |
|---|---|----------------------------|
| Asociado a | UC0522_1: Realizar operaciones auxiliares para el mantenimiento de jardines, parques y zonas verdes | |
| parque o zona verde utilizando los medios apropiados y aplicando los procedimientos establecidos, las medidas de prevención de riesgos laborales y normativa medioambiental. | <ul style="list-style-type: none"> - En un caso y/o supuesto práctico de riego de un jardín, parque o zona verde debidamente caracterizado: <ul style="list-style-type: none"> • Realizar el riego siguiendo las indicaciones. • Aplicar las medidas de prevención de riegos laborales y normativa medioambiental. | |
| Especificar los principales tipos de abonos y enmiendas y, en un caso práctico, abonar un jardín, parque o zona verde utilizando los medios apropiados y aplicando los procedimientos establecidos, las medidas de prevención de riesgos laborales y normativa medioambiental. | <ul style="list-style-type: none"> - Describir los diferentes tipos de enmiendas y abonos y su método de aplicación. - Identificar, a nivel básico, las medidas de prevención de riesgos laborales y medioambientales. - En un caso y/o supuesto práctico de abonado de un jardín, parque o zona verde debidamente caracterizado: <ul style="list-style-type: none"> • Realizar el abonado homogéneamente utilizando el equipo correspondiente. • Aplicar las medidas de prevención de riegos laborales y normativa medioambiental. | |
| Enumerar los procesos de mantenimiento de los elementos vegetales de un jardín, parque o zona verde, y efectuar las labores para su conservación en condiciones adecuadas, utilizando los medios apropiados y aplicando las medidas de prevención de riesgos laborales y normativa medioambiental. | <ul style="list-style-type: none"> - Describir las labores de mantenimiento y mejora de un jardín, parque o zona verde. - Realizar un inventario básico de los elementos vegetales que forman parte del jardín o zona verde. - Identificar operaciones básicas de poda de los elementos vegetales. - Identificar, a nivel básico, las medidas de prevención de riesgos laborales y medioambientales. - En un caso y/o supuesto práctico de mantenimiento de un jardín, parque o zona verde debidamente caracterizado: <ul style="list-style-type: none"> • Realizar bajo supervisión las labores de mantenimiento de un jardín, parque o zona verde. • Realizar las operaciones de poda básicas siguiendo pautas del personal encargado. • Aplicar tratamientos fitosanitarios con la dosis, equipos y maquinaria indicados. • Preparar y manejar la maquinaria, herramientas y útiles de trabajo. • Aplicar las medidas de prevención de riegos laborales y normativa medioambiental. | |
| Especificar las operaciones de mantenimiento de infraestructuras, equipamiento y mobiliario de un jardín, parque o zona verde, y efectuar las labores para su conservación en condiciones adecuadas, utilizando los medios apropiados y aplicando las medidas de prevención de riesgos laborales y normativa medioambiental. | <ul style="list-style-type: none"> - Realizar un inventario básico de infraestructuras, equipamiento y mobiliario que forman parte de jardín, parque o zona verde y describir sus características. - Describir las operaciones de mantenimiento de infraestructuras, equipamiento y mobiliario de un jardín, parque o zona verde en función de su finalidad. - Identificar, a nivel básico, las medidas de prevención de riesgos laborales y medioambientales. - En un caso y/o supuesto práctico de mantenimiento y mejora de un jardín, parque o zona verde debidamente caracterizado: <ul style="list-style-type: none"> • Realizar las labores de mantenimiento y mejora de infraestructuras, equipamiento y mobiliario. • Preparar y manejar la maquinaria, herramientas y útiles de trabajo. • Aplicar las medidas de prevención de riegos laborales y normativa medioambiental. - Enunciar las labores de mantenimiento de céspedes y praderas y aplicar los mismos en una actividad práctica de aprendizaje. - Determinar las labores de mantenimiento y mejora de céspedes y praderas. - Identificar, a nivel básico, las medidas de prevención de riesgos laborales y medioambientales. - En un caso y/o supuesto práctico de mantenimiento de céspedes y praderas debidamente caracterizado: <ul style="list-style-type: none"> • Realizar las operaciones de mantenimiento en céspedes y praderas. • Aplicar las medidas de prevención de riegos laborales y normativa medioambiental. | |
| <i>Contenidos</i> | | |
| <p>1. Mantenimiento de elementos vegetales.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificación de las especies vegetales más frecuentes. <ul style="list-style-type: none"> • Árboles. • Arbustos. • Vivaces. • Bulbosas. • Cespitosas. - Inventario de elementos vegetales. - Fertilización. <ul style="list-style-type: none"> • Fundamentos de la fertilización. • Tipos de abonos. • Dosificación del abonado. • Aplicación del abonado: abonado de fondo y de cobertura. • Modalidades de distribución: a voleo, a golpes, a chorrillo, por fertirrigación o pulverización foliar. • Máquinas abonadoras. • Épocas de abonado. • Normas generales de fertilización. | | |

| | | |
|--|--|----------------------------|
| Módulo profesional 03 | Operaciones básicas para el mantenimiento de jardines, parques y zonas verdes | Duración: 110 horas |
| Asociado a | UC0522_1: Realizar operaciones auxiliares para el mantenimiento de jardines, parques y zonas verdes | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Labores de mantenimiento y mejora de céspedes. <ul style="list-style-type: none"> • La siega: máquina segadora. Objetivos de la siega. Frecuencia según época y tipo de césped. Altura del corte según época y tipo de césped. Procedimiento. • Punzado y escarificado: herramientas, manejo y limpieza. Maquinaria específica, utilización y mantenimiento básico. Objetivos. Frecuencia de realización según época y tipo de césped. Profundidad de realización según necesidades. Procedimiento. • Recebado. Objetivos. Procedimiento de realización. Frecuencia de realización según época y tipo de césped. • Restauración de zonas dañadas. Procedimiento de resiembra con semillas. Procedimiento de restauración con tepes. • Épocas de realización. - Poda básica de elementos vegetales. <ul style="list-style-type: none"> • Los cortes de poda: emplazamiento, inclinación, limpieza, tamaño, protección, técnicas para evitar desgarros en los cortes de ramas gruesas, cicatrización de heridas de poda, protección de los cortes. • Épocas de poda: poda de árboles caducifolios, poda de árboles perennifolios, poda de arbustos que florecen en los brotes del año, poda de arbustos que florecen en los brotes del año anterior. • Tipos de poda: poda de limpieza, poda de formación, poda de mantenimiento, poda de rejuvenecimiento, poda de floración, poda de recorte, operaciones complementarias de poda (desyemado, pinzamiento, eliminación de flores y frutos). • Equipos para la poda manual: tijeras de mano, tijeras de dos manos, serrucho, hacha. Afilado de las herramientas. • Equipos para la poda mecanizada: motosierra. Preparación y mantenimiento. • Equipos para el recorte de setos: cortasetos. Preparación y mantenimiento. • Sistemas de acceso a los árboles: escalera, grúa con cabina. Trepa. Normas de seguridad e higiene. <p>2. Técnicas de riego.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Relación suelo-agua-planta. - Movimiento del agua en el suelo: porosidad y permeabilidad. - Estados de humedad de un suelo: capacidad de campo, punto de marchitamiento y agua útil. - Riego a pie y en superficie. - Tipos de riego a pie. Técnicas de riego con manguera para el riego a pie. - Tipos de riego por superficie. Técnicas de riego por superficie. - Evaluación de la uniformidad de riego. - Riego por aspersión. Ventajas e inconvenientes. Características y funcionamiento. Elementos y materiales. - Fundamento de un aspersor o difusor. Tipos. Regulación. Evaluación de la uniformidad de riego. - Riego por goteo. Ventajas e inconvenientes. Características y funcionamiento. Elementos y materiales. Fundamento de un gotero. Tipos. Regulación. Evaluación de la uniformidad del riego. - Programación de los riegos. Fundamento de la programación. Tipos de temporizadores y controladores. Funcionamiento. Programación de los intervalos y duración de los riegos. <p>3. Tratamientos fitosanitarios.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Los agentes nocivos. Agentes bióticos y agentes abióticos. Las afecciones. Concepto de plaga, enfermedad y fisiopatía. - Medios de lucha contra los agentes nocivos. - Medios indirectos. Medidas de organización, medidas legales o medios institucionales. - Medios directos. Medios químicos (herbicidas, insecticidas, funguicidas, acaricidas, nematocidas, rodenticidas, ...). Medios físicos (calor, humedad, luz, sonidos o ultrasonidos, electricidad y radiaciones, microondas). Medios biotécnicos (atrayentes, repelentes, antiapelentes, lucha autocida). Medios biológicos (insectos, ácaros, virus, bacterias, hongos, protozoarios, nematodos). Medios culturales (técnicas culturales). - Lucha integrada. - Maquinaria para la aplicación de pesticidas. Conservación, manejo y mantenimiento. Características y tipos de espolvoreadores, pulverizadores, atomizadores y nebulizadores. - Criterios para la elección de formulados. - Normas de seguridad e higiene en el manejo de productos fitosanitarios. Toxicología y peligrosidad. Primeros auxilios en caso de intoxicación. <p>4. Mantenimiento de infraestructuras, mobiliario y equipamientos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Técnicas y medios de mantenimiento. - Inventario de infraestructuras, mobiliario y equipamientos. <p>5. Normativa básica vigente relacionada con las operaciones básicas para el mantenimiento de jardines, parques y zonas verdes.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Relación trabajo-salud: Normativa sobre prevención de riesgos laborales. - Protección del medio ambiente y eliminación de envases vacíos: Normativa específica. - Normativa que afecta a la utilización de productos fitosanitarios. - Infracciones y sanciones. | | |

| Módulo profesional | Formación en Centros de Trabajo (FCT) | Duración: 120 h |
|---|---|------------------------|
| Asociado a | TRANSVERSAL | |
| <i>Capacidades</i> | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Realizar las operaciones básicas de un vivero de producción utilizando los medios apropiados y aplicando los procedimientos establecidos, las medidas de prevención de riesgos laborales y normativa medioambiental. | <ul style="list-style-type: none"> - Realizar las labores de desbroce y limpieza de diferentes tipos de suelos de un vivero. - Aplicar las enmiendas y abonos necesarios para la preparación del suelo de un vivero en función del método de aplicación empleado. - Instalar sistemas y elementos de protección de cultivo y riego básicos así como realizar los trabajos básicos para la instalación de infraestructuras de los mismos. - Preparar diferentes mezclas para la elaboración de sustratos teniendo en cuenta su aplicación. - Realizar las labores de básicas de multiplicación vegetativa y sexual del material vegetal efectuando los posteriores trasplantes y repicados necesarios. - Efectuar el mantenimiento de los cultivos del vivero, realizando abonados, riegos, labores de repicado, aclareo, entutorados, podas y tratamientos más adecuados en cada caso. - Realizar el aviverado de la planta en zonas adecuadas y el acondicionamiento del sistema radicular y aéreo de la misma. | |
| Realizar las operaciones básicas de un vivero comercial o centro de jardinería utilizando los medios apropiados y aplicando los procedimientos establecidos, las medidas de prevención de riesgos laborales y normativa medioambiental. | <ul style="list-style-type: none"> - Realizar el etiquetado, la recolección, preparación, presentación y conservación del material vegetal para su comercialización y transporte. - Efectuar el mantenimiento de los cultivos del centro de jardinería, realizando los abonados, riegos, aclareos, entutorados, podas, limpiezas y tratamientos más adecuados en cada caso. | |
| Participar en las operaciones preparatorias del terreno y de implantación de un jardín, parque o zona verde utilizando los medios apropiados y aplicando los procedimientos establecidos, las medidas de prevención de riesgos laborales y normativa medioambiental. | <ul style="list-style-type: none"> - Realizar labores de limpieza, desescombro y desbroce de un terreno para la implantación de un jardín, parque o zona verde siguiendo los procedimientos establecidos. - Aplicar las enmiendas y abonos necesarios para la preparación del terreno. - Realizar mediciones y operaciones de replanteo en el terreno encomendadas. - Marcar sobre el terreno la distribución de las distintas plantaciones. - Realizar las operaciones de apertura de hoyos y zanjas para las siembras y plantaciones de los elementos vegetales del jardín conforme al plan establecido. - Sembrar e implantar céspedes distribuyendo uniformemente la semilla, con la dosis y mezcla indicada. - Colocar los tepes con el procedimiento indicado. - Realizar la descarga, aporte, extensión y colocación de los materiales necesarios para la instalación de las infraestructuras auxiliares de un jardín, parque o zona verde. - Descargar las plantas y protegerlas en condiciones adecuadas para garantizar su viabilidad. - Realizar las labores de conservación primaria para la entrega del jardín en las características estipuladas en el pliego de condiciones. | |
| Realizar la conservación y mantenimiento de los elementos vegetales y de las infraestructuras, equipamiento y mobiliario de un jardín, parque o zona verde utilizando los medios apropiados y aplicando los procedimientos establecidos, las medidas de prevención de riesgos laborales y normativa medioambiental. | <ul style="list-style-type: none"> - Limpiar el jardín, parque o zona verde con la frecuencia requerida clasificando y retirando los residuos generados. - Realizar el riego del jardín, parque o zona verde siguiendo las indicaciones. - Comprobar el buen funcionamiento de los elementos de riego y comunicar las incidencias. - Reparar las averías sencillas y sustituir los elementos deteriorados en el sistema de riego. - Abonar el jardín, parque o zona verde homogéneamente en la dosis, momento y con el equipo indicado. - Aplicar los tratamientos fitosanitarios de manera uniforme en la dosis, momento y con el equipo indicado. - Realizar las labores culturales de mantenimiento en el momento requerido. - Realizar las labores de mantenimiento de céspedes y praderas siguiendo las instrucciones para un correcto estado de conservación. - Realizar las labores de mantenimiento y mejora de infraestructuras, equipamiento y mobiliario. - Detectar las anomalías producidas en el jardín, parque o zona verde e informarlas al responsable. | |
| Preparar y manejar las máquinas, equipos e instalaciones y efectuar las operaciones de mantenimiento de uso aplicando los procedimientos establecidos, las medidas de prevención de riesgos laborales y normativa medioambiental. | <ul style="list-style-type: none"> - Operar adecuadamente con la maquinaria, equipos y herramientas necesarias para la ejecución de las operaciones auxiliares en la implantación y el mantenimiento de jardines, parques y zonas verdes así como en viveros y centros de jardinería. - Realizar la limpieza y desinfección de las zonas, equipos y máquinas de producción, utilizando los equipos, procedimientos y productos adecuados. - Ordenar y mantener en perfecto estado de conservación los equipos, herramientas e instalaciones. | |
| Aplicar los procedimientos establecidos, las medidas de prevención de riesgos laborales y normativa medioambiental. | <ul style="list-style-type: none"> - Seleccionar y usar las prendas y equipos de protección individual necesarios para cada operación, relacionándolos con los riesgos del trabajo. - Identificar los riesgos asociados a las instalaciones y equipos presentes en la empresa. - Explicar las normas de seguridad establecidas para el mantenimiento de las instalaciones. | |

| | | |
|--|---|------------------------|
| Módulo profesional | Formación en Centros de Trabajo (FCT) | Duración: 120 h |
| Asociado a | TRANSVERSAL | |
| Adaptarse a la organización específica de la empresa integrándose en el sistema de relaciones técnico-laborales. | <ul style="list-style-type: none"> - Interpretar y ejecutar las instrucciones que recibe y responsabilizarse de la labor que desarrolla, comunicándose de forma eficaz con la persona adecuada en cada momento. - Habitarse al ritmo de trabajo de la empresa cumpliendo los objetivos de rendimiento diario definidos en su propia organización. - Mostrar en todo momento una actitud de respeto hacia los compañeros, procedimientos y normas internas de la empresa. | |

4. Organización académica y distribución horaria.

| Familia profesional: AGRARIA | | | |
|--|---|-----------------|-----------------------|
| Perfil Profesional: ACTIVIDADES AUXILIARES EN VIVEROS, JARDINES Y CENTROS DE JARDINERÍA | | | Código: AGAI01 |
| Módulos profesionales | | | |
| Clave | Denominación | Horas semanales | Horas anuales |
| 01 | Operaciones básicas en viveros y centros de jardinería | 6 | 160 |
| 02 | Operaciones básicas para la instalación de jardines, parques y zonas verdes | 5 | 135 |
| 03 | Operaciones básicas para el mantenimiento de jardines, parques y zonas verdes | 4 | 110 |
| FCT | FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO | | 120 |

5. Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales.

| MÓDULO PROFESIONAL | | ESPECIALIDAD DEL PROFESORADO | CUERPO |
|--------------------|---|-----------------------------------|--|
| Clave | Denominación | | |
| 01 | Operaciones básicas en viveros y centros de jardinería | Operaciones de producción agraria | Profesores Técnicos de Formación Profesional |
| 02 | Operaciones básicas para la instalación de jardines, parques y zonas verdes | | |
| 03 | Operaciones básicas para el mantenimiento de jardines, parques y zonas verdes | | |

6. Requisitos para el profesorado de centros de titularidad privada y entidades.

| MÓDULO PROFESIONAL | | REQUISITOS |
|--------------------|---|---|
| Clave | Denominación | |
| 01 | Operaciones básicas en viveros y centros de jardinería | 1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con el perfil profesional, que se acreditará mediante una de las formas siguientes: <u>Formación académica</u> de Técnico Superior o equivalente, o de otras titulaciones de nivel superior, relacionadas con este campo profesional. <u>Experiencia docente</u> de al menos un año en la impartición de Programas de Garantía Social relacionados con este campo profesional. <u>Experiencia profesional</u> de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este perfil profesional. 2. Acreditar la participación en los cursos de formación inicial programados por la Consejería de Educación para los programas de garantía social o los que en el futuro se promuevan para los programas de cualificación profesional inicial. |
| 02 | Operaciones básicas para la instalación de jardines, parques y zonas verdes | |
| 03 | Operaciones básicas para el mantenimiento de jardines, parques y zonas verdes | |

7. Requisitos de espacios e instalaciones.

| Denominación del espacio formativo | Superficie (m ² para 20 alumnos) |
|--|--|
| Aula polivalente | 60 |
| Taller agrario | 90 |
| Almacén | 120 |
| Vivero | 1.000 |
| Zona de jardín con espacio sin ajardinar | Mínimo 50 |
| Umbráculo | 200 |

Nota: Los centros con autorización para impartir el perfil profesional de "Operario de viveros y jardines" de los Programas de Garantía Social que, según lo dispuesto en el artículo 12 del Real Decreto 806/2006, de 30 de junio, deja de impartirse a partir del curso 2008-2009, si obtienen autorización para impartir los módulos obligatorios de este Programa de Cualificación Profesional Inicial, podrán desarrollar las enseñanzas en las instalaciones que venían utilizando para dicho Programa de Garantía Social.

ANEXO 3

**PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL:
OPERACIONES AUXILIARES DE MONTAJE DE INSTALACIONES EN EDIFICIOS**

1. FICHA DE IDENTIFICACIÓN:

| | | | |
|--|---|---|-----------------------|
| Denominación | OPERACIONES AUXILIARES DE MONTAJES DE INSTALACIONES EN EDIFICIOS | | Código: ELEI01 |
| Familia profesional | ELECTRICIDAD Y ELECTRÓNICA | | |
| Cualificaciones asociadas al Programa | ELE255_1: Operaciones auxiliares de montaje de instalaciones electrotécnicas y de telecomunicaciones en edificios. | | |
| Competencia general | Realizar operaciones auxiliares, siguiendo instrucciones del superior, en el montaje y mantenimiento de instalaciones electrotécnicas y de telecomunicaciones en edificios para diversos usos e instalaciones, aplicando las técnicas y los procedimientos requeridos en cada caso, consiguiendo los criterios de calidad, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa vigente. | | |
| Unidades de Competencia | UC0816_1: Realizar operaciones de montaje de instalaciones eléctricas de baja tensión y domóticas en edificios. UC0817_1: Realizar operaciones de montaje de instalaciones de telecomunicaciones. | | |
| Entorno profesional | <p>Ámbito profesional: Desarrolla su actividad profesional en pequeñas y medianas empresas mayoritariamente privadas, por cuenta ajena, dedicadas al montaje y mantenimiento de instalaciones electrotécnicas en edificios de viviendas, oficinas, locales comerciales e industriales, estando regulada la actividad por el Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión y por la Normativa de las Infraestructuras Comunes de Telecomunicaciones.</p> <p>Sectores productivos: Se ubica en el sector eléctrico, dentro del subsector de montaje y mantenimiento en las siguientes actividades económico-productivas: Montaje y mantenimiento de instalaciones electrotécnicas y de telecomunicaciones en edificios de viviendas. Montaje y mantenimiento de instalaciones electrotécnicas y de telecomunicaciones en edificios de oficinas. Montaje y mantenimiento de instalaciones electrotécnicas y de telecomunicaciones en edificios comerciales. Montaje y mantenimiento de instalaciones electrotécnicas y de telecomunicaciones en edificios de tipo industrial.</p> <p>Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados: Operario de instalaciones eléctricas de baja tensión. Ayudante del montador de antenas receptoras/televisión satélites. Ayudante del instalador y reparador de equipos telefónicos y telegráficos. Ayudante del instalador de equipos y sistemas de comunicación. Ayudante del instalador reparador de instalaciones telefónicas. Peón de la industria de producción y distribución de energía eléctrica.</p> | | |
| Formación Asociada: Módulos profesionales | MP01: Operaciones de montaje de instalaciones eléctricas de baja tensión en edificios. MP02: Operaciones de montaje de instalaciones domóticas en edificios. MP03: Operaciones de montaje de instalaciones de telecomunicaciones. | | |
| Correspondencia entre módulos profesionales y unidades de competencia para su acreditación | Unidad de Competencia <i>(Código y denominación)</i> | Módulos profesionales cuya superación se requiere para su acreditación <i>(Código y denominación)</i> | |
| | UC0816_1: Realizar operaciones de montaje de instalaciones eléctricas de baja tensión y domóticas en edificios. | MP01: Operaciones de montaje de instalaciones eléctricas de baja tensión en edificios. | |
| | UC0817_1: Realizar operaciones de montaje de instalaciones de telecomunicaciones. | MP02: Operaciones de montaje de instalaciones domóticas en edificios. | |
| | | MP03: Operaciones de montaje de instalaciones de telecomunicaciones. | |

2. UNIDADES DE COMPETENCIA:

| UC0816_1: Realizar operaciones de montaje de instalaciones eléctricas de baja tensión y domóticas en edificios. | |
|--|--|
| <i>REALIZACIONES PROFESIONALES</i> | <i>CRITERIOS DE REALIZACIÓN</i> |
| Preparar, acopiar y distribuir el material, herramientas y equipo necesarios para el montaje de canalizaciones, tubos y soportes, en instalaciones eléctricas de baja tensión y domóticas en edificios, en las condiciones de calidad y seguridad establecidas y siguiendo las indicaciones dadas. | <ul style="list-style-type: none"> - El acopio del material, herramientas y equipo se ajusta a las órdenes recibidas. - La distribución en obra se ajusta en tiempo y forma a las órdenes recibidas. - Los tubos, canalizaciones, bandejas y soportes, entre otros, se preparan en función de su tipo (PVC, corrugado, metálico, bandejas, entre otros) y se adecuan al trazado de la instalación, teniendo en cuenta las longitudes de los tramos, cambios de dirección, paso de muros y radios de curvatura entre otros. - Las normas de seguridad se aplican en el acopio, preparación y distribución de la materia. |
| Colocar y fijar tubos, bandejas, soportes y cajas en instalaciones eléctricas de baja tensión y domóticas en edificios, en las condiciones de claridad y seguridad establecidas y siguiendo indicaciones dadas. | <ul style="list-style-type: none"> - El trazado de la instalación se marca utilizando los medios adecuados y siguiendo instrucciones dadas. - Los huecos de paso, rozas y cajeados entre otros, se modifican de acuerdo a las dimensiones de tubos, canalizaciones y cajas, si es necesario. - Los taladros para la fijación de los elementos se practican en el lugar indicado, utilizando el procedimiento y la herramienta adecuada a las dimensiones y al material a perforar. - Las canalizaciones, tubos y cajas se colocan en los lugares indicados en el replanteo y/o se fijan utilizando los elementos de sujeción (bridas, grapas, abrazaderas, entre otros), siguiendo las indicaciones de montaje. - Los medios técnicos y las herramientas se emplean según los requerimientos indicados en cada intervención. - Las normas de seguridad se aplican en todas las intervenciones. |
| Preparar cuadros y cajas para el montaje de los elementos de las instalaciones eléctricas de baja tensión y domóticas en edificios, en las condiciones de calidad y seguridad establecidas y siguiendo indicaciones dadas. | <ul style="list-style-type: none"> - El mecanizado de la placa de montaje, perfiles y envolventes, entre otros se ajusta a las órdenes recibidas. - Los elementos suministrados en piezas se montan siguiendo las indicaciones de montaje. - Los equipos y elementos dentro de los cuadros se fijan en el lugar indicado y con los medios adecuados asegurando su sujeción mecánica. - El cableado de los conductores en los equipos y elementos: <ul style="list-style-type: none"> • Se conforma de acuerdo a la ubicación adecuada. • Se tratan los extremos para su conexión y se colocan los terminales adecuados. - Los medios técnicos y las herramientas se emplean según los requerimientos indicados en cada intervención. - Las normas de seguridad se aplican en todas las intervenciones de preparación de cuadros y cajas. |
| Tender cables en instalaciones eléctricas de baja tensión y domóticas en edificios, en las condiciones de calidad y seguridad establecidas, siguiendo las indicaciones dadas. | <ul style="list-style-type: none"> - La guía pasacables se introduce en el tubo y se prepara fijando los cables de forma escalonada. - Los cables se introducen en el interior del tubo, tirando de la guía por el otro extremo sin merma o modificación de sus características, y dejando cable sobrante (coca) para operaciones de conexionado, en cada extremo antes de cortarlo. - Los cables se alojan en las canalizaciones sin merma o modificación de sus características, utilizando los elementos auxiliares (gatos, barras, entre otros), para la manipulación de las bobinas de cable y fijándolos según las características de la canalización (bridas, abrazaderas, entre otros). - Los cables se etiquetan siguiendo el procedimiento establecido. - Los medios técnicos y las herramientas utilizadas se emplean según los requerimientos indicados en cada intervención. - Las normas de seguridad se aplican en todas las intervenciones de tendido de cables. |
| Montar, fijar y conectar mecanismos y elementos de las instalaciones eléctricas de baja tensión y domóticas en edificios, en las condiciones de calidad y seguridad establecidas y siguiendo indicaciones dadas. | <ul style="list-style-type: none"> - Los mecanismos eléctricos (interruptores, conmutadores, entre otros) y elementos de las instalaciones (luminarias, enchufes, entre otros), suministrados en varias piezas, se ensamblan siguiendo las instrucciones de montaje. - Los mecanismos (interruptores, conmutadores, entre otros) y elementos de las instalaciones (luminarias, enchufes, entre otros) y sus elementos de sujeción se colocan, fijan y conectan en los lugares indicados en el replanteo, consiguiendo su sujeción mecánica, buen contacto eléctrico y calidad estética. - Los elementos (sensores y actuadores, entre otros) de las instalaciones automatizadas y sus elementos de sujeción se colocan, fijan y conectan en los lugares indicados en el replanteo, consiguiendo su sujeción mecánica, buen contacto eléctrico y calidad estética. |

| UC0816_1: Realizar operaciones de montaje de instalaciones eléctricas de baja tensión y domóticas en edificios. | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Los equipos que lo precisen se etiquetan siguiendo el procedimiento establecido. - Los medios técnicos y las herramientas se emplean según los requerimientos indicados de cada intervención. - Las normas de seguridad se aplican en todas las intervenciones de montaje, fijación y conexionado de mecanismos y elementos de la instalación. |
| Colaborar en la reparación de instalaciones eléctricas y domóticas en edificios en las condiciones de calidad y seguridad establecidas, siguiendo indicaciones dadas. | <ul style="list-style-type: none"> - La disfunción en la instalación, cuadros o componentes se verifican mediante inspección visual y/o medidas eléctricas elementales. - El elemento deteriorado y/o la parte de la instalación se sustituyen, utilizando la secuencia de desmontaje adecuada y restableciendo las condiciones de funcionamiento de la instalación. - El estado de la instalación o de alguno de sus elementos, se reconoce efectuando las pruebas funcionales y/o medidas eléctricas elementales. - Los medios técnicos y las herramientas se emplean según los requerimientos indicados de cada intervención. - Las normas de seguridad se aplican en todas las intervenciones de reparación de la instalación. |
| <i>Contexto profesional</i> | |
| <p>Medios de producción. Herramientas manuales para trabajos mecánicos (alicates y destornilladores, entre otros). Máquinas para trabajos de mecanizado (taladradora, punzonadora, remachadora y roscadora, entre otros). Equipos de seguridad y protección eléctrica (vestimenta-equipos de protección individual-calzado, guantes y caso, entre otros).</p> <p>Principales productos y resultados del trabajo. Instalaciones eléctricas de baja tensión en edificios. Instalaciones domóticas en edificios.</p> <p>Información utilizada o generada. Órdenes de trabajo. Manual de uso y prevención de riesgos. Instrucciones de montaje. REBT.</p> | |

| UC0187_1: Realizar operaciones de montaje de instalaciones de telecomunicaciones. | |
|---|--|
| <i>REALIZACIONES PROFESIONALES</i> | <i>CRITERIOS DE REALIZACIÓN</i> |
| Preparar, acopiar y distribuir el material, herramientas y equipo necesarios para el montaje de canalizaciones, tubos y soportes en instalaciones de infraestructuras de telecomunicaciones, en las condiciones de calidad y seguridad establecidas y siguiendo las indicaciones dadas. | <ul style="list-style-type: none"> - El acopio de material, herramientas y equipo se ajusta a las órdenes recibidas. - La distribución en obra se ajusta en tiempo y forma a las órdenes recibidas. - Los tubos, canalizaciones, bandejas y soportes, entre otros, se preparan en función de su tipo (PVC, corrugado, bandejas, entre otros) y se adecuan al trazado de la instalación teniendo en cuenta las longitudes de los tramos, cambios de dirección, paso de muros y radios de curvatura entre otros. - Las normas de seguridad se aplican en todas las intervenciones de preparación, acopio y distribución del material. |
| Colocar y fijar tubos, canalizaciones, soportes y registros en instalaciones de infraestructuras de telecomunicaciones, con las condiciones de calidad y seguridad establecidas y siguiendo indicaciones dadas. | <ul style="list-style-type: none"> - El trazado de la instalación se marca utilizando los medios adecuados y siguiendo las instrucciones de montaje. - Los huecos de paso, rozas y cajeados se modifican de acuerdo a las dimensiones de tubos, canalizaciones y cajas, si es necesario. - Los taladros para la fijación de los elementos se practican en el lugar indicado utilizando el procedimiento y la herramienta adecuada a las dimensiones y al material a perforar. - Las canalizaciones, tubos y cajas se colocan en los lugares indicados en el replanteo y/o se fijan utilizando los elementos de sujeción (bridas, grapas, abrazaderas, entre otros), indicado para la canalización, tubo o caja que se está fijando. - Los medios técnicos y las herramientas se emplean según los requerimientos indicados en cada intervención. - Las normas de seguridad se aplican en todas las intervenciones de colocación y fijación de canalizaciones, soportes, tubos y registros. |

| UC0187_1: Realizar operaciones de montaje de instalaciones de telecomunicaciones. | |
|--|--|
| <p>Colaborar en la preparación de armarios (racks) y registros para el montaje de los elementos de las instalaciones de infraestructuras de telecomunicaciones, bajo supervisión de un técnico de nivel superior, en las condiciones de calidad y seguridad establecidas.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Los armarios suministrados en piezas se arman siguiendo las instrucciones de montaje. - Los equipos (hub's, amplificadores, fuentes de alimentación, entre otros) y elementos dentro de los registros y armarios se fijan en su lugar de ubicación, con los medios adecuados y asegurando la sujeción mecánica. - Las operaciones auxiliares de preparación del cableado (peinar, encintar, agrupar, macear, entre otros) se realizan sin modificar las características de los mismos y siguiendo las instrucciones de montaje. - El conexionado de los equipos y elementos en los armarios se realiza utilizando los cables homologados y de la categoría especificada, y consiguiendo un buen contacto eléctrico. - Los medios técnicos y las herramientas se emplean según los requerimientos indicados en cada intervención. - Las normas de seguridad se aplican en todas las intervenciones de preparación de armarios. |
| <p>Tender cables en instalaciones de infraestructuras de telecomunicaciones en edificios, en las condiciones de calidad y seguridad establecidas, siguiendo las indicaciones dadas.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - La guía pasacables se introduce en el tubo y se prepara fijando los cables de forma escalonada. - Los cables (coaxial, de pares, fibra óptica entre otros) se introducen en el interior del tubo, tirando de la guía por el otro extremo sin merma o modificación de sus características, y dejando cable sobrante (coca) para operaciones de conexionado, en cada extremo antes de cortarlo. - Los cables se alojan en las canalizaciones sin merma o modificación de sus características, utilizando los elementos auxiliares (gatos, barras, entre otros) para la manipulación de las bobinas de cable y fijándolos según las características de la canalización (bridas, abrazaderas...). - Los cables se etiquetan siguiendo el procedimiento establecido. - Los medios técnicos y las herramientas se emplean según los requerimientos indicados en cada intervención. - Las normas de seguridad se aplican en todas las intervenciones de tendido de cables. |
| <p>Colaborar en el montaje y fijación de los elementos y equipos de las instalaciones de infraestructuras de telecomunicaciones en edificios, en las condiciones de calidad y seguridad establecidas, siguiendo las indicaciones dadas.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Las antenas, mástiles, torretas, sistemas de sujeción, entre otros, de radiodifusión sonora y TV (terrenal y vía satélite), suministrados en varias piezas se montan y fijan siguiendo las instrucciones de montaje y en condiciones de seguridad. - Los elementos y equipos de las distintas instalaciones (sonorización, videopertería, telefonía entre otros), se colocan, fijan y conectan en las distintas ubicaciones (exterior, interior) en los lugares indicados, consiguiendo sujeción mecánica, buen contacto eléctrico y calidad estética. - Los equipos que lo precisen se etiquetan siguiendo el procedimiento establecido. - Los medios técnicos y las herramientas se emplean según los requerimientos indicados de cada intervención. - Las normas de seguridad se aplican en todas las intervenciones de montaje y fijación de elementos y equipos. |
| <p><i>Contexto profesional</i></p> | |
| <p>Medios de producción. Herramientas manuales para trabajos eléctricos (pelacables, insertadora de cables y crimpadora, entre otros). Herramientas manuales para trabajos mecánicos (alicates y destornilladores, entre otros). Equipos de seguridad y protección eléctrica (vestimenta-equipos de protección individual-calzado, cuerdas, arneses, guantes y caso...).</p> <p>Principales productos y resultados del trabajo. Instalaciones de telecomunicaciones en edificios.</p> <p>Información utilizada o generada. Órdenes de trabajo. Manual de uso y prevención de riesgos. Instrucciones de montaje.</p> | |

3. MÓDULOS PROFESIONALES:

| | | |
|--|---|----------------------------|
| Módulo profesional 01 | Operaciones de montaje de instalaciones eléctricas de baja tensión en edificios. | Duración: 110 horas |
| Asociado a | UC0816_1: Realizar operaciones de montaje de instalaciones eléctricas de baja tensión y domóticas en edificios. | |
| Capacidades | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Identificar los elementos que configuran las instalaciones eléctricas de edificios, relacionándolos con su función en la instalación y describiendo sus características. | <ul style="list-style-type: none"> - A partir de catálogos o fotografías de los elementos mas habituales que configuran las instalaciones eléctricas en edificios: <ul style="list-style-type: none"> • Identificar los canales y tubos según su uso en la instalación (empotrado, de superficie, entre otros) describiendo sus características. • Identificar los soportes y accesorios de fijación para cada tipo de canal o tubo. • Identificar las cajas y registros según su uso en la instalación. • Identificar los distintos tipos de conductores describiendo sus características principales (sección, aislamiento, agrupamiento, color, entre otros) y aplicación en las instalaciones eléctricas. • Identificar los mecanismos (interruptores, conmutadores, tomas de corriente, entre otros) según su función y forma de colocación (empotrado o de superficie). • Identificar las luminarias y accesorios según el tipo (fluorescente, halógeno, entre otros) y espacio habitual donde van a ser colocadas. - En una instalación eléctrica de baja tensión, o en el almacén: <ul style="list-style-type: none"> • Identificar los canales y tubos según su uso en la instalación (empotrado, de superficie, entre otros) describiendo sus características. • Identificar los soportes y accesorios de fijación para cada tipo de canal o tubo. • Identificar las cajas y registros según su uso en la instalación. • Identificar los distintos tipos de conductores describiendo sus características principales (sección, aislamiento, agrupamiento, color, entre otros) y aplicación en las instalaciones eléctricas. • Identificar los mecanismos (interruptores, conmutadores, tomas de corriente, entre otros) según su función y forma de colocación (empotrado o de superficie). • Identificar las luminarias y accesorios según el tipo (fluorescente, halógeno, entre otros) y espacio habitual donde van a ser colocadas. | |
| Montar canalizaciones, soportes y cajas en una instalación eléctrica de baja tensión en un edificio, bajo normas de seguridad personal y de los materiales utilizados. | <ul style="list-style-type: none"> - Describir las técnicas de curvado de tubos indicando las herramientas empleadas y los procedimientos habituales según el tipo (tubos de PVC, tubos metálicos, entre otros). - Describir las técnicas y los elementos empleados en la unión de tubos y canalizaciones. - Describir las diferentes técnicas de sujeción de tubos y canalizaciones (mediante tacos y tornillos, abrazaderas, grapas, fijaciones químicas, entre otras). - En un caso práctico de montaje de una instalación eléctrica de una vivienda o local, realizada a escala, con elementos reales: <ul style="list-style-type: none"> • Identificar y señalar en un croquis de la vivienda o local los lugares de ubicación de los elementos de la instalación. • Marcar la ubicación de las canalizaciones y cajas. • Seleccionar adecuadamente las herramientas en función de los procedimientos aplicados. • Preparar los huecos y cajeados para la ubicación de cajas y canalizaciones. • Preparar y/o mecanizar las canalizaciones y materiales que hay que utilizar, aplicando los procedimientos requeridos. • Realizar los taladros con la técnica y accesorios adecuados bajo normas de seguridad. • Montar los elementos, cajas y tubos, entre otros, asegurando su adecuada fijación mecánica y calidad estética. • Aplicar las normas de seguridad. | |
| Tender el cableado para el montaje de la instalación eléctrica de un edificio, bajo normas de seguridad personal y de los materiales utilizados. | <ul style="list-style-type: none"> - Describir los diferentes tipos de conductores según su aplicación en la instalación (cables monohilo, cables multihilo, mangueras, barras, entre otros). - Enumerar los tipos de guías pasacables mas habituales, indicando la forma óptima de sujetar los cables a la guía. - En un caso práctico de tendido de cables a través de tubo, convenientemente caracterizado, realizar las siguientes operaciones: <ul style="list-style-type: none"> • Identificar el tubo y sus extremos. • Introducir la guía pasacables adecuada (nylon, metálica, entre otras) en el tubo. • Sujetar adecuadamente el cable a la guía pasacables de forma escalonada, garantizando un método de fijación adecuado. • Tirar de la guía pasacables evitando que se suelte el cable o se dañe, hasta recuperar el cable en el otro extremo del tubo. • Cortar el cable dejando una «coca» en cada extremo. • Etiquetar el cable siguiendo el procedimiento establecido. • Aplicar las normas de seguridad. | |

| | | |
|---|---|----------------------------|
| Módulo profesional 01 | Operaciones de montaje de instalaciones eléctricas de baja tensión en edificios. | Duración: 110 horas |
| Asociado a | UC0816_1: Realizar operaciones de montaje de instalaciones eléctricas de baja tensión y domóticas en edificios. | |
| Instalar los mecanismos y elementos de las instalaciones eléctricas en un edificio bajo normas de seguridad personal y de los materiales utilizados. | <ul style="list-style-type: none"> - Describir los mecanismos y elementos (interruptores, conmutadores, entre otros) utilizados en las instalaciones eléctricas en edificios. - En un caso práctico de montaje de los mecanismos y elementos de una instalación eléctrica de un edificio realizada a escala con elementos reales, convenientemente caracterizado: <ul style="list-style-type: none"> • Ensamblar los elementos que consten de varias piezas. • Identificar el cableado en función de sus colores o etiquetas. • Colocar y fijar los aparatos o mecanismos en su lugar de ubicación. • Conectar los cables con los mecanismos y aparatos eléctricos asegurando un buen contacto eléctrico y la correspondencia entre el cable y el terminal del aparato o mecanismo. • Colocar los embellecedores o tapas si es necesario. • Aplicar las normas de seguridad. | |
| Reparar y sustituir elementos de instalaciones eléctricas de edificios. | <ul style="list-style-type: none"> - Describir las averías tipo en instalaciones eléctricas en edificios. - En un caso práctico de una instalación eléctrica de un edificio realizada a escala, con elementos reales con averías simuladas, convenientemente caracterizado: <ul style="list-style-type: none"> • Comprobar visual o funcionalmente la disfunción. • Asegurar la ausencia de peligro para la integridad física y para la instalación. • Seguir un protocolo de trabajo. • Sustituir el elemento deteriorado o restituir las condiciones de funcionamientos siguiendo el procedimiento establecido. • Comprobar visual o funcionalmente el reestablecimiento del funcionamiento de la instalación. • Aplicar las normas de seguridad. | |
| <i>Contenidos:</i> | | |
| <p>Instalaciones eléctricas en edificios.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reglamentos y normas que regulan el sector eléctrico. - Representación gráfica y simbología eléctrica. - Características y técnicas de manejo de las herramientas empleadas en las instalaciones eléctricas. - Instalación de circuitos de lámparas en serie, paralelo y mixto. - Instalación de circuitos de tomas de corriente. - Instalación de sonería. - Instalación de lámparas conmutadas desde dos o más puntos. - Instalación de lámparas controladas por telerruptor. - Encendido de tubos fluorescentes. - Instalación de lámparas halógenas con transformador. - Instalación de alumbrado de emergencia. - Instalación de automáticos de escalera. - Tipos, características y funcionamiento de los dispositivos de protección (fusibles, magnetotérmicos y diferenciales). Características de las instalaciones eléctricas. - Clasificación de las instalaciones en función de sus tensiones. - Instalaciones de enlace. Partes. <ul style="list-style-type: none"> • Acometida. Identificar su ubicación. • Caja General de Protección. Situarla en la instalación general. • Línea genera de alimentación. • Contadores. Ubicación y tipos. • Derivación Individual. • Dispositivos generales e individuales de protección. I. C. P. - Instalaciones en viviendas: grado de electrificación. Concepto de circuito eléctrico. <ul style="list-style-type: none"> • Electrificación básica. Números de circuitos. • Electrificación elevada. Números de circuitos. • Previsión de cargas. - Instalaciones con bañeras o duchas. <ul style="list-style-type: none"> • Volúmenes "0", "1", "2" y "3". - Características y tipos de elementos: cuadro de distribución, elementos de mando y protección, tubos y canalizaciones, cajas. Conductores eléctricos, elementos de maniobra y de conexión, entre otros. - Instalaciones en las zonas comunes: características y elementos. - Instalaciones eléctricas en edificios: comerciales, oficinas e industriales. - Instalaciones en locales de características especiales: húmedos, mojados, con riesgo de corrosión y polvorientos, entre otros. - Seguridad en las instalaciones. Protección contra sobreintensidades y sobretensiones. - Instalaciones de puesta a tierra: características y elementos. - Protección contra contactos directos e indirectos, distinguirlos. Dispositivos. - Seguridad en las instalaciones. Toma de tierra, tensiones de seguridad, separación de circuitos. | | |

| | | |
|---|--|----------------------------|
| Módulo profesional 01 | Operaciones de montaje de instalaciones eléctricas de baja tensión en edificios. | Duración: 110 horas |
| Asociado a | UC0816_1: Realizar operaciones de montaje de instalaciones eléctricas de baja tensión y domóticas en edificios. | |
| <p>Montaje de los elementos de las instalaciones eléctricas en edificios: cajas y armarios, canalizaciones y cables.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Características y tipos de las canalizaciones: tubos metálicos y no metálicos, canales, bandejas y soportes, entre otros. - Técnicas de montaje de los sistemas de instalación: empotrada, en superficie o aérea. Taladrado, tipos de superficie. Fijaciones, tipos y características. Herramientas. - Manipular y fijar tubos curvables en caliente. <ul style="list-style-type: none"> • Pistola térmica. • Manejo de muelles interiores antideformación. • Grapas y abrazaderas. - Manipular y fijar tubos de acero. <ul style="list-style-type: none"> • Cortado, sierra y cortadora manual. Limado de superficies. • Roscado. • Grapas y abrazaderas. - Manipular y fijar canaleta. <ul style="list-style-type: none"> • Cortado. • Piezas y accesorios. Interiores y exteriores. • Tacos y tornillería. • Sistema autoadhesivo. - Manipular y fijar bandejas y canalizaciones prefabricadas. <ul style="list-style-type: none"> • Cortado. • Piezas de ensamblado y cambios de dirección. • Soportes y estructuras portantes. • Tacos y tornillería. - Características y tipos de conductores: aislados y no aislados, monohilo, multihilo, mangueras, barras, entre otros. - Técnicas de instalación y tendido de los conductores. Guías pasacables, tipos y características. Precauciones. - Método de etiquetado de circuitos para su identificación. - Manipulación y montaje de armarios eléctricos. <ul style="list-style-type: none"> • Preparación de los elementos. • Sistemas de mecanizado: taladrado, limado y roscado. • Sistemas de fijación por carril ó placa de montaje. - Manipulación de conductores y cables: <ul style="list-style-type: none"> • Montaje de terminales. • Realización de empalmes. • Montaje de regletas de conexión. • Método de separación de aislante para la conexión de conductores en equipos. • Medios y herramientas empleadas. - Normativa específica de prevención de riesgos profesionales, Medios y equipos de seguridad. Prevención de accidentes. Normativa de seguridad eléctrica. Riesgos en altura. Equipos de protección individual. <p>Montaje de los elementos de las instalaciones eléctricas en edificios: aparatos de protección, aparatos de maniobra, luminarias, entre otros.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aparatos de protección. <ul style="list-style-type: none"> • Tipos y características. Fusibles, interruptor de control de potencia, interruptor diferencial, interruptores magnetotérmicos, entre otros. • Técnicas de montaje. • Técnicas de instalación y fijación sobre rail. Conexionado. - Aparatos de maniobra. <ul style="list-style-type: none"> • Tipos y características. Interruptores, conmutadores, pulsadores, entre otros. • Instalación y fijación. Conexionado. - Tomas de corriente: <ul style="list-style-type: none"> • Tipos, Instalación y fijación. Conexionado. - Receptores eléctricos. <ul style="list-style-type: none"> • Luminarias • Timbres, • Motores: Diferenciación de tipos monofásicos y trifásicos delimitación de la caja de bornes. • Otros receptores. • Instalación y fijación. Conexionado. <p>Reparación de instalaciones eléctricas en edificios.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Magnitudes eléctricas: tensión, intensidad, resistencia y continuidad, potencia y aislamientos, entre otros. - Medidas de resistencia, tensión, intensidad y potencia. - Medida de resistencia de aislamiento. - Medida de resistencia de tierra. - Relaciones fundamentales entre las magnitudes eléctricas. Ley de Ohm. Conceptos de Potencia y Energía. Análisis de los sistemas de facturación por medio de un recibo de luz. Determinación de los diferentes conceptos. - Averías más frecuentes en edificios de viviendas. <ul style="list-style-type: none"> • Disparos de protecciones magnetotérmicas y/o diferenciales. • Cortes de suministro eléctrico. • Localización del defecto. Métodos. • Sustitución del elemento dañado. Método de trabajo. | | |

| | | |
|---|--|----------------------------|
| Módulo profesional 01 | Operaciones de montaje de instalaciones eléctricas de baja tensión en edificios. | Duración: 110 horas |
| Asociado a | UC0816_1: Realizar operaciones de montaje de instalaciones eléctricas de baja tensión y domóticas en edificios. | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Técnicas rutinarias de mantenimiento. <ul style="list-style-type: none"> • Procedimientos y secuencias de trabajo. • Verificación de los sistemas de protección. • Análisis de las conexiones. - Medidas de seguridad y protección. Métodos de trabajo. <ul style="list-style-type: none"> • Trabajos sin tensión. Cinco reglas de oro. • Trabajos con tensión: método a distancia, en contacto y a potencial. • Equipos de protección individuales. | | |

| | | |
|---|--|----------------------------|
| Módulo profesional 02 | Operaciones de montaje de instalaciones domóticas en edificios. | Duración: 80 horas. |
| Asociado a | UC0816_1: Realizar operaciones de montaje de instalaciones eléctricas de baja tensión y domóticas en edificios. | |
| <i>Capacidades</i> | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Identificar los elementos que configuran las instalaciones domóticas de edificios, relacionándolos con su función en la instalación y describiendo sus características. | <ul style="list-style-type: none"> - En una instalación eléctrica domótica real realizada a escala, o en el almacén: <ul style="list-style-type: none"> • Identificar los equipos de control, los sensores y los actuadores relacionándolos con su función en la instalación. • Identificar cada elemento por la necesidad de su actuación dentro de la instalación. | |
| Montar canalizaciones, soportes y cajas en una instalación eléctrica domótica en un edificio, bajo normas de seguridad personal y de los materiales utilizados. | <ul style="list-style-type: none"> - En un caso práctico de montaje de una instalación domótica de una vivienda o local, realizada a escala, con elementos reales: <ul style="list-style-type: none"> • Identificar y señalar en un croquis de la vivienda o local los lugares de ubicación de los elementos de la instalación. • Marcar la ubicación de las canalizaciones y cajas. • Seleccionar adecuadamente las herramientas en función de los procedimientos aplicados. • Preparar los huecos y cajeados para la ubicación de cajas y canalizaciones. • Preparar y/o mecanizar las canalizaciones y materiales que hay que utilizar, aplicando los procedimientos requeridos. • Realizar los taladros con la técnica y accesorios adecuados bajo normas de seguridad. • Montar los elementos, cajas y tubos, entre otros, asegurando su adecuada fijación mecánica y calidad estética. • Aplicar las normas de seguridad. | |
| Tender el cableado para el montaje de la instalación domótica de un edificio, bajo normas de seguridad personal y de los materiales utilizados. | <ul style="list-style-type: none"> - Describir los diferentes tipos de conductores según su aplicación en la instalación (cables monohilo, cables multihilo, mangueras, barras, entre otros). - Enumerar los tipos de guías pasacables mas habituales, indicando la forma óptima de sujetar los cables a la guía. - En un caso práctico de tendido de cables a través de tubo, convenientemente caracterizado, realizar las siguientes operaciones: <ul style="list-style-type: none"> • Identificar el tubo y sus extremos. • Introducir la guía pasacables adecuada (nylon, metálica, entre otras) en el tubo. • Sujetar adecuadamente el cable a la guía pasacables de forma escalonada. • Tirar de la guía pasacables evitando que se suelte el cableo se dañe, hasta recuperar el cable en el otro extremo del tubo. • Cortar el cable dejando una «coca» en cada extremo. • Etiquetar el cable siguiendo el procedimiento establecido. • Aplicar las normas de seguridad. | |
| Instalar los mecanismos y elementos de las instalaciones domóticas en un edificio bajo normas de seguridad personal y de los materiales utilizados. | <ul style="list-style-type: none"> - Describir los sensores y actuadores utilizados en las instalaciones domóticas en edificios. - En un caso práctico de montaje de una instalación domótica de un edificio realizada a escala con elementos reales, convenientemente caracterizado: <ul style="list-style-type: none"> • Ensamblar los elementos que consten de varias piezas. • Identificar el cableado en función de su etiquetado. • Colocar y fijar los sensores y actuadores en su lugar de ubicación. | |

| | | |
|--|--|----------------------------|
| Módulo profesional 02 | Operaciones de montaje de instalaciones domóticas en edificios. | Duración: 80 horas. |
| Asociado a | UC0816_1: Realizar operaciones de montaje de instalaciones eléctricas de baja tensión y domóticas en edificios. | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Conexionar el cableado con los equipos y elementos de la instalación. • Colocar los embellecedores o tapas si es necesario. • Aplicar las normas de seguridad. | |
| <i>Contenidos:</i> | | |
| <p>Instalaciones domóticas en edificios.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Instalaciones domóticas. Definiciones. - Aplicación de los diferentes sistemas tecnológicos para la comunicación entre los distintos equipos y el sistema de control en función de su utilidad: <ul style="list-style-type: none"> • Tareas de seguridad y alarmas. • Control y gestión de energía. • Áreas de comunicación. • Sistemas de confortabilidad. - Tipos y características. <ul style="list-style-type: none"> • Sistemas domóticos por corrientes portadoras. Descripción y funcionamiento. • Sistemas domóticos propietarios. Descripción y funcionamiento. • Sistemas domóticos por bus de datos. Descripción y funcionamiento. • Sistemas domóticos por autómatas programables. Descripción y funcionamiento. - Sensores. Definición. <ul style="list-style-type: none"> • Tipos de sensores según utilidad: <ul style="list-style-type: none"> - Detectores de gas. Montaje y conexionado. - Detectores de inundación. Montaje y conexionado. - Detectores de incendios. Montaje y conexionado. - Detectores de presencia. Interiores y exteriores, Montaje y conexionado. - Detectores de monóxido de carbono. Montaje y conexionado. - Sensores de luminosidad. Montaje y conexionado. - Sensores de viento. Montaje y conexionado. - Termostatos ambiente. Montaje y conexionado. - Equipos de control. Definición. <ul style="list-style-type: none"> • Gestión de la información de los sensores. Métodos. - Actuadores. Definición. <ul style="list-style-type: none"> • Tipos de actuadores según las órdenes enviadas por la unidad de control: <ul style="list-style-type: none"> - Electroválvulas. Identificación. - Motores. Identificación. - Lámparas. Identificación. - Contactores. Identificación. - Relés. Identificación. <p>Montaje de los elementos de las instalaciones domóticas en edificios: aparatos de protección, aparatos de maniobra, luminarias, entre otros.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controles automáticos de iluminación. Elementos y montaje. - Control de persianas y toldos. Elementos y montaje. - Control y montaje de sistemas de apertura de puertas. - Regulación de luminosidad de lámparas incandescentes. Elementos y montaje. - Regulación de luminosidad de lámparas fluorescentes. Elementos y montaje. - Fijación de sensores. Sistemas de fijación y ubicación. - Montaje e instalación de actuadores. Sistemas de fijación y ubicación. - Instalación y fijación de equipos de control domóticos. - Protecciones de las líneas de alimentación y de salida. Elementos empleados. - Receptores gestionados por los elementos de control domóticos. - Sistemas de Seguridad. Elementos de un sistema de seguridad. Tipos. <ul style="list-style-type: none"> • Elementos detectores. • Elementos de aviso y señalización (ópticos y acústicos). • Elementos de conexión. - Sistemas anti-intrusión. Tipos de detectores. <ul style="list-style-type: none"> • Exteriores: Clasificación. Normas de instalación. • Interiores: Clasificación. Normas de instalación. | | |

| | | |
|--|---|-----------------------------|
| Módulo profesional 03 | Operaciones de montaje de instalaciones de telecomunicaciones | Duración: 215 horas. |
| Asociado a | UC0817_1: Realizar operaciones de montaje de instalaciones de telecomunicaciones. | |
| Capacidades | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Identificar los elementos que configuran las instalaciones de infraestructuras de telecomunicaciones, describiendo sus principales características y funcionalidad | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar los elementos (canalizaciones, cableados, antenas, armarios (racks) y cajas, entre otros) de una instalación de infraestructura de telecomunicaciones de un edificio a partir de catálogos y/o elementos reales. - Clasificar las canalizaciones (canales, bandejas, tubos, entre otros), describiendo sus características principales y asociándolos con su aplicación típica. - Clasificar los conductores (par de cobre, cable coaxial, fibra óptica, entre otros) indicando su aplicación en las distintas instalaciones, de acuerdo a sus características. - Determinar la tipología de las diferentes cajas (registros, armarios, racks, cajas de superficie, de empotrar, entre otros) y asociarlo con su aplicación. - En un supuesto práctico de una instalación de telecomunicaciones real o simulada a escala, debidamente caracterizada, identificar: <ul style="list-style-type: none"> • Las canalizaciones empleadas indicando su idoneidad en la instalación. • El tipo de fijación (tacos, bridas, tornillos, tuercas, grapas, entre otros) de canalizaciones y equipos relacionándolo con el elemento a sujetar. • Los armarios (racks) que contienen los equipos. • Los equipos y elementos utilizados en las instalaciones de telecomunicación (fuentes de alimentación, amplificadores, centralitas, monitores, cámaras, videoporteros, entre otros), describiendo su función principal. • Las herramientas necesarias para el montaje de los elementos de la instalación. • Las normas de seguridad. | |
| Montar canalizaciones, soportes y armarios en una instalación de telecomunicaciones, bajo normas de seguridad personal y de los materiales utilizados. | <ul style="list-style-type: none"> - Describir las técnicas empleadas en: <ul style="list-style-type: none"> • El curvado de tubos de PVC, metálicos, entre otros, indicando las herramientas empleadas en cada caso y su aplicación. • En las uniones de tubos y canalizaciones. • En la sujeción y fijación de tubos, canalizaciones, equipos y elementos de las instalaciones (mediante tacos y tornillos, abrazaderas, grapas, fijaciones químicas, entre otras). - Describir las fases típicas de montaje de un «rack». - En un caso práctico de montaje de una instalación de telecomunicaciones en un edificio, realizada a escala con elementos reales, convenientemente caracterizado: <ul style="list-style-type: none"> • Seleccionar las herramientas en función de los procedimientos aplicados. • Identificar y señalar en un croquis del edificio o parte del edificio los lugares de ubicación de los elementos de la instalación. • Marcar la ubicación de las canalizaciones y cajas. • Preparar los huecos y cajeados para la ubicación de cajas y canalizaciones. • Preparar y/o mecanizar las canalizaciones y cajas. • Montar los armarios (racks). • Taladrar con la técnica y accesorios adecuados los huecos de fijación de los elementos bajo normas de seguridad. • Montar los elementos, cajas y tubos, entre otros, asegurando su adecuada fijación mecánica. • Aplicar las normas de seguridad. | |
| Tender el cableado para el montaje de las instalaciones de infraestructuras de telecomunicaciones de un edificio bajo normas de seguridad personal y de los materiales utilizados. | <ul style="list-style-type: none"> - Describir los conductores empleados en las distintas instalaciones de telecomunicaciones (cables de pares, cable coaxial, fibra óptica, entre otros). - Enumerar los tipos de guías pasacables mas habituales, indicando la forma óptima de sujetar los cables a la guía. - En un caso práctico de tendido de cables a través de tubo, convenientemente caracterizado: <ul style="list-style-type: none"> • Identificar el tubo y sus extremos. • Introducir la guía pasacables en el tubo. • Sujetar adecuadamente el cable a la guía pasacables de forma escalonada. • Tirar de la guía pasacables evitando que se suelte el cableo o se dañe. • Cortar el cable dejando una «coca» en cada extremo. • Etiquetar el cable siguiendo el procedimiento establecido. • Aplicar las normas de seguridad. | |
| Instalar los elementos y equipos de las instalaciones de infraestructuras de telecomunicaciones en edificios. | <ul style="list-style-type: none"> - En un caso práctico de montaje de una instalación de recepción y distribución de radio y televisión en un edificio realizada a escala con elementos reales, convenientemente caracterizado: <ul style="list-style-type: none"> • Ensamblar los elementos que consten de varias piezas. • Identificar el cableado en función de su etiquetado. • Colocar y fijar los equipos o elementos (antenas, amplificadores, entre otros) en su lugar de ubicación. | |

| | | |
|---|---|-----------------------------|
| Módulo profesional 03 | Operaciones de montaje de instalaciones de telecomunicaciones | Duración: 215 horas. |
| Asociado a | UC0817_1: Realizar operaciones de montaje de instalaciones de telecomunicaciones. | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Conexionar el cableado con los equipos y elementos. • Colocar los embellecedores o tapas si es necesario. • Aplicar las normas de seguridad. - En un caso práctico, convenientemente caracterizado, de montaje de una instalación de telefonía en un edificio realizada a escala con elementos reales: <ul style="list-style-type: none"> • Ensamblar los elementos que consten de varias piezas. • Identificar el cableado en función de su etiquetado. • Colocar y fijar los equipos o elementos (centralitas, tomas de usuario, entre otros) en su lugar de ubicación. • Conexionar el cableado con los equipos y elementos. • Colocar los embellecedores o tapas si es necesario. • Aplicar las normas de seguridad. - En un caso práctico, convenientemente caracterizado, de montaje de una instalación de video portería en un edificio realizada a escala con elementos reales: <ul style="list-style-type: none"> • Ensamblar los elementos que consten de varias piezas. • Identificar el cableado en función de su etiquetado. • Colocar y fijar los equipos o elementos (porteros, videoporteros, telefonillos, entre otros) en su lugar de ubicación. • Conexionar el cableado con los equipos y elementos. • Colocar los embellecedores o tapas si es necesario. • Aplicar las normas de seguridad. | |
| <i>Contenidos:</i> | | |
| <p>Instalaciones de telecomunicación en edificios.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Instalaciones de telefonía y redes locales. Características. Medios de transmisión. Equipos: Centralitas, Hub's, switch, router, entre otros. - La red telefonía y su estructura. Tipos de centrales. La red de abonado. - La distribución de telefonía en un edificio de viviendas <ul style="list-style-type: none"> • Condiciones de la instalación. • Acometida eléctrica. • Planta exterior. • Planta interior. • Puente de interconexión. • Colocación del equipo telefónico. - Instalaciones de infraestructuras de telecomunicación en edificios. Características. Medios de transmisión. Equipos y elementos. - Instalaciones de megafonía y sonorización. Tipos y características. Difusores de señal. Cables y elementos de interconexión. Equipos: amplificadores, reproductores, grabadores, entre otros. - Fenómenos acústicos. Definiciones. <ul style="list-style-type: none"> • Medidas del sonido. • Propagación del sonido. - Señal de audio. <ul style="list-style-type: none"> • Características de la señal de audio. • Unidades y medidas. - Elementos que componen un sistema de megafonía: <ul style="list-style-type: none"> • Micrófonos. • Fuentes musicales. • Altavoces. • Distribución. • Control y amplificación. - Clasificación de las instalaciones de megafonía. <ul style="list-style-type: none"> • Adaptación directa. Descripción. • Líneas de tensión constante. Descripción. • Topología y características. - Adaptación de los altavoces, montajes: <ul style="list-style-type: none"> • Serie. • Paralelo. • Mixtos. - Perdidas en el cable. - Cálculo del número de altavoces y potencia de amplificación en una instalación de megafonía. - Instrucciones complementarias relacionadas con instalaciones de megafonía pertenecientes al reglamento de baja tensión. - Código técnico de la edificación (CTE). - Tipos de conectores y cables usados en las instalaciones de megafonía. - Equipos de medidas utilizados en las instalaciones de megafonía. - Instalar, canalizar e interconexionar equipos y elementos de megafonía. - Manejo de herramientas y útiles usados en las instalaciones de megafonía. Utilización de los equipos de medidas.. | | |

| | | |
|---|--|-----------------------------|
| Módulo profesional 03 | Operaciones de montaje de instalaciones de telecomunicaciones | Duración: 215 horas. |
| Asociado a | UC0817_1: Realizar operaciones de montaje de instalaciones de telecomunicaciones. | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Instalaciones de Circuito Cerrado de Televisión (CCTV). Características. Elementos de los Circuitos Cerrados de Televisión. Cámaras de CCTV. <ul style="list-style-type: none"> • Tipos de ópticas. • Tipos de diafragmas. Sistemas autoiris. • Sistemas de enfoque. • Sistemas motorizados. • Monitores. Tipos. • Equipos complementarios - Técnicas de montaje y normalización de los CCTV - Sistemas de recepción de TV terrestre. Antenas. - Tipos de instalaciones (individual, colectiva). <ul style="list-style-type: none"> • Componentes de un sistema de recepción de TV. • Componentes de los sistemas de antenas colectivas. • Componentes de sistemas de antenas individuales. - Interpretación de esquemas, simbología y normas de seguridad. - Conceptos Generales de la TV por satélite. <ul style="list-style-type: none"> • Posición, orbitales. • Configuraciones de los satélites. - Sistemas de distribución de señales de TV por satélite: <ul style="list-style-type: none"> • Sistemas Colectivos. • Sistemas individuales. - Sistema de recepción de TV digital. Conceptos básicos. <ul style="list-style-type: none"> • TV digital por satélite. • TV digital por cable. - TV digital terrestre. <p>Montaje de los elementos de las instalaciones de telecomunicación en edificios: canalizaciones y cables</p> <ul style="list-style-type: none"> - Características y tipos de las canalizaciones: tubos rígidos y flexibles, canales, bandejas y soportes, entre otros. Preparación y mecanizado de canalizaciones. Técnicas de montaje de canalizaciones y tubos. - Características y tipos de las fijaciones. Técnicas de montaje. - Características y tipos de conductores: cable coaxial, de pares, fibra óptica, entre otros. - Técnicas de tendido de los conductores. Normas de seguridad. - Identificación y etiquetado de conductores. <p>Montaje de los elementos de las instalaciones de telecomunicación en edificios: equipos y elementos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Instalación y fijación de equipos en instalaciones de telecomunicación. - Técnicas de fijación: en armarios, en superficie. Normas de seguridad. - Técnicas de montaje de antenas de radio y televisión. - Accesorios de instalaciones de antenas: <ul style="list-style-type: none"> • Repartidores, bases de conexiones y distribuidores. • Bases para las antenas receptoras. • Distribuidores de antenas. • Cables de conexiones amplificadores de antenas. • Conversores de frecuencia. - Técnicas de conexionados de los conductores. - Instalaciones colectivas de TV. <ul style="list-style-type: none"> • Tipos y consideraciones previas de distribución en antenas colectivas. • Instalación y orientación del sistemas captador de señales. • Instalación del equipo de cabecera. • Instalación de la red de distribución. - Instalación conexionado y orientación de sensores y detectores. - Instalación y conexionado de equipos de control de instalaciones de seguridad. - Instalación y conexionado de componentes de aviso y señalización de instalaciones de seguridad. - Identificación de los distintos elementos de una instalación de seguridad específica por medio de planos y esquemas, interpretándolos. - Medidas de seguridad en las instalaciones de telecomunicaciones. Normas. Identificación de los elementos de seguridad. Normativa específica de prevención de riesgos profesionales. Medios y equipos de seguridad. | | |

| Módulo profesional | FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO (F.C.T.) | Duración: 150 horas. |
|--|---|-----------------------------|
| Asociado a | TRANSVERSAL | |
| <i>Capacidades</i> | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| En instalaciones eléctricas de baja tensión, domóticas y de infraestructuras de telecomunicaciones en un edificio, montar canalizaciones, soportes cajas y armarios bajo normas de seguridad personal y de los materiales utilizados. | <ul style="list-style-type: none"> - En el montaje realizado en una vivienda o local: <ul style="list-style-type: none"> • Identificar y señalar en un croquis de la vivienda o local los lugares de ubicación de los elementos de la instalación. • Marcar la ubicación de las canalizaciones y cajas. • Seleccionar adecuadamente las herramientas en función de los procedimientos aplicados. • Preparar los huecos y cajeados para la ubicación de cajas, armarios y canalizaciones. • Preparar y/o mecanizar las canalizaciones, cajas y materiales que hay que utilizar, aplicando los procedimientos requeridos. • Realizar los taladros con la técnica y accesorios adecuados bajo normas de seguridad. • Montar los elementos, cajas y tubos, entre otros, asegurando su adecuada fijación mecánica y calidad estética. • Aplicar las normas de seguridad y prevención de riesgos laborales. | |
| En instalaciones eléctricas de baja tensión, domóticas y de infraestructuras de telecomunicaciones en un edificio, tender el cableado para el montaje de las instalaciones bajo normas de seguridad personal y de los materiales utilizados. | <ul style="list-style-type: none"> - En operaciones de tendido de cables a través de tubo, realizar las siguientes operaciones: <ul style="list-style-type: none"> • Identificar el tubo y sus extremos. • Introducir la guía pasacables adecuada (nylon, metálica, entre otras) en el tubo. • Sujetar adecuadamente el cable a la guía pasacables de forma escalonada. • Tirar de la guía pasacables evitando que se suelte el cableo o se dañe, hasta recuperar el cable en el otro extremo del tubo. • Cortar el cable dejando una «coca» en cada extremo. • Etiquetar el cable siguiendo el procedimiento establecido. • Aplicar las normas de seguridad. | |
| En instalaciones eléctricas de baja tensión, domóticas y de infraestructuras de telecomunicaciones en un edificio instalar los mecanismos, elementos y equipos bajo normas de seguridad personal y de los materiales utilizados. | <ul style="list-style-type: none"> - En el montaje de los mecanismos y elementos de una instalación eléctrica o domótica de un edificio: <ul style="list-style-type: none"> • Ensamblar los elementos que consten de varias piezas. • Identificar el cableado en función de sus colores o etiquetas. • Colocar y fijar los aparatos o mecanismos en su lugar de ubicación. • Colocar y fijar los actuadores y sensores en su lugar de ubicación. • Conectar los cables con los mecanismos y aparatos eléctricos asegurando un buen contacto eléctrico y la correspondencia entre el cable y el terminal del aparato o mecanismo. • Colocar los embellecedores o tapas si es necesario. • Aplicar las normas de seguridad y prevención de riesgos laborales. - En el montaje de una instalación de recepción y distribución de radio y televisión en un edificio: <ul style="list-style-type: none"> • Ensamblar los elementos que consten de varias piezas. • Identificar el cableado en función de su etiquetado. • Colocar y fijar los equipos o elementos (antenas, amplificadores, entre otros) en su lugar de ubicación. • Conexionar el cableado con los equipos y elementos. • Colocar los embellecedores o tapas si es necesario. • Aplicar las normas de seguridad y prevención de riesgos laborales. - En el montaje de una instalación de telefonía en un edificio: <ul style="list-style-type: none"> • Ensamblar los elementos que consten de varias piezas. • Identificar el cableado en función de su etiquetado. • Colocar y fijar los equipos o elementos (centralitas, tomas de usuario, entre otros) en su lugar de ubicación. • Conexionar el cableado con los equipos y elementos. • Colocar los embellecedores o tapas si es necesario. • Aplicar las normas de seguridad y prevención de riesgos laborales. - Un el montaje de una instalación de video portería en un edificio: <ul style="list-style-type: none"> • Ensamblar los elementos que consten de varias piezas. • Identificar el cableado en función de su etiquetado. • Colocar y fijar los equipos o elementos (porteros, video-porteros, telefonillos, entre otros) en su lugar de ubicación. • Conexionar el cableado con los equipos y elementos. • Colocar los embellecedores o tapas si es necesario. • Aplicar las normas de seguridad y prevención de riesgos laborales. | |
| En instalaciones eléctricas de baja tensión y domóticas en un edificio, reparar y sustituir elementos de las instalaciones bajo normas de seguridad personal y de los materiales utilizados. | <ul style="list-style-type: none"> - En una instalación de un edificio con averías: <ul style="list-style-type: none"> • Comprobar visual o funcionalmente la disfunción. • Asegurar la ausencia de peligro para la integridad física y para la instalación. • Sustituir el elemento deteriorado o restituir las condiciones de funcionamiento siguiendo el procedimiento establecido. • Comprobar visual o funcionalmente el reestablecimiento del funcionamiento de la instalación. • Aplicar las normas de seguridad y prevención de riesgos laborales. | |

| Módulo profesional | FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO (F.C.T.) | Duración: 150 horas. |
|---|---|----------------------|
| Asociado a | TRANSVERSAL | |
| Adaptarse a la organización de la empresa integrándose en el sistema de relaciones técnico-laborales. | <ul style="list-style-type: none"> - Distinguir el organigrama de funcionamiento de la empresa en la que realiza las prácticas. - Respetar los horarios y normas de funcionamiento. - Respetar y mantener los medios materiales y herramientas que sean cedidas para las labores a desarrollar. | |
| Ejecutar correctamente las instrucciones que recibe responsabilizándose de la labor que desarrolla, comunicándose de manera eficaz con la persona adecuada en cada momento. | <ul style="list-style-type: none"> - Respetar las órdenes e instrucciones de trabajo recibidas por el superior. - Identificar el procedimiento de trabajo. - Concretar y aclarar cualquier duda que surja en la ejecución de dichas instrucciones. - Utilizar los medios y sistemas de consultas necesarias para poder aclarar y ejecutar correctamente las instrucciones recibidas. | |
| Mostrar una actitud de respeto hacia los compañeros, procedimientos y normas de la empresa. | <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir y aceptar las normas establecidas por la empresa en la ejecución de las diferentes actividades a realizar. - Contestar de forma adecuada ante cualquier pregunta o planteamiento realizado por cualquier miembro de la empresa. - Respetar el orden jerárquico de funcionamiento de la empresa. - Responsabilizarse en la ejecución de las tareas respetando al resto de trabajadores. | |

4. Organización académica y distribución horaria.

| Familia profesional: ELECTRICIDAD Y ELECTRÓNICA | | | |
|--|--|-----------------|-----------------------|
| Perfil Profesional: OPERACIONES AUXILIARES DE MONTAJE DE INSTALACIONES EN EDIFICIOS | | | Código: ELEI01 |
| Módulos profesionales | | | |
| Clave | Denominación | Horas semanales | Horas anuales |
| 01 | Operaciones de montaje de instalaciones eléctricas de baja tensión en edificios. | 4 | 110 |
| 02 | Operaciones de montaje de instalaciones domóticas en edificios. | 3 | 80 |
| 03 | Operaciones de montaje de instalaciones de telecomunicaciones | 8 | 215 |
| FCT | FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO | | 120 |

5. Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales.

| MÓDULO PROFESIONAL | | ESPECIALIDAD DEL PROFESORADO | CUERPO |
|--------------------|--|--|--|
| Clave | Denominación | | |
| 01 | Operaciones de montaje de instalaciones eléctricas de baja tensión en edificios. | Equipos Electrónicos Instalaciones Electrotécnicas | Profesores Técnicos de Formación Profesional |
| 02 | Operaciones de montaje de instalaciones domóticas en edificios. | | |
| 03 | Operaciones de montaje de instalaciones de telecomunicaciones. | | |

6. Requisitos para el profesorado de centros de titularidad privada y entidades.

| MÓDULO PROFESIONAL | | REQUISITOS |
|--------------------|--|--|
| Clave | Denominación | |
| 01 | Operaciones de montaje de instalaciones eléctricas de baja tensión en edificios. | <p>1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con el perfil profesional, que se acreditará mediante una de las formas siguientes:</p> <p><u>Formación académica</u> de Técnico Superior o equivalente, o de otras titulaciones de nivel superior, relacionadas con este campo profesional.</p> <p><u>Experiencia docente</u> de al menos un año en la impartición de Programas de Garantía Social relacionados con este campo profesional.</p> <p><u>Experiencia profesional</u> de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este perfil profesional.</p> <p>2. Acreditar la participación en los cursos de formación inicial programados por la Consejería de Educación para los programas de garantía social o los que en el futuro se promuevan para los programas de cualificación profesional inicial.</p> |
| 02 | Operaciones de montaje de instalaciones domóticas en edificios. | |
| 03 | Operaciones de montaje de instalaciones de telecomunicaciones | |

7. Requisitos de espacios e instalaciones.

| Denominación del espacio formativo | Superficie (m ² para 20 alumnos) |
|---|--|
| TALLER DE INSTALACIONES ELECTROTÉCNICAS | 85 |
| AULA POLIVALENTE | 60 |
| ALMACÉN | 20 |

Nota: Los centros con autorización para impartir el perfil profesional de "Operario de instalaciones eléctricas de baja tensión" de los Programas de Garantía Social que, según lo dispuesto en el artículo 12 del Real Decreto 806/2006, de 30 de junio, deja de impartirse a partir del curso 2008-2009, si obtienen autorización para impartir los módulos obligatorios de este Programa de Cualificación Profesional Inicial, podrán desarrollar las enseñanzas en las instalaciones que venían utilizando para dicho Programa de Garantía Social.

ANEXO 4

**PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL:
OPERACIONES AUXILIARES DE FABRICACIÓN POR MECANIZADO**

1. FICHA DE IDENTIFICACIÓN:

| | | | |
|--|---|---|-----------------------|
| Denominación | OPERACIONES AUXILIARES DE FABRICACIÓN POR MECANIZADO | | Código: FMEI01 |
| Familia profesional | FABRICACIÓN MECÁNICA | | |
| Cualificaciones asociadas al Programa | FME031_1: Operaciones auxiliares de fabricación mecánica | | |
| Competencia general | Realizar operaciones básicas de fabricación, así como, alimentar y asistir a los procesos de mecanizado, montaje y fundición automatizados, con criterios de calidad, seguridad y respeto al medio ambiente. | | |
| Unidades de Competencia | UC0087_1: Realizar operaciones básicas de fabricación UC0088_1: Realizar operaciones básicas de montaje | | |
| Entorno profesional | <p>Ámbito profesional: Desempeña su actividad laboral en grandes, medianas y pequeñas empresas dedicadas a la fabricación y montaje de productos electromecánicos. Opera siguiendo instrucciones de técnicos superiores y según procedimientos establecidos.</p> <p>Sectores productivos: Fabricación de productos electromecánicos, talleres mecánicos, construcción de maquinaria, construcción y reparación naval, construcción y reparación de material ferroviario, construcción y reparación de aeronaves, construcción de bicicletas y motocicletas así como fabricación de otro material de transporte.</p> <p>Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Peones de industrias manufactureras. - Auxiliares de procesos automatizados. | | |
| Formación Asociada: Módulos profesionales | MP01: Operaciones de fabricación. MP02: Operaciones de montaje. | | |
| Correspondencia entre módulos profesionales y unidades de competencia para su acreditación | Unidad de Competencia <i>(Código y denominación)</i> | Módulos profesionales cuya superación se requiere para su acreditación <i>(Código y denominación)</i> | |
| | UC0087_1: Realizar operaciones básicas de fabricación. | MP01: Operaciones de fabricación. | |
| | UC0088_1: Realizar operaciones básicas de montaje. | MP02: Operaciones de montaje. | |

2. UNIDADES DE COMPETENCIA:

| UC0087_1: Realizar operaciones básicas de fabricación. | |
|--|---|
| <i>REALIZACIONES PROFESIONALES</i> | <i>CRITERIOS DE REALIZACIÓN</i> |
| Preparar útiles, herramientas, máquinas y equipos para procesos de fabricación, aplicando las normas de Prevención de Riesgos Laborales y Medio Ambiente | <ul style="list-style-type: none"> - Los planos y especificaciones técnicas se interpretan según las normas de representación gráfica. - Las zonas de trabajo de su responsabilidad permanecen en condiciones de limpieza, orden y seguridad. - Los medios, herramientas y equipos que se van a utilizar se mantienen en las condiciones de uso establecidas. - Las máquinas, hornos y herramientas se preparan según procedimientos y parámetros establecidos. |
| Realizar operaciones básicas de fabricación, aplicando las normas de Prevención de Riesgos Laborales y Medio Ambiente. | <ul style="list-style-type: none"> - Las operaciones de fabricación cumplen con las especificaciones expresadas. - Los parámetros de fabricación se ajustan en función de los datos establecidos. - La herramienta y maquinaria de taller, una vez usada, se limpia y almacena teniendo en cuenta las condiciones de mantenimiento. |
| Alimentar y descargar las máquinas, hornos o sistemas automáticos para la realización de operaciones de mecanizado, tratamiento o fundición, aplicando las normas de Prevención de Riesgos Laborales y Medio Ambiente. | <ul style="list-style-type: none"> - Los procesos automáticos de mecanizado, tratamiento o fundición se alimentan y descargan según procedimientos establecidos. - Los parámetros de operación se ajustan en función de las instrucciones establecidas. - Los procesos automáticos se vigilan para su correcto funcionamiento deteniendo el sistema ante cualquier anomalía que ponga en riesgo la calidad del producto o la integridad del sistema o personas. |
| Verificar las piezas obtenidas, utilizando los instrumentos básicos de medida y control. | <ul style="list-style-type: none"> - Las superficies que se deben verificar están limpias y exentas de rebabas. - Los instrumentos de verificación están calibrados para su uso. - La verificación se realiza siguiendo procedimientos establecidos. - El producto se valida en función de la verificación realizada. |
| <i>Contexto profesional</i> | |
| <p>Medios de producción.</p> <p>Medios de producción: instrumentos de medida y verificación (metro, calibre pie de rey, micrómetro, calibres "pasa/no pasa", goniómetros, básculas de pesada, pirómetro,...). Máquinas herramientas manuales (taladradora, MH de segundas operaciones, roscadoras, curvadora, plegadora, punzadora, prensas, remachadoras, pulidoras, desbarbadoras). Máquinas herramientas automáticas (tornos, centros de mecanizado, rectificadoras, prensas, líneas transfer, SFF). Herramientas manuales de acabado (sierras, limas, machos de roscar y terrajas). Granalladoras. Sistemas de carga y transporte (polipastos, grúas, etc.). Hornos de fusión. Cucharas de trasvase. Quemadores de precalentamiento. Malaxadores, líneas de moldeo, cajas de moldeo, disparadoras de machos, cajas de machos. Mesas coquilladoras, máquinas de inyección o baja presión.</p> <p>Principales productos y resultados del trabajo.</p> <p>Piezas acabadas por procedimientos manuales de desbarbado, esmerilado, pulido, etc. Piezas estampadas. Piezas obtenidas por mecanizado automático. Operaciones auxiliares de mecanizado. Asistencia al proceso de fundición. Metal fundido. Moldes y machos de arena. Piezas de fundición.</p> <p>Información utilizada o generada.</p> <p>Planos de fabricación. Procesos de trabajo. Normas de Prevención de Riesgos Laborales y Medio Ambiente. Procedimientos de metrología.</p> | |

| UC0088_1: Realizar operaciones básicas de montaje. | |
|--|---|
| <i>REALIZACIONES PROFESIONALES</i> | <i>CRITERIOS DE REALIZACIÓN</i> |
| Preparar materiales, maquinaria y elementos necesarios para la realización de uniones, aplicando las normas de Prevención de Riesgos Laborales y Medio Ambiente. | <ul style="list-style-type: none"> - Los planos y especificaciones técnicas se interpretan según las normas de representación gráfica. - Las zonas de trabajo de su responsabilidad permanecen en condiciones de limpieza, orden y seguridad. - Los medios, herramientas y equipos que se van a utilizar se mantienen en las condiciones de uso establecidas. - Las máquinas y herramientas se preparan según procedimientos y parámetros establecidos. |

| | |
|---|---|
| UC0088_1: Realizar operaciones básicas de montaje. | |
| Unir piezas con elementos desmontables o mediante adhesivos, aplicando las normas de Prevención de Riesgos Laborales y Medio Ambiente. | <ul style="list-style-type: none"> - Los medios a utilizar son seleccionados en función de la operación a realizar. - Los montajes son realizados según las instrucciones recibidas y garantizan las especificaciones de unión. - La herramienta y maquinaria del taller, una vez usada, se limpia y almacena teniendo en cuenta las condiciones de mantenimiento. |
| Verificar las uniones realizadas, utilizando los instrumentos básicos de medida y control. | <ul style="list-style-type: none"> - Las superficies que se deben verificar están limpias y exentas de rebabas. - Los instrumentos de verificación están calibrados para su uso. - La verificación se realiza siguiendo procedimientos establecidos. - El montaje se valida en función de la verificación realizada. |
| <i>Contexto profesional</i> | |
| <p>Medios de producción. Aparatos de elevación y transporte. Remachadoras. Herramientas y utillajes de montaje. Adhesivos. Instrumentos de verificación.</p> <p>Principales productos y resultados del trabajo. Conjuntos unidos por tornillos, remaches, adhesivos, piezas soldadas por resistencia, etc.</p> <p>Información utilizada o generada. Planos constructivos y de detalle. Normas de Prevención de Riesgos Laborales y Medio Ambiente. Especificaciones de montaje. Instrucciones de uso de adhesivos. Procedimientos de metrología.</p> | |

3. MÓDULOS PROFESIONALES:

| Módulo profesional 01 | Operaciones de fabricación. | Duración: 220 horas |
|--|---|----------------------------|
| Asociado a | UC0087_1: Realizar operaciones básicas de fabricación. | |
| <i>Capacidades</i> | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Preparar materiales y máquinas de acuerdo a informaciones, instrucciones y documentación técnica relacionada con procesos básicos de fabricación | <ul style="list-style-type: none"> - Interpretar informaciones, especificaciones técnicas, información gráfica relativas a los procesos auxiliares de mecanizado. - Describir medios, herramientas y equipos utilizados en procesos auxiliares de fabricación mecánica. - Preparar las herramientas y maquinaria necesarias para los procesos auxiliares de fabricación mecánica, teniendo en cuenta las normas de Prevención de Riesgos Laborales y de protección del Medio Ambiente. - Organizar el puesto de trabajo, realizando las tareas de limpieza y mantenimiento necesarias, teniendo en cuenta las normas de Prevención de Riesgos Laborales y de protección del Medio Ambiente. | |
| Realizar operaciones básicas de fabricación (taladrado, roscado con macho o terraja, desbarbado, limado,...). | <ul style="list-style-type: none"> - Describir las operaciones básicas de fabricación partiendo de la información técnica del proceso y relacionando operaciones, útiles y herramientas utilizadas, y parámetros de operación. - Interpretar parámetros de velocidad, avances, pasos, roscas, composición..., propios de procesos de fabricación. - Realizar las operaciones básicas de fabricación requeridas en un proceso definido, teniendo en cuenta las normas de Prevención de Riesgos Laborales y de protección del Medio Ambiente. | |
| Analizar los procedimientos de alimentación y descarga de los procesos automáticos de fabricación mecánica, así como los procesos auxiliares en fundición, mecanizado, soldadura, calderería, tratamientos,... | <ul style="list-style-type: none"> - Describir los procedimientos de alimentación de sistemas automáticos de fabricación mecánica en fundición, mecanizado, montaje, soldadura, calderería, tratamientos,... - Describir los procedimientos de manipulación de cargas. - Describir los procesos auxiliares de fabricación mecánica en fundición, mecanizado, soldadura, calderería, tratamientos,... | |
| Operar instrumentos básicos de medida y control para verificar la calidad de los productos obtenidos. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar y describir instrumentos básicos de medida y control (calibres de límites, calibre pie de rey, escuadra, reloj comparador, mármol de trazar, goniómetro, micrómetro,...) y su funcionamiento. - Operar con instrumentos de verificación y control según procedimientos estandarizados. - Realizar registros y anotaciones de las mediciones realizadas. - Elaborar partes de incidencias indicando las anomalías y deficiencias detectadas. | |

| Módulo profesional 01 | Operaciones de fabricación. | Duración: 220 horas |
|---|---|---------------------|
| Asociado a | UC0087_1: Realizar operaciones básicas de fabricación. | |
| Relacionar los riesgos específicos y su prevención en el sector. | <ul style="list-style-type: none"> - A partir de casos de accidentes reales ocurridos en las empresas del sector: <ul style="list-style-type: none"> • Identificar y describir las causas de los accidentes. • Identificar y describir los factores de riesgo y las medidas que lo hubieran evitado. • Evaluar las responsabilidades del trabajador y de la empresa en las causas del accidente. - Conocer y prevenir los riesgos no detectados y la forma de controlarlos a tiempo. - Saber cuáles son las formas de actuación ante situaciones de riesgo. - Conocer y llevar a cabo los principios básicos de higiene personal. | |
| <i>Contenidos:</i> | | |
| <p>Representación gráfica.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dibujo Geométrico: Operaciones con segmentos y ángulos. Paralelismo, perpendicularidad. Construcción de triángulos, cuadriláteros, polígonos regulares, rectificaciones, tangencias, escalas, proporcionalidad, igualdad, simetría, equivalencia y semejanza. - Conceptos básicos para la croquización y la representación gráfica de las piezas en el taller: - Introducción al dibujo industrial: croquizado, líneas normalizadas, vistas, cortes y secciones. - Nociones elementales sobre normalización, simbología, tolerancias y acabados superficiales. <p>Procesos auxiliares de Fabricación y operaciones básicas de mecanizado manual.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Operaciones auxiliares de carga y descarga de materia prima y piezas en procesos de fundición, mecanizado, montaje, tratamientos...). - Operaciones básicas de mecanizado manual (<i>sobre superficies exteriores en piezas poco complejas y con una precisión relativa</i>): limado, aserrado, cincelado, escariado, rasquetado, roscado con machos y terrajas, remachado, taladrado, desbarbado, cizallado, esmerilado, afilado de herramientas. - Operaciones elementales de preparación, montaje y mecanizado en máquinas-herramientas auxiliares (<i>sobre superficies exteriores en piezas poco complejas y con una precisión relativa</i>): Taladradora, roscadoras, sierras mecánicas, cepilladoras y/o limadoras, cizallas, electroesmeriladoras, afiladoras, cizalla de palanca, cizalla de guillotina y percusión portátil. <p>Procesos básicos de mecanizado en máquinas-herramienta: torno paralelo y fresadora universal.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Operaciones básicas de alimentación, montaje de las piezas y descarga en el mecanizado en máquinas-herramienta (<i>torno paralelo y fresadora universal</i>). - Operaciones básicas de mecanizado (<i>sobre superficies exteriores en piezas de revolución y con una precisión relativa</i>) en el torno paralelo: refrendado, cilindrado, ranurado, tronzado, moleteado torneado de excéntricas, conos y formas,... - Operaciones básicas de mecanizado (<i>sobre superficies exteriores en piezas poco complejas y con una precisión relativa</i>) en la fresadora universal: planeado, ranurado, tronzado, achaflado, secciones poligonales y formas... <p>Herramientas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Herramientas manuales; Tipos, clases, formas, tamaños, partes, características, materiales, elementos definitorios, montaje, generalidades, técnicas operatorias, forma y normas de uso y conservación, sujeción de la pieza, de: Limas, sierras de mano, cinceles, buriles, gubias, escoplos, tijeras, martillos, escariadores, machos de roscar, terrajas, volvedores, alicates, tenazas, llaves, destornilladores, extractores, entallanas, gatos, botadores, punzonadores, granetes, puntas de trazar, compases, gramiles, escuadras, - Herramientas de corte para las máquinas; Tipos, clases, formas, tamaños, partes, características, materiales, elementos definitorios(ángulos y sus valores), montaje, generalidades, técnicas operatorias, forma y normas de uso y conservación, sujeción de la pieza, de: Brocas, escariadores, machos de roscar, terrajas, cuchillas para el torno y la cepilladora, fresas, muelas de esmeril - Puesto de trabajo, banco de trabajo, tornillo de banco, cajas de herramientas. - Elección de la herramienta más adecuada en función del trabajo a realizar. <p>Maquinas y herramientas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Máquinas herramientas auxiliares; Tipos, clases, formas, tamaños, partes, características, materiales, elementos definitorios, montaje, generalidades, técnicas operatorias, forma y normas de uso y conservación, sujeción de la pieza, de: Sierra mecánica, limadora, electroesmeriladora, taladradora de columna, taladradora manual portátil, roscadoras, cizalla de palanca, cizalla de guillotina y cizalla de percusión portátil,... - Máquinas-herramientas, Tipos, clases, formas, tamaños, partes, características, materiales, elementos definitorios, montaje, generalidades, técnicas operatorias, forma y normas de uso y conservación, sujeción de la pieza, de: Torno paralelo y fresadora universal. - Selección y montaje de herramientas, ángulos de corte y posición necesarios en el proceso de mecanizado en máquinas-herramienta. - Selección de velocidades de corte y avance y cálculo del número de revoluciones. - Sistemas de alimentación y descarga de máquinas-herramienta. - Manipulación de cargas. | | |

| | | |
|--|---|----------------------------|
| Módulo profesional 01 | Operaciones de fabricación. | Duración: 220 horas |
| Asociado a | UC0087_1: Realizar operaciones básicas de fabricación. | |
| <p>Instrumentos de medición, trazado y control.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Instrumentos de medida, control y trazado: Tipos, clases, formas, tamaños, partes, características, materiales, elementos definitorios, montaje, generalidades, técnicas operatorias, forma y normas de uso y conservación, sujeción de la pieza. (metro, reglas divididas, calibre, pie de rey, calibre de profundidad, calibre "pasa/no pasa", gramil, micrómetro, compás, escuadras, escuadras de ángulos calibres de límites, gramil, mármol de verificación, transportador de ángulos, goniómetro, pirómetro, puntas de trazar, escuadras de centros, granete ...). - Procesos de medida, trazado y control y verificación. <p>Seguridad y medio ambiente.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Normas de Prevención de Riesgos Laborales aplicables a las operaciones auxiliares de fabricación mecánica. <p>Normas de protección del Medio Ambiente aplicables a las operaciones auxiliares de fabricación mecánica.</p> | | |

| | | |
|---|---|----------------------------|
| Módulo profesional 02 | Operaciones de montaje. | Duración: 185 horas |
| Asociado a | UC0088_1: Realizar operaciones básicas de montaje. | |
| <i>Capacidades</i> | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Preparar materiales, máquinas y elementos, interpretando las informaciones, instrucciones y documentación técnica relacionada con las operaciones de montaje. | <ul style="list-style-type: none"> - Interpretar información gráfica: planos, dibujos y croquis, identificando vistas, cortes y secciones de los elementos de montaje. - Identificar necesidades de materiales y técnicas en función del montaje a realizar. - Preparar máquinas y herramientas procediendo a su afilado y puesta a punto, teniendo en cuenta las normas de Prevención de Riesgos Laborales y de protección del Medio Ambiente. - Organizar el puesto de trabajo, realizando las tareas de limpieza y mantenimiento necesarias, teniendo en cuenta las normas de Prevención de Riesgos Laborales y de protección del Medio Ambiente. | |
| Montar conjuntos o estructuras mediante uniones fijas o desmontable, teniendo en cuenta las normas de Prevención de Riesgos Laborales y de protección del Medio Ambiente. | <ul style="list-style-type: none"> - Relacionar tipos de unión más idóneos para los conjuntos a montar. - Realizar uniones fijas: uniones prensadas, pegamentos, uniones por zunchado y anclajes. - Realizar uniones desmontables mediante tornillos y tuercas, pernos, arandelas, pasadores, chavetas, lengüetas. - En un supuesto práctico debidamente caracterizado de unión de piezas mediante sistemas fijos y desmontables, donde se aportan especificaciones técnicas del conjunto: <ul style="list-style-type: none"> • Seleccionar los elementos y herramientas a utilizar en el montaje. • Efectuar las operaciones de traslado, sujeción y colocación de piezas. • Realizar las operaciones de montaje (taladrado, roscado, remachado, pegado,...), uniones fijas o desmontables requeridas. • Verificar que las uniones y el montaje se ajustan a las especificaciones requeridas, garantizando la calidad del proceso y del producto. | |
| Operar con instrumentos básicos de medida y control que permitan garantizar la calidad de los productos montados. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar y describir los instrumentos de medida y control utilizados en los procesos auxiliares de montaje. - Verificar dimensiones y características de los conjuntos montados utilizando instrumentos de metrología específicos para la magnitud de medida, según procedimientos establecidos. - Elaborar partes de incidencias indicando las anomalías y deficiencias detectadas, así como las medidas realizadas. | |
| Relacionar los riesgos específicos y su prevención en el sector. | <ul style="list-style-type: none"> - A partir de casos de accidentes reales ocurridos en las empresas del sector: <ul style="list-style-type: none"> • Identificar y describir las causas de los accidentes. • Identificar y describir los factores de riesgo y las medidas que lo hubieran evitado. • Evaluar las responsabilidades del trabajador y de la empresa en las causas del accidente. - Conocer y prevenir los riesgos no detectados y la forma de controlarlos a tiempo. - Saber cuáles son los protocolos de actuación ante situaciones de riesgo. - Conocer y llevar a cabo los principios básicos de higiene personal. | |

| | | |
|---|---|----------------------------|
| Módulo profesional 02 | Operaciones de montaje. | Duración: 185 horas |
| Asociado a | UC0088_1: Realizar operaciones básicas de montaje. | |
| <i>Contenidos:</i> | | |
| <p>Representación gráfica.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Representación de las uniones. Roscas, tornillos y tuercas, pernos, arandelas, pasadores, chavetas, lengüetas.... - Planos de conjunto, despieces. <p>Uniones fijas y desmontables en materiales Metálicos y no Metálicos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Técnicas básicas y medios de alineación, nivelación, unión, fijación y montaje. - Uniones fijas; Tipos, clases, aplicaciones, formas, tamaños, partes, características, materiales, elementos definitorios, montaje, generalidades, técnicas operatorias, forma y normas de uso y conservación, sujeción de la pieza, de: uniones prensadas, soldadas, remachadas, zunchadas, engatilladas y pegadas. Pegamentos y anclajes. - Uniones desmontables: Tipos (<i>atomilladas, enchavetadas, con pasadores...</i>), clases, aplicaciones, formas, tamaños, partes, características, materiales, elementos definitorios, montaje, generalidades, técnicas operatorias, forma y normas de uso y conservación, sujeción de la pieza. - Tornillos y tuercas: Tipos, clases, aplicaciones, formas, tamaños, partes, características, materiales, elementos definitorios, montaje, generalidades, técnicas operatorias, forma y normas de uso y conservación, sujeción de la pieza. - Otros elementos de fijación: Tipos (<i>pernos, arandelas, pasadores, chavetas, lengüetas...</i>), clases, aplicaciones, formas, tamaños, partes, características, materiales, elementos definitorios, montaje, generalidades, técnicas operatorias, forma y normas de uso y conservación. - Preparación, instalación y puesta en funcionamiento de los equipos de soldeo. Métodos y técnicas de soldeo, tipos de uniones soldadas y materiales. <p>Herramientas auxiliares.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Herramientas auxiliares para el montaje: Tipos, clases, aplicaciones, formas, tamaños, partes, características, materiales, elementos definitorios, montaje, generalidades, técnicas operatorias, forma y normas de uso y conservación, sujeción de la pieza, de: Llaves para tornillos y tuercas, llaves para tubos, destornilladores, extractores, alicates, tenazas, herramientas para cortar, girar y golpear. - Elementos de soporte y sujeción: Tipos, clases, aplicaciones, formas, tamaños, partes, características, materiales, elementos definitorios, montaje, generalidades, técnicas operatorias, forma y normas de uso y conservación, sujeción de la pieza, de: puesto y banco de trabajo, tornillos de banco, cajas de herramientas, entenallas, gatos de apriete, tenazas de presión. - Elección de la herramienta más adecuada en función del montaje a realizar. <p>Instrumentos de verificación y control.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Instrumentos de verificación: Tipos, clases, aplicaciones, formas, tamaños, partes, características, materiales, elementos definitorios, montaje, generalidades, técnicas operatorias, forma y normas de uso y conservación, sujeción de la pieza. (mármoles, reglas prismáticas, gramil, compás, escuadras, falsas escuadras, escuadras de ángulos, plantillas, nivel...) - Instrumentos de control: Tipos, clases, aplicaciones, formas, tamaños, partes, características, materiales, elementos definitorios, montaje, generalidades, técnicas operatorias, forma y normas de uso y conservación, sujeción de la pieza. (metros, reglas divididas, calibre, pie de rey, calibre de profundidad, goniómetro...) - Procesos de verificación, y control (<i>ajustes y tolerancias: concepto de exactitud y error tolerable: absoluto y relativo</i>). <p>Normas de seguridad y medio ambiente.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Normas de Prevención de Riesgos Laborales aplicables a las operaciones auxiliares de montaje. - Normas de Protección del Medio Ambiente aplicable a las operaciones auxiliares de montaje. | | |

| | | |
|---|--|----------------------------|
| Módulo profesional | FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO (F.C.T.) | Duración: 120 horas |
| Asociado a | TRANSVERSAL | |
| <i>Capacidades</i> | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Preparar máquinas, materiales y elementos en distintos procesos auxiliares y contextos de fabricación y/o montaje. | <ul style="list-style-type: none"> - Se ha realizado operaciones básicas de mantenimiento de instalaciones, máquinas-herramientas y utillaje del taller. Colaborando en la organización de los talleres. | |
| Recepcionar, controlar y clasificar los materiales, en procesos de fabricación, mecanizado y montaje según procedimientos y tiempos establecidos. | <ul style="list-style-type: none"> - Se ha realizado operaciones de transporte, clasificación y almacenaje de materiales, herramientas, piezas y/o conjuntos en las instalaciones de la empresa. - Se ha cumplimentado puntual y adecuadamente la documentación correspondiente a los procesos de recepción y control de materiales utilizados. - Se ha realizado procedimientos de manipulación de cargas. | |

| Módulo profesional | FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO (F.C.T.) | Duración: 120 horas |
|---|---|---------------------|
| Asociado a | TRANSVERSAL | |
| Realizar operaciones de fabricación en procesos auxiliares y automáticos relacionados con contextos de fabricación mecánica. | <ul style="list-style-type: none"> - Se ha interpretado, a su nivel de competencia profesional, planos de taller y documentos técnicos sencillos. - Se ha realizado cálculos sencillos y coquizaciones para la fabricación de piezas. - Se ha realizado operaciones básicas de alimentación de sistemas automáticos de fabricación mecánica. - Se ha realizado operaciones básicas de mecanizado manual: trazado, aserrado, corte con tijeras y cincelado, limado, aserrado, taladrado y roscado. - Se ha realizado operaciones básicas de mecanizado en las máquinas-herramientas más convencionales del taller mecánico: Sierra mecánica, taladros, limadora, torno paralelo y fresadora. - Se ha realizado operaciones básicas de punteado y soldeo: por resistencia, oxigás homogénea y heterogénea y arco eléctrico con electrodo revestido. | |
| Realizar operaciones de montaje, reparación y desmontaje de conjuntos en taller, así como la alimentación y descarga en procesos automáticos | <ul style="list-style-type: none"> - Se ha interpretado, a su nivel de competencia profesional, planos de taller y documentos técnicos sencillos. - Se ha realizado cálculos sencillos y coquizaciones para el montaje de elementos. - Se ha realizado operaciones básicas de montaje: alineación, nivelación, plegado, doblado, curvado, embutido, remachado, rebarbado, pegado y atornillado. - Se ha realizado trabajos sencillos de montaje en el taller, siempre bajo la supervisión de algún trabajador de superior nivel de cualificación. - Se ha realizado operaciones básicas de alimentación y descarga de sistemas automáticos en procesos de montaje. | |
| Realizar comprobaciones relativas a los niveles de precisión y exactitud que exige el control de calidad en las fases de fabricación y/o montaje. | <ul style="list-style-type: none"> - Se han utilizado adecuadamente en el taller los instrumentos de medida, control y verificación sobre elementos reales. - Se ha verificado que las uniones y el montaje se ajustan a las especificaciones requeridas, garantizando la calidad del proceso y del producto. | |
| Actuar conforme a las normas de seguridad e higiene en el puesto de trabajo. | <ul style="list-style-type: none"> - Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta las normas de Prevención de Riesgos Laborales y de protección del Medio Ambiente. | |
| Actuar de forma responsable en el centro de trabajo e integrarse en el sistema de relaciones de la empresa. | <ul style="list-style-type: none"> - Organizar el puesto de trabajo, realizando las tareas de limpieza y mantenimiento necesarias, teniendo en cuenta las normas de Prevención de Riesgos Laborales y de protección del Medio Ambiente. - Se ha seguido los procesos y métodos de trabajo empleados por la empresa. - Se ha adquirido confianza en su propia capacidad y en sus posibilidades profesionales, mediante el afianzamiento de los conocimientos adquiridos y las relaciones y hábitos socio-laborales. | |

4. Organización académica y distribución horaria.

| Familia profesional: FABRICACIÓN MECÁNICA | | | |
|---|---------------------------------|-----------------|-----------------------|
| Perfil Profesional: OPERACIONES AUXILIARES DE FABRICACIÓN POR MECANIZADO | | | Código: FMEI01 |
| Módulos profesionales | | | |
| Clave | Denominación | Horas semanales | Horas anuales |
| 01 | Operaciones de fabricación. | 8 | 220 |
| 02 | Operaciones de montaje. | 7 | 185 |
| FCT | FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO | | 120 |

5. Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales.

| MÓDULO PROFESIONAL | | ESPECIALIDAD DEL PROFESORADO | CUERPO |
|--------------------|-----------------------------|---|--|
| Clave | Denominación | | |
| 01 | Operaciones de fabricación. | Mecanizado y mantenimiento de máquinas. Soldadura. | Profesores Técnicos de Formación Profesional |
| 02 | Operaciones de montaje. | | |

6. Requisitos para el profesorado de centros de titularidad privada y entidades.

| MÓDULO PROFESIONAL | | REQUISITOS |
|--------------------|-----------------------------|--|
| Clave | Denominación | |
| 01 | Operaciones de fabricación. | <p>1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con el perfil profesional, que se acreditará mediante una de las formas siguientes:</p> <p><u>Formación académica</u> de Técnico Superior o equivalente, o de otras titulaciones de nivel superior, relacionadas con este campo profesional.</p> <p><u>Experiencia docente</u> de al menos un año en la impartición de Programas de Garantía Social relacionados con este campo profesional.</p> <p><u>Experiencia profesional</u> de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este perfil profesional.</p> <p>2. Acreditar la participación en los cursos de formación inicial programados por la Consejería de Educación para los programas de garantía social o los que en el futuro se promuevan para los programas de cualificación profesional inicial.</p> |
| 02 | Operaciones de montaje. | |

7. Requisitos de espacios e instalaciones.

| Denominación del espacio formativo | Superficie (m ² para 20 alumnos) |
|---|--|
| TALLER POLIVALENTE MECANIZADO MANUAL | 90 |
| TALLER DE MECANIZADO EN MÁQUINAS HERRAMIENTAS | 90 |
| AULA DE TEORÍA | 60 |

Nota: Los centros con autorización para impartir el perfil profesional de "Auxiliar de mantenimiento y mecanizado de máquinas herramientas", el de "Operario de construcciones metálicas de aluminio" o el de "Operario de soldadura" de los Programas de Garantía Social que, según lo dispuesto en el artículo 12 del Real Decreto 806/2006, de 30 de junio, dejan de impartirse a partir del curso 2008-2009, si obtienen autorización para impartir los módulos obligatorios de este Programa de Cualificación Profesional Inicial, podrán desarrollar las enseñanzas en las instalaciones que venían utilizando para dichos Programas de Garantía Social.

ANEXO 5

**PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL:
SERVICIOS AUXILIARES DE RESTAURANTE Y BAR**

1. FICHA DE IDENTIFICACIÓN:

| | | | |
|--|---|---|-----------------------|
| Denominación | SERVICIOS AUXILIARES DE RESTAURANTE Y BAR | | Código: HOTI01 |
| Familia profesional | HOSTELERÍA Y TURISMO | | |
| Cualificaciones asociadas al Programa | HOT092_1: Operaciones básicas de restaurante y bar | | |
| Competencia general | Asistir en el servicio y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos y bebidas. | | |
| Unidades de Competencia | UC0257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas. UC0258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas. | | |
| Entorno profesional | <p>Ámbito profesional: Desarrolla su actividad profesional como auxiliar o ayudante, tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas de restauración, bares y cafeterías. En los pequeños establecimientos puede desarrollar su actividad con cierta autonomía.</p> <p>Sectores productivos: Esta cualificación se ubica, principalmente, en sectores y subsectores productivos y de prestación de servicios en los que se desarrollan procesos de elaboración y servicio de alimentos y bebidas, como sería el sector de hostelería y, en su marco, los subsectores de hostelería y restauración (tradicional, evolutiva y colectiva).</p> <p>Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados: Sin carácter de exclusividad, pueden mencionarse los siguientes: Ayudante de camarero. Ayudante de bar. Auxiliar de colectividades. Ayudante de economato. Empleado de pequeño establecimiento de restauración.</p> | | |
| Formación Asociada: Módulos profesionales | MP01: Servicio básico de comedor. MP02: Servicio básico de bar. MP03: Atención y servicio al cliente. MP04: Aprovisionamiento y control de almacenaje. MP05: Elaboración de comidas rápidas. MP06: Higiene sanitaria y manipulación de alimentos. | | |
| Correspondencia entre módulos profesionales y unidades de competencia para su acreditación | Unidad de Competencia <i>(Código y denominación)</i> | Módulos profesionales cuya superación se requiere para su acreditación <i>(Código y denominación)</i> | |
| | UC0257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas | MP01: Servicio básico de comedor. | |
| | | MP02: Servicio básico de bar. | |
| | | MP03: Atención y servicio al cliente. | |
| | | MP06: Higiene sanitaria y manipulación de alimentos. | |
| | UC0258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas. | MP01: Servicio básico de comedor. | |
| | | MP02: Servicio básico de bar. | |
| | | MP04: Aprovisionamiento y control de almacenaje. | |
| MP05: Elaboración de comidas rápidas. | | | |
| | | MP06: Higiene sanitaria y manipulación de alimentos. | |

2. UNIDADES DE COMPETENCIA:

| UC0257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas. | |
|--|--|
| <i>REALIZACIONES PROFESIONALES</i> | <i>CRITERIOS DE REALIZACIÓN</i> |
| Realizar las diferentes operaciones de limpieza, puesta a punto de equipos, útiles y menaje de trabajo propios del restaurante, respetando las normas higiénico-sanitarias y las instrucciones recibidas. | <ul style="list-style-type: none"> - Las superficies, equipos y utillajes se limpian y ponen a punto, usando la ropa de trabajo establecida. - Las instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos utilizados en la limpieza y puesta a punto se cumplen, teniendo en cuenta su posible toxicidad y contaminación medioambiental. - Las instrucciones relativas al mantenimiento se interpretan y aplican correctamente, permitiendo de esta manera la conservación y cuidado de los equipos y útiles. - Las disfunciones y anomalías observadas se comunican con prontitud a la persona adecuada. |
| Colaborar en el montaje de mesas y elementos de apoyo, así como en la decoración y ambientación de la zona de consumo de alimentos y bebidas, de acuerdo con las normas básicas del establecimiento e instrucciones recibidas. | <ul style="list-style-type: none"> - En el montaje de las diferentes zonas de consumo de alimentos y bebidas se colabora, siguiendo órdenes de servicio del día o procedimiento que las sustituyan, y ejecutando: <ul style="list-style-type: none"> • El alineado y equilibrado de mesas. • El repaso del material para el montaje. • El montaje de mesas. • El montaje de aparadores. • La revisión y puesta en marcha de equipos. • La preparación del pequeño material. • La revisión de cartas y menús. - En la decoración y ambientación de las zonas del consumo de alimentos y bebidas se colabora, siguiendo instrucciones precisas del responsable, en: <ul style="list-style-type: none"> • La colocación de elementos decorativos en los lugares indicados. • El mantenimiento de plantas y flores. • El encendido y mantenimiento de la iluminación idónea. • La selección de la ambientación musical. • El control de volumen de la música. • El control del ambiente térmico previsto. |
| Colaborar en el servicio de alimentos y bebidas de acuerdo con instrucciones recibidas y realizar dicho servicio con autonomía en determinadas fórmulas de restauración. | <ul style="list-style-type: none"> - En la verificación de la comanda antes de servir, se comprueba que los productos preparados se corresponden con la solicitud de los clientes. - El desarrollo del servicio de alimentos y bebidas se realiza o se colabora en él teniendo en cuenta: <ul style="list-style-type: none"> • Las instrucciones recibidas. • Las normas operativas del establecimiento. • La fórmula de restauración. • Los medios de trabajo definidos en las normas básicas. - De servicio. <ul style="list-style-type: none"> • El tipo de servicio. • El desarrollo lógico del servicio. • Las normas elementales de protocolo en el servicio. - El servicio de alimentos y bebidas se realiza o se colabora en él: <ul style="list-style-type: none"> • Procurando en todo momento su realización con la máxima rapidez y eficacia. • Tramitando las comandas a partir de las instrucciones recibidas. • Asegurándose de que los alimentos y bebidas servidos se corresponden con la solicitud del cliente. • Mostrando una correcta actitud de servicio. • Aplicando técnicas simples de servicio emplatado y servicio de fuente a plato. • Transportando los alimentos de la cocina al comedor en la forma y momento adecuados. • Transportando el material "desbarasado" al "office" con rapidez y eficacia. - Las contingencias no previstas en el proceso se comunican inmediatamente al superior jerárquico y, en caso de ausencia de éste, se adoptan medidas correctoras sencillas. - Ante rupturas y anomalías generadas durante el proceso se actúa, en el marco de su responsabilidad, en el mínimo plazo de tiempo, informando de ello a sus superiores y minimizando en lo posible los costes y perjuicios que se deriven. - Se participa en la mejora de la calidad durante todo el proceso. |

UC0257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.

Realizar operaciones de post-servicio de acuerdo con las instrucciones recibidas.

- El almacenamiento y reposición de alimentos y bebidas para el siguiente servicio se realiza según instrucciones y teniendo en cuenta:
 - Las normas operativas del establecimiento.
 - El tipo de envasado.
 - Las características de conservación.
 - Las necesidades del servicio.
 - El momento de utilización.
- La adecuación y reposición de material para el siguiente servicio se realiza según instrucciones y teniendo en cuenta:
 - Las normas operativas del establecimiento.
 - La distribución de la zona según previsiones y reservas.
 - La ventilación del local.
 - El repaso de las instalaciones, especialmente suelos y sillas.
 - El cambio de mantelería.
 - La supervisión y desconexión de los equipos de servicio.
 - El cierre del local.
- Las operaciones de fin de servicio se realizan según las normas operativas del establecimiento, teniendo en cuenta:
 - La limpieza y desinfección de útiles y equipos.
 - Los desbarasados.
 - El traslado de material.
 - La recogida de lencería.
 - La ventilación del local.
 - La desconexión de máquinas y el mantenimiento preventivo.
 - El cierre de la instalación.

*Contexto profesional***Medios de producción:**

Equipos de frío. Mobiliario de bar-restaurant. Mobiliario auxiliar. Maquinaria y utensilios propios de restaurante-bar. Extintores y sistemas de seguridad. Elaboraciones culinarias y bebidas. Material para decoración. Vajillas, cuberterías, cristalerías y mantelerías. Productos de limpieza. Combustible. Uniformes y lencería apropiados.

Productos y resultados del trabajo:

Puesta a punto de equipos, útiles y menaje de trabajo en el área de consumo de alimentos y bebidas efectuada. Asistencia en el montaje de mesas y elementos de apoyo, así como en la decoración y ambientación de la zona de consumo de alimentos y bebidas prestada. Asistencia en el servicio de alimentos y bebidas prestada. Realización de servicios sencillos en determinadas fórmulas de restauración. Operaciones de post-servicio efectuadas.

Información utilizada o generada:

Manuales de procesos y operativos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Órdenes de trabajo. Documentos normalizados (vales interdepartamentales, facturas, albaranes, etc.). Menús y cartas. Normas de seguridad e higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos.

UC0258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.*REALIZACIONES PROFESIONALES**CRITERIOS DE REALIZACIÓN*

Realizar la recepción, distribución y almacenamiento de las mercancías, para su uso posterior, de acuerdo con criterios de calidad e instrucciones prefijadas.

- La limpieza de superficies, equipos y utillaje se realiza usando los productos adecuados, utilizando la ropa de trabajo establecida y aplicando las normas de seguridad e higiene.
- Las instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos utilizados en la limpieza y puesta a punto se cumplen, teniendo en cuenta su posible toxicidad y posibilidad de contaminación medioambiental.
- Las instrucciones relativas al mantenimiento de equipos, máquinas y útiles se interpretan y aplican para su correcta conservación.
- Al recibir las mercancías solicitadas se comprueba que cumplen con:
 - Las unidades y, en su caso, pesos netos establecidos.
 - La calidad definida.
 - La fecha de caducidad.
 - El embalaje adecuado.
 - La temperatura de conservación idónea.
 - Los registros sanitarios.

| UC0258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas. | |
|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Las mercancías se almacenan teniendo en cuenta: <ul style="list-style-type: none"> • Sus características organolépticas. • Temperatura y grado de humedad de conservación. • Normas básicas de almacenamiento. • Indicaciones del producto. • Factores de riesgo. • Criterios de racionalización que facilitan su aprovisionamiento y distribución. - Las fichas de almacén se formalizan cumpliendo con los procedimientos establecidos. - Las disfunciones o anomalías observadas se informan con prontitud a la persona adecuada, notificando las bajas por mal estado o rotura. - Se participa en la mejora de la calidad durante todo el proceso. |
| Realizar el aprovisionamiento interno de géneros y utensilios, para su utilización posterior en la preparación y presentación de bebidas sencillas y comidas rápidas, en función de las necesidades del servicio. | <ul style="list-style-type: none"> - El aprovisionamiento interno de materias primas y utensilios se realiza siguiendo el plan de trabajo establecido o necesidades de servicio. - Los vales o documentos similares para el aprovisionamiento interno se formalizan siguiendo instrucciones previas. - Los géneros necesarios para la preparación de bebidas sencillas y comidas rápidas se disponen en los lugares previstos. - El acopio de utensilios se realiza teniendo en cuenta las necesidades establecidas en el plan de trabajo o necesidades de servicio. - Las existencias mínimas de materias primas se comprueban y se comunica su cantidad a la persona o departamento adecuados. - La normativa de manipulación de alimentos se aplica durante todo el proceso. - Se participa en la mejora de la calidad durante todo el proceso. |
| Preparar, presentar y servir bebidas sencillas de acuerdo con el tipo de servicio, la definición del producto o las normas básicas de su elaboración. | <ul style="list-style-type: none"> - El aprovisionamiento de materias primas y la preparación de los útiles y equipos necesarios se realiza a partir de la ficha técnica de preparación o procedimiento que la sustituya. - Los útiles, equipos y menaje se seleccionan en función de la preparación y servicio a realizar. - La preparación de la bebida sencilla se realiza: <ul style="list-style-type: none"> • Utilizando los recipientes adecuados. • Aplicando técnicas básicas. • Aplicando en todo momento las normas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos y bebidas. • Actuando dentro de sus responsabilidades de manera correcta y en el mínimo plazo de tiempo. • Ajustando las cantidades a la ficha técnica de producción. • Siguiendo secuencias ordenadas y utilizando los recursos necesarios en el mínimo tiempo posible. • Procurando en todo momento la máxima rapidez y eficacia. - Al presentar la bebida preparada se comprueba que ésta se ajusta plenamente a la petición del cliente. - Las operaciones de acabado, guarnición y decoración de la bebida se realizan ajustándose al tipo de servicio, definición del producto o normas preestablecidas. - La temperatura idónea de servicio de las bebidas se mantiene, comprobando que no sufren ningún tipo de alteración o deterioro. - El perfecto estado de orden y limpieza del área de trabajo donde ha preparado las bebidas se mantiene. - El servicio de las bebidas en barra o mesa se realiza, en su caso, siguiendo instrucciones o normas de servicio y atención al cliente, según el protocolo establecido. - Los medios establecidos para todo el proceso de preparación de bebidas sencillas se utilizan de modo que se eviten costes y desgastes innecesarios. - La calidad de los resultados obtenidos se controla conforme a su nivel de responsabilidad. |
| Preparar y presentar comidas rápidas de acuerdo con la definición del producto y las normas básicas de su elaboración. | <ul style="list-style-type: none"> - El aprovisionamiento de materias primas y la preparación de los útiles y equipos que se precisan se realiza a partir de la ficha técnica de preparación o procedimiento que la sustituya. - La elaboración de aperitivos, canapés, bocadillos, sándwiches y platos combinados se realiza aplicando técnicas básicas de elaboración y respondiendo a características de presentación tales como: <ul style="list-style-type: none"> • La temperatura (calientes o fríos). • El sabor (dulces o salados). • La complejidad (sencillos o múltiples). • La naturaleza del soporte y tipo de pan utilizado, en su caso. - El acabado y presentación de las comidas rápidas se realiza atendiendo a su tipología, de acuerdo con las normas definidas al efecto. |

| | |
|---|---|
| UC0258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas. | |
| | <ul style="list-style-type: none"> - El almacenamiento de las comidas rápidas se realiza siguiendo los procedimientos establecidos y teniendo en cuenta: <ul style="list-style-type: none"> • Las características de cada tipo de comida rápida. • Los recipientes, envases, expositores y equipos asignados. • Las temperaturas y humedad adecuadas. - Las tareas de limpieza de los utensilios y equipos utilizados en el proceso se realizan con la frecuencia, productos y métodos establecidos. - Las normas de manipulación de alimentos se cumplen en todo momento, evitando fuentes de contaminación. |
| Aplicar métodos sencillos de conservación, envasado y regeneración de comidas rápidas y géneros para su posterior consumo o distribución, siguiendo instrucciones o normas establecidas. | <ul style="list-style-type: none"> - La conservación, envasado y regeneración de las comidas rápidas se realizan para su distribución, siguiendo las instrucciones recibidas y presentando el producto de acuerdo con las normas definidas, teniendo en cuenta: <ul style="list-style-type: none"> • Las características de la comida en cuestión. • Los procedimientos establecidos. • Los recipientes, envases y equipos asignados. • Las temperaturas adecuadas. • En su caso, técnicas preestablecidas de envasado tradicional o al vacío. - La regeneración de géneros y determinadas elaboraciones se realiza utilizando métodos sencillos preestablecidos. - La temperatura requerida durante el proceso se mantiene actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados. - Los utensilios y equipos utilizados en el proceso se limpian, aplicando los productos y métodos determinados, con la frecuencia establecida. - Los equipos y medios energéticos establecidos para la realización de los procesos se utilizan de forma racional, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios. - La normativa de manipulación de alimentos se aplica durante todo el proceso. - Se participa en la mejora de la calidad durante todo el proceso. |
| <i>Contexto profesional</i> | |
| <p>Medios de producción: Medios de producción y/o creación de servicios: Equipos e instrumentos de medida. Almacenes. Equipos de refrigeración. Equipos de frío. Equipos generadores de ozono. Maquinaria propia del área de bar-cafetería. Máquinas de vacío. Plancha. Equipos de cocción. Utensilios para preparación de bebidas y comidas rápidas. Utensilios propios de bodega. Géneros culinarios y bebidas. Material de acondicionamiento. Productos de limpieza. Combustibles. Uniformes y lencería apropiados. Extintores y sistemas de seguridad.</p> <p>Productos y resultados del trabajo: Recepción, distribución y almacenamiento de las mercancías efectuado. Registro de datos en los soportes establecidos cumplimentado. Preparación y presentación de bebidas sencillas y comidas rápidas efectuadas.</p> <p>Información utilizada o generada: Documentos normalizados (inventarios, "relevés", vales de pedidos y transferencias, "comandas", facturas, albaranes, fichas de especificación técnica, consumos, etc.). Manuales de procesos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Órdenes de trabajo. Fichas técnicas de fabricación. Tablas de temperaturas apropiadas. Normas de seguridad e higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos.</p> | |

3. MÓDULOS PROFESIONALES:

| | | |
|---|--|---------------------------|
| Módulo profesional 01 | Servicio básico de comedor. | Duración: 90 horas |
| Asociado a | UC0257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas. UC0258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas. | |
| <i>Capacidades</i> | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Conocer las distintas áreas de trabajo. | <ul style="list-style-type: none"> - Analizar la disposición y características de distintos tipos de locales de restauración. - Describir las funciones de los diferentes departamentos y sus relaciones internas. - Cumplimentar correctamente los formularios o impresos de las distintas zonas de trabajo. | |

| Módulo profesional 01 | Servicio básico de comedor. | Duración: 90 horas |
|--|--|--------------------|
| Asociado a | UC0257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas. UC0258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas. | |
| Conocer el funcionamiento y aplicaciones de los instrumentos, equipamiento e instalaciones para la prestación del servicio. | <ul style="list-style-type: none"> - Describir las instalaciones, equipamiento e instrumental necesario para la prestación de distintos tipos de servicio, indicando para qué sirven, uso, precauciones y mantenimiento. - Comprobar o poner en funcionamiento y preparar para el servicio los equipos e instalaciones. (Aparadores, calentaplatos, carros, etc.) | |
| Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica del área del comedor en función de su rendimiento óptimo. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar herramientas, útiles y menaje, así como los elementos que conforman los equipos y maquinaria del departamento de bar, describiendo: <ul style="list-style-type: none"> • Funciones • Normas de utilización • Riesgos asociados a su manipulación. • Mantenimiento de uso necesario. - Seleccionar los útiles, menaje, herramientas, equipos y maquinaria idóneos en función de tipo y volumen de servicio. - Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas sencillas. - Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas, útiles y menaje de bar siguiendo los procedimientos establecidos, para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados. - Asumir el compromiso de mantener y cuidar los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios utilizados en el proceso, evitando averías, costes y desgastes innecesarios. | |
| Asistir en el proceso de preservicio de bar y realizar las operaciones sencillas propias del mismo para adecuar los locales y equipos para el posterior servicio de atención al cliente en cuanto a alimentos y bebidas. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar los utensilios e instrumentos comúnmente utilizados en el comedor. - Realizar las diferentes operaciones de limpieza, puesta a punto y mantenimiento de útiles, máquinas, menaje y mobiliario de la zona de consumo de alimentos y bebidas. - Realizar o asistir en las operaciones de montaje de mesas, elementos de apoyo, utensilios e instrumentos, de tal manera que la instalación esté en perfectas condiciones para desarrollar los distintos tipos de servicio. - Ayudar, incorporando las elaboraciones culinarias en el orden y lugar determinados, para obtener los niveles de calidad predeterminados. - Detectar las disfunciones o anomalías observadas e informar con prontitud a la persona adecuada. | |
| Realizar tareas sencillas de servicio de alimentos, bebidas y complementos, utilizando técnicas simples en función de la fórmula de restauración y tipo de servicio y atendiendo debidamente al cliente. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar las diferentes técnicas de servicio y aplicar las más sencillas y de uso común. - Seleccionar y usar los útiles e instrumentos necesarios para el servicio. - Ejecutar operaciones de servicio de comidas y bebidas: <ul style="list-style-type: none"> • De acuerdo con las instrucciones definidas. • Con rapidez y eficacia. • Con la pulcritud, estilo y elegancia requeridos en el proceso. - Interpretar y cumplir las instrucciones de trabajo y responsabilizarse de las tareas encomendadas. - Aplicar en todo momento las técnicas de atención al cliente que resulten adecuadas. - Asumir la necesidad de atender a los clientes con cortesía y elegancia, potenciando la buena imagen del establecimiento. - Aplicar, en su caso, modalidades sencillas de facturación y cobro. - Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso. | |
| Realizar el proceso de cierre de las áreas de consumo de alimentos y bebidas, aplicando instrucciones definidas y normas de seguridad correspondientes. | <ul style="list-style-type: none"> - Diferenciar los procedimientos habituales, describiendo sus etapas básicas. - Identificar las operaciones de limpieza del local, mobiliario y equipos, y los procedimientos, utensilios y productos necesarios, teniendo en cuenta las normas higiénico-sanitarias. - Identificar necesidades de géneros que han de ser solicitados para reponer existencias en el comedor. - Identificar las tareas habituales que se desarrollan para el cierre de áreas de consumo de alimentos y bebidas, tanto en lo que se refiere a su preparación para otro servicio como a la finalización - Realizar la reposición de géneros y material. - Desarrollar correctamente los procesos de preparación para otro servicio o de finalización de jornada, de acuerdo con instrucciones definidas y aplicando las normas de seguridad. - Comunicar a la persona responsable anomalías o incidencias. | |
| <i>Contenidos:</i> | | |
| <p>El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos. - Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento. <p>Relación Interdepartamental.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Los distintos departamentos. - La comunicación interna. Impresos y formularios. Procedimientos internos de documentación. | | |

| | | |
|--|--|---------------------------|
| Módulo profesional 01 | Servicio básico de comedor. | Duración: 90 horas |
| Asociado a | UC0257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas. UC0258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas. | |
| <p>El "office".</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dotación. - Características y funcionamiento. <p>Los establecimientos de servicio a colectividades.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes clases. - Competencias básicas de los distintos tipos de profesionales de estos establecimientos. <p>Maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones. - Ubicación y distribución. - Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos. - Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes. <p>El preservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Proceso y secuencia de operaciones más importantes. - Apertura del local: previsiones y actuación en caso de anomalías. - Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de géneros y de reposición de material según tipo de servicio. - Formalización de la documentación necesaria. - Puesta a punto del área de servicio y consumo de alimentos y bebidas: repaso y preparación del material de servicio; montaje de aparadores y de otros elementos de apoyo; montaje y disposición de mesas y de elementos decorativos y de ambientación según tipo y modalidad de servicio. <p>Montaje de servicios tipo buffet, autoservicio o análogos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elementos diferenciadores. Características de cada uno de ellos. <p>El servicio de alimentos y bebidas y la atención al cliente.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipos de servicio según fórmula de restauración gastronómica. - Aplicación de técnicas sencillas de servicio en mesa de desayunos, almuerzos y cenas. - El servicio de alimentos y bebidas en las habitaciones. - Características específicas de los servicios tipo buffet y servicios a colectividades. - Formalización de comandas sencillas. - Aplicación de técnicas básicas de atención al cliente. - Aplicación de modalidades sencillas de facturación y cobro. <p>El postservicio en el área de consumo de alimentos y bebidas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipos y modalidades de post-servicio. - Secuencia y ejecución de operaciones de post-servicio según tipo y modalidad. <p>Seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas. - Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad. <p>Productos de limpieza de uso común.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipos, clasificación. - Características principales de uso. - Medidas de seguridad y normas de almacenaje. - Interpretación de las especificaciones. <p>Limpieza de instalaciones y equipos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilización de medios adecuados a cada tipo de instalación o equipamiento. - Observación de las medidas de seguridad previas a la manipulación. <p>Uniformidad y equipamiento personal específico.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Uniformes del personal de restaurante. - Uniformes de uso común en el comedor. Uniformes específicos. Tipos - Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa. <p>Atención al cliente.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comunicación verbal - Comunicación no verbal (gestos, el valor de la sonrisa, contacto visual) - La comunicación escrita - Nociones básicas de protocolo - Actitud ante los clientes | | |

| | | |
|---|--|---------------------------|
| Módulo profesional 01 | Servicio básico de comedor. | Duración: 90 horas |
| Asociado a | UC0257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas. UC0258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas. | |
| Participación en la mejora de la calidad. - Aseguramiento de la calidad. - Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos. | | |
| Prevención de riesgos laborales | | |

| | | |
|---|--|----------------------------|
| Módulo profesional 02 | Servicio básico de bar | Duración: 100 horas |
| Asociado a | UC0257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas. UC0258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas. | |
| <i>Capacidades</i> | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Conocer las distintas áreas de trabajo | <ul style="list-style-type: none"> - Analizar la disposición y características de distintos tipos de locales de restauración. - Describir las funciones de los diferentes departamentos y sus relaciones internas. - Cumplimentar correctamente los formularios o impresos de las distintas zonas de trabajo. | |
| Conocer el funcionamiento y aplicaciones de los instrumentos, equipamiento e instalaciones para la prestación del servicio. | <ul style="list-style-type: none"> - Describir las instalaciones, equipamiento e instrumental necesario para la prestación de distintos tipos de servicio, indicando para qué sirven, uso, precauciones y mantenimiento. - Comprobar o poner en funcionamiento y preparar para el servicio los equipos e instalaciones. (Cafetera, molinos, botelleros, escarchadoras, fabricadora de hielo, lavavajillas, vitrinas, expositores...). | |
| Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica del área de bar en función de su rendimiento óptimo. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar herramientas, útiles y menaje, así como los elementos que conforman los equipos y maquinaria del departamento de bar, describiendo: <ul style="list-style-type: none"> • Funciones • Normas de utilización • Riesgos asociados a su manipulación. • Mantenimiento de uso necesario. - Seleccionar los útiles, menaje, herramientas, equipos y maquinaria idóneos en función de tipo y volumen de servicio. - Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas sencillas. - Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas, útiles y menaje de bar siguiendo los procedimientos establecidos, para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados. - Asumir el compromiso de mantener y cuidar los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios. | |
| Diferenciar las bebidas y alimentos de uso común en el bar, describiendo sus aplicaciones, variedades y cualidades. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar las materias primas alimentarias y bebidas de uso común en el bar, describiendo sus características y necesidades de regeneración y conservación. - Describir sus fórmulas usuales de comercialización, diferenciando calidades. - Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación. | |
| Colaborar y participar en los procesos de preparación, presentación y conservación de los tipos de bebidas alcohólicas y no alcohólicas más significativos, mostrando receptividad y siguiendo las instrucciones recibidas. | <ul style="list-style-type: none"> - Clasificar preparaciones significativas a base de bebidas en función de diversos criterios: <ul style="list-style-type: none"> • Componentes básicos. • Técnicas aplicables. • Tipo de servicio. • Otros. - Describir las técnicas básicas de preparación de los tipos de bebidas más significativas indicando: <ul style="list-style-type: none"> • Fases de aplicación y procesos. • Procedimientos y modos operativos. • Instrumentos base que se deben utilizar. • Resultados que se obtienen. - Aprovisionar correctamente las cantidades de bebidas y géneros necesarios en función de planes de trabajo determinados o necesidades de servicio. - Distribuir las bebidas y géneros en forma, lugar y cantidad adecuados para poder aplicar las técnicas de elaboración en cuestión. - Prestar asistencia o ejecutar con autonomía las técnicas de elaboración de bebidas sencillas siguiendo las fichas técnicas o procedimientos que las sustituyan, en el orden y tiempo estipulados, utilizando con estilo los diferentes útiles y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y de seguridad. | |

| Módulo profesional 02 | Servicio básico de bar | Duración: 100 horas |
|---|--|---------------------|
| Asociado a | UC0257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas. UC0258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas. | |
| | <ul style="list-style-type: none"> - Efectuar operaciones sencillas de decoración y presentación de las bebidas, mostrando sensibilidad y gusto artísticos. - Asumir el compromiso de sacar el máximo provecho a las materias primas y productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios. - Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso. | |
| Asistir en el proceso de preservicio de bar y realizar las operaciones sencillas propias del mismo para adecuar los locales y equipos para el posterior servicio de atención al cliente en cuanto a alimentos y bebidas. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar los utensilios e instrumentos comúnmente utilizados en el bar. - Realizar las diferentes operaciones de limpieza, puesta a punto y mantenimiento de útiles, máquinas, menaje y mobiliario de la zona de consumo de alimentos y bebidas. - Realizar o asistir en las operaciones de montaje de mesas, elementos de apoyo, utensilios e instrumentos, de tal manera que la instalación esté en perfectas condiciones para desarrollar los distintos tipos de servicio. - Ayudar, incorporando las elaboraciones culinarias en el orden y lugar determinados, para obtener los niveles de calidad predeterminados. - Detectar las disfunciones o anomalías observadas e informar con prontitud a la persona adecuada | |
| Realizar tareas sencillas de servicio de alimentos, bebidas y complementos, utilizando técnicas simples en función de la fórmula de restauración y tipo de servicio y atendiendo debidamente al cliente. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar las diferentes técnicas de servicio y aplicar las más sencillas y de uso común. - Seleccionar y usar los útiles e instrumentos necesarios para el servicio. - Ejecutar operaciones de servicio de comidas y bebidas: <ul style="list-style-type: none"> • De acuerdo con las instrucciones definidas. • Con rapidez y eficacia. • Con la pulcritud, estilo y elegancia requeridos en el proceso. - Interpretar y cumplir las instrucciones de trabajo y responsabilizarse de las tareas encomendadas. - Aplicar en todo momento las técnicas de atención al cliente que resulten adecuadas. - Asumir la necesidad de atender a los potenciales clientes con cortesía y elegancia, potenciando la buena imagen del establecimiento. - Aplicar, en su caso, modalidades sencillas de facturación y cobro. - Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso. | |
| Realizar el proceso de cierre de las áreas de consumo de alimentos y bebidas, aplicando instrucciones definidas y normas de seguridad correspondientes. | <ul style="list-style-type: none"> - Diferenciar los procedimientos habituales, describiendo sus etapas básicas. - Identificar y realizar las tareas habituales que se desarrollan para el cierre de áreas de consumo de alimentos y bebidas, tanto en lo que se refiere a su preparación para otro servicio como a la finalización de la jornada, teniendo en cuenta las normas de seguridad. - Identificar necesidades de géneros que han de ser solicitados para reponer existencias de bebidas y complementos en el bar. - Identificar las operaciones de limpieza del local, mobiliario y equipos, y los procedimientos, utensilios y productos necesarios, teniendo en cuenta las normas higiénico-sanitarias. - Desarrollar correctamente los procesos de preparación para otro servicio o de finalización de jornada, de acuerdo con instrucciones definidas y aplicando las normas de seguridad. - Realizar la reposición de géneros y material. - Comunicar a la persona responsable anomalías o incidencias. | |
| <i>Contenidos:</i> | | |
| <p>El bar como establecimiento y como departamento.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos. - Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento. - Organigrama y funciones. <p>Relación Interdepartamental.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Los distintos departamentos. - La comunicación interna. Impresos y formularios. Formalización de la documentación necesaria. <p>El "office".</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dotación. - Características y funcionamiento. <p>Maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del bar.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones. - Ubicación y distribución. - Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos. - Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes. <p>Materias primas y géneros de uso común en el bar.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Clasificación: variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones básicas. - Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales que le son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación. | | |

| | | |
|---|--|----------------------------|
| Módulo profesional 02 | Servicio básico de bar | Duración: 100 horas |
| Asociado a | UC0257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas. UC0258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas. | |
| <p>Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de alimentos y bebidas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Formalización y traslado de solicitudes sencillas. - Ejecución de operaciones en tiempo y forma requeridos. <p>Puesta a punto y reposición de material.</p> <p>Apertura de local. Operaciones más importantes, actuación en caso de anomalías.</p> <p>Regeneración de géneros, bebidas y productos culinarios propios del bar.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definición. - Identificación de los principales equipos asociados. - Clases de técnicas y procesos simples. - Aplicaciones sencillas. <p>Sistemas y métodos sencillos de conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas propias de bar.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificación y clases. - Identificación de equipos asociados. - Fases de los procesos, riesgos en la ejecución. - Ejecución de operaciones poco complejas, necesarias para la conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas, aplicando técnicas y métodos adecuados. <p>Bebidas no alcohólicas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Clasificación, características, tipos. - Esquemas de elaboración: fases más importantes. - Preparación y presentación de cafés, infusiones, limonadas, zumos de frutas, copas de helados, sorbetes, batidos, granizados y aperitivos no alcohólicos. - Aguas minerales y bebidas refrescantes embotelladas. - Conservación de bebidas que lo precisen. - Presentación y servicio en barra y sala. <p>Bebidas de baja graduación alcohólica.</p> <ul style="list-style-type: none"> - La cerveza, tipos y servicio. - Los vinos: tintos, rosados y blancos. Características y formas de servicio. - Cavas y espumosos. Vinos generosos. Elaboración de cups y sangrías. - La técnica básica del servicio de vinos. <p>Aperitivos, cervezas, aguardientes y licores de mayor consumo.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Clasificación, características y tipos. - Identificación de las principales marcas. - Servicio y presentación en barra y sala. <p>Bebidas combinadas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Clasificación de los combinados más frecuentes. - Normas básicas de preparación y conservación. Aplicaciones. - Servicio en barra y sala. | | |

| | | |
|--|---|---------------------------|
| Módulo profesional 03 | Atención y servicio al cliente | Duración: 50 horas |
| Asociado a | UC0257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas. | |
| <i>Capacidades</i> | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Utilizar las normas de conducta y el lenguaje apropiado durante la actividad profesional | <ul style="list-style-type: none"> - Distingue las normas de protocolo básico en su atención al cliente. - Conoce y usa las expresiones técnico-profesionales con el cliente. - Interpreta correctamente las indicaciones del cliente y las instrucciones de trabajo. - Se responsabiliza de las tareas encomendadas. - Cumplir las normas internas del establecimiento. - Participar en la mejora del trabajo en equipo. | |
| Aplicar la actitud y el comportamiento adecuado ante el cliente. | <ul style="list-style-type: none"> - Reconocer y utilizar los términos habituales de respeto y educación. - Utilizar en todo momento las técnicas de atención al cliente que resulten adecuadas en cada situación. - Atender con cortesía y elegancia al cliente, potenciando la buena imagen del establecimiento. - Realizar las tareas con limpieza y seguridad. - Mantener discreción sobre la actividad empresarial. - Respetar la intimidad del cliente. | |

| | | |
|--|--|---------------------------|
| Módulo profesional 03 | Atención y servicio al cliente | Duración: 50 horas |
| Asociado a | UC0257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas. | |
| Cumplir en todo momento los criterios sobre la conducta, imagen y el aseo personal. | <ul style="list-style-type: none"> - Cuidar adecuadamente el uniforme de trabajo. - Mantener en todo momento una posición y ademanes correctos. - Mostrar una buena imagen personal cuidando el aspecto general y el aseo corporal | |
| Analizar las condiciones higiénico-sanitarias en el proceso de atención directa al cliente. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con el trato del cliente. - Conocer los riesgos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias producidas como consecuencia del incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en los procesos de servicio de atención al cliente. | |
| <i>Contenidos:</i> | | |
| <p>El empleado.</p> <p>El cliente.</p> <p>Normas de conducta.</p> <p>Vocabulario profesional.</p> <p>Uniformidad y equipamiento personal.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Uniformes del personal de restaurante. - Uniformes del personal de bar. - Uniformes de uso común y uniformes especiales. Tipos. <p>Atención al cliente.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comunicación verbal. - Comunicación no verbal (Gestos. El valor de la sonrisa. El contacto visual) - La comunicación escrita. - Nociones básicas de protocolo. - Actitud ante los clientes. - Cumplir la normativa higiénico-sanitaria en el trato con el cliente. - Aplicar las normas sobre prevención de riesgos laborales. <p>Ayuda en el servicio básico de bar.</p> <p>Ayuda en el servicio básico de comedor.</p> | | |

| | | |
|---|---|---------------------------|
| Módulo profesional 04 | Aprovisionamiento y control de almacenaje | Duración: 50 horas |
| Asociado a | UCO258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas. | |
| <i>Capacidades</i> | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Conocer la documentación relacionada con la solicitud o pedido de géneros. | <ul style="list-style-type: none"> - Describir los documentos y procedimientos para solicitar el aprovisionamiento de géneros. - Describir la documentación y libros necesarios para el control de almacén. | |
| Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución. | <ul style="list-style-type: none"> - Interpretar etiquetas y documentación habitual que acompaña a los alimentos y bebidas suministrados. - Asistir en la realización de operaciones de control, utilizando medios e instrucciones aportados para tal fin, detectando desviaciones entre las cantidades-calidades de los géneros solicitados y los recibidos. - Identificar los sistemas de almacenamiento de mercancías en función de su naturaleza. - Manipular correctamente, y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados al almacén o a consumo inmediato. - Ejecutar operaciones básicas de almacenamiento de alimentos y bebidas, ordenándolos de acuerdo con el lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido, y aplicando rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria. - Detectar posibles deterioros o pérdidas de géneros durante el período de almacenamiento, debiendo informar de las operaciones efectuadas. - Actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías. - Cumplimiento de las normas sobre prevención de riesgos laborales | |

| | | |
|--|--|---------------------------|
| Módulo profesional 04 | Aprovisionamiento y control de almacenaje | Duración: 50 horas |
| Asociado a | UCO258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas. | |
| <i>Contenidos:</i> | | |
| <p>Economato, bodega, almacén, menaje, utillaje y lencería.</p> <p>Solicitud y recepción de géneros culinarios y bebidas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Métodos sencillos de documentación y aplicaciones. - Solicitud y recepción de lencería, útiles, menaje y material específico. - Almacenamiento, métodos sencillos y aplicaciones. - Controles bajo supervisión del almacén. <p>Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de alimentos y bebidas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Formalización y traslado de solicitudes sencillas. - Ejecución de operaciones en tiempo y forma requeridos. <p>Formatos. Tipos de productos. Embalaje. Características específicas de conservación. Stocks. Fechas de caducidad. Rotación. Etiquetado. Productos perecederos y no perecederos.</p> <p>Seguridad en las zonas de almacenamiento de alimentos y bebidas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material en el almacén. - Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad. <p>Limpieza de instalaciones y equipos</p> <p>Productos de limpieza de uso común.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipos, clasificación. - Características principales de uso. - Medidas de seguridad y normas de almacenaje. - Interpretación de las especificaciones. <p>Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procedimientos habituales: tipos y ejecución. <p>Uniformidad y equipamiento personal de seguridad.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa. <p>Prevención de riesgos laborales.</p> <p>Participación en la mejora de la calidad.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aseguramiento de la calidad. - Actividades de prevención y control de los insumos. - Procedimientos para evitar la pérdida de géneros. | | |

| | | |
|--|---|---------------------------|
| Módulo profesional 05 | Elaboración de comidas rápidas | Duración: 90 horas |
| Asociado a | UCO258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas. | |
| <i>Capacidades</i> | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Colaborar y participar en los procesos de preparación, presentación y conservación de comidas rápidas, aplicando las técnicas culinarias correspondientes. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar y clasificar los tipos de aperitivos, canapés, bocadillos, sándwiches, raciones, tapas, platos combinados, ensaladas y postres más ofertados en establecimientos de restauración. - Describir las técnicas culinarias básicas aplicables a este tipo de elaboraciones, indicando: <ul style="list-style-type: none"> • Fases de aplicación y procesos. • Procedimientos y modos operativos. • Instrumentos base que se deben utilizar. • Resultados que se obtienen. - Seleccionar útiles, herramientas y equipos necesarios para la aplicación de las técnicas que se precisen. | |

| | | |
|--|---|---------------------------|
| Módulo profesional 05 | Elaboración de comidas rápidas | Duración: 90 horas |
| Asociado a | UC0258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas. | |
| | <ul style="list-style-type: none"> - Distribuir los géneros en forma, lugar y cantidad necesarios para poder aplicar las técnicas culinarias en cuestión. - Prestar asistencia o ejecutar con autonomía las técnicas culinarias para la obtención de las comidas rápidas, siguiendo las recetas base o procedimientos que las sustituyan, en el orden y tiempo establecidos y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria. - Cumplimiento de la norma de riesgos laborales. - Realizar las operaciones de decoración necesarias de forma que se obtenga un producto acabado que cumpla con el nivel de calidad predeterminado, mostrando sensibilidad y gusto artísticos. - Asumir el compromiso de sacar el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios. - Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso. - Actuar en todo momento previniendo los posibles riesgos laborales. | |
| Aplicar métodos sencillos y operar correctamente equipos para la regeneración, conservación y envasado de bebidas sencillas y comidas rápidas, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichos productos. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación y regeneración de bebidas y alimentos. - Diferenciar y describir los métodos y equipos de regeneración, conservación y envasado de uso más común. - Ejecutar las operaciones auxiliares previas que necesitan los géneros y productos, en función del método o equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignados. - Efectuar las operaciones necesarias para los procesos de regeneración, conservación y envasado de géneros, bebidas y comidas rápidas. - Asumir el compromiso de sacar el máximo provecho a las materias y productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios. | |
| <i>Contenidos:</i> | | |
| <p>Técnicas básicas de cocinado.</p> <p>Ejecución de operaciones poco complejas, necesarias para la conservación, elaboración y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas.</p> <p>Maquinaria de uso común.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilización, conservación y mantenimiento básico. <p>Presentación comercial de bebidas y comidas rápidas propias de bar.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificación y clases. - Identificación de equipos asociados. - Fases de los procesos, riesgos en la ejecución. <p>Elaboraciones básicas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Canapés, bocadillos y sándwiches: <ul style="list-style-type: none"> • Definición y tipología. • Esquemas de realización: fases del proceso, riesgos en la ejecución y control de resultados. • Realización y presentación de diferentes tipos de canapés, bocadillos y sándwiches. • Realización de operaciones necesarias para su acabado, según definición del producto y estándares de calidad predeterminados. - Tapas, raciones y aperitivos sencillos: <ul style="list-style-type: none"> • Características de elaboración y presentación • Elaboraciones tradicionales. • Presentación y montaje de los distintos productos. - Aplicaciones de productos de 3ª, 4ª, 5ª gama - Ensaladas. - Platos combinados: <ul style="list-style-type: none"> • Decoraciones básicas. • Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación. • Aplicación de técnicas de regeneración y conservación. - Postres: <ul style="list-style-type: none"> • Elaboración de postres sencillos. • Montaje y presentación de postres combinados. <p>Aplicación de las normas relativas a la prevención de riesgos laborales.</p> | | |

| Módulo profesional 06 | Higiene alimentaria y manipulación de alimentos | Duración: 25 horas |
|---|--|--------------------|
| Asociado a | UC0257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas. UC0258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas. | |
| <i>Capacidades</i> | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Identificar las necesidades de higiene alimentaria en la manipulación de géneros y alimentos. | <ul style="list-style-type: none"> - Reconocer la normativa de la manipulación de géneros y alimentos - Definir las características organolépticas de los alimentos - Aplicar, según las necesidades, la normativa alimentaria pertinente - Identificar los riesgos de las posibles toxicidades y de contaminación medioambiental - Respetar las normas higiénico-sanitarias en la puesta a punto de equipos y utillaje - Clasificar los productos y útiles establecidos para la limpieza de utensilios y equipos utilizados - Localizar las fuentes de contaminación en los alimentos - Reconocer las fichas técnicas de fabricación o procedimientos en el aprovisionamiento de materias primas, identificando los posibles efectos o deterioros - Manipular, de acuerdo con las normas higiénico-sanitarias, todos los equipos de control. | |
| Aplicar las técnicas básicas de manipulación en todo tipo de géneros y alimentos | <ul style="list-style-type: none"> - Emplear las técnicas básicas de manipulación y tratamiento de vegetales en crudo. - Aplicar la manipulación elemental en la limpieza y preparación de pescados. - Emplear las técnicas básicas de manipulación y tratamiento de carnes. - Aplicar las técnicas básicas de manipulación en la elaboración de bebidas. - Aplicar las técnicas básicas de manipulación en la elaboración de aperitivos y platos combinados. - Identificar los riesgos asociados a la manipulación de alimentos. - Clasificar y explicar los riesgos y toxiinfecciones más comunes alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas. - Describir los riesgos asociados a la regeneración y conservación de alimentos. - Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección medioambiental. | |
| Analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción | <ul style="list-style-type: none"> - Aplicar las normas higiénico-sanitarias en los servicios de alimentos y bebidas para evitar toxiinfecciones alimentarias y contaminación medioambiental. - Aplicar las normas establecidas en la utilización de equipos, máquinas y útiles para evitar riesgos. - Clasificar e interpretar el etiquetado de productos y útiles de limpieza de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades y modos de utilización para respetar el medioambiente. - Cumplir las normas en la limpieza y aplicar correctamente los métodos apropiados en locales, equipos y útiles utilizados. - Describir los efectos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias como consecuencia de las normas higiénico-sanitarias en todos los procedimientos llevados a cabo. | |
| <i>Contenidos:</i> | | |
| <p>Higiene alimentaria.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Normativa higiénico-sanitaria alimentaria. - Riesgos de las posibles toxicidades y de contaminación medioambiental. - Métodos establecidos para la limpieza de utensilios y equipos utilizados. - Fichas técnicas de fabricación. - Manipulación, de acuerdo con las normas higiénico-sanitarias de todos los equipos de control. - Limpieza de locales, equipos, maquinaria y utensilios según normativa. - Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones prácticas. - Manejo de desperdicios y residuos. - Salud e higiene personal: factores, uniformes, materiales y aplicaciones. <p>Manipulación de alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definición de alimentos. - Normativa sobre manipulación de alimentos. - Requisitos de los manipuladores de alimentos. - Importancia de las prácticas correctas en la manipulación de alimentos. - Riesgos para la salud de una incorrecta manipulación de alimentos. - Asunción de actitudes y hábitos por el manipulador de alimentos. - Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos. - Alteración y contaminación de los alimentos. Conceptos, causas y factores contribuyentes. - Fuentes de contaminación de alimentos: químicas, biológicas y físicas. - Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización. - Principales factores que intervienen en el crecimiento bacteriano. - Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos. - Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones. - Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC). - Guías de prácticas correctas de higiene (GCPH). Aplicaciones. - Uniformes y equipamiento de seguridad del personal. - Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa. | | |

| Módulo profesional | Formación en Centro de Trabajo (F.C.T.) | Duración: 120 horas |
|---|---|----------------------------|
| Asociado a | TRANSVERSAL | |
| <i>Capacidades</i> | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Colaborar en la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución. | <ul style="list-style-type: none"> - Interpretar etiquetas y documentación habitual que acompaña a los alimentos y bebidas suministrados. - Colabora en la realización de operaciones de control, utilizando medios e instrucciones aportados para tal fin, detectando desviaciones entre las cantidades-calidades de los géneros solicitados y los recibidos. - Identificar los sistemas de almacenamiento de mercancías en función de su naturaleza. - Manipular correctamente, y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados al almacén o a consumo inmediato. - Ejecutar operaciones básicas de almacenamiento de alimentos y bebidas, ordenándolos de acuerdo con el lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido, y aplicando rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria. | |
| Asistir en el proceso de preservicio y realizar las operaciones sencillas propias del mismo para adecuar los locales y equipos para el posterior servicio de alimentos y bebidas. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar los utensilios e instrumentos comúnmente utilizados en el servicio. - Realizar las diferentes operaciones de limpieza, puesta a punto y mantenimiento de útiles, máquinas, menaje y mobiliario de la zona de consumo de alimentos y bebidas. - Realizar o asistir en las operaciones de montaje de mesas, elementos de apoyo, utensilios e instrumentos, de tal manera que la instalación esté en perfectas condiciones para desarrollar los distintos tipos de servicio. - Ayudar en el montaje de los servicios tipo buffet, autoservicio o análogos, incorporando las elaboraciones culinarias en el orden y lugar determinados por las instrucciones preestablecidas, para obtener los niveles de calidad predeterminados. - Detectar las disfunciones o anomalías observadas e informar con prontitud a la persona adecuada. | |
| Colaborar y participar en los procesos de preparación, presentación y conservación de los tipos de bebidas alcohólicas y no alcohólicas más significativos, mostrando receptividad y siguiendo las instrucciones recibidas. | <ul style="list-style-type: none"> - Aprovisionar correctamente las cantidades de bebidas y géneros necesarios en función de planes de trabajo determinados o necesidades de servicio. - Distribuir las bebidas y géneros en forma, lugar y cantidad adecuados para poder aplicar las técnicas de elaboración en cuestión. - Efectuar operaciones sencillas de decoración y presentación de las bebidas, mostrando sensibilidad y gusto artísticos. | |
| Colaborar y participar en los procesos de preparación, presentación y conservación de comidas rápidas, aplicando las técnicas culinarias correspondientes. | <ul style="list-style-type: none"> - Seleccionar útiles, herramientas y equipos necesarios para la aplicación de las técnicas que se precisen. - Distribuir los géneros en forma, lugar y cantidad necesarios para poder aplicar las técnicas culinarias en cuestión. - Prestar asistencia o ejecutar con autonomía las técnicas culinarias para la obtención de las comidas rápidas, siguiendo las recetas base o procedimientos que las sustituyan, en el orden y tiempo establecidos y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria. - Cumplimiento de la norma de riesgos laborales. - Realizar las operaciones de decoración necesarias de forma que se obtenga un producto acabado que cumpla con el nivel de calidad predeterminado, mostrando sensibilidad y gusto artísticos. | |
| Realizar tareas sencillas de servicio de alimentos, bebidas y complementos, utilizando técnicas simples en función de la fórmula de restauración y tipo de servicio y atendiendo debidamente al cliente. | <ul style="list-style-type: none"> - Seleccionar y usar los útiles e instrumentos necesarios para el servicio. - Ejecutar operaciones de servicio de comidas y bebidas: <ul style="list-style-type: none"> • De acuerdo con las instrucciones definidas. • Con rapidez y eficacia. • Con la pulcritud, estilo y elegancia requeridos en el proceso. - Interpretar y cumplir las instrucciones de trabajo y responsabilizarse de las tareas encomendadas. - Aplicar en todo momento las técnicas de atención al cliente que resulten adecuadas. - Asumir la necesidad de atender a los potenciales clientes con cortesía y elegancia, potenciando la buena imagen del establecimiento. - Aplicar, en su caso, modalidades sencillas de facturación y cobro. | |
| Aplicar métodos sencillos y operar correctamente equipos para la regeneración, conservación y envasado de bebidas sencillas y comidas rápidas, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichos productos. | <ul style="list-style-type: none"> - Ejecutar las operaciones auxiliares previas que necesitan los géneros y productos, en función del método o equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignados. - Efectuar las operaciones necesarias para los procesos de regeneración, conservación y envasado de géneros, bebidas y comidas rápidas. - Asumir el compromiso de sacar el máximo provecho a las materias y productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios. | |

| | | |
|---|--|---------------------------|
| Módulo profesional 06 | Higiene alimentaria y manipulación de alimentos | Duración: 25 horas |
| Asociado a | UC0257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas. UC0258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas. | |
| Analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental. | <ul style="list-style-type: none"> - Aplicar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de alimentos. - Interpretar el etiquetado de productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones. - Identificar los productos y útiles de limpieza autorizados y usar los adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas. - Cumplir las normas higiénico-sanitarias aplicando correctamente los métodos de limpieza en las instalaciones, géneros, útiles, máquinas y equipos. | |
| Utilizar las normas, lenguaje, comportamiento y actitud durante la actividad profesional. | <ul style="list-style-type: none"> - Utilizar las normas de protocolo básico en su atención al cliente. - Reconocer y utilizar los términos habituales de respeto, cortesía y discreción en la actividad profesional. - Usar el vocabulario y el lenguaje profesional en su atención con los clientes. - Interpretar correctamente las instrucciones de trabajo - Responsabilizarse de las tareas encomendadas. - Comportarse en todo momento de forma responsable en la empresa. - Mostrar actitud de respeto con las normas internas de la empresa. - Incorporarse puntualmente al puesto de trabajo con la indumentaria precisa y no abandonar el centro de trabajo de forma injustificada. | |

4. Organización académica y distribución horaria.

| Familia profesional: HOSTELERÍA Y TURISMO | | | |
|--|---|-----------------|-----------------------|
| Perfil Profesional: SERVICIOS AUXILIARES DE RESTAURANTE Y BAR | | | Código: HOTI01 |
| Módulos profesionales | | | |
| Clave | Denominación | Horas semanales | Horas anuales |
| 01 | Servicio básico de comedor | 3 | 90 |
| 02 | Servicio básico de bar | 4 | 100 |
| 03 | Atención y servicio al cliente | 2 | 50 |
| 04 | Aprovisionamiento y control de almacenaje | 2 | 50 |
| 05 | Elaboración de comidas rápidas | 3 | 90 |
| 06 | Higiene alimentaria y manipulación de alimentos | 1 | 25 |
| FCT | FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO | | 120 |

5. Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales.

| MÓDULO PROFESIONAL | | ESPECIALIDAD DEL PROFESORADO | CUERPO |
|--------------------|---|------------------------------|--|
| Clave | Denominación | | |
| 01 | Servicio básico de comedor | Servicio de Restauración | Profesores Técnicos de Formación Profesional |
| 02 | Servicio básico de bar | | |
| 03 | Atención y servicio al cliente | | |
| 04 | Aprovisionamiento y control de almacenaje | | |
| 05 | Elaboración de comidas rápidas | | |
| 06 | Higiene alimentaria y manipulación de alimentos | | |

6. Requisitos para el profesorado de centros de titularidad privada y entidades.

| MÓDULO PROFESIONAL | | REQUISITOS |
|--------------------|---|--|
| Clave | Denominación | |
| 01 | Servicio básico de comedor | <p>1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con el perfil profesional, que se acreditará mediante una de las formas siguientes:</p> <p><u>Formación académica</u> de Técnico Superior o equivalente, o de otras titulaciones de nivel superior, relacionadas con este campo profesional.</p> <p><u>Experiencia docente</u> de al menos un año en la impartición de Programas de Garantía Social relacionados con este campo profesional.</p> <p><u>Experiencia profesional</u> de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este perfil profesional.</p> <p>2. Acreditar la participación en los cursos de formación inicial programados por la Consejería de Educación para los programas de garantía social o los que en el futuro se promuevan para los programas de cualificación profesional inicial.</p> |
| 02 | Servicio básico de bar | |
| 03 | Atención y servicio al cliente | |
| 04 | Aprovisionamiento y control de almacenaje | |
| 05 | Elaboración de comidas rápidas | |
| 06 | Higiene alimentaria y manipulación de alimentos | |

7. Requisitos de espacios e instalaciones.

| Denominación del espacio formativo | Superficie (m ² para 20 alumnos) |
|------------------------------------|--|
| AULA POLIVALENTE | 60 |
| TALLER BAR-CAFETERÍA | 90 |
| TALLER COMEDOR | 90 |
| AULA ALMACÉN | 45 |
| SERVICIOS ANEXOS | 60 |

Nota: Los centros con autorización para impartir el perfil profesional de "Ayudante de restaurante y bar" de los Programas de Garantía Social que, según lo dispuesto en el artículo 12 del Real Decreto 806/2006, de 30 de junio, deja de impartirse a partir del curso 2008-2009, si obtienen autorización para impartir los módulos obligatorios de este Programa de Cualificación Profesional Inicial, podrán desarrollar las enseñanzas en las instalaciones que venían utilizando para dicho Programa de Garantía Social.

ANEXO 6

**PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL:
OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA**

1. FICHA DE IDENTIFICACIÓN:

| | | | |
|--|--|---|----------------|
| Denominación | OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA | | Código: HOT102 |
| Familia profesional | HOSTELERÍA Y TURISMO | | |
| Cualificaciones asociadas al Programa | HOT091_1 Operaciones básicas de cocina | | |
| Competencia general | Preelaborar alimentos, preparar y presentar elaboraciones culinarias sencillas y asistir en la preparación de preparaciones mas complejas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos. | | |
| Unidades de Competencia | UCO255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios UCO256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas. | | |
| Entorno profesional | <p>Ámbito profesional: Desarrolla su actividad profesional como auxiliar o ayudante, tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, en pequeños establecimientos de restauración puede desarrollar su actividad con cierta autonomía.</p> <p>Sectores productivos: Esta cualificación se ubica, principalmente, en sectores y subsectores productivos y de prestación de servicios en los que se desarrollan procesos de preelaboración y elaboración de alimentos y bebidas, como sería el sector de hostelería y en su marco los subsectores de hostelería y restauración (tradicional, evolutiva y colectiva). También en establecimientos dedicados a la preelaboración y comercialización de alimentos crudos, tiendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios, etc.</p> <p>Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados: Auxiliar de cocina, ayudante de cocina, ayudante de economato, empleado de pequeño establecimiento de restauración.</p> | | |
| Formación Asociada: Módulos profesionales | MP01: Aprovisionamiento, recepción, almacenamiento y conservación de géneros MP02: Preelaboración y conservación de productos culinarios MP03: Técnicas y elaboraciones básicas de cocina MP04: Elaboraciones básicas de panadería, pastelería y repostería MP05: Higiene alimentaria y manipulación de alimentos | | |
| Correspondencia entre módulos profesionales y unidades de competencia para su acreditación | Unidad de Competencia <i>(Código y denominación)</i> | Módulos profesionales cuya superación se requiere para su acreditación <i>(Código y denominación)</i> | |
| | UCO255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios. | MP01: Aprovisionamiento, recepción, almacenamiento y conservación de géneros . MP02: Preelaboración y conservación de productos culinarios. MP05: Higiene alimentaria y manipulación de alimentos. | |
| | UCO256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas. | MP03: Técnicas y elaboraciones básicas de cocina. MP04: Elaboraciones básicas de panadería, pastelería y repostería. MP05: Higiene alimentaria y manipulación de alimentos. | |

2. UNIDADES DE COMPETENCIA:

| UC0255_01: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios. | |
|--|---|
| <i>REALIZACIONES PROFESIONALES</i> | <i>CRITERIOS DE REALIZACIÓN</i> |
| Realizar la recepción, distribución y almacenamiento de las mercancías, para su uso posterior, de acuerdo con criterios de calidad e instrucciones prefijadas. | <ul style="list-style-type: none"> - La limpieza de superficies, equipos y utillaje se realiza usando los productos adecuados, utilizando la ropa de trabajo establecida y aplicando las normas de seguridad e higiene. - Las instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos utilizados en la limpieza y puesta a punto se cumplen, teniendo en cuenta su posible toxicidad y posibilidad de contaminación medioambiental - Las instrucciones relativas al mantenimiento de equipos, máquinas y útiles se interpretan y aplican para su correcta conservación. - Al recibir las materias primas solicitadas se comprueba que cumplen con: <ul style="list-style-type: none"> • Las unidades y pesos netos establecidos. • La calidad definida. • La fecha de caducidad. • El embalaje adecuado. • La temperatura de conservación idónea. • Los registros sanitarios. - Las mercancías se almacenan teniendo en cuenta: <ul style="list-style-type: none"> • Sus características organolépticas. • Temperatura y grado de humedad de conservación. • Normas básicas de almacenamiento. • Indicaciones del producto. • Factores de riesgo. • Criterios de racionalización que facilitan su aprovisionamiento y distribución. - Las fichas de almacén se formalizan cumpliendo con los procedimientos establecidos. - Las disfunciones o anomalías observadas se informan con prontitud a la persona adecuada, notificando las bajas por mal estado o rotura. - Se participa en la mejora de la calidad durante todo el proceso |
| Realizar el aprovisionamiento interno de géneros y utensilios culinarios, para su utilización posterior en la preelaboración de alimentos, en función de las materias primas y necesidades de manipulación. | <ul style="list-style-type: none"> - El aprovisionamiento interno de materias primas y utensilios se realiza siguiendo el plan de trabajo establecido. - Los vales o documentos similares para el aprovisionamiento interno se formalizan siguiendo instrucciones previas. - Los géneros necesarios para la realización de las operaciones culinarias se distribuyen a las partidas siguiendo instrucciones previas. - El acopio de utensilios se realiza teniendo en cuenta las necesidades establecidas en el plan de trabajo. - Las existencias mínimas de materias primas se comprueban y se comunica su cantidad a la persona o departamento adecuados. - La normativa de manipulación de alimentos se aplica durante todo el proceso. - Se participa en la mejora de la calidad durante el proceso. |
| Manipular y preelaborar materias primas en crudo según las necesidades, normativa higiénico-sanitaria de manipulación e instrucciones recibidas, para su posterior utilización culinaria o comercialización. | <ul style="list-style-type: none"> - Las tareas se realizan siguiendo la orden de trabajo, o procedimiento que la sustituya, teniendo en cuenta: <ul style="list-style-type: none"> • La puesta a punto del local y de la maquinaria. • La preparación y disposición de los útiles y herramientas necesarios. • El aprovisionamiento y disposición de las materias primas. - La preparación de los vegetales se realiza siguiendo instrucciones y teniendo en cuenta: <ul style="list-style-type: none"> • La aplicación de técnicas básicas de manipulación y tratamiento de vegetales en crudo. • La utilización, en su caso, de las técnicas de cocción establecidas con respecto a aquellos vegetales que lo necesiten una vez finalizada su manipulación en crudo. - La preparación de los pescados, mariscos, aves, caza y piezas de carne se realiza siguiendo instrucciones y teniendo en cuenta: <ul style="list-style-type: none"> • La aplicación de técnicas básicas de limpieza, descamado, eviscerado o manipulación. • La aplicación de técnicas de preelaboración de piezas de carne, tales como limpieza, cortado, picado, fraccionado y despiezado. - El racionado, troceado o picado de las materias se realiza teniendo en cuenta su utilización o comercialización posterior y su máximo aprovechamiento. - La temperatura requerida durante el proceso se mantiene actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados. - Los utensilios y equipos utilizados en el proceso se limpian, aplicando los productos y métodos establecidos. |

| UC0255_01: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios. | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Los equipos y medios energéticos establecidos para la realización de los procesos se utilizan racionalmente, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios. - La normativa de manipulación de alimentos se aplica durante todo el proceso, evitando fuentes de contaminación. - Se participa en la mejora de la calidad durante el proceso. |
| <p>Aplicar métodos sencillos de conservación, envasado y regeneración de géneros y elaboraciones culinarios que resulten aptos para su posterior consumo o distribución, siguiendo instrucciones o normas establecidas.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - La conservación, envasado y regeneración de los géneros y elaboraciones culinarios se realiza para su distribución, siguiendo las instrucciones recibidas y presentando el producto de acuerdo con las normas definidas, teniendo en cuenta: <ul style="list-style-type: none"> • Las características del género o elaboración de cocina en cuestión. • Los procedimientos establecidos. • Los recipientes, envases y equipos asignados. • Las temperaturas adecuadas. • En su caso, técnicas de abatimiento rápido de temperaturas y de congelación. • En su caso, técnicas preestablecidas de envasado tradicional o al vacío. - La regeneración de las preparaciones culinarias se realiza utilizando métodos sencillos preestablecidos. - La temperatura requerida durante el proceso se mantiene actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados. - Los utensilios y equipos utilizados en el proceso se limpian, aplicando los productos y métodos determinados, con la frecuencia establecida. - Los equipos y medios energéticos establecidos para la realización de los procesos se utilizan de forma racional, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios. - La normativa de manipulación de alimentos se aplica durante todo el proceso. - Se participa en la mejora de la calidad durante todo el proceso. |
| <i>Contexto profesional</i> | |
| <p>Medios de producción: Equipos e instrumentos de medida. Almacenes. Equipos de refrigeración. Mobiliario específico de cuarto frío. Equipos de frío. Equipos generadores de ozono. Maquinaria propia de un cuarto frío, abatidores de temperatura, máquinas de vacío. Equipos de cocción. Pilas estáticas y móviles para lavar verduras y pescados, escurridores de verduras. Utensilios y herramientas de distintos tipos, propios de la preelaboración. Materias primas crudas y coadyuvantes. Elaboraciones culinarias sencillas de todo tipo. Material de acondicionamiento. Productos de limpieza. Combustibles. Uniformes y lencería apropiados. Extintores y sistemas de seguridad.</p> <p>Principales productos y resultados del trabajo: Registro de datos correspondientes a recepción, almacenamiento y distribución en los soportes establecidos cumplimentado. Géneros y elaboraciones culinarias sencillas preparados para el almacenamiento, conservación, envasado, elaboración de platos o distribución comercial.</p> <p>Información utilizada o generada: Documentos normalizados (inventarios, "relevés", vales de pedidos y transferencias, "comandas", facturas, albaranes, fichas de especificación técnica, consumos, etc.). Manuales de procesos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Órdenes de trabajo. Fichas técnicas sobre manipulación de alimentos en crudo. Tablas de temperaturas apropiadas. Normas de seguridad e higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos.</p> | |

| UC0256_01: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas. | |
|---|---|
| <i>REALIZACIONES PROFESIONALES</i> | <i>CRITERIOS DE REALIZACIÓN</i> |
| <p>Realizar las diferentes operaciones de limpieza y puesta a punto de equipos y utillaje en el área de producción culinaria, respetando las normas higiénico-sanitarias y las instrucciones recibidas.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Limpieza de superficies, equipos y utillaje se realiza usando los productos adecuados, utilizando la ropa de trabajo establecida y aplicando las normas de seguridad e higiene. - Las instrucciones de seguridad, uso y manipulación de productos utilizados en la limpieza y puesta a punto se cumplen, teniendo en cuenta su posible toxicidad y contaminación medioambiental - Las instrucciones relativas al mantenimiento de equipos, máquinas y útiles se interpretan y aplican para su correcta conservación. - Las disfunciones y anomalías observadas se comunican con prontitud a la persona adecuada. |

| UC0256_01: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas. | |
|---|---|
| <p>Preparar y presentar, de acuerdo con la definición del producto y técnicas sencillas de elaboración, preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - El aprovisionamiento de materias primas y la preparación de útiles y equipos se realiza a partir de la ficha técnica de fabricación, o procedimiento que la sustituya. - La preparación culinaria elemental o de múltiples aplicaciones que resulte apta para su posterior utilización se elabora: <ul style="list-style-type: none"> • Aplicando las técnicas básicas de manipulación y tratamiento de alimentos en crudo. • Utilizando, en su caso, las técnicas de cocción establecidas. - El acabado y presentación de la preparación culinaria elemental se realiza finalizado el proceso de elaboración, de acuerdo con las normas definidas. - El almacenamiento de la preparación culinaria elemental o de múltiples aplicaciones se realiza: <ul style="list-style-type: none"> • Teniendo en cuenta las características de la elaboración culinaria en cuestión. • Siguiendo los procedimientos establecidos. • En los recipientes, envases y equipos asignados. • A las temperaturas adecuadas. - Los métodos se aplican y los equipos establecidos se utilizan en la regeneración a temperatura de servicio. - Los utensilios y equipos utilizados en el proceso se limpian con la frecuencia necesaria, usando los productos y métodos establecidos. - La temperatura requerida durante el proceso se mantiene actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y frío utilizados. - Los equipos y medios energéticos establecidos para la realización de los procesos se utilizan de forma racional, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios. - Las normas de manipulación de alimentos se cumplen en todo momento, evitando fuentes de contaminación. - Se participa en la mejora de la calidad durante todo el proceso. |
| <p>Preparar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto y las normas básicas de su elaboración.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - El aprovisionamiento interno de materias primas y la preparación de útiles y equipos se realiza a partir de la ficha técnica de fabricación, o procedimiento que la sustituya. - La elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos se ejecuta: <ul style="list-style-type: none"> • Aplicando las técnicas básicas de manipulación y tratamiento de alimentos en crudo. • Utilizando, en su caso, las técnicas de cocción establecidas. - El acabado y presentación de los platos combinados y aperitivos sencillos se realiza finalizado el proceso de elaboración, de acuerdo con las normas definidas. - El almacenamiento, en su caso, de aperitivos y platos combinados se realiza: <ul style="list-style-type: none"> • Teniendo en cuenta las características del aperitivo en cuestión. • Siguiendo los procedimientos establecidos. • En los recipientes, envases y equipos asignados. • A las temperaturas adecuadas. - Los utensilios y equipos utilizados en el proceso se limpian, aplicando los productos y métodos establecidos. - La temperatura requerida durante el proceso se mantiene actuando sobre los reguladores de los equipos de calor y de frío utilizados. - Los equipos y medios energéticos establecidos para la realización de los procesos se utilizan racionalmente, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios. - Las normas de manipulación de alimentos se cumplen en todo momento, evitando fuentes de contaminación. - Se participa en la mejora de la calidad durante todo el proceso. |
| <p>Asistir en la elaboración de todo tipo de productos culinarios, prestando colaboración y cumpliendo con las instrucciones recibidas.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - El aprovisionamiento de materias primas y la preparación y puesta a punto de útiles y equipos se realiza a partir de la ficha técnica de fabricación, o procedimiento que la sustituya. - En la preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias se presta asistencia, realizando operaciones concretas y siguiendo instrucciones precisas. - Las mesas de trabajo, utensilios y equipos utilizados en el proceso se limpian con la frecuencia que se requiera, usando los productos adecuados y métodos establecidos. - Los equipos y medios energéticos establecidos para la realización de los procesos se utilizan de forma racional, evitando consumos, costes y desgastes innecesarios. - Las normas de manipulación de alimentos se cumplen en todo momento, evitando fuentes de contaminación. - Se participa en la mejora de la calidad durante todo el proceso. |

| |
|--|
| UC0256_01: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas. |
| <i>Contexto profesional</i> |
| <p>Medios de producción: Medios de producción. Mobiliario específico de cocina tradicional o "catering". Equipos de cocción. Equipos de frío. Equipos generadores de ozono. Máquinas auxiliares, utensilios y menaje de cocina. Extintores y sistemas de seguridad. Materias primas crudas o preparadas para la elaboración de elaboraciones básicas y platos sencillos. Material de acondicionamiento. Productos de limpieza. Combustibles. Uniformes y lencería apropiados.</p> <p>Principales productos y resultados del trabajo: Preparación y presentación de fondos y salsas básicas sencillas. Preparación y presentación de platos elementales y sencillos. Prestación de asistencia culinaria a sus superiores jerárquicos.</p> <p>Información utilizada o generada: Manuales de procesos normalizados. Manuales de funcionamiento de equipos, maquinaria e instalaciones. Órdenes de trabajo. Fichas técnicas de elaboración. Tablas de temperaturas apropiadas. Normas de seguridad e higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos.</p> |

3. MÓDULOS PROFESIONALES:

| | | |
|---|---|----------------------------|
| Módulo profesional 01 | Aprovisionamiento, recepción, almacenamiento y conservación de géneros | Duración: 55 horas. |
| Asociado a | UC0255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y preelaboración y conservación culinarios. | |
| <i>Capacidades</i> | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Agrupar las materias primas de uso común en cocina, identificando las distintas variedades y sus cualidades | <ul style="list-style-type: none"> - Reconocer las materias primas alimentarias de uso común, describiendo sus características organolépticas, (forma, color, tamaño, etc.), sus cualidades gastronómicas, (aplicaciones culinarias básicas), y sus necesidades de conservación. - Describir las fórmulas usuales de presentación de las materias primas culinarias de uso común, indicando calidades, características y necesidades de regeneración y conservación. - Identificar los métodos de recepción y control para géneros y productos culinarios de acuerdo con su estado o naturaleza y destino. - Almacenar las materias primas en el lugar apropiado para su conservación - Utilizar los equipos e instrumentos básicos para la recepción y control de géneros. - Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección medioambiental | |
| Colaborar en la gestión de los sistemas de almacenamiento de materias primas. | <ul style="list-style-type: none"> - Analizar los lugares de almacenamiento básicos en las unidades de producción. - Describir los diferentes sistemas de almacenamiento. - Identificar la documentación necesaria para el control de almacén. - Efectuar las operaciones de retirada de acuerdo con los procedimientos establecidos. - Determinar los métodos de conservación de las materias primas. - Asegurar el orden de las materias primas en función de su consumo. - Definir el orden de almacenamiento y debida colocación de géneros para una mejor localización. - Establecer salidas cronológicas en relación a las entradas. - Mantener un control de stocks o permanentes. - Mantener el almacén en condiciones de orden y limpieza - Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección medioambiental. | |
| Efectuar la recepción de géneros para su posterior almacenaje y distribución | <ul style="list-style-type: none"> - Interpretar etiquetas y documentación habitual que acompaña a los géneros suministrados. - Asistir en la realización de operaciones de control, utilizando medios e instrucciones aportados para tal fin. - Contrastar desviaciones entre cantidades y calidades solicitadas y recibidas. - Realizar operaciones básicas de almacenamiento y conservación de géneros. - Clasificar los géneros en almacén ordenándolos de acuerdo con el lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido. - Establecer los deterioros o pérdidas de géneros en el periodo de almacenamiento y efectuar las operaciones de retirada, informando a los departamentos afectados por estos incidentes. - Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección medioambiental. | |

| | | |
|--|--|----------------------------|
| Módulo profesional 01 | Aprovisionamiento, recepción, almacenamiento y conservación de géneros | Duración: 55 horas. |
| Asociado a | UCO255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y preelaboración y conservación culinarios. | |
| <i>Contenidos:</i> | | |
| <p>Economato y bodega.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definición de economato y bodega. - Organización de economato. - Justificación del uso de equipos y maquinaria de acuerdo con sus funciones. - Solicitud de géneros culinarios, documentación y aplicaciones. - Comprobación de pedidos. - Comprobación de unidades y pesos solicitados. - Identificación de las necesidades de almacenamiento de géneros. - Recepción de géneros culinarios, documentación y aplicaciones. - Identificación e interpretación de vales de salidas. - Utilización de equipos e instrumentos básicos del control de géneros - Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones. - Abastecimiento y distribución a departamentos de producción y servicio. - Identificación de deterioros en géneros culinarios. - Medidas de seguridad y fórmulas de almacenaje. <p>Materias primas y géneros.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria. - Cualidades gastronómicas y organolépticas de las materias primas. - Identificación de géneros perecederos y no perecederos. - Formas usuales de presentación de materias primas. - Identificación de señas y atributos de calidad de los géneros alimentarios y productos culinarios. - Variedades más importantes. - Clasificación comercial. - Necesidades básicas de regeneración y conservación. <p>Conservación.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definición de conservación. - Identificación de las necesidades de conservación de las materias primas. - Conservación en embalajes adecuados. - Descripción de los diferentes métodos y equipos de conservación indicando sus diferencias. - Justificación del método y lugar de conservación de los géneros. - Aplicación de los distintos sistemas o métodos de conservación. - Almacenamiento a temperaturas adecuadas. - Almacenamiento en ambientes de humedad adecuados. - Detección de los deterioros o géneros no consumibles durante el periodo de conservación. - Interpretación de las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con el almacenamiento de géneros culinarios. | | |

| | | |
|---|--|---------------------------|
| Módulo profesional 02 | Preelaboración y conservación de productos culinarios | Duración: 80 horas |
| Asociado a | UCO255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y preelaboración y conservación culinarios. | |
| <i>Capacidades</i> | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Utilizar equipos, maquinas, útiles y herramientas que conformen la dotación básica de los departamentos de cocina, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar útiles, herramientas y equipos que conforman la dotación de una cocina describiendo: <ul style="list-style-type: none"> • Funciones. • Normas de utilización. • Resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen. • Riesgos asociados a su manipulación. • Mantenimiento de uso necesario. - Justificar la utilización de útiles, herramientas, equipos y maquinaria en función del tipo de género, instrucciones recibidas y volumen de producción. - Definir las funciones, ubicación y distribución en cocina de los equipos y maquinaria. - Ejecutar de forma satisfactoria el mantenimiento de limpieza de instalaciones y equipo. - Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con las instrucciones recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas. - Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección medioambiental. | |

| Módulo profesional 02 | Preelaboración y conservación de productos culinarios | Duración: 80 horas |
|--|--|--------------------|
| Asociado a | UCO255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y preelaboración y conservación culinarios. | |
| Ejecutar, bajo supervisión, la preelaboración de las materias primas de acuerdo con su fórmula de adquisición y destinos asignados. | <ul style="list-style-type: none"> - En relación con las hortalizas, carnes, pescados y mariscos; <ul style="list-style-type: none"> • Identificar las diferentes clases. • Ejecutar las preelaboraciones básicas, seleccionando para ello los útiles, equipos y herramientas de trabajo necesarios. • Ejecutar los despieces básicos de la carne y la obtención de piezas en pescados y marisco. • Almacenar los productos preelaborados en los lugares apropiados para su conservación. - Asumir el compromiso de sacar el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso evitando costes y desgastes innecesarios. - Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección medioambiental. | |
| Regenerar materias primas y productos culinarios, conforme a su estado o fórmula de comercialización. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar las diferentes fórmulas de comercialización de materias primas o géneros. - Aplicar métodos sencillos y operar correctamente con los equipos para la regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas de uso común, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichas materias y productos. - Deducir los lugares de almacenamiento o conservación adecuados para estos géneros. - Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección medioambiental. | |
| Aplicar métodos y operar correctamente con equipos para la conservación y envasado de géneros crudos, semi-elaborados y elaboraciones culinarias terminadas. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar las necesidades de conservación y presentación de productos culinarios conforme a su estado o fórmula de comercialización - Caracterizar las operaciones auxiliares que necesitan los productos en crudo, semielaborados y elaboraciones culinarias en función del método/equipo elegido, instrucciones recibidas y destino asignado. - Diferenciar y describir los métodos de conservación de uso más común. - Ejecutar las operaciones necesarias para el proceso de conservación y envasado de todo tipo de géneros. - Determinar el lugar de conservación de los productos obtenidos. y seleccionar las temperaturas más adecuadas para ello. - Evaluar los resultados obtenidos en cada operación para determinar si se ha conseguido la calidad esperada. - Seguir los procedimientos y normas establecidas para la conservación de géneros. - Utilizar los medios energéticos establecidos para el proceso, evitando todo tipo de desgastes y costes innecesarios. - Ejecutar el mantenimiento de uso de los equipos, utillaje y herramientas de trabajo utilizadas. - Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección medioambiental. | |
| <i>Contenidos:</i> | | |
| <p>El departamento de cocina.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organización del departamento de cocina: <ul style="list-style-type: none"> • Categorías profesionales y funciones. • Ubicación del perfil profesional en el departamento. <p>Las instalaciones.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estructuras habituales de locales. - Las diferentes zonas de producción y su justificación de funcionamiento. Especificidades en la restauración colectiva. - Terminología específica de cocina. - Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control y mantenimiento característicos. <p>Limpieza de instalaciones y equipo.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Productos de limpieza de uso común. <ul style="list-style-type: none"> • Clasificación y características principales de uso. • Medidas de seguridad. • Normas de almacenaje. • Interpretación de las especificaciones. - Sistemas y métodos de limpieza. <ul style="list-style-type: none"> • Aplicaciones de los equipos y materiales básicos. • Procedimientos habituales: tipos y ejecución. | | |

| | | |
|---|--|---------------------------|
| Módulo profesional 02 | Preelaboración y conservación de productos culinarios | Duración: 80 horas |
| Asociado a | UCO255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y preelaboración y conservación culinarios. | |
| <p>Maquinaria y equipos básicos de cocina</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maquinaria básica. <ul style="list-style-type: none"> • Clasificación y descripciones. • Funciones y aplicaciones principales. Fases para su utilización. • Control y mantenimiento de uso. Necesidades de instalación y ubicación. - Utillaje y herramientas. <ul style="list-style-type: none"> • Clasificación y descripción. • Funciones y aplicaciones principales. • Mantenimiento de uso. Modos de operar. - Riesgos asociados a la manipulación y al mantenimiento de uso necesario en equipos y maquinas de uso habitual en el departamento. Procedimientos para evitarlos. - Uso de útiles, herramientas, equipos y maquinaria en función del tipo de género, instrucciones recibidas y volumen de producción. - Interpretación de las normas higiénico-sanitarias vigentes para el normal desarrollo de las operaciones. - Descripción de los resultados obtenidos. <p>Preelaboración de las materias primas: hortalizas, carnes, pescados y mariscos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Clasificación. - Características y variedades. - Estacionalidad y denominaciones de calidad. - Aplicaciones culinarias básicas. - Formulas de presentación y comercialización. - Métodos de preelaboración: <ul style="list-style-type: none"> • Tratamiento y preparación de la materia prima. • Cortes y piezas. • Fases más importantes u control de riesgos en la ejecución. - Preelaboraciones básicas. Útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para ejecutar la preelaboración. Mantenimiento de los mismos. - Lugares de almacenamiento y conservación. - Selección de de hortalizas y otros géneros. - Aplicación de medidas correctivas durante el proceso de ejecución de las preelaboraciones conforme a los resultados obtenidos. <p>Regeneración de las materias primas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Técnicas y procesos de regeneración. <ul style="list-style-type: none"> • Clases de procesos y técnicas simples. • Fases del proceso • Control de resultados • Equipos básicos. - Ejecución de las operaciones o técnicas de regeneración seleccionadas que precisen las materias primas. - Normas higiénico-sanitarias en los procesos de regeneración. - Sistemas apropiados para la regeneración de las elaboraciones culinarias conservadas. <p>Conservación y envasado</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sistemas y métodos básicos de conservación. <ul style="list-style-type: none"> • Clases y sistemas • Equipos asociados a cada sistema • Fases del proceso • Control de resultados - Formulas de comercialización y presentación de productos culinarios conservados. <ul style="list-style-type: none"> • Clases • Envasado, rotulación y etiquetado. - Necesidades de conservación y presentación de productos culinarios conforme a su estado o fórmula de comercialización. - Operaciones y técnicas de conservación y presentación seleccionadas que precisen los productos culinarios. - Mantenimiento del uso de los equipos, utillaje y herramientas de trabajo utilizados. | | |

| | | |
|---|---|-----------------------------|
| Módulo profesional 03 | Técnicas y elaboraciones básicas de cocina. | Duración: 190 horas. |
| Asociado a | UCO256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas. | |
| <i>Capacidades</i> | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Realizar el aprovisionamiento de género para elaboraciones básicas. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y elaboraciones culinarias sencillas. <ul style="list-style-type: none"> • Especificar las materias primas necesarias para confeccionar elaboraciones básicas concretas y diferenciarlas según sean de mercados o de departamentos internos. • Confeccionar pedidos concretos para recetas específicas de elaboraciones básicas. | |

| Módulo profesional 03 | Técnicas y elaboraciones básicas de cocina. | Duración: 190 horas. |
|--|---|----------------------|
| Asociado a | UCO256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas. | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Complimentar la documentación necesaria para solicitar el aprovisionamiento de materias primas. • Emplear correctamente la terminología culinaria necesaria. • Seleccionar los útiles, herramientas y maquinaria necesarios para la ejecución de la elaboración correspondiente. | |
| Preparar y presentar elaboraciones culinarias simples. | <ul style="list-style-type: none"> - Disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarias para la realización de platos combinados y aperitivos sencillos. - Realizar las operaciones necesarias para la prestación de asistencia en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias, mostrando receptividad y espíritu de cooperación. - Aplicar técnicas básicas de elaboración y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos con elaboraciones culinarias básicas. - Seguir los procedimientos adecuados mostrando sensibilidad y gusto artístico al efectuar las operaciones de acabado en platos combinados y aperitivos sencillos. - Identificar los métodos de conservación y lugares de almacenamiento adecuados para las elaboraciones y aplicarlos, atendiendo a su destino o consumo asignado, la naturaleza de sus componentes y las normas de manipulación. - Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección medioambiental. | |
| Aplicar las técnicas básicas de cocina para obtener elaboraciones culinarias elementales. | <ul style="list-style-type: none"> - Aplicar los métodos de cocinado apropiados para pescados y mariscos. - Describir las técnicas culinarias teniendo en cuenta los generadores de calor. - Asociar las modificaciones físicas y organolépticas que sufren los géneros al ser sometidos a cocción. - Reconocer los resultados en función de los géneros y técnicas utilizadas. - Seleccionar los útiles, herramientas y equipos apropiados a las técnicas empleadas. - Realizar una "mise en place" (puesta a punto) satisfactoria en el lugar de ejecución. - Comprobar que las materias primas son las idóneas para la elaboración a realizar. - Calcular los tiempos de ejecución. - Manipular las materias primas teniendo en cuenta el resultado final. - Efectuar la ejecución de la elaboración básica pedida, de acuerdo con los pasos de la receta y las instrucciones recibidas. - Realizar un recetario ordenado sistemáticamente. - Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección medioambiental | |
| Ejecutar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. | <ul style="list-style-type: none"> - Describir las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones en cocina clasificándolas de acuerdo con sus aplicaciones más usuales o procesos de realización. - Identificar necesidades de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones derivadas de ofertas gastronómicas o planes de trabajo determinados. - Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer frente a la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. - Determinar los lugares y métodos de conservación de los productos obtenidos teniendo en cuenta su destino o consumo. - Prestar asistencia culinaria a sus superiores jerárquicos. - Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección medioambiental. | |
| Efectuar operaciones de acabado de elaboraciones culinarias sencillas de acuerdo con el tipo de servicio a realizar. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar los distintos tipos de guarniciones. - Complementar la elaboración con la guarnición adecuada al género principal. - Manipular las guarniciones para hacerlas atractivas (formas, métodos de cocción, contraste de colores, etc.). - Aplicar las decoraciones adecuadas a las elaboraciones presentadas. - Conocer las nuevas tendencias en presentación y decoración. - Considerar los resultados obtenidos de las elaboraciones. - Participar en la mejora de calidad durante todo el proceso. - Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección medioambiental. | |
| Realizar el proceso de regeneración que necesitan algunas elaboraciones culinarias básicas. | <ul style="list-style-type: none"> - Realizar las operaciones que precisen estas elaboraciones bajo la supervisión de sus jefes jerárquicos de regeneración, estudiando los resultados a partir de las informaciones generadas durante el proceso. - Proponer y aplicar medidas correctivas en función de la información recibida durante el proceso de regeneración, de acuerdo con las instrucciones recibidas, para obtener un producto en perfectas condiciones para su posterior utilización. | |

| | | |
|---|---|-----------------------------|
| Módulo profesional 03 | Técnicas y elaboraciones básicas de cocina. | Duración: 190 horas. |
| Asociado a | UCO256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas. | |
| | <ul style="list-style-type: none"> - Distinguir, dependiendo del método de conservación utilizado, las fases de regeneración aplicables. - Aplicar, por indicación, los sistemas apropiados para recuperar las elaboraciones culinarias básicas conservadas. - Emplear los sistemas de regeneración o de cocinado apropiado para los semipreparados y preparados industriales. - Apreciar los diversos resultados posibles, en función del sistema de regeneración empleado. - Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección medioambiental. | |
| <i>Contenidos:</i> | | |
| <p>Aprovisionamiento de género y materias primas para elaboraciones básicas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Clasificación de las elaboraciones básicas. - Identificación de las necesidades de elaboraciones básicas para cubrir una oferta gastronómica sencilla. - Estimación del cálculo de materias primas necesarias para confeccionar elaboraciones básicas sencillas, diferenciando entre las que son perecederas y las que no. - Útiles de batería y herramientas necesarias para las elaboraciones básicas. - Elaboración de pedidos. - Medidas correctivas atendiendo a los resultados obtenidos. - Otras posibles aplicaciones de elaboraciones básicas confeccionadas. <p>Elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Clasificación, definición y aplicaciones. - Cocción a partir de un líquido frío y de un líquido en ebullición. <ul style="list-style-type: none"> • Modificaciones físicas y organolépticas producidas por la cocción. • Términos culinarios asociados a la cocción con elementos húmedos. - Materias primas y su lugar de procedencia interna. - Aprovechamiento de las materias primas. - Distribución adecuada de géneros y útiles. - Aplicación de las materias primas en los tratamientos adecuados a su fin. - Normas adecuadas sobre seguridad e higiene alimentaria. - Fases del proceso y riesgos en la ejecución. - Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos sencillos de ejecución para la obtención de: <ul style="list-style-type: none"> • Fondos de cocina. • Caldos, fumets y caldos cortos. • Gelatinas. • Ligazones. Métodos en función del producto a espesar y el resultado asociado • Cortes de hortalizas: mire-poix, brunoise, Juliana, paisana... • Guarniciones sencillas • Decoraciones elementales <p>Elaboraciones elementales de cocina.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definiciones, clasificación y tipos. - Confección de pedidos a mercado y a economato para la realización de elaboraciones elementales de cocina. - Trabajos en frío, tanto con productos en crudo como cocinados. - Aplicación de técnicas sencillas para la obtención de resultados culinarios basados en la aplicación de: <ul style="list-style-type: none"> • Hortalizas, verduras y tubérculos. • Legumbres, arroz y pastas. • Lácteos y derivados. • Huevos. • Carnes. • Pescados y mariscos. - Técnicas de cocción con elementos grasos. <ul style="list-style-type: none"> • Asado al horno • A la parrilla / plancha. • Fritos. • Risolados. - Términos culinarios asociados a la cocción con elementos grasos. - Elaboraciones básicas según su aplicación: <ul style="list-style-type: none"> • Elementos de mojado. • Elementos de sabor. • Componentes. • Elementos de ligazón. - Cuidado, durante la ejecución, del orden y la limpieza. - Aprovechamiento de las materias primas. | | |

| | | |
|--|--|-----------------------------|
| Módulo profesional 03 | Técnicas y elaboraciones básicas de cocina. | Duración: 190 horas. |
| Asociado a | UCO256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas. | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Platos combinados y aperitivos sencillos: <ul style="list-style-type: none"> • Definición y clasificación. • Tipo y técnicas básicas. • Decoraciones básicas. • Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación. • Aplicación de técnicas de regeneración y conservación. - Técnicas de conservación apropiadas al uso a que se destinen los productos elaborados. <ul style="list-style-type: none"> • Para corto espacio de tiempo. • Para larga duración. - Elaboración de recetario sistemático con las distintas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. - Verificación de la calidad en los resultados obtenidos. <p>Condimentación y sazónamiento.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Clasificación de los condimentos. - Hortalizas de condimentación - Especies y hierbas aromáticas. - Productos de condimentación. - Los condimentos como colaboradores en los procesos de conservación. - Normas de uso de los aditivos conservantes. - Utilización de términos culinarios adecuados. - Sistemas de aromatización de productos <ul style="list-style-type: none"> • Calientes: infusión, reducción, cocción y escabeches. • Fríos: adobado, marinado, escabeches. Otros. - Rectificación de la condimentación a la terminación de los platos. - Explicación de las mezclas de especias. - Utilización de los condimentos frescos. - Aplicación de las técnicas de la infusión con muñequillas para la aromatización de los caldos. - Reducción de vinos, vinagre y otros productos alcohólicos en la confección de salsas o aromatización de productos. - Aromatización de salsas y preparados con vinos generosos y otros vinos y bebidas espirituosas. <p>Elaboraciones de salsas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Clasificación de las salsas básicas. - Aprovechamiento de las materias primas. - Distribución adecuada de útiles y herramientas. - Calidad de fondos para la elaboración de salsas. - Realización de un recetario con salsas básicas y sus derivadas. - Aplicación de diversas técnicas, según proceda, de ligar líquidos. - Selección de los productos que componen las salsas derivadas. - Complementación de las salsas básicas con los ingredientes necesarios para la obtención de salsas derivadas. - Mantenimiento de las salsas en lugares y temperaturas adecuadas. - Comprobación de ligazones y las proporciones utilizadas para espesar las diferentes salsas. - Ejecución de salsas básicas. - Ejecución de salsas derivadas. <p>Técnicas básicas en la elaboración de productos culinarios</p> <ul style="list-style-type: none"> - Potajes elementales. <ul style="list-style-type: none"> • Sistemas de cocción, dependiendo el tipo de legumbre. • Realización de las técnicas de elaboración de los potajes atendiendo a la forma de incorporar las grasas. <ul style="list-style-type: none"> · <i>Con aceite crudo</i> · <i>Con majado</i> · <i>Con sofrito</i> · <i>Con grasa de productos cárnicos.</i> • Espumado y desgrasado. - Cremas básicas. <ul style="list-style-type: none"> • Cocción de los componentes de una crema. • Cantidad de grasa proporcionada a las cantidades de crema. • Terminación de las cremas según su elemento de ligazón. • Aplicación de las distintas técnicas de triturado, pasado y refinado de cremas. - Consomés y sopas. <ul style="list-style-type: none"> • Clarificación y aromatización. • Control de grasas en las sopas. <ul style="list-style-type: none"> · <i>Desgrasado.</i> · <i>Emulsión en el momento de servir.</i> - Hortalizas. <ul style="list-style-type: none"> • Aplicación de los métodos de cocinado apropiados a los distintos tipos de hortalizas, (hervido, breseado, rehogado, frito, asado). • Torneados de hortalizas. | | |

| | | |
|--|--|-----------------------------|
| Módulo profesional 03 | Técnicas y elaboraciones básicas de cocina. | Duración: 190 horas. |
| Asociado a | UCO256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas. | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Pastas italianas. <ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de cocción y sazonado de pastas secas industriales. • Técnicas de elaboración de pastas rellenas. - Arroces elementales. <ul style="list-style-type: none"> • Sistemas de cocción. • Cantidad de arroz y de líquido, recipiente de cocción y fuerza de fuego. - Ensaladas simples y compuestas. <ul style="list-style-type: none"> • Temperatura de servicio de las ensaladas. • Aderezos de ensaladas. - Entremeses. <ul style="list-style-type: none"> • Rellenos y decoraciones con gelatinas. • Técnicas de fritura y cocción al horno. • Técnicas de combinación de colores. • Elaboración de espumas. • Elaboración de farsas para rellenos de huevos, hortalizas, etc. • Técnicas de elaboración de masas y pastas para freír u hornear, (entremeses calientes). - Elaboraciones básicas de huevos. <ul style="list-style-type: none"> • Métodos de cocinado. <ul style="list-style-type: none"> · <i>Con cáscara.</i> · <i>Sin cáscara.</i> · <i>Batidos.</i> · <i>Sin batir.</i> • Los huevos como elementos de ligazón. • Otras aplicaciones auxiliares de los huevos. • Los ovoproductos como sustitutos, con garantías higiénico-sanitarias, en diversas preparaciones a base de huevos. - Pescados y mariscos. <ul style="list-style-type: none"> • Limpieza, cortes y racionado del pescado. • Métodos básicos de cocinado de pescados y mariscos. • Marinadas para pescados. • Adobos para pescados. • Técnicas de conservación de los crustáceos y moluscos vivos. • Técnicas para el mantenimiento del marisco vivo en cocina. • Elaboración al menos de un marisco de cada especie y tipo de cocinado partiendo de los mas sencillos. • Decoración y Presentación de platos a base de marisco. - Carnes. <ul style="list-style-type: none"> • Métodos básicos de cocinado. <ul style="list-style-type: none"> · <i>Con elementos húmedos.</i> · <i>Con elementos grasos.</i> · <i>Mixtos.</i> • Aplicación de técnicas de marinados y adobos. • Picados de carnes sazonado y preparado para diversos rellenos y elaboraciones. • Ejecución de al menos una carne, atendiendo a su categoría, de cada especie con sus métodos apropiados. • Relación entre ternera, punto de cocción y presentación de platos elaborados a base de carnes. • Técnicas de deshuesado y relleno para balotitas y galantitas en aves. • Análisis de las técnicas de cosido y brinado en carnes avícolas. <p>Conservación y regeneración de elaboraciones culinarias.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Efecto del frío positivo y negativo sobre los alimentos crudos y cocinados. - Los adobos. - Las salmueras sólidas y líquidas. - Ubicación y clasificación en las cámaras de los productos culinarios. - Técnicas de regeneración de elaboraciones conservadas en cocina y de alimentos conservados industrialmente. Riesgos de una incorrecta regeneración de alimentos. - Control de las temperaturas a las que se han de mantener los productos culinarios. - Interpretación del etiquetado en los productos conservados. - Importancia de la conservación de los alimentos en cocina. Riesgos de una incorrecta conservación de alimentos. - Normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección medioambiental aplicable. | | |

| | | |
|--|--|---------------------------|
| Módulo profesional 04 | Elaboraciones básicas de panadería, pastelería y repostería. | Duración: 55 horas |
| Asociado a | UCO256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas. | |
| Capacidades | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Efectuar el aprovisionamiento de género para elaboraciones básicas de panadería, pastelería y repostería. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de elaboraciones básicas de pastelería y repostería. <ul style="list-style-type: none"> • Especificar materias primas para confeccionar elaboraciones básicas de pastelería repostería. • Diferenciar las materias primas según sean de mercado o de departamentos internos. • Hacer pedidos concretos para recetas específicas de elaboraciones básicas de pastelería repostería. • Emplear correctamente la terminología culinaria necesaria. • Realizar operaciones internas de aprovisionamiento de géneros: <ul style="list-style-type: none"> - Interpretar las fichas técnicas. - Formalización de vales o procedimientos predeterminados. - Procedimientos alternativos. - Indicar el lugar de depósito de los géneros, teniendo en cuenta el destino, el consumo asignado y las instrucciones recibidas. - Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección medioambiental. | |
| Elaborar pastas y masas elementales para panadería y algunos platos de postres sencillos. | <ul style="list-style-type: none"> - Describir los diferentes tipos de masas y pastas para la elaboración de productos y postres sencillos. - Seleccionar las materias primas, según las instrucciones recibidas en cada preparación. - Realizar todas las operaciones necesarias para la puesta a punto del lugar de trabajo para el trabajo de producción. - Aplicar las técnicas adecuadas en las elaboraciones sencillas de pastelería/repostería. - Realizar elaboraciones sencillas a base de pastas y masas. - Realizar las fichas técnicas de elaboración de masas y pastas. - Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección medioambiental. | |
| Elaborar productos elementales de panadería, pastelería dulce o salada y postres de cocina. | <ul style="list-style-type: none"> - Reconocer los distintos tipos de rellenos básicos y derivados. - Aplicar las técnicas básicas de cocina en la elaboración de rellenos dulces y salados. - Realizar las operaciones de regeneración que precisen los géneros y las elaboraciones básicas para su posterior utilización en la realización de productos de panadería y pastelería salada o dulce. - Describir el proceso de elaboración, (artesanal o industrial), de las piezas de panadería o pastelería dulce o salada. - Identificar cortes o piezas más habituales y con denominación propia de elaboraciones de panadería y pastelería dulce y salada. - Manipular, según las instrucciones recibidas, los equipos, maquinaria y útiles utilizados en cada una de las elaboraciones de pastelería y panadería. - Asistir y ayudar en la ejecución de elaboraciones de postre de cocina y pastelería dulce o salada de acuerdo a las instrucciones recibidas. - Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección medioambiental. | |
| Asistir en los acabados de elaboración y decoración de postres de cocina y productos elementales de pastelería. | <ul style="list-style-type: none"> - Realizar las operaciones previas a la decoración y acabado de postres y productos de pastelería. - Seleccionar las materias primas y géneros más idóneos, según las instrucciones recibidas, para la decoración y acabado de elaboraciones de pastelería y repostería. - Seleccionar los instrumentos base que se han de utilizar en el acabado y decoración de productos de pastelería y repostería. - Reconocer las diferentes técnicas de presentación, decoración y acabado de platos de repostería y pastelería. - Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección medioambiental. | |
| <i>Contenidos:</i> | | |
| Particularidades del departamento de pastelería. | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - El perfil del cocinero repostero. - Descripción de los locales destinados a pastelerías. - Tipos de establecimientos en los cuales se comercializan productos de pastelería, panadería y repostería. - Normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección medioambiental. | | |

| | | |
|--|--|---------------------------|
| Módulo profesional 04 | Elaboraciones básicas de panadería, pastelería y repostería. | Duración: 55 horas |
| Asociado a | UCO256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas. | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Identificación de las zonas donde se realizan las actividades. - Herramientas, útiles y equipos. - Vocabulario técnico aplicado en pastelería, repostería y panadería. - Documentación utilizada en las realizaciones. - Orden en el lugar de trabajo ordenado. Organización general del trabajo que se va a desarrollar antes, durante y después. - Aplicación de técnicas elementales de: <ul style="list-style-type: none"> • Manipulación de alimentos • Manipulación de útiles, herramientas, equipos y limpieza de los mismos. - Riesgos en la manipulación de alimentos, útiles, herramientas y equipos. - Puesta a punto de útiles, herramientas y equipos. - Preparación del puesto de trabajo. <p>Las materias primas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alimentos perecederos. - Alimentos no perecederos. - Reconocimiento de las materias primas a utilizar. - Explicación de los productos básicos que componen la oferta en este tipo de establecimientos. <p>Técnicas elementales para la elaboración de masas y pastas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Masas previamente escaldadas. - Masas esponjadas por huevos. - Crêpes. - Pastas para freír: Orly y Tempuras. Pastas de almendra. Pasta brisa. Hojaldres. - Masas esponjadas por levaduras. - Pastas de manga. - Masas fritas. - Nuevas tecnologías de elaboración de masas. <p>Técnicas básicas de auxiliar de repostería.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilización de manga pastelera. - Rellenar elaboraciones variadas. - Utilizar el rodillo. - Realizar un cornet y utilizarlo. - Utilización de la varilla para distintas elaboraciones. - Reconocimiento manual y táctil de las características de las masas y pastas. <p>Técnicas elementales de elaboración de pan</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vocabulario técnico. Materias primas y materiales y equipos que se utilizan en la elaboración. - Técnicas elementales de elaboración. <ul style="list-style-type: none"> • El amasado. • La fermentación. • El pesado. • El heñido. • El formato básico de los panes. La cocción y el control de temperatura. - Normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección medioambiental en la elaboración de panes. <p>Elaboración de cremas y rellenos elementales</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definición y características de cremas y rellenos. Clasificación y útiles, maquinaria y equipos empleados. - Técnicas básicas de elaboración de siropes y almíbares, puntos de cocción. - Técnicas de elaboración de diferentes cremas: pastelera, inglesa, de mantequilla, chantilly, de trufa, de almendra... - Técnicas de elaboración de salsas y coulis. <p>Elaboraciones de pastelería.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Técnicas de elaboración de pastelería dulce o salada: tartas, tartaletas, pasteles y pastelillos, hojaldres dulces y salados. <p>Elaboraciones de postres.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vocabulario técnico. Clasificación y material, equipos y maquinaria necesaria. - Diferentes formas de aplicación de frutas: compotas, mermeladas, jaleas, pulpa, pectinas, en almíbar, macedonias, confitadas, glaseadas. - Técnicas de elaboración de postres fríos: Bavaoise, espumas, gelatinas y charlotas. - Técnicas de elaboración de postres calientes: Soufflé, crêpes, tortillas y Charlotas - Técnicas de elaboración de postres fritos o de sartén: Crêpes, buñuelos de viento, leche y crema frita, torrijas, pestiños y bartolillos. - Otras elaboraciones con denominación específica: arroz con leche, crema catalana, natillas... - Elaboraciones de postres congelados: biscuit, parfait, tartas heladas, bombas heladas. - Normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección medioambiental en la elaboración de postres. | | |

| | | |
|--|--|---------------------------|
| Módulo profesional 04 | Elaboraciones básicas de panadería, pastelería y repostería. | Duración: 55 horas |
| Asociado a | UCO256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas. | |
| Sistemas y métodos de conservación. <ul style="list-style-type: none"> - Equipos necesarios para la conservación de estos productos. - Fases del proceso. - Control de temperaturas. - Control de resultados. - Ubicación y almacenaje de los productos de pastelería, panadería y repostería. - Envasado, rotulación y etiquetaje. - Normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección medioambiental en la conservación de los productos de pastelería, panadería y repostería. | | |

| | | |
|---|---|----------------------------|
| Módulo profesional 05 | Higiene alimentaria y manipulación de alimentos | Duración: 25 horas. |
| Asociado a | UCO255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y preelaboración y conservación culinarios. UCO256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas. | |
| <i>Capacidades</i> | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Identificar las necesidades de la higiene alimentaria en la manipulación de alimentos. | <ul style="list-style-type: none"> - Reconocer la normativa de la manipulación de alimentos. - Definir las características organolépticas de los alimentos. - Aplicar, según las necesidades, la normativa de higiene alimentaria. - Identificar los riesgos de las posibles toxicidades y de contaminación medioambiental. - Respetar las normas higiénico-sanitarias en la puesta a punto de equipos y utillaje. - Clasificar los productos y métodos establecidos para la limpieza de utensilios y equipos utilizados. - Localizar las fuentes de contaminación en los alimentos. - Reconocer las fichas técnicas de fabricación o procedimientos en el aprovisionamiento de materias primas identificando los posibles defectos o deterioros. - Manipular de acuerdo con las normas higiénico-sanitarias todos los equipos de control. | |
| Aplicar las técnicas básicas de manipulación en todo tipo de géneros y alimentos | <ul style="list-style-type: none"> - Emplear las técnicas básicas de manipulación y tratamiento de vegetales en crudo - Aplicar la manipulación elemental en la limpieza, desescamado, y eviscerado en los pescados. - Demostrar las técnicas básicas de manipulación y tratamiento en los mariscos. - Emplear las técnicas básicas de manipulación y tratamiento de las carnes. - Aplicar la manipulación elemental en la limpieza, aviado y preparación de aves. - Emplear las técnicas básicas de manipulación y tratamiento de órganos y despojos de los animales. - Aplicar las técnicas básicas de manipulación de alimentos en la elaboración de aperitivos y platos combinados. - Identificar los riesgos asociados a la manipulación de alimentos. - Describir los riesgos asociados a la regeneración de alimentos. - Realizar todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria de seguridad laboral y de protección medioambiental. | |
| Analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción. | <ul style="list-style-type: none"> - Aplicar las normas higiénico-sanitarias en los servicios de alimentos y bebidas para evitar toxiinfecciones alimentarias y contaminación medioambiental. - Aplicar las normas establecidas en la utilización de equipos, máquinas y útiles para evitar riesgos. - Clasificar e interpretar el etiquetado de productos y útiles de limpieza de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades y modos de utilización para respetar el medioambiente. - Cumplir las normas en la limpieza y aplicar correctamente los métodos apropiados en locales, equipos y útiles utilizados. - Describir los efectos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias producidas como consecuencia del incumplimiento de las normas higiénico-sanitarias en todos los procedimientos llevados a cabo. | |
| <i>Contenidos:</i> | | |
| Higiene alimentaria. <ul style="list-style-type: none"> - Normativa higiénico-sanitaria alimentaria. - Riesgos de las posibles toxicidades y de contaminación medioambiental. - Métodos establecidos para la limpieza de utensilios y equipos utilizados. - Fichas técnicas de fabricación. - Manipulación de acuerdo con las normas higiénico-sanitarias de todos los equipos de control. - Limpieza de locales, equipos, maquinaria y utensilios según normativa. - Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos; aplicaciones prácticas. | | |

| | | |
|---|--|----------------------------|
| Módulo profesional 05 | Higiene alimentaria y manipulación de alimentos | Duración: 25 horas. |
| Asociado a | UCO255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y preelaboración y conservación culinarios. UCO256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas. | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Manejo de desperdicios y residuos. - Salud e higiene personal: factores, uniformes, materiales y aplicaciones. - Productos de limpieza. <p>Manipulación de alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definición de alimentos. - Normativa de la manipulación de alimentos. - Requisitos de los manipuladores de alimentos. - Importancia de las prácticas correctas en la manipulación de alimentos. - Riesgos para la salud de una incorrecta manipulación de alimentos. - Asunción de actitudes y hábitos de manipulador de alimentos. - Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos. - Alteración y contaminación de los alimentos. Conceptos, causas y factores contribuyentes. - Fuentes de contaminación de los alimentos: químicas, biológicas y físicas. - Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización. - Principales factores que intervienen en el crecimiento bacteriano. - Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos. - Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones. - Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC). - Uniformes de cocina: tipos. - Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa. | | |

| | | |
|--|---|----------------------------|
| Módulo profesional | Formación en Centros de Trabajo (F.C.T.). | Duración: 120 horas |
| Asociado | TRANSVERSAL | |
| <i>Capacidades</i> | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución. | <ul style="list-style-type: none"> - Interpretar etiquetas y documentación habitual que acompaña a los alimentos y bebidas suministrados. - Asistir en la realización de operaciones de control, utilizando medios e instrucciones aportados para tal fin, detectando desviaciones entre las cantidades-calidades de los géneros solicitados y los recibidos. - Manipular correctamente, y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados al almacén o a consumo inmediato. - Ejecutar operaciones básicas de almacenamiento de alimentos y bebidas, ordenándolos de acuerdo con el lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido, y aplicando rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria. - Detectar posibles deterioros o pérdidas de géneros durante el período de almacenamiento, efectuando las operaciones de retirada e indicando los posibles departamentos a los que se debería informar en los distintos tipos de establecimientos. - Actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías. | |
| Caracterizar cortes y piezas y realizar las operaciones de preelaboración de los géneros culinarios más comunes, en función del plan de trabajo establecido, de las elaboraciones culinarias que se vayan a realizar o de las necesidades de comercialización. | <ul style="list-style-type: none"> - Efectuar las operaciones de regeneración que precisan las materias primas de uso más común de acuerdo con su estado para su posterior preelaboración. - Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo de acuerdo con las preelaboraciones que se vayan a efectuar. - Efectuar preelaboraciones necesarias para un plan de trabajo determinado, de acuerdo con la naturaleza de los géneros utilizados. - Asumir el compromiso de sacar el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios. | |
| Aplicar métodos sencillos y operar correctamente equipos para la regeneración, conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas de uso común, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichas materias y productos. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación y regeneración de alimentos. - Ejecutar las operaciones auxiliares previas que necesitan los productos en crudo, semielaborados y las elaboraciones culinarias, en función del método o equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignados. - Efectuar las operaciones necesarias para los procesos de regeneración, conservación y envasado de todo tipo de géneros. - Asumir el compromiso de sacar el máximo provecho a las materias y productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios. | |

| Módulo profesional | Formación en Centros de Trabajo (F.C.T.). | Duración: 120 horas |
|--|--|---------------------|
| Asociado | TRANSVERSAL | |
| Realizar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y preparar y presentar elaboraciones culinarias simples, aplicando técnicas sencillas, previamente definidas. | <ul style="list-style-type: none"> - Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos predeterminados. - Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y elaboraciones culinarias sencillas. - Efectuar operaciones de regeneración sencillas y necesarias para los géneros culinarios que se van a emplear. - Aplicar técnicas sencillas para la preparación de elaboraciones culinarias básicas y elementales, a partir de la información suministrada, siguiendo los procedimientos adecuados y cumpliendo las normas de manipulación de alimentos. - Realizar presentaciones poco complejas de elaboraciones culinarias elementales, mostrando sensibilidad y gusto artísticos al efectuar las respectivas operaciones de acabado. - Identificar los métodos de conservación y lugares de almacenamiento adecuados para las elaboraciones y aplicarlos, atendiendo a su destino o consumo asignado, la naturaleza de sus componentes y las normas de manipulación. - Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios. - Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso. | |
| Realizar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto, aplicando normas de elaboración básicas. | <ul style="list-style-type: none"> - Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos previstos. - Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de platos combinados y aperitivos sencillos - Aplicar técnicas sencillas de elaboración y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos, a partir de la información suministrada, siguiendo los procedimientos adecuados, mostrando sensibilidad y gusto artísticos al efectuar las operaciones de acabado y cumpliendo las normas de manipulación de alimentos. - Identificar los métodos de conservación y lugares de almacenamiento adecuados para las elaboraciones y aplicarlos, atendiendo a su destino o consumo asignado, la naturaleza de sus componentes y las normas de manipulación. - Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios. - Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso. | |
| Realizar las operaciones necesarias para la prestación de asistencia en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias, mostrando receptividad y espíritu de cooperación. | <ul style="list-style-type: none"> - Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos previstos. - Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la ejecución de operaciones sencillas en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias, siguiendo indicaciones precisas. - Realizar operaciones concretas y sencillas para prestar asistencia en los procesos de elaboración culinaria, en el tiempo establecido, aplicando técnicas sencillas y adecuadas, cumpliendo con las normas e instrucciones recibidas y manteniendo un espíritu de colaboración. - Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios. | |

4. Organización académica y distribución horaria.

| Familia profesional: HOSTELERIA Y TURISMO | | | |
|--|--|-----------------|-----------------------|
| Perfil Profesional: OPERACIONES BASICAS DE COCINA | | | Código: HOTI02 |
| Módulos profesionales | | | |
| Clave | Denominación | Horas semanales | Horas anuales |
| 01 | Aprovisionamiento, recepción, almacenamiento y conservación de géneros | 2 | 55 |
| 02 | Preelaboración y conservación de productos culinarios | 3 | 80 |
| 03 | Técnicas y elaboraciones básicas de cocina | 7 | 190 |
| 04 | Elaboraciones básicas de panadería, pastelería y repostería | 2 | 55 |
| 05 | Higiene alimentaria y manipulación de alimentos | 1 | 25 |
| FCT | FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO | | 120 |

5. Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales.

| MÓDULO PROFESIONAL | | ESPECIALIDAD DEL PROFESORADO | CUERPO |
|--------------------|--|------------------------------|---|
| Clave | Denominación | | |
| 01 | Aprovisionamiento, recepción, almacenamiento y conservación de géneros | Cocina y Pastelería | Profesores Técnicos de Formación Profesional |
| 02 | Preelaboración y conservación de productos culinarios | | |
| 03 | Técnicas y elaboraciones básicas de cocina | | |
| 04 | Elaboraciones básicas de panadería, pastelería y repostería | | |
| 05 | Higiene alimentaria y manipulación de alimentos | | |

6. Requisitos para el profesorado de centros de titularidad privada y entidades.

| MÓDULO PROFESIONAL | | REQUISITOS |
|--------------------|--|--|
| Clave | Denominación | |
| 01 | Aprovisionamiento, recepción, almacenamiento y conservación de géneros | <p>1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con el perfil profesional, que se acreditará mediante una de las formas siguientes: <u>Formación académica</u> de Técnico Superior o equivalente, o de otras titulaciones de nivel superior, relacionadas con este campo profesional.</p> <p><u>Experiencia docente</u> de al menos un año en la impartición de Programas de Garantía Social relacionados con este campo profesional.</p> <p><u>Experiencia profesional</u> de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este perfil profesional.</p> <p>2. Acreditar la participación en los cursos de formación inicial programados por la Consejería de Educación para los programas de garantía social o los que en el futuro se promuevan para los programas de cualificación profesional inicial.</p> |
| 02 | Preelaboración y conservación de productos culinarios | |
| 03 | Técnicas y elaboraciones básicas de cocina | |
| 04 | Elaboraciones básicas de panadería, pastelería y repostería | |
| 05 | Higiene alimentaria y manipulación de alimentos | |

7. Requisitos de espacios e instalaciones.

| Denominación del espacio formativo | Superficie (m ² para 20 alumnos) |
|--|---|
| AULA POLIVALENTE | 60 |
| AULA-TALLER DE COCINA | 90 |
| AULA-TALLER DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA | 45 |
| CÁMARAS DE CONSERVACIÓN Y CONGELACIÓN | 15 |
| ALMACÉN PRODUCTOS NO PERECEDEROS | 15 |
| CUARTO BASURAS | 9 |
| PLONGE | 9 |

Nota: Los centros con autorización para impartir el perfil profesional de "Ayudante de cocina" de los Programas de Garantía Social que, según lo dispuesto en el artículo 12 del Real Decreto 806/2006, de 30 de junio, deja de impartirse a partir del curso 2008-2009, si obtienen autorización para impartir los módulos obligatorios de este Programa de Cualificación Profesional Inicial, podrán desarrollar las enseñanzas en las instalaciones que venían utilizando para dicho Programa de Garantía Social.

ANEXO 7

**PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL:
OPERACIONES BÁSICAS DE PISOS Y ALOJAMIENTOS**

1. FICHA DE IDENTIFICACIÓN:

| | | | |
|--|--|--|-----------------------|
| Denominación | OPERACIONES BASICAS EN ALOJAMIENTOS | | Código: HOT103 |
| Familia profesional | HOSTELERÍA Y TURISMO | | |
| Cualificaciones asociadas al Programa | HOT222_1: Operaciones básicas de pisos en alojamientos | | |
| Competencia general | Realizar la limpieza y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes, así como lavar, planchar y arreglar la ropa del establecimiento y de los usuarios en distintos tipos de alojamientos, consiguiendo la calidad y aplicando las normas de seguridad e higiene establecidas en el sector profesional correspondiente. | | |
| Unidades de Competencia | UC0706_1: Preparar y poner a punto habitaciones, zonas nobles y áreas comunes. UC0707_1: Realizar las actividades de lavado de ropa propias de establecimientos de alojamiento. UC0708_1: Realizar las actividades de planchado y arreglo de ropa propias de establecimientos de alojamiento. | | |
| Entorno profesional | <p>Ámbito profesional: Desarrolla su actividad profesional en todo tipo de hoteles y en otros alojamientos turísticos tales como balnearios, apartamentos turísticos, ciudades de vacaciones o establecimientos de turismo rural. También puede desarrollar su actividad en alojamientos no turísticos tales como centros sanitarios, residencias de estudiantes o residencias para la tercera edad. Realiza sus funciones bajo la dependencia del superior jerárquico encargado de la sección, departamento o área correspondiente.</p> <p>Sectores productivos: Ejerce su actividad fundamentalmente, en el sector de la hostelería y, especialmente, en el subsector de alojamiento turístico, aunque también puede ubicarse en sectores tales como el educativo, el sanitario o el de servicios sociales, en cuyo marco se engloban determinados tipos de alojamientos no turísticos.</p> <p>Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados: Camarera /o de pisos, en establecimientos de alojamiento turístico sea cual sea su tipología, modalidad o categoría. Valets o mozos de habitaciones. Auxiliar de pisos y limpieza. Auxiliar de lavandería y lencería en establecimientos de alojamiento.</p> | | |
| Formación Asociada: Módulos profesionales | MP01: Arreglo y Limpieza de habitaciones. MP02: Limpieza de áreas comunes y zonas nobles. MP03: Limpieza y lavado de ropa. MP04: Planchado y arreglo de ropa. MP05: Técnicas básicas de comunicación y atención al cliente. | | |
| Correspondencia entre módulos profesionales y unidades de competencia para su acreditación | Unidad de Competencia <i>(Código y denominación)</i> | Módulos profesionales cuya superación se requiere para su acreditación <i>(Código y denominación)</i> | |
| | UC0706_1: Preparar y poner a punto habitaciones, zonas nobles y áreas comunes. | MP01: Arreglo y Limpieza de habitaciones. MP02: Limpieza de áreas comunes y zonas nobles. MP05: Técnicas básicas de comunicación y atención al cliente. | |
| | UC0707_1: Realizar las actividades de lavado de ropa propias de establecimientos de alojamiento. | MP03: Limpieza y lavado de ropa. | |
| | UC0708_1: Realizar las actividades de planchado y arreglo de ropa propias de establecimientos de alojamiento. | MP04: Planchado y arreglo de ropa. | |

2. UNIDADES DE COMPETENCIA:

| UC 0706_1: Preparar y poner a punto habitaciones, zonas nobles y áreas comunes. | |
|--|---|
| <i>REALIZACIONES PROFESIONALES</i> | <i>CRITERIOS DE REALIZACIÓN</i> |
| Efectuar el aprovisionamiento interno necesario para la limpieza, preparación y disposición de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes, en función de las necesidades del servicio. | <ul style="list-style-type: none"> - El plan de trabajo establecido se cumple de acuerdo con las instrucciones recibidas. - Los vales o documentos similares, para el aprovisionamiento interno, se cumplimentan siguiendo instrucciones previas. - El acopio de medios y productos se realiza con criterios de racionalidad. - Los productos se disponen en el carro teniendo en cuenta: <ul style="list-style-type: none"> • Características del carro. • Características de los productos. • Factores de riesgo. • Secuencia de las tareas. • Criterios de racionalización que facilitan su aprovisionamiento y distribución. - Se informa con prontitud al responsable sobre las disfunciones o anomalías observadas, notificando las bajas por mal estado o rotura. - La calidad de los resultados obtenidos se controla conforme a los criterios establecidos. |
| Realizar las operaciones previas a la limpieza, siguiendo instrucciones y aplicando las normas de seguridad e higiene. | <ul style="list-style-type: none"> - La planificación del trabajo diario se realiza atendiendo a la información suministrada por los superiores sobre el estado de las áreas, el parte de ocupación y la orden de trabajo. - El estado de la habitación y de sus instalaciones se verifica antes de proceder a su limpieza. - Las operaciones de desmontaje y ventilación previas a la limpieza, se realizan siguiendo los procedimientos establecidos. - La ropa que el cliente o usuario ha dispuesto para su limpieza, se recoge de acuerdo con el procedimiento establecido y aplicando las normas de higiene correspondientes. - Los objetos olvidados por el cliente o usuario se recogen y entregan al personal o departamento responsable, para su custodia y posterior devolución. - Las disfunciones o anomalías detectadas se corrigen, en aquellas situaciones de su responsabilidad, informando en cualquier caso, con prontitud y mediante la vía establecida, al responsable correspondiente. - La calidad de los resultados obtenidos se controla conforme a los criterios establecidos. |
| Realizar las operaciones de limpieza y reposición, siguiendo instrucciones y aplicando las normas de protección ambiental y de seguridad e higiene. | <ul style="list-style-type: none"> - La limpieza, desinfección y embellecimiento de superficies, se realizan utilizando los productos adecuados según la naturaleza, características y acabado de las mismas, aplicando la proporción idónea en cada caso y teniendo en cuenta su posible toxicidad y la posibilidad de contaminación ambiental. - El desarrollo de las tareas se lleva a cabo utilizando la ropa de trabajo establecida y las prendas de protección requeridas en cada caso, teniendo en cuenta las características de los productos. - La maquinaria se utiliza cumpliendo las instrucciones de uso, aplicando criterios de racionalidad, normativa de seguridad y medioambiental, y respetando el descanso de los clientes, pacientes o usuarios en general. - El cambio de la ropa de cama y baño se realiza siguiendo los criterios y normas de higiene establecidos, y cuidando la presentación, sentido estético y buen gusto. - La reposición en las habitaciones de los productos de acogida y documentos, se realiza según las normas establecidas. - La presentación de la habitación ya dispuesta se realiza respetando las normas establecidas, graduando la iluminación y temperatura idóneas y cuidando los detalles de decoración con sentido estético y de ahorro energético. - Las peticiones realizadas por parte de los clientes o usuarios se atienden con prontitud, diligencia y amabilidad. - La limpieza y mantenimiento de los equipos y utillaje empleados se realizan, cumpliendo las especificaciones técnicas y respetando la periodicidad requerida en cada caso para su correcta conservación. - Los criterios del establecimiento relativos a la presencia del personal ajeno al mismo se aplican. - Las disfunciones o anomalías detectadas se corrigen en aquellas situaciones de su responsabilidad, informando en todos los casos, con prontitud y mediante la vías establecida, al responsable correspondiente. - La calidad de los resultados obtenidos se controla conforme a su nivel de responsabilidad. |

| UC 0706_1: Preparar y poner a punto habitaciones, zonas nobles y áreas comunes. | |
|---|---|
| Realizar operaciones de acondicionamiento de equipajes, habitaciones y otras dependencias siguiendo instrucciones. | <ul style="list-style-type: none"> - La realización de equipajes, a petición del cliente, se ejecuta bajo la supervisión de un superior. - La preparación de habitaciones para bloqueos por obra y pintura, se realiza siguiendo instrucciones recibidas. - Los salones para actos específicos se montan siguiendo instrucciones de un superior. |
| Limpiar y mantener elementos decorativos, aplicando las técnicas y los criterios estéticos adecuados bajo supervisión. | <ul style="list-style-type: none"> - La limpieza y mantenimiento de elementos de decoración (cuadros, porcelanas, marfiles, bronce, tapices u otros), se realiza atendiendo a sus características y normas establecidas, utilizando los productos idóneos en cada caso. - Los elementos decorativos se colocan según las normas y criterios estéticos establecidos, respetando, en su caso, los gustos de los clientes o usuarios. - El regado, abonado y limpieza de plantas de interior, así como el mantenimiento de floreros, motivos decorativos o centros de mesa se realiza con la asiduidad y cuidado requeridos en cada caso y aplicando criterios estéticos. - Las composiciones florales o frutales se mantienen en perfecto estado, retirando aquellos elementos que no se encuentren en las condiciones óptimas de presentación. - Las composiciones florales o frutales sencillas se realizan teniendo en cuenta el color, las proporciones y el soporte, aplicando criterios estéticos y teniendo en cuenta la estacionalidad y festividades. - Las disfunciones o anomalías detectadas se corrigen en aquellas situaciones de su responsabilidad, informando en todos los casos, con prontitud y mediante la vía establecida, al responsable correspondiente. - La calidad de los resultados obtenidos se controla conforme a su nivel de responsabilidad y de acuerdo a los criterios establecidos. |
| Realizar las operaciones posteriores a la limpieza, comprobando la calidad de los resultados de acuerdo con los estándares establecidos. | <ul style="list-style-type: none"> - Las operaciones de fin de servicio se realizan según las normas operativas del departamento, revisando y repasando el equipo de trabajo y los lugares donde se ha actuado, dejando el área despejada y depositando en el office todo el material de limpieza. - La comprobación de que averías o desperfectos han sido subsanados se realiza, informando a su superior inmediato del estado de los mismos. - La lencería usada se prepara, se cuenta, se anota y se acondiciona para su envío a la lavandería, según las normas establecidas. - El carro se recoge y se limpia, guardando los artículos complementarios y dotaciones sobrantes según normas establecidas. - Las llaves y el parte, debidamente cumplimentado, se entregan al superior correspondiente al finalizar la jornada de trabajo, informando al mismo de las incidencias surgidas. - Las disfunciones o anomalías detectadas se corrigen en aquellas situaciones de su responsabilidad, informando en todos los casos, con prontitud y mediante la vía establecida, al responsable correspondiente. - La calidad de los resultados obtenidos se controla conforme a los criterios establecidos. |
| Organizar el office y realizar, bajo supervisión, inventarios de existencias y registros de pérdidas en el área de pisos, siguiendo instrucciones o procedimientos establecidos. | <ul style="list-style-type: none"> - El office se organiza, manteniéndolo ordenado y limpio, y llevando el nivel de stock de enseres, ropas y materiales de acuerdo con los procedimientos establecidos. - Los inventarios de existencias y registros de pérdidas se realizan y actualizan con precisión y claridad, en las fechas, horarios y tiempos especificados, de acuerdo con las instrucciones o procedimientos establecidos. - Se cumplimentan los documentos necesarios de modo que el superior jerárquico pueda verificar los resultados de los controles de inventario. |
| Actuar según las normas de seguridad, higiene y salud, que afecten a su puesto de trabajo y al proceso, en las condiciones adecuadas para prevenir los riesgos personales y medioambientales. | <ul style="list-style-type: none"> - Las normas vigentes en la materia y el plan de seguridad e higiene del que disponga, en su caso, el establecimiento, se respetan y aplican, realizando acciones preventivas, correctoras y de emergencia y aplicando las medidas establecidas. - Los riesgos primarios se conocen y se toman las medidas preventivas establecidas. - Los equipos de protección individual y los medios de seguridad se identifican para cada actuación, utilizándolos y cuidándolos de forma correcta. - Las zonas de trabajo de su responsabilidad permanecen en condiciones de limpieza, orden y seguridad. - De las disfunciones y observación de peligro se informa con prontitud a la persona responsable. - Los productos químicos se manipulan con criterios de seguridad, caducidad, orden de consumo y protección medioambiental, conforme lo indicado en su etiqueta. |

UC 0706_1: Preparar y poner a punto habitaciones, zonas nobles y áreas comunes.*Contexto profesional***Medios de producción:**

Equipos de limpieza y tratamiento de superficies. Productos de limpieza y de tratamiento de superficies. Dotación de lencería y otra ropa. Productos y atenciones para clientes o usuarios. Maquinaria y equipos (carros, aspiradoras, enceradoras, básculas, entre otros). Instalaciones de office con estanterías. Mobiliario de habitaciones. Otros enseres como camas supletorias, cunas, tablas de cama, escaleras de mano o botiquín.

Principales productos y resultados del trabajo:

Habitaciones, baños y dependencias comunes adecuadamente limpias y arregladas. Y acondicionadas. Equipajes realizados. Aprovisionamiento interno y carro dispuesto para su uso. Office organizado, con la dotación establecida de enseres, ropas y materiales. Inventarios de existencias y registros de pérdidas propios del área de pisos realizados bajo supervisión. Impresos y partes cumplimentados. Elementos decorativos limpios. Plantas y flores conservadas y cuidadas. Ornamentación floral sencilla.

Información utilizada o generada:

Información o manuales sobre el uso y conservación de equipos, mobiliario, utensilios y materiales. Manuales de técnicas de limpieza. Normas de uso y aplicación de los productos de limpieza. Material documental (órdenes de trabajo, hojas de pedido de material, control de consumos, partes de averías). Información interna referente a procesos, procedimientos, métodos y planes de calidad de la empresa. Impresos y documentación específicos. Órdenes de trabajo. Normativas higiénico-sanitarias y de seguridad referidas a locales, instalaciones y utillaje.

UC0707_1: Realizar las actividades de lavado de ropa propias de establecimientos de alojamiento.

| <i>REALIZACIONES PROFESIONALES</i> | <i>CRITERIOS DE REALIZACIÓN</i> |
|--|--|
| <p>Efectuar el aprovisionamiento interno necesario para la ejecución de las operaciones de lavado de ropa, en función de las necesidades del servicio.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - El aprovisionamiento interno de productos y utensilios para el lavado, suavizado y limpieza de ropa se realiza siguiendo el plan de trabajo establecido o instrucciones recibidas. - El acopio de productos y utensilios se realiza con criterios de racionalidad, almacenándolos en lugares apropiados al efecto de acuerdo con sus características hasta su utilización. - Los vales o documentos similares para el aprovisionamiento interno se cumplimentan, siguiendo instrucciones previas. - Las existencias mínimas de productos y utensilios se comprueban, comunicando la cantidad existente a la persona o departamento responsable. |
| <p>Disponer las ropas para su lavado, clasificándolas por lotes conforme a instrucciones.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - La ropa, en el momento de su recepción, se cuenta y se marca, si procede, con etiquetas de identificación del cliente o usuario, sección o procedencia y fecha de recogida, para evitar las pérdidas y errores. - Los documentos necesarios para la facturación de la limpieza y arreglo de ropa de clientes, se cumplimentan y trasladan al departamento o persona responsable. - La ropa se revisa, procediendo, en su caso, a la retirada de objetos olvidados o extraños que puedan dañar a la prenda o a la máquina, o provocar interrupciones en el proceso de lavado, separando la que está deteriorada o necesite un tratamiento especial. - La clasificación de las ropas por lotes se realiza, bajo supervisión, atendiendo a las características y recomendaciones descritas en su etiqueta, grado de suciedad, necesidades especiales de desinfección o esterilización y, en su caso, existencia de manchas que precisen seguir procesos de lavado diferentes o tratamientos especiales para su eliminación. - La ropa sucia que se considera potencialmente infectada, se manipula utilizando los equipos de protección individual establecidos. - Las características de composición y requerimientos de conservación de las ropas se identifican a partir de la interpretación de su etiquetado, respetando en todo momento las recomendaciones del fabricante para posibilitar, así, la reclamación al comerciante en caso de deterioro. - Las dudas que puedan surgir en el proceso de clasificación se consultan al superior jerárquico correspondiente. - La ropa con carencia de etiquetas se aparta del circuito de lavado, procediendo de acuerdo con instrucciones precisas del superior jerárquico. |

| UC0707_1: Realizar las actividades de lavado de ropa propias de establecimientos de alojamiento. | |
|---|--|
| <p>Lavar, tratar y escurrir las ropas, siguiendo las instrucciones recibidas, de modo que se garantice el funcionamiento óptimo de los medios de producción y los resultados preestablecidos.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Las máquinas que se utilicen en las operaciones de lavado y escurrido de las ropas se preparan, programan, ajustan o reajustan atendiendo a las características del lote o partida, siguiendo instrucciones. - La dosificación de productos para el lavado y apresto se realiza siguiendo instrucciones o criterios establecidos. - Las distintas fases del proceso de lavado, tratamiento con aprestos y escurrido se desarrollan y controlan de modo que se garantice un óptimo funcionamiento de los medios de producción y se le da a las ropas la limpieza, higienizado, esterilización, aroma y aspecto requeridos en cada caso. - Se respetan, en el lavado de las ropas delicadas que deban ser lavadas a mano, en cada caso, las instrucciones técnicas del fabricante y las recibidas de sus superiores. - El mantenimiento del primer nivel de las máquinas, se realiza según su documentación técnica e instrucciones. - Las contingencias no previstas en el proceso, se comunican inmediatamente al superior jerárquico y, en caso de ausencia de éste, se adoptan medidas correctoras sencillas. - Se actúa, ante rupturas y anomalías generadas durante el proceso, en el marco de su responsabilidad, en el mínimo plazo de tiempo, informando de ello a sus superiores y minimizando en lo posible los costes y perjuicios que se deriven. |
| <p>Secar y revisar las ropas, siguiendo las instrucciones recibidas, de modo que se garantice el funcionamiento óptimo de los medios de producción y los resultados preestablecidos.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Las máquinas utilizadas en las operaciones de secado de las ropas se preparan, programan, ajustan o reajustan atendiendo a las características del lote o partida, siguiendo instrucciones. - Las distintas fases del proceso de secado se desarrollan y controlan garantizando el óptimo funcionamiento de los medios de producción y confiriendo a las ropas el grado de humedad y aspecto requerido en cada caso. - Las ropas se revisan de manera rigurosa y eficaz, siguiendo criterios de calidad y en función de la normativa del establecimiento, retirando del circuito las que no superen el control para darles el tratamiento que corresponda. - Las disfunciones o anomalías detectadas se corrigen en aquellas situaciones de su responsabilidad, informando en todos los casos, con prontitud y mediante la vía establecida, al responsable correspondiente. - El mantenimiento de primer nivel de las máquinas se realiza según su documentación técnica e instrucciones. - Se actúa, ante rupturas y anomalías generadas durante el proceso, en el marco de su responsabilidad, en el mínimo plazo de tiempo, informando de ello a sus superiores y minimizando en lo posible los costes y perjuicios que se deriven. |
| <p>Participar en el control y mantenimiento efectivo del almacén de productos de lencería, favoreciendo su uso, atendiendo a criterios de antigüedad y caducidad de los mismos.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - El almacenamiento de productos, materiales, útiles y herramientas se efectúa de acuerdo con las normas, criterios o procedimientos establecidos. - Las disfunciones o anomalías detectadas se corrigen en aquellas situaciones de su responsabilidad, informando en cualquier caso, con prontitud y mediante la vía establecida, al responsable correspondiente. - La calidad de los resultados obtenidos se controla conforme a su nivel de responsabilidad. |
| <p>Actuar según las normas de seguridad, higiene y salud, que afecten a su puesto de trabajo y al proceso, en las condiciones adecuadas para prevenir los riesgos personales y medioambientales.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Las normas vigentes en la materia y el plan de seguridad e higiene del que disponga, en su caso, el establecimiento, se respetan y aplican, realizando acciones preventivas, correctoras y de emergencia y aplicando las medidas establecidas. - Los riesgos primarios se reconocen y se toman las medidas preventivas establecidas. - Los equipos de protección individual y los medios de seguridad se identifican para cada actuación, utilizándolos y cuidándolos de forma correcta. - Las zonas de trabajo de su responsabilidad permanecen en condiciones de limpieza, orden y seguridad. - De las disfunciones y observación de peligro se informa con prontitud a la persona responsable. - Los productos químicos se manipulan con criterios de seguridad, caducidad, orden de consumo y protección medioambiental, conforme lo indicado en su etiqueta. |
| <p><i>Contexto profesional</i></p> | |
| <p>Medios de producción: Maquinaria y equipos específicos para el lavado y secado de ropa como lavadoras, centrifugadoras y secadoras. Útiles y herramientas: carros, cubos, básculas, marcadores de ropa sucia y ficheros, entre otros. Almacenes. Productos para el lavado, limpieza y apresto de tejidos como detergentes, suavizantes, almidones, quitamanchas, blanqueadores y neutralizantes industriales.</p> <p>Principales productos y resultados del trabajo: Aprovechamiento interno. Instalaciones, maquinaria, equipos y productos dispuestos para su uso. Impresos y partes de incidencias cumplimentados. Ropa lavada y secada. Aplicación de sistemas de organización óptimos. Uso de la maquinaria bajo criterios de control de consumo, principalmente energéticos.</p> | |

UC0707_1: Realizar las actividades de lavado de ropa propias de establecimientos de alojamiento.**Información utilizada o generada:**

Manuales o instrucciones de funcionamiento, limpieza y conservación de la maquinaria. Manuales de técnicas de limpieza. Normas de uso, aplicación y toxicidad de los productos químicos utilizados en el lavado, blanqueado y secado de la ropa. Normativa higiénico-sanitaria. Planes de mantenimiento de maquinaria e instalaciones. Planes de emergencia. Información interna relativa a procesos, procedimientos, métodos y planes de calidad en la empresa. Documentación específica e impresos adecuados a las características de los establecimientos, como órdenes de trabajo, hojas de pedido de material y de control de consumos.

UC0708_1: Realizar las actividades de planchado y arreglo de ropa, propias de establecimientos de alojamiento.

| <i>REALIZACIONES PROFESIONALES</i> | <i>CRITERIOS DE REALIZACIÓN</i> |
|--|--|
| <p>Efectuar el aprovisionamiento interno necesario de productos y utensilios para su utilización en las operaciones de planchado y reparación de ropa, en función de las necesidades del servicio.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - El aprovisionamiento interno de productos y utensilios para las reparaciones de costura y manchas y para el planchado de ropa se realiza siguiendo el plan de trabajo establecido o instrucciones recibidas. - El acopio de productos y utensilios se realiza con criterios de racionalidad, almacenándolos en lugares apropiados al efecto de acuerdo con sus características hasta su utilización. - Los vales o documentos similares para el aprovisionamiento interno, se cumplimentan siguiendo instrucciones previas. - Las existencias mínimas de productos y utensilios se comprueban, comunicando la cantidad existente a la persona o departamento responsable. |
| <p>Disponer las ropas para su planchado, clasificándolas por lotes conforme a instrucciones.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - La ropa lavada y secada se clasifica por lotes, bajo supervisión, atendiendo a sus características y recomendaciones de planchado descritas en su etiqueta y a los distintos tipos y procesos de planchado. - Las ropas se revisan de manera rigurosa y eficaz, siguiendo criterios de calidad y en función de la normativa del establecimiento, retirando del circuito las que no superen el control para darles el tratamiento que corresponda. - Las ropas con manchas se separan del circuito, identificando la naturaleza de éstas para darles el tratamiento adecuado en cada caso, siguiendo instrucciones. - Las características de composición y requerimientos de conservación de las ropas, se identifican a partir de la interpretación de su etiquetado, respetando en todo momento las recomendaciones del fabricante para posibilitar, así, la reclamación al comerciante en caso de deterioro. - Las dudas que puedan surgir en el proceso de clasificación se consultan al superior jerárquico correspondiente. - La ropa con carencia de etiquetas se aparta del circuito de planchado, procediendo de acuerdo con instrucciones precisas del superior jerárquico. |
| <p>Planchar y presentar ropas en función de sus características y de acuerdo con los estándares establecidos.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Los equipos y máquinas utilizados en las operaciones de planchado, plegado y, en su caso, embolso de ropa se preparan y programan siguiendo instrucciones y efectuando, según los tipos de prendas y la naturaleza, acabado y características de las telas: <ul style="list-style-type: none"> • El ajuste y regulación de la presión. • La regulación de la aspiración. • El ajuste de la temperatura. • La regulación del tiempo. • La regulación y dosificación del vapor. • La regulación de los mecanismos de plegadoras y "embolsadoras". - Las operaciones de planchado se realizan y controlan de modo que se garantice un óptimo funcionamiento de los medios de producción y flujo de materiales, y se les dé a las ropas las características y presentación final requeridas. - Se comprueba sistemáticamente, durante todo el proceso que: <ul style="list-style-type: none"> • El posicionamiento de la ropa en la máquina de planchar se realiza conforme a la estructura del tejido, medida y forma. • Los acabados finales confieren a las ropas el conformado, las propiedades y el aspecto (ausencia de brillos y eliminación de arrugas), según la calidad requerida. • La utilización de las máquinas se realiza con precisión, eficacia y seguridad. • El tiempo de realización se ajusta a los límites establecidos por el responsable del departamento. • La revisión de las ropas procesadas se realiza de manera rigurosa y eficaz, siguiendo los criterios de calidad y normas establecidos, rechazando y marcando para su reprocesado las que no superen el control. |

| UC0708_1: Realizar las actividades de planchado y arreglo de ropa, propias de establecimientos de alojamiento. | |
|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - La ropa de clientes o usuarios se dispone para su entrega, efectuando los cargos correspondientes mediante los documentos establecidos. - Las disfunciones o anomalías detectadas se corrigen en aquellas situaciones de su responsabilidad, informando en todos los casos, con prontitud y mediante la vía establecida, al responsable correspondiente. - La calidad de los resultados obtenidos se controla conforme a su nivel de responsabilidad. |
| Efectuar arreglos simples de costura en las ropas, a mano o a máquina, para subsanar defectos o rotos que puedan tener, y realizar la confección de artículos textiles sencillos. | <ul style="list-style-type: none"> - La maquinaria, equipos e instalaciones necesarios para realizar las operaciones de cosido y repaso de las ropas se mantienen en perfecto estado de funcionamiento, cumpliendo la normativa de seguridad e higiene establecida. - Las acciones propias de pequeños arreglos de costura y reparaciones textiles se realizan de forma satisfactoria, con especial atención a actividades del tipo: <ul style="list-style-type: none"> • Realización de costuras a mano o a máquina: de unión, dobladillos o bajos u otros. • Adaptación y cambio de: botones, broches, cremalleras, autoadhesivos, cierres por contacto u otros. • Realización de zurcidos sencillos. - Los arreglos se realizan utilizando las máquinas o herramientas necesarias y el material adecuado, respetando las características de las ropas y aplicando criterios estéticos, de acuerdo con las instrucciones recibidas. - Las dudas que puedan surgir ante la complejidad de los arreglos o importancia de la prenda se consultan al superior jerárquico correspondiente. - La cumplimentación de vales y documentos acreditativos de la prestación del servicio se efectúa de forma correcta y responsable, de acuerdo con las instrucciones fijadas para cada proceso. - La confección de ropas sencillas (como picos de cocina, servilletas, delantales o paños) se realiza de acuerdo con las instrucciones recibidas y las características propias de cada establecimiento. - Las disfunciones o anomalías detectadas se corrigen en aquellas situaciones de su responsabilidad, informando en todos los casos, con prontitud y mediante la vía establecida, al responsable correspondiente. - La calidad de los resultados obtenidos se controla conforme a su nivel de responsabilidad. |
| Participar en el control y mantenimiento efectivo del almacén de productos y del almacén de ropas de lencería, favoreciendo su uso, atendiendo a criterios de antigüedad y caducidad de los mismos. | <ul style="list-style-type: none"> - El almacén de ropas de lencería se dispone en función de las instrucciones recibidas y siguiendo criterios propios de mejora del trabajo en cuanto a: <ul style="list-style-type: none"> • Optimización de tiempos. • Evitación de obstáculos. • Colocación lógica de lo almacenado en función de su grado de rotación. - La actualización y mantenimiento del almacén de ropas de lencería se efectúa de forma periódica, aplicando criterios de utilización de las ropas por su duración, antigüedad o estado actual de las mismas. - La protección de las ropas almacenadas se realiza para facilitar su perfecto estado de uso. - El almacenamiento de productos, materiales, útiles y herramientas se efectúa de acuerdo con las normas, criterios o procedimientos establecidos. - Las disfunciones o anomalías detectadas se corrigen en aquellas situaciones de su responsabilidad, informando en cualquier caso, con prontitud y mediante la vía establecida, al responsable correspondiente. - La calidad de los resultados obtenidos se controla conforme a su nivel de responsabilidad. |
| Actuar según las normas de seguridad, higiene y salud, que afecten a su puesto de trabajo y al proceso, en las condiciones adecuadas para prevenir los riesgos personales y medioambientales. | <ul style="list-style-type: none"> - Las normas vigentes en la materia y el plan de seguridad e higiene del que disponga, en su caso, el establecimiento, se respetan y aplican, realizando acciones preventivas, correctoras y de emergencia y aplicando las medidas establecidas. - Los riesgos primarios se conocen y se toman las medidas preventivas establecidas. - Los equipos de protección individual y los medios de seguridad se identifican para cada actuación, utilizándolos y cuidándolos de forma correcta. - Las zonas de trabajo de su responsabilidad permanecen en condiciones de limpieza, orden y seguridad. - Se informa con prontitud a la persona responsable, de las disfunciones y observación de peligro. - Los productos químicos se manipulan con criterios de seguridad, caducidad, orden de consumo y protección medioambiental, conforme lo indicado en su etiqueta. |

| |
|---|
| UC0708_1: Realizar las actividades de planchado y arreglo de ropa, propias de establecimientos de alojamiento. |
| <i>Contexto profesional</i> |
| <p>Medios de producción: Maquinaria y equipos específicos para el planchado y empaquetado-sellado de ropa como: planchas, máquinas de prensado, máquinas de rodillo o calandrias. Útiles y herramientas como carros, cubos, básculas, marcadores de ropa sucia, tablas de planchado, ficheros. Almacenes. Máquinas de coser y accesorios. Elementos para costura: hilos y fornituras. Herramientas para remaches y grapas. Dotación de ropa propia de distintos tipos de alojamiento.</p> <p>Principales productos y resultados del trabajo: Aprovisionamiento interno. Instalaciones, maquinaria, equipos y productos dispuestos para su uso. Impresos y partes cumplimentados. Ropa de clientes, uniformes y lencería planchada, reparada, empaquetada y almacenada. Aplicación de sistemas de organización óptimos y uso de la maquinaria bajo criterios de control de consumos, principalmente energéticos. Almacenes de lencería dispuestos y ordenados.</p> <p>Información utilizada o generada: Manuales o instrucciones de funcionamiento, limpieza y conservación de la maquinaria. Manuales de técnicas de conservación de la maquinaria. Manuales de técnicas de limpieza y de planchado. Normas de uso de los productos químicos utilizados en la limpieza y planchado de la ropa. Normativa higiénico-sanitaria. Planes de mantenimiento de maquinaria e instalaciones. Planes de emergencia. Información interna relativa a procesos, procedimientos, métodos planes de calidad en la empresa. Material documental, como órdenes de trabajo, hojas de pedido de material y de control de consumos.</p> |

3. MÓDULOS PROFESIONALES:

| Módulo profesional 01 | Arreglo y Limpieza de habitaciones. | Duración: 75 horas. |
|--|---|----------------------------|
| Asociado a | UC00706_1: Preparar y poner a punto habitaciones, zonas nobles y áreas comunes. | |
| <i>Capacidades</i> | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Describir los establecimientos más habituales de alojamiento. | <ul style="list-style-type: none"> - Clasificar las diferentes fórmulas de alojamiento. - Diferenciar los distintos tipos de alojamiento en función del tipo, ubicación, categoría. - Describir las zonas del área de pisos. - Indicar las funciones del departamento y sus características. - Describir las relaciones interdepartamentales con otras unidades de producción o servicios. - Describir los puestos de trabajo más significativos en el área de pisos, enumerando sus funciones y características. | |
| Describir las técnicas de control, aprovisionamiento, almacenaje, e inventario de materias primas y material del área de pisos. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar la documentación asociada a los pedidos de materias primas. - Reconocer las materias primas y sus características. - Interpretar el etiquetado de los productos. - Comprobar la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido. - Almacenar las materias primas en el lugar apropiado. - Asegurar el orden de las materias primas en función de su utilización y consumo. - Realizar las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental. | |
| Interpretar la información oral y escrita para la limpieza y puesta a punto de habitaciones. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar los documentos de uso habitual en las actividades de limpieza y arreglo de habitaciones. - Relacionar las órdenes de trabajo asociadas a los documentos recibidos. - Interpretar la información recibida de manera oral asociándola a una orden de trabajo. - Emitir mensajes claros asegurándose de su comprensión por parte del interlocutor. - Cumplimentar la documentación demostrativa a la ejecución correcta de una orden de trabajo. | |
| Utilizar equipos, maquinaria y utillaje propio del área pisos y en concreto de las destinadas al arreglo y limpieza de habitaciones. | <ul style="list-style-type: none"> - Caracterizar los equipos, materiales y útiles destinados al arreglo y limpieza de habitaciones. - Relacionar los equipos, materiales y útiles con sus aplicaciones posteriores. - Preparar equipos, materiales y útiles verificando su adecuación para el uso. - Ejecutar los procedimientos de manejo y mantenimiento de maquinaria, útiles y materiales de acuerdo a las normas establecidas. - Realizar las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medio ambiental. | |

| | | |
|--|---|----------------------------|
| Módulo profesional 01 | Arreglo y Limpieza de habitaciones. | Duración: 75 horas. |
| Asociado a | UC00706_1: Preparar y poner a punto habitaciones, zonas nobles y áreas comunes. | |
| Aplicar las operaciones de limpieza y arreglo de habitaciones. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar toda clase de suelos, elementos textiles, materiales y revestimiento de habitaciones en diferentes establecimientos de alojamiento. - Describir las características más importantes de cada uno de ellos. - Identificar los diferentes productos de limpieza, mantenimiento y conservación. - Caracterizar los distintos productos de limpieza, mantenimiento y conservación, señalando sus principales componentes. - Seleccionar los distintos productos de limpieza, mantenimiento y conservación teniendo en cuenta su uso correcto y sus aplicaciones más habituales. - Reconocer el material de lencería de uso habitua. - Clasificar el material de lencería en función de su uso, características, etc. - Identificar los productos de acogida o bienvenida más habituales en establecimientos de alojamiento. - Describir las características principales del carro de limpieza y el carro de pisos. - Montar el carro de limpieza y el carro de pisos, realizando el control de lencería, productos de limpieza, elementos de uso y elementos de acogida. - Efectuar el arreglo y limpieza de habitaciones aplicando las técnicas de limpieza apropiadas a cada caso y siguiendo las instrucciones recibidas, aplicando los protocolos de calidad establecidos. - Describir las operaciones de recogida de ropa de clientes, pacientes y usuarios en general y posterior devolución, cumplimentando la documentación asociada. - Aplicar las operaciones de realización equipajes a petición de clientes. - Caracterizar las operaciones del bloqueo de habitaciones. - Especificar el proceder con los objetos olvidados. - Participar en la mejora de la calidad en todo el proceso. | |
| <i>Contenidos:</i> | | |
| <p>Características de los establecimientos de Alojamiento.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipos de establecimientos de alojamiento. - Fórmulas de alojamiento. - Entidades no hoteleras (residencias, hospitales, etc.). - Características. - Instalaciones: comunicaciones, zona de clientes, servicios generales, zona de personal. <p>El departamento de Gobernanta.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Actividades del departamento. - Objetivos del departamento. - La organización lineal. - La organización funcional. - Áreas del que consta el departamento. - Relaciones Interdepartamentales. <p>La Camarera.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Horarios de trabajo. - Habitaciones. - Limpieza del piso. Hojas de control de pisos. Llave maestra. - Limpieza de habitación. - Cuarto de baño. Ropa sucia del cliente. - Limpieza del cuarto de baño. - Parte de averías. - Habitación de salida. Objetos olvidados por el cliente. - Limpieza de pasillos y escaleras. - Cambio de habitación. - Bloqueo y desbloqueo de habitaciones. <p>Equipamiento.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Las llaves: convencionales, modernas y maestras. - El carro de la camarera. Distribución del carro. - El Office en la planta de habitaciones. La dotación del Office. <p>Previsión de material.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ropa de pisos. - Constitución cuantitativa del stock. - El Office. - Documentación a utilizar. - Inventarios de útiles y productos de limpieza, de dotaciones o artículos complementarios para el cliente, de mobiliario y de maquinaria. | | |

| | | |
|--|--|----------------------------|
| Módulo profesional 01 | Arreglo y Limpieza de habitaciones. | Duración: 75 horas. |
| Asociado a | UC00706_1: Preparar y poner a punto habitaciones, zonas nobles y áreas comunes. | |
| <p>La habitación del hotel.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipos de habitación. - El baño y su equipamiento. - La habitación. Mobiliario y decoración. - Factores. - Componentes básicos de mobiliario. - Mobiliario complementario. - Factores que influyen en la calidad de una habitación: iluminación, ruidos, olores, distribución en planta, adaptabilidad, climatización. <p>Revisión de habitaciones.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Horas y formas de hacer las revisiones. - Detalles a cuidar en el cuarto de baño. <p>Controles.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Control de habitaciones: cambios y objetos olvidados. - Control de desperfectos y averías. - Control de productos de limpieza. - Bloqueo de habitaciones. - Inventarios. <p>Características del servicio.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salida y llegada de clientes. - Clientes VIP y enfermos. - Cartel de no molestar. - Cartel de dar preferencia. <p>Seguridad y prevención en el departamento de Regiduría de pisos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Los riesgos laborales. - Factores de riesgo laboral. - Riesgos laborales ligados a las condiciones de seguridad del trabajo. - Riesgos ligados al medio ambiente de trabajo. Contaminantes de origen físico, químico o biológico. - Otros riesgos: La carga de trabajo y la insatisfacción laboral. <p>Condiciones para la realización de trabajos de limpieza.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Medidas preventivas en los centros de trabajo. - Derechos y obligaciones de los trabajadores. - Equipos de protección personal. <ul style="list-style-type: none"> • Protección de la cabeza. • Protección auditiva. • Protección respiratoria. • Protección facial y ocular. • Protección de extremidades. • Protección contra caídas. • Botiquín. • Actuaciones en caso de accidentes. • Primeras curas de urgencia. | | |

| | | |
|--|---|---------------------------|
| Módulo profesional 02 | Limpieza de áreas comunes y zonas nobles. | Duración: 50 horas |
| Asociado a | UC00706_1: Preparar y poner a punto habitaciones, zonas nobles y áreas comunes. | |
| <i>Capacidades</i> | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Realizar las operaciones de control de aprovisionamiento, almacenaje e inventario de materias primas y material para la limpieza y puesta a punto de zonas nobles y áreas comunes. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar la documentación asociada a los pedidos de materias primas. - Reconocer las materias primas y sus características. - Interpretar el etiquetado de los productos. - Comprobar la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido. - Almacenar las materias primas en el lugar apropiado. - Asegurar el orden de las materias primas en función de su utilización y consumo. - Realizar las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental. | |

| Módulo profesional 02 | Limpieza de áreas comunes y zonas nobles. | Duración: 50 horas |
|--|---|--------------------|
| Asociado a | UC00706_1: Preparar y poner a punto habitaciones, zonas nobles y áreas comunes. | |
| Interpretar la información oral y escrita para la limpieza y puesta a punto de áreas comunes, zonas nobles y elementos de decoración. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar los documentos de uso habitual en las actividades de limpieza y puesta a punto de áreas comunes y zonas nobles y elementos de decoración. - Relacionar las órdenes de trabajo asociadas a los documentos recibidos. - Interpretar la información recibida de manera oral asociándola a una orden de trabajo. - Emitir mensajes claros asegurándose de su comprensión por parte del interlocutor. - Cumplimentar la documentación demostrativa de la ejecución correcta de una orden de trabajo. | |
| Aplicar técnicas de limpieza de zonas nobles y áreas comunes utilizando la maquinaria y útiles adecuados para cada caso. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar toda clase de superficies, elementos textiles, materiales y revestimientos más comunes en los diferentes establecimientos de alojamiento. - Describir las características más importantes de cada caso. - Identificar los productos de limpieza, mantenimiento y conservación de superficies. - Caracterizar cada uno de ellos en función de sus componentes principales, forma correcta de uso y aplicaciones más habituales. - Seleccionar productos, utensilios y maquinaria necesarios teniendo en cuenta el tipo de superficie o zona. - Seleccionar la operación de limpieza más adecuada. - Realizar las operaciones de limpieza y/o puesta a punto de áreas públicas, siguiendo las órdenes de trabajo y protocolos estipulados. - Adecuar salones y/o similares siguiendo las instrucciones recibidas de forma oral o escrita. - Participar en la mejora de calidad durante todo el proceso. - Realizar las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental. | |
| Realizar las operaciones de limpieza y mantenimiento del mobiliario y elementos decorativos. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar los distintos tipos de mobiliarios característicos de salones, áreas públicas y zonas ajardinadas, además de los elementos decorativos más comunes en establecimientos de alojamiento. - Describir los elementos decorativos de uso habitual en establecimientos de alojamiento. - Seleccionar los materiales y productos a utilizar más recomendables a cada caso. - Aplicar técnicas de limpieza, mantenimiento y conservación de mobiliario y elementos decorativos. - Realizar el mantenimiento y conservación de plantas de interior. - Participar en la mejora de calidad durante todo el proceso. - Realizar las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental. | |
| Confeccionar composiciones florales, frutales sencillas y otros elementos de decoración. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar los materiales más comunes de utilización para la confección de decoraciones florales y frutales. - Seleccionar las especies o frutos más comunes de uso. - Adecuar las distintas composiciones en función de la estacionalidad, acto o festividad. - Confeccionar las diferentes composiciones decorativas teniendo en cuenta los criterios estéticos. - Aplicar las diferentes técnicas de composiciones florales aplicando cada una de ellas según el caso. - Participar en la mejora de calidad durante todo el proceso. - Realizar las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental. | |
| <i>Contenidos:</i> | | |
| <p>Personal del departamento</p> <ul style="list-style-type: none"> - Descripción de los puestos de trabajo. Tareas y perfiles. - Limpieza de zonas nobles, hall, aseos públicos, salones de uso común y salones de alquiler, <ul style="list-style-type: none"> • Ordenes de servicio. • Planning de salones. - Limpieza de zonas interiores. - Programas de limpieza general. - El office de limpieza. - El carro de la limpiadora. - Inspección de áreas públicas. <p>Técnicas profesionales de limpieza.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuidado de alfombras y moquetas. - Cuidado del parquet y tarima. - Cuidados de superficies de mármol. - Cuidado de tapicerías y cortinas. - Cuidados de ventanas y cristaleras. - Cuidado de muebles. - Cuidado de metales. - Control de plagas. | | |

| | | |
|--|--|---------------------------|
| Módulo profesional 02 | Limpieza de áreas comunes y zonas nobles. | Duración: 50 horas |
| Asociado a | UC00706_1: Preparar y poner a punto habitaciones, zonas nobles y áreas comunes. | |
| <p>Maquinaria de limpieza.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Características. - Cuidados y mantenimiento. - Maquinaria de limpieza: aspiradores, máquinas fregadoras, abrillantadoras, máquinas de alta presión con agua fría o caliente, máquinas para la limpieza de moquetas. Sistemas de limpieza de moquetas. <p>Productos de limpieza.</p> <ul style="list-style-type: none"> - La limpieza y la suciedad. <ul style="list-style-type: none"> • El efecto de la limpieza. • Diferencia entre higiene y limpieza. • La percepción de la limpieza. - Los productos de limpieza. - Consideraciones sobre los productos de limpieza y su evolución. <ul style="list-style-type: none"> • Composición básica. • Actuación de los productos en los procesos de limpieza. • Productos básicos utilizados. - Requisitos de los productos de limpieza para ser utilizados en establecimientos de alojamiento. - Información, ficha de seguridad e identificación de un producto de limpieza. <p>Precauciones en la manipulación de los productos de limpieza.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Efectos tóxicos. - Utilización de productos ecológicos. - Factores que respetan el medioambiente. - Distribución de los productos de limpieza. <p>Gestión de stocks.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El stock mínimo y máximo. - La ficha de producto. - Control de existencias. Inventarios. <ul style="list-style-type: none"> • Ficha del producto. • El inventario. <p>Las superficies.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Localización. - Clasificación. - Diferentes tipos de suelo. Características. - Fases del proceso de limpieza de suelos. - Cuidados de otras superficies. <p>La regiduría de pisos en entidades no hoteleras.</p> <ul style="list-style-type: none"> - La limpieza en centros escolares y centros sanitarios. - Organización y funciones del personal de limpieza. - Hospitales y clínicas: Objetivos. - Principios y sistemas de limpieza hospitalaria. - Desinfección de materiales. - Clasificación de las áreas hospitalarias. <ul style="list-style-type: none"> • Zonas de alto riesgo, medio riesgo, bajo riesgo. - Procesos de limpieza y su periodicidad según zonas. - La desinfección: objetivos y características.. - Residuos hospitalarios. <p>La Decoración.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Decoración y ambiente: principios de decoración. - Elementos fijos y móviles. - La luz. - El color: utilización de los colores y su clasificación. - Inventarios de mobiliario. <p>Decoración floral.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Las flores: mantenimiento y soporte. - Arreglos florales. - Decoración de mesas. - Cuidados especiales con las plantas de interior. | | |

| | | |
|--|---|-----------------------------|
| Módulo profesional 03 | Limpieza y lavado de ropa. | Duración: 120 horas. |
| Asociado a | UC0707_1: Realizar las actividades de lavado de ropa propias de establecimientos de alojamiento. | |
| Capacidades | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Interpretar instrucciones, indicaciones y especificaciones de instrucciones de uso de productos químicos, y otros documentos utilizados en el proceso de lavado de ropa. | <ul style="list-style-type: none"> - Reconocer e interpretar los datos que aparecen en las etiquetas de los productos más habituales utilizados en el lavado de ropa. - Reconocer e interpretar la simbología que aparecen en las etiquetas de los productos químicos más habituales utilizados en el lavado de ropa. - Reconocer la documentación asociada a los procesos de lavandería. - Realizar actividades de almacenaje y control a partir de la documentación asociada. - Realizar las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medio ambiental. | |
| Reconocer, clasificar y marcar distintivos tipos de ropas para su lavado. | <ul style="list-style-type: none"> - Distinguir los distintos tipos de ropas que se pueden lavar en lavandería. - Distinguir las características de composición de las más habituales. - Describir las características de conservación en función del etiquetado de cada una de ellas. - Realizar actividades de recuento, selección y marcado atendiendo al tipo de prenda. - Clasificar los distintos tipos de prendas en función de su composición y etiquetado. - Describir los procesos de lavado adecuado a cada tipo de prenda. - Identificar la ropa en función del tipo de prenda, grado de suciedad y etiquetado. - Describir los procesos adecuados para la desinfección de ropa. - Identificar los grados de suciedad para aplicar el tratamiento de lavado adecuado. - Clasificar la ropa en los contenedores adecuados a cada caso. | |
| Ejecutar las técnicas de lavado y escurrido de ropa aplicando los procedimientos mas adecuados a cada caso. | <ul style="list-style-type: none"> - Reconocer la maquinaria a emplear en los distintos procesos de lavado y escurrido de ropa. - Caracterizar los distintos tipos de dureza de agua y que papel desarrollan en el proceso de lavado de ropa. - Reconocer el nombre de los productos químicos y sus características que se utilizan en el lavado de ropa. - Identificar la función que desarrollan los productos químicos más habituales de uso en el lavado de ropa. - Reconocer las distintas dosificaciones expresadas en las etiquetas. - Realizar el aprovisionamiento interno de productos químicos cumplimentando la documentación correspondiente. - Describir y caracterizar los diferentes programas de lavado. - Realizar el lavado de distintas prendas, utilizando el producto adecuado en función del grado de suciedad y característica de las prendas a lavar. - Realizar el escurrido de ropa utilizando el programa mas adecuado. - Identificar las prendas más comunes para el lavado a mano. - Realizar el lavado de ropa a mano de acuerdo a las instrucciones de las etiquetas de fabricación. - Realizar las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental. | |
| Realizar las operaciones de secado de ropa y su posterior revisión, atendiendo a las características de las prendas y utilizando el procedimiento mas adecuado. | <ul style="list-style-type: none"> - Definir las diferentes tipos de maquinaria para el secado, características, uso y mantenimiento de las mismas. - Describir los diferentes programas de secado y sus características principales. - Realizar el secado de ropa a máquina. - Seleccionar el programa mas adecuado a cada tipo de ropa. - Realizar el secado manual para prendas que por sus características lo requieran. - Comprobar que los resultados sean los óptimos en cuanto a calidad y mantenimiento de ropa. - Realizar las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental. | |
| Realizar las operaciones necesarias de almacenaje, control y mantenimiento de productos, utensilios y lencería característicos del área de alojamiento. | <ul style="list-style-type: none"> - Explicar los procesos relativos a la recepción, almacenamiento, distribución interna y expedición de existencias asociando a cada uno de ellos la documentación administrativa apropiada. - Describir los sistemas de clasificación y donde van ubicados las existencias de uso más común. - Describir los distintos tipos de inventarios en función de la finalidad de cada uno de ellos. - Interpretar la documentación asociada a las actividades de aprovisionamiento interno. - Realizar las actividades de mantenimiento y reposición de productos y utensilios. - Comprobar la caducidad de las existencias interpretando la información de las etiquetas. - Comunicar las incidencias respetando los protocolos establecidos para ello. | |
| Conocer las normas de seguridad, higiene y salubridad referentes al manipulado de ropa sucia y contaminada. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar e interpretar la normativa vigente. - Utilizar correctamente las protecciones adecuadas a la hora de manipular ropa, utensilios o productos químicos. - Identificar y definir los posibles riesgos que pueden acaecer en caso de no respetar las normas de seguridad en el manejo de la maquinaria, útiles y herramientas. - Realizar las operaciones teniendo en cuenta la normativa sobre protección medioambiental. | |

| | | |
|--|---|-----------------------------|
| Módulo profesional 03 | Limpieza y lavado de ropa. | Duración: 120 horas. |
| Asociado a | UC0707_1: Realizar las actividades de lavado de ropa propias de establecimientos de alojamiento. | |
| <i>Contenidos:</i> | | |
| <p>Organización de la lavandería.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Objetivos. - Personal del departamento. - Descripción del puesto de trabajo: perfil y funciones. - Planificación de tareas: tareas diarias y tareas periódicas. - Local e instalaciones de lavandería. Lavandería integral. <ul style="list-style-type: none"> • Maquinaria necesaria: Lavadoras, secadoras, calandras y rodillos. • Características y mantenimiento. • Equipamiento complementario: carros de ropa sucia, carros de ropa húmeda y carros estantería. <p>Documentos asociados a la lavandería.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aprovisionamiento interno. - Almacenaje. - Cuidados. - Control de stocks. <p>Controles habituales en los procesos de la lavandería.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sobre el resultado final de la calidad de todos los procesos. - Consumos y dosificaciones. - Procesos de carga de las máquinas. - Rendimiento del personal. <p>Procesos y métodos de higienización y puesta a punto de ropa.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Principios básicos del lavado. - La calidad del agua: tipos y características. - La temperatura del agua. - Los medios mecánicos. - Duración del proceso. - Productos específicos del proceso de lavado. <p>Tipos de fibras. Clasificación.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fibras naturales. - Fibras artificiales. - Fibras sintéticas. - Reconocimiento de las fibras y composición del tejido. - Fibras más utilizadas en la ropa de los establecimientos de alojamiento: algodón, lino, poliéster/algodón, lana. Características y propiedades. <p>Higienización de la ropa.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El lavado. - Los productos de lavado. Componentes. Clasificación. <p>Tipos de suciedad en los textiles.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Por su origen. - Por su naturaleza. - Normas básicas de desmanchado. Factores a tener en cuenta: composición del tejido, solidez de color, tiempo de la mancha en el tejido, estado de la ropa, tipo de suciedad que compone la mancha. Etiquetado de ropa. - Tratamiento de casos difíciles. <p>Metodología del lavado.</p> <ul style="list-style-type: none"> - En función del tipo de suciedad. - En función del tipo de tejido. - Utilización de suavizantes y blanqueantes. - Procesos del lavado. <p>Lavado de ropa de clientes.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ropa de clientes. - Cuidados. - Lavandería personal a clientes externos. - Notas de lavado. <p>Prevención de riesgos en Lavandería.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riesgos asociados al departamento. - Medidas preventivas | | |

| Módulo profesional 04 | Planchado y arreglo de ropa. | Duración: 135 horas |
|---|---|---------------------|
| Asociado a | UC0708_1: Realizar las actividades de planchado y arreglo de ropa, propias de establecimientos de alojamiento. | |
| <i>Capacidades</i> | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Interpretar la información recibida, oral o escrita, referente a los distintos productos para el planchado y arreglo de ropa. | <ul style="list-style-type: none"> - Interpretar el etiquetado de los productos utilizados para planchado y arreglo de ropa. - Interpretar la simbología de los distintos productos químicos a utilizar. - Reconocer e interpretar la documentación asociada al proceso. - Cumplimentar los documentos asociados al proceso. - Realizar las operaciones de mantenimiento, limpieza y control de almacén. - Realizar las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y protección medioambiental. | |
| Reconocer y clasificar los distintos tipos de ropa para su planchado. | <ul style="list-style-type: none"> - Distinguir e identificar los distintos tipos de ropa atendiendo a su composición. - Diferenciar los distintos tipos de fibras más utilizadas en la fabricación de productos textiles. - Reconocer e interpretar el etiquetado de las diferentes prendas. - Clasificar la ropa en función del tipo, composición y conservación, siguiendo las instrucciones de etiquetado. - Definir los diferentes procesos de planchado a realizar teniendo en cuenta las características de las diferentes prendas. - Separar la ropa por lotes según las características de etiquetado. - Clasificar la ropa que deba recibir un mismo tratamiento de planchado. - Agrupar de manera correcta la ropa que tenga un mismo tipo de doblado. - Diferenciar la ropa que se observe algún tipo de tara, falta de etiquetado, etc. | |
| Realizar las labores de planchado aplicando las técnicas adecuadas a cada tipo de prenda. | <ul style="list-style-type: none"> - Realizar los procesos de aprovisionamiento interno de productos necesarios para la ejecución de los procesos de planchado. - Utilizar la documentación asociada al proceso productivo. - Definir los procesos de mantenimiento, limpieza, cuidados y uso de la maquinaria, útiles y demás elementos necesarios para el planchado de ropa. - Describir las características y su utilización de los productos más usuales en el planchado de ropa. - Describir los procesos de planchado de ropa en función de las características de las prendas, tejidos y fibras. - Preparar la maquinaria para el proceso de planchado. - Realizar los procesos de planchado en función del tipo de prenda. - Describir las anomalías que pueden aparecer por una mala utilización de la maquinaria y una inadecuada técnica de planchado. - Realizar las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral e higiene medioambiental. | |
| Realizar las operaciones de doblado y presentación de ropa. | <ul style="list-style-type: none"> - Definir y describir los elementos necesarios para el doblado y presentación de ropa. - Ajustar la maquinaria para el doblado, plegado y precintado de ropa. - Definir los procesos de doblado y plegado de ropa en función de los tipos de prenda. - Realizar el doblado y plegado de distintas prendas. - Presentar ropa planchada de manera apropiada para su posterior distribución y/o colocación en los espacios adecuados. | |
| Realizar las operaciones de cosido a mano y a máquina. | <ul style="list-style-type: none"> - Realizar el proceso de aprovisionamiento interno en función de las órdenes de trabajo, utilizando la documentación asociada. - Identificar la maquinaria, útiles y herramientas para las labores de cosido de ropa. - Verificar el funcionamiento de la maquinaria. - Preparar el material necesario para el proceso de cosido. - Caracterizar los distintos procesos de cosido a máquina. - Realizar distintos cosidos a determinadas prendas. - Explicar las distintas técnicas de cosido a mano. - Realizar distintas confecciones sencillas aplicando las técnicas precisas para cada caso. - Realizar las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral e higiene medioambiental. | |
| Conocer y aplicar las normas de seguridad, higiene y salubridad en los procesos de planchado y confección de ropa. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar e interpretar la normativa vigente. - Utilizar correctamente las protecciones adecuadas a la hora de planchar ropa. - Identificar y definir los posibles riesgos que pueden acaecer en caso de no respetar las normas de seguridad en el manejo de la maquinaria, útiles y herramientas. - Realizar las operaciones teniendo en cuenta la normativa sobre protección medioambiental. | |

| | | |
|--|---|----------------------------|
| Módulo profesional 04 | Planchado y arreglo de ropa. | Duración: 135 horas |
| Asociado a | UC0708_1: Realizar las actividades de planchado y arreglo de ropa, propias de establecimientos de alojamiento. | |
| <i>Contenidos:</i> | | |
| <p>Organización de la lencería.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Funcionamiento de la lencería. - Mensajes y libro de control. - Servicios complementarios. - Personal. <p>Determinación de stocks de lencería.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ropa de habitaciones. - Ropa de restaurante. - Inventario de lencería. <p>Tipología de la ropa en establecimientos de alojamiento.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Uniformes y ropa para uso de personal. - Ropa de habitación. - Ropa de baño. - Ropa de restaurante. - Ropa de cocina. <p>Maquinaria para las acciones de planchado.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipos y características. - Funcionamiento. - Cuidados de uso y mantenimiento. - Elementos complementarios <p>El proceso de planchado y documentos asociados.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El planchado de ropa. - Clasificado y marcado de la ropa. - Planchado a mano. - Consejos a tener en cuenta respecto a los distintos tipos de tejido. - Planchado a máquina. - Simbología del etiquetado de las prendas de vestir. - Precauciones en la presentación. - Productos asociados a la plancha: el almidón y similares. - Plegado y almacenado o presentación, en el caso de ropa de clientes. <p>El taller de costura.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Costura. Elementos necesarios y normas a tener en cuenta en función del tipo de composición de la ropa: tejidos finos o gruesos. <ul style="list-style-type: none"> • Tipos de puntos: hilván, atrás-espunte, bastilla, punto invisible o deslizado, punto por encima, sobre-hilado, de festón, de lado. El zurcido. - El taller de costura. <ul style="list-style-type: none"> • Utilidades u equipo de taller de costura. • Identificación de las prendas. • Cargo de costurera. <p>Normativa de seguridad, higiene y salud en los procesos de planchado y arreglo de ropa en establecimientos de alojamiento.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificación de la normativa específica. - Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos en el planchado y arreglo de ropa. - Salud e higiene personal: factores medidas, materiales y aplicaciones. Heridas y su protección. - Riesgos asociados al departamento. Medidas preventivas y equipamiento del personal. | | |

| | | |
|---|---|---------------------------|
| Módulo profesional 05 | Técnicas básicas de comunicación y atención al cliente. | Duración: 25 horas |
| Asociado a | UC0706_1: Preparar y poner a punto habitaciones, zonas nobles y áreas comunes. | |
| <i>Capacidades</i> | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Proporcionar información requerida por el cliente, reconociendo y aplicando las diferentes técnicas de comunicación y habilidades sociales. | <ul style="list-style-type: none"> - Describir las normas de cortesía en las relaciones interpersonales. - Valorar la pulcritud y corrección en el vestir y en la imagen personal. - Definir las diferentes tipologías de clientes. - Analizar el comportamiento del cliente. - Analizar la información proporcionada por el cliente para proporcionar la información con inmediatez. - Informar al cliente sobre las opciones más recomendables cuando existan varias posibilidades, informando de las características y calidades previsibles de cada una de ellas. - Mantener una conversación utilizando las fórmulas, léxico apropiado y nexos de comunicación. - Interpretar mensajes escritos relacionados con la actividad profesional. - Aplicar el tratamiento protocolario y las normas internas de atención al cliente. - Mantener actitudes conciliadoras y sensibles con los demás, demostrando cordialidad y amabilidad en el trato. - Asociar la comunicación con el cliente como medio de fidelización del mismo. | |
| Describir y aplicar las normas básicas de protocolo en establecimientos de alojamiento. | <ul style="list-style-type: none"> - Definir el origen, clases y utilidad del protocolo. - Describir los elementos que conforman el protocolo. - Enumerar las aplicaciones más habituales de las normas protocolarias en establecimientos de alojamiento. - Identificar las formas de actuación durante la estancia de clientes VIP o personalidades. - Valorar la importancia de la imagen corporativa. | |
| Atender posibles reclamaciones, quejas o sugerencias dentro de su ámbito de responsabilidad. | <ul style="list-style-type: none"> - Definir las posibles quejas más comunes en el área de alojamiento. - Describir los aspectos principales en los que incide la legislación vigente en relación con las reclamaciones. - Identificar los distintos tipos de formularios en relación con posibles reclamaciones. - Informar al cliente de los pasos a seguir ante una posible reclamación. - Transmitir la información sobre posibles reclamaciones siguiendo el orden jerárquico establecido. | |
| <i>Contenidos:</i> | | |
| <p>La atención al cliente.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Importancia de la atención al cliente en los procesos de calidad. <p>El cuidado de la imagen.</p> <ul style="list-style-type: none"> - La higiene personal. - El uniforme. - El lenguaje. - Las actitudes: profesionalidad y lealtad, educación y carácter positivo, amabilidad, ser corporativo e imparcial. <p>Información al cliente.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El proceso de comunicación. - Comunicación verbal. - Documentación básica vinculada a la prestación del servicio. - Comunicación no verbal. Imagen personal. - Empatía, receptividad, asertividad. - Roles, objetivos y relación cliente-profesional. - Atención personalizada como base de la fidelización del cliente. - Los cuestionarios de observaciones del cliente. - Atención de reclamaciones, quejas o sugerencias. - Técnicas utilizadas ante reclamaciones. <p>Comunicación con el cliente.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El cartel de preferencia. - Cartel de "No molesten". - Servicio de lavandería. - Periódicos. - Servicio de desayunos. <p>Objetos de bienvenida y atención al cliente.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dotación y control de productos de acogida. - El regalo promocional. | | |

| | | |
|--|---|---------------------------|
| Módulo profesional 05 | Técnicas básicas de comunicación y atención al cliente. | Duración: 25 horas |
| Asociado a | UC0706_1: Preparar y poner a punto habitaciones, zonas nobles y áreas comunes. | |
| <p>Lo que espera el cliente del área de habitaciones.</p> <ul style="list-style-type: none"> - En los ascensores. - En los pasillos. - En la habitación: a la llegada del cliente, durante su estancia, en el baño. <p>Las opiniones del cliente.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Las encuestas. Los cuestionarios. Las valoraciones. | | |

| | | |
|---|---|----------------------------|
| Módulo profesional | Formación en centros de trabajo (F.C.T.) | Duración: 120 horas |
| Asociado a | TRANSVERSAL | |
| <i>Capacidades</i> | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Describir las técnicas de aprovisionamiento, control e inventario de existencias aplicadas al área de pisos. | <ul style="list-style-type: none"> - Organizar el almacén y office, manteniéndolo ordenado y limpio, determinando el nivel de stock de enseres, ropas y materiales de acuerdo con los procedimientos establecidos. - Realizar y actualizar inventarios de existencias y registros de pérdidas con precisión y claridad, en las fechas, horarios y tiempos especificados, de acuerdo con las instrucciones o procedimientos establecidos. - Cumplimentar la documentación necesaria para que el superior jerárquico pueda verificar los resultados de los controles de inventario. - Realizar el mantenimiento y reposición del almacén, cumpliendo con los stocks prefijados y controlando la caducidad de los productos. - Interpretar y cumplimentar la documentación utilizada para el aprovisionamiento interno del área de pisos. - Comunicar las anomalías surgidas y detectadas a lo largo del proceso de almacenamiento y proceder a la retirada de los productos afectados, siguiendo y realizando el control de la caducidad de los productos. - Actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías. | |
| Interpretar correctamente información oral y escrita y cumplimentar la documentación necesaria para la limpieza y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes. | <ul style="list-style-type: none"> - Interpretar el etiquetado de diferentes productos utilizados habitualmente en los procedimientos de limpieza y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes. - Identificar y cumplimentar documentos de uso habitual en las actividades de limpieza y puesta a punto de habitaciones y áreas públicas: fichas de control de tareas, de control de consumos, de control de minibar, de envío de ropa de clientes a lavandería, vales de pedido de materiales, inventarios de office, petición de material a la gobernanta/e o partes de trabajo de camarera/o de guardia entre otros. - Trasladar adecuadamente informaciones derivadas de su propia observación o recibidas acerca de anomalías o disfunciones detectadas. - Interpretar correctamente la información recibida y emitir mensajes claros y concisos, asegurándose de su comprensión por el interlocutor. - Cumplimentar los documentos acreditativos de la ejecución de los procesos en el ámbito de la calidad. | |
| Utilizar los equipos, máquinas y útiles que conforman la dotación básica del área de pisos, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo. | <ul style="list-style-type: none"> - Seleccionar los productos y utensilios necesarios para su limpieza y mantenimiento. - Realizar el mantenimiento de uso de las máquinas utilizadas habitualmente para la limpieza de establecimientos de alojamiento: aspiradoras, máquinas de limpieza a vapor, abrillantadoras, enceradoras, pulidoras. - Efectuar la limpieza de las máquinas, herramientas y utensilios. | |

| Módulo profesional | Formación en centros de trabajo (F.C.T.) | Duración: 120 horas |
|---|---|---------------------|
| Asociado a | TRANSVERSAL | |
| <p>Aplicar las técnicas de limpieza y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes y elementos decorativos, utilizando la maquinaria y útiles adecuados.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Seleccionar los productos, utensilios y maquinaria necesarios. - Limpiar y montar el "carro de limpieza" y "carro de camarera", efectuando el control de la lencería, productos de limpieza, elementos de uso y productos complementarios. - Seleccionar la técnica de limpieza más adecuada. - Realizar la limpieza y puesta a punto de habitaciones y áreas públicas, siguiendo los parámetros de orden y métodos estipulados e indicando los puntos clave que se deben tener en cuenta. - Describir los trámites y la trayectoria que se deben realizar para recoger, enviar para su limpieza y reponer la ropa particular de los clientes, pacientes y usuarios en general. - Realizar equipajes a petición de supuestos clientes bajo supervisión. - Preparar habitaciones para supuestos bloqueos por obra y pintura siguiendo instrucciones. - Montar salones para supuestos actos específicos siguiendo instrucciones. - Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios. - Participar en la mejora de calidad durante todo el proceso. - Realizar el mantenimiento y conservación de plantas de interior, así como composiciones florales y frutales sencillas teniendo en cuenta criterios estéticos, de estacionalidad y las diferentes festividades. | |
| <p>Reconocer las técnicas básicas de comunicación y atención al cliente, aplicando las adecuadas a diferentes tipos de usuarios de servicios de alojamiento.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Aplicar técnicas de comunicación adecuadas a los distintos tipos de interlocutores, logrando una comunicación eficaz. - Responder a las demandas de los clientes o usuarios en diversas situaciones relativas al desempeño de las funciones propias del área de pisos. - Adoptar una actitud acorde con la situación planteada. - Utilizar diferentes formas de saludos, empleando los tratamientos de cortesía adecuados a cada caso. - Indicar el vestido adecuado para un contexto dado. - Transmitir la información precisa y concreta. - Comprobar la comprensión del mensaje emitido, así como del recibido, mostrando una actitud de empatía hacia el interlocutor. - Asumir la necesidad de atender a los clientes o usuarios con cortesía y elegancia, procurando satisfacer sus hábitos, gustos y necesidades, con amabilidad y discreción y potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio. | |
| <p>Reconocer y aplicar las normas y medidas internas de seguridad, higiene y salud en los procesos de preparación y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Utilizar correctamente las protecciones necesarias en el manejo de los equipos, máquinas y utensilios (como gafas, guantes y mascarillas), interpretando adecuadamente la normativa de seguridad e higiene sobre manipulación de productos y maquinaria. - Aplicar los criterios de seguridad y medioambientales en la manipulación de los productos químicos. | |
| <p>Interpretar correctamente información oral y escrita, ya sean instrucciones, indicaciones, especificaciones técnicas o etiquetas de productos químicos, vales u otros documentos utilizados en el proceso de lavado de ropa.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar y cumplimentar documentos de uso habitual en las actividades de lavandería: documentos de control para justificación de entradas y salidas, bajas provocadas por incidencias diversas y otros de uso común en este ámbito profesional. - Realizar el recuento y actualización de los datos arrastrados como consecuencia de recuentos anteriores, altas y bajas de almacén. - Trasladar adecuadamente informaciones derivadas de su propia observación o recibidas acerca de anomalías o disfunciones detectadas. - Interpretar correctamente la información recibida y emitir mensajes claros y concisos, asegurándose de su comprensión por el interlocutor. - Cumplimentar los documentos acreditativos de la ejecución de los procesos. | |
| <p>Clasificar y marcar ropas para el lavado.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Clasificar las ropas según sus tipos y requisitos de composición y conservación del etiquetado. - Identificar la ropa en función del tipo de prenda, tipo de suciedad, grado de infección y requerimientos de lavado del etiquetado. - Relacionar la suciedad y grado de infección con sus características y forma de eliminación. - Revisar y eliminar los posibles objetos extraños. - Agrupar la ropa en función de sus características y acabado. - Separar las prendas que, atendiendo al etiquetado, deban precisar un tratamiento especial que difiera del habitualmente utilizado. - Separar la ropa infectada para su desinfección según instrucciones. - Separar la ropa con carencia de etiquetado a la espera de instrucciones. - Colocar la ropa clasificada en los contenedores correspondientes. | |

| Módulo profesional | Formación en centros de trabajo (F.C.T.) | Duración: 120 horas |
|--|--|----------------------------|
| Asociado a | TRANSVERSAL | |
| Aplicar técnicas de lavado y escurrido de ropa utilizando, bajo supervisión, el procedimiento más adecuado a cada caso. | <ul style="list-style-type: none"> - Desarrollar el proceso aprovisionamiento interno de productos de acuerdo con determinadas órdenes de servicio o planes de trabajo diario. - Realizar el lavado y apresto a máquina de ropa, utilizando los productos, la dosificación y programa preestablecidos y participando en el control del proceso. - Realizar el escurrido de la ropa utilizando el programa más adecuado. - Proceder al lavado a mano de aquellas prendas delicadas que, de acuerdo con las instrucciones recibidas o las especificaciones técnicas del fabricante, así lo aconsejen. - Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos y sacar el máximo provecho a los productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios. - Participar en la mejora de calidad durante todo el proceso. | |
| Aplicar técnicas de secado y revisión de ropa utilizando, bajo supervisión, el procedimiento más adecuado a cada caso. | <ul style="list-style-type: none"> - Realizar el secado de ropa a máquina, seleccionando el programa más adecuado y controlando el proceso. - Proceder al secado sin intervención mecánica de aquellas prendas delicadas que no toleren el secado a máquina, de acuerdo con las instrucciones recibidas o las especificaciones técnicas del fabricante que así lo aconsejen. - Comprobar el buen estado de limpieza, desinfección y secado de las ropas lavadas y retirar aquellas que presenten anomalías producidas por manchas resistentes u otras razones. - Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos y sacar el máximo provecho a los productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios. - Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso. | |
| Aplicar las técnicas para el almacenaje, control y mantenimiento de los productos, utensilios y lencería propios del área de alojamiento. | <ul style="list-style-type: none"> - Interpretar y cumplimentar la documentación utilizada para el aprovisionamiento interno de productos, utensilios y lencería. - Realizar el mantenimiento y reposición de productos, utensilios y lencería, cumpliendo con los stocks prefijados y controlando la caducidad de las existencias. - Comunicar las anomalías detectadas a lo largo del proceso de almacenamiento y proceder a la retirada de los productos afectados, siguiendo el protocolo de actuación definido. - Actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción, almacenaje y distribución de existencias. | |
| Reconocer y aplicar las normas y medidas internas de seguridad, higiene y salud en los procesos de manipulación y lavado de ropa sucia. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar y utilizar correctamente las protecciones necesarias en el manejo de ropa sucia, equipos, máquinas y utensilios (como gafas, guantes y mascarillas), interpretando adecuadamente la normativa de seguridad e higiene sobre manipulación de productos y maquinaria. - Aplicar los criterios de seguridad y medioambientales en la manipulación de los productos químicos. | |
| Interpretar correctamente información oral y escrita, ya sean instrucciones, indicaciones, especificaciones técnicas o etiquetas de productos químicos, vales u otros documentos utilizados en el proceso de planchado y arreglo de ropa y en la confección de artículos textiles sencillos. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar y cumplimentar documentos de uso habitual en las actividades de lencería, tales como documentos de control para justificación de entradas y salidas, para bajas provocadas por incidencias diversas entre otros. - Realizar el recuento y actualización de los datos arrastrados como consecuencia de recuentos anteriores, altas y bajas de almacén. - Trasladar adecuadamente informaciones derivadas de su propia observación o recibidas acerca de anomalías o disfunciones detectadas. - Interpretar correctamente la información recibida y emitir mensajes claros y concisos, asegurándose de su comprensión por el interlocutor. - Cumplimentar los documentos acreditativos de la ejecución de los procesos en el ámbito de la calidad. | |
| Clasificar las ropas para su planchado. | <ul style="list-style-type: none"> - Clasificar las ropas según sus tipos y requisitos de composición y conservación del etiquetado. - Agrupar la ropa que debe recibir el mismo tipo de planchado. - Separar las prendas que, atendiendo al etiquetado, deban precisar un tratamiento especial que difiera del habitualmente utilizado. - Agrupar la ropa que tenga el mismo acabado. - Separar la ropa con carencia de etiquetado a la espera de instrucciones. - Colocar la ropa clasificada en los contenedores correspondientes. | |
| Describir y ejecutar las técnicas de planchado, doblado y presentación de ropa, aplicando el procedimiento adecuado y utilizando la maquinaria establecida. | <ul style="list-style-type: none"> - Desarrollar el proceso de aprovisionamiento interno de productos de acuerdo con determinadas órdenes de servicio o planes de trabajo diario. - Identificar las características de planchado e indicaciones de doblado y presentación del lote de ropa que se vaya a planchar. - Disponer y programar la maquinaria para efectuar las operaciones de doblado y planchado. - Efectuar, en caso necesario, el correspondiente ajuste de las máquinas para el embolso o precinto de las ropas que lo precisen. | |

| Módulo profesional | Formación en centros de trabajo (F.C.T.) | Duración: 120 horas |
|--|---|---------------------|
| Asociado a | TRANSVERSAL | |
| | <ul style="list-style-type: none"> - Comunicar las anomalías surgidas y detectadas a lo largo del proceso de planchado, plegado y precinto de las ropas que lo precisen y proceder a la retirada de las afectadas. - Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios. - Participar en la mejora de calidad durante todo el proceso. | |
| Describir y aplicar técnicas de cosido a mano y a máquina, empleando los medios y materiales adecuados. | <ul style="list-style-type: none"> - Desarrollar el proceso de aprovisionamiento interno de productos de acuerdo con determinadas órdenes de servicio o planes de trabajo diarios. - Comprobar el buen funcionamiento y reglaje de las máquinas y de los accesorios que van a ser utilizados para llevar a cabo el proceso de cosido de las ropas. - Seleccionar los materiales y útiles necesarios. - Hacer, a mano o máquina, costuras de unión y dobladillos, coser botones y pegar cremalleras, autoadhesivos y otros elementos. - Confeccionar ropas sencillas, como picos de cocina, servilletas, delantales o paños. - Realizar zurcidos y costuras sencillos en ropas. - Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos y sacar el máximo provecho a los productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios. - Participar en la mejora de calidad durante todo el proceso. | |
| Aplicar las técnicas para el almacenaje, control y mantenimiento de los productos, utensilios y lencería propios del área de alojamiento | <ul style="list-style-type: none"> - Interpretar y cumplimentar la documentación utilizada para el aprovisionamiento interno de productos, utensilios y lencería. - Realizar el mantenimiento y reposición de productos, utensilios y lencería, cumpliendo con los stocks prefijados y controlando la caducidad de las existencias. - Comunicar las anomalías surgidas y detectadas a lo largo del proceso de almacenamiento y proceder a la retirada de los productos afectados, siguiendo el protocolo de actuación definido. - Actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción, almacenaje y distribución de existencias. | |
| Reconocer y aplicar las normas y medidas internas de seguridad, higiene y salud en los procesos de planchado, arreglo y confección de ropa propios de establecimientos de alojamiento. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar y utilizar correctamente las protecciones necesarias en el manejo de equipos, máquinas y utensilios, interpretando adecuadamente la normativa de seguridad e higiene sobre manipulación de productos y maquinaria. - Aplicar los criterios de seguridad y medioambientales en la manipulación de los productos químicos. | |

4. Organización académica y distribución horaria.

| Familia profesional: HOSTELERÍA Y TURISMO | | | |
|--|---|-----------------|-----------------------|
| Perfil Profesional: OPERACIONES BÁSICAS EN ALOJAMIENTOS | | | Código: HOTI03 |
| Módulos profesionales | | | |
| Clave | Denominación | Horas semanales | Horas anuales |
| 01 | Arreglo y Limpieza de habitaciones. | 3 | 75 |
| 02 | Limpieza de áreas comunes y zonas nobles. | 2 | 50 |
| 03 | Limpieza y lavado de ropa. | 4 | 120 |
| 04 | Planchado y arreglo de ropa. | 5 | 135 |
| 05 | Técnicas básicas de comunicación y atención al cliente. | 1 | 25 |
| FCT | FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO | | 120 |

5. Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales.

| MÓDULO PROFESIONAL | | ESPECIALIDAD DEL PROFESORADO | CUERPO |
|--------------------|---|------------------------------|---|
| Clave | Denominación | | |
| 01 | Arreglo y Limpieza de habitaciones. | Servicios de Restauración | Profesores Técnicos de Formación Profesional |
| 02 | Limpieza de áreas comunes y zonas nobles. | | |
| 03 | Limpieza y lavado de ropa. | | |
| 04 | Planchado y arreglo de ropa. | | |
| 05 | Técnicas básicas de comunicación y atención al cliente. | | |

6. Requisitos para el profesorado de centros de titularidad privada y entidades.

| MÓDULO PROFESIONAL | | REQUISITOS |
|--------------------|--|--|
| Clave | Denominación | |
| 01 | Arreglo y Limpieza de habitaciones. | <p>1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con el perfil profesional, que se acreditará mediante una de las formas siguientes:</p> <p><u>Formación académica</u> de Técnico Superior o equivalente, o de otras titulaciones de nivel superior, relacionadas con este campo profesional.</p> <p><u>Experiencia docente</u> de al menos un año en la impartición de Programas de Garantía Social relacionados con este campo profesional.</p> <p><u>Experiencia profesional</u> de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este perfil profesional.</p> <p>2. Acreditar la participación en los cursos de formación inicial programados por la Consejería de Educación para los programas de garantía social o los que en el futuro se promuevan para los programas de cualificación profesional inicial.</p> |
| 02 | Limpieza de áreas comunes y zonas nobles. | |
| 03 | Limpieza y lavado de ropa. | |
| 04 | Planchado y arreglo de ropa. | |
| 05 | Técnicas básicas de comunicación y atención al cliente | |

7. Requisitos de espacios e instalaciones.

| Denominación del espacio formativo | Superficie (m ² para 20 alumnos) |
|---|--|
| AULA POLIVALENTE | 60 |
| AULA-TALLER ALOJAMIENTOS: HABITACIÓN DOBLE Y BAÑO | 60 |
| AULA-TALLER DE LAVANDERÍA | 40 |
| AULA-TALLER DE LENCERÍA | 40 |
| OFFICE Y ALMACÉN DE LAVANDERÍA | 20 |

Nota: Los centros con autorización para impartir el perfil profesional de "Auxiliar de alojamiento, lavandería y lencería" de los Programas de Garantía Social que, según lo dispuesto en el artículo 12 del Real Decreto 806/2006, de 30 de junio, deja de impartirse a partir del curso 2008-2009, si obtienen autorización para impartir los módulos obligatorios de este Programa de Cualificación Profesional Inicial, podrán desarrollar las enseñanzas en las instalaciones que venían utilizando para dicho Programa de Garantía Social.

ANEXO 8

**PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL:
SERVICIOS AUXILIARES DE PELUQUERÍA**

1. FICHA DE IDENTIFICACIÓN:

| | | | |
|--|--|---|-----------------------|
| Denominación | SERVICIOS AUXILIARES DE PELUQUERÍA | | Código: IMPI01 |
| Familia profesional | IMAGEN PERSONAL | | |
| Cualificaciones asociadas al Programa | IMP022_1: Servicios auxiliares de peluquería. | | |
| Competencia general | Preparar los equipos, realizar las técnicas de limpieza y acondicionamiento del cabello y cuero cabelludo y aplicación de técnicas de cambio de forma y color, bajo la supervisión del técnico responsable, en condiciones de higiene y seguridad óptimas. | | |
| Unidades de Competencia | UC0058_1: Preparar los equipos, lavar y acondicionar el cabello y cuero cabelludo. UC0059_1: Realizar montajes para los cambios de forma temporales y permanentes e inicio del peinado. UC0060_1: Aplicar técnicas de color y decoloración del cabello. | | |
| Entorno profesional | <p>Ámbito profesional. Desarrolla su actividad profesional en pequeñas y medianas empresas de peluquería por cuenta ajena.</p> <p>Sectores productivos. En general, desarrollará su actividad profesional, por cuenta ajena, en pequeñas y mediana empresas, fundamentalmente de peluquería.</p> <p>Ocupaciones y puestos de trabajo relacionado. Como Auxiliar en peluquería.</p> | | |
| Formación Asociada: Módulos profesionales | MP01: Higiene y asepsia aplicadas a la peluquería. MP02: Montajes para cambio de forma del cabello e inicio del peinado. MP03: Aplicación de cosméticos básicos para cambio de color del cabello. | | |
| Correspondencia entre módulos profesionales y unidades de competencia para su acreditación | Unidad de Competencia <i>(Código y denominación)</i> | Módulos profesionales cuya superación se requiere para su acreditación <i>(Código y denominación)</i> | |
| | UC0058_1: Preparar los equipos, lavar y acondicionar el cabello y cuero cabelludo. | MP01: Higiene y asepsia aplicadas a la peluquería. | |
| | UC0059_1: Realizar montajes para los cambios de forma temporales y permanentes e inicio del peinado. | MP02: Montajes para cambio de forma del cabello e inicio del peinado. | |
| | UC0060_1: Aplicar técnicas de color y decoloración del cabello. | MP03: Aplicación de cosméticos básicos para cambio de color del cabello. | |

2. UNIDADES DE COMPETENCIA:

| UC0058_1: Preparar los equipos y lavar y acondicionar el cabello y cuero cabelludo. | |
|---|---|
| <i>REALIZACIONES PROFESIONALES</i> | <i>CRITERIOS DE REALIZACIÓN</i> |
| Preparar la zona de trabajo y desinfectar el equipo. | <ul style="list-style-type: none"> - La zona de trabajo se prepara y el equipamiento está limpio y ordenado. - Se limpian y desinfectan los útiles y materiales, utilizando el producto y método adecuado según sus características. |
| Instalar al cliente y observar el cuero cabelludo. | <ul style="list-style-type: none"> - Se acomoda y prepara al cliente en función de los trabajos a realizar. - Se cepilla el cabello para desenredar y eliminar restos de productos, observando sus características y estado. - El orden de lavado de los clientes se efectúa en función de los trabajos técnicos que se van a realizar. |
| Seleccionar los cosméticos adecuados al tipo de cabello y cuero cabelludo. | <ul style="list-style-type: none"> - Se elige el producto adecuado para la limpieza en función de las características observadas y del trabajo que se vaya a realizar. - Si se procede, se coloca guantes (cuero cabelludo del cliente dañado, profesional con alteraciones dermatológicas en las manos, ...) - Se adecua la cantidad de champú a las características del cabello (suciedad, cantidad, longitud, ...) |
| Realizar el lavado del cabello y cuero cabelludo. | <ul style="list-style-type: none"> - Se aplica el champú sobre el cuero cabelludo y se frota suavemente (en cabellos largos se lleva desde la raíz a la puntas). - Se eliminan los restos de cosméticos (aclarando abundantemente). - Se elimina el exceso de agua con las manos y la ayuda de una toalla, desde la raíz a las puntas en el cabello y cuero cabelludo y en la zona auricular. |
| Realizar el acondicionamiento adecuado a la técnica de peluquería que se va a realizar. | <ul style="list-style-type: none"> - Se selecciona el cosmético acondicionador según las características del cabello. - El acondicionador se distribuye sobre el tallo capilar de raíces a puntas extendiéndolo uniformemente, con las manos y la ayuda de un peine. - Las maniobras de aplicación deben incluir un masaje capilar, observando los parámetros establecidos de intensidad, ritmo, zona y tiempo e indicando al cliente que adopte una postura relajada. |
| <i>Contexto profesional</i> | |
| <p>Medios de producción: Lavacabezas. Útiles: cepillos, peines, pinzas, moldes, tijeras, bol, paletinas, etc. Productos de limpieza para útiles y superficies. Aparato esterilizador, desinfectantes químicos. Cosméticos de higiene: champúes, acondicionadores.</p> <p>Principales productos y resultados del trabajo: Útiles y equipos limpios, desinfectados y preparado. Higiene capilar.</p> <p>Información utilizada o generada: Ficha técnica de los aparatos. Información técnica sobre los cosméticos utilizados. Información técnica sobre los desinfectantes químicos a utilizar. Protocolos de limpieza y desinfección de equipos. Bibliografía específica.</p> | |

| UC0059_1: Realizar montajes para los cambios de forma temporales y permanentes e inicio del peinado | |
|--|--|
| <i>REALIZACIONES PROFESIONALES</i> | <i>CRITERIOS DE REALIZACIÓN</i> |
| Preparar los materiales y desinfectar el equipo. | <ul style="list-style-type: none"> - Los útiles, moldes y accesorios necesarios se limpian y desinfectan y se disponen en la zona de realización. - Comprueba el perfecto estado de la aparatología que utilizará posteriormente. |
| Instalar y proteger al cliente. | <ul style="list-style-type: none"> - El cliente se acomoda en la posición anatómica adecuada y se le protege en función de las condiciones de seguridad e higiene requeridas por las técnicas que se van a realizar. - Las zonas próximas al cuero cabelludo se protegen con el cosmético adecuado para evitar irritaciones. |

| UC0059_1: Realizar montajes para los cambios de forma temporales y permanentes e inicio del peinado | |
|--|--|
| Realizar los diferentes montajes temporales que se requieran. | <ul style="list-style-type: none"> - Se seleccionan los útiles, los cosméticos, los moldes y accesorios necesarios según las indicaciones del técnico responsable. - Las técnicas de montaje temporales (marcados) se realizan atendiendo a las características del cabello, el tipo de peinado y las instrucciones recibidas. - Bajo supervisión del técnico responsable realiza el proceso de inicio de secado. - Adapta la temperatura y la distancia del secador al tipo y estado del cabello y a su grado de humedad. - Prepara el cabello para un recogido, si procede. |
| Adoptar las medidas adecuadas para la protección del profesional. | <ul style="list-style-type: none"> - El profesional se protege con guantes para aplicar cosméticos reductores para los cambios de forma permanente. |
| Realizar el montaje y aplicar los productos para los cambios de forma permanentes del cabello. | <ul style="list-style-type: none"> - Realiza el lavado del cabello con el champú adecuado al cosmético reductor de aplicación posterior. - Realiza el montaje de moldes según instrucciones recibidas del Técnico responsable. - Aplica el cosmético reductor impregnando el pelo. - Controla el tiempo de exposición. - Dependiendo del tipo de permanente efectuada y de las indicaciones del fabricante, el cosmético reductor se lava o no. |
| Aplicar las técnicas de neutralizado. | <ul style="list-style-type: none"> - Aplica el cosmético neutralizante. - Controla el tiempo de exposición adecuándolo a las indicaciones del fabricante. - Cuando lo indique el técnico responsable retira los moldes y aclara el cosmético neutralizante. |
| Finalizar con el lavado y acondicionamiento de cabello. | <ul style="list-style-type: none"> - Lava el cabello con el champú adecuado, en su caso. - Acondiciona el cabello con un cosmético reestructurante siguiendo las instrucciones oportunas. |
| <i>Contexto profesional</i> | |
| <p>Medios de producción: Lavacabezas. Útiles: cepillos, peines, pinzas, moldes, accesorios, etc. Productos de limpieza para útiles y superficies. Aparato esterilizador, desinfectantes químicos. Cosméticos de higiene. Cosméticos para los cambios de forma permanente: cosméticos reductores y cosméticos neutralizantes. Fijadores. Secador de mano y de casco. Algodón, bata peinador, toallas, capa, guantes, delantal. Material para primeros auxilios.</p> <p>Principales productos y resultados del trabajo: Útiles y equipos limpios, desinfectados y preparados. Cambio permanente en la forma del cabello: rizado y desrizado. Cambios de forma temporal en el cabellos. Cabello ordenado y peinado.</p> <p>Información utilizada o generada: Ficha técnica de los aparatos. Información técnica sobre los cosméticos utilizados. Información técnica sobre los desinfectantes químicos a utilizar. Protocolos de atención al cliente. Bibliografía específica.</p> | |

| UC0060_1: Aplicar técnicas de color y decoloración del cabello. | |
|---|--|
| <i>REALIZACIONES PROFESIONALES</i> | <i>CRITERIOS DE REALIZACIÓN</i> |
| Preparar la zona y desinfectar el equipo adecuado para la aplicación de cosméticos colorantes y decolorantes. | <ul style="list-style-type: none"> - Se verifica que los útiles necesarios para el proceso de cambio de color están en perfectas condiciones de higiene. - Los productos adecuados para la decoloración o coloración se mezclan con las indicaciones y en las cantidades que determine el técnico responsable. |
| Realizar la prueba de tolerancia. | <ul style="list-style-type: none"> - Preparar e informar al cliente para realizar la prueba de tolerancia registrando en la ficha los datos pertinentes. - Realizar la prueba de tolerancia determinando su idoneidad y sus resultados teniendo en cuenta los parámetros que aconseja el laboratorio fabricante del cosmético: primera vez de la tinción, tiempo transcurrido desde la última aplicación, preparación del cosmético, tiempos de observación de resultados, ... |
| Instalar y proteger al cliente. | <ul style="list-style-type: none"> - El cliente se acomoda y se le protege la ropa adecuadamente para la aplicación del producto de color o decoloración. - Se aplica un cosmético protector en las zonas de contacto de la piel con el cuero cabelludo para evitar posibles irritaciones o manchas. - Si el cliente manifiesta posibles irritaciones en el cuero cabelludo se utiliza un cosmético protector. |

| | |
|---|---|
| UC0060_1: Aplicar técnicas de color y decoloración del cabello. | |
| Aplicar el cosmético con la técnica apropiada siguiendo las indicaciones del técnico responsable. | <ul style="list-style-type: none"> - El profesional se protege y se coloca guantes antes de la aplicación del producto colorante o decolorante para evitar reacciones de sensibilidad y manchas. - Se efectúa la aplicación del producto, según la técnica que se requiera y determine el técnico responsable. - El tiempo de exposición se controla y se advierte al técnico de la evolución del cambio de color. - Finalizado el tiempo de exposición se eliminan adecuadamente los restos de producto. |
| <i>Contexto profesional</i> | |
| <p>Medios de producción: Pinceles, peines, paletina, probeta, espátula, pinzas, afiladores, aparatos de calor sin aire, gorros, discos de plástico, bol, guantes, cronómetro, papel de aluminio, papel de celofán, papel vegetal, productos oxidantes en sus distintas formas cosméticas, productos colorantes, mordientes, productos decapantes, productos cosméticos protectores, capa, delantal, toallas, bata, productos desinfectantes, aparato esterilizador.</p> <p>Principales productos y resultados del trabajo: Cambios de coloración en el cabello.</p> <p>Información utilizada o generada: Ficha técnica del cliente, carta de colores, información técnica del producto y aparatos, protocolos de atención al cliente. Manual de primeros auxilios. Bibliografía técnica especializada.</p> | |

3. MÓDULOS PROFESIONALES:

| Módulo profesional 01 | Higiene y asepsia aplicadas a peluquería. | Duración: 75 horas |
|---|---|---------------------------|
| Asociado a | UC0058_1: Preparar los equipos, lavar y acondicionar el cabello y cuero cabelludo. | |
| <i>Capacidades</i> | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Distinguir, en función del tipo de trabajo a realizar, los equipos, mobiliario, la lencería, materiales, aparatología y los productos cosméticos, necesarios para las técnicas más básicas en peluquería. | <ul style="list-style-type: none"> - Conocer los diferentes tipos de operaciones y servicios básicos que se realizan en una peluquería. - Identificar el mobiliario y aparatología básica utilizada, tanto por el profesional, como por el cliente y aquel necesario para depositar y organizar los útiles y herramientas - Manejar el mobiliario conociendo todas las posibilidades de posición, movilidad y de ubicación, según el servicio a realizar. - Realizar la preparación previa para un servicio de peluquería de: mobiliario, material, lencería y productos a emplear, todo ello con una distribución lógica. - Clasificar los productos cosméticos según su finalidad y su uso para guardarlos, en condiciones higiénicas, en sus correspondientes armarios o estanterías previstas para ello. | |
| Conocer las pautas más elementales que intervienen en la atención a los clientes, y colaborar en el registro de los datos y gestión de agenda. | <ul style="list-style-type: none"> - Distinguir la información que se tiene que dar a los clientes durante su permanencia en el salón, conociendo las técnicas de comunicación más elementales y adecuadas para diferentes situaciones. - En un supuesto práctico realizar la recepción y despedida de un cliente con la educación y cortesía que se requiere. - Describir las partes que componen una ficha técnica - Practicar en un supuesto práctico, el registro de los datos personales en una ficha técnica, la atención telefónica, y la organización, distribución y verificación de citas en una agenda. | |
| Examinar los diferentes procedimientos de higiene, desinfección y esterilización que se pueden utilizar en peluquería determinando el más adecuado en cada caso. | <ul style="list-style-type: none"> - Explicar las diferencias de los conceptos de limpieza, desinfección, esterilización, y asepsia. - Identificar y explicar la diferencia entre los distintos materiales empleados en los equipos, útiles y aparatos. - Determinar el método de limpieza, desinfección y esterilización, en función del tipo de material con que esté fabricado cada uno. - Valorar la importancia que tiene la aplicación de las medidas higiénico - sanitarias para garantizar la seguridad del profesional y el cliente. - Clasificar y explicar el uso de los útiles, aparatos y equipos, empleados en peluquería e indicar los contaminantes físicos, químicos y biológicos que pudiesen tener. | |

| Módulo profesional 01 | Higiene y asepsia aplicadas a peluquería. | Duración: 75 horas |
|--|---|--------------------|
| Asociado a | UC0058_1: Preparar los equipos, lavar y acondicionar el cabello y cuero cabelludo. | |
| | <ul style="list-style-type: none"> - Enumerar las ventajas del material desechable (de un solo uso). - Valorar resultados obtenidos y las medidas de seguridad e higiene empleadas. - Justificar razonadamente, en función del tipo de material y el posible contagio, cuándo se debe desinfectar y cuando debe esterilizarse. - Explicar el protocolo de actuación, en la preparación y organización de los equipos de peluquería teniendo en cuenta: <ul style="list-style-type: none"> • Métodos más adecuados para su asepsia. • Secuenciación y dosimetría en la aplicación de los métodos de desinfección y esterilización. • Descripción de los aparatos, utensilios y mobiliario de los que se dispone en peluquería para desinfectar y esterilizar, conociendo los efectos y su funcionamiento. • Métodos para aislar y mantener de posibles contaminantes a los equipos ya desinfectados. • Prestación del servicio. - Describir las posiciones ergonómicas correctas que debe de mantener el profesional en el salón de peluquería, así como las medidas de higiene personal. - Mantener continuamente el equipo personal, en condiciones de limpieza e higiene adecuadas para su uso. | |
| Observar las características del cabello y cuero cabelludo, realizar la ficha técnica y conocer los cosméticos básicos para el cuidado y acondicionamiento del cabello y cuero cabelludo. | <ul style="list-style-type: none"> - Describir las diferentes técnicas de higiene capilar, en función del servicio o trabajo a realizar a continuación o realizado con anterioridad. - Explicar el proceso de higiene capilar en los procesos de coloración, decoloración, cambios de forma temporal y cambios de forma permanente. - En un supuesto práctico de higiene capilar, y atendiendo a las indicaciones previstas, seleccionar los cosméticos más adecuados para la higiene y el acondicionamiento. - Realizar la técnica de higiene adecuada a las características del cabello y cuero cabelludo, y adaptar al trabajo o servicio que pudiese ser solicitado por el cliente. - Realizar el acondicionamiento capilar, ejecutando adecuadamente las técnicas de aplicación, según las características del cabello, el cosmético acondicionador, las zonas donde se necesita y el tipo de peinado posterior. | |
| Conocer las maniobras elementales de un masaje de cuero cabelludo. | <ul style="list-style-type: none"> - Conocer las principales características y efectos del masaje. - Describir las maniobras más elementales de un masaje del cuero cabelludo. - En un supuesto práctico, realizar un masaje del cuero cabelludo básico, distinguiendo las maniobras que se pueden aplicar en el lavacabezas como complemento de la higiene capilar. - Indicar la postura relajada y cómoda que debe adoptar un posible cliente antes de un masaje del cuero cabelludo. | |
| Evaluar los procesos y resultados de la higiene capilar, para optimizar la prestación del servicio y valorar el resultado final. | <ul style="list-style-type: none"> - Definir los criterios de evaluación del resultado y del proceso de la aplicación de técnicas de higiene capilar y asepsia. - Enumerar las causas de tipo técnico, que pueden dar lugar a deficiencias en la realización del trabajo de higiene capilar. - Enumerar las causas que pueden dar lugar a deficiencias en la atención al cliente en una higiene capilar. - Proponer medidas que permitan adecuar los resultados obtenidos a los resultados deseados, esperados y previamente planificados. | |
| <i>Contenidos:</i> | | |
| <p>Microorganismos y parásitos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Concepto y tipos de microorganismos. - Microorganismos patógenos que se pueden transmitir en la prestación de un servicio en peluquería. - Parásitos en peluquería. Pediculosis. <p>Limpieza, desinfección, esterilización desinfección y asepsia.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conceptos de limpieza, desinfección, esterilización y asepsia. - Métodos de desinfección y esterilización: físicos y químicos. - Limpieza y asepsia de los útiles, aparatos y equipos empleados en Peluquería. - Aparatos empleados en peluquería para desinfectar y esterilizar los materiales y útiles. - Protocolos de actuación para la limpieza, desinfección y esterilización en una empresa de Peluquería. <p>Recepción y preparación del cliente.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Recepción y atención al cliente. - Ficha técnica del cliente. Equipos de protección para el cliente y el profesional. | | |

| | | |
|--|---|---------------------------|
| Módulo profesional 01 | Higiene y asepsia aplicadas a peluquería. | Duración: 75 horas |
| Asociado a | UC0058_1: Preparar los equipos, lavar y acondicionar el cabello y cuero cabelludo. | |
| <p>El cabello.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipo de cabello y cuero cabelludo. - Alteraciones más frecuentes del cabello y cuero cabelludo. La suciedad del cabello. <p>Cosméticos de higiene.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Champú: concepto, composición, mecanismo de actuación y tipos de champú. - Acondicionadores: conceptos, composición, mecanismos de actuación y tipos de acondicionadores. - Criterios para la selección de un champú y un acondicionador. <p>Aparatología relacionada con los procesos de higiene capilar.</p> <p>Proceso de higiene capilar.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Técnica de higiene capilar. - Técnicas de higiene capilar en función de coloraciones, decoloraciones y cambio de forma temporal y permanente. - Cosméticos, usos, precauciones, indicaciones y contra indicaciones. - Fases del proceso de acondicionamiento capilar. <p>Maniobras elementales del masaje del cuero cabelludo.</p> <p>Maniobras básicas utilizadas en el masaje del cuero cabelludo. Movimientos y colocación de las manos.</p> | | |

| | | |
|---|--|----------------------------|
| Módulo profesional 02 | Montajes para cambio de forma del cabello e inicio del peinado. | Duración: 200 horas |
| Asociado a | UC0059_1: Realizar montajes para los cambios de forma temporales y permanentes e inicio del peinado. | |
| <i>Capacidades</i> | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Organizar, ordenar y clasificar, los útiles, materiales, aparatos y productos, para proteger al profesional y al cliente en los cambios de forma temporal, permanente e inicio del peinado. | <ul style="list-style-type: none"> - Enumerar los útiles materiales, productos cosméticos y distinta aparatología utilizados en la higiene capilar y cuidado del cabello para realizar el cambio de forma temporal. - Explicar las características de los útiles materiales, productos cosméticos y aparatología utilizados en un cambio de forma permanente. - Organizar la indumentaria para la protección del profesional y del cliente para las distintas técnicas existentes de cambio de forma de forma temporal, permanente e inicio de peinado. | |
| Realizar la higiene capilar necesaria para el proceso de cambio de forma temporal, permanente, e inicio del peinado. | <ul style="list-style-type: none"> - Explicar el protocolo para realizar la higiene capilar antes de efectuar los cambios de forma temporal, permanente e inicio del peinado, e indicar como se realiza la colocación del cliente en posición anatómicamente correcta y protegida. - Explicar los factores que influyen en la selección de los cosméticos para realizar la higiene capilar al efectuar los cambios de forma temporal y permanente. - Comprender como influye en los cambios de forma temporal y permanente, el tipo, grosor y estado del cabello. | |
| Conocer los procesos técnicos mas comunes en un cambio de forma del cabello. | <ul style="list-style-type: none"> - Describir los productos y los procedimientos físicos y técnicas utilizadas para modificar la forma del cabello de forma temporal. - Explicar las modificaciones producidas en el cabello en el proceso de cambio de forma temporal. - Enumerar los cosméticos que facilitan y mantienen un peinado elaborado con técnicas de cambios de forma temporal. - Practicar las técnicas más habituales para realizar los cambios de forma temporal. - Explicar las principales fases del proceso para realizar los cambios de forma permanente. - Enumerar las precauciones de seguridad e higiene, tanto para el profesional, como para el cliente. | |
| Obtener un cambio de forma temporal con diferentes moldes y técnicas. | <ul style="list-style-type: none"> - Observar el tipo y estado del cabello en un caso práctico. - Realizar montajes de moldes variados de distinto tipo y tamaño con una distribución espacial adecuada según los requisitos que indique un técnico que supervise el trabajo de cambio de forma - Realizar una representación grafica de las direcciones correctas de los montajes para conseguir el efecto deseado. | |

| | | |
|---|---|----------------------------|
| Módulo profesional 02 | Montajes para cambio de forma del cabello e inicio del peinado. | Duración: 200 horas |
| Asociado a | UC0059_1: Realizar montajes para los cambios de forma temporales y permanentes e inicio del peinado. | |
| | <ul style="list-style-type: none"> - Aplicar de forma correcta el cosmético deseado, seleccionado previamente por el técnico. - Practicar cambios de forma temporal adaptando la temperatura, la distancia del secador de mano y el tamaño de los cepillos, al tipo y estado del cabello y su grado de humedad. - Calcular previamente, en un cambio de forma temporal con secador de casco, el tiempo de secado y la temperatura, según las características y largo del pelo. | |
| Realizar adecuadamente las distintas técnicas de aplicación de moldes para cambio de forma permanente. | <ul style="list-style-type: none"> - Explicar y realizar las medidas de protección y seguridad para el profesional y el cliente. - Explica el tipo y estado del cabello para realizar montaje de cambio de forma permanente, en un caso práctico supuestamente bajo la supervisión del Técnico. - Colocar los moldes por tamaños en función de la longitud del cabello y en la dirección indicada por el técnico buscando el efecto que se desea conseguir. - Colocar los moldes con la precaución de no tensar las gomas elásticas sobre zona de raíz del cabello. - En un supuesto práctico de cambio de forma permanente (siguiendo las indicaciones del técnico): <ul style="list-style-type: none"> • Aplicar el cosmético reductor, impregnando el cabello de forma homogénea con la precaución de que el cosmético no se deposite sobre el cuero cabelludo. • Controlar el proceso, tiempo de exposición, temperatura y eliminación del producto reductor. • Aplicar el cosmético neutralizante de forma homogénea y después del tiempo de exposición aclarar y acondicionar el cabello para el cambio de forma temporal. • Observar el tipo de forma nueva conferida en el cabello y verificar, con la ayuda del técnico, la calidad del resultado. • Proceder a preparar las técnicas para el marcado e inicio del peinado a gusto del cliente. • Actualizar, anotar y elaborar la ficha técnica con todos los datos específicos del servicio de cambio de forma permanente. | |
| <i>Contenidos:</i> | | |
| <p>El pelo.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Función, concepto y características. - Clasificación de los tipos de pelo. - Estructura y características del cabello. - Cuidados del cabello. <p>Los cambios de forma en el cabello.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Los cambios de forma en el cabello y sus fundamentos científicos. - Cambios de forma temporales: Procedimientos físicos utilizados. Factores que influyen en los resultados obtenidos mediante las técnicas aplicadas. - Clasificación de los diferentes estilos de peinados, acabados y recogidos básicos. - Cambios de forma permanente, fases y efectos producidos. <p>Cosmética específica para los cambios de forma temporales y permanentes.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cosméticos utilizados en el cambio de forma temporal. Tipos y mecanismos de actuación. - Cosméticos utilizados en los cambios de forma permanente. Tipos y mecanismos de actuación. - Pautas de su correcta conservación y manipulación. <p>Ejecución técnica de los cambios de forma.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Técnicas de cambio forma temporal. - Técnicas de cambio de forma permanente: Medios técnicos y ejecución. - Técnicas innovadoras - Aparatología específica utilizada en los cambios de forma temporal y permanente. <p>Seguridad y salud.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Higiene capilar y acondicionamiento del cabello, para realizar los cambios de forma. - Medidas para la adecuación, limpieza y desinfección de útiles, accesorios y materiales para los cambios de forma. - Medidas de seguridad, protección personal del profesional y del cliente. | | |

| | | |
|---|---|----------------------------|
| Módulo profesional 03 | Aplicación de cosméticos básicos para cambio de color del cabello. | Duración: 130 horas |
| Asociado a | UC0060_1: Aplicar técnicas de color y decoloración del cabello. | |
| <i>Capacidades</i> | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Estudiar los efectos que producen sobre el cabello los distintos cosméticos colorantes y decolorantes y las técnicas utilizadas para el cambio de color. | <ul style="list-style-type: none"> - Explicar el color natural del cabello, la escala de colores y tonos, conociendo los números según laboratorios, e identificar los colores por su numeración. - Clasificar los productos colorantes en función de su forma de aplicación, naturaleza y duración y explicar la composición general de los distintos productos cosméticos según sus principios activos y forma de actuación en los cambios de color del cabello. - Describir la finalidad de cada uno de los tipos de coloración y decoloración. - Explicar las operaciones previas a los cambios de coloración capilar - Verificar que el puesto de trabajo, útiles y equipos estén en perfecto estado para su uso en los procesos del color del cabello y en las condiciones correctas, higiénico sanitarias y de seguridad. - Enumerar y seleccionar los productos cosméticos adecuados en cada caso, para los cambios de color y decoloración, que será supervisado por un técnico. | |
| Realizar la prueba de tolerancia (Test epicutáneo) y confeccionar una ficha técnica. | <ul style="list-style-type: none"> - Preparar los materiales higiénicos- sanitarios y de seguridad para realizar la prueba de tolerancia (Test-epicutáneo). - En un supuesto práctico, informar al cliente del motivo de la prueba y el riesgo que tiene el uso de los cosméticos colorantes. - Preparar con las medidas higiénico-sanitarias y de seguridad, la zona en la que se va a realizar la prueba de tolerancia (antebrazo y zona posterior del pabellón auditivo). - Aprender a registrar en la ficha los datos personales del cliente, con los resultados de la prueba de tolerancia y datos técnicos de interés profesional, como color aplicado, cantidades, laboratorio, volúmenes de agua oxigenada, (H₂O₂)en su caso, etc. | |
| Acomodar y proteger al cliente y al profesional para la realizar las distintas técnicas de cambio de color. | <ul style="list-style-type: none"> - Practicar la preparación personal como profesional, para realizar las distintas técnica de cambio de color, aplicando y observando todas las normas de seguridad e higiénico-sanitaria. - Preparar al cliente, protegiendo su ropa, con la indumentaria adecuada y colocándole en posición ergonómica. - Protegerse con guantes antes de disponerse a aplicar el producto colorante o decolorante y aplicar cosméticos protectores en la piel próxima al cuero cabelludo, rostro y cuello del cliente, para proteger y evitar posibles irritaciones y manchas. | |
| Observar y determinar las características del cabello y cuero cabelludo para la aplicación de cosméticos de cambio de color. | <ul style="list-style-type: none"> - Observar las características del cabello y cuero cabelludo en todas las zonas y en toda la longitud del cabello. - Examinar los procesos físico-químicos (cambio de color, cambio de forma) realizados con anterioridad, que ofrecerán la información necesaria para la realización del trabajo propuesto por la cliente, comprobando las características del cabello, si es natural (virgen) o no. - En un caso práctico observar el color natural del cabello del cliente, su longitud, porosidad, proporción y la distribución de las canas. Esta supervisión se realiza con el asesoramiento del técnico. | |
| Realizar las técnicas previas al cambio de color por oxidación (mordiente y precoloración) bajo la indicación de un técnico. | <ul style="list-style-type: none"> - En un caso práctico: <ul style="list-style-type: none"> • Preparar el cabello y, si fuera necesario, aplicar las técnicas previas al cambio de color. • Realizar y explicar el efecto y la necesidad de realizar estas técnicas. • Preparar y aplicar los productos cosméticos en función del color y resultados que se pretendan. • Controlar el tiempo del proceso, informar al técnico responsable y continuar el proceso bajo sus indicaciones. • Describir la zona de la cabeza por donde se empieza a aplicar el cosmético colorante y los motivos para ello. | |
| Preparar los productos cosméticos necesarios para el proceso de cambio de color, realizando los cálculos y operaciones físico-químicas, por indicación de un técnico. | <ul style="list-style-type: none"> - Realizar, siguiendo las indicaciones del técnico, la mezcla con la concentración de producto oxidante, las cantidades y los volúmenes adecuados, en función de las características del cabello, color y resultados elegidos y aplicar la mezcla. - Determinar las proporciones, mezclas y aplicación a realizar en función de las características del cabello: color, longitud, porosidad, textura resultados pretendidos. - Realizar las operaciones físico-químicas, respetando en todo momento las normas de seguridad e higiene, tanto de los materiales y útiles empleados, como de conservación de productos para la coloración del cabello. | |
| Explicar los efectos que producen sobre el cabello los distintos cosméticos, colorantes, decolorantes y las distintas técnicas para cambiar el color del cabello. | <ul style="list-style-type: none"> - Clasificar los cosméticos colorantes capilares en función de: su duración, del resultado, forma de aplicación, composición y presentación. - Explicar e identificar la composición general de los cosméticos y el mecanismo de actuación, en función del resultado que se pretenda. - Describir la función y finalidad de cada uno de los cosméticos de coloración y decoloración capilar. | |

| | | |
|---|---|----------------------------|
| Módulo profesional 03 | Aplicación de cosméticos básicos para cambio de color del cabello. | Duración: 130 horas |
| Asociado a | UC0060_1: Aplicar técnicas de color y decoloración del cabello. | |
| Realizar adecuadamente las operaciones técnicas necesarias para cambiar en color del cabello, en función del deseo del cliente, aplicando las medidas higiénico – sanitarias y de seguridad. | <ul style="list-style-type: none"> - Explicar las mezclas correctas para la aplicación de cosméticos colorantes, y decolorantes e indicar en función de que observaciones se realizan. - Describir el modo de aplicación de los distintos cosméticos, relacionándolos con las distintas técnicas en función de los resultados que se deseen conseguir. - Preparar el producto cosmético, en casos prácticos bajo la supervisión del técnico, con las medidas higiénico-sanitarias y de seguridad requeridas. - En casos prácticos, saber aplicar correctamente los cosméticos colorantes y decolorantes: <ul style="list-style-type: none"> • En raíz, medios y puntas, o en la totalidad de la longitud del cabello con cosméticos a oxidación • De forma parcial horizontal y vertical en sus variedades básicas y con distintas técnicas y soportes, con cosméticos colorantes o decolorantes • En la totalidad del cabello, con cosméticos vegetales, y/o semipermanentes. - Vigilar el proceso y el tiempo de exposición e informar al técnico responsable. - Eliminar todos los restos de cosmético del cabello, cuero cabelludo, rostro y cuello de cliente, una vez finalizado el tiempo de exposición con los procedimientos previstos para ello. - Realizar la higiene capilar aplicando los cosméticos post-color y preparar el cabello para el cambio de forma temporal siguiendo las medidas higiénico-sanitarias y de seguridad. - Limpiar y desinfectar los útiles y materiales una vez finalizado el proceso, así como los instrumentos utilizados en el cambio de color y dejarlos en perfecto estado para su próximo uso. | |
| <i>Contenidos:</i> | | |
| <p>El color del cabello.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Color natural del cabello: tipo de melaninas. - Los cambios de color y su fundamento. - Diferencia entre color y tono. - Decoloración capilar. - Coloración capilar a oxidación en sus diferentes técnicas. <p>Cosméticos específicos para la coloración y decoloración capilar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Clasificación de los cosméticos para los cambios de color por su composición general, finalidad y duración de resultados. - Mecanismo de actuación y efectos que producen los productos decolorantes y colorantes. <p>Prueba de tolerancia a los cosméticos de cambio de color (Test epicutáneo).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Requisitos y pautas para su realización. - Observación y resultados. - Ficha técnica. - Carta de color <p>Aparatología específica utilizada para los cambios de color.</p> <p>Medidas higiénico-sanitarias y de seguridad.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Higiene y desinfección en equipos, útiles, materiales y aparatos para el cambio de color. - Medidas de protección del cliente y del profesional. - Adecuación de las instalaciones. <p>Cambios de color y su ejecución técnica.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Observación del cabello y cuero cabelludo según la técnica de color a emplear. - Técnicas para la aplicación y preparación de productos colorantes y decolorantes. Técnicas previas. - Aplicaciones totales y parciales - Técnicas para la aplicación de productos colorantes temporales (vegetales). - Técnicas para la aplicación de productos colorantes semipermanentes. - Técnicas para la aplicación a oxidación de productos colorantes permanentes. | | |

| | | |
|--|--|----------------------------|
| Módulo profesional | Formación en Centros de Trabajo (F.C.T.) | Duración: 120 horas |
| Asociado a | TRANSVERSAL | |
| <i>Capacidades</i> | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Preparar la zona de trabajo y realizar los diferentes procedimientos de higiene, desinfección y esterilización que se puede utilizar en peluquería; ocupándose del servicio de higiene capilar según las indicaciones del técnico. | <ul style="list-style-type: none"> - Organizar la zona de trabajo y prepara el equipo limpio, desinfectado, esterilizado, en las condiciones higiénico-sanitarias requeridas para cada servicio. - Ayudar a organizar el laboratorio y a conservar los productos cosméticos. - Seleccionar los cosméticos más adecuados para la limpieza y el acondicionamiento del cabello bajo supervisión del técnico. - Realizar las técnicas de higiene del cabello y cuero cabelludo ateniéndose a las características del cabello y el trabajo solicitado por cliente. - Realizar el acondicionamiento capilar ejecutando las maniobras adecuadas para facilitar la aplicación de los productos. | |

| Módulo profesional | Formación en Centros de Trabajo (F.C.T.) | Duración: 120 horas |
|--|--|---------------------|
| Asociado a | TRANSVERSAL | |
| <p>Obtener un cambio de forma temporal mediante la colocación de moldes y otras técnicas.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Prepara el tipo y tamaño de los moldes o accesorios para el montaje y la realización de los cambios de forma temporal. - Colocar los moldes con las direcciones correctas en los montajes indicados por el técnico, para conseguir el efecto deseado. - Aplicar de forma correcta el cosmético para antes del cambio de forma, seleccionado previamente por el técnico. - En un cambio de forma temporal, con secador de mano, adaptar la temperatura, calcular el tiempo y distancia del secador, al tipo y estado del cabello y su grado de humedad. - Se responsabiliza del trabajo encomendado por el técnico. | |
| <p>Realizar el enrollado de moldes para cambio de forma permanente.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Bajo la supervisión del técnico explicar el tipo y estado del cabello de un cliente, para realizar técnicas de cambio de forma permanente. - Colaborar con el técnico en la realización de cambios de forma permanente, realizando correctamente las siguientes operaciones: <ul style="list-style-type: none"> • Prepara el tipo y tamaño de molde necesario para el montaje de cambio de forma permanente. • Aplicar el cosmético reductor, impregnando homogéneamente el cabello, con la precaución de que el cosmético no se deposite sobre el cuero cabelludo. • Controlar el proceso, tiempo de exposición, temperatura y eliminación del producto reductor. • Aplicar el cosmético neutralizante de forma homogénea y después del tiempo del tiempo de exposición aclarar y acondicionar el cabello para un cambio de forma temporal. • Observar el tipo de forma nueva conferida en el cabello y verificar la calidad del resultado. • Proceder a preparar las técnicas para el marcado y/o el inicio del peinado a gusto del cliente. • Actualizar y/o anotar o elaborar la ficha técnica con todos los datos específicos del servicio de cambio de forma permanente, según las indicaciones, recibidas para ello, por la empresa. - Observar y verificar constantemente, las medidas de protección y seguridad para el profesional y el cliente y respeta la confidencialidad de la información. | |
| <p>Realizar adecuadamente las operaciones técnicas necesarias para cambiar el color del cabello, y aplicar el cosmético colorante, utilizando las medidas higiénico-sanitarias, de seguridad y siguiendo las indicaciones del técnico.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Preparar y aplicar la prueba de tolerancia a los cosméticos colorantes (Test epicutáneo), siempre que se requiera y por indicación del técnico de la empresa, siguiendo las medidas higiénico-sanitarias y de seguridad. - Registrar en la ficha los datos personales del cliente, los resultados de la prueba de tolerancia y datos técnicos referente a los servicios de color, de interés profesional. - Colaborar con el técnico en la preparación de mezclas para la aplicación de los cosméticos colorantes y decolorantes en función de la técnica a realizar. - Aplicar bajo la supervisión del técnico, el producto cosmético colorante de manera idónea y respetando con las medidas higiénico sanitarias y de seguridad. - Vigilar el proceso y el tiempo de exposición e informar al técnico. - Eliminar los restos de cosméticos colorantes del cabello, cuero cabelludo y del rostro de cliente, una vez finalizado el tiempo de exposición, realizando la higiene capilar y preparar el cabello para el cambio de forma temporal siguiendo las medidas higiénico sanitarias y de seguridad bajo la supervisión del técnico. - Limpiar y desinfectar los útiles y materiales una vez finalizado el cambio de color y dejarlos en perfecto estado para su próximo uso. | |
| <p>Respetar los procedimientos de atención al cliente, las normas internas y responsabilizarse del trabajo que desarrolle durante su estancia en la empresa.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Aplicar técnicas correctas de comunicación en situaciones precisas de atención al cliente según las instrucciones de la empresa. - Colaborar, en las tareas generales de la empresa, como atender el teléfono y la gestión de la agenda siguiendo las instrucciones recibidas; organizar y ayudar en el almacén e inventario de productos; recepción, despedida y atención de clientes; y mantener la higiene general del establecimiento según los procedimientos establecidos. - Mantener en todo momento una actitud profesional y de respeto hacia las normas y de la empresa. Analizar la importancia y repercusión de las tareas encomendadas. - Acudir puntualmente al puesto de trabajo, realizar los descansos previstos y no abandonar ninguna actividad de responsabilidad encomendada. - Coger el hábito y ritmo de trabajo de la empresa demostrando interés por el resultado final del trabajo. - Atender la imagen personal para acudir a la empresa, preocupándose principalmente por el aspecto y la higiene. - Coordinar las tareas asignadas con el resto del personal de la empresa, si así se requieren. | |

4. Organización académica y distribución horaria.

| Familia profesional: IMAGEN PERSONAL | | | |
|---|--|-----------------|-----------------------|
| Perfil Profesional: SERVICIOS AUXILIARES DE PELUQUERÍA | | | Código: IMPI01 |
| Módulos profesionales | | | |
| Clave | Denominación | Horas semanales | Horas anuales |
| 01 | Higiene y asepsia aplicadas a la peluquería. | 3 | 75 |
| 02 | Montajes para cambio de forma del cabello e inicio del peinado. | 7 | 200 |
| 03 | Aplicación de cosméticos básicos para cambio de color del cabello. | 5 | 130 |
| FCT | FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO | | 120 |

5. Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales.

| MÓDULO PROFESIONAL | | ESPECIALIDAD DEL PROFESORADO | CUERPO |
|--------------------|--|------------------------------|--|
| Clave | Denominación | | |
| 01 | Higiene y asepsia aplicadas a la peluquería. | Peluquería | Profesores Técnicos de Formación Profesional |
| 02 | Montajes para cambio de forma del cabello e inicio del peinado. | | |
| 03 | Aplicación de cosméticos básicos para cambio de color del cabello. | | |

6. Requisitos para el profesorado de centros de titularidad privada y entidades.

| MÓDULO PROFESIONAL | | REQUISITOS |
|--------------------|--|---|
| Clave | Denominación | |
| 01 | Higiene y asepsia aplicadas a la peluquería. | 1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con el perfil profesional, que se acreditará mediante una de las formas siguientes: <u>Formación académica</u> de Técnico Superior o equivalente, o de otras titulaciones de nivel superior, relacionadas con este campo profesional. <u>Experiencia docente</u> de al menos un año en la impartición de Programas de Garantía Social relacionados con este campo profesional. <u>Experiencia profesional</u> de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este perfil profesional. 2. Acreditar la participación en los cursos de formación inicial programados por la Consejería de Educación para los programas de garantía social o los que en el futuro se promuevan para los programas de cualificación profesional inicial. |
| 02 | Montajes para cambio de forma del cabello e inicio del peinado. | |
| 03 | Aplicación de cosméticos básicos para cambio de color del cabello. | |

7. Requisitos de espacios e instalaciones.

| Denominación del espacio formativo | Superficie (m ² para 20 alumnos) |
|------------------------------------|---|
| AULA POLIVALENTE | 60 |
| AULA-TALLER DE PELUQUERÍA | 100 |

Nota: Los centros con autorización para impartir el perfil profesional de "Auxiliar de peluquería" de los Programas de Garantía Social que, según lo dispuesto en el artículo 12 del Real Decreto 806/2006, de 30 de junio, deja de impartirse a partir del curso 2008-2009, si obtienen autorización para impartir los módulos obligatorios de este Programa de Cualificación Profesional Inicial, podrán desarrollar las enseñanzas en las instalaciones que venían utilizando para dicho Programa de Garantía Social.

ANEXO 9

**PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL:
SERVICIOS AUXILIARES DE ESTÉTICA**

1. FICHA DE IDENTIFICACIÓN:

| | | | |
|--|--|---|-----------------------|
| Denominación | SERVICIOS AUXILIARES DE ESTÉTICA | | Código: IMPI02 |
| Familia profesional | IMAGEN PERSONAL | | |
| Cualificaciones asociadas al Programa | IMP118_1: Servicios auxiliares de estética. | | |
| Competencia general | Embellecer las uñas, aplicar técnicas de eliminación del vello por procedimientos mecánicos y decolorarlo y realizar maquillaje de día, respetando las normas de seguridad y salud durante los procesos, preparando los productos, útiles y aparatos, higienizándolos, desinfectándolos o esterilizándolos, todo bajo la supervisión del técnico responsable. | | |
| Unidades de Competencia | UC0343_1: Preparar los equipos y realizar operaciones de atención y acomodación del cliente en condiciones de calidad, seguridad e higiene. UC0344_1: Aplicar cuidados estéticos básicos en uñas. UC0345_1: Eliminar el vello por procedimientos mecánicos y decolorarlo. UC0346_1: Realizar maquillajes de día. | | |
| Entorno profesional | <p>Ámbito profesional: Desarrolla su actividad profesional en pequeñas y medianas empresas de estética y peluquería por cuenta ajena: centros de belleza, cabinas de estética, peluquerías, hoteles, gimnasios, geriátricos, balnearios y SPA.</p> <p>Sectores productivos: Desempeñan su actividad en el sector servicios de estética y peluquería.</p> <p>Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados: Como auxiliar en Estética. Depilador/a, ayudante de manicura/o, pedicura/o; y ayudante de maquillaje.</p> | | |
| Formación Asociada: Módulos profesionales | MP01: Higiene y seguridad aplicadas en centros de belleza. MP02: Cuidados estéticos básicos de uñas. MP03: Depilación mecánica y decoloración del vello. MP04: Maquillaje de día. | | |
| Correspondencia entre módulos profesionales y unidades de competencia para su acreditación | Unidad de Competencia <i>(Código y denominación)</i> | Módulos profesionales cuya superación se requiere para su acreditación <i>(Código y denominación)</i> | |
| | UC0343_1: Preparar los equipos y realizar operaciones de atención y acomodación del cliente en condiciones de calidad, seguridad e higiene. | MP01: Higiene y seguridad aplicadas en centros de belleza. | |
| | UC0344_1: Aplicar cuidados estéticos básicos en uñas. | MP02: Cuidados estéticos básicos de uñas. | |
| | UC0345_1: Eliminar el vello por procedimientos mecánicos y decolorarlo. | MP03: Depilación mecánica y decoloración del vello. | |
| | UC0346_1: Realizar maquillajes de día. | MP04: Maquillaje de día. | |

2. UNIDADES DE COMPETENCIA:

| UC0343_1: Preparar los equipos y realizar operaciones de atención y acomodación del cliente en condiciones de calidad, seguridad e higiene. | |
|---|---|
| <i>REALIZACIONES PROFESIONALES</i> | <i>CRITERIOS DE REALIZACIÓN</i> |
| Preparar y mantener el material y los productos necesarios para la realización de depilación, cuidados de las uñas o maquillaje de día, en función de las técnicas seleccionadas. | <ul style="list-style-type: none"> - Los útiles y aparatos se revisan para comprobar que se encuentran en perfectas condiciones de uso y en caso contrario se procede a sustituirlos. - Los útiles aparatos y productos necesarios se ordenan de forma que faciliten el trabajo. - La zona de trabajo se ordena y limpia siempre que sea necesario. - La zona de trabajo cumple los requisitos necesarios de iluminación, temperatura y ambientación musical, para un buen desarrollo del servicio y una buena atención al cliente. |
| Mantener en condiciones higiénico sanitarias adecuadas las instalaciones y los materiales para aplicar cuidados estéticos. | <ul style="list-style-type: none"> - Las instalaciones, el mobiliario y las superficies utilizados se preparan observando la normativa y las medidas de seguridad e higiene específicas para la prevención de riesgos bajo la supervisión del técnico responsable. - Los útiles se limpian, desinfectan y esterilizan en función del material del que estén fabricados, bajo la supervisión del técnico responsable. - El material desechable o de uso exclusivo para cada cliente se selecciona y prepara de forma adecuada. - Los productos cosméticos están en estado óptimo para su aplicación. - Terminado el trabajo, todo el material de un solo uso y los materiales de deshecho, se recogen en recipientes preparados para su eliminación. |
| Aplicar las medidas de protección personal y las de higiene a los equipos de trabajo para garantizar la seguridad del cliente y del profesional y la calidad del servicio. | <ul style="list-style-type: none"> - Previamente a la actuación profesional se prepara de acuerdo a las normas de asepsia requerida por el trabajo que se va a realizar, quedando en todo momento las uñas recortadas y limpias y el cabello peinado y recogido. - La indumentaria utilizada permite un buen servicio y es la adecuada para la realización del trabajo, evitando el uso de anillos o pulseras que dificulten su trabajo y puedan dañar al cliente. - Antes y después de cada servicio, el profesional se lava las manos y se cepilla las uñas con un jabón antiséptico y utiliza guantes de protección siempre que la técnica lo requiera. - En la preparación del equipo de trabajo, se aplican las operaciones de higiene, desinfección y esterilización necesarias para la realización del servicio. |
| Informar al cliente sobre el servicio estético que se le va a realizar bajo la supervisión del técnico responsable. | <ul style="list-style-type: none"> - El cliente es informado sobre el servicio que se le va a realizar. - La información se transmite en un lenguaje claro y conciso, manteniendo una actitud educada y discreta. - El cliente es informado de los cuidados personales que debe seguir. - La información proporcionada al cliente es la necesaria para la realización del servicio y se anota en su ficha o, en su caso, se consulta la ya existente bajo la supervisión del técnico responsable. |
| Preparar al cliente y en condiciones de seguridad e higiene adecuadas para la realización del servicio. | <ul style="list-style-type: none"> - El cliente es acompañado a la zona donde se realiza el servicio, atendiendo sus demandas. - Al cliente se le proporciona la indumentaria adecuada al servicio que demanda, para garantizar la protección del mismo y la higiene del procedimiento. - El cliente es acomodado en función de la zona a tratar y de la técnica seleccionada. |
| Comunicarse con el cliente utilizando las técnicas y habilidades de comunicación adecuadas. | <ul style="list-style-type: none"> - Las técnicas de comunicación necesarias para la recepción, atención y despedida del cliente se aplican según las pautas marcadas por el técnico responsable. - La imagen del profesional es impecable desde el punto de vista de la higiene y del comportamiento: mostrando una actitud amable y buenos modales. - El ambiente creado debe ser agradable, relajado y profesional, creando en todo momento un clima de confianza. - Las posibles quejas se atienden manteniendo la actitud correcta y solicitando la colaboración del técnico responsable para ofrecer las soluciones adecuadas. - Las contingencias no previstas se comunican al superior jerárquico y, en su ausencia, se adoptan medidas correctoras sencillas. |

| |
|--|
| UC0343_1: Preparar los equipos y realizar operaciones de atención y acomodación del cliente en condiciones de calidad, seguridad e higiene. |
| <i>Contexto profesional</i> |
| <p>Medios de producción: Camilla, sillón, tocador, mobiliario de manicura y pedicura, esterilizador, autoclave, aparatos eléctricos para calentar la cera. Útiles: limas de diferentes gramajes o grosos, palito de naranjo, alicates, tijeras, pulidores, separador de dedos, recipientes, espátulas, toallas, sabanilla, bata, guantes. Productos limpiadores antisépticos, desinfectantes, algodón, gasas, esponjas. Productos cosméticos: ceras, decolorantes, polvos de talco, desmaquilladores para uñas, emoliente, queratolíticos, endurecedores, hidratantes, retardadores del crecimiento del vello, esmaltes para uñas, fijadores y secadores de esmalte, productos de maquillaje. Equipos informáticos. Contenedores para materiales reciclables y contaminantes. Botiquín.</p> <p>Principales productos y resultados del trabajo. Mobiliario e instalaciones limpias y preparadas. Útiles revisados, desinfectados y ordenados. Productos preparados.</p> <p>Información utilizada o generada. Información técnica sobre los cosméticos, productos desinfectantes utilizados, fichas técnicas de clientes y aparatos. Protocolos de limpieza, desinfección y esterilización. Programas audiovisuales y multimedia. Indicaciones del técnico encargado responsable. Bibliografía específica.</p> |

| | |
|--|--|
| UCO344_1: Aplicar cuidados estéticos básicos en uñas. | |
| <i>REALIZACIONES PROFESIONALES</i> | <i>CRITERIOS DE REALIZACIÓN</i> |
| Obtener información sobre las características de las uñas de las manos o de los pies del cliente observando los rasgos más relevantes y registrar los datos en la ficha técnica. | <ul style="list-style-type: none"> - El cliente es acomodado en la posición anatómica correcta y se protege en función de la técnica seleccionada. - En las uñas, zona periungueal y piel de las manos o pies se comprueba que no existan irritaciones o alteraciones y en caso necesario consultar con el técnico responsable. - La elección de la forma de la uña adecuada al cliente, se realiza siguiendo las indicaciones del técnico responsable teniendo en cuenta sus demandas y necesidades. - Bajo la supervisión del técnico responsable, se reflejan en la ficha técnica todos los datos necesarios para la realización, evaluación y control del trabajo. |
| Desmaquillar la uñas en condiciones de seguridad e higiene óptimas, como preparación al proceso de manicura. | <ul style="list-style-type: none"> - El cosmético desmaquillador se selecciona en función del estado de las uñas, ya sean frágiles, quebradizas, o con otras características. - El desmaquillado se realiza en dos partes, primero la lámina con un material como algodón u otros soportes impregnados y después el repliegue periungueal con un útil que permita limpiar bien la zona. - En el desmaquillado de las uñas del cliente se aplican técnicas que eviten manchar o estropear las propias uñas. |
| Modificar la forma de las uñas, cortándolas y limándolas en condiciones de seguridad e higiene adecuadas para modificar su forma según las características y gustos del cliente. | <ul style="list-style-type: none"> - El corte de la uñas de las manos se realiza respetando su forma convexa en tres pasos: un lado, el otro y el centro. - El corte de las uñas de los pies se realiza respetando la forma cuadrada para evitar alteraciones como las uñas encarnadas. - El limado de las uñas se efectúa con la lima adecuada desplazándola por el contorno de la lamina desde el surco periungueal hacia el centro del borde libre, adecuando la longitud y forma a las demandas del cliente y a la morfología de las manos y las características de sus uñas. |
| Aplicar técnicas para el cuidado estético de la cutícula en condiciones de seguridad e higiene. | <ul style="list-style-type: none"> - El método idóneo para ablandar y quitar la cutícula: calor, productos emolientes y otros, se aplica, sin dañar la uña ni el repliegue periungueal. - El producto quita-cutículas se aplica en la zona siguiendo las instrucciones del laboratorio en cuanto a tiempo de exposición y precauciones. - El producto quita-cutículas se retira lavando cuidadosamente la zona para que no queden restos. |
| Realizar técnicas de cuidado, pulido o maquillaje de uñas para mejorar su forma estética, armonizándolas con el maquillaje de labios y con la ropa. | <ul style="list-style-type: none"> - La lámina y el repliegue periungueal se limpian cuidadosamente de restos de productos. - El protector o endurecedor de la lámina se aplica sobre las uñas limpias, según las indicaciones del fabricante. - La uña se pule utilizando los productos, las gamuzas o limas específicas, siempre adecuados al grosor de la lámina ungueal. - La elección del color de la laca se realiza teniendo en cuenta los siguientes factores: <ul style="list-style-type: none"> - Color de la barra de labios. - Color de la ropa. |

| | |
|--|--|
| UCO344_1: Aplicar cuidados estéticos básicos en uñas. | |
| | <ul style="list-style-type: none"> - Momento en que se va a lucir. - Gustos de la cliente. - En caso de realizar el maquillaje de las uñas de los pies, se colocan los separadores de dedos para asegurar un buen resultado profesional. - La aplicación de la laca se realiza desde la base de la uña hasta el borde libre con pinceladas uniformes y respetando los tiempos de pausa entre capa y capa. - La capa de laca sobre la uña queda fina y homogénea, corrigiendo desproporciones o defectos estéticos. - El producto para el secado rápido se aplica siguiendo las instrucciones del fabricante. - Se pregunta al cliente si ha quedado satisfecho con el resultado del servicio realizado y en caso negativo, se corrigen el defecto hasta contar con su aprobación. |
| <i>Contexto profesional</i> | |
| <p>Medios de producción. Sillón, camilla, tocador. Mobiliario de manicura y pedicura. Útiles: limas de diferentes gramajes y grosores, palito de naranja, alicates, tijeras, pulidores, separador de dedos, recipientes, bañeras de pies, espátula, toallas, bata. Productos algodón, gasas, esponjas. Productos cosméticos: desmaquilladores para uñas, emolientes, queratolíticos, endurecedores, crema hidratante, esmaltes para uñas. Contenedores para materiales reciclables y contaminantes. Equipos informáticos. Botiquín.</p> <p>Principales productos y resultados del trabajo. Cuidados estéticos básicos de las uñas cumpliendo normas de seguridad e higiene. Registro de datos de los clientes.</p> <p>Información utilizada o generada. Información técnica sobre los cosméticos y productos desinfectantes utilizados. Fichas técnicas de clientes. Indicaciones del técnico encargado responsable. Manuales sobre procesos de manicura y pedicura. Programas audiovisuales y multimedia. Bibliografía específica.</p> | |

| | |
|---|--|
| UC0345_1: Eliminar por procedimientos mecánicos y decolorar el vello. | |
| <i>REALIZACIONES PROFESIONALES</i> | <i>CRITERIOS DE REALIZACIÓN</i> |
| <p>Seleccionar la técnica de depilación y los productos más adecuados observando las características del pelo y de la piel del cliente.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - El cliente es acomodado en la posición anatómica adecuada, según las zonas que se vayan a observar. - Las alteraciones que puedan suponer una contraindicación relativa o absoluta se identifican para seleccionar las técnicas depilatorias con diferentes tipos de cera o de decoloración del vello. - Los posibles indicios de patología o de contraindicación para la aplicación de depilación o decoloración del vello, se identifican y en caso necesario, se deriva el cliente al especialista. - La zona pilosa se examina para seleccionar la técnica a realizar, en función de las demandas del cliente, de sus necesidades, de las características del vello y las características de la zona comprobándose que no existen contraindicaciones. - La prueba de sensibilidad se realiza para determinar la posible existencia de reacciones adversas a la aplicación de los productos seleccionados. - La ficha técnica se elabora teniendo en cuenta los antecedentes y características actuales del cliente, reflejando todos los datos de interés y muy especialmente el resultado de la prueba de sensibilidad o las precauciones que pudieran existir, - Las alteraciones circulatorias se reflejan en la ficha técnica detallando si requieren un técnica especial con ausencia de calor como las ceras tibias o frías, o bien la derivación a otros profesionales. |
| <p>Seleccionar y preparar los medios técnicos necesarios para la depilación mecánica y decoloración del vello en condiciones de seguridad e higiene, garantizando la calidad del proceso.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Los aparatos y útiles necesarios para la depilación y decoloración del vello, se seleccionan en función de la técnica de depilación o decoloración que vaya a utilizarse. - Los aparatos de depilación se revisan para comprobar que están en perfectas condiciones de uso. |

| UC0345_1: Eliminar por procedimientos mecánicos y decolorar el vello. | |
|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Los accesorios, útiles, materiales y lencería, se comprueba que están limpios, desinfectados y en su caso esterilizados con el fin de garantizar las condiciones higiénico-sanitarias necesarias para estos procesos. - La limpieza de los aparatos se realiza con los productos químicos específicos, respetando las normas de seguridad en cuanto a la ventilación y el uso de guantes y mascarilla y las indicaciones del fabricante. |
| <p>Informar y asesorar al cliente sobre los defectos y cuidados posteriores precisos de las técnicas de depilación y decoloración seleccionadas.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - El cliente es informado del trabajo técnico que se va a realizar y de los resultados esperados. - El cliente recibe asesoramiento sobre la utilización de productos cosméticos para mantener la piel en perfectas condiciones después de la depilación o decoloración del vello. - El cliente recibe información sobre los cuidados y precauciones, que debe seguir para evitar reacciones desfavorables después de someterse a una depilación o decoloración del vello. - La utilización de productos retardadores del crecimiento del vello de uso personal, se recomiendan con el fin de potenciar y prolongar los resultados de la depilación. |
| <p>Aplicar técnicas para decolorar el vello utilizando los productos cosméticos precisos y la aparatología asociada, garantizando el cumplimiento de las normas de seguridad e higiene durante el proceso.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Los útiles y recipientes se seleccionan en los materiales adecuados para preparar productos oxidantes. - El cliente se acomoda y protege de forma que la realización del servicio cumpla las normas de seguridad e higiene. - La ficha del cliente se consulta, antes de comenzar la preparación del producto cosmético decolorante, para comprobar los datos obtenidos en la prueba de sensibilidad. - Los productos cosméticos decolorantes se preparan en la proporción y concentración que indiquen las instrucciones del fabricante y la ficha técnica del cliente. - Sobre la zona limpia y seca se extiende el producto de manera homogénea, comprobando que el vello queda totalmente cubierto. - Para acelerar el proceso de decoloración, se aplica calor seco por medio de radiaciones infrarrojas o técnicas de oclusión. - El tiempo de exposición se determina en función de la sensibilidad de la zona, las características del vello y las pautas que dicte el fabricante sobre el producto aplicado, comprobando la posible aparición de reacciones adversas y, en tal caso, se procede a retirar el producto inmediatamente y se limpia la zona con un jabón ácido, informando al técnico responsable. - Pasado el tiempo de exposición, el cosmético decolorante se retira, comprobando que no quedan restos en la zona y se acondiciona la piel del cliente con productos hidratantes o descongestivos. - Los útiles y la zona de trabajo quedan limpios y preparados para próximos servicios. |
| <p>Aplicar técnicas estéticas de depilación por procedimientos mecánicos con diferentes tipos de ceras o con pinzas, cumpliendo las normas de seguridad y los requisitos que garanticen un servicio de calidad.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Los aparatos para calentar la cera se seleccionan en función de las características del producto elegido: cera caliente, tibia o fría. - El cliente se acomoda en la posición anatómica idónea para tener acceso a la zona a depilar, y se le protege con la indumentaria adecuada. - Se selecciona el tipo de cera, su temperatura y su punto de fusión, de acuerdo a las características del cliente. - La aplicación de cera caliente se realiza siguiendo la dirección del crecimiento del vello, en tiras o bandas de grosor uniforme y de bordes regulares para facilitar su retirada, presionando unos segundos la zona depilada, para calmar la molestia producida por el tirón. - La aplicación de cera tibia con roll-on o con espátula, debe seguir la dirección del crecimiento del vello y retirarse a contrapelo, aplicando una sola carga o depósito por cliente. - En el caso de que se produzca sangrado en alguna zona, se presiona con una gasa estéril humedecida en una solución desinfectante. - La depilación con pinzas se realiza tirando en la dirección del crecimiento del pelo y asegurando la extracción del tallo con el bulbo, observando las normas de seguridad e higiene. - Todos los materiales y productos de deshecho se colocan en contenedores específicos para su posterior eliminación, respetando la normativa vigente y el medio ambiente, quedando la zona de trabajo, los aparatos, útiles y accesorios, limpios y preparados para un posterior servicio. |
| <p>Aplicar cuidados pre y post según las necesidades de la técnica que se vaya a aplicar decoloración o depilación, para garantizar la seguridad y calidad del servicio y los mejores resultados.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - La zona se limpia y acondiciona con los cosméticos adecuados a la técnica que se vaya a aplicar, depilación o decoloración. - Finalizada la decoloración se aplican cosméticos con efecto calmante y descongestivo. - En zonas delicadas y que no presenten alteraciones circulatorias, se aplica calor seco o húmedo, para dilatar el folículo y facilitar la extracción del vello. |

| UC0345_1: Eliminar por procedimientos mecánicos y decolorar el vello. | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - Los restos de cera tibia o fría, se retiran con un producto específico, antes de acondicionar la piel. - La extracción del pelo residual, si fuera necesario, se realiza con pinzas previamente esterilizadas. - Finalizada la depilación, se aplica una loción antiséptica y se procede al acondicionamiento de la piel con cosméticos hidratantes, retardadores del crecimiento del vello y/o descongestivos. - El resultado final de los cuidados estéticos de depilación y decoloración facial y corporal son evaluados, contrastándose con las expectativas del cliente, comprobando el grado de satisfacción tanto del servicio como del trato recibido. - En caso necesario se ponen en marcha los mecanismos oportunos para corregir las desviaciones que pudieran producir en la prestación del servicio depilación y/o decoloración. |
| <i>Contexto profesional</i> | |
| <p>Medios de producción.</p> <p>Medios de producción: sillón reclinable o camilla, mesa auxiliar, aparatos eléctricos para calentar la cera, esterilizador. Útiles: recipientes, espátulas, tijeras, pinzas, balanza, probeta, reloj con cronómetro, guante de crin. Materiales: papel de camilla, toallas, bata, sábanillas, guantes, algodón, gasas, esponjas, lencería desechable, bandas de tela o papel específicas. Productos desinfectantes, alcohol de 70º y de romero, agua oxigenada, cosméticos decolorantes, ceras calientes, tibias y frías, cosméticos retardadores del crecimiento del vello, hidratantes, descongestivos. Productos para limpiar y esterilizar los materiales. Contenedores para materiales reciclables y contaminantes. Equipos informáticos. Botiquín.</p> <p>Principales productos y resultados del trabajo.</p> <p>Eliminación o decoloración del vello con posterior cuidado de la piel en la zona de aplicación.</p> <p>Información utilizada o generada.</p> <p>Utilizada: manuales de Anatomía, Fisiología y Patología de la piel y anexos. Láminas de anatomía de la piel y el pelo. Láminas de alteraciones relacionadas con la práctica de la depilación. Información técnica sobre los cosméticos utilizados. Manual de Primeros Auxilios. Manuales técnicos de funcionamiento y mantenimiento de los aparatos. Bibliografía especializada. Programas audiovisuales y multimedia.</p> <p>Generada: fichas técnicas, protocolos normalizados de depilación y decoloración.</p> | |

| UC0346_1: Realizar maquillaje de día. | |
|---|--|
| <i>REALIZACIONES PROFESIONALES</i> | <i>CRITERIOS DE REALIZACIÓN</i> |
| Preparar el material y los productos necesarios para la realización de técnicas de maquillaje de día en condiciones de seguridad e higiene. | <ul style="list-style-type: none"> - Los útiles se seleccionan en función de las formas cosméticas que se vayan a utilizar. - Los métodos de limpieza y desinfección mas apropiados se aplican a los útiles de acuerdo al material con el que estén fabricados y al uso al que se destinen. - Los productos cosméticos específicos para el maquillaje que se pretende realizar se seleccionan, en función del tipo de piel del cliente. - Los colores y las texturas se eligen para que armonicen con los colores de la ropa, piel, pelo y ojos del cliente. |
| Acondicionar y preparar la piel para el maquillaje aplicando técnicas de higiene superficial en el rostro. | <ul style="list-style-type: none"> - El cliente es acomodado en la posición anatómica adecuada y se le protege con la indumentaria apropiada. - Los cosméticos limpiadores especiales para la zona peri-ocular y las pestañas que se aplican impregnados en los soportes adecuados, siguiendo una trayectoria circular y en la dirección del crecimiento de las pestañas. - El cosmético limpiador para los labios se aplica impregnado en el soporte adecuado siguiendo la dirección del orbicular de la boca, sujetando previamente las comisuras de los labios. - En el resto del rostro, cuello y escote se aplica cosmético limpiador con la yema de los dedos, repartido de forma homogénea, retirándose, a continuación con el soporte específico; esponjas, algodón u otros, comprobando que no queden restos. |
| Realizar maquillaje de día para mejorar el aspecto de la piel adaptados a las características y las necesidades del cliente. | <ul style="list-style-type: none"> - La base hidratante se aplica en el rostro en la cantidad precisa, con movimientos circulares para facilitar su penetración, retirando el exceso con una toallita de celulosa. - El fondo de maquillaje no queda acumulado en las cejas, patillas, aletas de la nariz, línea del cuero cabelludo, ni en el contorno facial, proporcionando un aspecto natural al rostro. |

| | |
|--|--|
| UC0346_1: Realizar maquillaje de día. | |
| | <ul style="list-style-type: none"> - La aplicación de sombras de ojos se hace con pinceles de diferentes grosores, difuminando muy bien el producto. - La máscara de pestañas se aplica de manera uniforme, en colores suaves que no endurezcan la expresión de los ojos. - Los labios se maquillan con colores muy suaves o con brillos sin color, tomándose con una espátula una pequeña porción de producto y aplicándolo con pincel, como medida higiénica para prevenir la contaminación del producto o la transmisión de infecciones. |
| <i>Contexto profesional</i> | |
| <p>Medios de producción. Sillón reclinable o camilla, tocador, mesa auxiliar. Productos para limpiar y esterilizar los materiales. Útiles recipientes, espátula, toallas, bata, sabanillas, cinta para sujetar el cabello, gorro, pinceles, brochas, borlas, palito de naranja, sacapuntas, cuchilla de afilar lápices, pinzas, tijeras, cepillo de cejas, algodón, gasas, esponjas, bastoncillos de algodón, toallitas de papel. Productos cosméticos: fondos de maquillajes fluidos, sombras para ojos, máscara de pestañas, lapiceros delineadores de diferentes colores, colorete, polvos sueltos y compactos, barras de labios, hidratantes, emulsiones limpiadoras y tónicos faciales, desmaquilladores de ojos y labios, fijadores de maquillaje. Contenedores para materiales reciclables y contaminantes. Equipos informáticos. Botiquín.</p> <p>Principales productos y resultados del trabajo. Mejorar el aspecto estético del rostro mediante las técnicas de maquillaje de día.</p> <p>Información utilizada o generada. Manuales de maquillaje. Revistas profesionales. Bibliografía especializada. Programas audiovisuales y multimedia. Información técnica sobre los cosméticos utilizados. Ficha técnica. Indicaciones del técnico responsable.</p> | |

3. MÓDULOS PROFESIONALES:

| Módulo profesional 01 | Higiene y seguridad aplicadas en centros de belleza. | DURACIÓN: 80 HORAS |
|--|--|---------------------------|
| Asociado a | UC0343_1: Preparar los equipos y realizar operaciones de atención y acomodación del cliente en condiciones de calidad, seguridad e higiene. | |
| <i>Capacidades</i> | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Conocer y distinguir, en función del tipo de trabajo a realizar, los equipos, el mobiliario, la lencería, los materiales, la aparatología y los productos cosméticos, necesarios para las técnicas más básicas en estética | <ul style="list-style-type: none"> - Distinguir los distintos tipos de operaciones y servicios básicos que se realizan en estética. - Identificar el mobiliario utilizado, tanto por el profesional, como por el cliente, y aquel necesario para depositar los útiles y herramientas - Colocar y preparar el mobiliario, los útiles y la aparatología, necesarios según el servicio a realizar, buscando en la distribución de los útiles la operatividad y facilidad de uso. - Manejar el mobiliario conociendo todas las posibilidades de ajustes, de posición, de movilidad y de ubicación, según el servicio estético a realizar. - Realizar la preparación del mobiliario, del material, productos y cosméticos a emplear, con orden y organizando su accesibilidad, de manera que el profesional tenga todo lo que necesite una vez iniciado el trabajo, sin tener que moverse o abandonar su puesto. - Clasificar los productos cosméticos según su finalidad y uso en Estética. | |
| Realizar operaciones básicas de limpieza, desinfección y esterilización de los útiles y aparatos de uso más frecuente en centros de belleza. | <ul style="list-style-type: none"> - Explicar los conceptos de limpieza, desinfección, esterilización, asepsia y los métodos que se emplean para ello. - Distinguir los distintos materiales que constituyen los útiles y las herramientas para la higiene, desinfección y esterilización de los mismos. - Identificar los diferentes productos químicos que se utilizan en los métodos de higiene, desinfección y esterilización de útiles y aparatos de un centro de belleza. - Seleccionar y aplicar el método más adecuado para la limpieza, desinfección y/o esterilización en los equipos y aparatos en función del material en el que estén fabricados y preservarlos de gérmenes hasta el siguiente uso. - Aplicar y reconocer las normas higiénicas que se requieran en cada momento para garantizar la seguridad del cliente y los profesionales, en la realización de servicios de estética. - Describir las causas que determinan la utilización de material de un solo uso. | |

| Módulo profesional 01 | Higiene y seguridad aplicadas en centros de belleza. | DURACIÓN: 80 HORAS |
|---|---|---------------------------|
| Asociado a | UC0343_1: Preparar los equipos y realizar operaciones de atención y acomodación del cliente en condiciones de calidad, seguridad e higiene. | |
| | <ul style="list-style-type: none"> - En un caso práctico de limpieza, desinfección y/o esterilización del mobiliario, útiles, herramientas y aparatos utilizados en centros de belleza, efectuar una planificación de las tareas de mantenimiento en las condiciones higiénico-sanitarias necesarias: <ul style="list-style-type: none"> • Seleccionar los medios y productos de limpieza en función de la técnica. • Realizar los cálculos necesarios para la preparación de los productos de desinfección. • Establecer los mecanismos para limpiar, desinfectar y/o esterilizar los útiles se en función del material del que estén fabricados. • Retirar y desechar, cumpliendo las normas de higiene y seguridad el material de un solo uso. • Aplicar medidas de protección personal en la utilización de productos de limpieza y desinfección. • Elaborar una previsión de mantenimiento a corto y largo plazo del mobiliario y los equipos en las condiciones higiénico-sanitarias necesarias para su uso. - Establecer las precauciones y los procedimientos para una buena conservación y almacenaje en condiciones óptimas, de todos los productos y cosméticos. | |
| Observar las condiciones higiénicas que debe cumplir un centro de belleza y aplicar las correspondientes al profesional, describiendo los métodos y técnicas para conseguirlos. | <ul style="list-style-type: none"> - Describir los procedimientos de limpieza del material empleado para la protección del cliente y del profesional, explicando los posibles contaminantes que pueden encontrarse con más frecuencia. - Describir el vestuario, cuidado de manos, cabello, calzado, posturas ergonómicas, higiene corporal, aspecto y presencia en general, que tiene que tener un profesional, mientras realice algún servicio de estética. - Mantener constantemente, las normas higiénicas, que debe de tener un profesional de estética. - Practicar el lavado de las manos, cepillado de las uñas con un jabón antiséptico y utiliza guantes de protección desechables siempre que la técnica a practicar lo requiera. - Explicar la posición más adecuada y ergonómica para el profesional respecto a la situación del mobiliario y según el tipo de trabajo que deba desarrollar. - Detallar las condiciones ambientales óptimas de la zona de trabajo, cabina y otras dependencias del centro de belleza, en cuanto a la temperatura, luz y música ambiental, y explicar su importancia. | |
| Aplicar técnicas de comunicación en situaciones de atención al cliente en servicios estéticos, promoción y venta de productos, registro y agenda. | <ul style="list-style-type: none"> - Describir el lenguaje verbal y gestual más apropiado para atender a los clientes de servicios estéticos. - Identificar la información más relevante que se debe proporcionar al cliente por el auxiliar de estética y aplicar correctamente los mecanismos de comunicación y expresión oral que se requieren en la atención al cliente, evitando excesos de familiaridad, expresiones vulgares o fuera de tono y vocabulario no adecuado. - Distinguir y reconocer los protocolos más habituales establecidos para la atención personal del cliente. - Diferenciar y reconocer el protocolo correcto a seguir en la atención al cliente en supuestos tales como: atención telefónica, solicitud de información, petición o anulación de citas, etc. - Describir las partes que componen una ficha técnica en un centro de belleza. - Complimentar, obtener, conservar y actualizar los datos personales del cliente, en la ficha técnica o por medios informáticos y colaborar en el registro de datos técnicos y profesionales. - Elaborar un listado que recoja las normas de comportamiento que se deben observar en el trato con los clientes y la información que se podría facilitar sobre los servicios estéticos. - Realizar supuestos prácticos donde se analice situaciones de posible conflicto con clientes provocado por una deficiente comunicación y proponer la resolución y prevención de esta situación. - Comprobar la operatividad de registrar las citas de los clientes en la agenda relacionándola con los tiempos estimados para cada servicio. - Memorizar y explicar las características y cualidades de un cosmético determinado y realizar un supuesto práctico de información y venta de este producto a un cliente, informando del precio y difundiendo los posibles servicios estéticos ofertados en el establecimiento. - Indicar las variaciones básicas que se pueden producir en el inventario de productos, según las ventas o consumo. | |
| Aplicar normas de seguridad e higiene, técnicas de recepción y acomodación del cliente; aplicación y retirada de cosméticos en los procesos de prestación de un servicios estético. | <ul style="list-style-type: none"> - Describir las posiciones correctas que debe de mantener el profesional en la realización de los diversos servicios estéticos, cumpliendo con la normativa de prevención de riesgos laborales e higiene postural. - Explicar cuáles son las pautas en la preparación, protección y acomodación del cliente, cuidando su confortabilidad - En un caso práctico de acomodación y preparación de un cliente : <ul style="list-style-type: none"> • Realizar la preparación y acomodación del cliente. • Explicar cual es la posición ergonómica idónea del cliente, en función de la zona a tratar y de la técnica seleccionada, pero teniendo en cuenta que debe de facilitarse al profesional el desarrollo de su trabajo. • Preparar los útiles, materiales y productos cosméticos necesarios de manera ordenada y funcional. • Describir y realizar la finalización del servicio y las acciones que se desarrollan antes y después de que el cliente abandone la instalación. - Realizar las técnicas básicas de preparación, aplicación, eliminación o retirada de los cosméticos, para los servicios más habituales de estética, según las indicaciones recibidas por el técnico. | |

| | | |
|---|---|---------------------------|
| Módulo profesional 01 | Higiene y seguridad aplicadas en centros de belleza. | DURACIÓN: 80 HORAS |
| Asociado a | UC0343_1: Preparar los equipos y realizar operaciones de atención y acomodación del cliente en condiciones de calidad, seguridad e higiene. | |
| Observar la calidad necesaria en cada servicio prestado. | <ul style="list-style-type: none"> - Definir los criterios de evaluación de resultados y del proceso de aplicación de técnicas de higiene y asepsia. - Identificar las causas más frecuentes, de tipo técnico y de calidad de atención, que pueden dar lugar a deficiencias en la prestación del servicio en un supuesto práctico de higiene superficial de la piel. - Describir medidas que permitan adecuar los resultados obtenidos, a los resultados esperados, en el supuesto práctico anterior, - Comprobar el grado de satisfacción del cliente tanto por el resultado final, como por la atención personal recibida, mediante las preguntas adecuadas y la observación directa. | |
| <i>Contenidos:</i> | | |
| <p>Microorganismos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Concepto y tipos de microorganismos. - Microorganismos patógenos, parásitos y principales enfermedades contagiosas. - Medios y medidas para la prevención de enfermedades contagiosas provocadas por microorganismos. <p>Condiciones higiénico-sanitarias.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conceptos de limpieza, desinfección, esterilización y asepsia. - Métodos de desinfección y esterilización: físicos y químicos. - Aparatología básica en estética, su uso, limpieza, desinfección y medidas de seguridad. - Útiles y equipos empleados en centros de belleza, su uso, limpieza, desinfección y medidas de seguridad. - Protocolos de actuación para la limpieza, desinfección y esterilización en centros de belleza. - Preparación de equipos y usuario, según el servicio a realizar. - Medidas de protección para el cliente. - Medidas de protección para el profesional. <p>Atención al cliente.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Protocolo y cortesía profesional en estética. Actitud profesional. - Técnicas básicas de atención al cliente. Recepción, preparación del cliente y despedida. - Normas básicas de comunicación en los centros de belleza. - Estrategias de comunicación, técnicas de expresión oral y lenguaje no verbal. - Ficha técnica y agenda. - Divulgación y venta de cosméticos y accesorios. - Aspecto físico del profesional ante el trabajo y clientes: indumentaria e higiene personal, posturas y posiciones ergonómicas. <p>Visión general de las técnicas y servicios más frecuentes en Estética.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Relación de cada una de las técnicas con la preparación y necesidades de mobiliario, aparatología, cosméticos, materiales, útiles, etc. <p>Cosméticos en Estética.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Funciones, clasificación y finalidades básicas de los cosméticos. Principales características fisicoquímicas de los cosméticos. - Aplicación y uso de cosméticos más comunes en estética: limpiadores, tónicos, etc. - Técnicas básicas de preparación, aplicación, eliminación o retirada de los cosméticos, en los servicios más habituales de estética. - Condiciones higiénico-sanitarias para los cosméticos: conservación, manipulación y almacenamiento. - Inventario y almacenaje de productos. Nociones generales. | | |

| | | |
|--|---|----------------------------|
| Módulo profesional 02 | Cuidados estéticos básicos de uñas | Duración: 110 horas |
| Asociado a | UC0344_1: Aplicar cuidados estéticos básicos en uñas. | |
| <i>Capacidades</i> | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Observar las características de las manos y pies del cliente y, en su caso, identificar posibles alteraciones para aplicar las técnicas más idóneas. | <ul style="list-style-type: none"> - Reconocer las principales características anatómicas y morfológicas de manos, pies y uñas representándolas gráficamente. - Describir las pautas de observación de las uñas, las manos y los pies e indicar en qué casos no se debe realizar la manicura o la pedicura, y explicar las anomalías de las uñas que requieren la consulta del técnico. - Relacionar las características morfológicas de las manos y de las uñas para seleccionar la forma final más adecuada. - Formular preguntas "tipo", que sirvan para conocer las demandas y necesidades del cliente para cubrir el servicio. | |

| Módulo profesional 02 | Cuidados estéticos básicos de uñas | Duración: 110 horas |
|--|---|---------------------|
| Asociado a | UC0344_1: Aplicar cuidados estéticos básicos en uñas. | |
| Preparar al cliente, los equipos y los medios, aplicando técnicas específicas de seguridad e higiene. | <ul style="list-style-type: none"> - Describir la imagen que debe tener un ayudante de manicura, en cuanto a pelo, indumentaria, accesorios y condiciones de higiene. - Explicar la posición más adecuada y ergonómica para el profesional respecto a la situación del mobiliario, según se trate de manicura o pedicura, y prestar atención a la iluminación en la zona de trabajo para las técnicas que requieren mucha precisión. - En un caso práctico para realizar manicura y pedicura, efectuar la preparación, protección y acomodación del cliente, cuidando su confortabilidad, en las condiciones de higiene y seguridad necesarias. - Enumerar tareas de mantenimiento de las condiciones higiénico-sanitarias necesarias relativas al mobiliario, los útiles y las herramientas para estas técnicas. - Preparar y ordenar los útiles y herramientas con la organización requerida para la ejecución de una manicura o pedicura a un supuesto cliente, y proceder, después de su uso, a su recogida o sustitución, teniendo especial cuidado en la manipulación de útiles que entrañen riesgos. | |
| Realizar las maniobras de un masaje básico según el orden establecido en manicura y pedicura. | <ul style="list-style-type: none"> - Explicar la finalidad del masaje en las manos y los pies. - Describir el procedimiento básico a seguir antes, durante y después del masaje de manos y pies, desde la preparación de la piel, la aplicación inicial del cosmético y la retirada del mismo, si fuese necesario. - Representar de manera esquemática, mediante dibujos de las manos y los pies, las principales trayectorias, el sentido y la secuenciación de las maniobras del masaje en las manos y los pies. - Aplicar las maniobras del masaje básico en el orden previsto y explicar los efectos que produce cada tipo de maniobra. | |
| Ejecutar las técnicas básicas que intervienen en el arreglo de uñas y cutícula, en una manicura y pedicura, seleccionando los útiles y cosméticos necesarios y realizando el proceso en el orden correcto. | <ul style="list-style-type: none"> - Explicar el orden de aplicación y las fases que componen una manicura y pedicura completa, indicando las operaciones técnicas que se realizan en cada una de ellas. - Relacionar los cosméticos, útiles y materiales, con las diferentes técnicas empleadas en manicura y pedicura y explicar su uso y finalidad. - Realizar la preparación del mobiliario, del material, productos y cosméticos a emplear, con orden y organización de su ubicación, según su empleo y accesibilidad, de manera que el profesional tenga todo lo que necesite una vez iniciado el trabajo, sin tener que moverse o abandonar su puesto. - En un supuesto práctico, realizar las operaciones elementales de arreglo de uñas y cutícula que forman parte de una manicura o pedicura, adecuándolas a las características de las uñas y al servicio solicitado por el cliente: <ul style="list-style-type: none"> • Proceder a utilizar los productos adecuados para la preparación y limpieza de la piel previa a la realización de manicura o pedicura, una vez acomodado el cliente. • Ejecutar el proceso de desmaquillado en las uñas, dosificando de forma adecuada el quitaesmalte, no dejando residuos ni tocando la piel de la zona periungueal. • Cortar las uñas, con la técnica apropiada para ello, según se trate de las de las manos o de los pies, ajustando el corte al largo deseado, a la forma y a las características de las uñas. • Limar las uñas en la dirección correcta respetando la forma solicitada por el cliente. • Reblandecer y retirar la cutícula deteriorada con el método, técnica y productos idóneos según las uñas. • Aplicar, si se requiere, un fortalecedor o endurecedor en la lámina ungueal. • Pulir y abrillantar la superficie de las uñas, si el cliente no se las maquilla. | |
| Ejecutar las técnicas básicas de maquillaje de uñas que intervienen en proceso de manicura y pedicura y evaluar el resultado final del servicio. | <ul style="list-style-type: none"> - Explicar los criterios de selección del color del esmalte para crear la armonía adecuada, relacionándolos con el color de la ropa, maquillaje del rostro y acontecimiento social. - Realizar las operaciones elementales de maquillaje de las uñas que forman parte de una manicura o pedicura en un supuesto práctico: <ul style="list-style-type: none"> • Preparar los esmaltes y las uñas del cliente para el maquillaje evitando la acumulación de grasa en la lámina y adoptando una postura que permita realizar el maquillaje con la exactitud adecuada. • Para los pies, prepararlos con un separador de los dedos antes de efectuar el maquillaje. • Aplicar uniformemente la "base" o producto protector antes del esmalte. • Dosificar el esmalte o laca con el pincel, adaptando su cantidad a la extensión de la uña a cubrir, con tres pinceladas uniformes y dos capas finas, para conseguir un resultado homogéneo. • Respetar los tiempos de secado entre capa y capa. • Determinar la posibilidad de facilitar el secado con los productos adecuados para este fin. | |

| | | |
|--|---|----------------------------|
| Módulo profesional 02 | Cuidados estéticos básicos de uñas | Duración: 110 horas |
| Asociado a | UC0344_1: Aplicar cuidados estéticos básicos en uñas. | |
| | <ul style="list-style-type: none"> - Describir lo factores de calidad de un maquillaje de uñas, valorar los posibles fallos y establecer las causas que pueden ser motivo de insatisfacción de un cliente. - Mantener los esmaltes cerrados y en las condiciones higiene y conservación adecuadas tras su uso. - Describir los métodos en los servicios de manicura y pedicura para detectar el grado de satisfacción del usuario, tanto por el resultado final, como por la atención personal recibida. | |
| <i>Contenidos:</i> | | |
| <p>Manos y uñas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Morfología de las manos y las uñas. - Estructura y funciones. - Alteraciones más comunes de las uñas. <p>Útiles y cosméticos utilizados en manicura y pedicura.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Descripción y manejo de los útiles. - Características generales y uso de los cosméticos para manicura y pedicura. - Conservación y mantenimiento. - Limpieza y desinfección. - Criterios de selección. <p>Organización del servicio.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Indumentaria del profesional. - Medidas de protección personal del cliente. - Acomodación del cliente. - Preparación del lugar de trabajo. <p>Proceso de manicura y pedicura.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Técnica de desmaquillado de uñas. - Arreglo y forma: <ul style="list-style-type: none"> • Técnica del corte de uñas de manos y pies. • Técnica de limado y pulimentado de las uñas. • Técnica de acondicionamiento y retirada de cutículas. - Maniobras básicas del masaje en manos y pies. Efectos y secuenciación. - Técnica de pulido final y maquillaje de uñas básico. - Factores indicativos de calidad en manicura y pedicura. | | |

| | | |
|---|--|----------------------------|
| Módulo profesional 03 | Depilación mecánica y decoloración del vello. | Duración: 135 horas |
| Asociado a | UC0345_1: Eliminar el vello por procedimientos mecánicos y decolorarlo. | |
| <i>Capacidades</i> | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Analizar las características del pelo y de la zona para seleccionar la técnica de depilación o decoloración mas adecuada. | <ul style="list-style-type: none"> - Representar gráficamente la piel y el pelo implantado en su folículo con las partes que lo componen y describir la estructura y características morfológicas. - Describir los efectos de la decoloración del vello, la depilación mecánica mediante pinzas y cera y explicar las ventajas e inconvenientes de ambos procesos. - Señalar las causas que pueden producir hipertrichosis e hirsutismo y explicar las diferencias que existen entre ambas patologías - Representar mediante esquemas las zonas frecuentes a depilar e indicar mediante flechas las direcciones del vello corporal. - Realizar sin producto simulaciones en las distintas zonas corporales en que se haría una depilación con cera, indicando la dirección en la que se ha de extender la cera y la de eliminación del vello. - Describir las ventajas e inconvenientes de los productos depilatorios de aplicación mecánica según su temperatura. - En un supuesto práctico debidamente caracterizado, justificar la elección de una determinada técnica de decoloración o de depilación mecánica, enumerar las precauciones y contraindicaciones de la técnica elegida y explicar en qué casos se ha de derivar el cliente a otros profesionales. | |

| Módulo profesional 03 | Depilación mecánica y decoloración del vello. | Duración: 135 horas |
|---|---|---------------------|
| Asociado a | UC0345_1: Eliminar el vello por procedimientos mecánicos y decolorarlo. | |
| <p>Seleccionar y preparar los cosméticos, el material y los aparatos necesarios para realizar la depilación mecánica y la técnica de la decoloración del vello facial y corporal.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Clasificar y describir el mobiliario, los útiles, los cosméticos y los aparatos utilizados en la depilación mecánica y en la decoloración, y establecer las pautas de conservación, higiene, desinfección, esterilización y eliminación de residuos. - Preparar los útiles y materiales y aparatos de cera caliente y tibia necesarios en los diferentes procesos de depilación mecánica. - Explicar el método de preparación de los productos cosméticos decolorantes y las precauciones a tener en cuenta. | |
| <p>Aplicar técnicas de preparación del cliente en función del servicio de depilación o decoloración demandado, proporcionando la información necesaria.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - En un caso práctico de acomodación y preparación del cliente para realizar un servicio de depilación mecánica o decoloración: <ul style="list-style-type: none"> • Acomodar al cliente para este trabajo lo más confortablemente posible, en la posición ergonómica conveniente en función de la zona a tratar y proteger su indumentaria. • Preparar el mobiliario donde se realiza este proceso, con la protección adecuada, utilizando protectores desechables o de fácil higiene, y reforzar la iluminación con luz de brazo articulado, para facilitar la realización de la depilación en distintas zonas. • Seleccionar los útiles y materiales necesarios para la aplicación y retirada de productos cosméticos decolorantes o de cera fría, tibia y caliente. • Proteger al profesional de los productos decolorantes o de las ceras, según el caso, con la indumentaria y los accesorios necesarios. • Realizar, en la zona anatómica a depilar, las tareas de preparación, limpieza y desinfección de la piel, con los productos adecuados. - Recopilar la información necesaria para realizar la ficha del cliente. - Explicar como se realiza en el cliente la prueba de sensibilidad a los productos cosméticos depilatorios y decolorantes, marcando el tiempo adecuado de exposición. - Conocer la información para el cliente de los métodos depilatorios que se pueden utilizar y de sus efectos, indicaciones y contraindicaciones. | |
| <p>Aplicar con destreza las técnicas de decoloración del vello en función de las características de la zona, observando las medidas de seguridad e higiene adecuadas.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Indicar los componentes y la preparación de un producto decolorante del vello y describir la finalidad de la prueba de sensibilidad previa a este servicio - Realizar la prueba de sensibilidad previa a cualquier tratamiento de decoloración. - En un caso práctico de decoloración del vello: <ul style="list-style-type: none"> • Ejecutar y aplicar con destreza la decoloración del vello, manteniendo continuamente las medidas de seguridad e higiene. • Vigilar el proceso de decoloración modificando los tiempos de exposición cuando sea necesario en función del resultado. • Retirar de forma adecuada, el cosmético decolorante de la zona tratada. • Aplicar los cuidados posteriores a la decoloración necesarios para calmar la piel y restituir la emulsión epicutánea. | |
| <p>Aplicar depilación mecánica facial y corporal con pinzas y con cera y atendiendo a las características de la zona, observando las medidas de seguridad e higiene adecuadas.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Describir los distintos tipos de depilación mecánica según el cosmético utilizado, la técnica empleada, la zona de aplicación y los resultados conseguidos y contraindicaciones que se pueden presentar. - Preparar la piel con las medidas adecuadas para realizar procesos de depilación mecánica con cera o con pinzas. - Describir los efectos de la depilación mecánica mediante la extracción del pelo con pinzas observando las normas de seguridad e higiene necesarias en este proceso. - Ejecutar la depilación del pelo de las cejas con pinzas, procurando extraer su bulbo, teniendo en cuenta todas las medidas de seguridad y asepsia requeridas en este servicio. - En un caso práctico de depilación mecánica con cera: <ul style="list-style-type: none"> • Realizar con antelación suficiente las operaciones de llenado de depósitos, cubetas o recambio de cartuchos gastados, procediendo al calentamiento de la cera a la temperatura prevista para su uso. • Tomando las medidas de precaución necesarias, de temperatura y el grado de viscosidad de la cera, proceder a depilar mediante su aplicación y retirada en la dirección correcta, repitiendo esta operación hasta cubrir la totalidad de la zona a depilar. • Aplicar la cera, en tiras de grosor homogéneo, en sentido del crecimiento del vello y retirarla en sentido contrario al de aplicación, sin romper la tira y realizando una presión sobre la zona. • En aplicaciones de cera tibia o fría, colocar sobre la zona la banda de tela o papel, ejercer presión con la mano y extraer la banda a contrapelo. • Si fuera necesario, se debe completar la depilación del vello residual con pinzas. • Limpiar y eliminar completamente los residuos de cera, • Calmar e hidratar la piel con los productos cosméticos adecuados posteriores a la depilación. • Recoger útiles, cosméticos, materiales usados, retirar todos los desechos y proceder a la limpieza y desinfección de los mismos. • Limpiar los aparatos y paletas con productos disolventes específicos. | |

| | | |
|--|--|----------------------------|
| Módulo profesional 03 | Depilación mecánica y decoloración del vello. | Duración: 135 horas |
| Asociado a | UC0345_1: Eliminar el vello por procedimientos mecánicos y decolorarlo. | |
| Evaluar los procesos y resultados en las técnicas de depilación mecánica y de decoloración del vello para mejorar la prestación del servicio. | <ul style="list-style-type: none"> - Enumerar las causas de tipo técnico y de atención al cliente que puede dar lugar a deficiencias en la prestación del servicio de decoloración y depilación. - Realizar preguntas tipo que permitan conocer el grado de satisfacción del cliente, tanto respecto del resultado de servicio como de la atención personal recibida. - En casos prácticos de los servicios de decoloración y depilación: Aplicar técnicas para identificar las fases del proceso donde se hayan producido desviaciones sobre el resultado previsto y proponer medidas correctoras. | |
| <i>Contenidos:</i> | | |
| <p>La piel y el pelo.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estructura, características morfológicas y funciones. - Tipos. - Diferencias entre cabello y vello. - Alteraciones del vello relacionadas con la depilación. Hipertricosis. Hirsutismo. - Lesiones cutáneas relacionadas con la depilación mecánica y la decoloración del vello. <p>Aparatos y útiles empleados en depilación mecánica.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Las pinzas: uso, limpieza, desinfección y esterilización. - Generalidades de los diferentes tipos de fundidores y de "roll-on". - Normas de utilización y seguridad de aparatos eléctricos utilizados en la depilación mecánica. - Conservación y mantenimiento. - Limpieza y desinfección. <p>Cosméticos para la decoloración del vello y la depilación mecánica.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ceras: caliente, fría y tibia. - Cosméticos decolorantes. - Cosméticos para antes y después de la depilación y la decoloración: limpiadores, hidratantes, descongestivos. - Cosméticos retardadores del crecimiento del vello. - Criterios para la selección, manipulación, aplicación, conservación y selección de la técnica y producto a emplear. <p>Atención y protección del cliente y del profesional.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Preparación del cliente, medidas de protección, posiciones ergonómicas e indumentaria. - Medidas de protección de profesional, de la indumentaria y accesorios. - Ficha cliente. <p>Tratamientos estéticos del color del vello.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Métodos de decoloración del vello facial y corporal. - Indicaciones y contraindicaciones. - Preparación de la piel. - Aplicación del producto. - Aplicación de métodos para acelerar la decoloración: calor seco. <p>Técnicas depilatorias físicas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Métodos y técnicas de eliminación del vello. - Depilación con pinzas en diferentes zonas. - Ceras calientes, tibias y frías. - Indicaciones y contraindicaciones de los diferentes tipos de ceras. - Posturas del cliente para la depilación las diferentes zonas corporales. - Precauciones de uso. <p>Seguridad e higiene en los procesos de decoloración del vello y depilación mecánica.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Medidas de protección personal del profesional y del cliente que minimizan el riesgo de aparición de reacciones adversas. - Seguridad e higiene en la utilización de aparatos eléctricos para los procesos de depilación mecánica. <p>Evaluación y control de calidad en los procesos de depilación y decoloración.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Parámetros que definen la calidad de los servicios de depilación y decoloración del vello. - Grado de satisfacción del cliente. - Valoración de los resultados finales obtenidos. | | |

| Módulo profesional 04 | Maquillaje de día. | Duración: 80 horas |
|--|--|--------------------|
| Asociado a | UC0346_1: Realizar maquillajes de día. | |
| <i>Capacidades</i> | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Seleccionar y preparar útiles y cosméticos adecuados para un maquillaje de día. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar los colores en el círculo cromático, conocer las distintas clasificaciones y valorar la importancia e influencia que tienen en un maquillaje. - Enumerar los útiles y cosméticos que intervienen en un maquillaje, relacionarlos con su uso y finalidad, estableciendo normas para su correcto uso, limpieza y conservación. - Preparar y organizar en una mesa auxiliar los útiles y productos necesarios para la realización de maquillaje y ordenarlos de forma que faciliten el trabajo. - Describir los criterios para la elección de tonos y colores en los cosméticos decorativos, en función de los diferentes tonos de piel, pelo, ojos e indumentaria del cliente. - Explicar la influencia que tiene la luz en la realización del maquillaje de día. | |
| Aplicar técnicas de higiene y preparar la piel del rostro y cuello del cliente, para la realización de un maquillaje día. | <ul style="list-style-type: none"> - En un supuesto practico: acomodar al cliente en la posición ergonómica y proteger su indumentaria para la aplicación de técnicas de desmaquillado y posterior maquillaje. - En un caso practico de aplicación de técnicas previas al maquillaje: <ul style="list-style-type: none"> • Realizar las operaciones técnicas de higiene superficial del rostro utilizando los productos cosméticos adecuados y en las direcciones correctas en función de la zona: ojos, labios, rostro cuello y escote. • Tonificar la piel del rostro evitando la zona de orbitales de ojos. • Aplicar el cosmético hidratante o tensor siguiendo las normas de utilización facilitadas por el fabricante. | |
| Aplicar técnicas básicas de maquillaje de día, respetando las medidas de seguridad e higiene oportunas, para obtener el resultado pretendido. | <ul style="list-style-type: none"> - Reconocer las pautas más elementales del visagismo y estudio del rostro, que son imprescindibles tener en cuenta antes de iniciar un maquillaje de día. - Establecer una distinción clara entre los diferentes maquillajes para distintos actos sociales y un maquillaje de día. - Describir las normas de seguridad e higiene, que se deben aplicar en la realización de un maquillaje de día. - Explicar las partes que componen la realización de un maquillaje de día, en el orden lógico de aplicación. - Realizar de forma práctica un auto-maquillaje discreto para acudir a un puesto de trabajo. - En supuesto práctico de maquillaje de día personalizado: <ul style="list-style-type: none"> • Observar al cliente y realizar las preguntas necesarias para conocer su estilo personal. • Determinar la armonía de colores a utilizar. • Aplicar el fondo de maquillaje adecuado al tipo de piel, utilizando la técnica específica. • Aplicar los cosméticos decorativos de ojos, labios, mejillas, mediante las técnicas correctas, manejando los pinceles y útiles necesarios. - Preparar y realizar los procedimientos para la higiene, desinfección conservación de productos con los medios y métodos mas adecuados para cada tipo de cosmético y útil de maquillaje. | |
| Identificar los procesos y resultados del maquillaje de día aplicando las medidas correctoras si fuesen necesarias. | <ul style="list-style-type: none"> - Distinguir en un maquillaje, los comprobantes de calidad en la aplicación técnica del fondo de maquillaje, maquillaje de ojos, pestañas y labios así como proponer medidas correctoras. - Valorar y analizar, la armonía de color conseguida en el resultado, una vez finalizado el maquillaje de día, y comprobar que corresponde a las expectativas pretendidas. - Comprobar y preguntar al cliente, en el supuesto práctico anterior, el grado de satisfacción respecto al resultado del servicio y a la atención personal recibida y proponer las medidas correctoras de mejora. | |
| <i>Contenidos:</i> | | |
| <p>Visagismo para maquillaje.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Observación del rostro y las partes que lo componen. - Conceptos elementales de visagismo para maquillaje. <p>El color en el maquillaje.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Teoría del color. Circulo cromático. Colores cálidos y fríos. - Armonía y contraste. - Tabla orientativa de armonías. <p>El equipo de maquillaje de día.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Concepto, uso y finalidad de: Los útiles y materiales. - Cosméticos para el maquillaje: <ul style="list-style-type: none"> • Cosméticos decorativos. • Cosméticos de higiene, tonificación, tensores y de hidratación. | | |

| | | |
|--|---|---------------------------|
| Módulo profesional 04 | Maquillaje de día. | Duración: 80 horas |
| Asociado a | UC0346_1: Realizar maquillajes de día. | |
| <p>Higiene, asepsia y conservación de los útiles y cosméticos de maquillaje.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Métodos específicos de limpieza, desinfección y conservación de los útiles y los productos de maquillaje. <p>Métodos de aplicación de productos cosméticos decorativos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Batido. Delineado. Perfilado. Difuminado. Otras. <p>Procesos y técnicas en un maquillaje de día.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Concepto de maquillaje de día. Diferencia con otros tipos de maquillaje. - Técnica de desmaquillado y limpieza superficial de la piel. - Técnica de aplicación del fondo de maquillaje. - Técnica del maquillaje de ojos y pestañas. - Técnica del maquillaje de labios. - Técnica de aplicación de rubor (colorete) y polvos faciales. <p>El auto-maquillaje:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maquillaje para acudir al puesto de trabajo. - Técnica para realizar un auto-maquillaje. <p>Factores indicativos de calidad en un maquillaje de día.</p> | | |

| | | |
|---|--|----------------------------|
| Módulo profesional | Formación en Centros de Trabajo (F.C.T.) | Duración: 120 horas |
| Asociado a | TRANSVERSAL | |
| <i>Capacidades</i> | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Participar en las actividades de recepción y atención general al cliente, siguiendo los protocolos utilizados por la empresa. | <ul style="list-style-type: none"> - Tratar al cliente con cortesía, respeto y discreción. - Demostrar interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades del cliente. - Aplicar técnicas correctas de comunicación en situaciones precisas de atención al cliente según las instrucciones de la empresa. - Atender el teléfono siguiendo las instrucciones recibidas por la empresa. | |
| Colaborar en el control de agenda , fichas técnicas e inventario de acuerdo con los procedimientos establecidos en la empresa . | <ul style="list-style-type: none"> - Tratar al cliente con cortesía, respeto y discreción. - Demostrar interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades del cliente. - Aplicar técnicas correctas de comunicación en situaciones precisas de atención al cliente según las instrucciones de la empresa. - Atender el teléfono siguiendo las instrucciones recibidas por la empresa. | |
| Colaborar en el control de agenda , fichas técnicas e inventario de acuerdo con los procedimientos establecidos en la empresa . | <ul style="list-style-type: none"> - Mantener en todo momento una actitud profesional y de respeto hacia las normas y procedimientos de la empresa y analizar la importancia y repercusión de las tareas encomendadas. - Acudir puntualmente al puesto de trabajo, realizar los descansos previstos y no abandonar ninguna actividad de responsabilidad encomendada. - Adaptarse al ritmo de trabajo en la empresa. - Cuidar en todo momento la imagen personal para acudir a la empresa, preocupándose principalmente por el aspecto y la higiene. - Coordinarse en las tareas encomendadas con el resto del personal de la empresa, si así se requiere. | |
| Realizar operaciones básicas de limpieza, desinfección y esterilización de los útiles y aparatos de uso mas frecuente en el centro de belleza. | <ul style="list-style-type: none"> - Reconocer las condiciones higiénico-sanitarias del centro de belleza y colaborar en mantenerlas según las normas de la empresa. - Seleccionar y aplicar el método y técnica más adecuada para la limpieza, desinfección o esterilización en los equipos y aparatos, según el tipo de materiales de fabricación, siguiendo las instrucciones del técnico. - Aplicar medidas de protección personal en la utilización de productos de limpieza y desinfección. | |
| Preparar a los clientes para un servicio de cuidados estéticos, siguiendo las normas de seguridad e higiene y las instrucciones recibidas por el técnico. | <ul style="list-style-type: none"> - Cuidar constantemente la higiene de las manos y uñas; y lavar con un jabón antiséptico antes y después de cada servicio; utilizar guantes de protección desechables siempre que la técnica lo requiera. - Instalar en la posición ergonómica idónea al cliente, para la aplicación de la técnica y trabajo que se va a efectuar. - Siguiendo instrucciones del técnico, preparar adecuadamente los útiles y materiales, productos cosméticos y aparatología necesarios para el servicio estético de forma ordenada y que facilite el trabajo. | |

| Módulo profesional | Formación en Centros de Trabajo (F.C.T.) | Duración: 120 horas |
|--|--|---------------------|
| Asociado a | TRANSVERSAL | |
| | <ul style="list-style-type: none"> - Mantener una posición correcta como profesional en la realización de los diversos servicios estéticos, cumpliendo con la normativa de prevención de riesgos laborales e higiene postural. - Comprobar el grado de satisfacción del cliente mediante la observación directa y siguiendo las pautas que establece la empresa para este fin. - Realizar el trabajo con rigor, orden y limpieza. | |
| Aplicar y retirar cosméticos bajo la supervisión del técnico de la empresa. | <ul style="list-style-type: none"> - Realizar las tareas básicas de preparación, aplicación, eliminación o retirada de los cosméticos, bajo la supervisión del técnico responsable en los diferentes servicios que son más habituales en estética, según las indicaciones recibidas. | |
| Ejecutar las técnicas básicas que corresponden para la realización de: manicura, pedicura, depilación mecánica y decoloración del vello, y maquillaje de día, bajo la supervisión del técnico de la empresa. | <ul style="list-style-type: none"> - Preparar al cliente, en las condiciones de higiene y seguridad necesarias, para las diferentes técnicas de depilación, decoloración, manicura, pedicura o maquillaje. - Seleccionar y preparar los productos, útiles y aparatos necesarios en el orden establecido, para el trabajo a desarrollar. - Siguiendo las instrucciones, bajo supervisión del técnico y ateniéndose a las demandas y necesidades del cliente, realizar en la empresa la técnicas básicas correspondientes a: <ul style="list-style-type: none"> • Depilación mecánica. • Decoloración del vello. • Manicura o pedicura. • Maquillaje de día. - Reconocer el grado de satisfacción del cliente y de la empresa, tanto respecto al resultado del servicio, como de la atención personal para mejorar si es posible el trabajo realizado. - Incorporar y aceptar con agrado las sugerencias y propuestas de mejora aportadas por la empresa, en el desarrollo de las tareas encomendadas. | |

4. Organización académica y distribución horaria.

| Familia profesional: IMAGEN PERSONAL | | | |
|--|--|-----------------|----------------|
| Perfil Profesional: Servicios auxiliares de estética | | | Código: IMPI02 |
| Módulos profesionales | | | |
| Clave | Denominación | Horas semanales | Horas anuales |
| 01 | Higiene y seguridad aplicadas en centros de belleza. | 3 | 80 |
| 02 | Cuidados estéticos básicos de uñas. | 4 | 110 |
| 03 | Depilación mecánica y decoloración del vello. | 5 | 135 |
| 04 | Maquillaje de día. | 3 | 80 |
| FCT | FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO | | 120 |

5. Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales.

| MÓDULO PROFESIONAL | | ESPECIALIDAD DEL PROFESORADO | CUERPO |
|--------------------|--|------------------------------|--|
| Clave | Denominación | | |
| 01 | Higiene y seguridad aplicadas en centros de belleza. | Estética | Profesores Técnicos de Formación Profesional |
| 02 | Cuidados estéticos básicos de uñas. | | |
| 03 | Depilación mecánica y decoloración del vello. | | |
| 04 | Maquillaje de día. | | |

6. Requisitos para el profesorado de centros de titularidad privada y entidades.

| MÓDULO PROFESIONAL | | REQUISITOS |
|--------------------|--|--|
| Clave | Denominación | |
| 01 | Higiene y seguridad aplicadas en centros de belleza. | <p>1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con el perfil profesional, que se acreditará mediante una de las formas siguientes: <u>Formación académica</u> de Técnico Superior o equivalente, o de otras titulaciones de nivel superior, relacionadas con este campo profesional. <u>Experiencia docente</u> de al menos un año en la impartición de Programas de Garantía Social relacionados con este campo profesional. <u>Experiencia profesional</u> de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este perfil profesional.</p> <p>2. Acreditar la participación en los cursos de formación inicial programados por la Consejería de Educación para los programas de garantía social o los que en el futuro se promuevan para los programas de cualificación profesional inicial.</p> |
| 02 | Cuidados estéticos básicos de uñas. | |
| 03 | Depilación mecánica y decoloración del vello. | |
| 04 | Maquillaje de día. | |

7. Requisitos de espacios e instalaciones.

| Denominación del espacio formativo | Superficie (m ² para 20 alumnos) |
|------------------------------------|--|
| AULA POLIVALENTE | 60 |
| AULA-TALLER DE ESTÉTICA | 120 |

ANEXO 10

**PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL:
OPERACIONES AUXILIARES EN SISTEMAS MICROINFORMÁTICOS**

1. FICHA DE IDENTIFICACIÓN:

| | | | |
|--|--|---|-----------------------|
| Denominación | OPERACIONES AUXILIARES EN SISTEMAS MICROINFORMÁTICOS | | Código: IFCI01 |
| Familia profesional | INFORMÁTICA Y COMUNICACIONES | | |
| Cualificaciones asociadas al Programa | IFC361 _ 1: Operaciones auxiliares de montaje y mantenimiento de sistemas microinformáticos. | | |
| Competencia general | Realizar operaciones auxiliares de montaje y mantenimiento de equipos microinformáticos y periféricos, bajo la supervisión de un responsable, aplicando criterios de calidad y actuando en condiciones de seguridad y respeto al medio ambiente, siguiendo instrucciones y procedimientos establecidos. | | |
| Unidades de Competencia | UC1207_1: Realizar operaciones auxiliares de montaje de equipos microinformáticos. UC1208_1: Realizar operaciones auxiliares de mantenimiento de sistemas microinformáticos. UC1209_1: Realizar operaciones auxiliares con tecnologías de la información y la comunicación. | | |
| Entorno profesional | <p>Ámbito profesional: Desarrolla su actividad profesional en empresas o entidades públicas o privadas, tanto por cuenta propia como por cuenta ajena, de cualquier tamaño y sector productivo, que disponga de equipos informáticos de gestión.</p> <p>Sectores productivos: Se ubica sobre todo en el sector servicios, principalmente en los siguientes tipos de empresas: Empresas o entidades de cualquier tamaño que utiliza sistemas informáticos para su gestión y que puedan estar enmarcadas en cualquier sector productivo. Empresas dedicadas a la comercialización, montaje, mantenimiento y reparación de equipos y servicios microinformáticos. Empresas que prestan servicios de asistencia técnica microinformática. En las distintas administraciones públicas, como soporte informático de la organización.</p> <p>Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados: Operario en montaje de equipos microinformáticos. Operario en mantenimiento de sistemas microinformáticos.</p> | | |
| Formación Asociada: Módulos profesionales | MP01: Operaciones auxiliares de montaje de componentes informáticos. MP02: Operaciones auxiliares de mantenimiento de sistemas microinformáticos. MP03: Operaciones auxiliares con tecnología de la información y la comunicación. | | |
| Correspondencia entre módulos profesionales y unidades de competencia para su acreditación | Unidad de Competencia <i>(Código y denominación)</i> | Módulos profesionales cuya superación se requiere para su acreditación <i>(Código y denominación)</i> | |
| | UC1207_1: Realizar operaciones auxiliares de montaje de equipos microinformáticos. | MP01: Operaciones auxiliares de montaje de componentes informáticos. | |
| | UC1208_1: Realizar operaciones auxiliares de mantenimiento de sistemas microinformáticos. | MP02: Operaciones auxiliares de mantenimiento de sistemas microinformáticos. | |
| | UC1209_1: Realizar operaciones auxiliares con tecnologías de la información y la comunicación. | MP03: Operaciones auxiliares con tecnología de la información y la comunicación. | |

2. UNIDADES DE COMPETENCIA:

| UC1207_1: Realizar operaciones auxiliares de montaje de equipos microinformáticos. | |
|---|---|
| <i>REALIZACIONES PROFESIONALES</i> | <i>CRITERIOS DE REALIZACIÓN</i> |
| Colaborar en el montaje y sustitución de componentes internos de un equipo microinformático para su puesta en funcionamiento, utilizando guías detalladas, siguiendo instrucciones recibidas y cumpliendo con las normas de seguridad y calidad establecidas. | <ul style="list-style-type: none"> - Las guías detalladas de conexión de dispositivos internos y componentes, se identifican y utilizan para realizar el montaje y sustitución de elementos en un equipo microinformático, siguiendo instrucciones recibidas. - Los componentes del equipo microinformático se instalan o sustituyen fijándolos en los distintos puertos y bahías internos, siguiendo instrucciones recibidas, utilizando herramientas específicas y elementos de protección, y cumpliendo las normas de seguridad y criterios de calidad establecidos por la organización. - Los dispositivos internos del sistema microinformático se conectan con los buses y cables existentes, tanto de datos como de alimentación, para montar el equipo informático, teniendo en cuenta sus características físicas y siguiendo guías detalladas. - La instalación o sustitución del componente se comprueba para asegurar su fijación dentro del equipo informático, registrando los resultados obtenidos según normativa de la organización. - Las normas de seguridad y los criterios de calidad exigidos por la organización se reconocen, para realizar el montaje y la sustitución de dispositivos internos y componentes de un equipo microinformático, siguiendo instrucciones recibidas. - Los residuos y elementos desechables de la sustitución de componentes se tratan para su eliminación o reciclaje, siguiendo instrucciones recibidas y de acuerdo a la normativa medioambiental sobre tratamiento de residuos. |
| Colaborar en el montaje, sustitución y conexión de periféricos para aumentar la funcionalidad del sistema informático, utilizando guías detalladas de montaje y conexión, siguiendo instrucciones recibidas y cumpliendo con las normas de seguridad y calidad establecidas. | <ul style="list-style-type: none"> - Las guías detalladas de montaje y conexión de periféricos se identifican y utilizan, para realizar la conexión de los mismos al equipo microinformático, siguiendo instrucciones recibidas. - Los periféricos se conectan por medio de cables y conectores a los buses adecuados, para permitir su comunicación con el sistema, teniendo en cuenta sus características físicas y siguiendo guías detalladas de montaje y conexión. - La conexión de los periféricos al equipo informático, a otros periféricos, a equipos auxiliares requeridos por el propio dispositivo o a las líneas de comunicaciones, se realiza para aumentar las prestaciones del sistema, asegurando la sujeción y las conexiones eléctricas, y cumpliendo normas de seguridad y criterios de calidad establecidos por la organización. - Los dispositivos de conexión de red (repetidor, conmutador, "enrutado", entre otros) se ubican en armarios de distribución (<i>racks</i>) o sitios predeterminados para extender la red local y compartir recursos a través de ella, siguiendo instrucciones recibidas, utilizando herramientas específicas y elementos de protección, y cumpliendo las normas de seguridad y los criterios de calidad establecidos por la organización. - La ubicación y sujeción del periférico y la conexión de los cables de datos y de alimentación se comprueban para asegurar su montaje, registrando los resultados obtenidos según normativa de la organización. - Las normas de seguridad y los criterios de calidad exigidos por la organización se reconocen, para permitir la sustitución y montaje de los periféricos de un equipo microinformático, siguiendo instrucciones recibidas. - Los residuos y elementos desechables de la sustitución de periféricos se tratan para su eliminación o reciclaje, siguiendo instrucciones recibidas y de acuerdo a la normativa medioambiental sobre tratamiento de residuos. |
| Aplicar procedimientos y ejecutar programas de testeo para verificar la operatividad del equipo informático, siguiendo guías detalladas e instrucciones recibidas. | <ul style="list-style-type: none"> - El procedimiento de testeo se aplica de forma metódica para asegurar su ejecución, siguiendo las directrices indicadas en las guías de trabajo. - Las herramientas de testeo se utilizan para comprobar la funcionalidad del equipo informático, siguiendo instrucciones recibidas. - Los resultados obtenidos por la aplicación de los procedimientos y la ejecución de los programas de testeo se contrastan con los resultados indicados en las guías de trabajo, para verificar la finalización del proceso, siguiendo instrucciones recibidas. - Las tareas de chequeo realizadas, así como las incidencias detectadas se registran para mantener el control de los equipos verificados, según los planes de la organización. |
| <i>Contexto profesional</i> | |
| Medios de producción. Equipos informáticos. Elementos de protección y seguridad: gafas, guantes, descargador de electricidad estática, entre otros. Herramientas y utillaje de uso común para el montaje de equipos y periféricos. Componentes internos del ordenador: procesadores, | |

UC1207_1: Realizar operaciones auxiliares de montaje de equipos microinformáticos.

módulos de memoria, placas base, entre otros. Adaptadores de red, de vídeo y de comunicaciones, entre otras. Dispositivos de almacenamiento. Dispositivos de conexión de red: repetidores, conmutadores, "enrutadores", entre otros. Interfaces físicas. Periféricos de entrada, salida y entrada/salida. Herramientas hardware y software de testeo. Sistemas de alimentación ininterrumpidas. Cableado estructurado.

Principales productos y resultados del trabajo.

Equipo informático montado y chequeado. Periféricos conectados al equipo informático. Cumplimiento de las normas internas y externas a la organización.

Información utilizada o generada.

Manuales y guías detalladas del montaje de componentes en el equipo informático. Manuales y guías detalladas de la conexión de periféricos al equipo informático. Información técnica de los equipos. Catálogos de productos hardware, proveedores y precios. Plan de calidad de la organización. Documentación sobre normas de seguridad e higiene y prevención de riesgos laborales. Registros de las operaciones de montaje, chequeo y conexión de periféricos realizado.

UC1208_1: Realizar operaciones auxiliares de mantenimiento de sistemas microinformáticos.

| <i>REALIZACIONES PROFESIONALES</i> | <i>CRITERIOS DE REALIZACIÓN</i> |
|---|---|
| <p>Aplicar procedimientos rutinarios de comprobación y de limpieza de soportes y periféricos del sistema informático para mantener su funcionalidad, siguiendo guías detalladas e instrucciones recibidas.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Los periféricos de lectura/escritura de soportes magnéticos y ópticos removibles y los procedimientos habituales de operación se identifican, para proceder a su mantenimiento siguiendo las instrucciones recibidas. - El procedimiento de comprobación y de limpieza de soportes y periféricos se aplica de forma metódica, para asegurar su cumplimiento, según las directrices indicadas en las guías de trabajo. - La limpieza de soportes y periféricos magnéticos y ópticos se realiza utilizando dispositivos y técnicas de limpieza de las cabezas de lectura/escritura para mantener su funcionalidad, siguiendo guías detalladas, y cumpliendo las normas de seguridad y los criterios de calidad establecidos por la organización. - La limpieza de dispositivos de impresión de documentos se realiza utilizando herramientas específicas, siguiendo guías detalladas, y cumpliendo las normas de seguridad y los criterios de calidad establecidos por la organización. - Los teclados, ratones y otros dispositivos se limpian utilizando pinceles, aspiradores y dispositivos y productos específicos, cumpliendo las normas de seguridad y los criterios de calidad establecidos por la organización. - La comprobación del estado de los periféricos se realiza para detectar posibles anomalías en su funcionamiento y comunicar al técnico de nivel superior las incidencias producidas, siguiendo instrucciones recibidas. - Las tareas realizadas así como las incidencias detectadas, se registran para controlar el mantenimiento de los equipos, siguiendo los planes de la organización. - Los residuos y elementos desechables se tratan para su eliminación o reciclaje, siguiendo instrucciones recibidas y de acuerdo a la normativa medioambiental sobre tratamiento de residuos. |
| <p>Sustituir cableado y elementos consumibles de los equipos y periféricos para garantizar la continuidad de su uso, siguiendo guías detalladas e instrucciones recibidas y cumpliendo normas de seguridad.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Los periféricos de lectura/escritura de soportes magnéticos y ópticos removibles y los procedimientos habituales de operación se identifican, para proceder a su mantenimiento siguiendo las instrucciones recibidas. - El procedimiento de comprobación y de limpieza de soportes y periféricos se aplica de forma metódica, para asegurar su cumplimiento, según las directrices indicadas en las guías de trabajo. - La limpieza de soportes y periféricos magnéticos y ópticos se realiza utilizando dispositivos y técnicas de limpieza de las cabezas de lectura/escritura para mantener su funcionalidad, siguiendo guías detalladas, y cumpliendo las normas de seguridad y los criterios de calidad establecidos por la organización. - La limpieza de dispositivos de impresión de documentos se realiza utilizando herramientas específicas, siguiendo guías detalladas, y cumpliendo las normas de seguridad y los criterios de calidad establecidos por la organización. - Los teclados, ratones y otros dispositivos se limpian utilizando pinceles, aspiradores y dispositivos y productos específicos, cumpliendo las normas de seguridad y los criterios de calidad establecidos por la organización. - La comprobación del estado de los periféricos se realiza para detectar posibles anomalías en su funcionamiento y comunicar al técnico de nivel superior las incidencias producidas, siguiendo instrucciones recibidas. - Las tareas realizadas así como las incidencias detectadas, se registran para controlar el mantenimiento de los equipos, siguiendo los planes de la organización. - Los residuos y elementos desechables se tratan para su eliminación o reciclaje, siguiendo instrucciones recibidas y de acuerdo a la normativa medioambiental sobre tratamiento de residuos. |

| UC1208_1: Realizar operaciones auxiliares de mantenimiento de sistemas microinformáticos. | |
|---|---|
| <p>Sustituir cableado y elementos consumibles de los equipos y periféricos para garantizar la continuidad de su uso, siguiendo guías detalladas e instrucciones recibidas y cumpliendo normas de seguridad.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - La sustitución de elementos consumibles en periféricos y otros dispositivos, se realiza utilizando las herramientas específicas según el periférico o dispositivo, aplicando los medios para abrir, sin riesgo para el operario el dispositivo, la cubierta del mismo, cumpliendo las normas de seguridad establecidas. - Los cartuchos de tinta o tóner de dispositivos de impresión de documentos se sustituyen para mantener su funcionalidad, siguiendo las guías detalladas incluidas en la propia documentación del periférico o en indicaciones dentro del dispositivo, y las instrucciones recibidas. - Los dispositivos de impresión se alimentan de papel o formularios y se realizan las tareas de ajuste o alineación del periférico para mantener su operatividad, siguiendo guías detalladas e instrucciones recibidas. - Los nuevos consumibles para periféricos se sustituyen siguiendo las guías detalladas incluidas en la propia documentación del periférico, o instrucciones recibidas. - La sustitución de elementos consumibles se comprueba realizando pruebas para verificar la funcionalidad del periférico, siguiendo los procedimientos establecidos. - Las tareas realizadas, así como las incidencias detectadas, se registran para controlar el mantenimiento de los equipos y periféricos, siguiendo los planes de mantenimiento de la organización. - Los embalajes, residuos y elementos desechables se tratan para su eliminación o reciclaje, siguiendo instrucciones recibidas y de acuerdo a las normativas medioambientales sobre tratamiento de residuos. |
| <p>Aplicar procedimientos de "clonación" de equipos microinformáticos para realizar instalaciones a partir de imágenes "clonadas", siguiendo guías detalladas e instrucciones recibidas.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Los diferentes elementos físicos, necesario para realizar la "clonación" entre equipos microinformáticos, se identifican y comprueban, siguiendo guías detalladas de trabajo e instrucciones recibidas, para asegurar que la ejecución de los procedimientos lógicos de "clonación" puede llevarse a cabo. - Los procedimientos de "clonación" de equipos microinformáticos se realizan de forma metódica y siguiendo las directrices indicadas en las guías de instalación, para asegurar la duplicación de un equipo microinformático. - La imagen "clonada" se implanta utilizando las técnicas y aplicando los procedimientos indicados en la guía de instalación, para poner en servicio el equipo microinformático, siguiendo instrucciones recibidas. - El equipo "clonado" se comprueba para verificar su funcionalidad, utilizando técnicas y aplicando los procedimientos de comprobación y verificación del sistema, indicados en la guía de instalación, siguiendo instrucciones recibidas. - La modificación de parámetros específicos de configuración del sistema se realiza para la adecuación del mismo al entorno en el que se encuadra, siguiendo las indicaciones de la guía de instalación e instrucciones recibidas. - Las tareas realizadas, así como las incidencias detectadas, se registran para llevar el control de los equipos clonados, según los planes de mantenimiento de la organización. |
| <p>Intervenir en las tareas de etiquetado, embalaje y traslado de equipos, periféricos y consumibles, para facilitar su almacenamiento, según instrucciones de seguridad y catalogación establecidas por la organización.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - El albarán de entrega de equipos, periféricos, componentes y consumibles se comprueba para verificar que la entrega coincide con el pedido y que éstos se encuentran en buen estado, siguiendo instrucciones recibidas. - Las tareas de etiquetado de equipos, periféricos y consumibles se realizan para facilitar su almacenamiento y control de estocaje, utilizando herramientas específicas y siguiendo la normativa de catalogación y directrices establecida en la organización. - Las tareas de embalaje de equipos, periféricos y consumibles se realizan para facilitar su almacenamiento, utilizando los recursos y materiales disponibles al efecto, siguiendo los criterios de organización y seguridad establecidos. - Las operaciones de traslado de equipos, periféricos y consumibles se realizan para sustituirlos o cambiarlos de ubicación, utilizando los recursos indicados por la organización, siguiendo las instrucciones y cumpliendo las normas de seguridad establecidas por la organización. - Los embalajes, residuos y elementos desechables se tratan para su eliminación o reciclaje, siguiendo instrucciones recibidas y de acuerdo a las normativas medioambientales sobre tratamiento de residuos. - Las tareas realizadas así como las incidencias detectadas, se registran para facilitar el control del almacén, siguiendo los planes de mantenimiento de la organización. |
| <p><i>Contexto profesional</i></p> | |
| <p>Medios de producción: Equipos informáticos. Herramientas de limpieza de sopores y periféricos. Dispositivos de almacenamiento. Dispositivos de red: repetidores, conmutadores, "enrutadores", entre otros. Interfaces físicas. Periféricos de entrada, salida y entrada/salida. Elementos consumibles en periféricos y otros dispositivos corporativos. Latiguillos de red y cableados de alimentación de de datos entre equipos y periféricos. Material d e embalaje de equipos, periféricos y consumibles. Herramientas de etiquetas de productos. Etiquetadoras. Aplicaciones software de "clonación" de equipos. Programas y aplicaciones informáticas.</p> | |

UC1208_1: Realizar operaciones auxiliares de mantenimiento de sistemas microinformáticos.

Principales productos y resultados del trabajo:

Periféricos y soportes limpios y mantenidos. Elementos consumibles sustituidos. Equipos informáticos clonados. Cumplimiento de las normas internas y externas a la organización.

Información utilizada o generada:

Documentación y manuales de uso y funcionamiento del sistema. Manuales y guías detalladas del mantenimiento de periféricos. Manuales y guías detalladas de la sustitución de consumibles. Manuales y guías detalladas de las aplicaciones y procesos de "clonación". Catálogos de productos consumibles. Etiquetas de productos hardware y software. Documentación sobre normas de seguridad e higiene y prevención de riesgos laborales. Plan de calidad de la organización. Normativa medioambiental sobre tratamiento de residuos. Registro de las operaciones de mantenimiento realizadas. Albaranes de entrega de componentes.

UC1209_1: Realizar operaciones auxiliares con tecnologías de la información y la comunicación.

| <i>REALIZACIONES PROFESIONALES</i> | <i>CRITERIOS DE REALIZACIÓN</i> |
|---|---|
| <p>Manejar el sistema de archivos y periféricos, utilizando las herramientas del entorno usuario que proporcional el sistema operativo y los servicios de red, siguiendo instrucciones recibidas.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - El equipo informático se enciende y se comprueban visualmente los mensajes del arranque y las conexiones con los periféricos, siguiendo el procedimiento establecido. - La interfaz gráfica de usuario que proporciona el sistema operativo se utiliza para localizar y acceder a las herramientas y utilidades del mismo, según necesidades de uso. - Las herramientas del manejo del sistema de archivos se utilizan para realizar operaciones de creación y manipulación de carpetas y archivos, y organizar la información para facilitar su uso, siguiendo instrucciones recibidas. - Los dispositivos periféricos como la impresora y el escáner, se utilizan para presentar u obtener información y manipularla con las aplicaciones informáticas específicas, según necesidades de uso y siguiendo instrucciones recibidas. - Los dispositivos y soportes de almacenamiento de información (memorias USB, CD, DVD, unidades de disco removibles, entre otros) se utilizan para acceder a ella y manipularla, según necesidades de uso y siguiendo instrucciones recibidas. - Los recursos de una red local se utilizan para acceder a carpetas, archivos y dispositivos compartidos, siguiendo instrucciones recibidas. |
| <p>Utilizar dispositivos y aplicaciones multimedia para manejar información, siguiendo instrucciones recibidas.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Los dispositivos multimedia como micrófonos, cámaras digitales, reproductores MP3, <i>WebCams</i>, se conectan y se utilizan para obtener o acceder a sus informaciones, siguiendo las instrucciones recibidas. - El software multimedia adjunto o incluido en el sistema operativo (visores de fotos, software de música, entre otros) se utiliza para acceder la información asociada a los dispositivos multimedia, siguiendo instrucciones recibidas. - Las aplicaciones multimedia de aprendizaje (juegos educativos, enciclopedias, enseñanza asistida por ordenador, entre otras) se utilizan como apoyo a la formación y reciclaje técnico del individuo, según necesidades de uso. |
| <p>Utilizar aplicaciones ofimáticas de procesamiento de textos para confeccionar documentos sencillos de una manera limpia y ordenada, siguiendo instrucciones y utilizando formatos específicos.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Las opciones de la aplicación ofimática de procesamiento de textos que tienen que ver con la creación, almacenamiento, impresión y vista preliminar se utilizan para la manipulación de los documentos, siguiendo instrucciones recibidas. - Las opciones de la aplicación ofimática de procesamiento de textos para aplicar formatos a los documentos: negrita, cursiva, subrayado, tamaño y tipo de fuentes, numeración y viñetas, tabulaciones y alineación de párrafos, entre otros, se utilizan para mejorar la presentación del mismo, siguiendo instrucciones recibidas. - Las funciones para el manejo de bloques de texto dentro de un documento se utilizan para cortar, copiar, mover y aplicar formatos a los mismos dentro del documento, siguiendo instrucciones recibidas. - Las imágenes se insertan utilizando las opciones proporcionadas por la aplicación de procesamiento de textos, ajustándolas y aplicando el formato indicado, para mejorar la presentación de los documentos, siguiendo instrucciones recibidas. - Los encabezados y pies de páginas se añaden para personalizar los documentos, utilizando las opciones proporcionadas por la aplicación de procesamiento de textos, insertando <i>autotextos</i> y aplicando el formato indicado, siguiendo instrucciones recibidas. - El contenido del documento se verifica para obtener un texto libre de errores, utilizando las herramientas de corrección ortográfica que proporciona la aplicación de procesamiento de textos y realizando los cambios necesarios, siguiendo instrucciones recibidas. |

| UC1209_1: Realizar operaciones auxiliares con tecnologías de la información y la comunicación. | |
|--|---|
| Utilizar otras aplicaciones ofimáticas (de bases de datos, presentaciones, hojas de cálculo, entre otras) para almacenar y obtener información utilizando diseños ya elaborados, siguiendo instrucciones recibidas. | <ul style="list-style-type: none"> - Las bases de datos ya diseñadas y creadas se abren ejecutando la aplicación ofimática correspondiente, para introducir y presentar datos utilizando formularios e informes ya elaborados, siguiendo instrucciones recibidas. - Las hojas de cálculo ya elaboradas se abren ejecutando la aplicación ofimática correspondiente, para introducir, visualizar e imprimir datos, siguiendo instrucciones recibidas. - Las presentaciones ya elaboradas se abren ejecutando la aplicación ofimática correspondiente, para imprimir y visualizar diapositivas, siguiendo instrucciones recibidas. |
| Utilizar los recursos de Internet para realizar búsquedas y obtener información en la red interna y externa, utilizando <i>navegadores</i> y siguiendo las instrucciones recibidas. | <ul style="list-style-type: none"> - El <i>navegador</i> se inicia y se utiliza para acceder a páginas web y moverse por los enlaces que éstas proporcionan, siguiendo instrucciones recibidas. - Los buscadores de páginas web se utilizan para localizar información sobre temas específicos indicándolos en los criterios de búsqueda, siguiendo instrucciones recibidas. - La información localizada se descarga y se almacena en el ordenador para su uso posterior, siguiendo instrucciones recibidas y teniendo en cuenta la ley de protección de datos y legislación vigente. - Las opciones del <i>navegador</i> se utilizan para configurar la página de inicio y guardar las direcciones de los sitios para su acceso rápido (favoritos), siguiendo instrucciones recibidas. |
| Intercambiar información utilizando los servicios de Internet (servicio de correo, mensajería y plataformas virtuales de formación, entre otros) y los proporcionados por la <i>intranet</i> corporativa, siguiendo las instrucciones recibidas. | <ul style="list-style-type: none"> - La cuenta de correo electrónico se utiliza para enviar y recibir mensajes y adjuntar archivos, según necesidades de uso y siguiendo instrucciones recibidas. - Los foros de noticias y <i>blogs</i>, entre otros, se utilizan para consultar y dejar opiniones, formular y responder a preguntas, acerca de temas específicos, según necesidades de uso y siguiendo instrucciones recibidas. - Las herramientas de mensajería instantánea y videoconferencia se utilizan para realizar comunicaciones de mensajes con otros usuarios conectados, según necesidades de uso y siguiendo instrucciones recibidas. - Las plataformas virtuales de formación se utilizan para el aprendizaje, intercambiando información entre los usuarios y el tutor, según necesidades de uso y siguiendo instrucciones recibidas. - El intercambio de ficheros entre usuarios de la <i>intranet</i> corporativa e Internet se realiza utilizando herramientas específicas, según necesidades de uso y siguiendo instrucciones recibidas. |
| <i>Contexto profesional</i> | |
| <p>Medios de producción. Equipos informáticos. Sistemas operativos. Red local configurada como una <i>intranet</i>. Correo electrónico en red local. Conexión a Internet. Herramientas de Internet: <i>navegador</i>, correo electrónico. Software multimedia. Dispositivos multimedia. Herramientas y aplicaciones ofimáticas.</p> <p>Principales productos y resultados del trabajo. Sistemas de archivos local organizado y conectado a las unidades de red de uso corporativo. Imágenes y sonidos capturados y almacenados. Información externa obtenida o intercambiada en Internet y almacenada.</p> <p>Información utilizada o generada. Manuales de sistemas operativos. Manuales de los dispositivos multimedia y de sus aplicaciones. Manuales de aplicaciones ofimáticas. Guías de usuario de utilidades de Internet. Documentos elaborados, verificados ortográficamente y correctamente presentados.</p> | |

3. MÓDULOS PROFESIONALES:

| | | |
|--|---|-----------------------------|
| Módulo profesional 01 | Operaciones auxiliares de montaje de componentes informáticos. | Duración: 200 horas. |
| Asociado a | UC1207_1: Realizar operaciones auxiliares de montaje de equipos microinformáticos. | |
| Capacidades | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| <p>Describir los elementos eléctricos y electrónicos para manipularlos con seguridad en las tareas de montaje de equipos, identificando instrumentos y normativa aplicables.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Explicar las características de los diferentes elementos eléctricos y electrónicos que pueden utilizarse en el montaje de equipos, identificando magnitudes y unidades de medida eléctrica. - Describir las operaciones y comprobaciones previas para la manipulación segura de componentes electrónicos, teniendo en cuenta, especialmente, las instrucciones para evitar la electricidad estática. - Identificar los instrumentos de medida y dispositivos necesarios para manipular con seguridad los equipos electrónicos, siguiendo indicaciones de las guías de uso. - Identificar las medidas de seguridad a aplicar en la manipulación de elementos eléctricos y electrónicos, teniendo en cuenta la normativa de seguridad sobre prevención de riesgos laborales. - En un caso práctico, debidamente caracterizado, en el que se va a proceder al montaje de componentes en un equipo informático, realizar las siguientes comprobaciones previas: <ul style="list-style-type: none"> • Distinguir los elementos eléctricos que intervienen en dicha operación. • Diferenciar los elementos electrónicos que aparecen en el procedimiento de montaje. • Indicar las medidas de seguridad a tener en cuenta según los diferentes elementos eléctricos y electrónicos que intervienen en el procedimiento de montaje. • Describir los dispositivos y elementos de seguridad personal necesarios para realizar la actividad. | |
| <p>Identificar componentes hardware en un sistema microinformático, distinguiendo sus características y funcionalidades, para montarlos, sustituirlos y conectarlos a un equipo informático.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar los bloques funcionales de un sistema microinformático para su localización en placas base de distintos fabricantes, teniendo en cuenta el factor de forma del equipo. - Citar cada uno de los componentes hardware de un sistema microinformático, precisando sus características y elementos que lo forman. - Distinguir los tipos de puertos, bahías internas y cables de conexión existentes de un sistema microinformático, identificando respecto de estos si son de datos o de alimentación. - En un caso práctico, en el que se dan distintos tipos de placas base con tarjetas y dispositivos (unidades de discos duro, lectores y grabadoras de soportes ópticos, ampliaciones de buses, entre otros) y se cuenta con instrucciones detalladas de montaje y desmontaje: <ul style="list-style-type: none"> • Reconocer los diferentes componentes hardware. • Identificar las funciones de cada uno de los componentes. • Describir los tipos de conexión que van a requerir los componentes que lo necesiten. | |
| <p>Identificar los elementos que intervienen en los procedimientos de montaje y ensamblar los componentes hardware internos, utilizando las herramientas adecuadas y siguiendo instrucciones recibidas, para crear el equipo microinformático.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Interpretar las guías de instrucciones referentes a los procedimientos de integración o ensamblado del componente hardware interno de un sistema microinformático, para poder realizar dicho procedimiento, teniendo en cuenta el factor de forma del equipo informático. - Citar las diferentes herramientas a utilizar en los procedimientos de montaje, sustitución o conexión de componentes hardware internos de un sistema microinformático. - Distinguir en las placas base los diferentes zócalos de conexión de microprocesadores y los disipadores, identificando los medios de fijación de cada uno de ellos. - Distinguir los distintos tipos de puertos, bahías internas y cables de conexión existentes de un sistema microinformático, y sus sistemas de fijación, identificándolos por medio de esquemas gráficos. - Identificar, mediante el aspecto y los colores, los conectores de tarjetas del equipo microinformático, por medio de esquemas y diagramas. - Identificar las posiciones correctas para instalar un dispositivo o tarjeta en la ranura o bahía correspondiente, según guías detalladas de instalación. - Describir las diferentes normas de seguridad establecidas en el uso y manejo de las herramientas empleadas en los procedimientos de integración y ensamblado de componentes hardware internos en un sistema microinformático. - En un caso práctico, debidamente caracterizado, realizar el montaje, sustitución y conexión de componentes hardware internos en un sistema microinformático, siguiendo guías detalladas de trabajo: <ul style="list-style-type: none"> • Interpretar las instrucciones de la guía detallada. • Identificar los componentes a montar, sustituir, o conectar. • Utilizar armarios y cajas que permitan un acceso organizado a las herramientas a utilizar. • Escoger las herramientas para realizar la instalación o desinstalación de componentes indicados. • Integrar o ensamblar componentes hardware internos (memoria, procesador, tarjeta de video, pila, entre otros) en la placa base del sistema microinformático. • Conectar adecuadamente aquellos componentes hardware internos (disco duro, DVD, CD-ROM, entre otros) que necesiten cables de conexión para su integración en el sistema microinformático. | |

| | | |
|--|---|-----------------------------|
| Módulo profesional 01 | Operaciones auxiliares de montaje de componentes informáticos. | Duración: 200 horas. |
| Asociado a | UC1207_1: Realizar operaciones auxiliares de montaje de equipos microinformáticos. | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Instalar y fijar correctamente las tarjetas y componentes internos en los equipos microinformáticos. • Cumplir las normas de seguridad establecidas para el montaje, sustitución o conexión del componente hardware utilizado. • Recoger las herramientas después de realizar el trabajo. • Recoger los elementos desechables de manera adecuada para su eliminación o reciclaje. • Registrar las operaciones realizadas siguiendo unos formatos dados. | |
| <p>Describir los elementos que intervienen en los procedimientos de montaje, sustitución o conexión de periféricos, y aplicar estos procedimientos para ampliar o mantener la funcionalidad del sistema, siguiendo guías detalladas e instrucciones dadas.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Interpretar las guías de instrucciones sobre los procedimientos de montaje, sustitución y conexión de periféricos de un sistema microinformático para poder realizar dicho procedimiento, teniendo en cuenta las distintas tecnologías. - Describir las diferentes herramientas a utilizar en los procedimientos de montaje, sustitución y conexión de periféricos de un sistema microinformático, utilizando guías específicas. - Identificar los puertos externos de un equipo microinformático para la conexión de periféricos utilizando croquis y esquemas gráficos. - Citar las características y los tipos de conectores de los cables de datos y de alimentación eléctrica a utilizar en la conexión de periféricos al equipo microinformático. - Describir los procedimientos y herramientas utilizados para la confección de cables de conexión de datos entre periféricos y equipos microinformáticos, utilizando guías detalladas. - Citar las diferentes normas de seguridad establecidas en el uso y manejo de las herramientas empleadas en los procedimientos de montaje, sustitución y conexión de periféricos en un sistema microinformático. - Enumerar las medidas preventivas para manipular con seguridad las conexiones de datos y de alimentación eléctrica, teniendo en cuenta el tipo de componente. - En un caso práctico, debidamente caracterizado, realizar el montaje, sustitución y conexión de periféricos en un sistema microinformático siguiendo guías detalladas de trabajo: <ul style="list-style-type: none"> • Identificar los componentes periféricos a montar, sustituir y conectar. • Identificar los distintos puertos y sus correspondientes cables y conectores, distinguiendo aquellas conexiones con alimentación eléctrica de las que no lo tienen. • Seleccionar las herramientas adecuadas para montar, sustituir y conectar cada periférico. • Confeccionar cables de conexión de datos entre los periféricos y los sistemas microinformáticos, si fuera necesario. • Realizar el montaje o sustitución de los periféricos así como su conexión, con seguridad y precisión. • Conectar y usar adecuadamente los cableados de conexión entre los periféricos y el sistema microinformático. • Ubicar dispositivos de conexión de red (repetidor, conmutador y enrutador, entre otros) en armarios de distribución o sitios predeterminados utilizando las herramientas adecuadas. • Comprobar, por medio de indicadores luminosos, que los periféricos conectados tienen alimentación eléctrica y las conexiones de datos. • Cumplir las normas de seguridad establecidas para el montaje, sustitución y conexión de periféricos. • Recoger los elementos desechables de manera adecuada para su eliminación o reciclaje. • Registrar las operaciones realizadas siguiendo unos formatos dados. - En un caso práctico en el que se dispone de una instalación ya realizada de equipos y periféricos microinformáticos, realizar las siguientes tareas: <ul style="list-style-type: none"> • Reconocer los diferentes tipos de conectores y cableados destinados a la conexión a la red eléctrica. • Distinguir los diferentes tipos de conectores y cableado utilizados en los sistemas de comunicación de datos. • Cumplir las normas de seguridad establecidas antes de efectuar los procedimientos de sustitución de conectores y cableado de equipos y periféricos. • Utilizar las herramientas adecuadas para sustituir los latiguillos de red y cableados de alimentación y de datos entre equipos y periféricos. • Recoger los elementos desechables de manera adecuada para su eliminación o reciclaje. • Registrar las operaciones realizadas siguiendo los formatos establecidos. | |
| <p>Colaborar en el proceso de instalación y configuración de sistemas operativos para activar las funcionalidades del equipo microinformático, siguiendo guías detalladas del proceso.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - En un caso práctico, debidamente caracterizado, de instalación de un sistema operativo en un equipo microinformático para su puesta en funcionamiento, realizar las siguientes tareas: <ul style="list-style-type: none"> • Preparar el equipo destino de la instalación formateando y creando las particiones indicadas en las especificaciones, siguiendo la guía detallada e instrucciones dadas. • Instalar el sistema operativo siguiendo los pasos de la documentación técnica. • Verificar la instalación mediante pruebas de arranque y parada. • Informar de cualquier anomalía detectada durante el proceso, registrándola en el formato adecuado. | |

| | | |
|--|--|-----------------------------|
| Módulo profesional 01 | Operaciones auxiliares de montaje de componentes informáticos. | Duración: 200 horas. |
| Asociado a | UC1207_1: Realizar operaciones auxiliares de montaje de equipos microinformáticos. | |
| Identificar y aplicar procedimientos y herramientas de testeo del sistema microinformático, para verificar el montaje, sustitución y conexión de periféricos y componentes, siguiendo guías detalladas. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar las guías de procedimientos de testeo a aplicar en los proceso de montaje o sustitución, teniendo en cuenta el elemento a verificar. - Clasificar las diferentes herramientas y procedimientos de testeo asociados a cada componente hardware. - Describir las herramientas de comprobación de cableado de datos manejando guías detalladas. - Describir y aplicar los procedimientos para verificar que el equipo microinformático realiza el procedimiento de encendido y de POST (Power On Self Test), Identificando el origen de los problemas, en su caso. - Describir las operaciones de carga del sistema operativo y los posibles fallos que se producen en la fase de arranque del equipo microinformático. - En un caso práctico, debidamente caracterizado, realizar la comprobación del montaje, sustitución y conexión de periféricos y componentes en un sistema microinformáticos siguiendo guías detalladas de trabajo: <ul style="list-style-type: none"> • Verificar la funcionalidad de los cables de conexiones de datos entre el equipo microinformático y los periféricos. • Realizar tareas de comprobación de las conexiones del equipo microinformático y los periféricos conectados a él. • Encender el equipo y observar el resultado de las fases POST. • Interpretar la información del equipo microinformático durante la carga del sistema operativo. • Seleccionar y utilizar herramientas de configuración y comprobación para verificar el funcionamiento del sistema. • Registrar las operaciones realizadas siguiendo unos formatos dados. | |
| <i>Contenidos:</i> | | |
| <p>Conceptos eléctricos - electrónicos y elementos básicos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conceptos de Electricidad: Intensidad, diferencia de potencial (tensión) y resistencia. - Ley de Ohm: Conocimiento y aplicaciones básicas. - Corriente continua y alterna: Diferencia y magnitudes eléctricas básicas. - Aparato de medida de magnitudes eléctricas. El polímetro. - Fuente de Alimentación. Conceptos funcionales y sus aplicaciones. - Componentes electrónicos: resistencias, condensadores, diodos, transistores, "led", entre otros. Sus características principales y utilización. - Otros elementos hardware básicos: Pilas, Baterías, Pulsadores, Interruptores, Displays. - Circuitos integrados: Conocimiento de sus estructuras y su evolución. - Seguridad en el uso de herramientas y componentes eléctricos y electrónicos. - Seguridad eléctrica: medidas de prevención de riesgos eléctricos; daños producidos por descargas eléctricas. <p>Arquitectura del ordenador.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Unidades funcionales de un sistema microinformático. - La unidad central de proceso. - La memoria. - El sistema de Entrada/Salida: soportes y periféricos. <p>Componentes internos de los equipos microinformáticos, descripción y reconocimiento.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Carcasa. - Fuentes de alimentación. - Ventiladores y disipadores de calor. - La placa base, el "chipset", la EPROM. - Microprocesadores y sus zócalos. - Memoria RAM. - Buses y conectores de datos. - Cableado y conectores de potencia. - Zócalos y bahías de expansión. - Tarjetas de expansión, sus tamaños y conectores. - Tipos de tarjetas de expansión; graficas, de sonido, de red, entre otros. - Tipos y elementos de fijación de los componentes a las carcasa. - Dispositivos de almacenamiento: discos duros, características y tipos, lectores/grabadores ópticos y magneto-ópticos, características y tipos. - Otros tipos de componentes. <p>Conectores y buses externos de un sistema microinformático.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Puertos: paralelo, serie, USB (Bus Serie Universal), "Firewire" (IEEE 1394), entre otros. - Conectores inalámbricos: puertos infrarrojo (estándar IrDA), radiofrecuencia (estándares "Bluetooth", "Wi-Fi" y "ZigBee"), entre otros. - Cableado de red: tipos de cable y tipos de conectores. | | |

| | | |
|---|---|-----------------------------|
| Módulo profesional 01 | Operaciones auxiliares de montaje de componentes informáticos. | Duración: 200 horas. |
| Asociado a | UC1207_1: Realizar operaciones auxiliares de montaje de equipos microinformáticos. | |
| <p>Periféricos microinformáticos, descripción y funcionalidad.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Periféricos básicos: monitor, teclado, ratón, e impresoras. - Otros periféricos: altavoces, micrófono, escáner, dispositivos multimedia, entre otros. - Dispositivos de conectividad: módem, repetidor, conmutador, "encaminador", entre otros. <p>Técnicas de montaje, sustitución y conexión de componentes y periféricos microinformáticos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guías de montaje. - Herramientas utilizadas en los procedimientos de montaje, sustitución o conexión de componentes y periféricos informáticos. - Procedimientos de instalación y fijación de componentes informáticos a la carcasa y a la placa base. - Conexión de dispositivos periféricos en el sistema microinformático. <p>Técnicas de verificación y testeo de equipos microinformáticos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procedimientos de instalación de un sistema operativo. - Procedimiento de testeo y verificación. - Software de testeo y verificación. - Técnicas de análisis funcionales. <p>Seguridad en las operaciones de montaje, sustitución y conexión de componentes y periféricos microinformáticos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Normas de prevención de riesgos laborales. - Normas de protección del medio ambiente. - Criterios y condiciones de seguridad en los procedimientos. - Prevención de accidentes más comunes. - Equipos de protección individual y medios de seguridad. | | |

| | | |
|--|---|-----------------------------|
| Módulo profesional 02 | Operaciones auxiliares de mantenimiento de sistemas microinformáticos. | Duración: 115 horas. |
| Asociado a | UC1208_1: Realizar operaciones auxiliares de mantenimiento de sistemas microinformáticos. | |
| <i>Capacidades</i> | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| <p>Describir las técnicas y aplicarlas en los procedimientos de comprobación de la funcionalidad de soportes y periféricos para la verificación de los mismos, siguiendo instrucciones detalladas.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar las diferentes técnicas de comprobación de funcionalidad de soportes y periféricos teniendo en cuenta la tecnología de cada uno de ellos. - Interpretar las guías de instrucciones recibidas referentes a procedimientos de comprobación de funcionalidad de soportes y periféricos para poder comprobar y verificar el buen funcionamiento de los mismos. - Citar las características de las herramientas utilizadas para comprobar el estado de los soportes y de la información contenida en los mismos, siguiendo guías de uso. - En un caso práctico en el que se dispone de un equipo microinformático con unidades lectoras y varios soportes, siguiendo las guías de instrucciones, realizar las siguientes operaciones: <ul style="list-style-type: none"> • Describir las características de los soportes y los riesgos inherentes a cada uno de ellos. • Aplicar los procedimientos de comprobación de soportes utilizando herramientas específicas, registrando los resultados y las incidencias producidas. | |
| <p>Identificar y aplicar los procedimientos de limpieza de soportes y periféricos utilizando guía detallada inherentes a las características de dichos elementos hardware, para mantener la funcionalidad de los mismos.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Interpretar las guías de instrucciones recibidas referentes a los procedimientos de limpieza de soportes y periféricos a realizar, teniendo en cuenta las distintas formas de apertura de los elementos de acceso al interior de los mismos. - Describir las características de los soportes y de los periféricos, teniendo en cuenta los aspectos que afectan a su mantenimiento. - Identificar los distintos tipos de mantenimiento y limpieza a los que se deben someter los soportes, sus unidades de lectura/grabación, las impresoras, los teclados, los ratones y otros dispositivos. - Clasificar las diferentes herramientas y dispositivos necesarios para aplicar los procedimientos de limpieza de los soportes y de los periféricos, utilizando guías para su uso. - En un caso práctico, debidamente caracterizado, aplicar procedimientos de limpieza de soportes y periféricos, siguiendo instrucciones especificadas en la guía detallada: <ul style="list-style-type: none"> • Identificar los soportes y periféricos a limpiar y procedimientos de limpieza a aplicar. • Utilizar los dispositivos y herramientas necesarios para aplicar los procedimientos de limpieza de soportes y periféricos. • Cumplir las normas de seguridad establecidas antes de aplicar los procedimientos de limpieza de soportes y periféricos. • Recoger los residuos y elementos desechables de soportes y periféricos para su eliminación o reciclaje. • Comprobar que el soporte o periférico mantiene su funcionalidad. • Registrar las operaciones realizadas siguiendo los formatos dados. | |

| | | |
|---|--|-----------------------------|
| Módulo profesional 02 | Operaciones auxiliares de mantenimiento de sistemas microinformáticos. | Duración: 115 horas. |
| Asociado a | UC1208_1: Realizar operaciones auxiliares de mantenimiento de sistemas microinformáticos. | |
| <p>Describir los elementos consumibles necesarios para ser utilizados en el sistema microinformático y sus periféricos, y realizar la sustitución de los mismos utilizando guías detalladas.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Describir los tipos de elementos consumibles inherentes a los diferentes periféricos existentes en un sistema microinformático, teniendo en cuenta las diferentes tecnologías. - Citar la normativa existente sobre el reciclado y eliminación de consumibles informáticos enmarcados en el respeto al medio ambiente. - Interpretar los procedimientos de sustitución de elementos consumibles en impresoras y otros periféricos a partir de guías detalladas y documentación suministrada por el fabricante. - En un caso práctico, en el que se dispone de impresoras, cartuchos de tinta y "toner", formularios de papel, pliegos de etiqueta adhesiva, sobres, entre otros, realizar la sustitución de elementos consumibles siguiendo unas instrucciones detalladas: <ul style="list-style-type: none"> • Preparar el elemento consumible como paso previo a la sustitución. • Interpretar las guías del dispositivo para proceder a la alimentación de papel según necesidades. • Sustituir los elementos consumibles cumpliendo las normas de seguridad establecidas. • Reemplazar los elementos consumibles. • Aplicar los procedimientos de verificación y prueba de los periféricos. • Utilizar los medios necesarios para la recuperación y reciclaje de materiales consumibles según condicionales medioambientales. • Verificar que después de realizar la sustitución del elemento fungible y consumible el dispositivo informático mantiene su funcionalidad. • Registrar las operaciones realizadas siguiendo los formatos dados. | |
| <p>Colaborar en el proceso de actualización del sistema operativo de un equipo microinformático, para incluir nuevas funcionalidades y solucionar problemas de seguridad, siguiendo una guía detallada del proceso.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar y clasificar las fuentes de obtención de elementos de actualización para realizar los procesos de actualización del sistema operativo. - Describir los procedimientos para la actualización del sistema operativo, teniendo en cuenta la seguridad y la integridad de la información del equipo microinformático. - En un supuesto práctico, debidamente caracterizado, colaborar en la actualización de un sistema operativo para la incorporación de nuevas funcionalidades, siguiendo una guía detallada del proceso: <ul style="list-style-type: none"> • Localizar los controladores actualizados, utilizando los medios necesarios en cada caso. • Actualizar los componentes especificados. • Verificar los procesos realizados y la ausencia de conflictos con el resto de componentes del equipo microinformático. • Informar de cualquier anomalía detectada durante el proceso, registrándola en el formato adecuado. | |
| <p>Identificar los elementos que intervienen en la replica física –"clonación"- de equipos microinformáticos y aplicar procedimientos de clonación siguiendo guías detalladas.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Describir las funciones de replicación física ("clonación") de discos y particiones en sistemas microinformáticos, teniendo en cuenta las distintas instalaciones de software inherentes a cada tipo de usuario. - Citar los diferentes elementos físicos que intervienen en un procedimiento de "clonación" entre equipos microinformáticos, indicando su uso y los problemas que puedan derivar de ellos. - Describir las características de las herramientas software utilizadas para la instalación de imágenes de disco o particiones señalando las restricciones de aplicación de las mismas. - Discriminar los distintos medios de almacenamiento de imágenes de disco o particiones de disco, para el transporte y posterior instalación, según guías detalladas. - Enumerar las fases de arranque de un sistema microinformático para verificar la funcionalidad de la imagen instalada, teniendo en cuenta el tipo de "clonación" realizada. - En un caso práctico en el que dispone de un sistema microinformático, herramientas para la gestión de replicas de discos o particiones de disco y replicas realizadas previamente en soporte adecuados, aplicar el procedimiento de "clonación" entre varios equipos según instrucciones recibidas: <ul style="list-style-type: none"> • Interpretar la guía de instrucciones referentes al procedimiento a aplicar. • Analizar el equipo destino (en el que se va a implantar la imagen) y verificar que cumple los condicionantes previos. • Cumplir las normas de seguridad establecidas para el procedimiento de "clonación". • Utilizar la herramienta de gestión de imágenes y proceder a la implantación de la misma. • Verificar el resultado obtenido en el procedimiento de "clonación". • Registrar las operaciones realizadas siguiendo los formatos dados. | |
| <p>Describir y realizar operaciones de etiquetado, embalaje, almacenamiento y traslado de equipos, periféricos y consumibles, en función de las necesidades y procedimientos establecidos.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Describir las condiciones de manipulación, transporte y almacenaje de los equipos y componentes de un sistema microinformáticos. - Identificar los diferentes tipos de embalaje de equipos, periféricos y consumibles inherentes a cada dispositivos informático, teniendo en cuenta normas de calidad y respeto al medio ambiente. - Reconocer las herramientas necesarias para realizar tareas de etiquetado y embalaje de equipos, periféricos y consumibles, describiendo sus usos específicos. - Detallar los procedimientos necesarios para realizar tareas de etiquetado de equipos, periféricos y consumibles, teniendo en cuenta guías detalladas. - En un caso práctico, debidamente caracterizado, realizar el embalaje y traslado de equipos, periféricos y consumibles, siguiendo unas instrucciones dadas: <ul style="list-style-type: none"> • Identificar los embalajes adecuados a cada dispositivo. • Cumplir las normas de seguridad establecidas. • Realizar tareas previas al embalaje de los mismos. | |

| | | |
|--|--|-----------------------------|
| Módulo profesional 02 | Operaciones auxiliares de mantenimiento de sistemas microinformáticos. | Duración: 115 horas. |
| Asociado a | UC1208_1: Realizar operaciones auxiliares de mantenimiento de sistemas microinformáticos. | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Etiquetar y embalar los diferentes dispositivos utilizando las herramientas adecuadas. • Recoger los elementos desechables de manera adecuada para su eliminación o reciclaje. • Verificar que el embalaje y etiquetado de los mismos cumplen las normas de calidad establecidas al respecto. • Registrar las operaciones realizadas siguiendo los formatos dados. <p>- En un supuesto práctico, debidamente caracterizado, realizar el almacenamiento y catalogado de equipos, periféricos y consumibles, siguiendo las instrucciones recibidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprobar que los componentes a almacenar se corresponde con el albarán de entrega y se encuentra en buen estado. • Cumplir las normas de seguridad establecidas. • Realizar tareas previas al etiquetado y almacenaje de los mismos. • Etiquetar y almacenar los diferentes dispositivos utilizando las herramientas adecuadas. • Clasificar y etiquetar los componentes de forma que queden perfectamente catalogados. • Recoger los elementos desechables para su eliminación o reciclaje. • Verificar que el etiquetado de los mismos cumplen las normas de calidad establecidas al respecto. • Registrar las operaciones realizadas siguiendo los formatos dados. | |
| <i>Contenidos:</i> | | |
| <p>Técnicas auxiliares de mantenimiento de sistemas microinformáticos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mantenimiento de sistemas informáticos. Importancia. - Niveles de mantenimiento. Definiciones. - Descripción de técnicas auxiliares de mantenimiento de sistemas microinformáticos. <p>Mantenimiento, verificación y diagnóstico de sistemas microinformáticos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procedimientos de POST (Power-On Self Test). Verificaciones básicas. - Herramientas de diagnósticos de sistemas informáticos. - Herramientas de comprobación y optimización de soportes de información. - Herramientas software para el mantenimiento preventivo. - Mantenimiento periódico de unidades de almacenamiento. - Mantenimiento de los soportes de información. - Técnicas de limpieza de soportes y periféricos. <p>Elementos consumibles de sistemas microinformáticos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipos y características. - Medidas de conservación y reciclaje de elementos consumibles. - Procedimientos de sustitución de elementos consumibles. - Seguridad en procedimientos de manipulación y sustitución de elementos consumibles. <p>Métodos de replicación física de particiones y discos duros en equipos microinformáticos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Funcionalidad y objetivos del proceso de replicación. - Seguridad y prevención en el proceso de replicación. - Particiones de discos: tipos de particiones y herramientas de gestión. - Herramientas de creación e implantación de imágenes y replicas de sistemas: orígenes de información. - Procedimientos de implantación de imágenes y replicas de sistemas. - Procedimientos de verificación de imágenes y replicas de sistemas. <p>Técnicas de etiquetado, embalaje, almacenamiento y traslado de equipos y componentes informáticos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procedimiento de etiquetado. - Herramientas y accesorios de etiquetados. - Conservación y buen funcionamiento de las herramientas de etiquetados. - Software de etiquetado. - Etiquetado de componentes de un sistema microinformático. - Etiquetado de consumibles: técnicas de prensado de soportes CD/DVD; multimedia y uso de aplicaciones de prensado. - Embalaje de componentes internos de un sistema microinformático. - Embalaje de periféricos. - Normas de almacenamiento, catalogación y conservación de componentes y periféricos de un sistema microinformáticos. - Precauciones a considerar en el traslado de sistemas microinformáticos. <p>Tratamiento de residuos informáticos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Concepto. Finalidad. Métodos. - Tratamiento, eliminación y aprovechamiento de residuos informáticos. - Lugares de reciclaje y eliminación de residuos informáticos. <p>Mantenimiento de periféricos específicos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mantenimiento de periféricos, multifunción. Scanner y Fax. - Procedimiento de conexión de unidades externas por puerto USB. - Procesos generales para la conexión de periféricos "en caliente". | | |

| | | |
|---|--|-----------------------------|
| Módulo profesional 02 | Operaciones auxiliares de mantenimiento de sistemas microinformáticos. | Duración: 115 horas. |
| Asociado a | UC1208_1: Realizar operaciones auxiliares de mantenimiento de sistemas microinformáticos. | |
| <p>Actualización de “Drivers” y compatibilización de periféricos con equipos microinformáticos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Localización de “Driver” actualizados, para ciertos periféricos. - Búsqueda de drivers en Internet, en páginas específicas y del fabricante. - Descarga de Driver, proceso de instalación. <p>Chequeo de equipos periféricos con los programas de ayuda.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilización de los programas de ayuda entregados por el fabricante. - Procesos de resolución de problemas básicos en periféricos. - Procesos de ajustes y alineación de cartuchos en impresoras. - Test de chequeo e impresión de hojas de pruebas y de “status”. <p>Localización de averías en equipos microinformáticos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organigrama básico del proceso de localizaron de averías. - Puesta en marcha del sistema microinformático, conexiones generales. - Arranque del sistema informático, y sus periféricos asociados. - Realización de los chequeos necesarios para verificar su correcto funcionamiento. - Interpretación de los resultados. | | |

| | | |
|--|--|---------------------------|
| Módulo profesional 03 | Operaciones auxiliares con tecnologías de la información y la comunicación. | Duración: 90 horas |
| Asociado a | UC1209_1: Realizar operaciones auxiliares con tecnologías de la información y la comunicación. | |
| <i>Capacidades</i> | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Identificar los bloques funcionales de un sistema informático y reconocer los distintos elementos del equipo y sus periféricos, utilizando sus manuales. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar los componentes físicos de un sistema informático utilizando esquemas funcionales. - Describir las funciones de la unidad central de proceso utilizando diagramas. - Explicar las funciones y características de los periféricos localizando sus medios de conexión con el sistema informático y el tipo de consumible que utiliza. - Describir las funciones y características de las unidades de almacenamiento señalando los soportes correspondientes. - Describir los procedimientos de arranque y parada del equipo informático y de sus periféricos, identificando los problemas que pueden surgir en estos procedimientos. | |
| Describir y manejar las utilidades básicas del sistema operativo para el uso del equipo informático, siguiendo el procedimiento establecido. | <ul style="list-style-type: none"> - Explicar las funciones del sistema operativo relacionándolas con los elementos del sistema informático. - Distinguir y utilizar los elementos de la interfaz de usuario proporcionada por el sistema operativo para moverse dentro del equipo informático y preparar un entorno de trabajo. - Identificar las herramientas y funcionalidades proporcionadas por el sistema operativo para el manejo del sistema de archivos diferenciando carpetas y unidades locales y remotas. - Enumerar las características de las aplicaciones proporcionadas por el sistema operativo para el manejo de los periféricos conectados al equipo informático. - Describir las herramientas y los servicios proporcionados por el sistema operativo para acceder y compartir recursos dentro de una red local relacionándolos con el sistema de archivos. - En un caso práctico, debidamente caracterizado, manejar el sistema operativo de un equipo informático personal debidamente instalado y configurado, según las instrucciones recibidas: <ul style="list-style-type: none"> • Identificar sus elementos físicos funcionales. • Arrancar el equipo y verificar, visualmente, que la carga del sistema se realiza sin errores. • Utilizar la interfaz grafica de usuario por medio de los dispositivos apuntadores y teclado, procediendo a la ejecución de aplicaciones en el sistema informático personal. • Personalizar el escritorio y otros aspectos de la interfaz grafica. • Explorar las informaciones contenidas en soportes de almacenamiento como CD, DVD, memorias extraíbles, memorias USB, entre otros. • Operar con carpetas y archivos utilizando la herramienta para el manejo del sistema de archivos proporcionada por el sistema operativo. • Capturar información a través del escáner y almacenarla para su uso posterior utilizando las herramientas proporcionadas por el sistema operativo. • Realizar la impresión local de información almacenada previamente utilizando las herramientas proporcionadas por el sistema operativo. • Aplicar los procedimientos de apagado controlado del equipo informático personal. - En un caso práctico debidamente caracterizado, acceder a recursos compartidos e intercambiar información entre varios equipos, utilizando los servicios de la red local y siguiendo unas instrucciones dadas: <ul style="list-style-type: none"> • Extraer la información de una unidad externa del tipo CD-ROM, DVD o “pendrive” entre otras. | |

| | | |
|---|--|---------------------------|
| Módulo profesional 03 | Operaciones auxiliares con tecnologías de la información y la comunicación. | Duración: 90 horas |
| Asociado a | UC1209_1: Realizar operaciones auxiliares con tecnologías de la información y la comunicación. | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Acceder a carpetas y archivos para obtener información de otros equipos. • Imprimir documentos por otras impresoras de la red. • Manejar carpetas y archivos utilizando los recursos compartidos de la red local. | |
| Identificar los dispositivos multimedia y obtener información de ellos utilizando aplicaciones multimedia, siguiendo unas instrucciones recibidas. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar los dispositivos multimedia y su conexión al equipo informático para utilizarlos con aplicaciones multimedia, conectándolos a los puertos correspondientes. - Identificar los tipos de formatos de compresión usados para registrar las informaciones multimedia, relacionándolos con sus usos y las aplicaciones que los utilizan. - En un caso práctico debidamente caracterizado, obtener información multimedia utilizando las aplicaciones multimedia, siguiendo unas instrucciones dadas: <ul style="list-style-type: none"> • Conectar los dispositivos en los puertos específicos. • Identificar y utilizar el software multimedia apropiado a cada dispositivo. • Obtener imágenes y almacenarlas en el formato y la ubicación especificada. • Obtener música y sonidos y almacenarlos en el formato y la ubicación especificada. • Capturar vídeo y almacenarlos en el formato y la ubicación especificada. | |
| Describir y utilizar las funciones principales de un procesador de texto y realizar documentos simples y elementales, de acuerdo a las instrucciones recibidas. | <ul style="list-style-type: none"> - Explicar las funciones y características de un procesador de textos relacionándolas con los tipos de documentos a elaborar. - Describir los procedimientos de creación, modificación y manipulación de documentos utilizando las herramientas del procesador de textos. - Identificar los formatos que se pueden aplicar al texto contenido en los documentos para mejorar la presentación de los mismos: negrita, cursiva, subrayado, tamaño y tipo de fuentes, numeración y viñetas, tabulaciones y alineación de párrafos, entre otros, teniendo en cuenta los estilos a aplicar. - Describir las funciones que se utilizan para insertar imágenes y objetos gráficos en los documentos, teniendo en cuenta el tipo de objeto. - Identificar las funciones que se utilizan para añadir encabezados y pies de páginas en los documentos, siguiendo instrucciones de estilo recibidas. - En un caso práctico debidamente caracterizado, crear documentos para presentar información utilizando un procesador de textos, siguiendo unos formatos especificados: <ul style="list-style-type: none"> • Seleccionar y aplicar los formatos a textos y a bloques de texto. • Insertar imágenes y objetos prediseñados que proporciona el procesador de textos, y aplicar formato a los mismos. • Insertar encabezados y pies de página a los documentos añadiendo "autotextos" y aplicando formatos. • Pasar el corrector ortográfico. • Guardar e imprimir los documentos. | |
| Describir la funcionalidad de otras aplicaciones ofimáticas y utilizarlas para el tratamiento y presentación de información, utilizando diseños ya definidos y siguiendo instrucciones recibidas. | <ul style="list-style-type: none"> - Explicar la característica y el uso de las aplicaciones ofimáticas de hoja de cálculo, base de datos y presentación de documentos en diapositivas, relacionándolas con las del tratamiento de texto. - En un caso práctico, debidamente caracterizado, en el que se cuenta con una hoja de calculo, ya diseñada, realizar las siguientes operaciones siguiendo instrucciones recibidas: <ul style="list-style-type: none"> • Abrir y cerrar la hoja de cálculo. • Introducir datos en las celdas. • Guardar los cambios realizados. • Imprimir las hojas de cálculo. - En un caso práctico, debidamente caracterizado, en el que se cuenta con una base de datos diseñada, y sus tablas, relaciones, formularios e informes creados, realizar las siguientes operaciones siguiendo instrucciones recibidas: <ul style="list-style-type: none"> • Abrir y cerrar la base de datos. • Visualizar e introducir datos a través de los formularios ya creados. • Guardar los cambios realizados. • Imprimir los datos utilizando los informes ya creados. - En un caso practico, debidamente caracterizado, en el que se cuenta con una presentación ya diseñada, realizar las siguientes operaciones siguiendo instrucciones recibidas: <ul style="list-style-type: none"> • Abrir y cerrar la presentación ya creada. • Presentar las diapositivas. • Imprimir las diapositivas. | |
| Describir y manejar las utilidades que proporciona Internet para realizar búsquedas en la red interna y externas, siguiendo instrucciones recibidas. | <ul style="list-style-type: none"> - Explicar las características y funciones de la red Internet y de una intranet corporativa, relacionándolas con el tipo de información a buscar y utilizar. - Enumerar y enunciar las características de una página web y de las posibilidades de navegación entre páginas, distinguiendo entre páginas seguras y no seguras. - Reconocer las herramientas que se utilizan para navegar por la red, buscar información y añadir criterios de búsqueda. | |

| | | |
|--|---|---------------------------|
| Módulo profesional 03 | Operaciones auxiliares con tecnologías de la información y la comunicación. | Duración: 90 horas |
| Asociado a | UC1209_1: Realizar operaciones auxiliares con tecnologías de la información y la comunicación. | |
| | <ul style="list-style-type: none"> - En un caso práctico, debidamente caracterizado, navegar por la red Internet para buscar informaciones, siguiendo unas instrucciones recibidas: <ul style="list-style-type: none"> • Abrir el navegador y utilizarlo para acceder a páginas y sus enlaces. • Utilizar un buscador y localizar información según los criterios de búsqueda indicados. • Personalizar el navegador utilizando las utilidades de la herramienta (página de inicio, colores de los enlaces, tamaño de fuente, entre otras). • Descargar información y almacenarla en las ubicaciones indicadas. • Identificar los medios y procedimientos de seguridad durante el acceso a páginas web para evitar la instalación indeseada de software y otras amenazas (candado, https). • Utilizar certificados o firmas digitales para navegar por organismos o instituciones. • Añadir las páginas mas visitadas a la lista de favoritos. • Utilizar las funciones del navegador para acceder al historial de páginas visitadas. | |
| <p>Describir y manejar las utilidades que ofrece la red Internet y la "intranet" corporativa para el intercambio de información entre usuarios.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Explicar las funcionalidades que ofrecen las herramientas de correo para el intercambio de información, señalando sus posibilidades para organizar el trabajo y realizar el seguimiento de tareas. - Describir las características de los foros de noticias y "blogs," entre otros, y de las herramientas que se utilizan para realizar consultas y dejar opiniones sobre temas concretos dentro de los mismos. - Identificar y distinguir las funcionalidades que ofrecen las herramientas de mensajería instantánea y videoconferencia para establecer conversaciones y aclarar instrucciones cuando no es posible el contacto directo. - Reconocer las funcionalidades que ofrecen las plataformas virtuales de formación ("e-learning") para usarlas como medio para el aprendizaje continuo. - En un caso práctico, debidamente caracterizado, utilizar un servicio de correo para enviar y recibir mensajes, siguiendo instrucciones recibidas: <ul style="list-style-type: none"> • Crear una cuenta de correo a través de un servidor web que proporcione el servicio. • Crear un nuevo mensaje añadiéndole destinatario y asunto, utilizando las funciones de formato y enviarlo. • Comprobar la bandeja de entrada de la herramienta de correo y abrir los nuevos mensajes. • Adjuntar archivos en los envíos de correos. • Organizar las carpetas del correo. - En un caso práctico, debidamente caracterizado, utilizar servicios de mensajería instantánea y videoconferencia para intercambiar información, siguiendo instrucciones recibidas: <ul style="list-style-type: none"> • Acceder al servicio de mensajería instantánea y videoconferencia. • Habilitar conversaciones instantáneas privadas y permitir o denegar el acceso a la conversación a otras personas. • Establecer videoconferencias con uno o varios usuarios utilizando los programas y medios indicados. • Utilizar los elementos: pizarras, escritorios compartidos y transferencia de archivos, entre otros, que proporcionan las herramientas de mensajería. - En un caso práctico, debidamente caracterizado, utilizar plataformas virtuales de formación según unos criterios especificados y siguiendo instrucciones recibidas: <ul style="list-style-type: none"> • Acceder a la plataforma virtual. • Navegar por los contenidos que ofrece la plataforma virtual. • Utilizar herramientas de comunicación que proporciona la plataforma (correo, foro y mensajería) para intercambiar mensajes y trabajos con el tutor y otros usuarios. | |
| <i>Contenidos:</i> | | |
| <p>El ordenador y su funcionamiento en el uso básico de las TIC.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Los elementos básicos del ordenador y sus funciones - Conexión y puesta en marcha, de un sistema microinformático con sus periféricos. <p>El sistema operativo en el uso básico de las TIC.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aspectos básicos del sistema operativo, diferentes tipos de S.O. - La interfaz grafica de usuario: el escritorio, su utilización y personalización. - Creación de accesos directos a programas deseados en el escritorio. - Manejo de archivos y carpetas: funciones básicas de exploración y búsqueda de documentos. <p>Redes de área local en el uso de las TIC.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Usos, características y configuración: Asignación de IP. - Utilización de una red local para el acceso a recursos compartidos. - Redes inalámbricas, configuración básica de Routers. - Otros dispositivos con conexión inalámbricas a la red local. | | |

| | | |
|---|---|---------------------------|
| Módulo profesional 03 | Operaciones auxiliares con tecnologías de la información y la comunicación. | Duración: 90 horas |
| Asociado a | UC1209_1: Realizar operaciones auxiliares con tecnologías de la información y la comunicación. | |
| <p>Entornos multimedia en el uso básico de las TIC.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dispositivos y aplicaciones multimedia. - Cambio de formatos multimedia, según las aplicaciones utilizadas. - Intercambio de información multimedia entre dispositivos: imagen, sonido, video. <p>El procesador de textos en el uso básico de las TIC.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aplicaciones de formato a documentos. - Inserción de imágenes en documentos. - Configuración de página con encabezado y pie de página. - El corrector ortográfico: utilización básica, en idioma "Español España – alfab. tradicional" <p>Otras aplicaciones ofimáticas en el uso básico de las TIC.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aplicaciones ofimáticas de hoja de calculo, base de datos y presentaciones. <p>Internet en el uso básico de las TIC.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Características y usos. - Documentos Web. - Navegación por la Web: "navegadores" Web, configuración y utilización del navegador. - Buscadores: características básicas, búsquedas selectivas, usos. - Uso de certificados y firmas digitales. - Protección del sistema operativo y aplicaciones frente a ataques mal intencionados procedentes de Internet: Antivirus, anti-spam, anti-phishing y filtros "spywares" y Firewalls. <p>Otros servicios de Internet en el uso básico de las TIC.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Correo electrónico: alta y utilización. - Mensajería instantánea: características y utilización. - Videoconferencia y Telefonía IP: Utilización de los servicios. - Foros: Consultas y entradas de comentarios. - Otros servicios Internet: blog, P2P, Web2 , entre otros. <p>Plataformas virtuales de formación en el uso básico de las Tecnologías de la Información y la Comunicación.</p> <ul style="list-style-type: none"> - "E-Learning": concepto y aplicaciones. - Manejo y navegación dentro de las aplicaciones "e-Learning". | | |

| | | |
|---|--|----------------------------|
| Módulo profesional | FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO (F.C.T.) | Duración: 120 horas |
| Asociado a | TRANSVERSAL | |
| <i>Capacidades</i> | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Adaptarse a la organización específica de la empresa, integrándose en el sistema de relaciones técnico-laborales. | <ul style="list-style-type: none"> - Reconocer la estructura básica de la empresa, su campo de actividad y los departamentos que la componen. - Identificar las funciones de su departamento, a su responsable y a las personas que integran su grupo de trabajo. - Interpretar adecuadamente los planes de actuación en situaciones de emergencia de la empresa, así como sus normas específicas en materia de seguridad e higiene. - Identificar los métodos de trabajo utilizados en la empresa, los procesos aplicados y la documentación e informes que se utilizan en cada uno de ellos. | |
| Interpretar y ejecutar las instrucciones que recibe, y responsabilizarse de la labor que desarrolla, comunicándose de forma eficaz con la persona adecuada en cada momento. | <ul style="list-style-type: none"> - Interpretar las instrucciones recibidas e identificar la documentación asociada a los procesos encomendados. - Mantener una relación fluida con el resto del equipo, que permita delimitar las funciones que deberá desempeñar en cada momento. | |
| Organizar y ejecutar las operaciones de acuerdo con las instrucciones recibidas, con criterios de calidad y seguridad, aplicando los procedimientos específicos de la organización. | <ul style="list-style-type: none"> - Coordinar el desarrollo de la actividad que desempeña con el resto del personal, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o contingencia no prevista. - Realizar el trabajo de acuerdo con las instrucciones y procedimientos establecidos, cumpliendo las tareas en orden de prioridad y actuando bajo criterios de seguridad y calidad en las intervenciones. - Utilizar los equipos, herramientas e instrumentos de control de acuerdo con las instrucciones o procedimientos establecidos. | |

| Módulo profesional | FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO (F.C.T.) | Duración: 120 horas |
|---|---|---------------------|
| Asociado a | TRANSVERSAL | |
| | <ul style="list-style-type: none"> - Aplicar la normativa existente sobre el reciclado y eliminación de consumibles informáticos enmarcados en el respeto al medio ambiente. - Una vez terminadas las operaciones encomendadas, comunicar los resultados utilizando los procedimientos e informes establecidos por la organización. | |
| Habituar al ritmo de trabajo de la organización, cumpliendo los objetivos de rendimiento diario definidos en la organización. | <ul style="list-style-type: none"> - Incorporarse puntualmente al puesto de trabajo, disfrutando de los descansos instituidos y no abandonando el centro de trabajo antes de lo establecido sin motivos debidamente justificados. - Realizar las labores encomendadas con diligencia, demostrando un buen hacer profesional y finalizando su trabajo en un tiempo límite razonable. | |
| Mostrar en todo momento una actitud de respeto hacia los compañeros, procedimientos y normas internas de la organización. | <ul style="list-style-type: none"> - Respetar las normas internas de la organización en materia de imagen personal y trato de clientes, de acuerdo al puesto y las funciones que desempeña. - Establecer, tanto con el resto del personal como con clientes y proveedores, una relación basada en el respeto, la tolerancia y la comunicación como vía de resolución de conflictos. | |
| Colaborar en el montaje, puesta en marcha y actualización técnica de equipos microinformáticos y periféricos. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar los componentes a montar, sustituir, o conectar, definiendo la funcionalidad de cada uno dentro del sistema. - Escoger las herramientas para realizar la verificación, instalación o desinstalación de los componentes indicados. - Instalar correctamente los componentes hardware y software en los equipos microinformáticos y periféricos, siguiendo las guías detalladas y las instrucciones propias de la organización. - Cumplir las normas de seguridad establecidas por la organización para la instalación o sustitución del componente utilizado. - Recoger las herramientas después de realizar el trabajo. - Documentar los procesos de montaje, puesta en marcha o actualización de equipos microinformáticos y periféricos desarrollados, utilizando los procedimientos e informes establecidos por la organización. | |
| Aplicar las labores de almacenamiento, mantenimiento y limpieza de equipos microinformáticos y periféricos necesarios en cada caso. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar las necesidades de mantenimiento y limpieza necesaria para garantizar el correcto funcionamiento de los equipos microinformáticos. - Precisar las acciones de mantenimiento y limpieza de equipos microinformáticos, soportes y periféricos a realizar y su secuencia de ejecución, conforme a las instrucciones recibidas y al plan de actuación de la empresa. - Aplicar los procedimientos adecuados relativos al mantenimiento y limpieza de equipos microinformáticos, soportes y periféricos. - Realizar adecuadamente las labores de etiquetado, embalaje, almacenamiento y traslado de equipos microinformáticos, periféricos y consumibles, siguiendo las normas internas de la organización. - Documentar los procesos de mantenimiento y limpieza de equipos microinformáticos y periféricos desarrollados, utilizando los procedimientos e informes establecidos por la organización. | |

4. Organización académica y distribución horaria.

| Familia profesional: INFORMÁTICA Y COMUNICACIONES | | | |
|---|--|-----------------|-----------------------|
| Perfil Profesional: OPERACIONES AUXILIARES EN SISTEMAS MICROINFORMÁTICOS | | | Código: IFCI01 |
| Módulos profesionales | | | |
| Clave | Denominación | Horas semanales | Horas anuales |
| 01 | Operaciones auxiliares de montaje de componentes informáticos. | 7 | 190 |
| 02 | Operaciones auxiliares de mantenimiento de sistemas microinformáticos. | 5 | 125 |
| 03 | Operaciones auxiliares con tecnología de la información y la comunicación. | 3 | 90 |
| FCT | FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO | | 120 |

5. Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales.

| MÓDULO PROFESIONAL | | ESPECIALIDAD DEL PROFESORADO | CUERPO |
|--------------------|--|--|--|
| Clave | Denominación | | |
| 01 | Operaciones auxiliares de montaje de componentes informáticos. | Equipos electrónicos Sistemas y aplicaciones informáticas | Profesores Técnicos de Formación Profesional |
| 02 | Operaciones auxiliares de mantenimiento de sistemas microinformáticos. | | |
| 03 | Operaciones auxiliares con tecnología de la información y la comunicación. | | |

6. Requisitos para el profesorado de centros de titularidad privada y entidades.

| MÓDULO PROFESIONAL | | REQUISITOS |
|--------------------|--|--|
| Clave | Denominación | |
| 01 | Operaciones auxiliares de montaje de componentes informáticos. | <p>1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con el perfil profesional, que se acreditará mediante una de las formas siguientes:</p> <p><u>Formación académica</u> de Técnico Superior o equivalente, o de otras titulaciones de nivel superior, relacionadas con este campo profesional.</p> <p><u>Experiencia docente</u> de al menos un año en la impartición de Programas de Garantía Social relacionados con este campo profesional.</p> <p><u>Experiencia profesional</u> de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este perfil profesional.</p> <p>2. Acreditar la participación en los cursos de formación inicial programados por la Consejería de Educación para los programas de garantía social o los que en el futuro se promuevan para los programas de cualificación profesional inicial.</p> |
| 02 | Operaciones auxiliares de mantenimiento de sistemas microinformáticos. | |
| 03 | Operaciones auxiliares con tecnología de la información y la comunicación. | |

7. Requisitos de espacios e instalaciones.

| Denominación del espacio formativo | Superficie (m ² para 20 alumnos) |
|--|--|
| AULA POLIVALENTE | 60 |
| AULA-TALLER DE EQUIPOS MICROINFORMÁTICOS | 80 |

Nota: Los centros con autorización para impartir el perfil profesional de "Operario montador de equipos electrónicos e informáticos" de los Programas de Garantía Social que, según lo dispuesto en el artículo 12 del Real Decreto 806/2006, de 30 de junio, deja de impartirse a partir del curso 2008-2009, si obtienen autorización para impartir los módulos obligatorios de este Programa de Cualificación Profesional Inicial, podrán desarrollar las enseñanzas en las instalaciones que venían utilizando para dicho Programa de Garantía Social.

ANEXO 11

**PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL:
OPERARIO AUXILIAR DE FONTANERÍA Y CALEFACCIÓN-CLIMATIZACIÓN**

1. FICHA DE IDENTIFICACIÓN:

| | | | |
|--|---|---|-----------------------|
| Denominación | OPERARIO AUXILIAR DE FONTANERÍA Y CALEFACCIÓN-CLIMATIZACIÓN | | Código: IMA101 |
| Familia profesional | MANTENIMIENTO Y SERVICIOS A LA PRODUCCIÓN | | |
| Cualificaciones asociadas al Programa | IMA367_1: Operaciones de fontanería y calefacción-climatización doméstica. | | |
| Competencia general | Ejecutar, bajo la supervisión y responsabilidad de un técnico con superior nivel de cualificación, todo tipo de operaciones elementales para el montaje y mantenimiento de instalaciones de fontanería y sistemas domésticos de calefacción individual y climatización, con sus correspondientes mecanismos de regulación y control, utilizando los planos, croquis y esquemas que le sean facilitados, con la debida calidad y dentro de las normas de seguridad que dicten los reglamentos correspondientes y la normativa legal vigente. | | |
| Unidades de Competencia | UC1154_1: Realizar la instalación de tuberías, preparando, cortando, y uniendo tubos para la conducción de agua y desagües. UC1155_1: Realizar operaciones básicas de instalación y mantenimiento de aparatos sanitarios, radiadores y aparatos de climatización de uso doméstico. | | |
| Entorno profesional | <p>Ámbito profesional: Este operario se integra en empresas del sector público y/o privado. Realizará su actividad profesional, fundamentalmente en los ámbitos de la ejecución de instalaciones de nueva creación, o en la conservación y/o reparación de instalaciones ya realizadas, y siempre bajo la supervisión de un técnico de superior nivel de cualificación.</p> <p>Sectores productivos: Su actividad laboral la desarrollará, bajo la supervisión y responsabilidad de un técnico de superior nivel de cualificación en el montaje, mantenimiento y reparación de instalaciones de fontanería en instalaciones para calefacción individual y climatización de ámbito doméstico y comercial, o en el mantenimiento de dichos equipos.</p> <p>Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados: Instalador/mantenedor de instalaciones de fontanería. Auxiliar de instalador/mantenedor de calefacción y agua caliente sanitaria. Auxiliar de instalador/mantenedor de climatización. Auxiliar de instalador/mantenedor de redes de riego y fuentes decorativas. Auxiliar de instalador/mantenedor de redes contra incendios.</p> | | |
| Formación Asociada: Módulos profesionales | MP01: Instalación de Tuberías Y Conducciones. MP02: Instalación de Aparatos Sanitarios y Elementos de Instalaciones de Fontanería. MP03: Instalaciones Domésticas de Calefacción. MP04: Instalaciones Domésticas de Climatización. | | |
| Correspondencia entre módulos profesionales y unidades de competencia para su acreditación | Unidad de Competencia <i>(Código y denominación)</i> | Módulos profesionales cuya superación se requiere para su acreditación <i>(Código y denominación)</i> | |
| | UC1154_1: Realizar la instalación de tuberías, preparando, cortando, y uniendo tubos para la conducción de agua y desagües. | MP01: Instalación de Tuberías Y Conducciones. | |
| | UC1155_1: Realizar operaciones básicas de instalación y mantenimiento de aparatos sanitarios, radiadores y aparatos de climatización de uso doméstico. | MP02: Instalación de Aparatos Sanitarios y Elementos de Instalaciones de Fontanería. | |
| MP03: Instalaciones Domésticas de Calefacción. | | | |
| | | MP04: Instalaciones Domésticas de Climatización. | |

2. UNIDADES DE COMPETENCIA:

| UC1154_1: Realizar la instalación de tuberías, preparando, cortando y uniendo tubos para la conducción de agua y desagües. | |
|---|---|
| <i>REALIZACIONES PROFESIONALES</i> | <i>CRITERIOS DE REALIZACIÓN</i> |
| Realizar el acopio, preparación y presentado de los elementos y materiales necesarios para la instalación de fontanería. | <ul style="list-style-type: none"> - Los planos y croquis sencillos de la instalación a realizar se interpretan correctamente. - El acopia de materiales requerido por la instalación se efectúa cumpliendo las instrucciones. - El taller y las herramientas necesarias se comprueban que están disponibles para ser utilizadas. - La medición, marcado y cortado de piezas se realizan de acuerdo a las medidas proporcionadas. - Las tuberías a instalar se presentan garantizando la correcta disposición de las mismas. |
| Realizar operaciones de presentación, alineado, nivelado y unión de tuberías, siguiendo instrucciones y medidas de seguridad establecidas. | <ul style="list-style-type: none"> - Las operaciones de cortado, aterrajado, curvado y unión de las tuberías se efectúan siguiendo instrucciones. - Los soportes, puntos de anclaje y formas de la tubería se colocan cumpliendo las especificaciones establecidas. - Los elementos de la instalación y las tuberías se ensamblan teniendo en cuenta el alineado y nivelado establecidos. - La ausencia de vibraciones y el aislamiento de las conducciones se comprueban siguiendo instrucciones. - La limpieza, el pintado y la protección de las canalizaciones se realizan utilizando los materiales establecidos. |
| Realizar la colocación y el mantenimiento de canalizaciones para la conducción de aguas pluviales, así como su reparación y puesta en servicio siguiendo instrucciones y respetando las normas medioambientales. | <ul style="list-style-type: none"> - El montaje de la estructura necesaria para la instalación de conducciones pluviales: andamios, trabajo vertical, sujeciones, entre otros, se efectúa cumpliendo las instrucciones establecidas y normativas vigentes para trabajos en altura. - El trazado previo y la presentación provisional de la canalización de pluviales se efectúan sobre la base de las instrucciones recibidas. - Los recipientes para la conducción de aguas pluviales de viviendas se colocan siguiendo instrucciones. - Los canalones se colocan y sujetan cumpliendo las instrucciones y normas de seguridad establecidas. - Las operaciones de mantenimiento, conservación y reparación de las instalaciones pluviales se realizan siguiendo instrucciones establecidas. - Los trabajos de montaje de la instalación en alturas se realizarán cumpliendo estrictamente todas las medidas de seguridad establecidas. |
| Realizar la fijación y comprobación de las tomas y canalizaciones de agua y desagüe. | <ul style="list-style-type: none"> - Los sistemas para la fijación de las tomas y canalizaciones de agua y desagüe se realizan cumpliendo las directrices establecidas. - La nivelación de las tuberías instaladas se realiza con la precisión establecida. - El montaje de tuberías que permita la instalación de toma de agua de la red se realiza cumpliendo las instrucciones establecidas. - La instalación del sistema de desagüe se realiza siguiendo instrucciones. - Las pruebas de estanqueidad de la instalación se efectúan siguiendo instrucciones. - La protección de la instalación se realiza utilizando aislantes adecuados, pinturas y/o forros, aislantes contra impactos, entre otros. |
| <i>Contexto profesional</i> | |
| <p>Medios de producción: Maquinaria manual y electro-portátil. Herramienta manual. Instrumentos de medición y comprobación. Tuberías de diferentes materiales. Equipos de corte, doblado y roscado. Equipo de soldadura y unión. Material de seguridad e higiene.</p> <p>Información utilizada o generada: Planos y croquis sencillos. Catálogos e información de fontanería. Normas, incluidas las medioambientales, y reglamentos de industria.</p> | |

| UC1155_1: Realizar operaciones básicas de instalación y mantenimiento de aparatos sanitarios, radiadores y aparatos de climatización de uso doméstico. | |
|--|---|
| <i>REALIZACIONES PROFESIONALES</i> | <i>CRITERIOS DE REALIZACIÓN</i> |
| Realizar el montaje, desmontaje, mantenimiento e instalación de aparatos sanitarios (lavabos, inodoros, fregaderos, bañeras) y verificar su funcionamiento siguiendo las instrucciones. | <ul style="list-style-type: none"> - La presentación provisional de los aparatos, sifones, grifería y complementos de fontanería se realiza con nivelación y predeterminando su sujeción mediante marcado. - Los soportes y fijaciones definitivas de los aparatos se colocan según instrucciones. - La grifería y complementos se colocan y fijan cumpliendo instrucciones. - La conexión de agua sanitaria y de desagüe del aparato de consumo (circuito hidráulico) se realiza siguiendo instrucciones. - El correcto funcionamiento de los aparatos sanitarios y de producción de Agua Caliente Sanitaria (ACS), así como su estanqueidad, seguridades y prestaciones se comprueba siguiendo instrucciones. - Las labores de mantenimiento y limpieza de filtros y sanitarios se realiza siguiendo instrucciones. - La regulación de aparatos sanitarios y de la grifería: cisternas, llaves de regulación, fluxores, grifos economizadores, entre otros, se realizan siguiendo instrucciones. |
| Realizar la colocación y puesta en marcha de termos eléctricos y otros aparatos de producción de ACS de uso doméstico, siguiendo instrucciones. | <ul style="list-style-type: none"> - La presentación provisional del aparato de producción de ACS se realiza siguiendo instrucciones. - Los soportes y fijaciones definitivas de los aparatos se colocan cumpliendo criterios establecidos. - La conexión del circuito de agua se realiza siguiendo instrucciones. - La conexión a las tomas del suministro de gasóleo, gas, entre otros, se efectúa atendiendo al procedimiento establecido. - La regulación y funcionamiento del aparato de producción de ACS se comprueba, bajo supervisión, que se ajusta a las prescripciones establecidas. |
| Realizar la colocación y puesta en marcha de calderas domésticas, siguiendo instrucciones. | <ul style="list-style-type: none"> - La presentación provisional de la caldera doméstica se efectúa siguiendo instrucciones. - Los soportes y fijaciones definitivas de los aparatos se colocan siguiendo instrucciones. - El nivelado, trazado, anclaje y colocación de apoyos de los aparatos se realiza siguiendo instrucciones y de acuerdo a las normas del fabricante. - El conexionado a las diferentes tomas y aparatos se efectúa siguiendo instrucciones. - La puesta en marcha de la caldera se realiza siguiendo instrucciones. |
| Realizar la colocación y puesta en marcha de radiadores, ventiladores u otros elementos de climatización de uso doméstico, siguiendo las instrucciones. | <ul style="list-style-type: none"> - La presentación provisional del aparato de climatización se efectúa siguiendo instrucciones. - Los soportes y fijaciones definitivas de los aparatos se colocan bajo supervisión. - El nivelado, trazado, anclaje y colocación de apoyos a los aparatos se realiza siguiendo instrucciones y de acuerdo a las normas del fabricante. - El conexionado del aparato a las diferentes tomas y puntos terminales se efectúa siguiendo instrucciones. - El llenado de agua y las operaciones de purgado y cebado se realiza siguiendo instrucciones. |
| Aplicar medidas de prevención de riesgos, seguridad y medioambientales necesarias para la prevención de posibles accidentes, siguiendo las instrucciones y normas. | <ul style="list-style-type: none"> - El manejo de herramientas y maquinaria así como en el transporte y manipulación de los aparatos sanitarios y de producción de ACS, y de objetos que entrañen riesgo se realiza tomando las medidas de prevención y seguridad necesarias para evitar posibles accidentes. - En la instalación de medidas de seguridad: sobre presiones, acumulaciones de gas, sobre temperaturas, cortocircuitos, retornos de agua se realiza bajo la supervisión y ajustándose a las normas y a las prescripciones establecidas. - En la eliminación, recogida y almacenaje de residuos de la instalación se realiza atendiendo a su posible reciclado y normativa medioambiental. |
| <i>Contexto profesional</i> | |
| <p>Medios de producción: Maquinaria manual y electro-portátil. Herramienta manual. Instrumentos de medición y comprobación. Aparatos de fontanería, sanitarios y producción de ACS. Piecería y tubería. Material de seguridad e higiene.</p> <p>Principales productos y resultados del trabajo: Instalaciones de aparatos de fontanería. Instalación de sanitarios. Instalación de calentadores y aparatos de calefacción de uso doméstico. Mantenimiento y reparación de elementos de fontanería. Colocación y puesta en marcha de radiadores, ventiladores u otros elementos de climatización.</p> | |

UC1155_1: Realizar operaciones básicas de instalación y mantenimiento de aparatos sanitarios, radiadores y aparatos de climatización de uso doméstico.

Información utilizada o generada:

Planos y croquis sencillos. Catálogos e información de fontanería. Instrucciones de montaje y mantenimiento. Normas Básicas para las Instalaciones Interiores de Agua. Normas sobre documentación, tramitación y prescripciones técnicas de las instalaciones interiores de suministro de agua. Normas de prevención de riesgos y medioambientales. Reglamentos.

3. MÓDULOS PROFESIONALES:

| Módulo profesional 01 | Instalación de tuberías y conducciones. | Duración: 205 Horas |
|--|---|---------------------|
| Asociado a | UC1154_1: Realizar la instalación de tuberías, preparando, cortando, y uniendo tubos para la conducción de agua y desagües. | |
| Capacidades | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Analizar, de forma sencilla, las propiedades de los materiales más utilizados en fontanería y en las instalaciones básicas de climatización, calefacción y agua caliente sanitaria. | <ul style="list-style-type: none"> - Conocer las características y propiedades de los materiales metálicos y de sus aleaciones más comunes. - Conocer las características y propiedades mecánicas de los materiales (materiales plásticos, composites y plásticos reforzados...). - Relacionar los tratamientos térmicos más usuales con las propiedades que confieren a los materiales. - Conocer la influencia que sobre las características y propiedades de los materiales ejercen las condiciones de carácter térmico que se dan durante el funcionamiento de las instalaciones. - Conocer los procedimientos y técnicas empleadas para proteger las redes de tuberías y conductos y sus herrajes de la oxidación y corrosión. | |
| Analizar la información técnica relacionada con el montaje de conjuntos de tubería y conducciones para fontanería e instalaciones básicas de climatización, calefacción y agua caliente sanitaria, a fin de determinar el proceso más adecuado que permita realizar las operaciones de trazado, corte, conformado y unión según lo especificado. | <ul style="list-style-type: none"> - Interpretar las representaciones gráficas contenidas en planos sencillos de instalaciones de fontanería e instalaciones básicas de climatización, calefacción y agua caliente sanitaria, distinguiendo las diferentes vistas, cortes, secciones y detalles, para identificar las formas y dimensiones de los elementos. - Interpretar la simbología y las especificaciones técnicas contenidas en los planos relacionadas con las operaciones de trazado, corte, conformado y unión. - A partir de los planos de montaje de redes de tuberías para diferentes aplicaciones: <ul style="list-style-type: none"> • Identificar el trazado, materiales, dimensiones y formas constructivas de cada una de las redes. • Identificar las formas constructivas de los soportes y herrajes. • Realizar los cálculos simples para la definición de los elementos y formas. • Relacionar y clasificar los elementos comerciales que deben emplearse. • Relacionar y caracterizar los elementos que deben ser contruidos específicamente. • Identificar la simbología y las especificaciones técnicas de construcción. | |
| Determinar el proceso de ejecución mas adecuado, según las características de la instalación, preparando materiales, herramientas, equipos y elementos necesarios. | <ul style="list-style-type: none"> - Planificar las necesidades de material de partida y sus dimensiones en bruto. - Preparar herramientas, maquinarias y medios necesarios para cada operación. - Realizar gráficos y esquemas de la instalación. - Organizar el puesto de trabajo, realizando las tareas de limpieza y mantenimiento necesarias. | |
| Operar diestramente los equipos y herramientas necesarios para realizar el ensamblaje y unión de tuberías, conducciones y elementos mecanizados manualmente, que permitan el ajuste para evitar las posibles fugas de agua, realizando las operaciones de medición y trazado adecuadas, con el fin de conseguir las características especificadas y en condiciones de seguridad. | <ul style="list-style-type: none"> - Relacionar las distintas técnicas de corte, ensamblado y mecanizado en función de los materiales y sus aplicaciones. - Seleccionar los distintos tipos de roscas con las posibles aplicaciones en el montaje de instalaciones. - Efectuar operaciones de corte, aterrajado, curvado y unión de tuberías y conductos en función del material de conducción. - Efectuar cálculos utilizando las unidades del sistema métrico decimal y del sistema anglosajón. - En casos prácticos, que impliquen realizar mediciones: <ul style="list-style-type: none"> • Elegir el instrumento adecuado, en función del tipo de medida que se debe realizar y la precisión requerida. • Calibrar el instrumento de medida según patrones. • Realizar las medidas con la precisión adecuada. • Aplicar las normas de uso y seguridad durante el proceso de medición. | |

| Módulo profesional 01 | Instalación de tuberías y conducciones. | Duración: 205 Horas |
|---|---|---------------------|
| Asociado a | UC1154_1: Realizar la instalación de tuberías, preparando, cortando, y uniendo tubos para la conducción de agua y desagües. | |
| | <ul style="list-style-type: none"> - En casos prácticos de mecanizado manual, necesarios para el ajuste de los distintos elementos, que impliquen realizar operaciones de limado, corte, serrado y roscado: <ul style="list-style-type: none"> • Determinar las herramientas necesarias y la secuencia de operaciones que hay que realizar. • Efectuar los cálculos necesarios en las distintas operaciones. • Ejecutar operaciones de trazado y marcado. • Manejar correctamente y con seguridad las herramientas necesarias. - En la ejecución de roscas: <ul style="list-style-type: none"> • Realizar roscados interiores y exteriores, seleccionando los materiales y herramientas. • Seleccionar los instrumentos de medida que hay que utilizar. • Realizar las medidas con la precisión adecuada, manejando correctamente los instrumentos de medida más usuales. • Ajustar el acabado final a las medidas y normas dadas en el plano. - Aplicar las normas de uso y seguridad durante el proceso. | |
| Operar correctamente los equipos de conformado de chapas, tubos y perfiles, así como los medios de trazado y marcado, para conjuntos de tuberías, canalizaciones de aguas pluviales, con el fin de conseguir las geometrías, dimensiones y características especificadas y en condiciones de seguridad. | <ul style="list-style-type: none"> - Relacionar los distintos medios de trazado y marcado con los materiales y acabados exigidos. - Seleccionar el utillaje empleado en el marcado de chapas, perfiles y tubos. - Relacionar los distintos equipos de conformado, deformación y corte en función de los materiales, acabados y formas deseadas. - Aplicar las medidas de seguridad e higiene exigibles en el uso de los diferentes equipos de deformación. - En casos prácticos de deformación, que impliquen realizar operaciones de guillotinado, enderezado y doblado de chapas y tubos metálicos: <ul style="list-style-type: none"> • Determinar los equipos necesarios, según las características del material y las exigencias requeridas y la secuencia de operaciones que hay que realizar. • Efectuar los cálculos de tolerancias necesarios para el doblado. • Efectuar las operaciones de trazado y marcado de forma precisa. • Realizar cortes de chapa mediante la utilización de guillotina. • Efectuar las operaciones de doblado de tubos y chapas con distintos ángulos. • Realizar las operaciones de abocardado de tubos. • Inspeccionar las zonas dobladas, para determinar la aparición de posibles defectos. • Aplicar las normas de uso y seguridad durante las operaciones. - En casos prácticos de deformación que impliquen realizar operaciones de curvado de elementos plásticos y compuestos: <ul style="list-style-type: none"> • Determinar los equipos necesarios, según las características del material y las exigencias requeridas y la secuencia de operaciones que hay que realizar. • Identificar el tipo de plástico o material compuesto que se debe curvar. • Realizar la confección de soportes y plantillas. • Efectuar las operaciones de curvado de los elementos con distintos ángulos. • Realizar las operaciones de abocardado de tubos. • Inspeccionar las zonas curvadas, para determinar la aparición de posibles defectos. • Aplicar las normas de uso y seguridad durante las operaciones. | |
| Operar diestramente las herramientas, productos y materiales necesarios para realizar los distintos tipos de uniones no soldadas consiguiendo las características especificadas de la unión y en condiciones de seguridad. | <ul style="list-style-type: none"> - Relacionar los distintos tipos de uniones no soldadas, con los materiales que hay que unir y las aplicaciones tipo de los mismos. - Seleccionar las distintas técnicas de unión a utilizar, en función de los materiales que se deben unir, identificando sus características y describiendo su modo de aplicación (pegamentos, unión por presión, unión por termofusión...). - Explicar las medidas de seguridad e higiene exigibles en el uso de las herramientas y productos para el montaje/unión. - En un caso práctico de unión de tuberías que implique realizar operaciones de pegado: <ul style="list-style-type: none"> • Seleccionar el procedimiento en función de los materiales que se deben unir. • Colocar correctamente los elementos que se deben unir para su posterior fijación. • Preparar correctamente las zonas de unión. • Realizar las mezclas de productos en función de los materiales y de la característica de la unión, cumpliendo las especificaciones del fabricante. • Aplicar correctamente los productos. • Realizar el pegado de los elementos, según el procedimiento establecido y con la calidad requerida. • Aplicar las normas de uso y seguridad durante el proceso. - En un caso práctico de unión, que implique realizar operaciones de remachado: <ul style="list-style-type: none"> • Seleccionar el remache en función del taladro y los materiales que se van a unir. • Efectuar el bruñido de los taladros en los casos necesarios. • Ejecutar el remachado respetando las medidas y características dadas en el plano. • Aplicar las normas de uso y seguridad durante el proceso. | |

| Módulo profesional 01 | Instalación de tuberías y conducciones. | Duración: 205 Horas |
|--|---|---------------------|
| Asociado a | UC1154_1: Realizar la instalación de tuberías, preparando, cortando, y uniendo tubos para la conducción de agua y desagües. | |
| | <ul style="list-style-type: none"> - En un caso práctico de unión que implique realizar operaciones de atornillado: <ul style="list-style-type: none"> • Colocar correctamente los elementos que se deben unir para su posterior fijación. • Utilizar los frenos necesarios en los tornillos. • Aplicar los pares de apriete requeridos. - Aplicar las normas de uso y seguridad durante el proceso. | |
| Operar correctamente con los equipos de soldadura oxigás (blanda y fuerte) y eléctrica de forma manual, consiguiendo las características especificadas y en condiciones de seguridad. | <ul style="list-style-type: none"> - Relacionar los distintos tipos de materiales base con los de aportación, en función del tipo de soldadura. - Conocer los componentes de los equipos de soldeo, así como el funcionamiento de los mismos. - Explicar las medidas de seguridad e higiene, exigibles en el uso de los diferentes equipos de soldeo. - En casos prácticos de procesos de soldeo: <ul style="list-style-type: none"> • Identificar la simbología de soldeo. • Elegir el procedimiento más adecuados atendiendo a los materiales, consumibles y espesores. • Elegir el tipo de soldadura que hay que emplear, en función de los materiales, que se van a unir y las características exigidas a la unión. • Realizar la limpieza de las zonas de unión eliminando los residuos existentes. • Identificar los distintos componentes del equipo de soldeo. • Proceder a la preparación para el soldeo. • Ajustar los parámetros de soldeo en los equipos según los materiales de base y de aportación. • Efectuar las operaciones de soldeo, según el procedimiento establecido. • Aplicar las normas de uso y seguridad durante el proceso de soldeo. - Analizar las diferencias que se presentan entre el proceso definido y el obtenido, estableciendo las correcciones adecuadas, en función de las desviaciones. | |
| Operar correctamente los materiales plásticos en sus diferentes variedades, con los que habitualmente se realizan las instalaciones de fontanería, calefacción y/o A.C.S. utilizando las herramientas adecuadas a cada tipo de tuberías y los materiales y accesorios para realizar las diferentes uniones y roscados de los mismos. | <ul style="list-style-type: none"> - Relacionar los distintos materiales plásticos enumerando las ventajas e inconvenientes para una determinada aplicación y para conseguir el acabado exigido. - Conocer y seleccionar el utillaje y herramientas empleados en cada material plástico. - Relacionar los distintos accesorios y equipos de corte y deformación con los materiales, acabados y formas deseadas. - Relacionar entre sí y con los resultados que se deben obtener los diferentes procedimientos. - Conocer las medidas de seguridad e higiene exigibles en el uso de los diferentes equipos y materiales. - Aplicar las normas de uso y seguridad durante las operaciones. | |
| Realizar operaciones de montaje de instalaciones de fontanería, siguiendo los planes de trabajo establecidos y bajo la supervisión y responsabilidad de un técnico de superior cualificación. | <ul style="list-style-type: none"> - En un supuesto de instalaciones de canalización de agua y desagües, a partir de los esquemas y de las especificaciones técnicas: <ul style="list-style-type: none"> • Interpretar la documentación técnica, reconociendo los distintos elementos básicos que la componen por los símbolos que los representan, su disposición en el montaje y el lugar de colocación de los mismos. • Interpretar las operaciones que hay que realizar en cada una de las fases del montaje y las normas y medidas de seguridad de aplicación. • Preparar los elementos y materiales que se vayan a utilizar, siguiendo procedimientos normalizados. • Realizar el trazado previo y la presentación provisional de la canalización. • Proceder a la apertura de rozas mediante los equipos y herramientas adecuadas. • Verificar la nivelación de las conducciones. • Realizar el montaje de tuberías de acuerdo con los diámetros especificados, soportes, válvulas y elementos especificados, utilizando los procedimientos de unión adecuados a la normativa. • Proteger las canalizaciones y elementos, que así lo precisen, con el aislante especificado y aplicando los procedimientos requeridos. • Verificar la estanqueidad, presión y ausencia de vibraciones empleando sistemas establecidos y bajo la supervisión y responsabilidad de un técnico de superior cualificación. - En un supuesto de instalaciones de canalización de aguas pluviales, a partir de los esquemas y de las especificaciones técnicas: <ul style="list-style-type: none"> • Interpretar la documentación técnica, reconociendo los distintos elementos básicos que la componen por los símbolos que los representan, su disposición en el montaje y el lugar de colocación de los mismos. • Interpretar las operaciones que hay que realizar en cada una de las fases del montaje y las normas y medidas de seguridad de aplicación. | |

| | | |
|--|---|----------------------------|
| Módulo profesional 01 | Instalación de tuberías y conducciones. | Duración: 205 Horas |
| Asociado a | UC1154_1: Realizar la instalación de tuberías, preparando, cortando, y uniendo tubos para la conducción de agua y desagües. | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Preparar los elementos y materiales que se vayan a utilizar, siguiendo procedimientos normalizados. • Realizar el trazado previo y la presentación provisional de la canalización. • Verificar la nivelación de los canalones. • Realizar el montaje de los canalones de acuerdo con los diámetros especificados, soportes, uniones y elementos específicos, utilizando los procedimientos adecuados a la normativa. • Aplicar las normas de uso y seguridad durante las operaciones. | |
| <i>Contenidos:</i> | | |
| <p>Sistemas de cálculo, unidades y operaciones.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sistema métrico decimal. Unidades de superficie y volumen. - Operaciones elementales. - Sistema Anglosajón de medidas, equivalencias en pulgadas. <p>Nociones elementales de dibujo técnico.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Representación y acotado. - Simbología y especificaciones técnicas. - Croquizado. <p>Conocimientos elementales sobre materiales.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Materiales metálicos y sus aleaciones. - Materiales plásticos y compuestos. - Materiales de estanquidad. - Materiales aislantes térmicos. - Pinturas y barnices. - Formas comerciales de los materiales. - Reacciones de las aguas duras y blandas sobre los materiales metálicos. <p>Metrología.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aparatos de medida directa básicos. <p>Herramientas y equipos específicos de fontanería.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Manejo y técnicas operativas. - Mantenimiento y almacenaje. - Normas de uso y seguridad. <p>Procedimientos de trazado y conformado de tubos, perfiles y chapas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Normas de trazado. - Técnicas operativas. - Construcción de plantillas. - Equipos y medios empleados en las operaciones de conformado. - Normas de uso y seguridad. <p>Procedimientos operativos de mecanizado.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Técnicas de mecanizado manual. - Técnicas específicas de mecanizado en tubos, perfiles y materiales diversos. - Técnicas de roscado. - Normas de uso y seguridad. <p>Procedimientos operativos de unión por soldadura.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Soldadura oxigás (blanda y fuerte). - Soldadura eléctrica (electrodo revestido MMA). - Normas de uso y seguridad. <p>Procedimientos operativos de uniones no soldadas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Uniones desmontables. - Uniones fijas. <ul style="list-style-type: none"> • Termosoldadas. • Pegadas. • Por presión. <p>Instalaciones de fontanería.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Instalaciones tipo. - Tuberías y accesorios. Tipos. Características. Nomenclatura. - Montantes. Desviaciones. Protección de tuberías. Situación de tuberías y tomas de agua. Cálculo de caudales. Presiones. Generalidades. Golpe de ariete. Cálculos aplicados. - Llaves y válvulas. Tipos. Características. - Canalones. Tipos. Características. Accesorios. Sellado. Ventilación primaria y secundaria. - Desagües y accesorios. Tipos. Características. Ubicación. Botes sifónicos. | | |

| | | |
|--|--|----------------------------|
| Módulo profesional 01 | Instalación de tuberías y conducciones. | Duración: 205 Horas |
| Asociado a | UC1154_1: Realizar la instalación de tuberías, preparando, cortando, y uniendo tubos para la conducción de agua y desagües. | |
| <p>Montaje de instalaciones de fontanería.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Montaje de redes de tuberías de suministro. - Montaje de redes de evacuación (pluviales, fecales...). - Montaje de llaves, válvulas y raconería. - Aislamientos. - Calidad en el montaje. - Seguridad en las operaciones. <p>Riesgos específicos y su prevención en las instalaciones de fontanería.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riesgos ligados a la manipulación de herramientas y máquinas en los procesos de mecanizado. Prevención y control. - Riesgos ligados a la manipulación de máquinas y gases en los procesos de unión por soldadura. Prevención y control. - Riesgos ligados a la manipulación de las herramientas y máquinas utilizados en las instalaciones de fontanería. Prevención y control. | | |

| | | |
|--|--|---------------------------|
| Módulo profesional 02 | Instalación de aparatos sanitarios y elementos de instalaciones de fontanería. | Duración: 80 Horas |
| Asociado a | UC1155_1: Realizar operaciones básicas de instalación y mantenimiento de aparatos sanitarios, radiadores y aparatos de climatización de uso doméstico. | |
| <i>Capacidades</i> | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Identificar en instalaciones de fontanería los distintos elementos y equipos que la configuran, y conocer las características de funcionamiento de cada uno de ellos. | <ul style="list-style-type: none"> - Diferenciar las distintas redes e instalaciones de agua (agua sanitaria, contra incendios, riego, evacuación, etc.), indicando el ámbito de aplicación para cada una de ellas. - Conocer los diferentes tipos de bombas y válvulas, indicando las aplicaciones más características. - Conocer los elementos complementarios de funcionamiento de cada tipo de red (depósitos, vasos de expansión, acumulador, purgadores, etc.), describiendo la función que realizan, tipos existentes y aplicación. - Conocer los tipos básicos de regulación y control utilizados en las instalaciones de redes de agua. | |
| Interpretar los datos básicos en documentos técnicos, planos y esquemas de instalaciones de fontanería, teniendo en cuenta la reglamentación y normativa vigente. | <ul style="list-style-type: none"> - Conocer los requerimientos fundamentales de los Reglamentos aplicables al montaje de las instalaciones de fontanería (Normas básicas para instalaciones interiores de suministro de agua, Reglamento de instalaciones térmicas en edificios, Reglamento electrotécnico de baja tensión, Reglamento de aparatos a presión, etc.). - En un supuesto práctico de análisis de una instalación de fontanería a partir de su documentación técnica: <ul style="list-style-type: none"> • Identificar los elementos fundamentales que la componen, interpretando la documentación técnica y gráfica de la misma, relacionando los componentes reales con sus representaciones y símbolos utilizados en los planos. • Verificar que los elementos básicos de la instalación de fontanería cumplen los requisitos establecidos en la documentación. | |
| Realizar operaciones de montaje de elementos en instalaciones de fontanería, siguiendo los planes de trabajo establecidos y bajo la supervisión y responsabilidad de un técnico de superior cualificación. | <ul style="list-style-type: none"> - En un supuesto de instalaciones de canalización de agua y desagües, a partir de los esquemas y de las especificaciones técnicas: <ul style="list-style-type: none"> • Interpretar la documentación técnica, reconociendo los distintos elementos básicos que la componen por los símbolos que los representan, su disposición en el montaje y el lugar de colocación de los mismos. • Interpretar las operaciones que hay que realizar en cada una de las fases del montaje y las normas y medidas de seguridad de aplicación. • Preparar los elementos y materiales que se vayan a instalar, siguiendo procedimientos normalizados. • Realizar el trazado previo y la presentación provisional de los elementos. • Colocar los soportes y fijaciones de los aparatos. • Conexionar los elementos a la red, verificando su asentamiento, alineación y sujeción. | |
| Realizar operaciones de instalación de aparatos sanitarios, siguiendo los planes de trabajo establecidos y bajo la supervisión y responsabilidad de un técnico de superior cualificación. | <ul style="list-style-type: none"> - En un caso práctico de instalación de aparatos sanitarios, a partir de los esquemas y de las especificaciones técnicas: <ul style="list-style-type: none"> • Interpretar la documentación técnica, reconociendo los distintos elementos básicos que la componen por los símbolos que los representan, su disposición en el montaje y el lugar de colocación de los mismos. • Realizar el acopio de materiales y equipos necesarios para las intervenciones a realizar. • Programar las operaciones que hay que realizar en cada una de las fases del montaje y las normas y medidas de seguridad de aplicación. | |

| | | |
|--|---|---------------------------|
| Módulo profesional 02 | Instalación de aparatos sanitarios y elementos de instalaciones de fontanería. | Duración: 80 Horas |
| Asociado a | UC1155_1: Realizar operaciones básicas de instalación y mantenimiento de aparatos sanitarios, radiadores y aparatos de climatización de uso doméstico. | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Efectuar la presentación de elementos (Sanitarios, grifería...) siguiendo procedimientos normalizados. • Colocar los soportes y fijaciones de los aparatos. • Conectar los elementos a la red, verificando su asentamiento, alineación y sujeción y colocando los elementos dilatadores necesarios. • Realizar las conexiones a la red de evacuación y desagüe • Realizar las pruebas de estanqueidad y presión de la instalación empleando sistemas establecidos y bajo la supervisión y responsabilidad de un técnico de superior cualificación. • Poner en marcha la instalación y regular los aparatos y elementos, bajo la supervisión y responsabilidad de un técnico de superior cualificación. | |
| Realizar operaciones de reparación y mantenimiento en instalaciones de fontanería doméstica, siguiendo los planes de trabajo establecidos y bajo la supervisión y responsabilidad de un técnico de superior cualificación. | <ul style="list-style-type: none"> - Establecer la tipología y características de las averías que se presentan en las instalaciones de Suministro y evacuación. - Conocer los procedimientos específicos utilizados para la localización de averías en las instalaciones de fontanería. - Describir la operatoria, herramientas y equipos utilizados en operaciones de reparación de averías en instalaciones de fontanería - Conocer las operaciones de mantenimiento preventivo básicas que deben ser realizadas en las redes, equipos, válvulas, depósitos, elementos, etc., de las instalaciones de fontanería. - Seleccionar las herramientas y equipos auxiliares más significativos utilizados en las operaciones de mantenimiento preventivo. | |
| Relacionar los medios y equipos de seguridad empleados, con los riesgos que se pueden presentar en las instalaciones de fontanería. | <ul style="list-style-type: none"> - Describir las propiedades y uso de las ropas y los equipos más comunes de protección personal. - Enumerar los diferentes tipos de sistemas para la extinción de incendios describiendo las propiedades y empleos de cada uno de ellos. - Describir las características y finalidad de las señales y alarmas reglamentarias para indicar lugares de riesgo y/o situaciones de emergencia. - Describir las características y usos de los equipos y medios relativos a curas, primeros auxilios y traslados de accidentados. - A partir de casos de accidentes reales ocurridos en actividades de fontanería: <ul style="list-style-type: none"> • Identificar y describir las causas de los accidentes. • Identificar y describir los factores de riesgo y las medidas que hubieran evitado el accidente. • Evaluar las responsabilidades del trabajador y de la empresa en las causas del accidente. | |
| <i>Contenidos:</i> | | |
| <p>Elementos de instalaciones de fontanería.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contadores. Tipos. Características. Ubicación. Batería de control. - Grupo de sobreelevación y depósitos auxiliares. Tipos. Características. Ubicación. Funcionamiento. - Motobombas. Tipos. Características. Utilización. - Aparatos sanitarios. Tipos. Modelos. Características. Ubicación. - Griferías y valvulería. Tipos. Características. Ubicación. Accesorios. Fluxores. - Elementos básicos de regulación y control en instalaciones de fontanería. - Aparatos y elementos anexos a las instalaciones de fontanería. <p>Interpretación de planos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Esquemas de instalaciones tipo. Nomenclatura. Simbología específica. Identificación de circuitos. - Reglamentos específicos y normativa (Normas básicas para instalaciones interiores de suministro de agua. Reglamento de instalaciones térmicas en edificios. Reglamento de aparatos a presión. Reglamento electrotécnico de baja tensión). <p>Montaje de elementos de fontanería.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Montaje de máquinas y equipos. - Montaje de elementos terminales (grifería y aparatos sanitarios). - Puesta en servicio. - Calidad en el montaje. - Seguridad en las operaciones. <p>Reparación y mantenimiento básico en instalaciones de fontanería.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipología de averías básicas. - Diagnóstico y localización. - Mantenimiento básico preventivo y correctivo. - Seguridad en las operaciones. <p>Riesgos específicos y su prevención en el sector de las instalaciones de fontanería.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riesgos ligados a la manipulación en el montaje de elementos de fontanería. Prevención y control. | | |

| Módulo profesional 03 | Instalaciones Domésticas de Calefacción. | Duración: 60 Horas |
|--|--|--------------------|
| Asociado a | UC1155_1: Realizar operaciones básicas de instalación y mantenimiento de aparatos sanitarios, radiadores y aparatos de climatización de uso doméstico. | |
| Capacidades | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Analizar las instalaciones de calefacción individual y A.C.S. domésticas, identificando las distintas partes que las configuran y las características específicas de cada una de ellas, y conocer el funcionamiento de cada uno de ellos. | <ul style="list-style-type: none"> - Clasificar las instalaciones de producción de calor en función de la caldera utilizada y del tipo de emisor de calor, indicando el ámbito de aplicación para cada una de ellas. - Ante una instalación de calefacción doméstica: <ul style="list-style-type: none"> • Identificar las diferentes partes de la instalación, especificando las características de cada uno de los elementos que la componen. • Conocer el funcionamiento de la instalación, describiendo la función y misión de las distintas partes de que consta. • Describir los elementos de regulación y control que posee la instalación y misión de los mismos. | |
| Realizar operaciones de montaje de las instalaciones de calefacción y A.C.S. domésticas, utilizando los medios, equipos, herramientas y materiales adecuados, y siempre bajo la supervisión y responsabilidad de un técnico de superior cualificación. | <ul style="list-style-type: none"> - Realizar el acopio de materiales para las intervenciones a realizar. - Seleccionar las herramientas y equipos auxiliares que se van a utilizar en estas operaciones de montaje para la instalación de la calefacción. - Efectuar la presentación de los elementos a instalar. - Colocar los soportes y fijaciones de la caldera y demás elementos, siguiendo las instrucciones del técnico de superior cualificación. - Realizar el montaje de los radiadores o emisores, depósito de acumulación y tuberías, utilizando los procedimientos adecuados, operando diestramente y con las herramientas adecuadas e instrumentos necesarios y con la calidad y seguridad requeridas. - Efectuar los conexionados de los distintos elementos, (suministro eléctrico, de combustible, de agua...) - Comprobar la estanquidad de la instalación, reparando las posibles fugas que pudieran existir. - Calorifugar las tuberías, que así lo precisen, con el aislante especificado por el técnico bajo cuyas órdenes se encuentra este operario. - Conectar los sistemas de evacuación de productos de combustión y las rejillas de ventilación, de acuerdo a la normativa. - Comprobar el correcto funcionamiento de la instalación (encendido, regulación de caudal, seguridad,...) y ante cualquier problema consultar con el técnico de superior cualificación. | |
| Realizar operaciones de mantenimiento en instalaciones de calefacción y A.C.S doméstica, aplicando los procedimientos adecuados y con la seguridad requerida bajo la supervisión y responsabilidad de un técnico de superior cualificación. | <ul style="list-style-type: none"> - Conocer los procedimientos utilizados para el mantenimiento en una instalación de calefacción doméstica. - Limpiar, engrasar si es necesario, ajustar, revisar y poner el conjunto en condiciones óptimas de funcionamiento. - Utilización de las herramientas adecuadas al trabajo a realizar con la destreza y seguridad para el operario, las personas que le rodean y para los demás elementos de la instalación. | |
| Relacionar los medios y equipos de seguridad empleados, con los riesgos que se pueden presentar en el montaje y mantenimiento de instalaciones domésticas de calefacción individual y agua caliente sanitaria. | <ul style="list-style-type: none"> - Describir las propiedades y uso de las ropas y los equipos más comunes de protección personal. - Enumerar los diferentes tipos de sistemas para la extinción de incendios describiendo las propiedades y empleos de cada uno de ellos. - Describir las características y finalidad de las señales y alarmas reglamentarias para indicar lugares de riesgo y/o situaciones de emergencia. - Describir las características y usos de los equipos y medios relativos a curas, primeros auxilios y traslados de accidentados. - A partir de casos de accidentes reales ocurridos en las empresas del sector de montaje y mantenimiento de instalaciones de calefacción individual y agua caliente sanitaria: <ul style="list-style-type: none"> • Identificar y describir las causas de los accidentes. • Identificar y describir los factores de riesgo y las medidas que hubieran evitado el accidente. • Evaluar las responsabilidades del trabajador y de la empresa en las causas del accidente. | |
| Analizar las medidas de protección en el ambiente de un entorno de trabajo y del medio ambiente, aplicables a las empresas del sector de montaje y mantenimiento de instalaciones de calefacción individual y agua caliente sanitaria. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar las posibles fuentes de contaminación del entorno ambiental. - Relacionar los dispositivos de detección de contaminantes, con las medidas de prevención y protección que se va a utilizar. - Describir los medios de vigilancia más usuales en los procesos de producción y depuración en la industria. - Justificar la importancia de las medidas de protección, en lo referente a su propia persona, la colectividad y el medio ambiente. - Relacionar la normativa medioambiental referente a la industria de montaje y mantenimiento de instalaciones de calefacción individual y agua caliente sanitaria, con los procesos productivos concretos en que debe aplicarse. | |

| | | |
|---|---|---------------------------|
| Módulo profesional 02 | Instalación de aparatos sanitarios y elementos de instalaciones de fontanería. | Duración: 80 Horas |
| Asociado a | UC1155_1: Realizar operaciones básicas de instalación y mantenimiento de aparatos sanitarios, radiadores y aparatos de climatización de uso doméstico. | |
| <i>Contenidos:</i> | | |
| <p>Equipos de producción de calor.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quemadores. - Bombas de circulación. - Calderas de gas-oil, de gas canalizado, o instalaciones individuales de la familia (butano-propano) - Emisión de gases, combustión limpia. - Chimeneas, y tubos de salidas de gases. <p>Instalaciones de producción de calor.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aprovechamiento energético en función al combustible utilizado. - Transporte y emisores de calor. - Funcionamiento, control y regulación. - Seguridad en la reglamentación. <p>Instalaciones de producción de A.C.S.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aprovechamiento energético en función del combustible utilizado. - Transporte y emisores de calor. - Funcionamiento, control y regulación. - Seguridad en la reglamentación. <p>Máquinas y equipos.</p> <p>Electrotecnia básica en instalaciones domésticas de calefacción.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Montaje y conexionado de elementos de protección, mando y señalización. - Medidas eléctricas en las instalaciones. - Normativa y reglamentación electrotécnica. <p>Aislamientos.</p> <p>Seguridad en las operaciones.</p> <p>Mantenimiento de instalaciones.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mantenimiento preventivo. - Seguridad en las operaciones. - Averías mas frecuentes. <p>Riesgos generales y su prevención.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riesgos ligados a las condiciones de seguridad. - Riesgos ligados al medio-ambiente de trabajo. - La carga de trabajo, la fatiga y la Insatisfacción laboral. - Sistemas elementales de control de riesgo. Protección colectiva e individual. - Planes de emergencia y evacuación. - El control de la salud de los trabajadores. <p>Riesgos específicos y su prevención en el sector de las instalaciones de calefacción individual y agua caliente sanitaria.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riesgos ligados a la manipulación en las instalaciones eléctricas. Prevención y control. - Riesgos ligados a la manipulación de herramientas y máquinas en los procesos de mecanizado. Prevención y control. - Riesgos ligados a la manipulación de máquinas y gases en los procesos de unión por soldadura. Prevención y control. - Riesgos ligados a la manipulación de las herramientas, máquinas y combustibles utilizados en las instalaciones de calefacción individual y agua caliente sanitaria. Prevención y control. | | |

| | | |
|---|--|---------------------------|
| Módulo profesional 04 | Instalaciones Domésticas de Climatización. | Duración: 60 Horas |
| Asociado a | UC1155_1: Realizar operaciones básicas de instalación y mantenimiento de aparatos sanitarios, radiadores y aparatos de climatización de uso doméstico. | |
| <i>Capacidades</i> | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Identificar en un equipo de aire acondicionado doméstico los distintos elementos que lo configuran, y conocer las características de funcionamiento de cada uno de ellos. | <ul style="list-style-type: none"> - Clasificar los distintos tipos de instalaciones de aire acondicionado, en función del sistema y tipo de aparatos empleados. - Conocer las distintas partes o elementos que componen un aire acondicionado, describiendo la función que realizan cada una de ellas y relacionándolas entre sí. - En un supuesto práctico de análisis de un equipo de aire acondicionado tipo compacto o split: <ul style="list-style-type: none"> • Identificar los elementos fundamentales que la componen, indicando las características de cada uno de ellos. • Explicar el funcionamiento básico de la instalación, así como de cada uno de los elementos fundamentales que la componen. | |

| Módulo profesional 04 | Instalaciones Domésticas de Climatización. | Duración: 60 Horas |
|--|---|--------------------|
| Asociado a | UC1155_1: Realizar operaciones básicas de instalación y mantenimiento de aparatos sanitarios, radiadores y aparatos de climatización de uso doméstico. | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Describir de forma básica el sistema de regulación y control que actúa sobre el equipo de refrigeración. • Comprobar los valores de los parámetros básicos de funcionamiento. | |
| Interpretar los datos básicos en documentos técnicos, planos y esquemas de un equipo de aire acondicionado doméstico, teniendo en cuenta la reglamentación y normativa vigente. | <ul style="list-style-type: none"> - Conocer los requerimientos fundamentales de los reglamentos aplicables al montaje de las instalaciones de climatización (Reglamento de instalaciones de climatización, Reglamento de instalaciones térmicas en edificios, Reglamento electrotécnico de baja tensión, Reglamento de aparatos a presión, etc.). - En un supuesto práctico de análisis de un equipo de aire acondicionado tipo compacto o split a partir de su documentación técnica: <ul style="list-style-type: none"> • Identificar los elementos fundamentales que la componen, interpretando la documentación técnica de la misma, relacionando los componentes reales con sus representaciones y símbolos utilizados en los planos. • Conocer el funcionamiento básico de la instalación. • Verificar que los elementos básicos del equipo de refrigeración cumplen los requisitos establecidos en la documentación. | |
| Realizar operaciones de montaje de equipos de aire acondicionado domésticos, siguiendo los planes de trabajo establecidos y bajo la supervisión y responsabilidad de un técnico de superior cualificación. | <ul style="list-style-type: none"> - En un supuesto de un equipo de aire acondicionado tipo split (bomba de calor), a partir de los esquemas y de las especificaciones técnicas: <ul style="list-style-type: none"> • Interpretar la documentación técnica, reconociendo los distintos elementos básicos que la componen por los símbolos que los representan, su disposición en el montaje y el lugar de colocación de los mismos. • Interpretar las operaciones que hay que realizar en cada una de las fases del montaje y las normas y medidas de seguridad de aplicación. • Preparar los elementos y materiales que se van a utilizar, siguiendo procedimientos normalizados. • Seleccionar las herramientas y equipos auxiliares que se utilizarán en el montaje de los equipos de climatización. • Colocar la unidad condensadora y la unidad evaporadora, presentando los elementos, verificando su asentamiento, nivelación y fijación con colocación de los elementos antivibratorios necesarios. • Realizar el conexionado de los elementos a los diferentes circuitos, de acuerdo con los diámetros especificados, soportes, utilizando los procedimientos de unión adecuados a la normativa. • Montar las canalizaciones eléctricas (conexionado de cables a la red, conexionado entre unidad condensadora y evaporadora). • Calorifugar las tuberías y elementos, que así lo precisen, con el aislante especificado y aplicando los procedimientos requeridos. • Realizar las pruebas de estanqueidad y presión de la instalación empleando sistemas establecidos. • Realizar el deshidratado y vacío de la instalación y la carga del fluido. • Poner en marcha la instalación, tomar las medidas de las magnitudes básicas y efectuar la regulación básica de los equipos. | |
| Realizar operaciones de mantenimiento en equipos de aire acondicionado domésticos, siguiendo los planes de trabajo establecidos y bajo la supervisión y responsabilidad de un técnico de superior cualificación. | <ul style="list-style-type: none"> - Conocer las operaciones de mantenimiento preventivo que deben ser realizadas en cada una de las unidades (interior y exterior) y tuberías de unión, que conforman un equipo de aire acondicionado tipo compacto o split. - Identificar las principales averías de las instalaciones domésticas de climatización. - Seleccionar las herramientas y equipos auxiliares más significativos utilizados en las operaciones de mantenimiento preventivo. - A partir de un caso práctico de un equipo de aire acondicionado tipo compacto o split y con la documentación técnica correspondiente: <ul style="list-style-type: none"> • Identificar los elementos sobre los que se deben realizar las operaciones de mantenimiento preventivo. • Realizar las operaciones de limpieza, engrase y lubricación, ajustes de los elementos de unión y fijación, comprobación de los parámetros característicos del equipo, utilizando los útiles y herramientas adecuadamente, manipulando los materiales y productos con la seguridad requerida. | |
| Relacionar los medios y equipos de seguridad empleados, con los riesgos que se pueden presentar en el montaje y mantenimiento de equipos e instalaciones de climatización | <ul style="list-style-type: none"> - Describir las propiedades y uso de las ropas y los equipos más comunes de protección personal. - Enumerar los diferentes tipos de sistemas para la extinción de incendios describiendo las propiedades y empleos de cada uno de ellos. - Describir las características y finalidad de las señales y alarmas reglamentarias para indicar lugares de riesgo y/o situaciones de emergencia. - Describir las características y usos de los equipos y medios relativos a curas, primeros auxilios y traslados de accidentados. | |

| | | |
|--|--|---------------------------|
| Módulo profesional 04 | Instalaciones Domésticas de Climatización. | Duración: 60 Horas |
| Asociado a | UC1155_1: Realizar operaciones básicas de instalación y mantenimiento de aparatos sanitarios, radiadores y aparatos de climatización de uso doméstico. | |
| | <ul style="list-style-type: none"> - A partir de casos de accidentes reales ocurridos en las empresas del sector de montaje y mantenimiento de equipos e instalaciones de climatización: <ul style="list-style-type: none"> • Identificar y describir las causas de los accidentes. • Identificar y describir los factores de riesgo y las medidas que hubieran evitado el accidente. • Evaluar las responsabilidades del trabajador y de la empresa en las causas del accidente. | |
| Conocer las medidas de protección medioambiental, aplicables a las empresas del sector de montaje y mantenimiento de equipos e instalaciones de climatización. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar las posibles fuentes de contaminación del entorno ambiental. - Conocer la importancia de las medidas de protección, en lo referente a su propia persona, la colectividad y el medio ambiente. - Relacionar la normativa medioambiental referente a la industria de montaje y mantenimiento de equipos e instalaciones de climatización, con los procesos productivos concretos en que debe aplicarse. | |
| <i>Contenidos:</i> | | |
| <p>Instalaciones de climatización.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Instalaciones tipo. - Elementos fundamentales que forman un aire acondicionado tipo ventana o split con bomba de calor (compresor, evaporador, condensador, elemento de expansión, válvula solenoide electromagnética de 4 vías). - Características básicas de dichos elementos. - Materiales. - Refrigerantes y aceites lubricantes. - Funcionamiento de dichos equipos. - Parámetros de funcionamiento básicos. <p>Interpretación de planos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Esquemas de instalaciones tipo. Nomenclatura. Simbología específica. Identificación de circuitos. - Reglamentos específicos y normativa (Reglamento de instalaciones de climatización, Reglamento de instalaciones térmicas en edificios, Reglamento electrotécnico de baja tensión). <p>Montaje de equipos de aire acondicionado tipo compacto o splits.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Montaje de equipos (unidad condensadora y evaporadora). - Montaje de redes de tuberías. - Aislamientos. - Puesta en servicio. - Calidad en el montaje. - Seguridad en las operaciones. <p>Instalaciones eléctricas básicas aplicadas a equipos de climatización doméstica.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Montaje y conexionado de elementos de protección, mando y señalización. - Montaje de instalaciones. - Medidas eléctricas en las instalaciones. - Normativa y reglamentación electrotécnica. <p>Mantenimiento en equipos de aire acondicionado tipo compacto o splits.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mantenimiento preventivo y correctivo. - Seguridad en las operaciones. <p>Riesgos generales y su prevención.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riesgos ligados a las condiciones de seguridad. - Riesgos ligados al medio-ambiente de trabajo. - La carga de trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral. - Sistemas elementales de control de riesgo. Protección colectiva e individual. - Planes de emergencia y evacuación. - El control de la salud de los trabajadores. <p>Riesgos específicos y su prevención en el sector de las instalaciones de climatización.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riesgos ligados a la manipulación en las instalaciones eléctricas. Prevención y control. - Riesgos ligados a la manipulación de herramientas y máquinas en los procesos de mecanizado. Prevención y control. - Riesgos ligados a la manipulación de máquinas y gases en los procesos de unión por soldadura. Prevención y control. - Riesgos ligados a la manipulación de las herramientas, máquinas, gases refrigerantes y aceites lubricantes utilizados en las instalaciones de climatización. Prevención y control. | | |

| Módulo profesional | FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO (F.C.T.) | Duración: 120 Horas |
|--|---|---------------------|
| Asociado a | TRANSVERSAL | |
| <i>Capacidades</i> | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| <p>Realizar operaciones de montaje y desmontaje de canalizaciones e instalaciones de fontanería, siguiendo los planes de trabajo establecidos y bajo la supervisión y responsabilidad de un técnico de superior cualificación.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Con carácter general, en el montaje de instalaciones de fontanería: <ul style="list-style-type: none"> • Preparar los elementos, materiales y herramientas que se vayan a utilizar, siguiendo procedimientos normalizados. • Realizar el acopio de materiales que se precisen. • Efectuar el trazado previo y la presentación provisional de la canalización. - En la realización de instalaciones de canalización de agua y desagües además: <ul style="list-style-type: none"> • Proceder a la apertura de rozas mediante los equipos y herramientas adecuadas. • Verificar la nivelación de las conducciones. • Preparar y acondicionar los puntos de intervención. • Realizar el montaje de tuberías y demás elementos auxiliares de acuerdo con las prescripciones técnicas. • Proteger las canalizaciones y elementos, que así lo precisen, con el aislante especificado y aplicando los procedimientos requeridos. • Verificar la estanqueidad, presión y ausencia de vibraciones empleando sistemas establecidos y bajo la supervisión y responsabilidad de un técnico de superior cualificación. - En la realización de instalaciones de canalización de aguas pluviales además: <ul style="list-style-type: none"> • Verificar la nivelación de los canalones. • Realizar el montaje de los canalones, soportes, uniones y elementos específicos, de acuerdo con las prescripciones técnicas. • Aplicar las normas de uso y seguridad durante las operaciones. | |
| <p>Realizar las operaciones de montaje de equipos y elementos en instalaciones de fontanería e instalaciones de climatización, calefacción individual y A.C.S. en el ámbito doméstico y comercial, a partir de las especificaciones técnicas, bajo la supervisión y responsabilidad de un técnico de superior nivel de cualificación.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Con carácter general: <ul style="list-style-type: none"> • Preparar los elementos, materiales y herramientas que se vayan a utilizar, siguiendo procedimientos normalizados. • Realizar el acopio de materiales que se precisen. • Efectuar la presentación provisional de los elementos y aparatos a instalar. • Colocar los soportes y fijaciones de los elementos a instalar. - Además, en el montaje de aparatos sanitarios y elementos de instalaciones de fontanería: <ul style="list-style-type: none"> • Realizar la conexión a las tomas de agua y a la red de desagüe. • Verificar la estanqueidad, presión, ausencia de vibraciones y prestaciones. • Realizar las operaciones finales de regulación y puesta en servicio. - Además, en el montaje de instalaciones de calefacción: <ul style="list-style-type: none"> • Realizar la conexión a las tomas de agua. • Realizar el conexionado eléctrico. • Realizar la conexión de suministro de combustible. • Realizar la conexión del sistema de evacuación de productos de combustión y los elementos auxiliares. • Verificar la estanqueidad, presión, regulación del caudal y de la llama.... - Además, en el montaje de instalaciones de climatización: <ul style="list-style-type: none"> • Realizar la conexión a los diferentes circuitos. • Realizar el conexionado eléctrico. • Verificar la estanqueidad de la instalación. • Realizar la puesta en marcha y regulación de los distintos equipos: purgado, llenado de agua... - Cumplimentar, a su nivel, los partes de trabajo y de recepción de materiales. - Cumplir con los planes de calidad y seguridad establecidos, informando convenientemente de los incidentes y contingencias que surjan. | |
| <p>Realizar las operaciones reglamentarias de mantenimiento y de comprobación de las instalaciones de fontanería e instalaciones de climatización, calefacción individual y A.C.S. en el ámbito doméstico y comercial, aplicando los procedimientos establecidos, con la seguridad requerida y siempre bajo la supervisión y responsabilidad de un técnico de superior nivel de cualificación.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Realizar el acopio de equipos, materiales y herramientas necesarias para cada operación. - Intervenir, a su nivel, en la realización de las operaciones de mantenimiento y comprobación, utilizando los equipos y las herramientas adecuadas, efectuándolas en un tiempo adecuado y con la calidad adecuada. - Intervenir, a su nivel, en las pruebas funcionales y ajustes necesarios para restablecer los parámetros de funcionamiento de la instalación en los límites reglamentarios. - Respetar las normas de seguridad personal y de los equipos y medios utilizados, siguiendo las pautas del buen hacer profesional. | |

| | | |
|--|--|---------------------------|
| Módulo profesional 04 | Instalaciones Domésticas de Climatización. | Duración: 60 Horas |
| Asociado a | UC1155_1: Realizar operaciones básicas de instalación y mantenimiento de aparatos sanitarios, radiadores y aparatos de climatización de uso doméstico. | |
| Actuar en el puesto de trabajo respetando las normas de seguridad personal y de los medios y materiales utilizados en el desempeño de las actividades. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar, a su nivel, los riesgos asociados al desarrollo de los procesos y mantenimiento de sistemas, equipos y máquinas, materiales, herramientas e instrumentos, así como la información y señales de precaución que existan en el lugar de su actividad, respetando fielmente las normas de seguridad e higiene. - Identificar, a su nivel, los medios de protección y el comportamiento preventivo que debe adoptar para los distintos trabajos y en caso de emergencia. - Emplear los útiles de protección personal disponibles y establecidos para las distintas operaciones. - Utilizar los medios y útiles de protección de componentes, instrumentos y equipos estandarizados. | |
| Identificar las áreas y servicios que presta la empresa, sus normas y funcionamiento, la organización del trabajo y la coordinación del equipo. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar el funcionamiento de la empresa. - Mostrar responsabilidad en el trabajo que desarrolla, el funcionamiento del equipo y su coordinación. - Establecer una comunicación fluida con las personas o técnicos cualificados de los que depende. | |

4. Organización académica y distribución horaria.

| Familia profesional: MANTENIMIENTO Y SERVICIOS A LA PRODUCCIÓN | | | |
|---|---|-----------------|-----------------------|
| Perfil Profesional: OPERARIO AUXILIAR DE FONTANERÍA Y CALEFACCIÓN-CLIMATIZACIÓN DOMÉSTICA. | | | Código: IMAI01 |
| Módulos profesionales | | | |
| Clave | Denominación | Horas semanales | Horas anuales |
| 01 | Instalación de Tuberías y Conducciones. | 8 | 205 |
| 02 | Instalación de Aparatos Sanitarios y Elementos de Instalaciones de Fontanería | 3 | 80 |
| 03 | Instalaciones Domésticas de Calefacción. | 2 | 60 |
| 04 | Instalaciones Domésticas de Climatización. | 2 | 60 |
| FCT | FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO | | 120 |

5. Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales.

| MÓDULO PROFESIONAL | | ESPECIALIDAD DEL PROFESORADO | CUERPO |
|--------------------|---|---|--|
| Clave | Denominación | | |
| 01 | Instalación de Tuberías y Conducciones. | Instalación y mantenimiento de equipos térmicos y de fluidos. | Profesores Técnicos de Formación Profesional |
| 02 | Instalación de Aparatos Sanitarios y Elementos de Instalaciones de Fontanería | | |
| 03 | Instalaciones Domésticas de Calefacción. | | |
| 04 | Instalaciones Domésticas de Climatización. | | |

Nota: Además de la especialidad del profesorado a la que se da competencia docente para impartir los módulos profesionales recogidos en el cuadro anterior, los Profesores Técnicos de Formación Profesional de la Especialidad de "Oficina de Proyectos de Construcción" que hasta el curso 2007/2008 inclusive han impartido el perfil profesional de "Operario de fontanería", correspondiente a los Programas de Garantía Social que, según lo dispuesto en el artículo 12 del Real Decreto 806/2006, de 30 de junio, dejan de impartirse a partir del curso 2008-2009, podrán continuar impartiendo las enseñanzas de este Programa de Cualificación Profesional Inicial, en cuyo caso, se harán responsables también del módulo de Formación en Centros de Trabajo, del de Proyecto de Inserción Laboral y del de Prevención de Riesgos Laborales.

6. Requisitos para el profesorado de centros de titularidad privada y entidades.

| MÓDULO PROFESIONAL | | REQUISITOS |
|--------------------|--|--|
| Clave | Denominación | |
| 01 | Instalación de Tuberías y Conducciones. | <p>1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con el perfil profesional, que se acreditará mediante una de las formas siguientes:</p> <p><u>Formación académica</u> de Técnico Superior o equivalente, o de otras titulaciones de nivel superior, relacionadas con este campo profesional.</p> <p><u>Experiencia docente</u> de al menos un año en la impartición de Programas de Garantía Social relacionados con este campo profesional.</p> <p><u>Experiencia profesional</u> de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este perfil profesional.</p> <p>2. Acreditar la participación en los cursos de formación inicial programados por la Consejería de Educación para los programas de garantía social o los que en el futuro se promuevan para los programas de cualificación profesional inicial.</p> |
| 02 | Instalación de Aparatos Sanitarios y Elementos de Instalaciones de Fontanería. | |
| 03 | Instalaciones Domésticas de Calefacción. | |
| 04 | Instalaciones Domésticas de Climatización. | |

7. Requisitos de espacios e instalaciones.

| Denominación del espacio formativo | Superficie (m ² para 20 alumnos) |
|------------------------------------|--|
| TALLER DE USOS MÚLTIPLES | 140 |
| AULA | 60 |
| ALMACÉN | 14 |

Nota: Los centros con autorización para impartir el perfil profesional de "Operario de fontanería" o el de "Operario de refrigeración y climatización" de los Programas de Garantía Social que, según lo dispuesto en el artículo 12 del Real Decreto 806/2006, de 30 de junio, dejan de impartirse a partir del curso 2008-2009, si obtienen autorización para impartir los módulos obligatorios de este Programa de Cualificación Profesional Inicial, podrán desarrollar las enseñanzas en las instalaciones que venían utilizando para dichos Programas de Garantía Social.

ANEXO 12

**PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL:
OPERACIONES AUXILIARES EN CARPINTERÍA Y MUEBLE**

1. FICHA DE IDENTIFICACIÓN:

| | | | |
|--|---|---|-----------------------|
| Denominación | OPERACIONES AUXILIARES DE CARPINTERÍA Y MUEBLE | | Código: MAMI01 |
| Familia profesional | MADERA Y MUEBLE | | |
| Cualificaciones asociadas al Programa | MAM276_1: Trabajos de carpintería y mueble. MAM275_1: Aplicación de barnices y lacas en elementos de carpintería y mueble. | | |
| Competencia general | <p>Operar con equipos de mecanizado para la fabricación de elementos de carpintería y mueble, ajustar y embalar productos y elementos de carpintería y mueble y colaborar en su montaje e instalación con la calidad requerida y en las condiciones de seguridad, salud laboral y medioambientales adecuadas.</p> <p>Colaborar en la preparación de los equipos para efectuar la aplicación de productos de acabado, acondicionar la superficie para la aplicación del producto final y controlar el secado, consiguiendo la calidad requerida en condiciones de seguridad y salud laboral.</p> | | |
| Unidades de Competencia | UC0162_1: Mecanizar madera y derivados. UC0173_1: Ajustar y embalar productos y elementos de carpintería y mueble. UC0882_1: Apoyar en el montaje e instalación de elementos de carpintería y mueble. UC0881_1: Acondicionar la superficie para la aplicación del producto final y controlar el secado en productos de carpintería y mueble. | | |
| Entorno profesional | <p>Ámbito profesional: Ejerce su actividad profesional en pequeñas, medianas y grandes empresas, normalmente por cuenta ajena, dedicadas a la fabricación y acabado de mobiliario y elementos de carpintería.</p> <p>Sectores productivos: Fabricación de muebles y elementos de carpintería.</p> <p>Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados: Montador de productos en ebanistería. Montador de muebles de madera. Lijador, pulidor de productos de acabado. Embalador, empaquetador, etiquetador. Peón de la Industria de la Madera y Corcho.</p> | | |
| Formación Asociada: Módulos profesionales | MP01: Mecanizado de madera y derivados. MP02: Ajuste y embalado de muebles y elementos de carpintería. MP03: Montaje e instalación de elementos de carpintería y mueble. MP04: Acondicionamiento de la superficie y operaciones de secado en productos de carpintería y mueble. | | |
| Correspondencia entre módulos profesionales y unidades de competencia para su acreditación | Unidad de Competencia <i>(Código y denominación)</i> | Módulos profesionales cuya superación se requiere para su acreditación <i>(Código y denominación)</i> | |
| | UC0162_1: Mecanizar madera y derivados. | MP01: Mecanizado de madera y derivados. | |
| | UC0173_1: Ajustar y embalar productos y elementos de carpintería y mueble. | MP02: Ajuste y embalado de muebles y elementos de carpintería. | |
| | UC0173_1: Ajustar y embalar productos y elementos de carpintería y mueble. | MP03: Montaje e instalación de elementos de carpintería y mueble. | |
| | UC0881_1: Acondicionar la superficie para la aplicación del producto final y controlar el secado en productos de carpintería y mueble. | MP04: Acondicionamiento de la superficie y operaciones de secado en productos de carpintería y mueble. | |

2. UNIDADES DE COMPETENCIA:

| UC0162_1: Mecanizar madera y derivados. | |
|--|--|
| <i>REALIZACIONES PROFESIONALES</i> | <i>CRITERIOS DE REALIZACIÓN</i> |
| Realizar el mecanizado de las piezas en las máquinas, alimentándolas de forma progresiva y alineadas para evitar retrocesos, marcas de herramientas, repelos, quemaduras u otros defectos. | <ul style="list-style-type: none"> - La alimentación de las máquinas manuales se lleva a cabo, guiando las piezas sobre la mesa de forma conveniente a los fines del trabajo a realizar, teniendo en cuenta, la calidad de la madera (reviramientos, nudos, patas de gallo entre otros) y la dirección de la fibra. - La alimentación de las máquinas automáticas se realiza manual o mecánicamente, considerando el proceso a desarrollar y los parámetros de la máquina, (nº de mecanizados, velocidad de avance entre otros). - El posicionamiento de las piezas en los centros de mecanizado se realiza, considerando el sistema de anclaje de la mesa y utilizando los medios de sujeción adecuados a la misma. - La verificación de las piezas mecanizadas que contengan cajas, espigas taladros, recalados, se realiza mediante plantillas y separando las piezas defectuosas. - Las distintas operaciones se llevan a cabo considerando las normas de seguridad y de salud laboral y con los equipos de protección individual (E.P.I.) necesarios. - La comprobación de las piezas lijadas o calibradas se verifican por su tacto, comprobando el espesor y se rechazan las piezas defectuosas. - Las operaciones de limpieza, el mantenimiento de primer nivel y la sustitución de elementos de las máquinas se realiza, según el plan de mantenimiento de la empresa o cuando la situación lo requiera, para que estén en perfecto estado de funcionamiento, prolongando así la vida útil de las mismas e impidiendo paradas no deseadas. |
| Mecanizar piezas curvas de madera y derivados, utilizando la sierra de cinta, para conseguir piezas cortadas según la forma estipulada. | <ul style="list-style-type: none"> - La selección de la plantilla de marcado a utilizar se realiza, en función de la pieza a contornear. - Las piezas se marcan utilizando la plantilla de forma que se obtenga el máximo aprovechamiento de la madera o tablero, considerando la dirección de la fibra y características de la madera. - La separación de las piezas marcadas se realiza en la sierra cinta, respetando el marcaje, de manera que se consigan piezas individuales, facilitando así su manejo. - El contorneado de cada pieza se realiza en la sierra de cinta de forma que se ajuste el corte, siguiendo las marcas de las piezas y con los elementos auxiliares necesarios, reduciendo así el número de piezas desechadas por rotura u otros defectos. - El contorneado de las piezas se lleva a cabo, empleando los útiles o accesorios de seguridad, para minimizar el riesgo de accidente. - Las distintas operaciones se llevan a cabo, considerando las normas de seguridad y de salud laboral y con los equipos de protección individual (E.P.I.) necesarios. - Las operaciones de limpieza, el mantenimiento de primer nivel y la sustitución de elementos de la sierra de cinta se realiza, según el plan de mantenimiento de la empresa o cuando la situación lo requiera para que estén en perfecto estado de funcionamiento, prolongando así la vida útil de las mismas e impidiendo paradas no deseadas. |
| Elaborar el mecanizado de las piezas de madera y derivados con la fresadora tupí, utilizando plantillas o al aire con los medios de protección adecuados, para obtener piezas mecanizadas con el perfil establecido. | <ul style="list-style-type: none"> - La plantilla a utilizar se selecciona en función de la pieza a mecanizar, considerando el tipo de herramienta y parámetros de la máquina (revoluciones, diámetro exterior de corte entre otros). - Las piezas se fijan a la plantilla mediante los elementos de fijación adecuados y considerando las características físico mecánicas de la pieza (nudos, dirección de la fibra). - Las plantillas o piezas a mecanizar al aire (mecanizado de piezas curvas) se sujetan, de forma adecuada para evitar riesgos, adoptando posiciones que minimicen los riesgos. - El contorneado de las piezas se realiza manualmente, ajustando el copiado en la posición correcta, siguiendo el contorno de la plantilla o las marcas de las piezas. - Las distintas operaciones se llevan a cabo, considerando las normas de seguridad y de salud laboral y con los equipos de protección individual (E.P.I.) necesarios. - Las operaciones de limpieza, el mantenimiento de primer nivel y la sustitución de elementos de la fresadora-tupí se realiza, según el plan de mantenimiento de la empresa o cuando la situación lo requiera, para que estén en perfecto estado de funcionamiento, prolongando así la vida útil de las mismas e impidiendo paradas no deseadas. |
| Seleccionar, apilar el producto elaborado y transportarlo al proceso siguiente, utilizando los medios adecuados en cada caso, para seguir con el proceso de fabricación posterior. | <ul style="list-style-type: none"> - La clasificación de las piezas se efectúa en función de su calidad y secuencia de procesos, apilándolas sobre los elementos de transporte idóneos que se vayan a utilizar en cada caso, facilitando su movilidad y manejo posterior. - El parte de trabajo se cumplimenta, indicando el número de piezas elaboradas y las incidencias que hayan surgido durante el mecanizado y el tiempo empleado. |

| | |
|---|--|
| UC0162_1: Mecanizar madera y derivados. | |
| | <ul style="list-style-type: none"> - El transporte de las piezas entre los distintos procesos de mecanizado se realiza, empleando los medios de transporte adecuados y de forma que no se dañen las piezas ni se desordenen las pilas realizadas. - Las operaciones de apilado se llevan a cabo, considerando las normas de seguridad y de salud laboral y con los equipos de protección individual (E.P.I.) necesarios. |
| <i>Contexto profesional</i> | |
| <p>Medios de producción. Cepilladora. Regruesadora. Sierra circular de mesa. Sierra circular múltiple. Tupí. 4.Caras. Moldurera. Sierra de cinta o sinfín. Contorneadora de piezas curvas. Espigadora. Escopleadora. Taladro múltiple. Enlazadora. Desfondadora. Torno copiador. Escuadradora-Perfiladora doble. Calibradora. Lijadora de banda ancha. Lijadora de banda estrecha. Lijadora mechuda. Seccionadora. Fresadora CNC. Chapadora de cantos. Útiles de medida y comprobación (cinta métrica, pie de rey, galgas, plantillas entre otros). Sistemas de aspiración de polvo y viruta.</p> <p>Principales productos y resultados del trabajo. Piezas mecanizadas preparadas para armar y acabar.</p> <p>Información utilizada o generada. Órdenes de producción. Planos. Manuales de máquinas. Instrucciones de calidad.</p> | |

| | |
|---|---|
| UC0173_1: Ajustar y embalar productos y elementos de carpintería y mueble. | |
| <i>REALIZACIONES PROFESIONALES</i> | <i>CRITERIOS DE REALIZACIÓN</i> |
| Ajustar los componentes y accesorios de carpintería y mueble, utilizando los medios necesarios en cada caso, para conseguir productos montados que cumplan las especificaciones establecidas. | <ul style="list-style-type: none"> - Las uniones entre las piezas que componen cada producto se repasan y ajustan con herramientas o máquinas portátiles para que queden perfectamente enrasadas al tacto, respetando las medidas establecidas. - El ajuste de los elementos móviles, accesorios y sus mecanismos se realiza con herramientas o máquinas portátiles, para que cumplan con las prestaciones requeridas. - Los diferentes componentes del producto una vez comprobado el ajuste y funcionamiento, se desmontan en caso de que se requiera, numerando su posición de forma que las diferentes piezas se puedan volver a ensamblar en la posición correcta. - Las operaciones de limpieza, el mantenimiento de primer nivel la sustitución de herramientas o útiles se realiza, según el plan de mantenimiento de la empresa o cuando la situación lo requiera, para que estén en perfecto estado de funcionamiento, prolongando así la vida útil de las mismas e impidiendo paradas no deseadas. |
| Ordenar y realizar el control de calidad a su nivel, sobre los productos finales, siguiendo las instrucciones para evitar la expedición de los artículos defectuosos. | <ul style="list-style-type: none"> - La selección de los productos acabados se realiza, siguiendo las indicaciones de la orden de embalaje, agrupándolos ordenadamente en el lugar dispuesto para realizar el control, según las pautas de inspección adecuadas. - El control de calidad sobre el producto acabado se realiza, siguiendo las instrucciones del plan de calidad existente en la empresa, para identificar y separar los productos que presenten no conformidades y evitar devoluciones innecesarias. - Los registros de control se cumplimentan a su nivel en función de los resultados de la inspección, transfiriendo los datos al responsable con el fin de adoptar las acciones correctoras que proceda. |
| Embalar los productos acabados, utilizando el tipo de embalaje y proceso manual o automático adecuado en cada caso, para su posterior almacenaje o expedición. | <ul style="list-style-type: none"> - Los parámetros de la embaladora de termo-retráctil (tamaño y galga del rollo plástico, velocidad del tapete y temperatura del horno, entre otros), se ajustan en función de los tipos de productos a embalar y del tipo de embalaje que se especifique para cada caso. - La protección de los productos a embalar con plástico termo-retráctil se realiza con los elementos especificados en las instrucciones de embalaje, previamente a su entrada en el túnel, comprobando que los productos quedan totalmente cubiertos y con las protecciones necesarias en los puntos indicados. - La revisión de las piezas o conjuntos embalados (tanto por procesos térmicos como no térmicos), se realiza para comprobar que quedan totalmente cubiertos y con las protecciones fijadas en los puntos indicados, con la tensión especificada, y separando aquellos no conformes en calidad, para su reproceso. |

| | |
|--|--|
| UC0173_1: Ajustar y embalar productos y elementos de carpintería y mueble. | |
| | <ul style="list-style-type: none"> - Los productos embalados se identifican con etiquetas u otros medios especificados, situándola esta en el lugar y posición correcta, según lo especificado, para facilitar su visibilidad y transporte. - Los equipos de embalaje utilizados se mantienen, según indican las instrucciones de mantenimiento, para mantenerlos en perfecto estado de uso y funcionamiento. - Las operaciones de limpieza, el mantenimiento de primer nivel y la sustitución de materiales o útiles de los equipos de embalaje se realiza, según el plan de mantenimiento de la empresa o cuando la situación lo requiera para que estén en perfecto estado de funcionamiento, prolongando así la vida útil de las mismas e impidiendo paradas no deseadas. |
| <i>Contexto profesional</i> | |
| <p>Medios de producción. Equipo informático. Lectores de código de barras. Embaladora retráctil. Flejadora. Empaquetadora. Instrumentos de medida (flexómetro, escuadra, calibre, nivel entre otros). Elementos de identificación. Herramientas portátiles manuales y automáticas.</p> <p>Principales productos y resultados del trabajo. Conjuntos o subconjuntos embalados e identificados.</p> <p>Información utilizada o generada. Órdenes de embalaje revisadas. Instrucciones de calidad. Informes de no conformidad.</p> | |

| | |
|--|--|
| UC0881_1: Acondicionar la superficie para la aplicación del producto final y controlar el secado en productos de carpintería y mueble. | |
| <i>REALIZACIONES PROFESIONALES</i> | <i>CRITERIOS DE REALIZACIÓN</i> |
| Mantener las áreas de trabajo de las instalaciones, dentro de los estándares higiénicos y poner a punto los equipos de lijado y pulido, para que se garantice el buen funcionamiento de éstos. | <ul style="list-style-type: none"> - La puesta a punto de los equipos de lijado y pulido se efectúa, introduciendo los parámetros establecidos en el plan de producción. - La sustitución del abrasivo se realiza, en condiciones de seguridad y salud laboral. - La elección del tamaño del abrasivo, tipo del grano y de las pastas de pulir, se efectúa teniendo en cuenta el tipo de producto a aplicar y el acabado final establecido. - La limpieza de los equipos se realiza sin dañar los elementos (rodillos y superficies entre otros) y con los medios adecuados. - La puesta a punto de los equipos de lijado y pulido se lleva a cabo con los medios adecuados y en las condiciones de seguridad, salud laboral y de medio ambiente requeridas. |
| Efectuar las operaciones necesarias para realizar el lijado y el pulido final de las superficies de elementos de carpintería y mueble, cumpliendo la normativa de seguridad y salud laboral. | <ul style="list-style-type: none"> - Las operaciones de lijado y pulido de superficies, se realizan una vez finalizadas las operaciones de masillado y con los medios y equipos establecidos, según el plan de producción y con las técnicas adecuadas. - El lijado se realiza en la dirección adecuada en función del soporte, del grano del abrasivo y de la presión a efectuar, para conseguir el acabado requerido. - La colocación y ajuste de los útiles de pulido (rodillos, discos) se efectúa en función de la superficie a pulir, adicionando la pasta de pulido en la cantidad adecuada. - Las operaciones de pulido se ajustan a los tiempos de secado y endurecimiento adecuados y al estado de las superficies a pulir. - El correcto funcionamiento de las máquinas y equipos de lijado y pulido se comprueba, realizando las correcciones necesarias. - Los sistemas de extracción y depuración del aire se comprueba, que funcionan correctamente y permiten mantener unas condiciones ambientales adecuadas. - Las operaciones de lijado y pulido se realizan, cumpliendo la normativa de seguridad, salud laboral y de medio ambiente. |
| Preparar y poner a punto el lugar de secado para mantenerlo en condiciones óptimas, según los parámetros establecidos. | <ul style="list-style-type: none"> - La puesta a punto y el mantenimiento del lugar de secado en óptimas condiciones, se realiza con los medios y productos adecuados. - Las condiciones ambientales (presión y ausencia de partículas en suspensión entre otros) se comprueban antes de la introducción de las piezas para el secado, evitando su depósito en las superficies no curadas. - La preparación de los equipos a utilizar y la introducción de los parámetros (temperatura y velocidad de avance, entre otros), se lleva a cabo con los medios establecidos en el plan de producción, y en condiciones de seguridad, salud laboral y medioambiental. - El ajuste y comprobación de los sistemas de extracción, filtración y de la cabina de secado, se efectúa en función del producto a aplicar. |

| | |
|--|---|
| UC0881_1: Acondicionar la superficie para la aplicación del producto final y controlar el secado en productos de carpintería y mueble. | |
| Realizar el movimiento de las piezas para proceder a la operación de secado, utilizando los medios de protección personal. | <ul style="list-style-type: none"> - La correcta manipulación de las piezas que se lleva a cabo, economiza tiempos y recorridos. - El traslado de las piezas al lugar de secado se realiza con los equipos y medios adecuados. - El movimiento de las piezas se realiza sin causar daños a las superficies a curar ni a las personas. - El movimiento de las piezas se realiza en condiciones ambientales adecuadas, sin corrientes de aire ni elementos en suspensión en el ambiente, con los accesos despejados permitiendo la circulación de las piezas en el secadero. - La manipulación de las piezas se lleva a cabo, utilizando los medios de protección personal y cumpliendo la normativa de seguridad y salud laboral. - El mantenimiento de las condiciones medioambientales de lugar de secado (humedad, temperatura, ausencia de polvo, entre otros), ayudan a alcanzar la calidad requerida en la superficie tratada. |
| <i>Contexto profesional</i> | |
| <p>Medios de producción. Abrasivos, pastas de pulir y masillar. Máquinas de lijado portátiles (vibradoras, de disco) y de banda. Máquinas de pulir portátiles y de bancada. Carros y elementos de transporte y manipulación de piezas.</p> <p>Principales productos y resultados del trabajo. Superficies preparadas para la aplicación de los productos de acabado. Superficies acabadas y secas.</p> <p>Información utilizada o generada. Hojas técnicas de los productos a aplicar. Hojas Técnicas de las lijas y pastas de pulir. Catálogos y Normas de funcionamiento de las máquinas de lijado y de pulido. Hojas de incidencias.</p> | |

3. MÓDULOS PROFESIONALES:

| Módulo profesional 01 | Mecanizado de madera y derivados | Duración: 165 horas |
|---|--|----------------------------|
| Asociado a | UCO162_1: Mecanizar madera y derivados | |
| <i>Capacidades</i> | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Interpretar documentación técnica, distinguiendo vistas, piezas, secciones, uniones, detalles, perfiles y cotas. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar la información relativa a escalas y cotas de la documentación técnica y trasladarlo al material a trabajar. - Interpretar y trasladar al material la información relativa a los tipos de superficies, cortes, taladros y herrajes identificados en la documentación técnica. - Utilizar las diferentes vistas y detalles de la pieza para conseguir una visión completa de la tarea a realizar. - Dibujar pequeños bocetos y croquis acotados para una mayor interpretación del trabajo a realizar. - Dibujar vistas, cortes y detalles que complementen la información general. - Elaborar la nota de madera y hoja de procesos a partir de la documentación gráfica realizada, maximizando los recursos y eliminando tiempos muertos. | |
| Identificar los distintos procesos, máquinas y herramientas que intervienen en el mecanizado de elementos de carpintería y mueble para diferenciarlos según sus aplicaciones, así como las distintas materias primas disponibles en el mercado. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar las distintas maderas y sus productos derivados más comunes existentes en el mercado, relacionando sus características técnicas con las aplicaciones más frecuentes en los trabajos de carpintería y mueble. - Diferenciar los distintos procesos productivos a emplear, teniendo en cuenta los materiales a emplear y el producto a obtener. - Enunciar las características de las máquinas y equipos, así como sus aplicaciones en función de los distintos procesos productivos y el material a emplear. - Reconocer y diferenciar el uso de cada uno de los equipos de protección, tanto individual (EPI) como colectivo de máquinas e instalaciones y seleccionar el más adecuado para cada trabajo. - Relacionar el concepto de calidad en el proceso de mecanizado con las características del producto acabado y la repercusión comercial que ésta conlleva. | |
| Analizar las condiciones idóneas para realizar el mecanizado (aserrado, cepillado, taladrado, torneado, lijado entre otros), mediante máquinas convencionales o automatizadas para obtener | <ul style="list-style-type: none"> - Asociar las distintas fases del mecanizado de madera con las máquinas a emplear en cada una de sus fases, describiendo sus aplicaciones y prestaciones. - En un supuesto práctico de fabricación de una pieza de mecanizado complejo de carpintería y mueble debidamente caracterizado: <ul style="list-style-type: none"> • Comprobar el estado de los útiles y herramientas a emplear y realizar el ajuste o sustitución de las que los precisen. • Identificar los dispositivos de puesta en marcha y control de funcionamiento a fin de poder mantener los parámetros prefijados y corregir posibles desviaciones. | |

| Módulo profesional 01 | Mecanizado de madera y derivados | Duración: 165 horas |
|---|---|---------------------|
| Asociado a | UCO162_1: Mecanizar madera y derivados | |
| piezas con unas características definidas y condiciones de seguridad adecuadas. | <ul style="list-style-type: none"> • Reconocer la calidad de las piezas mecanizadas por su textura y dimensiones, según el proceso productivo y útiles empleados, utilizando para ello los instrumentos adecuados. • Explicar las operaciones de mantenimiento de primer nivel, así como la sustitución de elementos y operaciones de limpieza de las máquinas. • Seleccionar los equipos y medios de protección necesarios utilizados en las distintas operaciones de mecanizado. | |
| Realizar los procedimientos de clasificación de las piezas de madera, según sus características y calidad (caras maestras, posiciones, defectos). | <ul style="list-style-type: none"> - En un supuesto práctico de clasificación de piezas de madera debidamente caracterizado: <ul style="list-style-type: none"> • Clasificar las piezas según su tamaño, calidad, contenido de humedad, color y veteado, entre otros. • Comprobar y cumplimentar las notas de madera, teniendo en cuenta el número de piezas, dimensiones, posición de molduras... • Disponer las piezas adecuadamente en las máquinas a fin de obtener el resultado requerido, teniendo en cuenta las caras maestras, sentido de la veta, dimensiones, situación, estado y orientación de los nudos o defectos, considerando los problemas que puede conllevar su posterior mecanizado, para así poder evitarlos. • Utilizar los medios de transporte necesarios y adecuados para llevar las piezas de una máquina a otra, donde realizar el siguiente proceso de fabricación. • Seleccionar y emplear los equipos de protección personal (EPI) y colectiva más adecuados para realizar cada trabajo con las máximas condiciones de seguridad que reduzcan los riesgos de accidente. | |
| Ejecutar las operaciones de alimentación manual de las principales máquinas industriales, sierra de cinta, cepilladora, reguesadora, escuadradora, entre otras, obteniendo piezas con las características de dimensión y calidad requeridas, en las condiciones de seguridad adecuadas. | <ul style="list-style-type: none"> - Tipos de máquinas industriales empleadas en carpintería y mueble y su uso en función del trabajo a realizar. - Posicionar los dispositivos de mecanizado y ajustarlos en función de las características de las piezas rectas a mecanizar. - En un supuesto práctico debidamente caracterizado. <ul style="list-style-type: none"> • Realizar el acopio de piezas, previo al mecanizado, atendiendo a la nota de madera y hoja de fabricación. • Regular los distintos dispositivos de ajuste para obtener así los parámetros prefijados y accionar la puesta en marcha de cada máquina. • Comprobar las características de las piezas (caras buenas, sentido de veta, situación, dimensiones y orientación de posibles defectos) antes de mecanizarla. • Colocar y ajustar los distintos dispositivos de seguridad de cada máquina y emplear los EPI adecuados para reducir los riesgos de accidente. • Ejecutar las operaciones de mecanizado de modo correcto y seguro en cada máquina. - Comprobar la calidad de las piezas obtenidas en el mecanizado mediante los instrumentos de medida adecuados (metro, calibre, compás...). - Realizar las operaciones básicas de mantenimiento, así como la sustitución de la herramienta de corte y las operaciones de limpieza. - Rellenar las fichas de mantenimiento - Mantener el área de trabajo ordenado y limpio. | |
| Realizar uniones en madera y derivados distinguiendo las más apropiadas en función del material, la funcionalidad y criterios de economía. | <ul style="list-style-type: none"> - Diferenciar los distintos tipos de unión en madera y mueble y saber cuál realizar en cada caso en función de la pieza a obtener. - Seleccionar las máquinas o herramientas a emplear en función de la unión a realizar y criterios económicos. - Realizar los mecanizados necesarios para la obtención de ensamble requerido. - Comprobar la calidad de la unión obtenida, realizando las mediciones oportunas. - Realizar uniones de tableros mediante elementos de sujeción específica (galletas, clavijas, lambetas...). - Ejecutar las operaciones de mecanizado de modo correcto y seguro en cada máquina. | |
| Aplicar los procedimientos para la obtención de piezas curvas con la forma requerida, realizando el mecanizado en la sierra de cinta. | <ul style="list-style-type: none"> - Seleccionar la secuencia de trabajo en el proceso de mecanizado para la obtención de piezas curvas con la sierra de cinta detectando las anomalías que se puedan dar durante el mismo. - En un supuesto práctico debidamente caracterizado: <ul style="list-style-type: none"> • Seleccionar la plantilla en función del tipo de contorno a realizar. • Realizar el marcado de las piezas obteniendo el máximo aprovechamiento del material. • Manejar los dispositivos de ajuste y puesta en marcha a fin de mantener los parámetros prefijados y corregir posibles errores. • Emplear los dispositivos de guiado para piezas con forma y fijar las piezas a los mismos para su posterior mecanizado. • Colocar y ajustar los distintos dispositivos de seguridad de la máquina y emplear los EPI adecuados para reducir los riesgos de accidente. - Comprobar la calidad de las piezas obtenidas en el mecanizado mediante los instrumentos de medida adecuados. - Realizar las operaciones básicas de mantenimiento y limpieza, así como la sustitución de la herramienta de corte. - Rellenar las fichas de mantenimiento. | |

| Módulo profesional 01 | Mecanizado de madera y derivados | Duración: 165 horas |
|---|---|---------------------|
| Asociado a | UCO162_1: Mecanizar madera y derivados | |
| <p>Agrupar los procedimientos, los tiempos y las técnicas utilizadas en la obtención de piezas con la forma requerida mediante el mecanizado con la fresadora-tupí en condiciones de seguridad.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Describir el funcionamiento de la tupí, identificando los riesgos y el nivel de peligrosidad en función de los útiles y materiales empleados y el trabajo a realizar. - En un supuesto práctico de obtención de mecanizados rectos debidamente caracterizado: <ul style="list-style-type: none"> • Manejar los dispositivos de ajuste y puesta en marcha, a fin de mantener los parámetros prefijados y corregir desviaciones. • Seleccionar, colocar y ajustar los dispositivos de alimentación (en caso necesario) y seguridad adecuados para el trabajo a realizar. • Mecanizar piezas rectas con fresados corridos, semiciegos o ciegos con alimentación manual o semiautomática. - En un supuesto práctico de obtención de mecanizados curvos debidamente caracterizado: <ul style="list-style-type: none"> • Manejar los dispositivos de ajuste y puesta en marcha, a fin de mantener los parámetros prefijados y corregir desviaciones. • Seleccionar las plantillas en función de las piezas a mecanizar, así como los elementos de fijación. • Seleccionar, colocar y ajustar los dispositivos de alimentación (en caso necesario) y seguridad adecuados para el trabajo a realizar. • Mecanizar las piezas previamente fijadas a las plantillas. - Comprobar la calidad de las piezas obtenidas en el mecanizado mediante los instrumentos de medida adecuados - Realizar las operaciones básicas de mantenimiento y limpieza así como la sustitución de la herramienta de corte. - Rellenar las fichas de mantenimiento. | |
| <p>Ejecutar las operaciones de alimentación, sujeción de piezas y comprobación de parámetros en Centros de Mecanizado.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Enumerar aplicaciones y describir funcionamiento de los Centros de Mecanizado. - Escoger el sistema de sujeción mas adecuado dependiendo del trabajo a realizar. - Manejar los dispositivos de puesta en marcha y parada de emergencia. - Realizar la alimentación de piezas. - Controlar la calidad del mecanizado para detectar los posibles fallos y anomalías. | |
| <i>Contenidos:</i> | | |
| <p>Mecanizado con máquinas básicas de taller.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maquinas y herramientas básicas (sierra de cinta, escuadradora, cepilladora, regruesadora, tupi y torno): <ul style="list-style-type: none"> • Tipos. • Características. • Funcionamiento. • Aplicaciones. • Operaciones de mecanizado: Aserrado, cepillado, escuadrado, canteado, regruesado, fresado, moldurado, torneado... • Secuencia. • Alimentación: manual, semiautomática y automática. • Comprobaciones: planitud, escuadria, astillamientos, repelos... - Riesgos más frecuentes en las operaciones con máquinas y útiles de corte: contacto con la herramienta, atropamiento, rechazo de pieza, rotura y proyección del útil... - Dispositivos de protección de las máquinas y Equipos de Protección Individual. - Normativa de seguridad y salud laboral (ruido, vibraciones, iluminación, toxicidad...). <p>Mecanizado con equipos industrializados.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Centros de mecanizado. Funcionamiento y aplicaciones. - Sistemas de sujeción de piezas: ventosas, prensos... - Comprobaciones de puesta en marcha y control. - Alimentación y colocación del material. - Control del mecanizado, verificación de piezas. <p>Mantenimiento de equipos .</p> <ul style="list-style-type: none"> - Operaciones básicas de mantenimiento: engrasado, limpieza, cambio de filtros, ajuste de correas, control de afilado de útiles... - Fichas de mantenimiento, supervisión. - Material para el mantenimiento: Alcuza, engrasadora... - Útiles de corte. Mantenimiento. - Riesgos más frecuentes en las operaciones de mantenimiento. Prevención. - | | |

| | | |
|--|---|---------------------------|
| Módulo profesional 02 | Ajuste y embalado de muebles y elementos de carpintería y mueble. | Duración: 60 horas |
| Asociado a | UC0173_1: Ajustar y embalar productos y elementos de carpintería y mueble. | |
| Capacidades | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Clasificar los distintos sistemas de ajuste de muebles y elementos de carpintería en función de sus aplicaciones, características y equipos que intervienen. | <ul style="list-style-type: none"> - Explicar el proceso de ajuste de muebles y elementos de carpintería en función de su finalidad. - Describir y diferenciar los diferentes ajustes que pueden llevarse a cabo en muebles y elementos de carpintería (armarios, mesas, sillas, cajoneras), especificando los procesos de montaje que intervienen. - Identificar los diferentes herrajes a utilizar en muebles y elementos de carpintería para uniones que no requieran movimiento, relacionándolos con la tecnología de mecanizado y ajuste que requiera cada uno de ellos, así como sus aplicaciones principales. - Indicar las herramientas y maquinaria que se emplean para el ajuste de muebles y elementos de carpintería. - Describir la puesta a punto y funcionamiento de los equipos empleados, así como las operaciones requeridas para su mantenimiento y conservación. | |
| Ejecutar las operaciones de ajuste de los componentes y accesorios de carpintería y mueble, consiguiendo productos montados según las especificaciones establecidas en la documentación técnica. | <ul style="list-style-type: none"> - En un supuesto práctico debidamente caracterizado de ajuste de componentes (baldas, puertas, cajones) y accesorios (herrajes, tiradores, cristales...) <ul style="list-style-type: none"> • Seleccionar las máquinas y herramientas a emplear en función del tipo de ajuste a realizar, poniéndolas a punto para su posterior utilización. • Enrasar y ajustar cada uno de los elementos (fijos y móviles) que componen el producto, repasándolas y ajustándolas con herramientas o máquinas portátiles en condiciones de seguridad. • Desmontar, una vez comprobado el ajuste y funcionamiento, los diferentes componentes del producto y numerar su posición de forma que sus que los diferentes elementos se puedan volver a ensamblar. • Realizar las operaciones de limpieza, mantenimiento básico y la sustitución de herramientas o útiles, siguiendo el plan de mantenimiento existente. • Mantener el área de trabajo en condiciones de orden y limpieza. | |
| Reconocer los defectos del producto final empleando los procesos adecuados de control de calidad y repararlos para dejarlo en condiciones de ser embalado. | <ul style="list-style-type: none"> - Explicar el proceso de control de calidad final del producto, indicando el control mínimo a realizar y especificando los criterios de rechazo. - Localizar defectos en el producto final, aplicando los procesos de calidad adecuado, indicando la gravedad de cada defecto, la forma de subsanarlo, si es posible y cumplimentar la documentación oportuna. | |
| Caracterizar y aplicar las técnicas para realizar el embalado y transporte de elementos de carpintería y mueble, obteniendo elementos protegidos según especificaciones. | <ul style="list-style-type: none"> - Diferenciar los diferentes tipos de materiales empleados para embalar el producto (cartón, plástico de burbujas, film retráctil y poliuretano expandido entre otros), detallando las características, aplicaciones y grado de protección de los mismos. - Clasificar los diferentes sistemas de embalado existente, en función de los materiales de embalaje y protección del elemento a embalar. - En un supuesto práctico debidamente caracterizado de embalado de muebles o elementos de carpintería <ul style="list-style-type: none"> • Embalar los productos manualmente, utilizando cartón, plástico de burbuja, film retráctil o poliuretano expandido, quedando firmemente sujetos y con las protecciones fijadas en el lugar adecuado. • Proteger con cartón o similar las zonas de contacto del fleje con el producto. • Regular los parámetros de máquina a emplear (embaladora termo-retráctil) en función de los productos a embalar (tamaño del rollo de plástico, velocidad del tapete y temperatura del horno). • Realizar las operaciones de mantenimiento básico de las máquinas empleadas. • Emplear las medidas de prevención y elementos de seguridad adecuados (EPI). • Identificar mediante etiquetado u otros medios los productos embalados. • Distribuir los distintos elementos embalados y herramientas a transportar quedando firmemente sujetos y cerrados en el vehículo de transporte. | |
| <i>Contenidos:</i> | | |
| Ajuste de muebles y elementos de carpintería. <ul style="list-style-type: none"> - Máquinas, herramientas, útiles y materiales. Presas de montaje, flejes, atornilladoras... - Sistemas y procedimientos de ajuste: Fijos y desmontables. - Inspección de productos acabados. - Finalidad. Técnicas. - Control de calidad de productos. Criterios de aceptación y rechazo. Muestreo. - Instrucciones de inspección. | | |

| | | |
|--|---|---------------------------|
| Módulo profesional 02 | Ajuste y embalado de muebles y elementos de carpintería y mueble. | Duración: 60 horas |
| Asociado a | UC0173_1: Ajustar y embalar productos y elementos de carpintería y mueble. | |
| <p>Embalaje de muebles y elementos de carpintería.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Concepto. Material. Tipos (cartón, plástico de burbuja, retráctil, poliuretano expandido...). - Características y propiedades del material: resistencia, manejabilidad. Parámetros de embalado (galga, temperatura). Niveles de protección. - Aplicaciones habituales de cada uno. - Embaladoras automáticas: descripción, preparación y ajuste de parámetros, funcionamiento y mantenimiento. - Control de calidad. Factores que influyen. Finalidad. Técnicas - Normas de seguridad y salud laboral. Tipos de riesgos. Métodos de protección y prevención. Equipos de protección individual y dispositivos de seguridad de las máquinas. - Señales y alarmas: visuales, acústicas... - Equipos contra incendios: extintores, BIE, rociadores, detectores... - Protección medioambiental y tratamiento de residuos. - Residuos generados. Aprovechamientos y eliminación. Métodos y medios. - Transporte, separación y mantenimiento. | | |

| | | |
|---|---|----------------------------|
| Módulo profesional 03 | Montaje e instalación de elementos de carpintería y mueble. | Duración: 120 horas |
| Asociado a | UC0882_1: Apoyar en el montaje e instalación de elementos de carpintería y muebles. | |
| <i>Capacidades</i> | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Describir los procesos de montaje e instalación de muebles y elementos de carpintería. | <ul style="list-style-type: none"> - Reconocer los distintos tipos de instalación y sus finalidades (muebles, puertas, ventanas, suelos, revestimientos...). - Describir los distintos procesos de montaje, según el tipo de instalación. - Elegir el sistema de fijación de elementos más adecuado al soporte al que se fijan. - Reconocer los principales herrajes a utilizar en instalación de muebles y elementos de carpintería, para uniones con o sin movimiento, así como con sus aplicaciones principales. - Indicar la maquinaria y equipos portátiles (ingletadora, taladros, sierras....) que se utilizan para la instalación de muebles y elementos de carpintería, describiendo su puesta a punto y funcionamiento, así como las operaciones que requieren para su mantenimiento y conservación. - Indicar los parámetros a considerar en la inserción de herrajes con máquinas automáticas y especificar qué variables se ajustan. | |
| Realizar el proceso de descarga, desembalado y distribución del producto acabado para su posterior instalación, empleando para ello la herramienta y equipos necesarios. | <ul style="list-style-type: none"> - En un supuesto práctico debidamente caracterizado de transporte de materiales para la instalación de muebles. <ul style="list-style-type: none"> • Comprobar que durante el proceso de transporte no se han producido desperfectos en el material embalado. • Realizar la descarga del material, teniendo en cuenta una correcta posición corporal para evitar lesiones (ergonomía). • Distribuir el material en el local de instalación según el orden indicado en el plan de trabajo sin causar desperfectos en materiales e instalaciones. • Reconocer el producto por su etiquetado. • Desembalar el material con las precauciones necesarias para no causar daños en el producto y comprobar que coincide con el listado de productos. - Emplear los equipos de protección individual adecuados en las operaciones de descarga y desembalado, al igual que los elementos auxiliares de transporte (carros, transpalé) que minimicen el esfuerzo a realizar. | |
| Interpretar los planos de montaje e instalación de muebles, comprobando que las listas de materiales, lugar de instalación y mediciones propuestas son las especificadas. | <ul style="list-style-type: none"> - En un supuesto práctico debidamente caracterizado de la instalación de mobiliario: <ul style="list-style-type: none"> • Localizar en el plano el lugar exacto de la instalación. • Comprobar que el material acopiado corresponde al descrito en la lista de materiales y no falta ninguno. - Comprobar que las mediciones reflejadas en el plano y las del espacio de la instalación son las mismas. | |
| Preparar los equipos portátiles, las herramientas manuales y los productos para el montaje, aplicando las medidas de seguridad y salud laboral. | <ul style="list-style-type: none"> - Tipo de maquinaria electro-portátil empleada en la instalación de carpintería y mueble y su uso en función del trabajo a realizar. - En un supuesto práctico de montaje e instalación de muebles y elementos de carpintería debidamente caracterizado: <ul style="list-style-type: none"> • Comprobar que se dispone de todos los equipos, herramientas y productos necesarios para el montaje y la instalación. | |

| | | |
|---|--|----------------------------|
| Módulo profesional 03 | Montaje e instalación de elementos de carpintería y mueble. | Duración: 120 horas |
| Asociado a | UC0882_1: Apoyar en el montaje e instalación de elementos de carpintería y muebles. | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Organizar las herramientas, máquinas y útiles necesarios según el plan de trabajo establecido, evitando el riesgo de accidentes. • Verificar el estado de funcionamiento de los equipos a emplear comunicando cualquier anomalía detectada. <p>- Aplicar las medidas de seguridad y salud laboral.</p> | |
| Efectuar la instalación de los distintos elementos de acuerdo con las especificaciones del proyecto. | <p>- En un supuesto práctico de montaje e instalación de muebles y elementos de carpintería debidamente caracterizado:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Obtener los datos y medidas del plano de instalación. • Calzar y nivelar los elementos de carpintería y mueble para un encaje correcto. • Colocar los medios de fijación en el punto adecuado para conseguir la correcta sujeción del elemento. • Fijar los elementos de carpintería (puertas, ventanas, suelos, revestimientos...) considerando las características de los elementos arquitectónicos soportes. • Realizar las labores de fijación sin causar daños en el material instalado, material soporte. • Verificar el correcto desplazamiento de los elementos móviles instalados, rectificando en caso necesario (bajos de puertas...). • Realizar las operaciones de mantenimiento básico y limpieza de útiles y herramientas. <p>- Recoger residuos separando cada uno de ellos para su posterior reciclado y limpiar la zona de instalación.</p> | |
| Aplicar las técnicas para realizar la colocación y ajuste de herrajes y complementos. | <p>- Identificar los principales herrajes a utilizar en muebles y elementos de carpintería en función de su uso.</p> <p>- En un supuesto práctico debidamente caracterizado:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprobar el correcto estado de herrajes y mecanismos, verificando que no presentan desperfectos que afecten a su funcionamiento. • Realizar la fijación de herrajes con las máquinas y herramientas adecuadas, ejerciendo la presión precisa, asegurando su correcto funcionamiento y evitando desgarros que mermen la resistencia de los elementos. • Montar los herrajes siguiendo las indicaciones y especificaciones de la documentación técnica así como las instrucciones recibidas del inmediato superior. • Comprobar que las tolerancias de los sistemas de apertura se alcanzan en función de sus condiciones de movimiento. • Efectuar la colocación de herrajes y complementos, adoptando las medidas de seguridad y salud laboral necesarias en la manipulación. • Realizar las operaciones de mantenimiento básico y limpieza de útiles y herramientas. <p>- Recoger residuos separando cada uno de ellos para su posterior reciclado y limpiar la zona de instalación.</p> | |
| <i>Contenidos:</i> | | |
| <p>Transporte y distribución de máquinas y elementos de instalación.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Carga y descarga de elementos de carpintería y mueble. - Distribución de máquinas y elementos de carpintería y muebles. - Manejo y transporte de componentes frágiles de mobiliario y carpinterías (cristales, espejos y otros) - Simbología empleada en el embalaje. <p>Desembalaje y montaje de elementos de carpintería.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sistemas de embalaje mas frecuente. - Materiales empleados en el embalaje. - Sistemas de montaje. - Herramienta, máquinas y accesorios empleados en el montaje. Manejo. <p>Instalación de elementos de carpintería (puertas, ventanas, suelos, revestimiento de paredes...) y muebles (a medida, modular...).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Preparación del trabajo. Replanteo en obra: Medición y marcado. - Operaciones de instalación. - Herramientas, maquinas electro-portátiles: sierra circular, sierra de calar, taladradora, atornilladores, clavadoras... y accesorios empleados para la instalación: plantilla, niveles, plomada... Manejo y mantenimiento. - Calidad en la instalación de carpintería y mueble, elementos a considerar y factores que intervienen. - Recogida de residuos y limpieza de la zona de instalación. | | |

| | | |
|---|--|----------------------------|
| Módulo profesional 03 | Montaje e instalación de elementos de carpintería y mueble. | Duración: 120 horas |
| Asociado a | UC0882_1: Apoyar en el montaje e instalación de elementos de carpintería y muebles. | |
| <p>Montaje y ajuste de piezas, herrajes y mecanismos de carpintería y mueble.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sistemas de fijación. Aplicaciones. Características de los soportes: baldosa, yeso, mármol, madera, aluminio... - Herrajes y accesorios. Tipos. Características. Aplicaciones. - Documentación, catálogos y hojas técnicas. <p>Normas de seguridad y salud laboral. Tipología de riesgos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Normas de seguridad y salud laboral. Tipología de riesgos. - Métodos de protección y prevención. Equipos de protección individual y dispositivos de seguridad. Simbología utilizada. - Primeros auxilios. | | |

| | | |
|---|---|----------------------------|
| Módulo profesional 04 | Acondicionamiento de la superficie y operaciones de secado en productos de carpintería y mueble | Duración: 120 horas |
| Asociado a | UC0881_1: Acondicionar la superficie para la aplicación del producto final y controlar el secado en productos de carpintería y mueble | |
| <i>Capacidades</i> | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Analizar los procesos de acondicionamiento de las superficies de los elementos de carpintería y mueble, entendiendo su importancia dentro del proceso de acabado. | <ul style="list-style-type: none"> - Diferenciar los distintos procesos de acondicionamiento relacionándolos con los tipos de acabados que se van a aplicar. - Relacionar las distintas fases de los procesos de acondicionamiento de superficies con las máquinas y equipos que intervienen. - Reconocer el valor añadido que aporta el correcto acondicionamiento, en relación a la calidad final del producto. - Reconocer la influencia que ejercen las condiciones de seguridad, salud laboral y de medio ambiente de los espacios e instalaciones en la calidad del producto y la salud del trabajador. | |
| Realizar la preparación de los equipos de lijado y pulido para mantenerlos en perfecto estado, atendiendo a las especificaciones técnicas. | <ul style="list-style-type: none"> - En un supuesto práctico debidamente caracterizado de preparación y limpieza de los equipos de lijado y pulido: <ul style="list-style-type: none"> • Realizar la limpieza de los equipos de lijado y pulido con los medios y productos adecuados para mantenerlos en perfectas condiciones de uso (lijas, filtro, aspiración). • Efectuar la puesta a punto de los útiles (abrasivos, cepillos y pasta entre otros), consiguiendo la regulación y carga adecuada de los productos. • Seleccionar los útiles de acabado según las características de la pieza y el acabado a conseguir. - Mantener la zona de lijado y acabado en perfectas condiciones de higiene y limpieza. | |
| Realizar las operaciones de lijado y pulido de las piezas para la aplicación del acabado, cumpliendo las normas de seguridad, salud laboral y medio ambiente. | <ul style="list-style-type: none"> - En un supuesto práctico debidamente caracterizado de lijado y pulido de piezas: <ul style="list-style-type: none"> • Colocar las piezas adecuadamente en los equipos para obtener el resultado requerido. • Manejar los dispositivos de accionamiento y regulación de los distintos equipos (portátiles y estacionarios) manteniendo los parámetros a lo largo del proceso. • Realizar el lijado y pulido de los elementos, empleando los equipos y las técnicas más adecuadas a cada caso. • Verificar visualmente si la calidad de la superficie lijada o pulida es la correcta, repasando hasta conseguirla o rechazando las que no alcancen el nivel requerido. • Limpiar o sustituir las bandas cuando disminuya su rendimiento, se produzcan roturas en éstas o afecten a la calidad del lijado y pulido. - Las operaciones de lijado y pulido se realizan cumpliendo las normas de seguridad, salud laboral y medio ambiente. | |
| Analizar los procesos de secado de piezas y elementos de carpintería y mueble, entendiendo su importancia dentro del proceso de acabado. | <ul style="list-style-type: none"> - Diferenciar los distintos procesos y fases de secado relacionándolos con los tipos de acabados aplicados. - Reconocer el valor añadido que aporta el correcto secado, curado de piezas, en relación a la calidad final del producto. - Reconocer la influencia que ejercen las condiciones de seguridad, salud laboral y de medio ambiente de los espacios e instalaciones en la calidad del producto y la salud del trabajador. | |
| Accionar los dispositivos de control del equipo de secado y manipular selectivamente las piezas para efectuar las operaciones de secado, empleando las medidas de seguridad necesarias. | <ul style="list-style-type: none"> - En un supuesto práctico debidamente caracterizado: <ul style="list-style-type: none"> • Manejar los dispositivos de accionamiento y regulación de los equipos de secado, manteniendo los parámetros a lo largo del proceso. • Organizar y manipular las piezas seleccionándolas atendiendo a los tiempos de secado y curación. • Seleccionar el medio de transporte adecuado en función del tipo de pieza (carros, soportes), evitando daños o desperfectos. | |

| | | |
|---|---|----------------------------|
| Módulo profesional 04 | Acondicionamiento de la superficie y operaciones de secado en productos de carpintería y mueble | Duración: 120 horas |
| Asociado a | UC0881_1: Acondicionar la superficie para la aplicación del producto final y controlar el secado en productos de carpintería y mueble | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Efectuar los movimientos necesarios para el correcto secado de cada pieza. • Manipular las piezas y mover los carros empleando los equipos de protección individual necesarios, evitando accidente laborales. | |
| Mantener el lugar de secado y curado y los equipos en condiciones de seguridad, salud laboral y medioambientales, según normativa vigente, para evitar accidentes y enfermedades profesionales. | <ul style="list-style-type: none"> - En un supuesto práctico debidamente caracterizado: <ul style="list-style-type: none"> • Estimar la importancia de mantener la zona de secado en perfectas condiciones de seguridad y salud laboral. • Ordenar y limpiar la zona de secado (túnel, cabina) con los equipos y medios apropiados, manteniendo las condiciones medioambientales necesarias. • Eliminar, transportar y almacenar los residuos generados en la actividad de mantenimiento de los espacios y medios empleados en las operaciones de secado, curado, según el plan de residuos de la empresa. | |
| <i>Contenidos:</i> | | |
| <p>Métodos de preparación de superficies para su acabado.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Superficies de aplicación. Características del soporte. - Preparación de soportes y productos para el lijado y pulido. Tipos de abrasivos, clasificación según el material soporte y material abrasivo. Tamaño del grano. Almacenamiento de las lijas. - Lijado de superficies para su posterior recubrimiento. Principios del lijado: Dirección del lijado y secuencia de granulometría de la lija. - Corrección de defectos: Extracción de resina. Quitamanchas de aceites y adhesivos. Masillado. - Lijado de superficie para la aplicación de terminación. - Pulido de las superficies acabadas. - Máquinas y útiles de lijar y pulir. Lijado de superficies planas: Lijadora de banda estrecha (de patín y de viga de presión). Lijadora de banda de cantos. Lijadora de banda ancha (de rodillo de contacto y de barra de presión) Lijadora de molduras. Lijadora de superficies curvas. Lijadoras portátiles (de banda y orbitales) Aplicación. - Abrasivos para el lijado de acabados. Técnicas de preparación de los productos de lijado y pulido. - Productos. Tipos y características principales. - Seguridad y salud laboral en la preparación de superficies. - Riesgos característicos de las instalaciones y procesos de acabados (incendio, explosión, toxicidad). - Precauciones a adoptar durante la manipulación y aplicación de los componentes y productos. - Elementos de seguridad, personales (EPI), de las máquinas y de las instalaciones. Primeros auxilios. - Tratamiento y eliminación de los residuos generados por el acabado. Extracción del polvo de lijado. Residuos de la cabina de aplicación (envases, trapos, restos de productos no empleados). <p>Métodos y técnicas de secado.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sistemas de secado (por calor, con calefacción por convención, por calor, con secaderos por infrarrojos, por fotopolimerización o UV). - Zonas de secado (túnel, cabina, cámaras). - Equipos y medios apropiados (carros y soportes). - Medios de transporte. - Manipulación. - Factores que influyen en la calidad. - Verificación del proceso de secado. - Seguridad y salud laboral en el acabado. Riesgos característicos de las instalaciones y procesos de secado (incendio, explosión, toxicidad). - Precauciones a adoptar durante la manipulación de elementos en las instalaciones de secado. - Elementos de seguridad, personales (EPI), de las máquinas y de las instalaciones. Primeros auxilios. - | | |

| Módulo profesional | Formación en Centros de Trabajo (FCT) | Duración: 120 horas |
|--|--|---------------------|
| Asociado a la | TRANSVERSAL | |
| Capacidades | Criterios de evaluación | |
| Analizar las condiciones idóneas para realizar el mecanizado (aserrado, cepillado, taladrado, torneado, lijado entre otros), mediante máquinas convencionales o automatizadas para obtener piezas con características definidas. | <ul style="list-style-type: none"> - Disponer las piezas adecuadamente en las máquinas a fin de obtener el resultado requerido, considerando: caras maestras, sentido de la veta, situación y orientación de los nudos, dimensiones. - Manejar los dispositivos de puesta en marcha y control de funcionamiento a fin de mantener los parámetros prefijados y corregir desviaciones. - Mecanizar las piezas con superficies curvas utilizando plantillas y los medios auxiliares necesarios. - Reconocer la calidad de las piezas mecanizadas por su textura, espesor, utilizando los instrumentos adecuados para cada operación. | |
| Agrupar los procedimientos, los tiempos y las técnicas utilizadas en la obtención de piezas con la forma requerida, mediante el mecanizado con la fresadora-tupí en condiciones de seguridad y salud laboral. | <ul style="list-style-type: none"> - Realizar piezas amortajadas sobre topes dispuestos para tal fin. - Realizar las operaciones de mantenimiento de primer nivel, así como la sustitución de elementos y operaciones de limpieza de la fresadora tupí. - Seleccionar los equipos y medios de protección necesarios utilizados en las distintas operaciones de mecanizado con la fresadora tupí. | |
| Aplicar los procedimientos para la realización del proceso de mecanizado con la sierra de cinta, con el fin de obtener piezas con la forma requerida. | <ul style="list-style-type: none"> - Manejar los dispositivos de puesta en marcha y control de funcionamiento, a fin de mantener los parámetros prefijados y corregir desviaciones. - Mecanizar las piezas, utilizando los dispositivos de guiado para piezas con forma. - Fijar las piezas en los sistemas de soporte para su posterior mecanizado. - Mecanizar las piezas de doble curvatura utilizando los dispositivos y soporte. | |
| Analizar los procedimientos de clasificación de las piezas de madrea, según sus características y calidad (caras maestras, posiciones, defectos). | <ul style="list-style-type: none"> - Clasificar las piezas según su tamaño, calidad, contenido de humedad, color y veteado, entre otros. - Utilizar los medios de transporte necesarios y adecuados para llevar las piezas al siguiente proceso de fabricación. - Emplear los medios de seguridad y equipos de protección individual (EPI) que reduzcan los riesgos de accidente. | |
| Ejecutar las operaciones de alimentación manual de las principales máquinas industriales, obteniendo piezas con las características dimensionales y con la calidad requeridas. | <ul style="list-style-type: none"> - Realizar el acopio de piezas, previo a la alimentación de las máquinas, atendiendo a la hoja de ruta. - Alimentar las máquinas, comprobando las características de las piezas (caras maestras, sentido de veta, situación, dimensiones y orientación de defectos) - Comprobar la entrada y salida de material en sistemas automáticos o semiautomáticos, consiguiendo la calidad requerida. - Mantener los parámetros prefijados, mediante la regulación de los distintos dispositivos de control de funcionamiento de máquina. - Emplear los medios de seguridad y equipos de protección individual (EPI), que reduzcan los riesgos de accidente. | |
| Ejecutar las operaciones de ajuste de los componentes y accesorios de carpintería y mueble, consiguiendo productos montados, según las especificaciones establecidas. | <ul style="list-style-type: none"> - Enrasar las uniones entre las piezas que componen cada producto, repasándolas y ajustándolas con herramientas o máquinas portátiles. - Realizar el ajuste de los elementos móviles, accesorios y sus mecanismos con herramientas o máquinas portátiles, en condiciones de seguridad y salud laboral. - Desmontar, una vez comprobado el ajuste y funcionamiento, los diferentes componentes del producto, numerando su posición de forma que las diferentes piezas se puedan volver a ensamblar. | |
| Caracterizar y aplicar las técnicas para realizar el embalado de elementos de carpintería y mueble, obteniendo elementos protegidos según especificaciones. | <ul style="list-style-type: none"> - Indicar los equipos utilizados, describiendo su funcionamiento y las operaciones que requieren para su mantenimiento y conservación. - Enumerar los parámetros de máquina a ajustar especificando en función de qué variables se regulan. - Embalar muebles y elementos de carpintería, de forma manual y empleando la embaladora automática, previa preparación de materiales, ajuste de parámetros y carga de la máquina. - Realizar las operaciones de mantenimiento básico de las máquinas utilizadas. - Especificar las medidas de prevención y elementos de seguridad a emplear. | |

| Módulo profesional | Formación en Centros de Trabajo (FCT) | Duración: 120 horas |
|--|---|---------------------|
| Asociado a la | TRANSVERSAL | |
| <p>Analizar los sistemas de transporte y de desembalaje, utilizando el material necesario, para la instalación, de muebles y elementos de carpintería.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Comprobar que durante el transporte no se producen desperfectos en el material embalado. - Realizar la descarga del material, teniendo en cuenta las posiciones ergonómicas, evitando lesiones. - Distribuir el material según el plan de trabajo y sin causar desperfectos en materiales, instalaciones o personas. - Realizar el desembalaje del material en el lugar de instalación, evitando cualquier desperfecto y siguiendo las instrucciones del etiquetado. - Comprobar que todo el material desembalado coincide con el previsto. - Realizar las operaciones de descarga y desembalado en condiciones de salud laboral, empleando los equipos de protección individual adecuados. | |
| <p>Realizar la interpretación de los planos de montaje e instalación, comprobando las listas de materiales, lugar de instalación y mediciones propuestas.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Verificar que los planos indican el lugar exacto de la instalación. - Comprobar que los materiales se corresponden con lo indicado por características y prestaciones. - Revisar que los croquis y plantillas incorporan los datos y medidas necesarios para poder realizar con éxito la instalación. - Realizar mediciones con los medios adecuados para la correcta ejecución del trabajo. | |
| <p>Actuar según los procedimientos de preparación de los equipos portátiles, las herramientas manuales y los productos para el montaje, aplicando las medidas de seguridad y salud laboral.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Diferenciar las herramientas, máquinas y útiles necesarios para efectuar el montaje de los elementos que componen la instalación, según el plan de trabajo establecido. - Preparar la maquinaria portátil y de montaje y los medios necesario, teniendo en cuenta el tipo de soporte (prolongadores y elementos de fijación, entre otros). | |
| <p>Efectuar de acuerdo con las especificaciones del proyecto, la fijación de los componentes de la instalación.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Seleccionar las herramientas y útiles considerando su idoneidad para el trabajo, y las características del soporte al que fijar la instalación. - Colaborar en la fijación de las piezas con precisión y sin producir daños en los soportes, los materiales o las personas. - Disponer los medios de trabajo ordenadamente y reduciendo el riesgo de accidentes. - Efectuar las fijaciones de manera que permitan modificaciones posteriores en los casos que sea posible. - Adoptar las medidas de seguridad y salud laboral necesarias en la manipulación de los elementos. | |
| <p>Aplicar las técnicas para realizar la colocación de herrajes y complementos.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Comprobar que los herrajes y sus mecanismos están en perfecto estado, con todos sus componentes y no presentan desperfectos que afecten a su funcionamiento o que puedan reducir su tiempo de uso. - Realizar la fijación de herrajes con las máquinas y herramientas adecuadas, ejerciendo la presión precisa, asegurando su correcto funcionamiento y evitando desgarros que mermen la resistencia de los elementos. - Montar los herrajes siguiendo las indicaciones y especificaciones de la documentación técnica, así como las instrucciones recibidas del inmediato superior. - Comprobar que las tolerancias de los sistemas de apertura se alcanzan en función de sus condiciones de movimiento. - Efectuar la colocación de herrajes y complementos, adoptando las medidas de seguridad y salud laboral necesarias en la manipulación. - Restaurar las condiciones ambientales e higiénicas del lugar de instalación con los medios adecuados y en condiciones de seguridad y salud laboral. - Realizar el reciclado de los materiales cumpliendo la normativa aplicable. | |
| <p>Analizar la preparación de los equipos de lijado y pulido para mantenerlos en perfecto funcionamiento, atendiendo a indicaciones comerciales.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Efectuar la limpieza del equipo, los medios adecuados y los lugares sobre los que actuar. - Seleccionar los útiles adecuados según las características de la pieza y el acabado a conseguir. - Efectuar el mantenimiento de primer nivel de los equipos y los cambios de útiles necesarios (rodillos y abrasivos entre otros) para su correcto funcionamiento. | |
| <p>Caracterizar y sistematizar las técnicas de aplicación de las operaciones de lijado y pulido de las piezas para realizar el acabado, según la normativa de seguridad, salud laboral y medio ambiente.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Manejar los dispositivos de control de funcionamiento de los equipos manteniendo los parámetros a lo largo del proceso. - Verificar visualmente la calidad de la superficie lijada o pulida, rechazando las que no alcancen el nivel de acabado requerido. - Limpiar o sustituir las bandas cuando disminuya su rendimiento, se produzcan roturas en ésta o afecte a la calidad del lijado y pulido. - Las operaciones de lijado y pulido se realizan de acuerdo con la normativa de seguridad, salud laboral y medio ambiente. | |

| Módulo profesional | Formación en Centros de Trabajo (FCT) | Duración: 120 horas |
|---|--|---------------------|
| Asociado a la | TRANSVERSAL | |
| Aplicar selectivamente la manipulación de las piezas para efectuar las operaciones de secado, evitando accidentes profesionales. | <ul style="list-style-type: none"> - Seleccionar el medio de transporte adecuado en función del tipo de pieza, evitando daños o desperfectos. - Descargar los carros con la precaución necesaria para no dañar las piezas y una vez transcurrido el tiempo establecido en el plan de producción. - Efectuar los movimientos necesarios (carros, soportes, entre otros) para el correcto secado de las piezas. - Manipular las piezas y mover los carros utilizando los EPIS necesarios, evitando accidentes profesionales. | |
| Mantener el lugar de secado y curado y los equipos en condiciones de seguridad, salud laboral y medioambientales para evitar accidentes, según se especifica en la normativa vigente. | <ul style="list-style-type: none"> - Definir la importancia de mantener la zona de secado en perfectas condiciones de seguridad y salud laboral. - Ordenar y limpiar la zona de secado (túnel, cabina) con los equipos y medios apropiados manteniendo las condiciones medioambientales necesarias. - Eliminar, transportar y almacenar los residuos generados en la actividad de mantenimiento de los espacios y medios empleados en el secado-curado según el plan de residuos de la empresa. - Preparar la zona de secado en las condiciones ambientales establecidas en el plan de producción. | |

4. Organización académica y distribución horaria.

| Familia profesional: MADERA Y MUEBLE | | | |
|--|--|-----------------|----------------|
| Perfil Profesional: OPERACIONES AUXILIARES EN CARPINTERÍA Y MUEBLE | | | Código: MAMI01 |
| Módulos profesionales | | | |
| Clave | Denominación | Horas semanales | Horas anuales |
| 01 | Mecanizado de madera y derivados. | 6 | 165 |
| 02 | Ajuste y embalado de muebles y elementos de carpintería y mueble. | 2 | 60 |
| 03 | Montaje e instalación de elementos de carpintería y mueble. | 5 | 120 |
| 04 | Acondicionamiento de la superficie y operaciones de secado en productos de carpintería y mueble. | 2 | 60 |
| FCT | FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO. | | 120 |

5. Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales.

| MÓDULO PROFESIONAL | | ESPECIALIDAD DEL PROFESORADO | CUERPO |
|--------------------|--|---|--|
| Clave | Denominación | | |
| 01 | Mecanizado de madera y derivados. | Fabricación e Instalación de Carpintería y Mueble | Profesores Técnicos de Formación Profesional |
| 02 | Ajuste y embalado de muebles y elementos de carpintería y mueble. | | |
| 03 | Montaje e instalación de elementos de carpintería y mueble. | | |
| 04 | Acondicionamiento de la superficie y operaciones de secado en productos de carpintería y mueble. | | |

6. Requisitos para el profesorado de centros de titularidad privada y entidades.

| MÓDULO PROFESIONAL | | REQUISITOS |
|--------------------|--|---|
| Clave | Denominación | |
| MP01 | Mecanizado de madera y derivados. | 1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con el perfil profesional, que se acreditará mediante una de las formas siguientes: <u>Formación académica</u> de Técnico Superior o equivalente, o de otras titulaciones de nivel superior, relacionadas con este campo profesional. <u>Experiencia docente</u> de al menos un año en la impartición de Programas de Garantía Social relacionados con este campo profesional. <u>Experiencia profesional</u> de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este perfil profesional. 2. Acreditar la participación en los cursos de formación inicial programados por la Consejería de Educación para los programas de garantía social o los que en el futuro se promuevan para los programas de cualificación profesional inicial. |
| MP02 | Ajuste y embalado de muebles y elementos de carpintería y mueble. | |
| MP03 | Montaje e instalación de elementos de carpintería y mueble. | |
| MP04 | Acondicionamiento de la superficie y operaciones de secado en productos de carpintería y mueble. | |

7. Requisitos de espacios e instalaciones.

| Denominación del espacio formativo | Superficie (m ² para 20 alumnos) |
|--|--|
| AULA POLIVALENTE | 60 |
| TALLER DE MONTAJE, INSTALACIÓN Y ACABADO DE CARPINTERÍA Y MUEBLE | 200 |

Nota: Los centros con autorización para impartir el perfil profesional de "Operario de carpintería", el de "Operario de fabricación e instalación de muebles modulares" o el de "Operario de mecanizado de la madera" de los Programas de Garantía Social que, según lo dispuesto en el artículo 12 del Real Decreto 806/2006, de 30 de junio, dejan de impartirse a partir del curso 2008-2009, si obtienen autorización para impartir los módulos obligatorios de este Programa de Cualificación Profesional Inicial, podrán desarrollar las enseñanzas en las instalaciones que venían utilizando para dichos Programa de Garantía Social.

ANEXO 13

**PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL:
ARREGLOS Y ADAPTACIONES DE PRENDAS Y ARTÍCULOS EN TEXTIL Y PIEL**

1. FICHA DE IDENTIFICACIÓN:

| | | |
|--|---|---|
| Denominación | ARREGLOS Y ADAPTACIONES DE PRENDAS Y ARTÍCULOS EN TEXTIL Y PIEL | Código: TCPI01 |
| Familia profesional | TEXTIL, CONFECCIÓN Y PIEL | |
| Cualificaciones asociadas al Programa | TCP387_1: Arreglos y adaptaciones de prendas y artículos en textil y piel. | |
| Competencia general | Realizar arreglos y adaptaciones en prendas de vestir en textil y piel, así como en ropa de hogar, aplicando las técnicas y procesos específicos, logrando que el artículo adquiriera el acabado requerido con calidad, de forma autónoma, y en su caso, bajo la supervisión de un responsable, en los plazos previstos, en las condiciones ambientales y de seguridad, y con la correcta atención al cliente que demanda el servicio. | |
| Unidades de Competencia | UC1224_1: Atender al cliente en los servicios de arreglos y adaptaciones de artículos en textil y piel. UC1225_1: Preparar materiales, herramientas, máquinas y equipos de confección. UC1226_1: Realizar arreglos en prendas de vestir y ropa de hogar. UC1227_1: Realizar adaptaciones y personalizar prendas de vestir. | |
| Entorno profesional | <p>Ámbito profesional: Desarrolla su actividad profesional, tanto por cuenta ajena como de forma autónoma, en medianas, pequeñas y microempresas, en el sector de la confección y de la moda, dedicadas a arreglos, adaptaciones y personalización de prendas y artículos en textil y piel.</p> <p>Sectores productivos: Empresas vinculadas a la industria de la confección y de la moda como sastrería, modistería, alta costura entre otras y en la producción de espectáculos.</p> <p>Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes: Cosedor a mano o máquina domestica, en general. Costurero-zurcidor. Modista de arreglos y composturas. Operario de confección. Operario de modistería.</p> | |
| Formación Asociada: Módulos profesionales | MP01: Información y atención al cliente en servicios de arreglos y adaptaciones de artículos en textil y piel. MP02: Materiales, herramientas, máquinas y equipos de confección. MP03: Arreglos en prendas de vestir y ropa de hogar. MP04: Adaptaciones y personalizaciones en prendas de vestir. | |
| Correspondencia entre módulos profesionales y unidades de competencia para su acreditación | Unidad de Competencia <i>(Código y denominación)</i> | Módulos profesionales cuya superación se requiere para su acreditación <i>(Código y denominación)</i> |
| | UC1224_1: Atender al cliente en los servicios de arreglos y adaptaciones de artículos en textil y piel. | MP01: Información y atención al cliente en servicios de arreglos y adaptaciones de artículos en textil y piel. |
| | UC1225_1: Preparar materiales, herramientas, máquinas y equipos de confección. | MP02: Materiales, herramientas, máquinas y equipos de confección. |
| | UC1226_1: Realizar arreglos en prendas de vestir y ropa de hogar. | MP03: Arreglos en prendas de vestir y ropa de hogar. |
| | UC1227_1: Realizar adaptaciones y personalizar prendas de vestir. | MP04: Adaptaciones y personalizaciones en prendas de vestir. |

2. UNIDADES DE COMPETENCIA:

| UC1224_1: Atender al cliente en los servicios de arreglos y adaptaciones de artículos en textil y piel. | |
|---|--|
| <i>REALIZACIONES PROFESIONALES</i> | <i>CRITERIOS DE REALIZACIÓN</i> |
| Atender al cliente e informar de los servicios de arreglos y adaptaciones de artículos en textil y piel que se ofrecen a fin de cumplir los criterios e instrucciones prefijados, bajo la supervisión del responsable. | <ul style="list-style-type: none"> - El cliente es informado sobre el servicio que se ofrece en un lenguaje claro y conciso, manteniendo una actitud educada y moderada. - Las necesidades del cliente se atienden de forma adecuada en la solicitud del servicio de acuerdo con las características del mismo, según pautas dadas. - La captación del sentido del cliente se identifica, utilizando técnicas de preguntas y escucha activa, para determinar el servicio que puede satisfacerle registrando los datos en la ficha técnica. - La imagen personal es adecuada y la forma de expresarse oral o escrita es correcta y amable, de forma que se promueva con el cliente la buena relación comercial futura. - Cuando el servicio solicitado por el cliente sobrepasa la responsabilidad asignada se recurre con prontitud al responsable inmediato. |
| Comunicar al cliente las diferentes posibilidades del servicio de arreglos y adaptaciones de artículos en textil y piel, para que elija la idónea, en su caso, bajo la supervisión del responsable. | <ul style="list-style-type: none"> - Las variables en el arreglo o modificación requerida, se sugieren en cuanto a los materiales y procesos, bajo la supervisión del responsable, para ofertar al cliente distintas posibilidades. - El deterioro que muestra el artículo se visualiza y se solicitan las aclaraciones necesarias para emitir una opinión de reparación correcta, identificando las acciones necesarias y los materiales precisos. - La aplicación de técnicas que puedan originar resultados irreversibles en la adaptación o personalización del artículo en textil y piel, según criterios del responsable, se informa al cliente para que decida sobre la misma o solicitar otra opción. - Al cliente se le informa sobre la viabilidad, presupuesto y plazo de entrega del servicio requerido para someterlo a su aprobación. - La información suministrada se ordena y expresa en un lenguaje claro y comprensible, cumplimentando la ficha técnica de forma convencional o mediante medios informáticos. - Al cliente se le orienta sobre las variaciones del artículo, a la que se va aplicar nuevos materiales, referente al mantenimiento al uso referente a limpieza y planchado, para su conservación, bajo la supervisión del responsable. |
| Realizar el presupuesto aplicando la tarifa disponible y teniendo en cuenta las diferentes posibilidades del servicio de arreglos o adaptaciones de artículos en textil y piel, en su caso, bajo la supervisión del responsable, para la presentación al cliente. | <ul style="list-style-type: none"> - Las técnicas para detectar e identificar las demandas y necesidades del cliente, se aplican con el fin de seleccionar y ofrecer el servicio más adecuado según sus requerimientos. - Los materiales estándar se valoran según, los precios indicados en la tarifa aplicable y los materiales específicos necesarios en base a los costes previstos o ponderados para su alternativa. - El coste del servicio se calcula en función de la complejidad del mismo y del tiempo previsto para cada operación y del proceso total para incluirlo en el precio final. - El presupuesto del servicio de arreglo o adaptación se realiza de forma detallada, aplicando las tarifas establecidas por la empresa teniendo en cuenta las diferentes posibilidades, utilizando hojas de cálculo u otras aplicaciones informáticas adecuadas, o en su caso, derivándolas al responsable. - La información generada referente al presupuesto así como la viabilidad, y plazo de entrega del servicio requerido se organiza y presenta al cliente para someterlo a su aprobación, en soporte físico o digital, con la prontitud requerida. |
| Realizar la recepción de artículos en los servicios de arreglos y adaptaciones de artículos de textil y piel, informando al cliente y, en su caso, bajo la supervisión del responsable, materializando la información necesaria para organizar el trabajo. | <ul style="list-style-type: none"> - La recepción de demandas de arreglos y adaptaciones de artículos de textil y piel se realiza de forma sistemática de acuerdo a la formalidad de actuación de la empresa, formalizar las fichas disponibles en el soporte previsto, físico o digital, o en su caso, por cuenta propia. - Los datos del cliente, el tipo de servicio y del artículo se identifican de forma inequívoca en el formato y con los medios destinados para tal fin. - Los artículos aceptados, con su orden de reparación o adaptación, se disponen en los contenedores o áreas dispuestas al efecto, permitiendo su fácil localización. - Las operaciones a realizar que sobrepasan la responsabilidad asignada se solicita con prontitud las instrucciones del responsable, para ofrecer las soluciones adecuadas. - El fichero de clientes se mantiene actualizado y ordenado con la información correcta y completa para mantenerlo disponible ante cualquier eventualidad. |
| Informar al cliente del servicio realizado y resolver en el marco de su responsabilidad, y en su caso, ante posibles reclamaciones presentadas se derivan al responsable. | <ul style="list-style-type: none"> - Los arreglos o adaptaciones realizados se exhiben al cliente, a fin de comprobar sus expectativas, cumpliendo las características de funcionalidad y estéticas prefijadas. - En el tratamiento de las reclamaciones, se escucha la demanda del cliente de forma amable, adoptando una actitud positiva solicitando la colaboración del responsable para ofrecer las soluciones adecuadas. |

| | |
|---|---|
| UC1224_1: Atender al cliente en los servicios de arreglos y adaptaciones de artículos en textil y piel. | |
| | <ul style="list-style-type: none"> - Las reclamaciones, en su caso, se canalizan hacia el responsable mostrando interés y presentando posibilidades que faciliten el acuerdo con el cliente, aplicando los criterios establecidos por la organización y la normativa vigente en este ámbito. - La información o contingencia no previstas que sobrepasa la responsabilidad asignada, se transmite al responsable superior con eficacia y prontitud. |
| <i>Contexto profesional</i> | |
| <p>Medios de producción. Instrucciones de arreglos y adaptaciones de artículos en textil y piel. Tarifas de precios. Soportes y contenedores. Muestrarios de distintos materiales textiles y pieles organizados e identificadas. Diferentes fuentes de información: revistas, catálogos, entre otras. Aplicaciones informáticas específicas. Programas de gestión de arreglos y adaptaciones. Bases de datos. Fichero de clientes.</p> <p>Productos y resultados. Comunicaciones fluidas tanto internas como externas. Información y asesoramiento a los clientes, consumidores de servicios. Aplicación correcta del protocolo e interpretación de mensajes orales y escritos. Desarrollo y aplicación de habilidades sociales y de comunicación. Bases de datos y documentos en materia de atención al cliente. Control de calidad del servicio prestado. Artículos decepcionados e identificados para su arreglo o transformación. Orientación técnica al cliente sobre resultados. Fichas de clientes. Hojas de reclamaciones. Presupuestos de propuestas de arreglo.</p> <p>Información utilizada o generada. Utilizada: Plan de trabajo. Demanda del cliente. Etiqueta de conservación. Etiqueta de origen o procedencia. Condiciones de higiene y limpieza de los artículos. Instrucciones de clasificación. Albaranes. Muestrario de diferentes productos y servicios. Tarifa de precios. Generada: Fichas con pruebas. Instrucciones de arreglos y transformaciones de artículos en textil y piel. Etiqueta de identificación de cliente, procedencia y fecha de recogida. Control del movimiento de entrada y salida de los artículos.</p> | |

| | |
|--|---|
| UC1225_1: Preparar materiales, herramientas, máquinas y equipos de confección. | |
| <i>REALIZACIONES PROFESIONALES</i> | <i>CRITERIOS DE REALIZACIÓN</i> |
| Elegir los materiales de confección como tejidos, pieles y laminados para conseguir la prenda o artículo acabado | <ul style="list-style-type: none"> - La selección de los materiales de confección se ajusta a los requerimientos estéticos del proyecto. - Los hilos se identifican de acuerdo con los parámetros básicos de los mismos y se seleccionan según sus aplicaciones. - Los materiales seleccionados se corresponden con la calidad y precio acordado con el cliente. - El comportamiento de los materiales seleccionados se relaciona con los criterios de prestaciones de uso y calidad de los mismos. - Las existencias mínimas de los materiales de confección se comprueban y se transmiten al responsable con eficacia y prontitud, en el documento correspondiente, para evitar interrupciones en las operaciones. |
| Elegir distintas pieles y cueros para su aplicación en arreglos y adaptaciones de prendas y artículos, bajo la supervisión del responsable, a fin de conseguir el acabado acordado con el cliente. | <ul style="list-style-type: none"> - La diferenciación de distintas pieles y cueros se realiza identificando su origen, características y estructura, por sus formas de presentación en relación con muestras de referencias. - Las pieles y cueros se clasifican identificando el origen de las mismas, cualidades y defectos, a fin de seleccionar la más adecuada en cada caso. - Las pieles y cueros se escogen comparando con modelo de referencia y características –dimensiones, espesor, tipología, entre otras–, adecuándolos a los requerimientos estéticos del artículo. |
| Seleccionar los equipos, accesorios y herramientas de coser o ensamblar a máquina o a mano, con el fin de utilizar la más adecuada siguiendo, en su caso, instrucciones del responsable. | <ul style="list-style-type: none"> - Los equipos y máquinas se eligen atendiendo al proceso de confección que se va a realizar y al tipo de material que se va a utilizar. - Las prestaciones de las distintas máquinas de coser se reconocen en función de su aplicación para su ajuste y manipulación. - Los accesorios de las máquinas de coser se eligen según la operación que se va a realizar –colocar cremalleras, coser bajos, ojales, pegar vivos, situar biebes y otras– y se reconoce su forma de posicionado en las mismas. - Las operaciones de ensamblar por cosido o pegado a mano se diferencian con el fin de obtener información y seleccionar las herramientas adecuadas, teniendo en cuenta las características técnicas del artículo que se va a manipular. |

| UC1225_1: Preparar materiales, herramientas, máquinas y equipos de confección. | |
|--|---|
| Disponer las máquinas y equipos complementarios de corte, ensamblaje y plancha que intervienen en el proceso de confección para manipular las más indicadas en cada caso. | <ul style="list-style-type: none"> - Las máquinas y herramientas de corte se escogen según la operación en que se hallan implicadas en función del material a cortar tejido, piel y otras. - Las herramientas manuales o eléctricas tales como volteadores, corta hilos, plantillas, abre ojales, guías, marcador de bajos entre otros, que intervienen en el proceso de ensamblaje se seleccionan de acuerdo con el resultado requerido. - Los equipos de planchado –mesas convencional y de reparar, mangueros incorporados, planchas y otros– se eligen así como sus parámetros para su aplicación en relación a materiales y proceso. - Los accesorios de las máquinas de planchar y de planchado –placa de teflón para planchas, hormas, almohadillas de distintas formas, plancha de cardas y otras– se disponen según la operación que se va a realizar y se dispone la forma de posicionado correcto. - Los accesorios de la máquina con mecanismos de presión o remachadora se identifican y asocian a su uso tales como forrar botones, colocar remaches, broches o botones a presión entre otros, para su aplicación en relación a materiales y proceso. - Los equipos y máquinas que intervienen en el proceso de confección se disponen de acuerdo con las instrucciones de uso teniendo en cuenta la seguridad de las mismas. |
| <i>Contexto profesional</i> | |
| <p>Medios de producción. Máquinas y equipos de corte, coser o ensamblar y planchado que intervienen en los procesos de confección de vestuario. Accesorios de máquinas y herramientas para procesos de confección. Hilos, tejidos, pieles, cueros y otros. Productos elaborados y semielaborados en textil y piel. Fornituras de aplicación en artículos en textil y piel.</p> <p>Productos y resultados. Hilos, tejidos, no tejidos, pieles, fornituras y productos semielaborados elegidos. Equipos y máquinas de confección dispuestas para cortar, coser y planchar. Accesorios listos para equipos y máquinas. Herramientas y accesorios de uso manual preparadas.</p> <p>Información utilizada o generada. Utilizada: Manual o instrucciones de equipos y máquinas de confección. Muestrario de materiales. Generada: Muestrario de materiales. Inventario de máquinas, equipos, accesorios y materiales.</p> | |

| UC1226_1: Realizar arreglos en prendas de vestir y ropa de hogar. | |
|--|--|
| <i>REALIZACIONES PROFESIONALES</i> | <i>CRITERIOS DE REALIZACIÓN</i> |
| Ordenar las diversas prendas y sus componentes, así como ropa de hogar a fin de manipularlas adecuadamente ante el arreglo solicitado, bajo la supervisión del responsable. | <ul style="list-style-type: none"> - La agrupación de prendas de vestir en textil y piel, se realiza de acuerdo a su uso y segmento de población –caballero, mujer, juvenil, infantil– para su arreglo. - Los componentes internos y externos de las prendas y sus características se identifican correctamente para su manipulación en el arreglo. - Las prendas se analizan para identificar el proceso de montaje, tipo de costura, refuerzos, entre otros, que se han aplicado en la fabricación original de las mismas. - La ropa de hogar tales como sábanas, fundas, cojines, colchas, cortinas, entre otras se clasifican correctamente, teniendo en cuenta sus características y su uso. - Los arreglos se agrupan de acuerdo a su complejidad y al tipo de artículo en donde se va actuar y la clase de materiales que lo integran. - La planificación del arreglo se realiza en base a sus características y complejidad, nivel de calidad requerido, recursos disponibles y el precio acordado, bajo la supervisión del responsable. |
| Preparar el material y el equipo necesario para proceder al arreglo del artículo que se ha concertado con el cliente en tiempo y forma, bajo la supervisión del responsable. | <ul style="list-style-type: none"> - Los componentes necesarios –entretelas, cremalleras, botones, hilos, cintas, entre otros– para realizar el arreglo requerido en un artículo determinado, se disponen en forma y en cantidades adecuadas a fin de evitar interrupciones ante una demanda de servicio rápido. - Las herramientas, máquinas de corte, costura y planchado, así como materiales de ensamblaje se seleccionan para su preparación de acuerdo al arreglo que está previsto realizar. - Las máquinas y útiles se preparan mediante el ajuste y regulación de las mismas, para su correcta utilización en el momento preciso, actuando con criterios de seguridad. - Los equipos, máquinas y herramientas de corte, costura y planchado se mantienen en buenas condiciones de uso, teniendo en cuenta los manuales de actuación o técnicos de las mismas. - Las normas de seguridad personal se identifican correctamente y se seleccionan los medios de protección adecuados. |

| UC1226_1: Realizar arreglos en prendas de vestir y ropa de hogar. | |
|---|--|
| Desmontar las partes de la prenda de vestir o artículo de hogar que sean necesarias para proceder al arreglo de forma que no se desvirtúe sus características estéticas, bajo la supervisión del responsable. | <ul style="list-style-type: none"> - Las herramientas para descoser se eligen en función de las características de la puntada, hilo, material de la prenda o artículo y ubicación del arreglo que se va a efectuar en la misma. - Las herramientas para despegar componentes y desprender remaches u otros elementos de las prendas o artículos de piel, tejidos fuertes, recubrimientos entre otros, se escogen adecuadamente. - El desmontaje de la prenda o artículo de hogar se realiza con pulcritud, sistemáticamente manteniendo los elementos que se separan y se deben utilizar como plantilla o se vuelven a incorporar, conservando la prestancia original de la misma. - Las piezas o elementos extraídos se marcan e identifican, señalando la posición en que estaban colocadas, para evitar errores en su posterior incorporación en el artículo original. |
| Realizar el arreglo en prenda de vestir o artículo de hogar aplicando las técnicas específicas de confección textil, bajo la supervisión del responsable. | <ul style="list-style-type: none"> - Las técnicas de confección y materiales requeridos por el arreglo, se aplican respetando la estética de la prenda original. - Las piezas o elementos nuevos que sea necesario incorporar, se cortan con habilidad y destreza, utilizando, en su caso, las plantillas obtenidas de las piezas que se deben sustituir. - Los componentes del artículo que se van a unir y las marcas procedentes del desmontado o prueba del arreglo, se comprueban antes de su ensamblaje o cosido. - El proceso de ensamblaje, a mano o a máquina se realiza teniendo en cuenta la secuencia de operaciones más adecuada para mantener la estética propuesta. - El ensamblaje de los diversos componentes se ejecuta con habilidad y destreza logrando un arreglo con calidad, precisión y limpieza. - La aplicación de adornos, remaches, broches o botones a presión, cuando el arreglo así lo requiera, se realiza con la máquina o herramienta adecuada, con precisión y seguridad. - La aplicación de corchetes, automáticos, botones, forros, fornituras, ojales y otros, se ubican y se cosen con pulcritud y exactitud, según los requerimientos del arreglo. |
| Realizar el arreglo en prendas y artículos de piel aplicando las técnicas necesarias, bajo la supervisión del responsable. | <ul style="list-style-type: none"> - Los materiales para el arreglo de prendas de piel, se seleccionan de acuerdo a la estética que se desea lograr en la misma. - Los componentes de la prenda de piel que se van a unir y las marcas procedentes del desmontado o prueba del arreglo, se comprueban antes de proceder al mismo. - El arreglo en prendas de piel como desgarros, rozaduras, adaptaciones y otras se realiza aplicando las técnicas apropiadas, bajo la supervisión del responsable, a fin de mantener la estética propuesta. - Las piezas o elementos nuevos que es necesario incorporar o injertar se cortan con habilidad y destreza, según las características de las pieles tipo ante, napa y otras, bajo la supervisión del responsable, utilizando las herramientas apropiadas según tipo de material y, en su caso, empleando las plantillas adecuadas a las piezas que se deben sustituir. - La técnica más adecuada a mano o a máquina de ensamblaje en piel se aplica, bajo la supervisión del responsable, teniendo en cuenta la secuenciación de operaciones manteniendo la estética propuesta de la prenda. - El montaje de los diversos componentes se ejecuta con habilidad y destreza logrando el arreglo en la prenda de piel con calidad, precisión y limpieza. - La aplicación de adornos, remaches, broches o botones a presión sobre piel, cuando el arreglo así lo requiera, se realiza con la máquina o herramienta adecuada, con precisión y seguridad. - La aplicación de corchetes, botones, forros, fornituras y otros, se realiza con exactitud, utilizando la técnica más adecuada a mano o a máquina a cada tipo de piel, según los requerimientos del arreglo e instrucciones. |
| Realizar el acabado en función de las prendas o artículos de hogar, bajo la supervisión del responsable, comprobando que el arreglo requerido se ha realizado correctamente y preparar su presentación para su entrega. | <ul style="list-style-type: none"> - La aplicación de las técnicas de acabado en prendas textiles tales como planchar, cepillar, entre otras, se realiza utilizando la más adecuada en cada caso. - La aplicación de las técnicas de acabado en prendas de piel como tinter bordes, cubrir roces, entre otras, se realiza utilizando la más adecuada en cada caso. - Los distintos equipos de planchado y sus accesorios se preparan y emplean de acuerdo con el material sobre el que se opera. - El posicionamiento de la prenda o artículo de hogar en la mesa de planchado se efectúa con habilidad y destreza evitando tensiones, relieves en superficie, brillos, dobleces y deformaciones. - El proceso de acabado se efectúa, bajo la supervisión del responsable, aplicando la secuencia de operación más oportuna, teniendo en cuenta las medidas de seguridad, salud y ambientales. - Los procesos básicos de limpieza y conservación de prendas y artículos de piel se aplican de forma adecuada, bajo la supervisión del responsable, en función de las características que se desean mantener. |

| | |
|---|---|
| UC1226_1: Realizar arreglos en prendas de vestir y ropa de hogar. | |
| | <ul style="list-style-type: none"> - La prenda o artículo de hogar se comprueba visual y sistemáticamente cerciorándose de que el arreglo, acabado y, en su caso el planchado han sido correctamente realizados. - La prenda o artículo de hogar arreglado se prepara, identifica y protege adecuadamente para la entrega al cliente. |
| <i>Contexto profesional</i> | |
| <p>Medios de producción. Máquinas de coser plana de despunte recto, zig-zag, de recubrir (overlock), triple arrastre entre otras. Equipos de preparación, ajuste y mantenimiento operativo de máquinas. Equipos y herramientas de corte manual. Equipos de planchado. Productos de lustre y anilinas. Instrumentos convencionales de corte, cuchillas de peletería, raspador, cepillos. Tiza o bolígrafo de marcar piel. Equipo de protección individual.</p> <p>Productos y resultados. Máquinas preparadas para entrar en el proceso de arreglos. Piezas retiradas de los artículos para arreglar. Piezas cortadas y preparadas para ensamblar artículos de confección. Prendas textiles, de piel depilada o de pelo y ropa de hogar arregladas.</p> <p>Información utilizada o generada. Utilizada: Plan de trabajo o instrucciones sobre arreglos. Manuales técnicos o de actuaciones de las máquinas y equipos. Manual de mantenimiento y de seguridad. Generada: Consumo de materiales. Resultado de los arreglos realizados. Incidencias.</p> | |

| | |
|---|---|
| UC1227_1: Realizar adaptaciones y personalizar prendas de vestir. | |
| <i>REALIZACIONES PROFESIONALES</i> | <i>CRITERIOS DE REALIZACIÓN</i> |
| Diferenciar las diversas prendas en textil y piel así como sus componentes, a fin de manipularlas adecuadamente para la adaptación solicitada, bajo la supervisión del responsable. | <ul style="list-style-type: none"> - Las prendas de vestir en textil y piel se clasifican de forma correcta, asociadas a su uso, comprobando el estado de los componentes internos y externos de las mismas, bajo la supervisión del responsable, a fin de determinar si admiten la adaptación. - Las prendas se detectan para identificar su proceso original de montaje en cuanto el tipo de costura, tipo y longitud de puntada, pegado, refuerzos, entre otros. - La programación de la adaptación o personalización de la prenda de vestir se realiza, bajo la supervisión del responsable, en base a su complejidad y a los recursos disponibles, a fin de cumplir los requerimientos de calidad y coste convenido con el cliente. |
| Realizar la personalización de prendas de vestir en textil de acuerdo a la orden de transformación demandada por el cliente y en su caso, bajo la supervisión del responsable. | <ul style="list-style-type: none"> - La presentación del catálogo o muestrario con las aplicaciones de distintas técnicas de personalización tales como bordado, pintura, aplicación de encajes, entre otras, sobre diferentes materiales textiles, se realiza para responder a la demanda de los clientes. - La elección de la técnica se realiza en función de la orden de personalización de la prenda, bajo la supervisión del responsable, teniendo en cuenta la naturaleza de los elementos que se van a aplicar, materiales de unión –costura o pegado– y equipos o máquinas necesarias. - Los materiales, útiles, maquinaria o equipos necesarios se preparan de acuerdo con la técnica necesaria para personalizar con precisión y seguridad. - La personalización de la prenda se realiza, bajo la supervisión del responsable, con habilidad y destreza, aplicando las técnicas previstas para lograr la transformación requerida por el cliente. |
| Realizar la personalización de prendas de piel, bajo la supervisión del responsable, a fin de transformarlas según demanda de los clientes. | <ul style="list-style-type: none"> - La presentación del catálogo o muestrario con las aplicaciones de distintas técnicas de personalización de aplicación de tejidos, colocar adornos, aligerar prendas, entre otras, sobre diferentes pieles, se realiza para responder a la demanda de los clientes. - La selección de la técnica de personalización se realiza en función de la prenda de piel, bajo la supervisión del responsable, naturaleza de los elementos que se van a aplicar, materiales de unión –costura o pegado– y equipos o máquinas que se utilizan en el proceso. - Los materiales, útiles, maquinaria o equipos necesarios se preparan de acuerdo con la técnica seleccionada de personalización de la prenda en piel, con precisión y seguridad. - La aplicación de técnicas de transformaciones y personalización de la prenda de piel, se realiza con habilidad y destreza, y en su caso siguiendo las instrucciones del responsable. |

| UC1227_1: Realizar adaptaciones y personalizar prendas de vestir. | |
|--|---|
| <p>Colaborar en la realización de la prueba de la prenda teniendo en cuenta la posición y morfología del cliente, y la adaptación solicitada, en su caso, aplicando señales y marcas para corregir posibles defectos, bajo la supervisión del responsable.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - La prenda se posiciona sobre el cliente, siguiendo instrucciones precisas, comprobando su postura y su perfecta colocación. - Las herramientas y útiles para la prueba se preparan y se emplean, siguiendo instrucciones precisas, con habilidad y destreza a fin de adaptar la prenda. - Los tipos de marcas y señales que se aplican en las pruebas se utilizan según criterios del responsable o instrucciones específicas. - El desmontaje de partes de la prenda en la prueba se realiza siguiendo el protocolo de trabajo, bajo la supervisión del responsable, en su caso, y de acuerdo con el tipo de adaptación requerida. - La prenda se adapta al cliente con marcas provisionales, colaborando con el responsable o realizando operaciones concretas bajo instrucciones precisas en cada caso, comprobando el ajuste. - El desvestido de la prenda en el cliente, una vez concluida la prueba, se efectúa siguiendo instrucciones indicadas en cada caso, con las precauciones correspondientes, comprobando la permanencia de las marcas realizadas. |
| <p>Realizar el desmontaje parcial o total de la prenda, detectando las marcas indicadas en la prueba, bajo la supervisión del responsable, utilizando las técnicas y herramientas adecuadas a fin de realizar la adaptación o nueva hechura solicitada por el cliente.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Las marcas generadas en la prueba de la prenda se realizan en las partes de la misma que están afectadas y requieren la modificación solicitada por el cliente. - Las marcas que delimitan la modificación de la prenda probada, siguiendo instrucciones precisas, se desarrollan completamente para preparar la secuencia de operaciones necesarias, utilizando las herramientas y útiles adecuados. - Las marcas realizadas en la prueba se trasladan a los componentes –encarados o no– del resto de la prenda - que así lo requieran, siguiendo instrucciones precisas con habilidad y destreza, utilizando las herramientas y útiles apropiados. - Las herramientas necesarias para realizar el desmontaje de la prenda se preparan en función de las operaciones que se van a realizar tales como corte, descosido, retirada de accesorios u otros. - La delimitación o trazado de la parte que hay que desmontar, se ajusta a las marcas realizadas en la prueba de la prenda. - Las operaciones de desmontaje de la prenda, –total o parcial–, se realizan con habilidad y destreza según el orden establecido, siguiendo instrucciones precisas en cada caso y conforme al tipo de adaptación que se va a realizar evitando su deterioro. |
| <p>Colaborar o ejecutar la adaptación de la prenda para conseguir el resultado solicitado, aplicando las técnicas requeridas en cada caso.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Las técnicas y materiales para realizar la adaptación se preparan, siguiendo instrucciones precisas, para asegurar los requerimientos del cliente y, en su caso, la estética prevista de la prenda. - Las piezas o elementos nuevos que es necesario incorporar para lograr la adaptación requerida, se cortan, en su caso, siguiendo instrucciones indicadas, con habilidad y destreza, utilizando las plantillas obtenidas de las piezas que se deben sustituir. - Los componentes del artículo que se van a unir y las marcas procedentes del desmontado o prueba de la prenda, se comprueban antes de su ensamblaje o cosido. - Las técnicas de ensamblaje por pegado y cosido, a mano o a máquina se aplican teniendo en cuenta la secuenciación de operaciones previstas para la ejecución correcta de las mismas. - El ensamblaje de los diversos componentes, siguiendo instrucciones precisas, se ejecuta con habilidad y destreza logrando una adaptación de la prenda con calidad, precisión y limpieza. - La aplicación de adornos, remaches, broches o botones a presión, cuando la adaptación así lo requiera, siguiendo instrucciones precisas, se realiza con la máquina o herramienta adecuada, con precisión y seguridad. - La aplicación de corchetes, automáticos, botones, forros, fornituras, ojales y otros, siguiendo instrucciones precisas de ubicación y se cosen –a mano o a máquina– con pulcritud y exactitud, según los requerimientos de la adaptación. |
| <p>Realizar el acabado y presentación final de la prenda para su entrega, bajo la supervisión del responsable, previa comprobación de que la adaptación requerida se ha realizado correctamente.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - La aplicación de las técnicas de acabado en prendas acabadas tales como cepillado, lustrado, planchado, entre otras, se realiza en función del tipo del material, accesorios y otros elementos de que componen la misma. - El acabado se realiza con habilidad y destreza, bajo la supervisión del responsable, con seguridad de que la prenda modificada no pierda las características originales de la misma. - El proceso de planchado se efectúa posicionando la prenda acabada sobre la mesa o prensa de planchar, evitando tensiones, relieves en superficie, brillos, dobleces y deformaciones entre otras, bajo la supervisión del responsable, comprobando que la plancha mantiene la temperatura, vapor y, en su caso, la presión adecuada a los materiales de la prenda, teniendo en cuenta las medidas de seguridad y salud. - El tiempo de realización de los tratamientos de acabados se ajusta a los límites establecidos en el plan de trabajo. |

| | |
|---|--|
| UC1227_1: Realizar adaptaciones y personalizar prendas de vestir. | |
| | <ul style="list-style-type: none"> - La prenda se comprueba visual y sistemáticamente, bajo la supervisión del responsable, demostrando que la adaptación y el acabado han sido correctamente ejecutados, en caso contrario se realiza un repaso del planchado en las zonas, donde sea necesario actuar. - La prenda arreglada se cuelga, se dobla o empaqueta con su correcta identificación y se protege adecuadamente para la entrega al cliente. |
| <i>Contexto profesional</i> | |
| <p>Medios de producción. Máquinas de coser plana de respunte recto, zig-zag, de recubrir (overlock). Equipos de preparación, ajuste y mantenimiento operativo de máquinas. Equipos y herramientas de corte manual. Equipos de planchado. Productos de lustre y anilinas. Instrumentos convencionales de corte, cuchillas de peletería, raspador, cepillos. Tiza o bolígrafo de marcar piel. Equipo de protección individual.</p> <p>Productos y resultados. Prendas desmontadas parcial o totalmente para su adaptación. Prendas para prueba o probadas. Prendas con las marcas trasladadas del proceso de prueba. Prendas en textil o piel personalizadas. Prendas en textil o piel adaptadas o rehechas.</p> <p>Información utilizada o generada. Utilizada: Plan de trabajo o instrucciones sobre adaptaciones de prendas. Manuales técnicos de las máquinas. Manuales de manejo de las máquinas y equipos. Manual de mantenimiento y</p> | |

3. MÓDULOS PROFESIONALES:

| Módulo profesional 01 | Información y atención al cliente en servicios de arreglos y adaptaciones de artículos en textil y piel | Duración: 60 horas |
|--|--|---------------------------|
| Asociado a | UC1224_1: Atender al cliente en los servicios de arreglos y adaptaciones de artículos en textil y piel. | |
| <i>Capacidades</i> | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Aplicar técnicas de comunicación en la atención a diferentes tipos de cliente en el servicio de arreglos o adaptaciones de artículos en textil y piel. | <ul style="list-style-type: none"> - Reconocer técnicas de comunicación y habilidades sociales que facilitan la empatía con el cliente. - Describir las cualidades personales que se deben poseer y las actitudes que se deben desarrollar para atender al cliente. - Explicar las técnicas para potenciar la presencia y el vínculo del cliente. - Especificar variables que pueden ser aplicadas para mejora del resultado y servicio. - A partir de un caso práctico, debidamente caracterizado, sobre información del servicio de arreglos o adaptaciones de artículos en textil y piel: <ul style="list-style-type: none"> • Identificar la tipología del cliente y sus necesidades. • Realizar las preguntas oportunas con lenguaje claro y comprensible. • Aplicar las técnicas de comunicación y habilidades sociales que facilitan la empatía con el cliente. • Describir con claridad las características del producto y el servicio demandado. • Aprender la posibilidad del arreglo o adaptación. • Determinar, en su caso, variables para mejora del resultado y servicio demandado, comunicándolas al cliente. • Presentar el presupuesto de acuerdo a tarifas establecidas. • Indicar los plazos de entrega que se concreten. | |
| Explicar los tipos de arreglos o adaptaciones que admiten diferentes artículos en textil y piel para mantenerlos en uso. | <ul style="list-style-type: none"> - Describir las características de distintos tipos de artículos fabricados en relación con el servicio de arreglos y adaptaciones, destacando las ventajas e inconvenientes. - Diferenciar tipos y características de arreglos o adaptaciones que es posible realizar sobre artículos en textil y piel. - Explicar los diferentes tipos de arreglos o adaptaciones que admiten los artículos según su destino y uso. - Indicar las operaciones más comunes que se realizan en un servicio de arreglo o adaptaciones de artículos en textil y piel. - Explicar las acciones, de carácter irreversible, que se pueden realizar sobre artículos en textil y piel. - A partir de un supuesto práctico, debidamente caracterizado, observar artículos en textil y piel para el posible arreglo o adaptación: <ul style="list-style-type: none"> • Identificar el tipo de artículo, sus componentes y materiales. • Describir el tipo de arreglo o adaptación demandado. • Reconocer las posibilidades de realizar la demanda. | |

| | | |
|---|--|---------------------------|
| Módulo profesional 01 | Información y atención al cliente en servicios de arreglos y adaptaciones de artículos en textil y piel | Duración: 60 horas |
| Asociado a | UC1224_1: Atender al cliente en los servicios de arreglos y adaptaciones de artículos en textil y piel. | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Enumerar los materiales necesarios. • Explicar las operaciones requeridas. • Complimentar el documento con los datos del artículo. | |
| Aplicar técnicas de recepción/almacenaje de diferentes artículos en textil y piel para proceder a su arreglo o adaptación. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar actuaciones de recepción según el tipo de artículos en textil y piel que se va a manipular. - Interpretar y complimentar los documentos de recepción de artículos. - Explicar las condiciones de higiene y limpieza que deben tener los artículos en textil y piel para su recepción en un servicio de arreglo o adaptaciones. - Identificar las operaciones a realizar, según el servicio solicitado para informar al cliente. - Explicar los procedimientos de identificación de los artículos en textil y piel para su almacenaje en un servicio de arreglos. - Reconocer diferentes procedimientos de almacenaje de artículos en textil y piel en la recepción para su arreglo o adaptaciones y posterior manipulación. - A partir de un supuesto práctico, debidamente caracterizado de recepción de artículos en textil y piel para su arreglo o adaptación: <ul style="list-style-type: none"> • Identificar el tipo de artículo, sus componentes y materiales. • Reconocer el tipo de arreglo o adaptación que demanda el cliente. • Informar al cliente de las operaciones que requiere el servicio solicitado. • Comprobar el estado de higiene y limpieza de prenda o artículo. • Identificar y almacenar la prenda o el artículo en la forma correcta y según servicio requerido. • Complimentar documentos con la información que requiere el servicio. | |
| Aplicar técnicas de realización de cálculos precisos para el presupuesto de arreglos y adaptaciones de artículos en textil y piel, utilizando tarifas establecidas. | <ul style="list-style-type: none"> - Describir los gastos directos e indirectos que se incluyen en el presupuesto de los arreglos y adaptaciones de artículos en textil y piel. - Explicar como se calculan los tiempos de las distintas operaciones implicadas en el arreglo, aplicando las tarifas establecidas. - Interpretar y complimentar los documentos de presupuestos de los arreglos y adaptaciones de artículos. - En un supuesto práctico, debidamente caracterizado, calcular un presupuesto de arreglos o adaptaciones de artículo en textil y piel, aplicando pautas dadas: <ul style="list-style-type: none"> • Deducir los gastos de materiales. • Deducir los gastos indirectos que le afectan. • Deducir el tiempo necesario para el arreglo o transformación. • Deducir el precio final de la operación, aplicando la fórmula adecuada. • En su caso, aplicar descuentos en función de la fidelidad del cliente, cuantía u opciones de pago. • Complimentar documentos con la información que requiere el presupuesto. | |
| Aplicar los procedimientos determinados para la entrega de artículos arreglados o adaptados, a partir de las diferentes demandas de clientes, así como las técnicas de actuación ante conflictos y reclamaciones. | <ul style="list-style-type: none"> - Reconocer características estéticas y de funcionalidad de artículos arreglados o adaptados, como respuesta a la demanda del cliente. - Explicar las formas de entrega y exhibición al cliente de los artículos arreglados o adaptados y comprobar sus expectativas de funcionalidad y estética prevista. - Enumerar errores más comunes y las medidas que permitan corregir las deficiencias y optimizar los resultados en la prestación del servicio. - Identificar la naturaleza de los conflictos y reclamaciones, así cómo las técnicas para afrontarlos. - Reconocer la documentación que se utiliza en la recogida de quejas y reclamaciones, describiendo los apartados de que consta y la información que debe contener. - A partir de un caso práctico, debidamente caracterizado de entrega e información al cliente sobre el servicio realizado: <ul style="list-style-type: none"> • Comprobar que el trabajo realizado se ajusta a los requisitos solicitados. • Cumplir con las condiciones de entrega en la fecha fijada. • Informar del tratamiento que hay que aplicar en su uso y mantenimiento. • Realizar, en su caso, la prueba de la prenda para su conformidad, aplicando pautas dadas. - A partir de supuesto práctico, debidamente caracterizado, de atender en el servicio de arreglos y adaptaciones, determinar los aspectos de una reclamación: <ul style="list-style-type: none"> • Reconocer la reclamación formulada. • Reconocer el plan de actuación establecido y aplicar las fases que se deben seguir. • Aplicar técnicas de comportamiento positivo y resolutivo. • Complimentar correctamente la documentación requerida a través del correspondiente formulario. • Identificar los mecanismos de gestión de reclamaciones, en caso de que sobrepase la responsabilidad asignada, utilizando medios convencionales e informáticos. | |

| | | |
|--|---|---------------------------|
| Módulo profesional 01 | Información y atención al cliente en servicios de arreglos y adaptaciones de artículos en textil y piel | Duración: 60 horas |
| Asociado a | UC1224_1: Atender al cliente en los servicios de arreglos y adaptaciones de artículos en textil y piel. | |
| Cumplimentar la documentación propia del servicio de arreglos y adaptaciones, utilizando medios convencionales e informáticos, a partir de unas especificaciones y procedimientos determinados. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar la documentación básica vinculada al servicio de arreglos y adaptaciones. - Mantener la documentación actualizada, utilizando medios convencionales o informáticos. - En un supuesto práctico, debidamente caracterizado, cumplimentar la documentación que recoja las características más importantes del servicio de arreglos y adaptaciones: <ul style="list-style-type: none"> • Prestación de servicios. • Tarifa de precios. • Lista de clientes. • Otros aspectos de interés. | |
| <i>Contenidos:</i> | | |
| <p>Habilidades de comunicación en situaciones personalizadas de servicios de arreglos o adaptaciones de artículos en textil y piel.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Barreras y dificultades. - Comunicación no verbal. - Comunicación verbal: técnicas de emisión de mensajes orales. - Comunicación a través de medios no presenciales. - Escucha: Técnicas de recepción de mensajes orales. - La motivación, frustración y los mecanismos de defensa. <p>Atención al cliente en servicios de arreglos o adaptaciones de artículos en textil y piel.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipos de clientes y su relación con la prestación del servicio. - La atención personalizada. - Las necesidades y los gustos del cliente. - Los criterios de satisfacción. - Las objeciones de los clientes y su tratamiento. - Fidelización de clientes. <p>Recepción y presupuesto de los servicios ofertados en empresas de arreglos o adaptaciones de artículos en textil y piel.</p> <ul style="list-style-type: none"> - La información como base de la prestación del servicio. - Características estéticas de los artículos. - Características esenciales de los productos. - Calidad en los servicios ofertados. - Documentación básica vinculada a la prestación de servicios. - Etiquetas de identificación de: cliente, procedencia, entrega y recogida. - Costes directos e indirectos. - Costes de materiales y horas de trabajo. - Tarifas de precios. Presupuestos. - Utilización de herramientas informáticas de prestación del servicio. <p>Tratamiento de reclamaciones en el servicios de arreglos o adaptaciones de artículos en textil y piel.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elementos formales que contextualizan la reclamación. - Documentos necesarios o pruebas en una reclamación. - Procedimiento de recogida de las reclamaciones. - Técnicas utilizadas en tratamiento/actuación ante reclamaciones. - Utilización de herramientas informáticas de gestión de reclamaciones. | | |

| | | |
|--|---|---------------------------|
| Módulo profesional 02 | Materiales, herramientas, máquinas y equipos de confección. | Duración: 90 horas |
| Asociado a | UC1225_1: Preparar materiales, herramientas, máquinas y equipos de confección. | |
| <i>Capacidades</i> | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Asociar las técnicas y procesos de confección más adecuados en función de la aplicación de materiales textiles así como su composición, comportamiento y manipulación. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar la composición de materiales textiles, reconociéndolos mediante procedimientos sencillos al tacto, visualmente e interpretando el etiquetado, entre otros. - Reconocer la composición de distintos tejidos por medio de la lectura de las etiquetas que identifican los mismos, así como su comportamiento al uso y manipulación. - Indicar los materiales de confección como tejidos, forros y fornituras, que forman determinadas prendas y clasificarlos según su composición, comportamiento y uso. - Describir la técnica más adecuada de elaboración de un artículo teniendo en cuenta las características de los materiales que lo componen y el resultado deseado. - Describir el proceso de confección y acabados de una prenda teniendo en cuenta las características del material. | |

| | | |
|---|---|---------------------------|
| Módulo profesional 02 | Materiales, herramientas, máquinas y equipos de confección. | Duración: 90 horas |
| Asociado a | UC1225_1: Preparar materiales, herramientas, máquinas y equipos de confección. | |
| | <ul style="list-style-type: none"> - A partir de un supuesto práctico, debidamente caracterizado, de identificación de materiales de confección: <ul style="list-style-type: none"> • Observar visual y táctilmente los materiales para su reconocimiento. • Describir las características de los materiales indicados. • Asociar los materiales complementarios más adecuados a los tejidos objeto del supuesto. • Indicar las técnicas de confección que se deben evitar en función de los materiales. - A partir de un supuesto práctico, debidamente caracterizado, de observación de una prenda de vestir realizada con materiales textiles: <ul style="list-style-type: none"> • Observar detenidamente la prenda y reconocer su estructura. • Identificar las técnicas de confección utilizadas. • Explicar los materiales componentes de la prenda. • Especificar los tipos de puntadas y costuras empleadas. • Clasificar las máquinas y herramientas con las que se ha podido llevar a cabo el proceso de confección. | |
| Clasificar pieles y cueros de aplicación en confección, en función de prendas confeccionadas, así como las técnicas más adecuadas para su manipulación. | <ul style="list-style-type: none"> - Describir distintos tipos de pieles y sus aplicaciones en la confección de prendas y artículos de piel. - Indicar el comportamiento y diferencias entre las distintas pieles y su uso más habitual. - Explicar las técnicas más adecuadas para la confección de un artículo, teniendo en cuenta las características de la piel y el resultado que se desea obtener. - Describir el proceso de confección y acabados de una prenda, teniendo en cuenta las características de la piel y sus diferencias. - A partir de un supuesto práctico, debidamente caracterizado, de reconocimiento de pieles y cueros de aplicación en la confección de prendas: <ul style="list-style-type: none"> • Identificar el tipo de piel según su origen, de forma visual y táctil. • Indicar los defectos y anomalías más frecuentes de las pieles que inciden en las características y aplicaciones en confección. • Indicar el comportamiento de las distintas pieles en procesos de confección en que intervienen y al uso que van destinadas. • Expresar las características y parámetros de las pieles con la terminología, medidas y unidades propias. • Interpretar y cumplimentar fichas técnicas que expresen datos característicos de muestras de pieles. - A partir de un supuesto práctico, debidamente caracterizado de observación de diferentes prendas de vestir en piel: <ul style="list-style-type: none"> • Observar detenidamente la prenda y reconocer su estructura. • Identificar las técnicas de confección utilizadas en función de sus características. • Indicar el tipo de piel empleada. • Explicar los materiales que componen la prenda. • Especificar las técnicas de ensamblaje empleadas. • Clasificar las máquinas y herramientas con las que se ha podido llevar a cabo el proceso de confección. | |
| Disponer tipos de máquinas, accesorios, herramientas y útiles que intervienen en el proceso de confección mediante cosido o ensamblado a máquina o a mano, en condiciones de seguridad. | <ul style="list-style-type: none"> - Clasificar los distintos tipos de máquinas de coser y describir las prestaciones que ofrecen. - Identificar los accesorios de las máquinas de coser tales como prensatelas, guías y agujas, entre otros, y describir sus aplicaciones. - Relacionar los distintos tipos de máquina de coser con los gráficos y esquemas de puntadas normalizadas. - Explicar los parámetros y elementos operativos de las máquinas y su ajuste según los materiales y procesos. - Reconocer los ciclos y puntos de mantenimiento de las máquinas que intervienen en cada proceso. - Clasificar y asociar herramientas, útiles y accesorios que se emplean en las operaciones de ensamblaje a mano por cosido o pegado, según proceso y objetivo a lograr. - Describir las normas de seguridad e higiene que hay que tener en cuenta en la manipulación de las máquinas y en las operaciones de mantenimiento. - A partir de un supuesto práctico, debidamente caracterizado, disponer máquinas y herramientas para un proceso de confección: <ul style="list-style-type: none"> • Reconocer la secuencia de operaciones conforme a la información técnica proporcionada. • Identificar las máquinas que intervienen y los elementos operativos. • Identificar tipos de puntada y agujas. • Comprobar el tipo de puntada y número de hilos necesarios. • Identificar los elementos operativos que forman la puntada según tipo de máquina. • Interpretar el gráfico de enhebrado de la máquina. • Reconocer el posicionado de los accesorios para las costuras que lo requieren. • Identificar las herramientas y útiles requeridas en las operaciones de ensamblaje a mano por cosido o pegado. • Reconocer los peligros potenciales y los medios de protección personal. • Identificar las operaciones de mantenimiento de primer nivel. | |

| | | |
|---|---|---------------------------|
| Módulo profesional 02 | Materiales, herramientas, máquinas y equipos de confección. | Duración: 90 horas |
| Asociado a | UC1225_1: Preparar materiales, herramientas, máquinas y equipos de confección. | |
| Disponer los equipos complementarios de corte manual de materiales, así como sus accesorios y herramientas con seguridad. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar los distintos equipos de corte manual, accesorios y sus prestaciones. - Explicar el comportamiento de los distintos materiales según el procedimiento de corte manual. - Disponer los equipos de corte manual y sus accesorios en función del tipo de material que se van a cortar y su aplicación. - Describir la secuencia de operaciones de corte manual como extendido, marcado y corte, entre otros, y los parámetros que debe controlar en función de los materiales. - Describir las normas de seguridad e higiene que hay que tener en cuenta en la manipulación de los equipos de corte como máquinas, herramientas y útiles entre otros y las operaciones de mantenimiento. - A partir de un supuesto práctico, debidamente caracterizado de reconocimiento y disposición de equipo de corte específico para un proceso de confección: <ul style="list-style-type: none"> • Reconocer la secuencia de operaciones conforme a la información técnica proporcionada. • Identificar la máquina de corte manual, en su caso, las herramientas, útiles y accesorios necesarios. • Identificar las características de los elementos cortantes y comprobar su estado de uso. • Reconocer el posicionado de los materiales o extendido para las operaciones de corte. • Identificar las operaciones de marcado de las piezas sobre el material a cortar. • Identificar los peligros potenciales y los medios de protección. • Identificar las operaciones de mantenimiento de primer nivel. | |
| Disponer máquinas y otros equipos complementarios de acabados de artículos confeccionados, así como sus accesorios y herramientas con seguridad. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar los distintos equipos de planchado, soportes, accesorios y sus prestaciones. - Relacionar los equipos de planchado y sus accesorios con su aplicación en función del tipo de componente en la prenda. - Explicar las técnicas de planchado intermedio y final, así como los parámetros de temperatura, humedad, tiempo y presión que se deben controlar según las características de las fibras que componen el producto textil. - Describir las diferencias entre el planchado intermedio y planchado final en relación al posicionado del componente o artículo a planchar. - Asociar el uso y ajuste de los accesorios tales como placa de teflón para planchas, hormas, almohadillas de distintas formas y plancha de cardas entre otras y parámetros de planchado en función de los materiales y posicionado del artículo a planchar. - Identificar las máquinas con mecanismos de percusión o remachadora y los accesorios para forrar botones, colocar remaches, broches y botones a presión entre otros, en función de su aplicación y uso en artículos de confección. - Describir el funcionamiento y mantenimiento del equipo de acabados teniendo en cuenta la aplicación de las normas de seguridad e higiene. - A partir de un supuesto práctico, debidamente caracterizado de reconocimiento del equipo de planchado necesario para un proceso de confección: <ul style="list-style-type: none"> • Reconocer la secuencia de operaciones conforme a la información técnica proporcionada. • Identificar los equipos de planchado, accesorios necesarios y comprobar su estado de uso. • Identificar los parámetros de planchado que deben controlar. • Reconocer el posicionado para las operaciones de planchado intermedio y final. • Identificar las operaciones de planchado necesarias. • Identificar los peligros potenciales y los medios de protección del operario. • Identificar las operaciones de mantenimiento de primer nivel. | |
| <i>Contenidos:</i> | | |
| <p>Aplicación de tejidos de calada, punto y telas no tejidas en confección.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estructuras de los tejidos. Clasificación, características y propiedades. - Densidad, acabado y cayente. - Tejidos especiales. - Procedimientos elementales de identificación. <p>Aplicación de piel y cuero en confección.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estructura y partes de la piel. - Tipos de pieles: características y aplicaciones - Principales defectos de las pieles. - Procedimientos elementales de identificación. <p>Aplicación de hilos y otros materiales de ensamblaje en confección.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Clasificación, características y propiedades de los hilos. - Factores que influyen en la selección del hilo. - Pegamentos y colas, siliconas y disolventes: características, conservación y seguridad en el uso. - Complementos de mercería: cremalleras, botones, cintería, pasamanería y otros. - Complementos de relleno o refuerzo: hombreras, entretelas, ballenas, entre otros. - Fornitures, complementos secundarios y auxiliares. - Factores que influyen en la selección de los complementos. | | |

| | | |
|---|---|---------------------------|
| Módulo profesional 02 | Materiales, herramientas, máquinas y equipos de confección. | Duración: 90 horas |
| Asociado a | UC1225_1: Preparar materiales, herramientas, máquinas y equipos de confección. | |
| <p>Disposición de máquinas, útiles y accesorios para el corte de materiales en confección.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Corte convencional: características y aplicaciones. Parámetros del corte. - Mesas, instrumentos y accesorios convencionales de corte. - Herramientas y accesorios para el corte. Tipos y aplicaciones. <p>Disposición de máquinas, herramientas, útiles y accesorios para ensamblaje en confección.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Máquinas de coser: recta, zig-zag, triple arrastre, recubrir, overlock y otras. - Órganos, elementos y accesorios de las máquinas de coser. - Funcionamiento y regulación, ajuste y mantenimiento. - Herramientas y accesorios para el pegado. Tipos y aplicaciones. <p>Disposición de máquinas, útiles y accesorios para acabados en confección.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prensas y accesorios para: forrar botones, colocar remaches, broches o botones a presión. - Cepillos de diferentes materiales. Vaporizador. - Pistola de tinte. Productos de lustre y anilinas. - Equipos de planchado: mesas convencional y de repaso con mangueros. - Planchas manuales. Tipos y aplicaciones. Regulación, ajuste y mantenimiento. - Accesorios de planchado: placa de teflón para planchas, hormas, almohadillas de distintas formas, plancha de cardas y otras. Regulación, ajuste y mantenimiento. | | |

| | | |
|--|--|----------------------------|
| Módulo profesional 03 | Arreglos en prendas de vestir y ropa de hogar. | Duración: 105 horas |
| Asociado a | UC1226_1: Realizar arreglos en prendas de vestir y ropa de hogar. | |
| <i>Capacidades</i> | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Clasificar artículos, prendas de vestir y ropa de hogar, así como sus componentes. | <ul style="list-style-type: none"> - Enumerar artículos, prendas de vestir en textil y piel y ropa de hogar y clasificarlos en función de su uso y segmento de población que los utilizan. - Diferenciar artículos, prendas de vestir en textil y piel y ropa de hogar en todos sus aspectos: estructurales, estéticos, de calidad y funcionales. - Describir los componentes internos y externos que forman los artículos, prendas de vestir en textil y piel y ropa de hogar. - A partir de un caso práctico, debidamente caracterizado de reconocimiento y catalogación de prenda de vestir: <ul style="list-style-type: none"> • Especificar su uso y a que segmento de población va destinada. • Describir los aspectos estructurales, estéticos, de calidad y funcionales de la prenda. • Detallar los componentes internos y externos que constituyen la prenda. • Distinguir el proceso de confección que se ha seguido. - A partir de un caso práctico, debidamente caracterizado de reconocimiento y clasificación de ropa de hogar: <ul style="list-style-type: none"> • Especificar el grupo al que pertenece y su función. • Describir los aspectos estructurales, estéticos, de calidad y funcionales. • Detallar, en su caso, los componentes que lo constituyen. • Reconocer el proceso de confección que se ha aplicado. | |
| Determinar la posibilidad de realización de arreglos en función del tipo de artículo o prenda indicando las características de la intervención y complejidad en función de la calidad requerida. | <ul style="list-style-type: none"> - Enumerar tipos de arreglos que se pueden realizar en prendas de vestir y ropa de hogar. - Describir la complejidad del arreglo en función del material y del artículo. - Especificar las operaciones o pasos de desmontado y montado que hay que realizar en la ejecución de un arreglo de prenda o artículo, así como los útiles, herramientas y maquinaria necesarios y determinar la viabilidad y fiabilidad del mismo. - A partir de un caso práctico, debidamente caracterizado, determinar la posibilidad y fiabilidad de realizar un arreglo en una prenda de vestir: <ul style="list-style-type: none"> • Identificar el tipo de prenda y los materiales que la componen. • Reconocer el tipo de arreglo indicado y su ubicación en la prenda. • Realizar la lista de operaciones necesarias: desmontado y montado. • Determinar los útiles, herramientas y maquinaria necesarios. • Indicar qué materiales es preciso sustituir. • Determinar la viabilidad y fiabilidad del arreglo. - A partir de un caso práctico, debidamente caracterizado, determinar la posibilidad y fiabilidad de realizar un arreglo en un artículo de hogar: <ul style="list-style-type: none"> • Identificar el tipo de artículo y los materiales que la componen. • Reconocer el tipo de arreglo solicitado y su ubicación en el artículo. • Realizar la lista de operaciones necesarias: desmontado y montado. • Determinar los útiles, herramientas y maquinaria necesarios. • Indicar qué materiales es preciso sustituir. • Determinar la viabilidad y fiabilidad del arreglo. | |

| Módulo profesional 03 | Arreglos en prendas de vestir y ropa de hogar. | Duración: 105 horas |
|---|--|---------------------|
| Asociado a | UC1226_1: Realizar arreglos en prendas de vestir y ropa de hogar. | |
| Reconocer los elementos que intervienen en la realización de arreglos de prendas y artículos y características de las operaciones implicadas. | <ul style="list-style-type: none"> - Explicar la información que debe contener el documento acompañante de la prenda o artículo que se plantea su arreglo. - Identificar en el plan de trabajo los elementos que intervienen en el arreglo y las características de la intervención a realizar. - Interpretar planes de trabajo y reconocer la intervención que se debe realizar en el arreglo de la prenda o artículo. - Describir las máquinas, herramientas, útiles y accesorios, según sus prestaciones, que se necesitan o disponen para la realización de arreglos en prendas o artículos. - Deducir en un plan de trabajo los materiales que intervienen y especificar, en su caso, las piezas o complementos que es conveniente cambiar en la realización del arreglo. - A partir de un caso práctico, debidamente caracterizado, considerar un plan de trabajo para la realización de un arreglo en un artículo de hogar: <ul style="list-style-type: none"> • Identificar el tipo de artículo y los materiales que la componen. • Identificar las características de la intervención y su ubicación en el artículo. • Reconocer los útiles, herramientas y maquinaria necesarios. • Reconocer las operaciones necesarias a realizar. • Identificar qué materiales es necesario sustituir. | |
| Puesta a punto de máquinas y herramientas básicas en el arreglo de prendas y artículos, según técnicas de corte, ensamblaje y acabados, cumpliendo las medidas preventivas de seguridad y salud. | <ul style="list-style-type: none"> - Interpretar la información técnica y manual de máquinas de reparación referente al funcionamiento, puesta a punto y mantenimiento de primer nivel. - Describir las máquinas y herramientas básicas que se emplean con relación al proceso de arreglo de prendas y artículos. - En un caso práctico, debidamente caracterizado, preparar máquinas y herramientas, para un proceso de arreglo: <ul style="list-style-type: none"> • Ordenar la actividad según la información recibida. • Identificar las máquinas, herramientas y accesorios necesarios. • Realizar operaciones de montaje y desmontaje, lubricación y limpieza, regulación y ajuste, utilizando los procedimientos y técnicas habituales. • Identificar las operaciones de mantenimiento de primer nivel. • Cumplir las medidas preventivas de seguridad e higiene en la actividad. | |
| Aplicar técnicas de confección para realizar arreglos en diferentes artículos, retirando las piezas desgastadas o rotas para su sustitución, así como el cortado y cosido o ensamblado de las mismas, de acuerdo a las características de los materiales para otorgarle aspectos y características determinadas | <ul style="list-style-type: none"> - Explicar en un plan de trabajo el tipo de prenda o artículo, las características del arreglo, los medios y materiales que hay que utilizar. - Describir la secuencia de operaciones que se deben tener en cuenta, en función del arreglo que se desea realizar. - Describir los procedimientos del arreglo, el descosido de la zona a tratar, así como el corte y cosido de distintos materiales tipo exterior e interior, relleno, forro u otros y condicionantes como textura, color, dibujo entre otros, que le limitan. - Identificar los parámetros más importantes del corte que hay que controlar, para evitar fallos. - Describir las diferentes operaciones de preparación y cosido a mano o a máquina de las piezas descosidas y nuevas, que se incorporan al artículo para arreglar, identificando las técnicas que se deben aplicar según el diseño original del artículo. - Describir la secuencia de operaciones de acabado que se deben tener en cuenta, en función del arreglo que se desea realizar. - Realizar ejercicios de diferentes costuras de unión de materiales, a mano y a máquina, con habilidad, precisión, autonomía, con criterios estéticos y eficacia, a fin de lograr las condiciones requeridas de resistencia, elasticidad y fijación, según especificaciones dadas. - A partir de un caso práctico, debidamente caracterizado de arreglar un artículo: <ul style="list-style-type: none"> • Identificar el artículo que se va a arreglar. • Ordenar las actividades conforme a la información recibida. • Detectar la zona donde se debe actuar. • Realizar, en su caso, el descosido de la zona dañada. • Identificar, en su caso, las piezas que deben ser sustituidas. • Identificar y seleccionar máquinas, herramientas y útiles necesarios. • Seleccionar el material en función del artículo que hay que reparar. • Realizar el extendido del material siguiendo el proceso más adecuado. • Realizar, en su caso, el marcado sobre el material y cortar. • Realizar con habilidad y destreza las operaciones de cosido o ensamblaje y acabado del artículo de forma ordenada, con pulcritud, precisión y seguridad, aplicando los procedimientos y técnicas adecuados. • Comprobar la calidad de las operaciones realizadas, respecto a la estructura original de manera rigurosa y eficaz, corrigiendo las anomalías detectadas. • Identificar los riesgos primarios que pueden surgir en las operaciones de cortado, cosido y acabado del artículo. • Cumplir medidas preventivas de seguridad e higiene en la actividad. • Complimentar la documentación correspondiente. | |

| | | |
|--|--|----------------------------|
| Módulo profesional 03 | Arreglos en prendas de vestir y ropa de hogar. | Duración: 105 horas |
| Asociado a | UC1226_1: Realizar arreglos en prendas de vestir y ropa de hogar. | |
| <i>Contenidos:</i> | | |
| <p>Clasificación de prendas de vestir por segmento de población.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Clasificación según segmento de población: hombre, mujer, infantil y bebé. - Componentes y partes de prenda. - Fornituras, complementos secundarios y auxiliares. - Confort de uso y calidad de las prendas. <p>Clasificación de artículos en tejidos para el hogar.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipología y componentes. - Adornos y fornitures, complementos secundarios y auxiliares. - Confort y calidad de los artículos de hogar en base a su aplicación o uso. <p>Aplicaciones de materiales en arreglos de prendas y artículos del hogar.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tejidos: calada, punto y recubrimiento. Telas no tejidas. - Piel y cueros. Laminados sintéticos y polímeros. - Hilos, adornos, fornitures, complementos y productos secundarios y auxiliares utilizados en confección. - Pegamentos y colas, siliconas y disolventes: características, conservación y seguridad en el uso. <p>Operaciones de confección aplicadas en arreglos de prendas y artículos del hogar.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Corte manual: preparación, extendido y corte de pieles, tejidos y otros materiales. - Aplicación de ensamblaje en arreglos por distintas técnicas: cosido, pegado y otros. - Acabado de componentes sueltos y final del artículo. <p>Preparación y mantenimiento de máquinas, herramientas, útiles y accesorios de aplicación en arreglos de prendas y artículos del hogar.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Máquinas de corte, ensamblaje y acabado. - Presa y accesorios para colocar: broches, ojetes, entre otros. - Normas de seguridad. Equipos de protección individual. - Accidentes más comunes en las máquinas de corte, ensamblaje y acabado. - Dispositivos de máquinas para la seguridad activa. - Mantenimiento preventivo y correctivo básico. - Manuales de actuación o técnicos. - Mantenimiento preventivo y correctivo básico. - Equipos de preparación, ajuste y mantenimiento operativo de máquinas. <p>Aplicación de seguridad en los procedimientos de arreglos de prendas y artículos del hogar.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Normas de seguridad. - Prevención de riesgos en el manejo de las máquinas de corte, ensamblaje y acabado. - Equipos de protección individual. | | |

| | | |
|--|---|----------------------------|
| Módulo profesional 04 | Adaptaciones y personalizaciones en prendas de vestir. | Duración: 150 horas |
| Asociado a | UC1227_1: Realizar adaptaciones y personalizar prendas de vestir. | |
| <i>Capacidades</i> | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| <p>Aplicar criterios de clasificación de prendas de vestir en textil y piel, y complementos de moda en todos sus aspectos: estructurales, estéticos, de calidad y funcionales.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Enumerar prendas de vestir y complementos de moda en textil y/o piel, clasificarlos en función de su uso y segmento de población de destino. - Describir los componentes internos y externos que forman las prendas de vestir en textil y piel y complementos de moda. - Detallar el proceso de montaje o de confección que se aplica en la fabricación de prendas de vestir en textil y piel tales como tipo de costura, tipo y longitud de puntada y refuerzos, entre otros. - A partir de un caso práctico, debidamente caracterizado, clasificar prendas de vestir: <ul style="list-style-type: none"> • Especificar su uso y a que segmento de población van destinadas. • Describir los aspectos estructurales, estéticos, de calidad y funcionales de las prendas. • Detallar los componentes internos y externos que constituyen cada prenda. • Reconocer el proceso de confección que se ha aplicado en cada una de ellas. - A partir de un caso práctico, debidamente caracterizado, examinar y clasificar complementos del vestir: <ul style="list-style-type: none"> • Identificar los complementos, agruparlos y especificar su función. • Describir los aspectos estructurales, estéticos y de calidad. • Detallar, en su caso, los componentes internos y externos que la constituyen. • Reconocer el proceso de fabricación que se ha empleado. | |

| | | |
|--|--|----------------------------|
| Módulo profesional 04 | Adaptaciones y personalizaciones en prendas de vestir. | Duración: 150 horas |
| Asociado a | UC1227_1: Realizar adaptaciones y personalizar prendas de vestir. | |
| Aplicar técnicas de personalización de prendas de vestir en textil transformándolas en otras, teniendo en cuenta el sentido estético y su vestibilidad. | <ul style="list-style-type: none"> - Reconocer las técnicas más utilizadas de personalización de prendas textiles de bordado, pintura y aplicación de encajes, colocar adornos y aligerar prendas, entre otras, y sus variaciones según tendencias de moda. - Detallar las distintas técnicas de personalización tales como bordado, pintura, aplicación de encajes, colocar adornos, aligerar prendas, entre otras, su aplicación sobre diferentes materiales, el tipo de unión o ensamblado –costura o pegado– y equipos o máquinas que se utilizan en el cada proceso. - Realizar muestrario o catálogo de personalizaciones para prendas textiles, a partir de datos y muestras diferentes anteriores, aplicando distintas técnicas con sentido estético y según tendencias de moda. - A partir de un caso práctico, debidamente caracterizado, realizar la personalización de prenda textil: <ul style="list-style-type: none"> • Ordenar las actividades de ejecución de la personalización, conforme a la información recibida. • Reconocer el tipo de personalización y la secuencia de operaciones. • Identificar los medios y materiales que hay que utilizar. • Preparar los útiles, herramientas y maquinaria necesarios. • Realizar, con habilidad y destreza, las operaciones necesarias para la personalización, aplicando las técnicas apropiadas. • Verificar la calidad del trabajo realizado. | |
| Aplicar técnicas de descosido o desmontaje de la prenda en textil o piel, utilizando herramientas adecuadas, en función de la adaptación o transformación requerida. | <ul style="list-style-type: none"> - Especificar las herramientas necesarias para realizar el desmontaje de las prendas en función de las operaciones que se van a realizar: corte, descosido, retirada de remaches u otros elementos. - Explicar las operaciones de desmontaje parcial o total según un orden y conforme al tipo de adaptación que se propone realizar. - Identificar técnicas de descosido o desmontaje total o parcial de prendas, explicar las medidas que se aplican para evitar daños o deterioros en las mismas y las soluciones para prevenir el rastro del ensamblaje original. - A partir de un caso práctico, debidamente caracterizado, de desmontaje parcial o total para transformar una prenda o complemento de moda: <ul style="list-style-type: none"> • Ordenar las actividades de ejecución de desmontado, conforme a la información recibida. • Identificar el tipo de transformación que se va a realizar. • Comprobar que las marcas de la prueba son las correctas. • Reconocer el desmontado y la secuencia de operaciones. • Seleccionar y preparar los medios que hay que utilizar. • Realizar, con habilidad y destreza, las operaciones de desmontado necesarias, aplicando las técnicas apropiadas. • Eliminar las marcas del ensamblado original, aplicando las técnicas apropiadas. • Comprobar la calidad del desmontado. | |
| Participar en la prueba de prendas sobre la persona con las precauciones específicas, para proceder a su ajuste y colaborar en resolver la adaptación prevista. | <ul style="list-style-type: none"> - Explicar el posicionado de la prenda sobre la persona comprobando su postura y su perfecta colocación. - Explicar el vestido o posicionado de la prenda sobre la persona o maniquí estático, y comprobar su perfecta colocación. - Especificar las partes de las prendas que, en su caso, hay que desmontar antes de realizar la prueba, de acuerdo con el tipo de adaptación que se requiera. - Identificar las herramientas y útiles necesarios para realizar la prueba y adaptación de la prenda sobre la persona. - Explicar los pasos a seguir para adaptar la prenda a la persona, según la transformación requerida y los tipos de marcas provisionales que se realizan para facilitar el procedimiento. - Especificar las precauciones que hay que tener en cuenta en el desvestido de la persona después de finalizar la prueba y en particular las relacionadas con la permanencia de las marcas realizadas. - A partir de un caso práctico de prueba de la prenda, debidamente caracterizado, participar en el ajuste y adaptación sobre el cliente: <ul style="list-style-type: none"> • Ordenar las actividades de ejecución de la prueba, conforme a la información recibida. • Reconocer el tipo de transformación que se propone y la secuencia de operaciones. • Seleccionar y preparar los medios y materiales que hay que utilizar. • En caso necesario, desmontar, con habilidad y destreza, las partes de la prenda que así lo requieran para favorecer el ajuste de la prenda sobre la persona. • Posicionar la prenda sobre la persona. • Participar en el ajuste y adaptación de la prenda según la transformación requerida. • Marcar el resultado del ajuste sobre la prenda. • Poner atención en el desvestido, manteniendo las señales realizadas en la prueba. | |

| | | |
|--|---|----------------------------|
| Módulo profesional 04 | Adaptaciones y personalizaciones en prendas de vestir. | Duración: 150 horas |
| Asociado a | UC1227_1: Realizar adaptaciones y personalizar prendas de vestir. | |
| Aplicar técnicas de transformaciones en prendas a partir de las marcas obtenidas en la prueba de la misma. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar los tipos de marcas y señales que se aplican en las pruebas para su correcta interpretación y utilización. - Explicar las partes de las prendas que, en su caso, requieren modificación y sobre las que se puede actuar, sin desvirtuar la misma. - Detallar como se trasladan las marcas realizadas en la prueba a los componentes simétricos, encarados o no, del resto de la prenda que así lo requieran, utilizando las herramientas y útiles adecuados. - A partir de un caso práctico, debidamente caracterizado, transformar una prenda a partir de las señales derivadas de la prueba: <ul style="list-style-type: none"> • Identificar las señales e interpretar el tipo de transformación que hay que realizar. • Trasladar, en su caso, las marcas a los componentes simétricos, utilizando los medios y las técnicas adecuadas. • Participar en una segunda prueba si fuera necesario y comprobar si se responde a la propuesta. • Comprobar la calidad de la adaptación. | |
| Aplicar técnicas de ensamblaje para la adaptación o transformaciones de la prenda para conseguir el resultado solicitado, en cada caso con sentido estético. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar los materiales para su incorporación en la adaptación de prendas originales, manteniendo la estética de la misma o variaciones según tendencias de moda. - Seleccionar las piezas o elementos nuevos que son necesarios incorporar para lograr la adaptación requerida y cortarlos, en su caso, con habilidad y destreza, utilizando las plantillas obtenidas de las piezas que se deben sustituir. - Explicar las técnicas de ensamblaje, a mano o a máquina, de aplicación en la unión de los diversos componentes para lograr la transformación requerida. - A partir de un caso práctico, debidamente caracterizado, ensamblar parcial o total una prenda para su transformación con sentido estético: <ul style="list-style-type: none"> • Ordenar las actividades de ejecución del ensamblaje, conforme a la información recibida. • Seleccionar los medios y materiales que hay que utilizar. • Reconocer el tipo de ensamblaje que hay que aplicar según la transformación que se va a realizar. • Comprobar la presencia de las marcas de la prueba. • Preparar los útiles, herramientas y maquinaria necesarios • Realizar las operaciones de ensamblaje a mano y a máquina necesarias, aplicando las técnicas apropiadas. • Eliminar las marcas del ensamblado original, aplicando las técnicas apropiadas. • Comprobar la calidad del ensamblaje y la ausencia de daño o deterioro. | |
| Aplicar técnicas específicas de acabado de prendas, previa comprobación de que la adaptación requerida se ha realizado correctamente. | <ul style="list-style-type: none"> - Reconocer las técnicas de acabado que se aplican en la prenda adaptada tales como: cepillado, pulido y plancha, entre otras, en función del tipo del material, accesorios y otros elementos que componen la misma. - Comprobar las operaciones de acabado que se deben aplicar para que la prenda mantenga sus características originales. - Aplicar técnicas de acabado más adecuada en cada caso, con habilidad y destreza, con seguridad e higiene y atendiendo a las características requeridas. - Explicar el posicionado de las prendas sobre la mesa de planchar para el proceso de planchado y los parámetros que se deben controlar y las medidas de seguridad e higiene. - Detallar las operaciones de repaso de la prenda que se deben realizar para comprobar que la adaptación y el acabado han sido correctamente ejecutados. - Especificar formas de presentación de las prendas transformadas, para su identificación y protección. - A partir de un caso práctico, debidamente caracterizado, de acabado mediante plancha de una prenda transformada: <ul style="list-style-type: none"> • Ordenar las actividades de ejecución del acabado, conforme a la información recibida. • Reconocer el proceso y la secuencia de operaciones. • Identificar los medios y materiales que hay que utilizar. • Preparar los útiles, herramientas y maquinaria necesarios. • Controlar los parámetros de planchado: temperatura, presión, entre otros. • Posicionar la prenda en la mesa de plancha. • Comprobar la ausencia de tensiones, relieves en superficie, brillos, dobleces y deformaciones. • Realizar el planchado de la prenda con habilidad y destreza. • Aplicar las técnicas apropiadas en caso de presencia de las marcas del ensamblado original. • Comprobar la calidad del acabado. • A partir de un caso práctico, debidamente caracterizado, de repaso y preparación de la prenda para entregar al cliente: <ul style="list-style-type: none"> • Comprobar que la adaptación la prenda se ajusta a los requerimientos solicitados. • Repasar y corregir, en caso necesario, las anomalías detectadas. • Preparar la prenda para entregar al cliente, en la forma apropiada según su tipología. | |

| | | |
|--|--|----------------------------|
| Módulo profesional 04 | Adaptaciones y personalizaciones en prendas de vestir. | Duración: 150 horas |
| Asociado a | UC1227_1: Realizar adaptaciones y personalizar prendas de vestir. | |
| <i>Contenidos:</i> | | |
| <p>Análisis de prendas de vestir y complementos de moda en textil y piel.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estructura de distintas prendas y complementos. - Identificar el confort y la calidad de las distintas prendas en base a su aplicación o uso. - Proceso de confección: tipo de costura y puntadas. - Componentes de las prendas: plantillas o patrones. <p>Aplicación de técnicas de personalización en prendas o complementos en textiles.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tendencias de personalización de prendas y artículos textiles. - Aplicación de bordados. - Aplicación de pintura. - Aplicación de diferentes materiales. - Colocación de encajes, adornos y otras fornituras. - Comportamiento de las aplicaciones en diferentes materiales. - Muestrario de aplicaciones para personalizar prendas o artículos textiles. <p>Aplicación de técnicas de personalización en prendas de piel.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tendencias de personalización de prendas y artículos de piel. - Aligerar prendas. - Aplicación de diferentes materiales. - Emplear encajes, adornos y otras fornituras. - Comportamiento de las aplicaciones en diferentes materiales. - Pistola de tinte. Productos de lustre y anilinas. - Muestrario de aplicaciones para personalizar prendas de piel. <p>Prueba personal de prendas para su adaptación personalizada.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Puntos anatómicos de referencia. - Medidas y proporciones. - Disposición de la prenda según el cuerpo de la persona o maniquí estático. - Adecuación de la prenda. - Soluciones técnicas. - Instrumentos y útiles. <p>Aplicación de proceso de confección en la adaptación de prendas y complementos de vestir en textil y piel.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Técnicas de descosido. - Preparación de prendas y materiales - Operaciones de corte de distintos materiales. - Operaciones de ensamblaje: cosido, pegado y otros. - Operaciones de acabado intermedio y final de las prendas. <p>Procedimientos, máquinas, herramientas y accesorios de confección de uso la adaptación de prendas y complementos del vestir en textil y piel.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mesas y equipo de corte. Instrumentos convencionales de corte. - Máquinas de coser: recta, zig-zag, triple arrastre, de recubrir (overlock) y otras. - Prensas y accesorios para: forrar botones, colocar remaches, broches o botones a presión. - Equipos de planchado: mesas convencional y de repaso con mangueros. - Planchas manuales. - Accesorios de planchado: placa de teflón para planchas, hormas, almohadillas de distintas formas, plancha de cardas y otras. <p>Aplicación de mantenimiento de primer nivel de máquinas, herramientas y accesorios empleadas en las adaptaciones de confección.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dispositivos de máquinas para la seguridad activa. - Manuales de actuación o técnicos. - Mantenimiento preventivo y correctivo básico. - Regulación, ajuste y mantenimiento de las máquinas de corte, ensamblaje y acabados. - Equipos de preparación, ajuste y mantenimiento operativo de máquinas. <p>Utilización de normas de seguridad y salud en los procedimientos de adaptaciones de confección.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Normas de seguridad e higiene. - Prevención de riesgos en el manejo de las máquinas de corte, ensamblaje y acabado. - Equipos de protección individual. | | |

| Módulo profesional | FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO (F.C.T.) | Duración: 120 Horas |
|---|---|----------------------------|
| Asociado a | TRANSVERSAL | |
| <i>Capacidades</i> | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Aplicar técnicas de comunicación en la atención a diferentes tipos de cliente en el servicio de arreglos o adaptaciones de artículos en textil y piel. | <ul style="list-style-type: none"> - Ante situaciones de sobre información del servicio de arreglos o adaptaciones de artículos en textil y piel: <ul style="list-style-type: none"> • Identificar la tipología del cliente y sus necesidades. • Realizar las preguntas oportunas con lenguaje claro y comprensible. • Aplicar las técnicas de comunicación y habilidades sociales que facilitan la empatía con el cliente. • Describir con claridad las características del producto y el servicio demandado. • Apreciar la posibilidad del arreglo o adaptación. • Determinar, en su caso, variables para mejora del resultado y servicio demandado, comunicándolas al cliente. • Presentar el presupuesto de acuerdo a tarifas establecidas. • Indicar los plazos de entrega, en caso, que se concrete. | |
| Explicar los tipos de arreglos o adaptaciones que admiten diferentes artículos en textil y piel para mantenerlos en uso. | <ul style="list-style-type: none"> - En la observación de artículos en textil y piel para el posible arreglo o adaptación: <ul style="list-style-type: none"> • Identificar el tipo de artículo, sus componentes y materiales. • Describir el tipo de arreglo o adaptación demandado. • Reconocer las posibilidades de realizar la demanda. • Enumerar los materiales necesarios. • Explicar las operaciones requeridas. • Cumplimentar el documento con los datos del artículo. | |
| Aplicar técnicas de recepción/almacenaje de diferentes artículos en textil y piel para proceder a su arreglo o adaptación. | <ul style="list-style-type: none"> - Reconocer diferentes procedimientos de almacenaje de artículos en textil y piel en la recepción para su arreglo o adaptaciones y posterior manipulación en el servicio. | |
| Aplicar técnicas de realización de cálculos precisos para el presupuesto de arreglos y adaptaciones de artículos en textil y piel, utilizando tarifas establecidas. | <ul style="list-style-type: none"> - Calcular un presupuesto de arreglos o adaptaciones de artículo en textil y piel, aplicando pautas dadas: <ul style="list-style-type: none"> • Deducir los gastos de materiales. • Deducir los gastos indirectos que le afectan. • Deducir el tiempo necesario para el arreglo o transformación. • Deducir el precio final de la operación, aplicando la fórmula adecuada. • En su caso, aplicar descuentos en función de la fidelidad del cliente, cuantía u opciones de pago. • Cumplimentar documentos con la información que requiere el presupuesto. | |
| Aplicar los procedimientos determinados para la entrega de artículos arreglados o adaptados, a partir de las diferentes demandas de clientes, así como las técnicas de actuación ante conflictos y reclamaciones. | <ul style="list-style-type: none"> - En situaciones de entrega e información al cliente sobre el servicio realizado: <ul style="list-style-type: none"> • Comprobar que el trabajo realizado se ajusta a los requisitos solicitados. • Cumplir con las condiciones de entrega en la fecha fijada. • Informar del tratamiento que hay que aplicar en su uso y mantenimiento. • Realizar, en su caso, la prueba de la prenda para su conformidad, aplicando pautas dadas. - Atender en el servicio de arreglos y adaptaciones y determinar los aspectos de una reclamación: <ul style="list-style-type: none"> • Reconocer la reclamación formulada. • Reconocer el plan de actuación establecido y aplicar las fases que se deben seguir. • Aplicar técnicas de comportamiento positivo y resolutivo. • Cumplimentar correctamente la documentación requerida a través del correspondiente formulario. • Identificar los mecanismos de gestión de reclamaciones, en caso de que sobrepase la responsabilidad asignada, utilizando medios convencionales e informáticos. | |
| Cumplimentar la documentación propia del servicio de arreglos y adaptaciones, utilizando medios convencionales e informáticos, a partir de unas especificaciones y procedimientos determinados. | <ul style="list-style-type: none"> - Cumplimentar la documentación que recoja las características más importantes del servicio de arreglos y adaptaciones: <ul style="list-style-type: none"> • Prestación de servicios. • Tarifa de precios. • Lista de clientes. • Otros aspectos de interés. | |

| Módulo profesional | FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO (F.C.T.) | Duración: 120 Horas |
|---|---|----------------------------|
| Asociado a | TRANSVERSAL | |
| Asociar las técnicas y procesos de confección más adecuados en función de la aplicación de materiales textiles así como su composición, comportamiento y manipulación. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar materiales de confección: <ul style="list-style-type: none"> • Observar visual y táctilmente los materiales para su reconocimiento. • Describir las características de los materiales indicados. • Asociar los materiales complementarios más adecuados a los tejidos objeto del supuesto. • Indicar las técnicas de confección que se deben evitar en función de los materiales. - En la observación de una prenda de vestir realizada con materiales textiles: <ul style="list-style-type: none"> • Observar detenidamente la prenda y reconocer su estructura. • Identificar las técnicas de confección utilizadas. • Explicar los materiales componentes de la prenda. • Especificar los tipos de puntadas y costuras empleadas. • Clasificar las máquinas y herramientas con las que se ha podido llevar a cabo el proceso de confección. | |
| Clasificar pieles y cueros de aplicación en confección, en función de prendas confeccionadas, así como las técnicas más adecuadas para su manipulación. | <ul style="list-style-type: none"> - Reconocer pieles y cueros de aplicación en la confección de prendas: <ul style="list-style-type: none"> • Identificar el tipo de piel según su origen, de forma visual y táctil. • Indicar los defectos y anomalías más frecuentes de las pieles que inciden en las características y aplicaciones en su confección. • Indicar el comportamiento de las distintas pieles en procesos de confección en que intervienen y al uso que van destinadas. • Expresar las características y parámetros de las pieles con la terminología, medidas y unidades propias. • Interpretar y cumplimentar fichas técnicas que expresen datos característicos de muestras de pieles. - En la observación de diferentes prendas de vestir en piel: <ul style="list-style-type: none"> • Observar detenidamente la prenda y reconocer su estructura. • Identificar las técnicas de confección utilizadas en función de sus características. • Indicar el tipo de piel empleada. • Explicar los materiales que componen la prenda. • Especificar las técnicas de ensamblaje empleadas. • Clasificar las máquinas y herramientas con las que se ha podido llevar a cabo el proceso de confección. | |
| Disponer tipos de máquinas, accesorios, herramientas y útiles que intervienen en el proceso de confección mediante cosido o ensamblado a máquina o a mano, en condiciones de seguridad. | <ul style="list-style-type: none"> - Disponer máquinas y herramientas para un proceso de confección: <ul style="list-style-type: none"> • Reconocer la secuencia de operaciones conforme a la información técnica proporcionada. • Identificar las máquinas que intervienen y los elementos operativos. • Identificar tipos de puntada y agujas. • Comprobar el tipo de puntada y número de hilos necesarios. • Identificar los elementos operativos que forman la puntada según tipo de máquina. • Interpretar el gráfico de enhebrado de la máquina. • Reconocer el posicionado de los accesorios para las costuras que lo requieran. • Identificar las herramientas y útiles requeridas en las operaciones de ensamblaje a mano por cosido o pegado. • Reconocer los peligros potenciales y los medios de protección personal. • Identificar las operaciones de mantenimiento de primer nivel. | |
| Disponer los equipos complementarios de corte manual de materiales, así como sus accesorios y herramientas con seguridad. | <ul style="list-style-type: none"> - Reconocer y disponer el equipo de corte específico para un proceso de confección: <ul style="list-style-type: none"> • Reconocer la secuencia de operaciones conforme a la información técnica proporcionada. • Identificar la máquina de corte manual, en su caso, las herramientas, útiles y accesorios necesarios. • Identificar las características de los elementos cortantes y comprobar su estado de uso. • Reconocer el posicionado de los materiales o extendido para las operaciones de corte. • Identificar las operaciones de marcado de las piezas sobre el material a cortar. • Identificar los peligros potenciales y los medios de protección. • Identificar las operaciones de mantenimiento de primer nivel. | |
| Disponer máquinas y otros equipos complementarios de acabados de artículos confeccionados, así como sus accesorios y herramientas con seguridad. | <ul style="list-style-type: none"> - Reconocer el equipo de planchado necesario para un proceso de confección: <ul style="list-style-type: none"> • Reconocer la secuencia de operaciones conforme a la información técnica proporcionada. • Identificar los equipos de planchado, accesorios necesarios y comprobar su estado de uso. • Identificar los parámetros de planchado que se deben controlar. • Reconocer el posicionado para las operaciones de planchado intermedio y final. • Identificar las operaciones de planchado necesarias. • Identificar los peligros potenciales y los medios de protección del operario. • Identificar las operaciones de mantenimiento de primer nivel. | |

| Módulo profesional | FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO (F.C.T.) | Duración: 120 Horas |
|--|--|---------------------|
| Asociado a | TRANSVERSAL | |
| Clasificar artículos, prendas de vestir y ropa de hogar, así como sus componentes | <ul style="list-style-type: none"> - Reconocer y catalogar prendas de vestir: <ul style="list-style-type: none"> • Especificar su uso y al segmento de población que va destinada. • Describir los aspectos estructurales, estéticos, de calidad y funcionales de la prenda. • Detallar los componentes internos y externos que constituyen la prenda. • Distinguir el proceso de confección que se ha seguido. - Reconocer y clasificar ropa de hogar: <ul style="list-style-type: none"> • Especificar el grupo al que pertenece y su función. • Describir los aspectos estructurales, estéticos, de calidad y funcionales. • Detallar, en su caso, los componentes que lo constituyen. • Reconocer el proceso de confección que se ha aplicado. | |
| Determinar la posibilidad de realización de arreglos en función del tipo de artículo o prenda indicando las características de la intervención y complejidad en función de la calidad requerida. | <ul style="list-style-type: none"> - Determinar la posibilidad y fiabilidad de realizar un arreglo en una prenda de vestir o en un artículo de hogar: <ul style="list-style-type: none"> • Identificar el tipo de prenda o artículo y los materiales que la componen. • Reconocer el tipo de arreglo indicado y su ubicación en la prenda o artículo. • Realizar la lista de operaciones necesarias: desmontado y montaje. • Determinar los útiles, herramientas y maquinaria necesarios. • Indicar los materiales a sustituir. • Determinar la viabilidad y fiabilidad del arreglo. | |
| Reconocer los elementos que intervienen en la realización de arreglos de prendas y artículos y características de las operaciones implicadas. | <ul style="list-style-type: none"> - Considerar un plan de trabajo para la realización de un arreglo en un artículo de hogar: <ul style="list-style-type: none"> • Identificar el tipo de artículo y los materiales que la componen. • Identificar las características de la intervención y su ubicación en el artículo. • Reconocer los útiles, herramientas y maquinaria necesarios. • Reconocer las operaciones necesarias a realizar. • Identificar los materiales a sustituir. | |
| Puesta a punto de máquinas y herramientas básicas en el arreglo de prendas y artículos, según técnicas de corte, ensamblaje y acabados, cumpliendo las medidas preventivas de seguridad y salud. | <ul style="list-style-type: none"> - Preparar máquinas y herramientas, para un proceso de arreglo: <ul style="list-style-type: none"> • Ordenar la actividad según la información recibida. • Identificar las máquinas, herramientas y accesorios necesarios. • Realizar operaciones de montaje y desmontaje, lubricación y limpieza, regulación y ajuste, utilizando los procedimientos y técnicas habituales. • Identificar las operaciones de mantenimiento de primer nivel. • Cumplir las medidas preventivas de seguridad e higiene en la actividad. | |
| Aplicar técnicas de confección para realizar arreglos en diferentes artículos, retirando las piezas desgastadas o rotas para su sustitución, así como el cortado y cosido o ensamblado de las mismas, de acuerdo a las características de los materiales para otorgarle aspectos y características determinadas. | <ul style="list-style-type: none"> - Realizar ejercicios de diferentes costuras de unión de materiales, a mano y a máquina, con habilidad, precisión, autonomía, con criterios estéticos y eficacia, a fin de lograr las condiciones requeridas de resistencia, elasticidad y fijación, según especificaciones dadas. - Arreglar un artículo: <ul style="list-style-type: none"> • Identificar el artículo que se va a arreglar. • Ordenar las actividades conforme a la información recibida. • Detectar la zona donde se debe actuar. • Realizar, en su caso, el descosido de la zona dañada. • Identificar, en su caso, las piezas que deben ser sustituidas. • Identificar y seleccionar máquinas, herramientas y útiles necesarios. • Seleccionar el material en función del artículo que hay que reparar. • Realizar el extendido del material siguiendo el proceso más adecuado. • Realizar, en su caso, el marcado sobre el material y cortar. • Realizar con habilidad y destreza las operaciones de cosido o ensamblaje y acabado del artículo de forma ordenada, con pulcritud, precisión y seguridad, aplicando los procedimientos y técnicas adecuados. • Comprobar la calidad de las operaciones realizadas, respecto a la estructura original, de manera rigurosa y eficaz, corrigiendo las anomalías detectadas. • Identificar los riesgos primarios que pueden surgir en las operaciones de cortado, cosido y acabado del artículo. • Cumplir medidas preventivas de seguridad e higiene en la actividad. • Cumplimentar la documentación correspondiente. | |
| Aplicar criterios de clasificación de prendas de vestir en textil y piel, y complementos de moda en todos sus aspectos: estructurales, estéticos, de calidad y funcionales. | <ul style="list-style-type: none"> - Clasificar prendas de vestir: <ul style="list-style-type: none"> • Especificar su uso y el segmento de población al que van destinadas. • Describir los aspectos estructurales, estéticos, de calidad y funcionales de las prendas. • Detallar los componentes internos y externos que constituyen cada prenda. • Reconocer el proceso de confección aplicado a cada una de ellas. - Examinar y clasificar complementos del vestir: <ul style="list-style-type: none"> • Identificar los complementos, agruparlos y especificar su función. • Describir los aspectos estructurales, estéticos y de calidad. • Detallar, en su caso, los componentes internos y externos que la constituyen. • Reconocer el proceso de fabricación que se ha empleado. | |

| Módulo profesional | FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO (F.C.T.) | Duración: 120 Horas |
|--|---|---------------------|
| Asociado a | TRANSVERSAL | |
| Aplicar técnicas de personalización de prendas de vestir en textil transformándolas en otras, teniendo en cuenta el sentido estético y su vestibilidad. | <ul style="list-style-type: none"> - Realizar muestrario o catálogo de personalizaciones para prendas textiles, a partir de datos y muestras diferentes anteriores, aplicando distintas técnicas con sentido estético y según tendencias de moda. - Realizar la personalización de prenda textil: <ul style="list-style-type: none"> • Ordenar las actividades de ejecución de la personalización, conforme a la información recibida. • Reconocer el tipo de personalización y la secuencia de operaciones. • Identificar los medios y materiales que hay que utilizar. • Preparar los útiles, herramientas y maquinaria necesarios. • Realizar, con habilidad y destreza, las operaciones necesarias para la personalización, aplicando las técnicas apropiadas. • Verificar la calidad del trabajo realizado. | |
| Aplicar técnicas de descosido o desmontaje de la prenda en textil o piel, utilizando herramientas adecuadas, en función de la adaptación o transformación requerida. | <ul style="list-style-type: none"> - Transformar una prenda o complemento de moda: <ul style="list-style-type: none"> • Ordenar las actividades de ejecución de desmontado, conforme a la información recibida. • Identificar el tipo de transformación que se va a realizar. • Comprobar que las marcas de la prueba son las correctas. • Reconocer el desmontado y la secuencia de operaciones. • Seleccionar y preparar los medios que hay que utilizar. • Realizar, con habilidad y destreza, las operaciones de desmontado necesarias, aplicando las técnicas apropiadas. • Eliminar las marcas del ensamblado original, aplicando las técnicas apropiadas. • Comprobar la calidad del desmontado. | |
| Participar en la prueba de prendas sobre la persona con las precauciones específicas, para proceder a su ajuste y colaborar en resolver la adaptación prevista. | <ul style="list-style-type: none"> - Participar en el ajuste y adaptación sobre el cliente: <ul style="list-style-type: none"> • Ordenar las actividades de ejecución de la prueba, conforme a la información recibida. • Reconocer el tipo de transformación que se propone y la secuencia de operaciones. • Seleccionar y preparar los medios y materiales que hay que utilizar. • En caso necesario, desmontar, con habilidad y destreza, las partes de la prenda que así lo requieran para favorecer el ajuste de la prenda sobre la persona. • Posicionar la prenda sobre la persona. • Participar en el ajuste y adaptación de la prenda según la transformación requerida. • Marcar el resultado del ajuste sobre la prenda. • Poner atención en el desvestido, manteniendo las señales realizadas en la prueba. | |
| Aplicar técnicas de transformaciones en prendas a partir de las marcas obtenidas en la prueba de la misma. | <ul style="list-style-type: none"> - Transformar una prenda a partir de las señales derivadas de la prueba: <ul style="list-style-type: none"> • Identificar las señales e interpretar el tipo de transformación que hay que realizar. • Trasladar, en su caso, las marcas a los componentes simétricos, utilizando los medios y las técnicas adecuadas. • Participar en una segunda prueba si fuera necesario y comprobar si se responde a la propuesta. • Comprobar la calidad de la adaptación. | |
| Aplicar técnicas de ensamblaje para la adaptación o transformaciones de la prenda para conseguir el resultado solicitado, en cada caso con sentido estético. | <ul style="list-style-type: none"> - Ensamblar parcial o totalmente una prenda para su transformación con sentido estético: <ul style="list-style-type: none"> • Ordenar las actividades de ejecución del ensamblaje conforme a la información recibida. • Seleccionar los medios y materiales que hay que utilizar. • Reconocer el tipo de ensamblaje que hay que aplicar según transformación que se va a realizar. • Comprobar la presencia de las marcas de la prueba. • Preparar los útiles, herramientas y maquinaria necesarios • Realizar las operaciones de ensamblaje a mano y a máquina necesarias, aplicando las técnicas apropiadas. • Eliminar las marcas del ensamblado original, aplicando las técnicas apropiadas. • Comprobar la calidad del ensamblaje y la ausencia de daño o deterioro. | |
| Aplicar técnicas específicas de acabado de prendas, previa comprobación de que la adaptación requerida se ha realizado correctamente. | <ul style="list-style-type: none"> - Aplicar las técnicas de acabado más adecuada en cada caso, con habilidad y destreza, con seguridad e higiene y atendiendo a las características requeridas. - En acabado mediante plancha de una prenda transformada: <ul style="list-style-type: none"> • Ordenar las actividades de ejecución del acabado, conforme a la información recibida. • Reconocer el proceso y la secuencia de operaciones. • Identificar los medios y materiales que hay que utilizar. • Preparar los útiles, herramientas y maquinaria necesarios. • Controlar los parámetros de planchado: temperatura, presión, entre otros. • Posicionar la prenda en la mesa de plancha. | |

| | | |
|---------------------------|---|----------------------------|
| Módulo profesional | FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO (F.C.T.) | Duración: 120 Horas |
| Asociado a | TRANSVERSAL | |
| | <ul style="list-style-type: none"> • Comprobar la ausencia de tensiones, relieves en superficie, brillos, dobleces y deformaciones. • Realizar el planchado de la prenda con habilidad y destreza. • Aplicar las técnicas apropiadas en caso de presencia de las marcas del ensamblado original. • Comprobar la calidad del acabado. - Repasar y preparar la prenda para entregar al cliente: <ul style="list-style-type: none"> • Comprobar que la adaptación la prenda se ajusta a los requerimientos solicitados. • Repasar y corregir, en caso necesario, las anomalías detectadas. • Preparar la prenda para entregar al cliente, en la forma apropiada según su tipología. | |

4. Organización académica y distribución horaria.

| Familia profesional: TEXTIL, CONFECCIÓN Y PIEL | | | |
|--|--|-----------------|-----------------------|
| Perfil Profesional: ARREGLOS Y ADAPTACIONES DE PRENDAS Y ARTÍCULOS EN TEXTIL Y PIEL | | | Código: TCPI01 |
| Módulos profesionales | | | |
| Clave | Denominación | Horas semanales | Horas anuales |
| 01 | Información y atención al cliente en servicios de arreglos y adaptaciones de artículos en textil y piel. | 2 | 60 |
| 02 | Materiales, herramientas, máquinas y equipos de confección | 3 | 90 |
| 03 | Arreglos en prendas de vestir y ropa de hogar. | 4 | 105 |
| 04 | Adaptaciones y personalizaciones en prendas de vestir | 6 | 150 |
| FCT | FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO | | 120 |

5. Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales.

| MÓDULO PROFESIONAL | | ESPECIALIDAD DEL PROFESORADO | CUERPO |
|--------------------|--|------------------------------|--|
| Clave | Denominación | | |
| 01 | Información y atención al cliente en servicios de arreglos y adaptaciones de artículos en textil y piel. | Patronaje y Confección | Profesores Técnicos de Formación Profesional |
| 02 | Materiales, herramientas, máquinas y equipos de confección | | |
| 03 | Arreglos en prendas de vestir y ropa de hogar. | | |
| 04 | Adaptaciones y personalizaciones en prendas de vestir | | |

6. Requisitos para el profesorado de centros de titularidad privada y entidades.

| MÓDULO PROFESIONAL | | REQUISITOS |
|--------------------|--|--|
| Clave | Denominación | |
| 01 | Información y atención al cliente en servicios de arreglos y adaptaciones de artículos en textil y piel. | <p>1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con el perfil profesional, que se acreditará mediante una de las formas siguientes:</p> <p><u>Formación académica</u> de Técnico Superior o equivalente, o de otras titulaciones de nivel superior, relacionadas con este campo profesional.</p> <p><u>Experiencia docente</u> de al menos un año en la impartición de Programas de Garantía Social relacionados con este campo profesional.</p> <p><u>Experiencia profesional</u> de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este perfil profesional.</p> <p>2. Acreditar la participación en los cursos de formación inicial programados por la Consejería de Educación para los programas de garantía social o los que en el futuro se promuevan para los programas de cualificación profesional inicial.</p> |
| 02 | Materiales, herramientas, máquinas y equipos de confección | |
| 03 | Arreglos en prendas de vestir y ropa de hogar. | |
| 04 | Adaptaciones y personalizaciones en prendas de vestir | |

1. Requisitos de espacios e instalaciones.

| Denominación del espacio formativo | Superficie (m ² para 20 alumnos) |
|------------------------------------|--|
| AULA POLIVALENTE | 60 |
| TALLER DE CONFECCIÓN | 100 |

Nota: Los centros con autorización para impartir el perfil profesional de "Operario maquinista de confección industrial" de los Programas de Garantía Social que, según lo dispuesto en el artículo 12 del Real Decreto 806/2006, de 30 de junio, deja de impartirse a partir del curso 2008-2009, si obtienen autorización para impartir los módulos obligatorios de este Programa de Cualificación Profesional Inicial, podrán desarrollar las enseñanzas en las instalaciones que venían utilizando para dicho Programa de Garantía Social.

ANEXO 14

**PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL:
OPERACIONES AUXILIARES EN MANTENIMIENTO DE VEHÍCULOS**

1. FICHA DE IDENTIFICACIÓN:

| | | | |
|--|---|---|-----------------------|
| Denominación | OPERACIONES AUXILIARES EN MANTENIMIENTO DE VEHÍCULOS | | Código: TMVI01 |
| Familia profesional | TRANSPORTE Y MANTENIMIENTO DE VEHÍCULOS | | |
| Cualificaciones asociadas al Programa | TMV194_1: Operaciones auxiliares de mantenimiento de carrocería de vehículos. TMV195_1: Operaciones auxiliares de mantenimiento en electromecánica de vehículos. | | |
| Competencia general | Realizar operaciones auxiliares de mantenimiento en el área de electromecánica y carrocería cumpliendo especificaciones técnicas, en condiciones de seguridad y bajo la supervisión de un técnico de nivel superior. | | |
| Unidades de Competencia | UC0620_1: Efectuar operaciones de mecanizado básico. UC0621_1: Desmontar, montar y sustituir elementos amovibles simples de un vehículo. UC0622_1: Realizar operaciones básicas de preparación de superficies. UC0623_1: Desmontar, montar y sustituir elementos mecánicos simples del vehículo. UC0624_1: Desmontar, montar y sustituir elementos eléctricos simples del vehículo. | | |
| Entorno profesional | <p>Ámbito profesional:</p> <p>Ejerce su actividad profesional por cuenta ajena, en pequeñas medianas y grandes empresas cuya actividad sea el mantenimiento de vehículos, automóviles, motocicletas, vehículos industriales, maquinaria agrícola, de obras públicas, embarcaciones y material rodante ferroviario.</p> <p>Sectores productivos:</p> <p>Se ubica en el sector industria, subsector automoción y, concretamente, en las siguientes actividades económico-productivas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Industria de la construcción de maquinaria y equipo mecánico, subactividad reparación de maquinaria y otro material agrario. - Venta, mantenimiento y reparación de vehículos de motor, motocicletas y ciclomotores. - Fabricación de otro material de transporte, subactividad construcción y reparación de barcos. - Transporte terrestre, transporte por tuberías, subactividad transporte por ferrocarril. <p>Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes:</p> <p>Ayudante en el área de carrocería. Auxiliar de almacén de recambios. Operario empresas de sustitución de lunas. Ayudante en el área de electromecánica. Operario de taller de mecánica rápida.</p> | | |
| Formación Asociada: Módulos profesionales | MP01: Mecanizado básico. MP02: Técnicas básicas de sustitución de elementos amovibles. MP03: Técnicas básicas de preparación de superficies. MP04: Técnicas básicas de mecánica. MP05: Técnicas básicas de electricidad. | | |
| Correspondencia entre módulos profesionales y unidades de competencia para su acreditación | Unidad de Competencia <i>(Código y denominación)</i> | Módulos profesionales cuya superación se requiere para su acreditación <i>(Código y denominación)</i> | |
| | UC0620_1: Efectuar operaciones de mecanizado básico. | MP01: Mecanizado básico. | |
| | UC0621_1: Desmontar, montar y sustituir elementos amovibles simples de un vehículo. | MP02: Técnicas básicas de sustitución de elementos amovibles. | |
| | UC0622_1: Realizar operaciones básicas de preparación de superficies. | MP03: Técnicas básicas de preparación de superficies. | |
| | UC0623_1: Desmontar, montar y sustituir elementos mecánicos simples del vehículo. | MP04: Técnicas básicas de mecánica. | |
| | UC0624_1: Desmontar, montar y sustituir elementos eléctricos simples del vehículo. | MP05: Técnicas básicas de electricidad. | |

2. UNIDADES DE COMPETENCIA:

| UC0620_1: Efectuar operaciones de mecanizado básico. | |
|---|---|
| <i>REALIZACIONES PROFESIONALES</i> | <i>CRITERIOS DE REALIZACIÓN</i> |
| Establecer el proceso de mecanizado en cuanto a fases y parámetros de corte, asegurando la viabilidad del mecanizado y consiguiendo la calidad del proceso. | <ul style="list-style-type: none"> - El análisis del plano de la pieza permite: <ul style="list-style-type: none"> • La sucesión de las operaciones de mecanizado que se debe realizar. • Las máquinas y herramientas que hay que emplear en las distintas fases. • Los dispositivos de sujeción y herramientas de corte. • El material que hay que emplear. • Las dimensiones finales. - Las secuencias determinadas permiten realizar el mecanizado según las normas y especificaciones requeridas. - El proceso de mecanizado obtiene la calidad adecuada y optimiza los tiempos. - Los parámetros de mecanizado (velocidad de corte, avance, profundidad, entre otros) se seleccionan en función del material y de las características de la pieza que hay que mecanizar, así como de las herramientas de corte (tipo, material, entre otros). - El proceso se determina conjugando: <ul style="list-style-type: none"> • Las características de la pieza (forma geométrica, dimensiones, precisión, peso, entre otras). • Los medios disponibles para mecanizar la pieza (máquinas, herramientas, utillaje, entre otros). • Las disponibilidades de las máquinas en el momento de hacer la pieza. |
| Realizar el trazado de piezas para proceder a su mecanizado, a partir de planos sencillos. | <ul style="list-style-type: none"> - El trazado aporta la información que define correctamente la pieza para su mecanizado (ejes, centros de taladros, límites de mecanización, líneas de referencia, líneas de doblado, entre otros). - El trazado se realiza según las especificaciones técnicas y la normativa específica. - El marcado se realiza con los productos y métodos establecidos (pintura, sulfato de cobre, golpe de granete, entre otros). - El trazado se realiza con los útiles apropiados y de acuerdo con lo establecido en los planos. - El trazado y el marcado se realizan, con la precisión requerida para lograr la calidad esperada del mecanizado. |
| Seleccionar los útiles y herramientas necesarios para el mecanizado, en función del tipo de pieza y del proceso de mecanizado. | <ul style="list-style-type: none"> - Las herramientas y útiles seleccionados son los adecuados para realizar el mecanizado, en función del tipo de material, calidad requerida y disponibilidad de los equipos. - Las especificaciones del fabricante se tienen en cuenta para elegir las herramientas. - Las herramientas y útiles elegidos permiten el mecanizado en el menor tiempo posible. |
| Ejecutar uniones soldadas, que no requieran una gran destreza, aplicando las técnicas necesarias y siguiendo las especificaciones técnicas. | <ul style="list-style-type: none"> - Las uniones soldadas se realizan preparando los bordes, fijando y dando la rigidez adecuada a los elementos que se deben unir. - El consumible y los valores de las variables de operaciones se seleccionan en función de los materiales base. - Las uniones soldadas se comprueba que no presentan defectos aparentes y los cordones obtenidos se repasan y acaban para conseguir la calidad requerida. |
| Ejecutar todas las operaciones de mecanizado de acuerdo con las normas de prevención de riesgos laborales. | <ul style="list-style-type: none"> - Los riesgos inherentes al trabajo específico, se extraen de las normas de seguridad del taller, y se comprueba que las medidas de protección personales y colectivas dispuestas se cumplen. - La zona de trabajo se mantiene libre de riesgos, respetándose las normas de seguridad personales y colectivas. - Las contingencias acaecidas se comunican con la prontitud necesaria para posibilitar su supervisión y resolución. |
| <i>Contexto profesional</i> | |
| <p>Medios de producción: Materiales elaboración piezas. Sierras, limas, gramiles, puntas de trazar, equipos de roscado. Instrumentos de medida. Taladradora, remachadora. Equipo de soldadura blanda, equipo de soldadura eléctrica por electrodo revestido.</p> <p>Principales productos y resultados del trabajo: Piezas elaboradas, mecanizadas, soldadas. Métodos, procedimientos y secuencia de operaciones definidas.</p> <p>Información utilizada o generada: Órdenes de trabajo, planos de fabricación sencillos, manuales de manejo de los distintos equipos.</p> | |

| UC0621_1: Desmontar, montar y sustituir elementos amovibles simples de un vehículo. | |
|---|--|
| <i>REALIZACIONES PROFESIONALES</i> | <i>CRITERIOS DE REALIZACIÓN</i> |
| Desmontar, montar y sustituir elementos accesorios y guarnecidos que presenten una unión atornillada, remachada, grapada o pegada, según las órdenes de trabajo y con la calidad prescrita. | <ul style="list-style-type: none"> - Las instrucciones de trabajo, orales y escritas, se interpretan con claridad. - Los elementos que hay que sustituir se identifican y determinan correctamente. - El posicionado del elemento sustitutivo mantiene la homogeneidad del conjunto y, en su caso, recupera la forma dimensional del vehículo, de acuerdo a las especificaciones técnicas. - Las cotas de fijación se obtienen mediante posicionado del elemento o a partir de las especificaciones del fabricante. - La operación de pegado se realiza seleccionando los productos adecuados según los materiales que hay que unir y los esfuerzos que deben soportar aplicando el procedimiento establecido. - Las operaciones de atornillado de elementos amovibles se realizan siguiendo las especificaciones técnicas, utilizando los frenos adecuados y aplicando los pares de apriete establecidos. - El diámetro del taladro se tiene en cuenta en las operaciones de remachado y/o grapado, así como las características técnicas de los remaches y grapas utilizadas. - Las instalaciones generales, herramientas y equipos se mantienen y ponen a punto, colaborando con el resto del personal, aplicando los procedimientos requeridos y/o establecidos. |
| Reparar y sustituir las lunas de un vehículo utilizando los medios y equipos necesarios, cumpliendo especificaciones técnicas, y según las órdenes de trabajo y con la calidad prescrita. | <ul style="list-style-type: none"> - Las instrucciones de trabajo, orales y escritas, se interpretan con claridad. - Las lunas que hay que sustituir se identifican y determinan correctamente, así como el tipo de anclaje (pegadas, calzadas, entre otras). - El posicionado del elemento sustitutivo mantiene la homogeneidad del conjunto de acuerdo a las especificaciones técnicas. - En el desmontaje de la luna a sustituir se eliminan los residuos sobrantes y el corte de masilla, cuando así sea preciso, se realiza con los medios apropiados (cuchillo térmico, cuerda de piano, entre otros), protegiendo las zonas adyacentes para evitar daños colaterales. - La operación de pegado se realiza seleccionando los productos adecuados según los materiales a unir y los esfuerzos que deban soportar, y se aplican los medios de anclaje y estanqueidad prescritos. - La luna laminada se repara aplicando las resinas y productos de reparación, y se efectúa su posterior pulido, siguiendo especificaciones técnicas. - El elemento reparado y/o sustituido se comprueba que mantiene o recupera la operatividad, estanqueidad e insonorización prescritas por el fabricante. - Las instalaciones generales, herramientas y equipos se mantienen y ponen a punto, colaborando con el resto del personal, aplicando los procedimientos requeridos y/o establecidos. |
| Ejecutar todas las operaciones de mantenimiento de acuerdo con las normas de prevención de riesgos laborales. | <ul style="list-style-type: none"> - Los riesgos laborales inherentes al trabajo específico se extraen de las normas de seguridad del taller, y se comprueba que las medidas de protección personales y colectivas dispuestas se cumplen. - La zona de trabajo se mantiene libre de riesgos, respetándose las normas de seguridad personales y colectivas. - Las contingencias acaecidas se comunican con la prontitud necesaria para posibilitar su supervisión y resolución. |
| <i>Contexto profesional</i> | |
| <p>Medios de producción: Máquina neumática de cortar adhesivos, pistolas para aplicación de poliuretanos, remachadores, grapadoras, equipo de reglaje de faros. Equipo de herramientas del chapista, ventosas. Conjuntos o elementos de materiales metálicos (capós, aletas, puertas, carrocerías, entre otros). Conjuntos o elementos de materiales sintéticos (aletas, paragolpes, portones, entre otros).</p> <p>Principales productos y resultados del trabajo: Desmontar, montar y, en su caso, sustituir elementos amovibles simple: accesorios, guarnecidos, entre otros. Desmontaje y montaje de elementos simples que interfieren en la reparación de la carrocería. Métodos, procedimientos y secuencia de operaciones definidas. Elementos atornillados o remachados. Elementos de vidrio pegados.</p> <p>Información utilizada o generada: Manuales técnicos del fabricante, con los planos parciales donde se dan cotas originales. Manuales de manejo de los distintos equipos. Órdenes de trabajo del jefe de taller, encargado o sección, o de un técnico de nivel superior.</p> | |

| UC0622_1: Realizar operaciones auxiliares de preparación de superficies. | |
|--|---|
| <i>REALIZACIONES PROFESIONALES</i> | <i>CRITERIOS DE REALIZACIÓN</i> |
| Realizar las operaciones básicas de preparación y acondicionamiento de superficies del vehículo, según las órdenes de trabajo y con la calidad prescrita. | <ul style="list-style-type: none"> - Las instrucciones de trabajo, orales y escritas, se interpretan con claridad. - Los equipos, herramientas, materiales y medios auxiliares necesarios para el desarrollo lógico del proceso de trabajo, se seleccionan después de haber sido identificados convenientemente. - La preparación de superficies y el lijado de bordes se realiza haciendo uso de los medios adecuados y según procedimiento establecido. - La limpieza, el desengrasado y decapado de superficies se realizan, dejando las mismas aptas para recibir los tratamientos posteriores. |
| Realizar el enmascarado y protección de las zonas del vehículo adyacentes a las zonas a pintar. | <ul style="list-style-type: none"> - Las zonas a proteger se identifican y delimitan adecuadamente según la naturaleza de los trabajos a realizar con posterioridad. - Las diferentes técnicas de enmascarado se realizan utilizando los medios adecuados, ajustándose a los procedimientos y tiempos estipulados. - El desenmascarado se efectúa una vez seca la pintura, comprobando la total eliminación de los productos de enmascarado. - Las instalaciones generales, herramientas y equipos se mantienen y ponen a punto, colaborando con el resto del personal, aplicando los procedimientos requeridos y/o establecidos. |
| Ejecutar todas las operaciones de mantenimiento de acuerdo con las normas de prevención de riesgos laborales. | <ul style="list-style-type: none"> - Los riesgos inherentes al trabajo específico se extraen de las normas de seguridad del taller, y se comprueba que las medidas de protección personales y colectivas dispuestas se cumplen. - La zona de trabajo se mantiene libre de riesgos, respetándose las normas de seguridad personales y colectivas. - Las contingencias acaecidas se comunican con la prontitud necesaria para posibilitar su supervisión y resolución. |
| <i>Contexto profesional</i> | |
| <p>Medios de producción: Abrasivos, lijadoras rotativas, vibratorias y roto-orbitales. Centrales de aspiración. Planos aspirantes. Productos de desengrasado y limpieza. Productos, equipos y herramientas de enmascarado. Conjuntos o elementos de materiales metálicos (capós, aletas, puertas, carrocerías, entre otros). Conjuntos o elementos de materiales sintéticos (aletas, paragolpes, portones, entre otros).</p> <p>Principales productos y resultados del trabajo: Superficies metálicas o sintéticas nuevas o reparadas, a las que es necesario aplicar un tratamiento de preparación de superficie. Superficies lijadas, limpias y desengrasadas. Enmascarado y desenmascarado de las áreas circundantes a las zonas a pintar.</p> <p>Información utilizada o generada: Manuales técnicos del fabricante, con planos parciales donde se dan cotas originales. Manuales de manejo de los distintos equipos. Órdenes de trabajo del jefe de taller, encargado de sección, o de un técnico de nivel superior.</p> | |

| UC0623_1: Desmontar, montar y sustituir elementos mecánicos simples del vehículo. | |
|--|--|
| <i>REALIZACIONES PROFESIONALES</i> | <i>CRITERIOS DE REALIZACIÓN</i> |
| Realizar el mantenimiento primario del motor, según órdenes de trabajo, y con la calidad prescrita. | <ul style="list-style-type: none"> - Las instrucciones de trabajo, orales y escritas, se interpretan con claridad. - Las partes del vehículo susceptibles de sufrir desperfectos en el desarrollo de las operaciones se protegen adecuadamente. - Los componentes que afectan a las operaciones de mantenimiento a realizar se identifican y se seleccionan los medios y herramientas adecuados. - Los elementos primarios (filtros, fluidos, silenciosos, correas, entre otros) de los sistemas de lubricación, refrigeración y alimentación se sustituyen de acuerdo con las normas establecidas por el fabricante. - Los residuos, aceites, filtros, anticongelantes, entre otros, se recogen en los recipientes adecuados para su posterior tratamiento. - Los niveles de fluidos se comprueban que son los establecidos, y en caso contrario se rellenan hasta alcanzarlos. - La funcionalidad de los elementos sustituidos se comprueba que se ajusta a los parámetros establecidos, y en caso de no ajustarse se informa al responsable superior. - Las instalaciones generales, herramientas y equipos se mantienen y ponen a punto, colaborando con el resto del personal, aplicando los procedimientos requeridos y/o establecidos. |
| Realizar el mantenimiento primario del sistema de suspensión y ruedas del vehículo, según órdenes de trabajo, y con la calidad prescrita. | <ul style="list-style-type: none"> - Las instrucciones de trabajo, orales y escritas, se interpretan con claridad. - Las partes del vehículo, susceptibles de sufrir desperfectos en el desarrollo de las operaciones, se protegen adecuadamente. - Los componentes que afectan a las operaciones de mantenimiento a realizar se identifican y se seleccionan los medios y herramientas adecuados. - El lugar o puesto de trabajo, las herramientas y los equipos de medida se mantienen limpios, ordenados y correctamente almacenados. - Los componentes del sistema de suspensión (amortiguadores, muelles, barras de torsión, entre otros) se sustituyen siguiendo instrucciones técnicas y verificando que los nuevos componentes instalados cumplen las especificaciones del fabricante. - Los neumáticos se sustituyen y/o reparan siguiendo instrucciones, de acuerdo con las normas establecidas por el fabricante y verificando que cumplen las especificaciones técnicas. - Los nuevos neumáticos se equilibran con los medios adecuados, de acuerdo con las normas establecidas por el fabricante. - La funcionalidad de los elementos sustituidos y/o reparados se comprueba que es la requerida y, en caso de anomalías, se informa al responsable superior. |
| Realizar el mantenimiento primario de los sistemas de transmisión y frenos del vehículo, según órdenes de trabajo, y con la calidad prescrita. | <ul style="list-style-type: none"> - Las instrucciones de trabajo, orales y escritas, se interpretan con claridad. - Las partes del vehículo, susceptibles de sufrir desperfectos en el desarrollo de las operaciones, se protegen adecuadamente. - Los componentes que afectan a las operaciones de mantenimiento a realizar, se identifican y se seleccionan los medios y herramientas adecuados. - El lugar o puesto de trabajo, las herramientas y los equipos de medida se mantienen limpios, ordenados y correctamente almacenados. - Los componentes básicos de los sistemas de transmisión y frenos (palieres de transmisión, pastillas, zapatas, entre otros), se sustituyen siguiendo instrucciones y verificando que los nuevos componentes instalados cumplen las especificaciones del fabricante. - Los residuos generados, líquido de frenos, pastillas, zapatas, entre otros, se recogen en los recipientes adecuados para su posterior tratamiento. - Los niveles de fluido se comprueba que son los adecuados y, en caso contrario, se restituyen los valores determinados en cada caso. - La funcionalidad de los elementos sustituidos se comprueba que es la requerida y, en caso de no serlo, se informa al responsable superior. |
| Ejecutar todas las operaciones de mantenimiento de acuerdo con las normas de prevención de riesgos laborales. | <ul style="list-style-type: none"> - Los riesgos inherentes al trabajo específico se extraen de las normas de seguridad del taller, y se comprueba que las medidas de protección personales y colectivas dispuestas se cumplen. - La zona de trabajo se mantiene libre de riesgos, respetándose las normas de seguridad personales y colectivas. - Las contingencias acaecidas se comunican con la prontitud necesaria para posibilitar su supervisión y resolución. |

| |
|---|
| UC0623_1: Desmontar, montar y sustituir elementos mecánicos simples del vehículo. |
| <i>Contexto profesional</i> |
| <p>Medios de producción: Elevadores, equipos de extracción y recogida de aceite, líquido de frenos, refrigerante, desmontadora y equilibradora de ruedas, equipos de limpieza de piezas, motores, sistemas de transmisión, frenos, suspensión y dirección, ruedas, herramientas y útiles específicos del fabricante.</p> <p>Principales productos y resultados del trabajo: Mantenimiento primario, revisiones, desmontaje, montaje y/o sustitución de elementos. Métodos, procedimientos y secuencia de operaciones definidas.</p> <p>Información utilizada o generada: Órdenes de trabajo, manuales técnicos del fabricante, manuales de manejo de los distintos equipos. Soportes informáticos guiados.</p> |

| | |
|--|---|
| UC0624_1: Desmontar, montar y sustituir elementos eléctricos simples del vehículo. | |
| <i>REALIZACIONES PROFESIONALES</i> | <i>CRITERIOS DE REALIZACIÓN</i> |
| Realizar el mantenimiento primario de elementos eléctricos de los sistemas de carga y arranque del vehículo, según las órdenes de trabajo y con la calidad prescrita. | <ul style="list-style-type: none"> - Las instrucciones de trabajo, orales y escritas, se interpretan con claridad. - Las partes del vehículo, susceptibles de sufrir desperfectos en el desarrollo de las operaciones, se protegen adecuadamente. - Los componentes que afectan a las operaciones de mantenimiento a realizar se identifican y se seleccionan los medios y herramientas adecuados. - El lugar o puesto de trabajo, las herramientas y los equipos de medida se mantienen limpios, ordenados y correctamente almacenados. - Las condiciones de carga idóneas de distintos acumuladores se restituyen con el empleo del cargador de baterías. - El estado de uso de las baterías se verifica mediante el empleo de equipos y medios adecuados (polímetros, densímetros, entre otros). - Los componentes básicos de los sistemas eléctricos de carga y arranque (baterías, alternadores, entre otros), se sustituyen siguiendo instrucciones técnicas y de acuerdo con las normas establecidas por el fabricante. - La funcionalidad de los elementos sustituidos se comprueba que es la requerida, y en caso de no serlo, se informa al responsable superior. |
| Realizar el mantenimiento primario de los sistemas eléctricos auxiliares del vehículo, según órdenes de trabajo, y con la calidad prescrita. | <ul style="list-style-type: none"> - Las instrucciones de trabajo, orales y escritas, se interpretan con claridad. - Las partes del vehículo, susceptibles de sufrir desperfectos en el desarrollo de las operaciones, se protegen adecuadamente. - Los componentes que afectan a las operaciones de mantenimiento a realizar se identifican y se seleccionan los medios y herramientas adecuados. - El lugar o puesto de trabajo, las herramientas y los equipos de medida se mantienen limpios, ordenados y correctamente almacenados. - Los componentes básicos de los sistemas eléctricos de alumbrado y maniobra (fusibles, lámparas, faros, pilotos, entre otros), se sustituyen siguiendo instrucciones técnicas y de acuerdo con las normas establecidas por el fabricante. - Los elementos simples de los sistemas auxiliares (fusibles, bocinas, motores limpiaparabrisas, entre otros), se sustituyen siguiendo instrucciones técnicas y de acuerdo con las normas establecidas por el fabricante. - El reglaje de faros convencionales se realiza con los medios adecuados, de acuerdo con las normas establecidas por el fabricante. - La funcionalidad de los elementos sustituidos se comprueba que es la requerida, y, en caso de no serlo, se informa al responsable superior. |
| Ejecutar todas las operaciones de mantenimiento de acuerdo con las normas de prevención de riesgos laborales. | <ul style="list-style-type: none"> - Los riesgos inherentes al trabajo específico se extraen de las normas de seguridad del taller, y se comprueba que las medidas de protección personales y colectivas dispuestas se cumplen. - La zona de trabajo se mantiene libre de riesgos, respetándose las normas de seguridad personales y colectivas. - Las contingencias acaecidas se comunican con la prontitud necesaria para posibilitar su supervisión. |
| <i>Contexto profesional</i> | |
| <p>Medios de producción: Elevadores, componentes de los diferentes sistemas eléctricos, regloscopio de reglaje de faros, equipos de limpieza, herramientas y útiles específicos del fabricante.</p> | |

| |
|--|
| UC0624_1: Desmontar, montar y sustituir elementos eléctricos simples del vehículo. |
| Principales productos y resultados del trabajo: Mantenimiento primario, revisiones, desmontaje, montaje y /o sustitución de elementos. Métodos, procedimientos y secuencia de operaciones definidas. |
| Información utilizada o generada: Órdenes de trabajo, manuales técnicos del fabricante, manuales de manejo de los distintos equipos. Soportes informáticos guiados. |

3. MÓDULOS PROFESIONALES:

| Módulo profesional 01 | Mecanizado básico | Duración: 60 horas |
|---|---|---------------------------|
| Asociado a | UC0620_1: Efectuar operaciones de mecanizado básico. | |
| Capacidades | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Comparar las técnicas de mecanizado manual y a máquina, con el fin de seleccionar los aparatos, máquinas, equipos y herramientas necesarios para realizarlas. | <ul style="list-style-type: none"> - Clasificar los distintos tipos de limas, atendiendo a su picado y a su forma. - Explicar el proceso de taladrado, y calcular la velocidad de corte según el material que hay que taladrar y el diámetro de la broca que se debe utilizar. - Relacionar distintos tipos de brocas con los materiales que hay que taladrar, explicando las partes que la componen y los ángulos que las caracterizan (ángulo de corte, destalonado, u otros). - Identificar los distintos tipos de hojas de sierra relacionándolos con el material que hay que cortar y la velocidad de corte. - Describir los distintos tipos de roscas relacionándolas con los posibles usos en el automóvil. - Efectuar los cálculos necesarios para seleccionar la varilla o taladro según el diámetro de la rosca en el roscado a mano - Realizar diferentes procedimientos de medida con calibre micrómetro, comparador, u otros, explicando su funcionamiento. | |
| Operar diestramente con los aparatos, máquinas, equipos y herramientas, utilizados en los trabajos de mecanizado. | <ul style="list-style-type: none"> - En supuestos prácticos, debidamente caracterizados, que impliquen realizar mediciones (lineales, angulares, de roscas, u otras) con distintos aparatos: <ul style="list-style-type: none"> • Elegir el aparato adecuado al tipo de medida que se debe realizar y la precisión requerida. • Calibrar el aparato de medida según patrones. • Realizar las medidas con la precisión adecuada. - En supuestos prácticos de mecanizado manual, debidamente caracterizados, que impliquen realizar operaciones de serrado, limado, roscado: <ul style="list-style-type: none"> • Ejecutar las operaciones necesarias de trazado y marcado. • Manejar adecuadamente las herramientas necesarias. • Ajustar el acabado final a medidas y normas dadas en croquis o plano. - En supuestos prácticos de mecanizado a máquina, debidamente caracterizados, que impliquen taladrado, serrado, limado, corte con cizalla: <ul style="list-style-type: none"> • Ejecutar las operaciones necesarias de trazado. • Montar correctamente las herramientas o útiles necesarios para cada operación. • Manejar adecuadamente cada una de las máquinas. • Ajustar el acabado final a medidas y normas dadas en croquis o plano. | |
| Operar con los equipos de soldadura blanda y eléctrica por electrodo revestido sin ser requerida una gran destreza. | <ul style="list-style-type: none"> - Relacionar los distintos tipos de materiales base con los de aportación y desoxidantes según el tipo de soldadura que hay que obtener. - Describir los componentes de los equipos de soldadura, así como el funcionamiento de los mismos. - En supuestos prácticos, debidamente caracterizados, que impliquen realizar distintos ejercicios de soldaduras en posición vertical y horizontal: <ul style="list-style-type: none"> • Elegir el tipo de soldadura que se debe emplear, en función de los materiales que hay que unir y las características exigidas a la unión. • Efectuar la limpieza de las zonas de unión eliminando los residuos existentes. • Realizar la preparación de bordes para efectuar soldaduras a tope, solapadas, en "V" y en "X", según el espesor del material que hay que unir, y de acuerdo con las normas establecidas. • Ajustar los parámetros de soldeo en los equipos según los materiales de base y de aportación. • Manejar los materiales de aportación y desoxidantes según establece el procedimiento utilizado. • Conseguir, en las soldaduras ejecutadas, las características prescritas. • Aplicar las normas de uso y seguridad durante el proceso de soldadura. | |

| | | |
|--|---|---------------------------|
| Módulo profesional 01 | Mecanizado básico | Duración: 60 horas |
| Asociado a | UC0620_1: Efectuar operaciones de mecanizado básico. | |
| <i>Contenidos:</i> | | |
| <p>Planos de fabricación de mecanizado básico.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Útiles de dibujo. - Normalización <ul style="list-style-type: none"> • Conceptos básicos de la normalización. • Croquis. • Representación de piezas. Vistas normalizadas. • Líneas normalizadas. • Cortes y secciones. - Acotación. - Especificaciones. <p>El trazado en mecanizado básico.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Normas de trazado. - Técnica y útiles. <p>Materiales.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Productos féreos. - Aceros. Clasificación y propiedades. - Aleaciones no féreas. <p>Técnicas de mecanizado y unión.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El limado. - El serrado. - El trazado. - El roscado. - El remachado. - Escariado. - Taladrado. - Mecanizado manual con arranque de viruta. - Uniones desmontables. <p>Soldadura en mecanizado básico.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Equipos de soldadura eléctrica por arco, soldadura al arco bajo gas protector y soldadura blanda. - Técnicas de soldadura. - Materiales de aportación. - Mantenimiento de los equipos. <p>Metrología en mecanizado básico.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilización de aparatos de medida directa: regla, metro, calibre pie de rey, micrómetros. - Utilización de aparatos de medida por comparación: Reloj comparador, calas patrón, galgas. <p>Normas de prevención de riesgos laborales y de impacto medioambiental en mecanizado básico.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riesgos del taller de mecanizado. - Equipos para la protección individual (EPIs). - Dispositivos de máquinas para la seguridad activa. - Protección del medioambiente. Reciclaje de productos y tratamiento de los residuos. | | |

| | | |
|---|---|----------------------------|
| Módulo profesional 02 | Técnicas básicas de sustitución de elementos amovibles | Duración: 105 horas |
| Asociado a | UC0621_1: Desmontar, montar y sustituir elementos amovibles simples de un vehículo. | |
| <i>Capacidades</i> | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Analizar los distintos tipos de uniones de los elementos amovibles, accesorios y guarnecidos, con el fin de determinar los métodos, equipos y medios necesarios para realizar las operaciones de desmontaje, montaje y sustitución de los mismos. | <ul style="list-style-type: none"> - Describir los distintos tipos de pegamentos y productos utilizados para el pegado de lunas. - Describir los distintos tipos de lunas utilizados en el automóvil y sus sistemas de fijación. - Explicar los métodos y técnicas utilizados en la preparación de uniones. - Identificar los elementos de estanqueidad utilizados en las diferentes uniones. - Interpretar correctamente la documentación técnica y su simbología asociada. - Elegir las técnicas a emplear para realizar en el ensamblado de elementos amovibles, accesorios y guarnecidos. - Cumplir las normas de prevención de riesgos laborales y de impacto medioambiental. | |

| Módulo profesional 02 | Técnicas básicas de sustitución de elementos amovibles | Duración: 105 horas |
|--|---|---------------------|
| Asociado a | UC0621_1: Desmontar, montar y sustituir elementos amovibles simples de un vehículo. | |
| <p>Operar diestramente con las herramientas, productos y materiales, según el método establecido, para desmontar, montar y/o sustituir elementos amovibles, accesorios y guarnecidos.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Seleccionar e interpretar la documentación técnica, los equipos y medios necesarios para realizar los procesos entre diferentes alternativas. - En supuestos prácticos debidamente caracterizados que impliquen desmontaje, montaje y/o sustitución de elementos amovibles, accesorios y guarnecidos: <ul style="list-style-type: none"> • Realizar el desmontaje de elementos amovibles, accesorios y guarnecidos, siguiendo especificaciones técnicas y utilizando los medios adecuados a cada caso. • Posicionar correctamente (cotas) el elemento sustitutivo para su posterior fijación, comprobando que el conjunto recupera sus formas dimensionales. • Aplicar los pares de apriete y utilizar los frenos adecuados en las operaciones de montaje en las que intervengan elementos roscados. • Acotar y taladrar para quitar o poner remaches, teniendo en cuenta las tolerancias del taladrado que se va a ejecutar. • En elementos pegados: desmontar el elemento de acuerdo con la secuencia de operaciones establecida; Preparar correctamente las zonas de unión; Realizar las mezclas de productos, en los casos necesarios, cumpliendo especificaciones técnicas; Aplicar correctamente los productos; Realizar el pegado del elemento consiguiendo la calidad requerida. - Ejecutar las operaciones de acuerdo con las especificaciones indicadas en la documentación técnica, comprobando la operatividad final del elemento. - Cumplir las normas de prevención de riesgos laborales e impacto medioambiental... - Realizar la puesta en funcionamiento de los equipos a utilizar en las distintas fases de los procesos. | |
| <p>Reparar y/o sustituir lunas calzadas o pegadas siguiendo especificaciones técnicas y en condiciones de seguridad.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Explicar los procesos de desmontaje y montaje de los diferentes tipos de lunas. - Describir el proceso de reparación de lunas laminadas con la precisión requerida. - Identificar y describir los productos utilizados en el montaje y sellado de lunas pegadas. - En supuestos prácticos de montaje y/o reparación de lunas, debidamente caracterizados: <ul style="list-style-type: none"> • Proteger las zonas adyacentes a la luna a reparar o sustituir, de forma adecuada para evitar daños colaterales. • Desmontar la luna a sustituir eliminando los residuos sobrantes y cortar la masilla en los casos necesarios con los medios apropiados • Montar lunas pegadas utilizando los productos adecuados, aplicando los medios de anclaje y estanqueidad prescritos • Preparar adecuadamente la luna laminada a reparar, utilizando los productos adecuados y efectuando el pulido en los casos necesarios. | |
| <i>Contenidos:</i> | | |
| <p>Constitución general del vehículo.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipos de carrocerías y sus características. - Tipos de cabinas y chasis. <p>Uniones desmontables.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Características de la unión y elementos utilizados. <ul style="list-style-type: none"> • Uniones roscadas. • Uniones remachadas. • Uniones articuladas: pernos y pasadores. • Otros tipos de uniones: anillos de seguridad, abrazaderas, grapas... - Productos utilizados en uniones pegadas. <ul style="list-style-type: none"> • Cianocrilatos. • Plásticos. • Adhesivos en spray. • Colas. • Cintas adhesivas y placas insonorizantes. - Procedimientos de desmontaje, montaje y ajuste de los diferentes componentes del vehículo: <ul style="list-style-type: none"> • Aletas delanteras. • Paragolpes. • Accesorios. • Guarnecidos. • Puertas y portón trasero. • Maletero. • Capó. <p>Mecanismos de cierre y elevación.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Descripción de los mismos. - Procedimientos de sustitución y reparación de cierres y elevallunas. | | |

| | | |
|---|--|----------------------------|
| Módulo profesional 02 | Técnicas básicas de sustitución de elementos amovibles | Duración: 105 horas |
| Asociado a | UC0621_1: Desmontar, montar y sustituir elementos amovibles simples de un vehículo. | |
| <p>Lunas (calzadas y pegadas)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Técnicas y procedimientos de sustitución. - Materiales que hay que emplear en el pegado. - Reparación de lunas laminadas. Técnicas de limpieza e imprimación. <p>Normas de prevención de riesgos laborales y de impacto medioambiental en actividades de sustitución de elementos amovibles de un vehículo.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riesgos del taller de carrocería y pintura. - Equipos para la protección individual (EPIs). - Dispositivos de máquinas para la seguridad activa. - Protección del medioambiente. Reciclaje de productos y tratamiento los de residuos. | | |

| | | |
|--|--|---------------------------|
| Módulo profesional 03 | Técnicas básicas de preparación de superficies | Duración: 60 horas |
| Asociado a | UC0622_1: Realizar operaciones básicas de preparación de superficies. | |
| <i>Capacidades</i> | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Acondicionar superficies del vehículo debidamente, para una posterior aplicación de tratamientos de fondos. | <ul style="list-style-type: none"> - Analizar la aplicación de los diferentes procesos en función de las características de las superficies. - En supuestos prácticos, debidamente caracterizados, aplicar procedimientos de lijado para la eliminación de bordes y escalón en la pintura vieja. - En supuestos prácticos, debidamente caracterizados, ejecutar técnicas de decapado (químicas y físicas) de las superficies eliminando restos de pintura. - En supuestos prácticos, debidamente caracterizados, aplicar procedimientos de limpieza y desengrasado de las zonas que hay que tratar. - Cumplir las normas de prevención de riesgos laborales e impacto medioambiental. | |
| Aplicar métodos de enmascarado y desenmascarado, determinando los equipos y materiales que son necesarios para la protección de las zonas que no han de ser pulverizadas. | <ul style="list-style-type: none"> - Explicar los diferentes métodos de enmascarado. - Reconocer los materiales, útiles y herramientas empleados en los procesos de enmascarado. - En supuestos prácticos, debidamente caracterizados, ejecutar técnicas de enmascarado: parciales, totales, interiores, exteriores. - En prácticos, debidamente caracterizados, utilizar los diferentes productos de enmascarado (papel, film de enmascarado, fundas, u otros) siguiendo especificaciones técnicas. | |
| <i>Contenidos:</i> | | |
| <p>Equipos para la preparación e igualación de superficies</p> <ul style="list-style-type: none"> - Características y actividades de la preparación de superficies. <ul style="list-style-type: none"> • Interpretación de la documentación técnica. • Identificación del daño. • Decapados físicos y químicos. • Limpieza y desengrasado. • Aplicación de productos de relleno. Masillas. - Lijado. <ul style="list-style-type: none"> • Granulometría. • Constitución básica y nomenclatura de un abrasivo (lija). • Soportes lijadores. • Tacos de lijado. • Máquinas lijadoras. • Decapantes. • Equipos para la aspiración del polvo de lijado. • Equipamiento y productos para la limpieza. • Mantenimiento de los equipos. <p>Productos y útiles de enmascarado</p> <ul style="list-style-type: none"> - Necesidad del enmascarado. - Productos utilizados para enmascarar superficies: cintas, papel, film, burlletes de enmascarar, entre otros. - Equipamiento auxiliar. | | |

| | | |
|---|--|---------------------------|
| Módulo profesional 03 | Técnicas básicas de preparación de superficies | Duración: 60 horas |
| Asociado a | UC0622_1: Realizar operaciones básicas de preparación de superficies. | |
| Normas de prevención de riesgos laborales y de impacto medioambiental en preparación de superficies de vehículos <ul style="list-style-type: none"> - Riesgos del taller de carrocería y pintura. - Equipos para la protección individual (EPIs). - Dispositivos de máquinas para la seguridad activa. - Protección del medioambiente. Reciclaje de productos y tratamiento los de residuos. | | |

| | | |
|---|---|----------------------------|
| Módulo profesional 04 | Técnicas básicas de mecánica | Duración: 105 horas |
| Asociado a | UC0623_1: Desmontar, montar y sustituir elementos mecánicos simples del vehículo. | |
| <i>Capacidades</i> | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Operar con los equipos y medios necesarios para realizar el mantenimiento básico del motor de explosión y diesel según procedimientos establecidos. | <ul style="list-style-type: none"> - Interpretar los principios de funcionamiento de los motores de explosión de dos y cuatro tiempos, diesel y gasolina, identificando sus componentes principales. - En un supuesto práctico, debidamente caracterizado, de mantenimiento de motores térmicos: <ul style="list-style-type: none"> • Identificar los elementos del sistema de lubricación del motor. • Identificar los elementos del sistema de encendido del motor. • Identificar los elementos del sistema de refrigeración del motor. • Interpretar con claridad las órdenes de trabajo. • Verificar el nivel de aceite y sustituir el mismo. • Verificar el nivel de anticongelante y sustituir el mismo. - En supuestos prácticos, debidamente caracterizados, realizar la sustitución de: <ul style="list-style-type: none"> • Filtros de aire, aceite, gasóleo, partículas. • Bujías de encendido y calentadores. • Correas de los periféricos de motor (Excluidas las de distribución). • Radiadores de refrigeración motor. • Manguitos de refrigeración. • Termostato de refrigeración. • Bombas de refrigeración con baja dificultad. - Comprobar, tras la reparación, la ausencia de fugas y el restablecimiento funcional del motor. - Cumplir las normas de prevención de riesgos laborales e impacto medioambiental. - Aplicar las normas de uso en el manejo de medios y equipos. | |
| Operar con los equipos y medios necesarios para realizar el mantenimiento básico del sistema de suspensión y ruedas del vehículo, según procedimientos establecidos. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar los elementos que componen el sistema de suspensión y ruedas. - En supuestos prácticos, debidamente caracterizados de mantenimiento de vehículos, realizar el desmontaje, montaje y/o reparación de: <ul style="list-style-type: none"> • Amortiguadores. • Muelles de suspensión. • Barras de torsión y estabilizadoras. • Ballestas de suspensión. • Ruedas y neumáticos, realizando el equilibrado - Cumplir las normas de prevención de riesgos laborales e impacto medioambiental. - Realizar la puesta en funcionamiento de los equipos a utilizar en las distintas fases de los procesos. | |
| Operar con los equipos y medios necesarios para realizar el mantenimiento básico de los sistemas de transmisión y frenos del vehículo, según procedimientos establecidos. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar los elementos que componen la transmisión del movimiento en el vehículo. - Identificar los elementos que componen el sistema de frenos del vehículo. - En supuestos prácticos debidamente caracterizados, que conlleven la revisión y/o sustitución de fluidos de transmisión y frenos en sistemas convencionales: <ul style="list-style-type: none"> • Verificar el nivel de lubricante de cajas de cambios y diferenciales y sustituir el mismo en caso necesario. • Verificar el nivel de líquido de frenos reponiendo en caso necesario. - En supuestos prácticos, debidamente caracterizados, realizar la sustitución de: <ul style="list-style-type: none"> • Palieres de transmisión. • Tambores y discos de freno. • Zapatas y pastillas de frenos. - Identificar los residuos generados en el mantenimiento de vehículos. - Comprobar, tras la reparación, la ausencia de fugas y la funcionalidad de los elementos sustituidos. - Cumplir las normas de prevención de riesgos laborales e impacto medioambiental. - Realizar la puesta en funcionamiento de los equipos a utilizar en las distintas fases de los procesos. | |

| | | |
|---|--|----------------------------|
| Módulo profesional 04 | Técnicas básicas de mecánica | Duración: 105 horas |
| Asociado a | UC0623_1: Desmontar, montar y sustituir elementos mecánicos simples del vehículo. | |
| <i>Contenidos:</i> | | |
| <p>Motores de vehículos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Principio de funcionamiento de los componentes principales que constituyen los motores: pistón biela, culata. - Sistema de lubricación: función, elementos externos. Tipos de aceite. Técnicas de sustitución y extracción. - Sistema de refrigeración: función, elementos externos. - Sistema de inyección: descripción de los elementos externos. - Mantenimiento de los sistemas. <p>Circuito de encendido de vehículos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Función. - Tipos. - Elementos que lo constituyen. - Mantenimiento del sistema. Técnicas de sustitución. <p>Circuito de inyección del vehículo.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Limpieza interna del circuito de inyección (sin desmontaje de elementos). - Comprobación de gases del motor (sin regulación en los motores de inyección). <p>Identificación de los residuos en operaciones de mantenimiento mecánico de vehículos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipos. - Almacenaje. <p>Sistema de suspensión y ruedas de vehículos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Principios de funcionamiento. - Tipos de suspensión. - Principales componentes del sistema de suspensión. - Técnicas de desmontaje y útiles. - Tipos de ruedas. Características y nomenclatura. - Técnicas de desmontaje y montaje de ruedas. <p>Sistemas de transmisión y frenos de vehículos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Función y características de los conjuntos. <ul style="list-style-type: none"> • Componentes del sistema de transmisión. Grasas y aceites utilizados. • Componentes del sistema de frenos. Tipos. Líquido de frenos. - Mantenimiento de los sistemas. <ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de extracción y sustitución de la transmisión. • Extracción y purga del sistema de frenos. - Identificación de los residuos. <p>Normas de prevención de riesgos laborales y de impacto medioambiental aplicables al taller de mantenimiento mecánico de vehículos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riesgos del taller de carrocería y pintura. - Equipos para la protección individual (EPIs). - Dispositivos de máquinas para la seguridad activa. - Protección del medioambiente. Reciclaje de productos y tratamiento los de residuos. | | |

| | | |
|---|---|---------------------------|
| Módulo profesional 05 | Técnicas básicas de electricidad | Duración: 75 horas |
| Asociado a | UC0624_1: Desmontar, montar y sustituir elementos eléctricos simples del vehículo. | |
| <i>Capacidades</i> | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Operar con los equipos y medios necesarios para realizar el mantenimiento básico de los sistemas de carga y arranque del vehículo, ejecutando las operaciones con los medios y equipos necesarios, según procedimientos establecidos. | <ul style="list-style-type: none"> - Conocer las principales magnitudes y unidades de medida eléctrica. - Identificar los elementos básicos de los sistemas de carga y arranque del vehículo. - En supuestos prácticos, debidamente caracterizados, realizar el desmontaje, montaje y ajuste de los siguientes conjuntos en el vehículo: <ul style="list-style-type: none"> • Baterías. • Alternadores. • Motores de arranque. - Comprobar, tras la reparación, el restablecimiento funcional del sistema. - Realizar la puesta en funcionamiento de los equipos a utilizar en las distintas fases de los procesos. - Cumplir las normas de prevención de riesgos laborales e impacto medioambiental. | |

| | | |
|---|---|---------------------------|
| Módulo profesional 05 | Técnicas básicas de electricidad | Duración: 75 horas |
| Asociado a | UC0624_1: Desmontar, montar y sustituir elementos eléctricos simples del vehículo. | |
| Operar con los equipos y medios necesarios para realizar el mantenimiento básico de los sistemas eléctricos auxiliares del vehículo, ejecutando las operaciones con los medios y equipos necesarios, según procedimientos establecidos. | <ul style="list-style-type: none"> - Identificar los elementos básicos de los sistemas eléctricos auxiliares del vehículo. - En supuestos prácticos, debidamente caracterizados, realizar el desmontaje, montaje y ajuste de los siguientes conjuntos en el vehículo: <ul style="list-style-type: none"> • Faros y pilotos convencionales. • Lámparas y fusibles. • Bocinas y motores de limpiaparabrisas. • Interruptores y conmutadores convencionales. - Comprobar, tras la reparación, el restablecimiento funcional del sistema. - En supuestos práctico, debidamente caracterizados, realizar operaciones de reglaje de faros convencionales. - Realizar la puesta en funcionamiento de los equipos a utilizar en las distintas fases de los procesos. - Cumplir las normas de prevención de riesgos laborales e impacto medioambiental. | |
| <i>Contenidos:</i> | | |
| <p>Sistemas eléctricos básicos del vehículo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nociones de electricidad y magnetismo. - Unidades y magnitudes (intensidad, tensión, resistencia y potencia). - Componentes de los sistemas eléctricos básicos del vehículo. <ul style="list-style-type: none"> • Representación esquemática de los componentes eléctricos y electrónicos de un circuito. Simbología. • Alternador. Principio de funcionamiento y elementos que lo constituyen. • Batería. Principios de funcionamiento y elementos constitutivos. El electrolito. - Técnicas de sustitución de elementos y operaciones de mantenimiento básicas. <ul style="list-style-type: none"> • Desmontaje y montaje del alternador. Verificaciones elementales. • Comprobación y carga de baterías. Técnicas de sustitución. - Manejo de aparatos de medida simples. <p>Sistemas eléctricos auxiliares del vehículo.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Componentes de los sistemas eléctricos auxiliares del vehículo. <ul style="list-style-type: none"> • Tipos de lámparas. Nomenclatura. • Tipos de faros. • Relés. • Fusibles. • Interruptores y conmutadores. • Bocinas. • Sistema limpiaparabrisas. - Técnicas de sustitución de elementos. - Operaciones de mantenimiento básicas: reglaje de faros. - Manejo de aparatos de reglaje y medida simples. <p>Sistemas de confortabilidad del vehículo.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sistema de sonido. <ul style="list-style-type: none"> • Función de sus componentes. • Instalación básica. • Desmontaje y montaje de elementos. - Sistema de aire acondicionado. <ul style="list-style-type: none"> • Función de sus componentes (sin desmontaje). • Comprobación de fugas. • Carga y descarga del sistema. <p>Identificación de residuos de sistemas eléctricos del vehículo.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipos. - Almacenaje. <p>Normas de prevención de riesgos laborales y de impacto medioambiental aplicables al taller de mantenimiento eléctrico del vehículo.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riesgos del taller de mantenimiento de vehículos. - Prevención y protección personal. - Equipos de protección individual o EPI's. - Señalización y seguridad en el taller. - Almacenamiento de residuos. | | |

| Módulo profesional | Formación en Centros de Trabajo (F.C.T.) | Duración: 150 horas |
|---|---|----------------------------|
| Asociado a | TRANSVERSAL | |
| <i>Capacidades</i> | <i>Criterios de evaluación</i> | |
| Actuar en todo momento conforme a criterios de seguridad personal y medioambiental en el ejercicio de las actividades inherentes al puesto de trabajo. | <ul style="list-style-type: none"> - Cumplir en todo momento con las normas de seguridad personal y colectivas en el desarrollo de las distintas actividades, tanto las recogidas en la normativa específica como las particulares establecidas por la empresa, adquiriendo hábitos de orden, puntualidad responsabilidad y trabajo en equipo. - Usar prendas y equipos de protección individual necesarios en el desarrollo de las distintas operaciones del proceso. - Mantener la zona de trabajo libre de riesgos o con un cierto grado de orden y limpieza. - Utilizar los distintos equipos y medios de protección medioambiental, depositando los materiales contaminantes en el habitáculo destinado a ello. - Aplicar las normas de seguridad en equipos eléctrico mecánicos etc. y herramientas dadas por el fabricante. - Conocer y respetar las normas específicas de la empresa. | |
| Realizar el proceso de mecanizado en cuantas fases y parámetros de corte sean necesarios, asegurando la viabilidad del mecanizado y consiguiendo la calidad del proceso. | <ul style="list-style-type: none"> - Aplicar técnicas de mecanizado manual y a máquina. - Seleccionar los aparatos, máquinas, equipos y herramientas necesarios para realizarlas. | |
| Interpretar los planos y operar diestramente con los aparatos, máquinas, equipos y herramientas, utilizados en los trabajos de mecanizado con arranque de viruta y manual, realizando cilindrados, refrentados, roscados y taladrados a mano y maquina. | <ul style="list-style-type: none"> - Realizar el trazado de piezas para proceder a su mecanizado, a partir de planos sencillos. - Seleccionar los útiles y herramientas necesarios para el mecanizado, en función del tipo de pieza y del proceso de mecanizado. | |
| Ejecutar uniones soldadas que no requieran una gran destreza, aplicando las técnicas necesarias y siguiendo las especificaciones técnicas. | <ul style="list-style-type: none"> - Operar con los equipos de soldadura blanda, eléctrica por electrodo revestido o bajo gas protector, sin ser requerida una gran destreza. | |
| Realizar sustituciones de elementos, accesorios y guarnecidos que presenten una unión atornillada, remachada, grapada o pegada según las órdenes de trabajo y la calidad prescrita. | <ul style="list-style-type: none"> - Analizar los distintos tipos de uniones de los elementos amovibles, accesorios y guarnecidos, con el fin de determinar los métodos, equipos y medios necesarios para realizar las operaciones de desmontaje, montaje y sustitución de los mismos. - Operar diestramente con las herramientas, productos y materiales, según el método establecido, para desmontar, montar y/o sustituir elementos amovibles, accesorios y guarnecidos. | |
| Realizar la sustitución de las lunas de un vehículo utilizando los medios y equipos necesarios cumpliendo especificaciones técnicas, según órdenes de trabajo y la calidad prescrita. | <ul style="list-style-type: none"> - Reparar y/o sustituir lunas calzadas o pegadas siguiendo especificaciones técnicas y en condiciones de seguridad. | |
| Realizar operaciones básicas de preparación y acondicionamiento de superficies del vehículo, según las órdenes de trabajo y con la calidad prescrita. | <ul style="list-style-type: none"> - Preparar superficies del vehículo debidamente, para una posterior aplicación de tratamientos de fondos. - Operar diestramente con los equipos de preparación de superficies, ejecutando las técnicas de lijado adecuada. - Operar diestramente con las técnicas del decapado químico-físicas eliminando restos de pinturas. | |
| Realizar el enmascarado y protección de las zonas del vehículo adyacentes a las zonas a pintar. | <ul style="list-style-type: none"> - Aplicar las técnicas de enmascarado total o parcial, determinando los equipos y materiales que son necesarios para la protección de las zonas que no han de ser pulverizadas, internas o externas. | |

| Módulo profesional | Formación en Centros de Trabajo (F.C.T.) | Duración: 150 horas |
|---|---|---------------------|
| Asociado a | TRANSVERSAL | |
| Realizar el mantenimiento primario del motor y circuito auxiliares, según órdenes de trabajo, y con la calidad prescrita. | <ul style="list-style-type: none"> - Operar con los equipos y medios necesarios para realizar el mantenimiento básico del motor de explosión y diesel según los procedimientos establecidos por el fabricante. - Efectuar el d/m de filtros de aire, gasóleo, aceite, partículas, bujías, calentadores, radiadores, correas, termostato, manguitos, bomba de agua y cambio de anticongelante etc. - Efectuar la limpieza de: motores, circuitos de engrase, refrigeración e inyección, sin desmontaje de elementos, mediante el equipo y productos adecuados. - Comprobar fugas y la carga del circuito de a/a, sin desmontaje de elementos. - Comprobar la contaminación en los motores, (sin ajustes). | |
| Realizar el mantenimiento primario del sistema de suspensión y ruedas del vehículo, según órdenes de trabajo, y con la calidad prescrita. | <ul style="list-style-type: none"> - Realizar el mantenimiento primario del sistema de suspensión y ruedas del vehículo, según órdenes de trabajo, y con la calidad prescrita. | |
| Realizar el mantenimiento primario de los sistemas de transmisión y frenos del vehículo, según órdenes de trabajo, y con la calidad prescrita. | <ul style="list-style-type: none"> - Operar con los equipos y medios necesarios para realizar el mantenimiento básico de los sistemas de transmisión y frenos del vehículo, según procedimientos establecidos por el fabricante. - Efectuar d/m de palieres de transmisión, tambores y discos de freno, zapatas, pastillas de freno. Verificar los niveles de aceite de cambios y diferenciales y líquido de frenos, sustituir si es necesario. | |
| Realizar el mantenimiento primario de elementos eléctricos de los sistemas de carga y arranque del vehículo, según las órdenes de trabajo y con la calidad prescrita. | <ul style="list-style-type: none"> - Operar con los equipos y medios necesarios para realizar el mantenimiento básico de los sistemas de carga y arranque del vehículo, ejecutando las operaciones con los medios y equipos necesarios, según procedimientos establecidos. - Efectuar el d/m de alternadores, motores de arranque baterías, desmontados. - Comprobar el funcionamiento de los elementos del circuito de arranque y carga. | |
| Realizar el mantenimiento primario de los sistemas eléctricos auxiliares del vehículo, según órdenes de trabajo, y con la calidad prescrita. | <ul style="list-style-type: none"> - Operar con los equipos y medios necesarios para realizar el mantenimiento básico de los sistemas eléctricos auxiliares y confort del vehículo, ejecutando las operaciones con los medios y equipos necesarios, según procedimientos establecidos. - Efectuar el d/m de equipos de sonido con preinstalación. | |
| Ejecutar todas las operaciones de acuerdo con las normas de prevención de riesgos laborales. | <ul style="list-style-type: none"> - Aplicar las normas de prevención de riesgos laborales y de impacto medioambiental aplicables a los talleres de mantenimiento electromecánico y de carrocería del vehículo. | |

4. Organización académica y distribución horaria.

| Familia profesional: TRANSPORTE Y MANTENIMIENTO DE VEHÍCULOS | | | |
|---|---|-----------------|-----------------------|
| Perfil Profesional: OPERACIONES AUXILIARES EN MANTENIMIENTO DE VEHÍCULOS | | | Código: TMV101 |
| Módulos profesionales | | | |
| Clave | Denominación | Horas semanales | Horas anuales |
| 01 | Mecanizado básico. | | 60 |
| 02 | Técnicas básicas de sustitución de elementos amovibles. | | 105 |
| 03 | Técnicas básicas de preparación de superficies. | | 60 |
| 04 | Técnicas básicas de mecánica. | | 105 |
| 05 | Técnicas básicas de electricidad. | | 75 |
| FCT | FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO | | 120 |

5. Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales.

| MÓDULO PROFESIONAL | | ESPECIALIDAD DEL PROFESORADO | CUERPO |
|--------------------|---|------------------------------|---|
| Clave | Denominación | | |
| 01 | Mecanizado básico. | Mantenimiento de Vehículos | Profesores Técnicos de Formación Profesional |
| 02 | Técnicas básicas de sustitución de elementos amovibles. | | |
| 03 | Técnicas básicas de preparación de superficies. | | |
| 04 | Técnicas básicas de mecánica. | | |
| 05 | Técnicas básicas de electricidad. | | |

6. Requisitos para el profesorado de centros de titularidad privada y entidades.

| MÓDULO PROFESIONAL | | REQUISITOS |
|--------------------|---|--|
| Clave | Denominación | |
| 01 | Mecanizado básico. | <p>1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con el perfil profesional, que se acreditará mediante una de las formas siguientes:</p> <p><u>Formación académica</u> de Técnico Superior o equivalente, o de otras titulaciones de nivel superior, relacionadas con este campo profesional.</p> <p><u>Experiencia docente</u> de al menos un año en la impartición de Programas de Garantía Social relacionados con este campo profesional.</p> <p><u>Experiencia profesional</u> de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este perfil profesional.</p> <p>2. Acreditar la participación en los cursos de formación inicial programados por la Consejería de Educación para los programas de garantía social o los que en el futuro se promuevan para los programas de cualificación profesional inicial.</p> |
| 02 | Técnicas básicas de sustitución de elementos amovibles. | |
| 03 | Técnicas básicas de preparación de superficies. | |
| 04 | Técnicas básicas de mecánica. | |
| 05 | Técnicas básicas de electricidad. | |

7. Requisitos de espacios e instalaciones.

| Denominación del espacio formativo | Superficie (m ² para 20 alumnos) |
|------------------------------------|--|
| Aula polivalente | 60 |
| Taller de electromecánica | 160 |
| Taller de carrocería | 160 |
| Almacén | 25 |

Es conveniente prever una zona de taquillas y aseos anexa a los talleres

Nota: Los centros con autorización para impartir el perfil profesional de "Ayudante de carrocería" o el de "Ayudante de reparación de vehículos" de los Programas de Garantía Social que, según lo dispuesto en el artículo 12 del Real Decreto 806/2006, de 30 de junio, dejan de impartirse a partir del curso 2008-2009, si obtienen autorización para impartir los módulos obligatorios de este Programa de Cualificación Profesional Inicial, podrán desarrollar las enseñanzas en las instalaciones que venían utilizando para dichos Programa de Garantía Social.