

Auxilio Judicial de los nuevos órganos judiciales será la que tengan en el momento de la efectividad de la separación.

Disposición adicional única. *Modificación de anexos.*

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 21.3 de la Ley 38/1988, de 28 de diciembre, de demarcación y de planta judicial, se modifica su anexo VI en la forma en que se expresa en el anexo de este real decreto.

Disposición final primera. *Habilitación.*

Se faculta al Ministro de Justicia para adoptar en el ámbito de su competencia cuantas medidas exija la ejecución de este real decreto.

Disposición final segunda. *Entrada en vigor.*

El presente real decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Palma de Mallorca, el 24 de agosto de 2007.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Justicia,  
MARIANO FERNÁNDEZ BERMEJO

## ANEXO VI

### Juzgados de primera instancia e instrucción

Provincia	Partido judicial número	1.ª Instancia	Instruc.	Primera Instancia e Instrucción
Galicia A Coruña	1	—	—	3
	2	5	3	— Servidos por Magistrados
	3	4	3	— Servidos por Magistrados
	4	11	6	—
	5	—	—	2
	6	—	—	3
	7	—	—	2
	8	—	—	1
	9	—	—	1
	10	—	—	3
	11	—	—	1
	12	—	—	1
	13	—	—	1
	14	—	—	1
TOTAL				51

# MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CIENCIA

**16897** ORDEN ECI/2755/2007, de 31 de julio, por la que se regulan los programas de cualificación profesional inicial que se desarrollen en el ámbito de gestión del Ministerio de Educación y Ciencia.

La Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, establece en el artículo 30 del Título I, dedicado a las enseñanzas y su ordenación, que corresponde a las adminis-

traciones educativas organizar programas de cualificación profesional inicial destinados al alumnado mayor de dieciséis años que no haya obtenido el título de Graduado en educación secundaria obligatoria, con el objetivo de que todos alcancen competencias profesionales propias de una cualificación de nivel uno de la estructura actual del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, así como que tengan la posibilidad de una inserción sociolaboral satisfactoria y amplíen sus competencias básicas para proseguir estudios en las diferentes enseñanzas. Asimismo, en el artículo 80 del Título II, dedicado a la equidad en la educación, se establece, dentro del capítulo de compensación de las desigualdades, que con el fin de hacer efectivo el principio de igualdad en el ejercicio del derecho a la educación, las Administraciones públicas desarrollarán acciones de carácter compensatorio en relación con las personas, grupos y ámbitos territoriales que se encuentren en situaciones desfavorables.

Por diferentes motivos, algunos alumnos y alumnas de educación secundaria obligatoria presentan al final de la etapa dificultades o retrasos en el aprendizaje que pueden poner en riesgo el alcance de las competencias básicas y de los objetivos previstos y, en consecuencia, la obtención de la titulación correspondiente. Pese a estas dificultades, desfases o limitaciones, este alumnado posee capacidades que es necesario potenciar a través de medidas adecuadas. En la mayoría de los casos son alumnos que podrán acceder a la titulación a través de los programas de diversificación curricular, una medida de atención a la diversidad a la que el equipo docente debe recurrir preferentemente cuando considere que es la más adecuada para que el alumno o la alumna obtenga el título de Graduado en educación secundaria obligatoria.

No obstante, hay alumnos que por diferentes circunstancias necesitan otro tipo de medidas educativas específicas para poder finalizar su escolarización en condiciones de desarrollo personal e inclusión social satisfactorias, sin las cuales es muy probable que tengan que afrontar una situación laboral de precariedad debido a su falta de cualificación y titulación. Esta consideración se hace extensible a los jóvenes no escolarizados que, sin poseer la titulación básica, necesitan una inserción laboral urgente por disponer de menores recursos económicos y/o presentar mayores necesidades personales o familiares; también afecta a aquellos jóvenes inmigrantes en edades de escolarización postobligatoria sin titulación que, por su incorporación excesivamente tardía al sistema educativo español, presentan un bajo nivel formativo y/o de comprensión lingüística y de la realidad social y cultural del país, lo que les hace especialmente vulnerables a la exclusión sociolaboral. Asimismo, esta medida específica alcanza a un sector del alumnado que presenta necesidades educativas especiales derivadas de discapacidad. Para el conjunto de este alumnado se establecen los programas de cualificación profesional inicial.

Estos programas han de configurarse como una medida eficaz, compensadora de desigualdades y promotora de oportunidades para la inserción social, educativa y laboral de estos jóvenes, que verán mejoradas sus condiciones para acometer de manera cualificada su incorporación al mercado laboral, ampliando también sus competencias básicas para proseguir, si así lo desean, estudios en las diferentes enseñanzas por las vías previstas en la Ley.

Los programas de cualificación profesional inicial proporcionan la educación y formación necesarias y suficientes para el desarrollo del potencial personal y la inclusión sociolaboral, pero también tienen carácter propedéutico, puesto que han de facilitar la posibilidad de acceder al título de Graduado en educación secundaria obligatoria, a ciclos formativos de grado medio y, en definitiva, a la educación y formación a lo largo de la vida adulta.

Establecida la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo mediante el Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, y fijadas por el Gobierno las enseñanzas mínimas correspondientes a la Educación Secundaria Obligatoria mediante el Real Decreto 1631/2006, de 29 de diciembre, cuyo artículo 14 se dedica a los programas de cualificación profesional inicial, procede regular las medidas de ordenación que posibiliten la implantación de los citados programas.

En virtud de todo ello, dispongo:

#### Artículo 1. *Objeto y ámbito de actuación.*

El objeto de esta orden es regular los aspectos esenciales de los programas de cualificación profesional inicial que se desarrollen en el ámbito de gestión del Ministerio de Educación y Ciencia.

#### Artículo 2. *Finalidad.*

Los programas de cualificación profesional inicial tienen como finalidad el contribuir al desarrollo personal, a la adquisición de las competencias necesarias para permitir la inserción socioprofesional del alumnado, facilitar la obtención de la titulación de Graduado en educación secundaria obligatoria, así como el acceso a la educación y la formación a lo largo de la vida y potenciar el ejercicio satisfactorio de la ciudadanía.

#### Artículo 3. *Principios.*

Los programas de cualificación profesional inicial se basan en los principios de:

- a) Equidad, calidad, suficiencia y estabilidad de la oferta, lo que supone hacer efectiva la igualdad de oportunidades en el acceso, el proceso y los resultados educativos, formativos y de inserción sociolaboral.
- b) Personalización de la enseñanza.
- c) Integración de los aprendizajes.
- d) Responsabilidad educativa compartida por las administraciones educativas, los servicios sociales, el entorno comunitario, el tejido empresarial, y por el propio alumnado.
- e) Interculturalidad.

#### Artículo 4. *Objetivos.*

De acuerdo con lo establecido en el artículo 30.2 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, los objetivos de los programas de cualificación profesional inicial son:

- a) Proporcionar y reforzar las competencias que permitan el desarrollo de un proyecto de vida personal, social y profesional satisfactorio y acorde con los valores y la convivencia en una sociedad democrática.
- b) Proporcionar al alumnado las competencias profesionales propias de una cualificación de nivel uno de la estructura actual del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, con el fin de facilitar la inserción laboral en una actividad profesional de manera cualificada.
- c) Proporcionar una formación en centros de trabajo regulada, evaluable y tutelada, que permita aplicar y reforzar lo aprendido en el programa, y familiarizarse con la dinámica del mundo laboral.
- d) Facilitar el desarrollo de las competencias básicas de la educación secundaria obligatoria y, por ello, la posibilidad de obtener la titulación correspondiente, así como la de proseguir estudios en diferentes enseñanzas por las vías previstas en la legislación vigente, para continuar aprendiendo a lo largo de la vida.

e) Prestar apoyo tutorial y orientación sociolaboral personalizados que promuevan y faciliten el desarrollo personal, los aprendizajes, el conocimiento del mercado laboral y la búsqueda activa de empleo.

f) Facilitar experiencias positivas y enriquecedoras de convivencia y de trabajo para que los alumnos se reconozcan a sí mismos como personas valiosas y capaces de ser, convivir y trabajar con los demás.

g) Desarrollar la capacidad de continuar aprendiendo de manera autónoma y en colaboración con otras personas, con confianza en las propias posibilidades y de acuerdo con los propios objetivos y necesidades.

h) Conectar las necesidades y finalidades del sistema educativo y las del sector productivo.

#### Artículo 5. *Destinatarios y acceso.*

1. Se podrá incorporar a estos programas el alumnado mayor de dieciséis, y preferentemente menor de veintiún años, cumplidos antes del 31 de diciembre del año del inicio del programa, que no haya obtenido el título de Graduado en educación secundaria obligatoria.

2. Excepcionalmente, tras la oportuna evaluación y con el acuerdo de alumnos y padres o tutores, dicha edad podrá reducirse a quince años para aquellos alumnos y alumnas que, habiendo realizado segundo curso de Educación Secundaria Obligatoria, no estén en condiciones de promoción a tercero y hayan repetido ya una vez en esta etapa.

3. Considerando estas condiciones, y con carácter general, accederán a estos programas los jóvenes escolarizados que se encuentren en grave riesgo de abandono escolar, sin titulación, y/o con historial de absentismo escolar debidamente documentado, los jóvenes desescolarizados con un fuerte rechazo a la institución escolar o que, por encontrarse en situación de desventaja sociocultural y educativa, hayan abandonado tempranamente la escolaridad obligatoria y muestren interés por reincorporarse al ámbito de la educación reglada. Igualmente, son destinatarios de estos programas los jóvenes que, sin poseer la titulación básica, tienen necesidad de acceder rápidamente al mercado de trabajo para lo cual necesitan una cualificación profesional básica.

4. De acuerdo con lo establecido en el artículo 75 de la Ley Orgánica 2/2006, de Educación, también podrán acceder a estos programas los jóvenes que presentan necesidades educativas especiales que hayan cursado la escolarización básica en centros ordinarios o en centros de educación especial. Estos jóvenes gozarán de la oportuna orientación con el fin de que accedan a los programas que mejor se adapten a sus circunstancias personales y en los que tengan mayores posibilidades de inserción laboral, y de manera que puedan cursar la opción elegida sin que suponga riesgo para su integridad física o para la de los demás.

5. Para cursar uno de estos programas será condición indispensable no haber superado otro programa de cualificación profesional inicial y, en su caso, haber agotado las vías ordinarias de atención a la diversidad previstas en la legislación vigente.

#### Artículo 6. *Procedimiento de acceso.*

Para la adscripción del alumnado a un programa de cualificación profesional inicial se seguirá el siguiente procedimiento:

a) Para el alumnado escolarizado se hará atendiendo al informe de orientación educativa y profesional del Departamento de Orientación, o de quien, en su defecto, asuma sus funciones en el centro de procedencia emitido en el momento de la incorporación del alumnado al programa. En el citado informe se hará constar, al menos, el

programa y la modalidad más adecuada a la que se orienta al alumno o alumna, una vez escuchado éste y, en su caso, sus padres o tutores legales, según anexo I de esta orden.

b) Para el alumnado desescolarizado, la entidad responsable del programa velará por recoger toda la información socioeducativa posible del último centro de procedencia, de los servicios sociales y, en su caso, de atención o tutela del menor, con el fin de preparar un informe ajustado a las necesidades del alumno o alumna con el fin de orientarle a la opción más adecuada a sus intereses.

c) En cualquiera de los casos anteriores, será necesario el compromiso explícito, por escrito, del alumno o alumna y, en su caso, de sus padres o representantes legales para su incorporación al programa, según anexo II de esta orden.

d) La Inspección de Educación supervisará los procedimientos para garantizar que la adscripción a un determinado programa se adecua a las condiciones y características más idóneas para los alumnos, que reúne los requisitos establecidos y que se ha seguido el procedimiento correcto.

#### Artículo 7. *Modalidades.*

Los programas de cualificación profesional inicial adoptarán modalidades diferentes, de acuerdo con el artículo 14.10 del Real Decreto 1631/2006, de 29 de diciembre, por el que se establecen las enseñanzas mínimas correspondientes a la Educación Secundaria Obligatoria. Cada modalidad irá dirigida asimismo a satisfacer unas necesidades formativas características, atendiendo a la situación educativa, personal y social del alumnado. De acuerdo con ello, se establecen las siguientes modalidades:

a) Aula Profesional: dirigida a jóvenes, preferentemente escolarizados, que desean una inserción profesional temprana y podrían continuar formándose en los programas impartidos en los centros educativos ordinarios en las condiciones que se establecen en esta orden.

b) Taller Profesional: dirigido a jóvenes, escolarizados o no, con notorias dificultades de adaptación al medio escolar y/o laboral y que, por ello, se encuentran en grave riesgo de exclusión social, así como a jóvenes que, con independencia de las circunstancias que concurren, desean o necesitan una inmediata incorporación al mundo del trabajo y no disponen de las competencias básicas necesarias. Esta modalidad será desarrollada por las administraciones públicas, por entidades empresariales y por organizaciones no gubernamentales con experiencia educativa y sin finalidad de lucro, en las condiciones que se establecen en esta orden.

c) Taller Específico: dirigido a jóvenes con necesidades educativas especiales, temporales o permanentes, que tengan un nivel de autonomía personal y social que les permita acceder a un puesto de trabajo. Esta modalidad será desarrollada en los centros educativos o en las instituciones o entidades públicas o privadas sin finalidad de lucro con experiencia reconocida en la inclusión social y laboral de las personas con discapacidad, en las condiciones que se establecen en el artículo 5.

#### Artículo 8. *Duración y estructura curricular.*

1. El conjunto de los módulos obligatorios de los programas de cualificación profesional inicial tendrá una duración comprendida entre un mínimo de mil cincuenta, 1050, y un máximo de mil ochocientas, 1800, horas y su organización horaria tendrá en cuenta el tipo de modalidad y las características del alumnado.

2. Para conseguir los objetivos descritos en el artículo 4, todos los programas de cualificación profesional inicial tendrán la siguiente estructura curricular:

a) Módulos obligatorios: De acuerdo con lo establecido en el artículo 30 de la Ley Orgánica de Educación, tendrán carácter obligatorio los siguientes módulos:

1.º Módulos específicos referidos a las unidades de competencia profesional, correspondientes a cualificaciones del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales. Cada programa de cualificación profesional inicial podrá incluir una o más cualificaciones profesionales y/o unidades de competencia.

Con carácter general, los programas de cualificación profesional inicial incorporarán formación en centros de trabajo o realización de un trabajo productivo en empresas, con un mínimo de ciento cincuenta, 150, y un máximo de doscientas, 200, horas. Dicha formación será tutelada, evaluable y dispondrá de la correspondiente cobertura legal. Excepcionalmente, la Dirección General de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa del Ministerio de Educación y Ciencia podrá autorizar acciones sin este componente formativo o variando el horario total dedicado a esta actividad.

Estos módulos específicos requerirán, al menos, el cincuenta por ciento del horario que con carácter obligatorio se asigne al programa. En este porcentaje se computará, en su caso, la formación en prácticas en centros de trabajo o la realización de trabajo productivo en prácticas en empresas.

2.º Módulos formativos de carácter general, que amplíen competencias personales básicas y favorezcan la transición desde el sistema educativo al mundo laboral y que requerirán como máximo la mitad y como mínimo un tercio del horario total que con carácter obligatorio se asigne al programa. Los módulos formativos de carácter general tendrán un enfoque curricular basado en el desarrollo de competencias generales básicas para la inserción sociolaboral. En desarrollo del artículo 30.3.b) de la Ley Orgánica de Educación, y tomando como referencia el Real Decreto 1513/2006, de 7 de diciembre, y el Real Decreto 1631/2006, de 29 de diciembre, por los que se establecen, respectivamente, las enseñanzas mínimas de la Educación Primaria y de la Educación Secundaria Obligatoria, el currículo de los módulos formativos de carácter general está constituido por los siguientes módulos:

Un módulo de aprendizajes instrumentales básicos.

Un módulo de desarrollo personal, sociocultural y para la ciudadanía.

Un módulo de orientación sociolaboral y para la mejora y conservación de la empleabilidad.

Dos módulos de libre configuración. Los módulos de libre configuración, que incluirán contenidos destinados a reforzar el desarrollo de competencias básicas, serán los siguientes:

Español como segunda lengua.

Actividad física y deporte.

Apoyo y refuerzo a las competencias básicas.

Refuerzo del uso de las tecnologías de la información y comunicación.

Refuerzo de la educación para la salud.

Módulo propuesto por el centro para atender las necesidades específicas de su alumnado.

Todos los alumnos cursarán, al menos, dos de estos módulos de libre configuración que requerirán, como máximo, el diez por ciento del horario general del programa. Los centros ofertarán aquellos módulos de libre configuración que mejor se ajusten a las características y necesidades específicas de su alumnado.

b) Módulos de carácter voluntario: Se incorporarán a los programas de cualificación profesional inicial módu-

los formativos que conduzcan a la obtención del título de Graduado en educación secundaria obligatoria en los términos que se establecen en la legislación vigente y que podrán ser cursados de manera simultánea a los módulos obligatorios o una vez superados éstos. Estos módulos tendrán carácter voluntario para el alumnado de 16 años en adelante, aunque los alumnos que excepcionalmente se incorporen a los 15 años en las condiciones que establece la Ley, adquirirán el compromiso de cursarlos.

Estos módulos no serán computables a efectos de duración mínima de los programas.

#### Artículo 9. *Currículo.*

1. Los contenidos y las características y orientaciones metodológicas de los módulos formativos de carácter general figuran como anexo III de esta orden. Los módulos de libre configuración, excepto el de Español como segunda lengua cuyo currículo figura como anexo IV, serán diseñados por los propios centros.

2. El currículo y las características y orientaciones metodológicas de los módulos específicos, referidos a las unidades de competencia incluidas en el correspondiente perfil profesional, existentes en el momento de la publicación de esta orden figuran como anexo V. El Ministerio de Educación y Ciencia dictará, mediante Resolución, el currículo y las características y orientaciones metodológicas de los módulos específicos de los nuevos perfiles, a medida de que la inclusión de nuevas cualificaciones profesionales en el Catálogo Nacional de Cualificaciones permita su elaboración.

3. El Ministerio de Educación y Ciencia determinará las características, la estructura y el currículo de los módulos formativos de carácter voluntario que conducen a la obtención del título de Graduado en educación secundaria obligatoria. De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 14 del Real Decreto 1631/2006, de 29 de diciembre, que establece las enseñanzas mínimas correspondientes a la Educación Secundaria Obligatoria, el currículo estará constituido por los siguientes ámbitos: ámbito de comunicación, ámbito social y ámbito científico-tecnológico y tomará como referencia los aspectos básicos del currículo recogidos en su anexo II.

Los contenidos de cada uno de estos ámbitos se estructurarán en módulos independientes entre sí para facilitar el reconocimiento de los aprendizajes previamente adquiridos por los alumnos y alumnas que los cursen y para, en consecuencia, posibilitar a su convalidación.

Cada uno de los ámbitos deberá evaluarse de forma global en relación con los módulos que los integran. La obtención del título de Graduado en educación secundaria obligatoria exigirá la superación de los tres ámbitos en los que se organizan los módulos formativos de carácter voluntario.

4. El currículo de los módulos formativos de carácter general dirigidos a jóvenes con necesidades educativas especiales podrá experimentar adaptaciones curriculares significativas para adecuarse a las características, necesidades y capacidades de dichos jóvenes, tal como figura en el anexo III de esta orden.

#### Artículo 10. *Proyecto de centro y Programación anual.*

1. A partir del currículo que se establezca, el equipo educativo que imparta el programa de cualificación profesional inicial elaborará una programación anual de acuerdo con el anexo VI de esta orden.

2. La programación anual formará parte del proyecto educativo de los centros ordinarios, como medida específica de atención a la diversidad. En las restantes entidades, la programación anual formará parte de un proyecto

de centro en el que se plasmarán las demandas y características específicas del contexto sociocultural y laboral, el perfil y necesidades formativas del alumnado, y se dará prioridad a los objetivos e intenciones educativas del centro, según el citado anexo VI.

3. La Inspección de Educación supervisará las programaciones anuales de los programas de cualificación profesional inicial que se impartan en su ámbito territorial.

#### Artículo 11. *Formación de los grupos.*

1. Los programas de cualificación profesional inicial en las modalidades de Aula Profesional y Taller Profesional se desarrollarán en grupos de un mínimo de diez y un máximo de quince alumnos. En el caso de que integren alumnos con necesidades educativas especiales, hasta un máximo de dos por programa, el número mínimo de alumnos por grupo será de ocho. Los programas de la modalidad de Taller Específico tendrán un mínimo de cinco alumnos y un máximo de diez. El tamaño de los grupos se establecerá considerando las mejores condiciones para lograr los resultados de aprendizaje, la convivencia y la personalización de la enseñanza.

2. La Dirección General de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa podrá autorizar el funcionamiento de grupos con un número de alumnos diferente a lo establecido dependiendo de las características del alumnado atendido y de las necesidades derivadas de la escolarización suficientemente justificadas.

#### Artículo 12. *Metodología.*

1. El proceso de enseñanza y aprendizaje atenderá a los principios generales de individualización e integración de los aprendizajes.

2. El proceso de enseñanza y aprendizaje se organizará en torno a un plan personalizado de formación, diseñado a partir de las competencias y necesidades básicas que presenta el alumno al inicio del programa, que también tendrá el objetivo de comprometerle y hacerle consciente del proceso personal y profesional que va recorriendo, de acuerdo con el anexo VII de esta orden.

La necesaria integración de los aprendizajes de los diferentes módulos formativos obligatorios (específicos y de carácter general) de un Programa se plasmará en el desarrollo de un proyecto integral de producción ligado a la inserción sociolaboral en un determinado perfil profesional, e integrado en un contexto sociolaboral.

3. La acción tutorial compartida por el equipo educativo será el eje vertebrador del proceso formativo de cada alumno.

#### Artículo 13. *Docencia, tutoría y atención psicopedagógica y social.*

1. Para impartir docencia en los módulos específicos referidos a las unidades de competencia profesional se exigirán los mismos requisitos de titulación y formación exigidos para impartir enseñanzas de formación profesional en el artículo 95 de la Ley Orgánica 2/2006, de Educación y quedarán especificados en la resolución por la que se establezca el perfil profesional de cada programa.

2. Para impartir docencia en los módulos formativos de carácter general será necesario estar en posesión de la titulación establecida en el artículo 93 de la Ley Orgánica 2/2006, de Educación; siempre de acuerdo con su disposición adicional séptima. En todo caso, tendrán preferencia los docentes que acrediten experiencia y formación en la atención educativa del alumnado al que se dirigen estos programas.

3. Para impartir los módulos de carácter voluntario que conduzcan a la obtención del título de Graduado en educación secundaria obligatoria será necesario estar en posesión de la titulación establecida en el artículo 94 de la Ley Orgánica 2/2006, de Educación.

4. La función tutorial y orientadora será compartida por el equipo educativo que imparte el programa y acompañará todo el proceso formativo de los alumnos. Deberá contar con horario específico, entre una y dos horas semanales, y actividades concretas relacionadas con los objetivos del programa. Sin perjuicio de lo anterior, cada grupo de alumnos dispondrá de un tutor, pudiendo asignarse asimismo un tutor personal a determinados alumnos o alumnas, cuando sus necesidades educativas así lo recomienden.

5. Si las necesidades del alumnado lo requieren, se dispondrá de la intervención de especialistas en intervención psicopedagógica y/o educación y trabajo social.

#### Artículo 14. *Calendario.*

Los programas de cualificación profesional inicial se ajustarán para que su inicio coincida con el del curso escolar. No obstante, los alumnos podrán incorporarse a un Programa en cualquier momento del curso, preferentemente al inicio de cada trimestre, iniciando a partir de ese momento los aprendizajes establecidos en la concreción curricular, de acuerdo al plan personalizado de formación al que hace referencia el artículo 12.2.

#### Artículo 15. *Evaluación.*

1. La evaluación de los aprendizajes del alumnado será continua y formativa y se realizará tomando como referencia su situación inicial, recogida en el informe de evaluación que reflejará los resultados de la evaluación psicopedagógica que realice el centro antes de comenzar el programa, así como los criterios de evaluación establecidos en el currículo de los programas y los introducidos por el equipo educativo en las programaciones didácticas y en el plan personalizado de formación a partir de los anteriores.

Para cada uno de los módulos específicos y formativos de carácter general, incluidos los de libre configuración, los resultados de la evaluación se expresarán en los términos de Insuficiente (IN); Suficiente (SU); Bien (BI); Notable (NT) o Sobresaliente (SB), acompañados de una calificación numérica en una escala de 1 a 10, sin decimales, considerándose positivas las calificaciones iguales o superiores a 5 y aplicando las siguientes correspondencias:

Insuficiente: 1, 2, 3, ó 4.

Suficiente: 5.

Bien: 6.

Notable: 7 u 8.

Sobresaliente: 9 ó 10.

En su caso, la formación en centros de trabajo o la realización de trabajo productivo en empresas se evaluará separadamente en términos de apto o no apto.

2. Se celebrarán al menos tres sesiones de evaluación durante cada uno de los cursos del desarrollo de cada programa, de cuyos resultados se dará información al alumno/a y, en su caso, a su familia o tutor/a legal con el propósito de que conozcan el grado de consecución de los objetivos marcados y puedan planificar y regular sus aprendizajes. En esta información se dará carácter relevante a las actitudes y a los comportamientos consecuentes con la finalidad de los programas.

3. El proceso de evaluación se reflejará en un informe individual de progreso a lo largo del programa, según modelo establecido en el anexo VIII de esta orden.

Este informe servirá para garantizar la información periódica y sistemática al alumnado y, en su caso, a las familias a la que hace referencia el apartado anterior.

4. La evaluación final será responsabilidad de todo el equipo educativo y la superación del Programa de Cualificación Profesional Inicial exigirá la evaluación positiva en el conjunto de los módulos obligatorios que componen el programa.

#### Artículo 16. *Certificación.*

1. Los alumnos que superen los módulos obligatorios de estos programas obtendrán una certificación académica expedida por la Administración educativa. Esta certificación, en los términos que se establezcan, hará constar los módulos específicos que se correspondan con cada unidad de competencia que conformen el programa de cualificación profesional inicial. Esta certificación dará derecho, a quienes lo soliciten, a la expedición por la Administración laboral del certificado o certificados profesionales correspondientes.

2. Los alumnos que no alcancen todos los objetivos previstos al final del curso podrán continuar su formación hasta obtener una evaluación positiva en los módulos no superados, sin exceder una duración total de dos cursos académicos (tres cursos en el caso de los programas de la modalidad de taller específico) y sin necesidad de agotar este plazo máximo.

3. El Ministerio de Educación y Ciencia establecerá los procedimientos que permitan reconocer los aprendizajes adquiridos en los módulos obligatorios de estos programas para aquellos jóvenes que cursen los módulos de carácter voluntario que conduzcan a la obtención del título de Graduado en educación secundaria obligatoria, así como las correspondientes exenciones en la prueba de acceso a los ciclos formativos de grado medio para los que hayan superado los módulos obligatorios o algún ámbito de los módulos voluntarios de un programa de cualificación profesional inicial.

4. La superación de los módulos de carácter voluntario dará derecho al título de Graduado en educación secundaria obligatoria siempre que se acredite la superación de los módulos obligatorios del Programa de cualificación profesional inicial.

#### Artículo 17. *Documentos de evaluación.*

1. Son documentos oficiales de evaluación el expediente académico y las actas de evaluación final cuyos modelos figuran como anexo IX de esta orden.

2. La custodia y archivo de los documentos corresponde al centro o entidad que imparta el programa de cualificación profesional inicial, bajo la coordinación de la Administración educativa y, en su caso, la centralización electrónica de los mismos se realizará de acuerdo con el procedimiento que se determine, sin que suponga una subrogación de las facultades inherentes a dichos centros.

3. En lo referente a los datos del alumnado, a la cesión de los mismos y a su seguridad y confidencialidad, se estará a lo dispuesto en la legislación vigente en materia de protección de datos de carácter personal y a lo establecido en la Disposición adicional vigésimo tercera de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

#### Artículo 18. *Memoria.*

1. Al concluir el programa, el equipo educativo elaborará una memoria que contemplará, al menos:

- a) Datos estadísticos del alumnado.

b) Resultados de aprendizaje; informe global del progreso de los alumnos y valoración de los resultados.

c) Inserción sociolaboral al final del programa referida al alumnado del curso anterior. Asimismo, el centro realizará un seguimiento de la inserción sociolaboral del alumnado, al menos durante el primer año después de finalizado el programa. Los resultados del mismo se incorporarán a la Memoria del curso siguiente.

d) Participación de las familias, y otros datos que se consideren de interés.

e) Recursos, humanos, materiales y comunitarios empleados.

f) Valoración global del programa.

g) Identificación de dificultades, necesidades y propuestas de mejora.

2. La Inspección de Educación supervisará las memorias de los programas de cualificación profesional inicial que se impartan en su ámbito territorial.

#### Artículo 19. *Derechos y deberes del alumnado.*

1. Al alumnado de los programas de cualificación profesional inicial que se implanten en centros educativos sostenidos con fondos públicos le será de aplicación la normativa vigente sobre derechos y deberes de los alumnos.

2. En otros casos, las instituciones y entidades que desarrollen programas de cualificación profesional inicial deberán armonizar sus normas de convivencia y participación con la legislación vigente sobre derechos y deberes de los alumnos.

3. Los alumnos deben asumir un compromiso personal explícito de asistencia y aprovechamiento del programas de cualificación profesional inicial en el que se inscriban.

4. Los centros que impartan programas de cualificación profesional inicial promoverán el compromiso de las familias de los alumnos menores de edad con la asistencia y el aprovechamiento del programa por parte de éstos, y facilitarán cauces de colaboración y participación en el desarrollo de las enseñanzas y en la vida del centro, para lo cual se programarán las oportunas reuniones con las familias, sin perjuicio de la colaboración y comunicación permanentes.

#### Artículo 20. *Autorización para impartir los programas de cualificación profesional inicial.*

1. Corresponde a la Dirección General de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa la autorización para impartir los correspondientes programas de cualificación profesional inicial en cualquiera de sus modalidades. La autorización podrá ser anual o plurianual en función del tipo de programa y podrá ser desarrollada mediante autorización administrativa, subvención, convenio o cualquier otra fórmula que se ajuste a la legalidad vigente y garantice la suficiencia, calidad y estabilidad de la oferta de estos programas.

2. La autorización para impartir los correspondientes programas de cualificación profesional inicial en centros no ordinarios, estará desvinculada de la subvención pública de los mismos. Aquellas instituciones u organizaciones sin fines de lucro, que hayan sido autorizadas pero no reciban subvención de las administraciones educativas para ofertar dichos programas, deberán acreditar suficiencia de recursos para impartir los correspondientes programas de acuerdo a esta norma, con calidad y sin coste alguno para el alumnado.

#### Disposición transitoria primera. *Calendario de implantación.*

En el año académico 2007-2008 se implantarán los programas de cualificación profesional inicial en los centros educativos de Ceuta y Melilla que determine el Ministerio de Educación y Ciencia y dejarán de impartirse aquellos programas de garantía social regulados en la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, en la modalidad de Iniciación Profesional, que sean sustituidos por un programa de cualificación profesional inicial. En el caso de programas de garantía social de dos años académicos, la sustitución se hará por cursos.

#### Disposición transitoria segunda. *Programas de garantía social.*

1. En el año académico 2007-2008 se podrán aplicar los programas de garantía social regulados en la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, de acuerdo con lo que establece la Orden de 12 de enero de 1993, por la que se regulan los programas de garantía social durante el periodo de implantación anticipada del segundo ciclo de la Educación secundaria obligatoria.

2. De acuerdo con lo establecido en el artículo 12 del Real Decreto 806/2006, de 30 de junio, por el que se establece el calendario de aplicación de la nueva ordenación del sistema educativo, establecida en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, los programas de garantía social se dejarán de aplicar en el curso 2008-2009.

#### Disposición transitoria tercera. *Adaptación a la nueva organización por parte de los centros.*

Con el fin de que los centros adapten progresivamente sus actuaciones a la nueva organización, en el año académico 2007-2008 de implantación anticipada de los programas de cualificación profesional inicial los alumnos no podrán cursar de manera simultánea los módulos de carácter voluntario y los módulos a los que se refieren los apartados a) y b) del artículo 30.3. de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

#### Disposición derogatoria. *Derogación normativa.*

Queda derogada la Orden de 12 de enero de 1993 por la que se regulan los programas de garantía social durante el periodo de implantación anticipada del segundo ciclo de la Educación secundaria obligatoria.

#### Disposición final primera. *Aplicación de la Orden.*

Se habilita a la Dirección General de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa para dictar las resoluciones e instrucciones que sean precisas para la aplicación de lo dispuesto en esta orden.

#### Disposición final segunda. *Entrada en vigor.*

La presente orden entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Madrid, 31 de julio de 2007.–La Ministra de Educación y Ciencia, Mercedes Cabrera Calvo-Sotelo.

**ANEXO I***Informe psicopedagógico para la incorporación a un  
Programa de Cualificación Profesional Inicial***1. INFORME PSICOPEDAGÓGICO**

DATOS PERSONALES	
Apellidos y nombre _____	
Fecha de nacimiento ___/___/_____	
Domicilio _____ DP _____	
Localidad _____ Teléfono _____	

DATOS DE ESCOLARIZACIÓN					
Año académico	Centro	Localidad	Etapas	Curso	Medidas educativas adoptadas (1)

(1) Refuerzo educativo, adaptación curricular, diversificación curricular, repetición de curso, otras (indíquese cuáles)

DESARROLLO PERSONAL Y EDUCATIVO
<i>(Consignar información relevante para la incorporación del alumno/a al PCPI: síntesis del informe del equipo docente, competencias básicas de las que dispone el alumno/a al incorporarse al programa, nivel de conocimiento del castellano, motivación, intereses, preferencias y expectativas profesionales y académicas, adaptación e interrelación social, hábitos de trabajo, autoconcepto/autoestima, y otra información significativa)</i>

ASPECTOS RELATIVOS AL CONTEXTO FAMILIAR Y SOCIAL
<i>(Consignar datos relevantes para la incorporación del alumno/a al PCPI: influencia de la familia y del contexto social en el desarrollo del alumno/a y todos aquellos datos significativos para el proceso formativo-educativo)</i>

**IDENTIFICACIÓN DE LAS NECESIDADES EDUCATIVAS**

*(Consignar desfase curricular, competencias básicas que necesita desarrollar, adaptación al medio escolar, nivel de absentismo en el último curso y todos aquellos datos significativos.)*

**ORIENTACIONES PARA EL PROCESO DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE****PROPUESTA DE INCORPORACIÓN**

*(Consignar programa/s y modalidad a la/s que se orienta al alumno/a)*

**2. CONSEJO ORIENTADOR**

Alumno/a \_\_\_\_\_

Nº expediente \_\_\_\_\_ Centro \_\_\_\_\_

Persona que emite el Informe \_\_\_\_\_

Motivo del informe: PROPUESTA DE INCORPORACIÓN A UN PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL en la Modalidad de \_\_\_\_\_

En \_\_\_\_\_, a \_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

Fdo.: \_\_\_\_\_

**ANEXO II**

*Solicitud/conformidad del alumno/a o, en su caso de la familia o tutores legales*

El alumno/a \_\_\_\_\_, mayor de edad, manifiesta su conformidad y compromiso para su incorporación y asistencia regular a un Programa de Cualificación Profesional Inicial

Y para que conste, firma la presente en \_\_\_\_\_, a \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

Fdo.: \_\_\_\_\_

Don \_\_\_\_\_

Doña \_\_\_\_\_

como padres/tutores legales del alumno/a \_\_\_\_\_, menor de edad, manifiestan su conformidad para que se incorpore a un Programa de Cualificación Profesional Inicial

Y para que conste, firmamos la presente en \_\_\_\_\_, a \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

Fdo.: \_\_\_\_\_

Fdo.: \_\_\_\_\_

### ANEXO III

#### 1. Currículo de los Módulos Formativos de Carácter General

La finalidad de los Módulos formativos de carácter general es reforzar las competencias básicas que favorecen el desarrollo personal y la transición desde el sistema educativo al mundo laboral. Se trata de ofrecer al alumnado la posibilidad de adquirir o afianzar las capacidades y los conocimientos básicos relacionados con los objetivos y contenidos de la enseñanza obligatoria, que son necesarios para desarrollarse personalmente, conseguir una inserción social y laboral satisfactoria y, en su caso, para la continuación de sus estudios en las diferentes enseñanzas. Sus contenidos y metodología se adaptarán a las condiciones y expectativas particulares de cada alumno/a y a la cualificación profesional específica del programa de cualificación profesional inicial. El eje motivador y vertebrador de estos módulos será la formación para el empleo en un oficio y, en consecuencia, el aprendizaje de los elementos que los integran deberá estar significativa y funcionalmente relacionado con la familia profesional del Programa elegido.

En desarrollo del artículo 30.3.b) de la Ley Orgánica de Educación, y tomando como referencia el Real Decreto 1513/2006, de 7 de diciembre, y el Real Decreto 1631/2006, de 29 de diciembre, por los que se establecen las enseñanzas mínimas de la Educación Primaria y de la Educación Secundaria Obligatoria, respectivamente, el currículo de los módulos formativos de carácter general está constituido por cuatro módulos estrechamente relacionados entre sí:

##### I. Módulo de aprendizajes instrumentales básicos.

Este módulo recoge el conjunto de aprendizajes verdaderamente instrumentales que permiten mejorar la comprensión, las relaciones, la comunicación, y el acceso al conocimiento general y profesional. Su fuerte componente procedimental está referido a aquellos procesos estratégicos de pensamiento y acción que contribuyen a aprender a aprender. Se estructura en los siguientes bloques de contenido:

- B1. Competencias lingüísticas básicas para la comprensión, la expresión, la comunicación y el desempeño del oficio.
- B2. Competencias matemáticas básicas para la comprensión, el desenvolvimiento personal y el desempeño del oficio.
- B3. Estrategias y habilidades de aprendizaje.
- B4. Alfabetización digital.

##### II. Módulo de desarrollo personal, sociocultural y para la ciudadanía.

Este módulo reúne el conjunto de aprendizajes que, desde una visión amplia del concepto de ciudadanía democrática plena y activa que contempla la dimensión ética, social, cultural y política, hacen que la persona pueda tener una vida emocionalmente satisfactoria, desarrollar aspectos básicos de la personalidad, desenvolverse adecuadamente en el mundo físico y social, y perfilar un proyecto de vida personal y laboral satisfactorio. La mayor amplitud de este módulo responde a la necesidad de mantener la coherencia con el hecho de que el desarrollo emocional, social, cultural y para la ciudadanía están íntimamente relacionados entre sí desde un punto de vista psicológico y epistemológico, por lo que deben estarlo también en las intenciones educativas que se expresan en el currículo. Se estructura en los siguientes bloques de contenido:

- B1. Maduración emocional y habilidades sociales básicas.

- B2. Valores democráticos y desarrollo del criterio moral.
- B3. Cultura, sociedad y recursos comunitarios.
- B4. Mundo físico y educación medioambiental.
- B5. Educación para la salud.
- B6. El proyecto personal de vida.

##### III. Módulo de orientación sociolaboral y para la mejora y conservación de la empleabilidad.

Este módulo se centra en aquellos aspectos del aprendizaje más directamente relacionados con la búsqueda, desarrollo y conservación del empleo, así como con el conocimiento de los aspectos formales del mercado de trabajo relacionados con el oficio del Programa:

- B1. Habilidades sociolaborales: actitudes y hábitos de trabajo.
- B2. Conocimiento de la dinámica del mercado laboral (relacionada con la familia profesional del Programa).
- B3. Seguridad y salud laboral.

##### IV. Módulo de libre configuración.

Los centros podrán configurar su contenido en función de las siguientes alternativas: Español como segunda lengua; Actividad física y deportes; Apoyo y refuerzo complementarios a las competencias instrumentales y/o trabajo personal tuorizado; Refuerzo del uso de las tecnologías de la información y la comunicación; Refuerzo de la educación para la salud, y un módulo diseñado por el centro para satisfacer las necesidades específicas de formación de su alumnado.

Además de ser objeto de un trabajo específico y sistemático en el horario correspondiente, los aprendizajes reunidos en los módulos formativos de carácter general serán también objeto de un tratamiento transversal, integrándose en la formación específica en el oficio, la organización, normas y relaciones del centro, la metodología de enseñanza, la acción tutorial, etc. para poder ser enseñados y aprendidos de manera significativa. El conjunto de módulos persigue unos objetivos generales y, cada uno de ellos, está constituido por los siguientes elementos curriculares:

- a) Objetivos específicos (formulados en términos de capacidades).
- b) Contenidos (organizados por bloques).
- c) Criterios de evaluación (formulados en términos de resultados del aprendizaje).

La formulación de los distintos elementos curriculares presenta un nivel de concreción que muestra la naturaleza, extensión y nivel de dificultad de los aprendizajes, permitiendo al mismo tiempo su posterior concreción y desarrollo en los proyectos y programaciones de los centros.

#### OBJETIVOS GENERALES DE LOS MÓDULOS FORMATIVOS DE CARÁCTER GENERAL

1. Desarrollar un nivel de comprensión y expresión oral y escrita en lengua castellana adecuado para comunicarse, desenvolverse socialmente, desempeñar el oficio y acceder a la información que necesita en su vida cotidiana.
2. Desarrollar el nivel de competencia matemática adecuado para desenvolverse en sociedad, desempeñar el oficio, acceder a la información que necesita en su vida cotidiana y gestionar sus recursos económicos.
3. Conocer las características fundamentales de su medio físico, social y cultural, y las posibilidades de acción en el mismo.
4. Desarrollar los criterios, actitudes y valores que les permitan sentirse capaces, convivir satisfactoriamente en una sociedad plural y diversa, y ejercer una ciudadanía democrática, plena y activa a través del ejercicio respon-

sable de sus derechos y obligaciones básicas en el seno de la familia, la comunidad y el lugar de trabajo.

5. Desarrollar los conocimientos, actitudes, valores, hábitos y rutinas sociolaborales que les faciliten encontrar un empleo en el oficio en el que se han formado, adecuarse a las exigencias básicas del entorno laboral, conservar el empleo y promocionar laboralmente.

6. Utilizar de manera adecuada los medios tecnológicos para la búsqueda, tratamiento y representación de la información necesarios para el desarrollo de sus necesidades y competencias personales, sociales y profesionales.

7. Desarrollar aquellas capacidades que les ayuden a formular y perseguir un proyecto de vida personal satisfactorio y acorde con sus intereses y necesidades.

8. Desarrollar intereses para el disfrute satisfactorio y saludable del tiempo libre, de acuerdo a sus intereses y motivaciones.

#### I. Módulo de aprendizajes instrumentales básicos

##### Objetivos específicos:

1. Desarrollar un nivel de comprensión y expresión oral y escrita en lengua castellana adecuado para comunicarse, desenvolverse en sociedad, desempeñar el oficio y acceder a la información que necesiten en su vida cotidiana.

2. Expresarse con fluidez, seguridad y de forma comprensible, para comunicar pensamientos, intenciones, sentimientos, acciones y aprendizajes.

3. Comprender y expresar los procesos, técnicas y características de las tareas propias del oficio, y de los materiales y equipos utilizados en el trabajo.

4. Comprender y producir textos de uso habitual en el ámbito personal, laboral y social, utilizando el vocabulario adecuado para denominar lo que se maneja, realiza, aprende y siente.

5. Comprender instrucciones orales y escritas.

6. Tomar conciencia de la tarea, planificar su realización y evaluarla empleando criterios de calidad y eficiencia.

7. Desarrollar la capacidad de observación y el pensamiento crítico.

8. Desarrollar las actitudes y destrezas para buscar, recoger e interpretar información –especialmente profesional– en distintos medios y fuentes, y para tomar decisiones.

9. Aprender a plantear problemas y a formular y contrastar conjeturas o hipótesis (soluciones tentativas) en contextos reales de vida, formación y trabajo.

10. Aprender a trabajar por objetivos y proyectos.

11. Utilizar las tecnologías de la información y la comunicación para informarse, comunicarse, aprender y ayudarse en el trabajo.

12. Resolver problemas de la vida cotidiana y del trabajo, que requieran la aplicación o realización de: operaciones elementales de cálculo, medidas, fracciones, proporciones, estimaciones y conocimientos geométricos, siendo capaces de aplicarlos a las situaciones de la vida cotidiana y laboral.

Bloque 1. Competencias lingüísticas básicas para la comprensión, la expresión, la comunicación y el desempeño del oficio.

##### Contenidos:

#### 1. Comprensión oral y escrita: escuchar y leer:

Lectura comprensiva de textos en soporte papel o digital, reconociendo las distintas intenciones comunicativas como contar, solicitar, dar publicidad, reclamar, etc en textos diversos (cartas, normas, avisos, noticias, informaciones o explicaciones) con fluidez, entonación y ritmo adecuados. Utilización de la modalidad de lectura ade-

cuada a la tarea requerida (general, detallada, de búsqueda de datos).

Formulación de hipótesis sobre la intención y el contenido de un texto a partir de indicios textuales y paratextuales.

Identificación de la organización de las ideas en textos con distintas intenciones (comprensión general, función del texto, idea principal e ideas secundarias, localización de informaciones concretas, uso de conectores textuales).

Reconocimiento de la intención comunicativa (informar, describir, dar instrucciones, dar publicidad.), de los elementos de la comunicación (emisor, receptor, mensaje, canal, código, etc.) y de la situación, como factores condicionantes de los intercambios comunicativos.

Comprensión de textos de diferentes tipos según el canal utilizado, reconociendo las diferencias relevantes entre la comunicación oral y escrita y entre los usos coloquiales y formales y teniendo conciencia de las situaciones comunicativas en que resultan adecuados.

Comprensión de textos, en soporte papel y digital, con diferentes intenciones comunicativas que integren el uso del lenguaje verbal y no verbal como tipografía, gráficos, esquemas y otras ilustraciones.

Comprensión de textos orales y escritos propios de situaciones de relación social, de uso habitual en la vida cotidiana y en el ámbito laboral (correos electrónicos, cartas de presentación y personales, presentaciones orales, reclamaciones, instancias, solicitudes, etc.).

Comprensión de textos orales y escritos para aprender e informarse, de uso habitual en la vida cotidiana y en el ámbito laboral (descripciones, resúmenes, folletos, esquemas, noticias y reportajes, etc.).

Comprensión de textos orales y escritos que faciliten la inserción laboral (cartas de presentación, cuestionarios, encuestas, currículum vitae, correspondencia, instrucciones, cartas de presentación de productos o servicios, presupuestos, facturas, recibos, circulares, partes de incidencias, procesos, técnicas y características de las tareas propias del oficio, etc.).

Actitud reflexiva y crítica con respecto a la información disponible, y ante los mensajes que supongan cualquier tipo de discriminación.

#### 2. Expresión oral y composición escrita: hablar, conversar y escribir:

Participación activa en situaciones de comunicación propias del ámbito laboral (petición de aclaraciones ante una instrucción, entrevistas, intercambio de opiniones, etc.) y propias del ámbito social, especialmente destinadas a favorecer la convivencia (debates o conflictos), valorando y respetando las normas que rigen la interacción oral (turnos de palabra, papeles diversos en el intercambio, tono de voz, posturas y gestos adecuados).

Reconocimiento de la importancia de partir de objetivos comunicativos para la elaboración de mensajes orales y escritos, como informar, reclamar, solicitar, explicar o argumentar.

Utilización en las producciones escritas de elementos gráficos y paratextuales: tipografía, ilustraciones, gráficos y tablas.

Uso guiado de los procedimientos de planificación, elaboración y revisión de textos.

Composición de textos diversos en soporte papel y digital, reconociendo las diferencias relevantes entre la comunicación oral y escrita, entre usos coloquiales y formales, y utilizando el registro que requiera la situación comunicativa (cómic, carteles y folletos publicitarios, instrucciones, normas, etc).

Composición de textos orales y escritos propios de situaciones de relación social, de uso habitual en la vida cotidiana y en el ámbito laboral (avisos, correos electrónicos, cartas de presentación y personales, presentaciones

orales, reclamaciones, instancias, solicitudes, etc.), a partir de modelos.

Composición de textos orales y escritos para aprender e informarse, de uso habitual en la vida cotidiana y en el ámbito laboral (descripciones, explicaciones, resúmenes, folletos, esquemas, noticias y entrevistas, etc.), a partir de modelos.

Composición de textos orales y escritos que faciliten la inserción laboral (cartas de presentación personal, de productos o servicios, cuestionarios, encuestas, currículum vitae, instrucciones, presupuestos, facturas, recibos, circulares, partes de incidencias, etc.), a partir de modelos.

Uso pautado de las tecnologías de la información y la comunicación, de diccionarios, correctores ortográficos y de las bibliotecas para obtener información, ayudas y modelos para la composición escrita.

Utilización de la lengua oral y escrita para tomar conciencia de los conocimientos, las ideas y sentimientos propios y de los demás y para regular la propia conducta, utilizando un lenguaje respetuoso y no discriminatorio.

Interés por expresarse oralmente con pronunciación y entonación adecuadas.

Interés por el cuidado y la presentación de los textos escritos y adecuación de las producciones propias a la normativa ortográfica, apreciando su valor para la comunicación y para la inclusión social.

3. Conocimiento y reflexión sobre el uso de la lengua:

Reconocimiento de estructuras narrativas, instructivas, descriptivas, explicativas y argumentativas para comprender y producir textos.

Reconocimiento y uso coherente de nombres, determinantes, adjetivos, formas verbales regulares e irregulares usuales: concordancia nominal y verbal.

Utilización de mecanismos de transformación de oraciones directas en indirectas, activas en pasivas y viceversa, para la comprensión y composición de textos orales y escritos de uso habitual.

Conocimiento de las modalidades de la oración y de los modos del verbo para expresar las intenciones de los hablantes.

Uso de enlaces entre oraciones para expresar finalidad, causa, consecuencia, condición, adversidad, concesión, duración, en relación con la composición de textos.

Reconocimiento de las relaciones entre las palabras por la forma (familias léxicas, flexión, derivación, composición, siglas) y por el significado (sinónimos, antónimos, hiperónimos y campos semánticos), en relación con la comprensión y composición de textos.

Utilización correcta de la terminología básica propia del ámbito de su desempeño profesional.

Conocimiento del estructuras lingüísticas básicas en lengua inglesa de uso habitual presente en textos y contextos laborales, de ocio y de las tecnologías de la información y la comunicación.

Criterios de evaluación:

1. Busca, localiza y selecciona información concreta o ideas relevantes en textos sencillos (narrativos, expositivos, descriptivos, instructivos, argumentativos) y realiza inferencias directas en textos diversos, determinando sus principales propósitos.

2. Capta el sentido global e identifica informaciones específicas, y reconoce las ideas principales y secundarias, en textos orales variados emitidos en diferentes situaciones de comunicación y con distintos propósitos.

3. Describe oralmente y por escrito, objetos, personas, situaciones, procesos y lugares, de forma estructurada, reflejando sus características principales (diferenciando lo fundamental de lo accesorio), y utiliza

correctamente –oralmente y por escrito– la terminología básica propia de su ámbito profesional en situaciones reales.

4. Expone de forma clara y ordenada las propias ideas, sentimientos y opiniones, y comprende las posibilidades y limitaciones del contexto en el que se expresa.

5. Escucha con atención e intención de comprender, preguntando aquello que no comprende y respeta las normas básicas del intercambio comunicativo (turno de palabra, tono de voz, posturas y gestos adecuados).

6. Resume oralmente y por escrito hechos, informaciones, puntos de vista y argumentos, expresados en una conversación, sesión informativa, debate, texto escrito (impreso o digital), película, etc., demostrando que diferencia lo principal de lo secundario, que identifica las intenciones de los emisores, y que aporta su opinión personal.

7. Aplica las ideas y conocimientos obtenidos mediante la lectura de un texto o la escucha de una exposición oral (en clase, debate, conversación, etc.) a tareas concretas para la comunicación oral y escrita.

8. Escribe adecuadamente textos (cartas, notas, facturas, presupuestos, anuncios, currículum vitae, correos electrónicos, etc.) necesarios para comunicarse con otras personas y con las empresas e instituciones de referencia para su vida, usando los pasos propios del proceso de producción de un escrito (planificación, escritura del texto, revisión).

9. Demuestra valorar la lectura como fuente de información, aprendizaje y disfrute y recurre a ella en distintas situaciones: usa con progresiva autonomía e iniciativa personal el diccionario, consulta manuales, folletos, Internet y otros textos o recursos informativos o didácticos para afrontar las tareas, contrastar la información y tomar decisiones.

10. Comprende y utiliza oralmente palabras y expresiones en lengua inglesa que aparecen en letreros, carteles y entornos tecnológicos de su vida personal, social y profesional.

Bloque 2. Competencias matemáticas básicas para la comprensión, el desenvolvimiento personal y el desempeño del oficio.

Contenidos:

1. Contenidos comunes:

Utilización de estrategias y técnicas simples (identificación, planificación, elaboración de conjeturas, desarrollo, comprobación) en la resolución de problemas de la vida cotidiana y propios del oficio que impliquen la aplicación de herramientas matemáticas.

Expresión verbal del procedimiento que se ha seguido (descripción, expresión, representación, uso de vocabulario adecuado) en la resolución de problemas.

Interpretación de mensajes que contengan informaciones sobre cantidades y medidas o sobre elementos o relaciones espaciales.

Confianza en las propias capacidades para afrontar problemas, comprensión de las relaciones matemáticas y de la toma de decisiones a partir de ellas.

Procesos de razonamiento válido y gusto por la precisión.

Perseverancia y flexibilidad en la búsqueda de soluciones a los problemas.

Utilización de herramientas tecnológicas para facilitar los cálculos de tipo numérico, las representaciones funcionales y la comprensión de propiedades geométricas.

2. Números y operaciones:

Los números naturales. Grafía y valor de posición. Orden y relaciones entre números.

Operaciones básicas (suma, resta, multiplicación y división). Uso de las propiedades de las operaciones para

agilizar el cálculo. Jerarquía de las operaciones. Aplicación a situaciones reales.

Uso y comprensión de los números fraccionarios para expresar cantidades en contextos significativos. Reconocimiento de fracciones equivalentes.

Números decimales hasta la centésima en contextos significativos. Operaciones con números decimales.

Uso y contraste de diferentes modelos de correspondencia entre fracciones, decimales y porcentajes. El tanto por ciento. Estrategias de cálculo práctico con porcentajes. Cálculo del IVA. Descuentos.

Cálculo aproximado. Redondeo. Estrategias personales de cálculo. Contraste de resultados.

El cuadrado y el cubo de un número.

Interpretación de los números negativos en contextos reales. Ejemplos de su utilización.

Uso de la calculadora y de las TIC.

### 3. La medida:

Comprensión del Sistema Internacional de Medida. Unidades de uso frecuente de longitud, masa, capacidad, superficie, volumen y tiempo. Equivalencias entre unidades.

Instrumentos de medida en la vida cotidiana y profesional. Lectura e interpretación de mediciones. Aproximaciones.

Sistema monetario. Valor y precio; cómo organizar los ingresos y los gastos.

### 4. Geometría:

La posición en el espacio. Rectas paralelas y perpendiculares. Medida de ángulos.

El contexto topográfico: utilización de escalas en mapas, planos y maquetas; cálculo de medidas reales. Sistemas de referencia.

Formas planas y espaciales. Polígonos y cuerpos geométricos. Clasificaciones. Uso de los instrumentos adecuados para su representación.

Análisis de las características de las simetrías, giros y traslaciones de las figuras geométricas. Descripción de las transformaciones usando distancias, ángulos y direcciones.

Análisis de las relaciones entre figuras de dos y tres dimensiones y de las propiedades que las definen.

Cálculo de distancias, perímetros, superficies y volúmenes, en situaciones sencillas y relacionadas con el trabajo.

Aplicación de conceptos y modelos geométricos a la resolución de problemas.

### 5. Tratamiento de la información:

Formas de representar la información. Tablas y gráficas.

Exploración e identificación de la dependencia entre variables en contextos significativos.

Modelización, contraste y analogía de situaciones mediante métodos gráficos.

Criterios de evaluación:

1. Lee, escribe y ordena distintos tipos de números (naturales, enteros, fracciones y decimales hasta las centésimas) realizando operaciones y cálculos numéricos sencillos mediante diferentes procedimientos.

2. Utiliza los números decimales, fraccionarios y los porcentajes sencillos, estableciendo equivalencias entre ellos, para interpretar e intercambiar información en contextos de la vida cotidiana y del oficio (cálculo de IVA, realización de presupuestos, realización de mezclas de sustancias, distribución de potenciales gastos e ingresos, etc.).

3. Selecciona, entre las unidades e instrumentos de medida más usuales, los más adecuados al caso, haciendo

estimaciones; expresa con precisión medidas de longitud, superficie, masa, capacidad, volumen y tiempo.

4. Utiliza las nociones geométricas elementales (simetría, paralelismo, perpendicularidad, perímetro, superficie.) para describir y comprender situaciones de la vida cotidiana.

5. Realiza e interpreta una representación espacial (croquis de un itinerario, plano de casas y maquetas) tomando como referencia objetos familiares para afrontar situaciones reales de su vida cotidiana y del trabajo. Uso de planos del barrio y de la localidad, así como de los medios de transporte de la misma.

6. Realiza, lee e interpreta representaciones gráficas sencillas de un conjunto de datos relativos al entorno inmediato.

7. Diferencia entre el valor subjetivo y objetivo que tienen las cosas por distintos motivos (personal, social o laboral), del precio que tienen en el mercado. Maneja los conceptos de caro y barato en función de distintos criterios (absolutos y relativos). Realiza presupuestos y balances económicos sencillos (ingresos y gastos), relativos a una pequeña empresa y a la economía familiar.

8. En un contexto de resolución de problemas sencillos, anticipa una solución razonable y busca los procedimientos matemáticos más adecuados para abordar el proceso de resolución. Persevera en la búsqueda de datos y soluciones precisas, tanto en la formulación como en la resolución de un problema. Expresa de forma ordenada y clara los datos y las operaciones realizadas en la resolución de problemas.

9. Interpreta y representa procesos y resultados matemáticos mediante palabras, símbolos, gráficos e instrumentos.

10. Construye conocimientos matemáticos a partir de situaciones en las que tiene sentido experimentar, intuir, relacionar conceptos o realizar abstracciones y, a partir de ello, obtienen, interpreta y genera información con contenido matemático.

Bloque 3. Estrategias y habilidades de aprendizaje.

Contenidos:

Toma de conciencia de las propias capacidades cognitivas básicas (atención, memoria, pensamiento, etc.), de las emociones, y de las causas de la motivación y desmotivación.

Conciencia de la tarea y planificación, con autonomía o en colaboración, de la secuencia de acciones que requiere su realización.

Autoevaluación de la tarea realizada utilizando criterios de dificultad, calidad y eficiencia.

Observación sistemática orientada por criterios.

Búsqueda y selección de información en distintas fuentes, relativa a la tarea y las necesidades personales básicas.

Planteamiento de problemas, formulación y contraste de soluciones tentativas.

Toma de decisiones con información incompleta. Percepción de los cambios como oportunidades.

Trabajo por objetivos y proyectos.

Aplicación de la información, el conocimiento y la tecnología básica a la resolución de problemas de la vida cotidiana y del oficio.

Criterios de evaluación:

1. Explica los criterios que utiliza al realizar observaciones en las actividades y tareas.

2. Explica las situaciones en las que consigue mantener la atención, y en las que es capaz de memorizar aquello que le interesa. Explica aquello que le motiva o desmotiva y por qué.

3. Plantea los problemas y tareas (personales o de trabajo) que se le presentan, identificando sus elementos

y principales dificultades, formulando soluciones tentativas, buscando los recursos y apoyos necesarios y a su alcance, y toma decisiones para resolverlos. A este respecto se valorará si es consciente de la secuencia de acciones necesarias para la realización de la tarea que acomete, y de su dificultad; planifica con autonomía y en colaboración la secuencia de acciones que requiere la realización de una tarea; busca y selecciona con autonomía y en colaboración, la información que necesita para realizar la tarea y satisfacer sus necesidades personales básicas recurriendo a distintas fuentes (profesorado, personas e instituciones del entorno, textos escritos, gráficas, Internet, servicios sociales, etc.); verifica la comprensión de la información y los mensajes.

4. Organiza su trabajo y su ocio marcándose objetivos concretos y alcanzables, y controlando las presiones indebidas de las situaciones o del entorno social.

5. Aplica lo que aprende a la resolución de problemas de su vida cotidiana y del oficio.

6. Valora críticamente su trabajo y su comportamiento utilizando criterios de dificultad, calidad, eficiencia, respeto u otros criterios válidos para el trabajo y la convivencia, y emprende objetivos concretos de mejora.

7. Explica sus éxitos y fracasos atribuyéndolos a situaciones objetivas y apreciando su parte de responsabilidad en los mismos (además de la atribuible a otros factores), proponiéndose objetivos adecuados a sus posibilidades y planificando acciones de mejora.

#### Bloque 4. Alfabetización digital.

##### Contenidos:

Aspectos básicos del sistema operativo: elementos básicos del hardware, tipos de software, redes.

Gestión básica de un equipo informático: administración de archivos.

Manejo de un procesador de textos. Elaboración de documentos.

Utilidades de Internet: información, comunicación, aprendizaje y colaboración. Buscadores. El correo electrónico. La transmisión de ficheros. Las web de autor.

Conceptos, procedimientos y actitudes básicas para informarse, comunicarse, aprender, colaborar y ayudarse en el trabajo empleando las TIC de manera reflexiva y crítica.

##### Criterios de evaluación:

1. Reconoce los elementos básicos del ordenador y sus funciones, conoce la terminología y usa las utilidades principales del sistema operativo (enciende y apaga el ordenador, explora discos, copia y ejecuta programas.) y posee nociones básicas sobre el mantenimiento y la seguridad de los equipos (antivirus) y la instalación de periféricos.

2. Maneja los elementos fundamentales de un procesador de textos (tipo y tamaño de letra, márgenes, copiado, corrector ortográfico.) para escribir los documentos que, en su caso, necesite en su vida personal y en el trabajo, imprimiéndolos al finalizar.

3. Conoce las técnicas y los instrumentos básicos para la búsqueda, valoración y selección de información a través de Internet y la selecciona con sentido crítico. Es capaz de copiar en la Red imágenes, documentos y archivos en formato digital.

4. Maneja el correo electrónico para enviar y recibir mensajes y gestiona su cuenta de correo.

#### II. Módulo de desarrollo personal, sociocultural y para la ciudadanía

##### Objetivos específicos:

1. Desarrollar el conocimiento de sí mismo y adquirir confianza en su propia capacidad y motivación para ir

progresando personal y profesionalmente, adoptando un papel activo y protagonista en ese progreso.

2. Desarrollar valores y actitudes que acrecienten la autoestima.

3. Aprender a dialogar para comprender, llegar a acuerdos y tomar decisiones.

4. Analizar y comprender distintos puntos de vista y ponerse en el lugar del otro.

5. Aprender a expresar los propios sentimientos, actitudes, deseos, opiniones o derechos de un modo adecuado a la situación (contexto social o laboral), y con respeto hacia los de los demás.

6. Aprender a resolver reflexivamente los problemas inmediatos, de manera que se evite la creación de nuevos o futuros problemas.

7. Conocer y apreciar los valores democráticos, empleándolos para resolver dilemas y conflictos de la vida cotidiana de manera dialogada.

8. Comprender, apreciar, respetar y formular normas democráticas de convivencia en las que se contemplen derechos y deberes individuales y colectivos.

9. Participar activa y democráticamente.

10. Tomar conciencia y responsabilizarse de sus propias acciones.

11. Conocer, comprender y respetar la identidad cultural propia y ajena, aprendiendo a convivir con respeto y tolerancia.

12. Conocer, comprender y respetar las diferencias entre las personas, la igualdad de derechos y oportunidades de hombres y mujeres, y la no discriminación de las personas con discapacidad o cualquier otra diferencia.

13. Conocer las instituciones y servicios sociales básicos de su comunidad, y saber recurrir a ellos cuando los necesite.

14. Analizar críticamente el contenido de los medios sociales de información y comunicación de uso habitual.

15. Comprender el valor del compromiso personal en la mejora de la vida de la comunidad.

16. Conocer y comprender los aspectos básicos del funcionamiento del propio cuerpo y ponerlos en relación con la salud individual y colectiva.

17. Valorar la higiene y la salud y desarrollar hábitos saludables de vida.

18. Conocer y analizar los rasgos y mecanismos fundamentales del medio físico, con especial referencia a los del entorno.

19. Comprende la interacción que se establece entre los seres vivos y el medio, y valorar el impacto de la acción humana sobre el equilibrio medioambiental y el desarrollo sostenible.

20. Identificar, plantearse y resolver interrogantes y problemas relacionados con elementos significativos del medio físico.

21. Planificar metas y desarrollar un proyecto de vida personal acorde con sus intereses, posibilidades y necesidades.

#### Bloque 1. Maduración personal y habilidades sociales básicas.

##### Contenidos:

Identidad personal y conocimiento de sí mismo.

Autoestima y confianza en sí mismo.

La adecuada expresión de los sentimientos y las emociones.

Autorregulación.

Empatía: ponerse en el lugar del otro; comprensión de distintos puntos de vista.

Asertividad en las relaciones entre iguales, con el otro sexo y en la relación con las figuras de autoridad. Formular y recibir críticas; saber decir «no» adecuadamente; tomar decisiones con autonomía y criterio propio.

El diálogo como proceso de comprensión, acuerdo, toma de decisiones y resolución de conflictos.

Criterios de evaluación:

1. Acepta y cuida su apariencia personal, y se interesa y toma conciencia de cómo le perciben los demás.
2. Conoce y describe sus principales capacidades, y se apoya en ellas al acometer sus objetivos. Se valora a sí mismo, y se propone objetivos realistas de mejora.
3. Es consciente de sus propios deseos, opiniones y valores, así como de sus actitudes personales en la convivencia.
4. Entiende y explica sus emociones, regulándolas de forma adecuada para las relaciones interpersonales.
5. Es persona veraz y sincera en la exposición y justificación de las propias ideas, sentimientos y acciones, manifestándolas con respeto a los demás y a sí mismo. Es capaz de formular críticas con respeto y de recibir críticas sin enfadarse.
6. Es capaz de decir «no» adecuadamente cuando lo desea, en las relaciones laborales, en las relaciones con el otro sexo, con las figuras de autoridad, en el consumo, etc. Es capaz de defender sus ideas, intereses y sentimientos, y lo hace de un modo respetuoso y adecuado a la situación.
7. Identifica y utiliza las destrezas que permiten dialogar en situaciones de conflicto.
8. Participa en situaciones de diálogo y debate, demostrando capacidad de escucha y de respeto a las diferentes opiniones, para poder llegar a comprender otros puntos de vista aunque no los comparta. Recurre generalmente al diálogo para comprender las situaciones, llegar a acuerdos, tomar decisiones y resolver conflictos.

Bloque 2. Valores democráticos y desarrollo del criterio moral.

Contenidos:

Los derechos humanos.

La democracia y la ciudadanía. Derechos y deberes del ciudadano.

Valores democráticos universalmente aceptados.

Desarrollo del criterio ético a partir de los valores democráticos: participación activa, responsable y democrática; satisfacción de las propias necesidades y deseos por medios adecuados y con respeto a los demás; resolución de conflictos éticos en la vida cotidiana y laboral; negociación y resolución pacífica de conflictos; igualdad entre hombres y mujeres.

Análisis crítico de los problemas sociales (paro, pobreza, violencia de género, violencia en el deporte, acoso entre iguales, guerra, terrorismo, emigración/inmigración, catástrofes naturales y ambientales, racismo y xenofobia). El compromiso personal.

Aspectos básicos de la Constitución española.

Criterios de evaluación:

1. Conoce los Derechos Humanos y es capaz de explicar las obligaciones básicas que comporta ejercerlos y respetarlos en situaciones cotidianas, y la relación que guardan con el sistema democrático. Identifica los principales valores democráticos (justicia, equidad, libertad, responsabilidad, solidaridad, no violencia, participación.) y explica por qué constituyen valores, identificando los contravalores por sus efectos negativos para su propia vida y la convivencia.
2. Observa y describe el propio comportamiento en distintos ámbitos de socialización (familia, escuela, grupo de amigos, trabajo). Explica aquellos comportamientos propios que desearía modificar, y dialoga respecto al por qué y al cómo de esos nuevos comportamientos que desearía mantener en el futuro.

3. Participa con confianza en actividades de grupo (del centro, laborales o de ocio), esforzándose por comprender los diferentes intereses y puntos de vista, asumiendo las responsabilidades que le corresponden como miembro del grupo, y negociando la solución a conflictos de intereses.

4. Participa con las compañeras y compañeros del centro en la elaboración de las normas democráticas de convivencia y de trabajo, y las cumple de manera voluntaria con confianza en sí mismo. Aprecia y sabe explicar el sentido y utilidad que tienen las normas de convivencia democrática.

5. Identifica críticamente en la vida cotidiana comportamientos y situaciones que constituyen un conflicto de valores.

6. Analiza y afronta adecuadamente situaciones conocidas en las que hay un conflicto de valores (relativo a su vida personal y su trabajo): recoge y emplea la información necesaria para comprenderlas, contemplando su complejidad; identifica y analiza críticamente las posiciones de los distintos protagonistas ante un conflicto de valores, tratando de ponerse en su lugar para comprender, considerando de manera razonada los derechos y deberes de cada uno; explora, razona y argumenta con autonomía su posición y opinión personal sobre determinados conflictos de valores en situaciones cotidianas y laborales; incorpora con autonomía progresiva los valores democráticos para plantear los problemas (de convivencia, de relación con el otro sexo, ecológicos, laborales, etc.) y para buscar de manera consensuada y dialogada las mejores soluciones a los mismos, de forma que se respeten las libertades y los derechos de todos.

7. Analiza críticamente el origen de algunos prejuicios y actitudes sociales negativas (racismo, machismo, homofobia, violencia de género, acoso entre iguales...) y valora positivamente la diversidad de las personas del entorno, identificando situaciones de discriminación injusta que no respetan sus derechos y libertades.

8. Se informa y se preocupa por los problemas y necesidades de las personas de su entorno inmediato. Demuestra compromiso con la mejora de la convivencia en su familia, el centro y el trabajo.

9. Conoce la existencia de la Constitución española como garantía de derechos, libertades y obligaciones de los ciudadanos y del funcionamiento de las instituciones.

Bloque 3. Cultura, sociedad y recursos comunitarios.

Contenidos:

Características fundamentales de su medio social y cultural, y posibilidades de acción en el mismo.

Rasgos y expresiones de la cultura. Derecho a la propia cultura en el marco democrático y convivencia intercultural.

Instituciones, recursos sociales básicos y redes de apoyo de la comunidad.

Los medios sociales de información y comunicación (TV, Internet, radio, prensa).

Educación del consumidor: consumo responsable. La publicidad.

Criterios de evaluación:

1. Conoce las características fundamentales de la comunidad en la que vive: instituciones públicas, principales localidades, sectores productivos predominantes y aquellas otras que faciliten su desenvolvimiento personal.

2. Identifica y valora críticamente los principales rasgos y expresiones culturales (lengua, arte, valores, etc.) del Estado español, de la Comunidad Autónoma y de la localidad en la que vive, así como, en su caso, de su cultura de origen. Reconoce y argumenta el derecho propio

y ajeno a expresar y conservar la propia cultura, en el marco del respeto a la convivencia democrática.

3. Identifica y localiza aquellas instituciones, servicios sociales básicos (de salud, educación, empleo, ocio), y redes de apoyo de su comunidad más próxima, a las que puede recurrir para recabar información, orientación y ayuda en la resolución de sus necesidades y problemas personales y laborales. Conoce: a) las actividades de los distintos servicios de orientación y salud de su localidad en materia de prevención y rehabilitación relacionadas con los trastornos alimentarios, el consumo de drogas, las enfermedades de transmisión sexual, etc.; b) Las oficinas de orientación y empleo; c) Los centros y servicios educativos y de ocio de mayor interés.

4. Utiliza críticamente los principales medios de información y comunicación (TV, Internet, radio, prensa) en las actividades que realiza en el centro, empleándolos como fuente de información (Internet, radio, TV y prensa), comunicación (Internet) y para la búsqueda activa de empleo (Internet y prensa). Incorpora y transfiere progresivamente estos aprendizajes a su vida cotidiana.

5. En el marco de las actividades realizadas en el centro, es capaz de realizar un análisis crítico de los valores y contravalores explícitos e implícitos en la publicidad, empleando como criterios los valores democráticos (igualdad entre los sexos, respeto al medio ambiente, solidaridad, responsabilidad personal, veracidad, etc.). Analiza acciones de su vida cotidiana desde la perspectiva del consumo responsable.

Bloque 4. Mundo físico y educación medioambiental.

Contenidos:

El funcionamiento interno del cuerpo humano:

Anatomía y fisiología. Aparatos y sistemas.

La nutrición (aparatos respiratorio, digestivo, circulatorio y excretor).

El aparato reproductor.

La relación (órganos de los sentidos, sistema nervioso).

Elementos básicos del entorno en que se desenvuelve su vida: Flora y fauna; Aspectos geográficos. El relieve. El clima.

Conocimientos sobre materia y energía necesarios para desenvolverse y trabajar:

Reconocimiento y clasificación de algunos materiales por sus propiedades: dureza, solubilidad, puntos de cambio de estado, conductividad térmica.

Propiedades de los materiales de uso común y su comportamiento ante la luz, el sonido, el calor, la humedad y la electricidad.

La acción humana en el medio natural:

Equilibrio y desequilibrio ambiental.

Respeto y conservación del medio ambiente. Uso responsable de los recursos. El desarrollo sostenible.

El valor de la ciencia y la tecnología.

Criterios de evaluación:

1. Identifica y localiza los órganos vitales del cuerpo humano relacionándolos con la función correspondiente, y establece relaciones entre dichas funciones y los hábitos de alimentación, higiene, descanso y salud en general.

2. Identifica las características de los animales y las plantas más representativos de su entorno, especialmente los destinados a consumo alimentario y los relacionados con el ocio responsable, y aplica sus conocimientos sobre reproducción, alimentación y desplazamiento.

3. Utiliza conocimientos geográficos básicos (sobre relieve, clima, actividades humanas, población.) de su entorno para obtener información cuando la necesita,

desenvolverse mejor y poder establecer semejanzas y diferencias con otras zonas.

4. Relaciona las fuentes de energía y los operadores que la convierten o transmiten y es capaz de comunicar el comportamiento de algunos cuerpos ante la luz, la electricidad, el magnetismo, el calor o el sonido (siempre en relación con la vida cotidiana y el desempeño del oficio).

5. Identifica los principales usos que hacemos de los recursos naturales y demuestra de manera práctica que comprende la importancia de la intervención humana en la modificación o conservación del medio ambiente.

6. Analiza las consecuencias derivadas del uso inadecuado del medio físico y de los recursos naturales e identifica en su vida cotidiana los comportamientos y situaciones que pueden resultar perjudiciales para el medio ambiente y el desarrollo sostenible. Adquiere hábitos de desenvolvimiento responsable en su medio físico.

Bloque 5. Educación para la salud individual y colectiva.

Contenidos:

La salud:

Concepto integral de salud: física y psicológica. Perspectiva individual y colectiva.

Situaciones de riesgo para la salud.

Alimentación saludable:

Alimentación suficiente y equilibrada.

Trastornos en la alimentación.

La importancia del sueño y el descanso.

Prevención y rehabilitación de toxicomanías:

Las drogas y sus efectos nocivos en la salud mental y física, y en la convivencia.

La dependencia.

Aspectos legales.

Asertividad y responsabilidad.

Recursos de prevención y deshabituación.

Educación sexual y reproductiva:

Asertividad, afectividad, responsabilidad, sensibilidad y respeto en las relaciones sexuales:

Enfermedades de transmisión sexual. Vías de contagio. Medidas de prevención.

El embarazo. Medidas de prevención de embarazos no deseados.

La salud psicológica. Factores que promueven el equilibrio psicológico. Problemas psicológicos más frecuentes y servicios de apoyo.

Educación vial:

Normas básicas para una conducción responsable.

La seguridad del peatón.

El permiso de conducir. Tipos de permisos. Requisitos y facilidades para su obtención.

Influencia de la publicidad y las presiones del grupo en los hábitos de salud individual y colectiva.

Recursos y servicios comunitarios de salud.

Criterios de evaluación:

1. Identifica situaciones cotidianas de riesgo para su salud relacionadas con la alimentación (por exceso o por defecto), analiza sus hábitos alimenticios, y argumenta aquellos cambios concretos que debería emprender para tener una alimentación más saludable.

2. Conoce y explica los efectos negativos para la salud y la convivencia del consumo de sustancias perjudiciales (tabaco, alcohol y drogas de distinto tipo), e identifica las situaciones personales y sociales que motivan su consumo y aquellas que contribuyen a evitar y controlar dichas situaciones.

3. Respeta las normas del centro relativas a la ausencia de consumo de sustancias perjudiciales para la salud (tabaco, alcohol y drogas).

4. Identifica las situaciones cotidianas de riesgo para la salud relacionadas con las relaciones sexuales (formas de contraer y contagiar enfermedades de transmisión sexual) así como los hábitos y medidas de prevención.

5. Conoce y explica las situaciones de riesgo y de prevención de los embarazos no deseados.

6. Localiza los servicios y recursos de salud de su comunidad, conoce sus actividades y recurre a ellos cuando lo necesita.

7. Argumenta y maneja las principales normas de educación vial que garantizan su seguridad como peatón y como conductor, y la seguridad de los demás. Identifica los requisitos para la obtención del permiso de conducir, los tipos de permisos, su valor para el oficio, y las facilidades disponibles para su obtención.

Bloque 6. El proyecto personal de vida.

Contenidos:

Identificación de deseos y objetivos personales. Análisis de situación (debilidades, amenazas, fortalezas y oportunidades).

Planificación a corto y medio plazo:

Opciones laborales.

Seguir aprendiendo.

Opciones de vida personal.

Ocio y tiempo libre.

Criterios de evaluación:

1. Es consciente de sus intereses y deseos en relación con su vida afectiva, familiar, laboral y con sus aficiones, y los pone en relación con sus posibilidades actuales. Identifica aquellos que pueden tener satisfacción inmediata, y aquellos para los que necesita diseñar un proyecto de vida a corto y medio plazo, que supone elegir, planificar y tomar decisiones.

2. Diseña a lo largo del Programa –con apoyo tutorial y del equipo docente– un proyecto de vida acorde con sus intereses, posibilidades y necesidades, diferenciando acciones a corto y medio plazo, en relación con:

Sus opciones laborales: continuación de la formación y/o búsqueda activa de empleo.

Sus aficiones.

Su estilo de vida personal (consumos, relaciones sociales, etc.).

Otras dimensiones de su vida

III. Módulo de orientación sociolaboral y para la mejora y conservación de la empleabilidad

Objetivos específicos:

1. Desarrollar las actitudes, valores, hábitos y rutinas sociolaborales que les faciliten encontrar un empleo acorde con su formación, intereses y necesidades, desempeñarlo satisfactoriamente, adecuarse a las exigencias básicas del entorno laboral, conservar el empleo y promocionar laboralmente.

2. Desarrollar aquellas capacidades y actitudes que les ayuden a formular y perseguir un proyecto de vida profesional satisfactorio y acorde con sus intereses y necesidades.

3. Conocer el marco legal respecto a derechos y deberes de los trabajadores, condiciones de trabajo y relaciones laborales, en su ámbito profesional.

4. Familiarizarse con las características y requisitos del oficio en el que se forman e identificar la relación entre las características personales y los requisitos profesionales.

5. Conocer las relaciones entre la formación alcanzada en el programa y las diferentes áreas ocupacionales.

6. Adquirir hábitos de seguridad y salud en el trabajo. Asumir responsabilidades de orden y limpieza en el lugar de estudio y trabajo, así como de cuidado y reparación de útiles y herramientas de trabajo.

7. Orientarse en el mercado laboral, identificando posibles fuentes de empleo en el entorno económico y social.

8. Desarrollar la iniciativa personal en relación con el empleo.

Bloque 1. Habilidades sociolaborales: actitudes y hábitos de trabajo.

Contenidos:

El significado y valor del trabajo. La identidad ocupacional.

Conocimiento de los requisitos generales básicos del desempeño del oficio.

Actitudes y hábitos sociolaborales necesarios para conseguir y conservar un empleo: puntualidad; responsabilidad; atención, concentración y perseverancia; autonomía e iniciativa personal en la toma de decisiones; colaboración; dar y recibir instrucciones; asertividad y respeto; gusto por el trabajo bien hecho; orden y limpieza.

El trabajo en equipo y por proyectos. Planificación de la tarea.

Criterios de evaluación:

1. Explica la importancia del trabajo en el propio desenvolvimiento y desarrollo personal. Valora y persigue la inserción sociolaboral cualificada en el oficio frente a otras opciones menos válidas para la identidad, la autoestima y el desarrollo profesional.

2. Asiste al centro con regularidad y puntualidad, de acuerdo con los horarios y compromisos adquiridos.

3. Presta atención, y mantiene la concentración en las tareas individuales y colectivas.

4. Desarrolla las tareas individuales y colectivas con interés, constancia y orden.

5. Demuestra autonomía, iniciativa personal y responsabilidad en las tareas individuales y colectivas, sin dejarse arrastrar por opciones y conductas ajenas que perjudiquen o le desvíen de sus propias intenciones.

6. Planifica su tiempo de trabajo y ocio, y prevé la secuencia de acciones que ha de acometer para alcanzar sus objetivos a corto y medio plazo.

7. Identifica las capacidades personales y profesionales necesarias para alcanzar los objetivos laborales que se propone.

8. Aprovecha sus conocimientos y demuestra lo que vale en distintas situaciones prácticas.

Bloque 2. Conocimiento de la dinámica del mercado laboral (relacionada con la familia profesional del Programa).

Contenidos:

Normativa básica. Derechos y deberes de los trabajadores.

El valor de la empleabilidad personal y del oficio: cómo conseguirla, no perderla y aumentarla.

Empleo estable (en el oficio) y ocasional o precario. El sentido de pertenencia a un gremio profesional.

Búsqueda activa de empleo: fuentes de información; el currículum; la entrevista de trabajo. Estrategias de autopromoción.

Modalidades de contratación laboral. Principales características de las más usuales.

Tipos de empresas (en el oficio).

Las bolsas de empleo. Las empresas de trabajo, las agencias de colocación.

El trabajo por cuenta propia (autoempleo). Las cooperativas (en el oficio).

La promoción laboral dentro del oficio.

El salario. El recibo de salarios. La nómina. La cotización a la Seguridad Social.

La movilidad laboral.

La formación ocupacional y permanente: finalidad y oferta en la comunidad.

Participación de los trabajadores en la empresa.

Modificación suspensión y extinción del contrato de trabajo.

El despido.

El desempleo.

Criterios de evaluación:

1. Interpreta los derechos y deberes derivados de la relación laboral.

2. Identifica y explica los modos de conseguir, conservar y aumentar la empleabilidad en el oficio.

3. Identifica e interpreta adecuadamente los elementos esenciales de las diferentes modalidades de contratación laboral y las diferencia por sus características básicas.

4. Conoce y analiza el convenio colectivo de su sector de actividad profesional, e identifica los órganos de representación de los trabajadores en las empresas y su actividad.

5. Identifica y argumenta las situaciones que pueden dar lugar a la modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo y analiza las consecuencias de las sentencias judiciales trabajando sobre casos prácticos.

6. Interpreta la estructura del recibo de salarios y es capaz de realizar recibos de salarios sencillos en el impreso oficial.

7. Diseña un plan de acción para buscar empleo, recabando información en los medios a su alcance (realiza el propio currículum y es capaz de introducir adaptaciones para ser enviado a diferentes tipos de empresas del sector. Establece un plan de acción para afrontar posibles entrevistas de trabajo, teniendo en cuenta los aspectos de la comunicación verbal y no verbal, previendo respuestas a las posibles preguntas, justificando los puntos débiles del currículum...).

Bloque 3. Seguridad y salud laboral.

Contenidos:

Factores de riesgo laboral.

Control del riesgo.

Medidas de emergencia y primeros auxilios.

Criterios de evaluación:

1. Explica y respeta los derechos y obligaciones de los trabajadores en materia de prevención de riesgos laborales.

2. Analiza y respeta las medidas y condiciones de seguridad obligatorias en el lugar de trabajo e interpreta el significado de las señales de seguridad.

3. En simulaciones de accidentes de trabajo, es capaz de indicar cómo proceder cuando hay personas lesionadas.

2. *Adaptación para los alumnos con necesidades educativas especiales*

Conseguir una progresiva integración en su entorno próximo de los jóvenes con necesidades educativas especiales, como una forma de estar presentes en las distintas actividades sociales y laborales que ofrece dicho entorno y conseguir ser miembros activos de los grupos a los que pertenecen, es un objetivo fundamental de todas las reformas educativas europeas.

El artículo 7 de la presente Orden establece que los programas de cualificación profesional inicial adoptarán modalidades diferentes –atendiendo a la situación educativa, personal y social del alumnado–, dirigidas a satisfacer sus necesidades formativas características. Entre estas modalidades, la de Taller específico va dirigida a jóvenes con necesidades educativas especiales temporales o permanentes, derivadas de discapacidad o trastornos graves de conducta, que tengan un nivel de autonomía personal y social que les permita acceder a un puesto de trabajo.

Esta modalidad será desarrollada en los centros educativos o en las instituciones o entidades públicas o privadas sin finalidad de lucro con experiencia reconocida en la inclusión social y laboral de las personas con discapacidad, en las condiciones que se establecen en el artículo 5 de la presente Orden, con el objetivo de que estos jóvenes continúen con su formación y desarrollo personal para conseguir, de manera eficaz, la transición de la escuela al mundo laboral, ampliando conocimientos, desarrollando competencias y fortaleciendo habilidades y actitudes.

La propuesta curricular de los módulos formativos de carácter general para jóvenes con necesidades educativas especiales que se incluye, está orientada a lograr un grado óptimo de desarrollo de las capacidades de los jóvenes, encaminada hacia la consecución de su autonomía personal y social y hacia el desempeño responsable de un oficio partiendo del principio de que una escuela para todos debe enriquecerse con las diferencias, desarrollar valores de respeto y solidaridad y conjugar singularidad y diversidad, en una sociedad donde todos tenemos derechos, deberes y responsabilidades.

La adaptación del currículo, más o menos significativa, para estos alumnos tiene adecuarse a las características, necesidades y capacidades de cada uno de ellos, por lo que la propuesta que se presenta deberá entenderse de una forma abierta, susceptible de ser ajustada por el profesorado a las necesidades individuales de estos jóvenes mediante una determinada estrategia de planificación y actuación docente, partiendo de que las adaptaciones curriculares consisten en la acomodación o ajuste de la oferta educativa común a las necesidades y posibilidades de cada alumno y son el elemento fundamental para conseguir la individualización de la enseñanza.

La elaboración de las adaptaciones curriculares supone un esfuerzo que implica a todo el equipo docente del programa y exige hacer explícitas estrategias para la integración, consejos para la atención a estos alumnos, definición de los niveles de concreción necesarios, etc. A su vez, necesita la elaboración y utilización de materiales específicos que, con las modificaciones que sean precisas, compensen las dificultades de aprendizaje de los alumnos y las alumnas.

Estas modificaciones pueden afectar a los elementos de acceso al currículo, las ayudas técnicas o personales y a los elementos del currículo, es decir, a los objetivos, selección de contenidos, metodología, actividades, criterios y procedimientos de evaluación. Este proceso, aunque sometido al mayor control posible, debe ser realizado por el profesorado del programa con la ayuda de los correspondientes servicios de apoyo, y deberá ser lo suficientemente flexible para que pueda ser adaptado a las necesidades y posibilidades de cada alumno.

I. Módulo de aprendizajes instrumentales básicos

Objetivos específicos:

1. Progresar en el dominio y buen uso de la lengua escrita y oral, ampliando vocabulario y aplicándolo a situaciones de la vida diaria y del oficio.

2. Combinar expresiones verbales y no verbales para comunicarse y comprender mensajes.

3. Comprender instrucciones orales y escritas.

4. Utilizar la lengua para intercambiar información, sentimientos, opiniones, experiencias, participando en conversaciones y debates, respetando las normas y las opiniones ajenas y expresándose con claridad y confianza.

5. Producir textos orales y escritos relacionados con la comunicación interpersonal, con la comunicación con las instituciones comunitarias y con su faceta profesional, para pedir y dar información y para expresar procesos, técnicas y tareas relacionadas con el oficio y las herramientas utilizadas.

6. Desarrollar hábitos lectores como fuente de información y placer.

7. Desarrollar técnicas sencillas de manejo de la información: búsqueda, elaboración y presentación con ayuda de los medios tradicionales y de las tecnologías de la información.

8. Afianzar las operaciones elementales de cálculo, aplicándolas a la resolución de problemas de la vida diaria y del perfil profesional.

9. Adquirir procedimientos, destrezas numéricas básicas, competencias geométricas elementales y técnicas de recogida de datos para un mejor desenvolvimiento en el entorno y una adecuada práctica profesional.

10. Valorar el papel de las Matemáticas y su necesidad en la vida diaria para resolver diferentes problemas personales y/o laborales.

11. Planificar tareas para desarrollarlas de manera eficaz y conseguir resultados satisfactorios.

12. Desarrollar hábitos de trabajo, orden y responsabilidad, valorando la importancia de los mismos en su vida personal y laboral.

13. Aprender a organizarse individual y grupalmente, a tomar decisiones y a planificar el futuro de lo decidido.

14. Tomar conciencia de la importancia de la formación y preparación cultural y profesional para su vida futura.

15. Utilizar las tecnologías de la información y la comunicación de manera eficaz para enriquecer su formación y facilitar su incorporación al mundo laboral.

Bloque 1. Competencias lingüísticas básicas para la comprensión, la expresión, la comunicación y el desempeño del oficio.

Contenidos:

1. Comprensión oral y escrita: escuchar y leer:

Comprensión de sentimientos, ideas, opiniones, experiencias, etc. interpretando adecuadamente el lenguaje gestual (gestos, poses, movimientos, adornos).

Lectura comprensiva de textos adecuados a su nivel con fluidez, entonación y ritmo, identificando la idea principal y las ideas secundarias, para favorecer la comprensión, el interés y el gusto por la lectura.

Reconocimiento de la intención comunicativa (informar, describir, dar instrucciones, dar publicidad.) y de los elementos de la comunicación (emisor, receptor, mensaje.) en textos diversos, especialmente del ámbito laboral.

Comprensión y seguimiento de instrucciones escritas, breves y sencillas, especialmente si contienen ilustraciones.

Comprensión de textos orales y escritos, en soporte papel o digital, propios de situaciones de relación social, de uso habitual en la vida cotidiana y en el ámbito laboral: presentaciones orales, instrucciones, correos electrónicos, cartas, solicitudes, partes de incidencias, etc.

Comprensión de textos orales y escritos para aprender e informarse, de uso habitual en la vida cotidiana y en

el ámbito laboral (descripciones, resúmenes, folletos, cuestionarios, esquemas, noticias y reportajes, etc.)

Manejo de diccionarios, enciclopedias, manuales, folletos informativos, guías, callejeros, etc, para obtener información.

Reconocimiento de las relaciones entre el lenguaje verbal y no verbal (imagen, sonido, color) en la publicidad valorando su influencia en la sociedad.

2. Expresión oral y composición escrita: hablar, conversar y escribir:

Participación en situaciones comunicativas propias del ámbito social y de la vida cotidiana, especialmente destinadas a favorecer la convivencia y la comunicación interpersonal, valorando y respetando las normas que rigen la interacción (turnos de palabra, papeles diversos en el intercambio, tono de voz, posturas y gestos adecuados).

Participación en situaciones de comunicación propias del ámbito laboral (petición de aclaraciones ante una instrucción, entrevistas, etc.).

Composición de textos diversos que incluyan elementos gráficos o ilustraciones (instrucciones, normas, carteles, etc), reconociendo las diferencias básicas entre comunicación oral y escrita, entre usos coloquiales y formales, y utilizando el registro que requiera la situación comunicativa.

Interés por el cuidado y la buena presentación de los textos escritos, libres o dirigidos, y adecuación de las producciones propias a la normativa ortográfica, concordancia y estructuración de las frases, apreciando su valor para la comunicación y para la inclusión social.

Composición de textos orales y escritos que faciliten la inserción laboral (cuestionarios, encuestas, facturas, recibos, partes de incidencias, etc.), a partir de modelos.

Uso pautado de las tecnologías de la comunicación y la información para obtener ayuda y modelos para la composición escrita.

3. Conocimiento y reflexión sobre el uso de la lengua:

Reconocimiento y utilización de nombres y adjetivos. Concordancia nominal.

Reconocimiento y uso coherente de los verbos, tiempos verbales (pasado, presente, futuro). Concordancia verbal.

Uso del vocabulario básico y técnico: expresiones, modismos, frases hechas, vocabulario específico relacionado con el perfil profesional y el mundo laboral.

Reconocimiento de las relaciones entre las palabras por la forma (familias léxicas, derivación, composición.) y por el significado (sinónimos y antónimos).

Criterios de evaluación:

1. Comprende textos escritos (instrucciones, demostraciones.) útiles para su faceta profesional y su desenvolvimiento en la vida diaria.

2. Lee textos, con entonación y ritmo adecuados, expresando su opinión sobre lo leído.

3. Presenta una actitud positiva hacia la lectura, valorándola como instrumento significativo para su vida personal y relación social.

4. Resume textos orales y escritos, especialmente los referidos a instrucciones de trabajo, extrayendo las ideas principales.

5. Amplía vocabulario aplicándolo correctamente en situaciones de la vida diaria y en el desempeño del oficio en el taller.

6. Identifica la intención comunicativa de diferentes textos, noticias, manuales, folletos.

7. Se expresa oralmente presentando de forma organizada los hechos y emitiendo opiniones ante distintas situaciones.

8. Compone textos escritos útiles para su faceta profesional y su desenvolvimiento en la vida diaria teniendo en cuenta las normas elementales de ortografía, guardando orden y limpieza y estructurando la información.

Bloque 2. Competencias matemáticas básicas para la comprensión, el desenvolvimiento personal y el desempeño del oficio.

Contenidos:

#### 1. Contenidos comunes:

Utilización de algunas estrategias y técnicas simples de resolución de problemas de la vida cotidiana y propios del oficio que impliquen la aplicación de herramientas matemáticas.

Expresión verbal del procedimiento que se ha seguido (descripción, expresión, representación.) en la resolución de problemas.

Interpretación de mensajes que contengan informaciones sobre cantidades y medidas o sobre elementos o relaciones espaciales.

Interés por el conocimiento de los números y confianza en las propias capacidades para utilizar los elementos matemáticos necesarios para desenvolverse en la vida cotidiana y en el mundo laboral.

Utilización básica de herramientas tecnológicas para facilitar los cálculos de tipo numérico, las representaciones funcionales y la comprensión de propiedades geométricas.

#### 2. Números y operaciones:

Los números naturales. Grafía y valor de posición. Orden y relaciones entre números.

Operaciones básicas (suma, resta, multiplicación y división). Automatización. Jerarquía de las operaciones. Aplicación a situaciones reales.

Uso y comprensión de números fraccionarios sencillos (mitad, tercio, tres cuartos.) para expresar cantidades en contextos significativos.

Números decimales hasta la centésima en contextos significativos. Operaciones con números decimales.

Introducción a los porcentajes. El tanto por ciento. El IVA. Los descuentos.

Cardinales y ordinales.

Interpretación de los números enteros en contextos reales.

Numeración romana. Utilización práctica.

Elaboración de estrategias propias de estimación, cálculo mental y cálculo rápido.

Uso de la calculadora y de las TIC para la realización de cálculos.

#### 3. La medida:

El Sistema Internacional de Medida. Unidades más usuales de longitud, masa, capacidad, superficie, volumen y su aplicación a la vida cotidiana.

Utilización de instrumentos de medida relacionados con la vida cotidiana y profesional. Lectura, interpretación y estimación de mediciones.

Sistema monetario. Valor y precio: monedas y billetes. Cómo organizar los ingresos y los gastos.

Medida del tiempo. El reloj y el calendario.

#### 4. Geometría:

Líneas en el plano: rectas paralelas y perpendiculares. Trazado de las mismas usando los instrumentos de dibujo más usuales. Medida de ángulos. Aplicación a los diferentes contextos.

Figuras planas y cuerpos geométricos. Utilidad práctica. Localización de figuras sencillas en el plano y en el espacio.

Cálculo de distancias, perímetros, superficies y volúmenes en situaciones funcionales y relacionadas con el trabajo. Utilización de fórmulas sencillas.

Elaboración de estrategias propias de orientación espacial en el entorno próximo.

#### 5. Tratamiento de la información:

Utilización de técnicas elementales para la recogida y tratamiento de datos.

Formas simples de representar la información relativa a situaciones reales. Tablas y gráficas.

Criterios de evaluación:

1. Conoce, lee, escribe y ordena números naturales, decimales, cardinales y ordinales, sabiendo interpretar, en su caso, el valor de sus dígitos.

2. Realiza sencillos cálculos numéricos mentalmente, con calculadora y tanteo para resolver situaciones problemáticas cotidianas y relativas al perfil profesional.

3. Tiene automatizadas las operaciones básicas y las aplica a la resolución de problemas.

4. Conoce y utiliza las principales unidades de medida (longitud, peso y capacidad) y sus aplicaciones.

5. Analiza sencillos planos, croquis, mapas, gráficos, tablas, diagramas., interpretando de forma elemental la información que contienen

6. Utiliza nociones geométricas elementales para un mejor desenvolvimiento en el medio y un mejor aprovechamiento del taller (paralelas, perpendiculares, ángulos, figuras y cuerpos geométricos).

7. Conoce y utiliza el sistema monetario y de tiempo, aplicándolo en la resolución de situaciones cotidianas (precios, euros y céntimos, horas, minutos, calendario, trimestre, semestre, siglo, milenio.).

Bloque 3. Estrategias y habilidades de aprendizaje.

Contenidos:

Conciencia de la tarea y planificación de la secuencia de acciones que requiere su realización. Responsabilidad ante las tareas. Autonomía y apoyos necesarios.

Autoevaluación de la tarea realizada, de la ejecución y de los resultados.

Aplicación práctica de los aprendizajes en la vida cotidiana y en el desempeño del oficio.

Planteamiento de nuevas situaciones y posibles soluciones para las mismas.

Trabajo cooperativo. Trabajo por objetivos y proyectos.

Criterios de evaluación:

1. Identifica los pasos a seguir en la realización de las diferentes tareas.

2. Adquiere disciplinas y rutinas de trabajo que mejoran su autonomía, iniciativa y creatividad en la ejecución de los trabajos.

3. Utiliza estrategias, habilidades y recursos que le permiten llegar al resultado final de manera más rápida y eficaz.

4. Supera la dependencia del adulto en la toma de decisiones y en la ejecución de las tareas.

5. Aplica los aprendizajes y experiencias a otras situaciones de la vida diaria y del oficio.

6. Valora el trabajo bien hecho, la calidad, el orden y el buen uso de los procesos utilizados.

7. Reconoce y verbaliza sus éxitos y fracasos y busca el origen y las consecuencias de los mismos.

Bloque 4. Alfabetización digital.

Contenidos:

Aspectos básicos del sistema operativo.

Gestión básica de un equipo informático: administración de archivos. Acceso a los programas que se desean utilizar.

Manejo de un procesador de textos. Elaboración de documentos.

Utilidades de Internet: información, comunicación, aprendizaje y colaboración. Buscadores. El correo electrónico.

Utilidad de las tecnologías de la información y la comunicación para obtener y transmitir información y mejorar la formación y el desempeño del oficio.

Criterios de evaluación:

1. Reconoce los elementos básicos del ordenador y sus funciones.
2. Conoce la terminología básica y utiliza las funciones principales del sistema operativo y posee nociones elementales sobre el mantenimiento y seguridad de los equipos.
3. Maneja los elementos fundamentales de un procesador de textos: tipo y tamaño de letra, márgenes, copiado, corrector ortográfico. para producir e imprimir documentos.
4. Busca información a través de Internet seleccionando aquello que le es válido.
5. Maneja el correo electrónico para enviar y recibir mensajes.

## II. Módulo de desarrollo personal, sociocultural y para la ciudadanía

Objetivos específicos:

1. Desarrollar capacidades, actitudes y valores que potencien la autoestima y permitan ser miembro activo de su entorno y progresar profesionalmente.
2. Desarrollar la autonomía y la iniciativa incrementando habilidades sociales y de comunicación para un mejor desenvolvimiento en el medio.
3. Responsabilizarse de sus acciones y decisiones tanto en el ámbito social como laboral.
4. Utilizar el diálogo como forma de resolución de conflictos y aportación de soluciones.
5. Valorar el esfuerzo personal como base para superar las dificultades, aceptando los distintos puntos de vista con empatía y respeto.
6. Desenvolverse social y laboralmente bajo la tolerancia y el autocontrol.
7. Utilizar valores democráticos para elaborar pautas comunes encaminadas a una convivencia solidaria y tolerante y tomar conciencia de sus deberes y derechos como ciudadanos.
8. Conocer y respetar su identidad cultural y otras realidades culturales con respeto y tolerancia.
9. Aceptar las diferencias entre las personas, la igualdad entre hombres y mujeres y la discapacidad física, psíquica y/o sensorial de las personas de su entorno.
10. Conocer los servicios y recursos que ofrece la comunidad donde vive.
11. Desarrollar el espíritu crítico ante los mensajes publicitarios, discriminando entre lo necesario y lo superfluo.
12. Desarrollar hábitos de respeto y cuidado del cuerpo, encaminados a conseguir una mejor calidad de vida.
13. Identificar los principales elementos del entorno, analizando sus características más relevantes y su organización para un mejor desenvolvimiento en dicho entorno.
14. Disfrutar del medio ambiente respetándolo y asumiendo responsabilidades en su conservación y mejora, rechazando los agentes causantes de su deterioro.

15. Desarrollar el interés y la curiosidad por la actualidad y los cambios y avances que se producen en el mundo.

16. Tomar conciencia de las propias limitaciones y posibilidades de cara al futuro.

17. Participar y disfrutar de las ofertas de ocio y tiempo libre que ofrece el entorno sintiéndose cómodo y aceptado.

18. Desarrollar la independencia personal y social en salidas y desplazamientos, usando los transportes públicos y poniendo en práctica las normas de educación vial.

Bloque 1. Maduración personal y habilidades sociales básicas.

Contenidos:

Autoconocimiento e interacción en el grupo.

Motivación y autoestima.

Uso de estrategias para la canalización de impulsos y emociones.

Tolerancia y autocontrol.

Pensamiento crítico y toma racional de decisiones: críticas constructivas.

Resolución de conflictos. Elaboración de pautas comunes.

Asertividad: formular y recibir críticas, decir «no» adecuadamente en relaciones con el otro sexo y con las figuras de autoridad.

Uso responsable del ocio y tiempo libre. Las asociaciones juveniles y deportivas.

Convivencia y comportamiento en lugares públicos.

Criterios de evaluación:

1. Acepta y cuida su imagen personal y se preocupa de cómo le perciben los demás.
2. Es consciente de sus limitaciones y posibilidades pero se esfuerza por superarse.
3. Reconoce sus equivocaciones y comportamientos inadecuados y mejora día a día.
4. Transmite sus sentimientos y emociones y controla sus impulsos en los distintos momentos de la convivencia.
5. Utiliza situaciones válidas para el desarrollo de la competencia comunicativa.
6. Sigue las pautas marcadas en conversaciones y debates manteniendo orden y serenidad ante puntos de vista diferentes.
7. Cumple las normas y compromisos marcados conjuntamente para conseguir relaciones grupales de aceptación y respeto.

Bloque 2. Valores democráticos y desarrollo del criterio ético.

Contenidos:

Los Derechos Humanos.

La vida en democracia. Tolerancia, respeto y diálogo.

Aceptación y superación de las diferencias.

Civismo. La vida en comunidad.

Solidaridad. El compromiso personal.

Negociación por el diálogo. Estrategias no violentas para la resolución de conflictos en la vida diaria y laboral.

Participación activa en el entorno social y laboral.

Principios básicos de la Constitución española, especialmente en lo que se refiere a los derechos de la población dependiente o con discapacidad.

Criterios de evaluación:

1. Identifica en distintas situaciones sociales y laborales el incumplimiento de los derechos humanos y rechaza las injusticias.

2. Expresa ante el grupo sus comportamientos inadecuados y las propuestas y compromisos para cambiarlos.

3. Adquiere responsabilidades como miembro del grupo para mejorar la convivencia y las relaciones.

4. Toma conciencia de la importancia de respetar las normas y pautas marcadas democráticamente por el grupo y disfruta de los compañeros y las actividades sin conflictos.

5. Reconoce la diversidad y las diferencias en su entorno, identificando las situaciones de discriminación.

6. Muestra solidaridad con a los compañeros en las actividades y desenvolvimiento en el medio.

7. Reconoce la Constitución como el conjunto de normas que rigen el país para una convivencia en paz y concordia.

Bloque 3. Cultura, sociedad y recursos comunitarios.

Contenidos:

Aspectos fundamentales del medio social y cultural. Participación activa en el mismo.

La diferencia como valor de enriquecimiento. Interculturalidad.

Servicios y recursos sociales de apoyo a la comunidad.

Las O.N.G.s y el voluntariado. Su labor y compromiso.

Los medios de comunicación e información. Valoración crítica.

El mensaje publicitario.

Consumo responsable y equilibrado.

Criterios de evaluación:

1. Identifica y reconoce los servicios comunitarios que le ofrece el entorno y sus beneficios para cubrir sus demandas y necesidades (salud, educación, empleo, ocio).

2. Reconoce y valora la diversidad cultural del entorno próximo y del Estado español.

3. Accede a la información utilizando los medios de comunicación de masas y las nuevas tecnologías reconociendo su importancia en la vida cotidiana y laboral.

4. Desarrolla hábitos de solidaridad, responsabilidad, igualdad, consumo responsable, respeto y cuidado del medio ambiente, ahorro energético, etc. en sus comportamientos y en la adquisición de compromisos personales.

Bloque 4. Mundo físico y educación medioambiental.

Contenidos:

El lugar donde vivimos:

El barrio y la localidad: servicios, instalaciones, transportes...

Aspectos culturales: monumentos, fiestas, costumbres, historia, leyendas...

Problemas y soluciones.

Otras gentes y lugares:

Nuestra Ciudad. Las Comunidades Autónomas. Aspectos destacables: gastronomía, costumbres, hechos históricos, curiosidades.

Europa y el mundo: países, religiones, monumentos significativos, paisajes...

Personajes relevantes en la historia, el arte y la cultura en general.

Evolución y progreso. Inventos e inventores, descubrimientos y descubridores que beneficiaron a la humanidad.

El medio natural:

Ecosistemas. Animales y plantas. Los espacios naturales protegidos.

Deterioro y contaminación del medio ambiente: los incendios forestales, pesticidas e insecticidas, vertidos tóxicos...

Sectores de producción. Importancia de cada uno de ellos.

Cambios actuales y futuro: desarrollo sostenible, reciclaje de materiales, tratamiento de residuos, repoblación forestal, ahorro energético, energías renovables...

Criterios de evaluación:

1. Muestra interés por el conocimiento de aspectos de su entorno próximo y de otros lugares a través de noticias de la prensa diaria, grabaciones, folletos, leyendas...

2. Analiza la evolución y el progreso acontecido en aspectos de la vida cotidiana y valora las aportaciones positivas del mismo.

3. Se interesa por los temas medioambientales, valorando la importancia del cuidado del medio ambiente y colaborando en la búsqueda de soluciones de mejora.

Bloque 5. Educación para la salud.

Contenidos:

Nos movemos y funcionamos:

Anatomía del cuerpo humano. Aparatos y sistemas. Aspectos generales.

Alimentación y nutrición: dieta equilibrada, interpretación de etiquetas, conservación e higiene de los alimentos, enfermedades relacionadas con la alimentación, manipulación de alimentos, medidas de seguridad e higiene.

Calidad de vida:

Agentes nocivos para nuestra salud: tabaco, alcohol, drogas...

Ejercicio físico y deporte.

Hábitos de higiene.

Hábitos saludables. Sexualidad e higiene:

Salud y enfermedad.

Hospitales y Centros de Salud. Servicios y especialidades médicas.

Enfermedades comunes y síntomas.

Peligros de la automedicación. Los prospectos de los medicamentos.

Educación sexual. Cambios corporales a lo largo de la vida.

Enfermedades de transmisión sexual. Prevención.

Responsabilidad en las relaciones sexuales.

Educación vial:

Normas de actuación del peatón.

Normas de actuación en vehículos privados y de transporte colectivo.

Señales y normas elementales de circulación.

Desenvolvimiento en los transportes públicos en el entorno urbano.

Criterios de evaluación:

1. Relaciona los buenos hábitos alimenticios y el cuidado corporal con una vida saludable.

2. Identifica los efectos negativos que para la salud tiene el consumo de sustancias perjudiciales y es sensible a las campañas sobre el tema.

3. Respeta las normas del centro escolar relativas a la ausencia de consumo de sustancias nocivas para la salud (tabaco, alcohol, drogas...).

4. Valora la importancia de las entidades encargadas de velar por la salud pública: centros de salud, hospitales, centros de planificación familiar...

5. Cumple las normas básicas de educación vial como peatón, uso de los transportes, como ocupante de vehículos...

Bloque 6. El proyecto personal de vida.

Contenidos:

Concienciación de las propias limitaciones y posibilidades frente a las expectativas y preferencias.

El futuro inmediato: objetivos, opciones y posibilidades.

Importancia de la formación. Influencia en la vida personal y laboral.

La amistad. El valor de los amigos y la familia. Asociaciones juveniles de ocio y tiempo libre.

El camino hacia la independencia personal.

Criterios de evaluación:

1. Valora la formación como un medio para conseguir un futuro personal y laboral acorde a sus posibilidades.

2. Toma conciencia de la necesidad de relacionarse con sus iguales para el disfrute de sus momentos de ocio y tiempo libre sin la dependencia de sus familiares.

3. Valora positivamente la importancia de disfrutar de un puesto de trabajo que le permita un futuro más independiente formando parte activa de su entorno.

4. Reconoce la labor de familiares, profesores y distintos profesionales que le orientan y ayudan para conseguir una formación integral y un proyecto personal de vida satisfactorio.

III. Módulo de orientación sociolaboral y para la mejora y conservación de la empleabilidad

Objetivos específicos:

1. Desarrollar actitudes, valores, y hábitos sociolaborales que permitan ejercer la actividad laboral futura como profesionales conscientes de sus posibilidades y capacidades.

2. Conocer sus derechos y deberes como trabajador.

3. Conocer el entorno laboral y las opciones a su alcance (Centro Ocupacional, Centro Especial de Empleo, Trabajo con apoyo.) con el fin de formarse para la búsqueda de un puesto de trabajo.

4. Familiarizarse con el marco legal, los derechos y deberes de los trabajadores., así como formarse para la búsqueda de un puesto de trabajo.

5. Conocer nuevos materiales, herramientas y equipos de trabajo relacionados con el oficio y las salidas laborales del mismo.

6. Desarrollar hábitos de orden, puntualidad, de seguridad e higiene en el trabajo, de responsabilidad y de trabajo en equipo.

7. Tomar conciencia de la importancia de encontrar un puesto de trabajo y defenderle responsable y competentemente.

8. Valorar la formación y orientación laboral que se está recibiendo para el futuro profesional.

9. Abordar las dudas, tensiones y nuevos retos que puedan surgir en el trabajo, con espíritu de superación y afán de mejorar.

Bloque 1. Habilidades sociolaborales: actitudes y hábitos de trabajo.

Contenidos:

Importancia y valor del trabajo. Relaciones en el entorno laboral.

Adquisición de competencias en un oficio. Relaciones con otros oficios.

Consecución y conservación del empleo: Puntualidad, responsabilidad, orden y limpieza, respeto a los compañeros,

materiales e instalaciones, iniciativa, creatividad y gusto por el trabajo bien hecho, trabajo en equipo, superación de las limitaciones y características personales, aceptación de normas y órdenes, resistencia a la fatiga, constancia y atención.

Conciencia de problemática laboral actual y del valor de encontrar un puesto de trabajo que permita una vida autónoma e independiente.

Criterios de evaluación:

1. Valora la importancia de una buena formación cultural y laboral para la consecución de un puesto de trabajo.

2. Participa activamente en las clases con interés y motivación por los temas.

3. Aporta el material que se solicita.

4. Respeta los horarios y las normas y pautas de trabajo establecidas.

5. Demuestra constancia, responsabilidad e iniciativa en el trabajo de manera individual y grupal.

6. Aplica los conocimientos adquiridos en distintas situaciones.

7. Muestra actitud crítica con los comportamientos negativos propios y de sus compañeros.

8. Supera dificultades y se enfrenta con entusiasmo a los nuevos retos.

9. Se adapta a los tiempos de descanso respetando la continuidad y perseverancia en el trabajo.

Bloque 2. Conocimiento de la dinámica del mercado laboral (relacionada con la familia profesional del Programa).

Contenidos:

Concepto de mercado de trabajo. Oferta y demanda.

El proceso de búsqueda de empleo.

Fuentes de información y empleo.

Curriculum vitae. Cartas de presentación, instancias, solicitudes...

Inscripción en las oficinas de empleo.

El proceso de selección de personal. La entrevista.

Contrato de trabajo. Tipos, modalidades, modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.

Concepto de salario. La nómina.

Concepto de Sindicato.

Conflictos colectivos. La huelga.

El convenio colectivo. Participación de los trabajadores en la empresa.

Programas de Fomento de Empleo.

Las agencias de colocación.

Las empresas de trabajo temporal.

La Seguridad Social. Prestaciones.

Criterios de evaluación:

1. Interpreta los derechos y deberes derivados de la relación laboral.

2. Reconoce las distintas modalidades de contratación laboral que permite la legislación vigente.

3. Identifica las situaciones que pueden dar lugar a la modificación, suspensión y extinción del contrato.

4. Selecciona información relativa a puestos de trabajo acorde a sus posibilidades e intereses.

5. Elabora y cumplimenta documentación necesaria para acceder a un puesto de trabajo.

6. Valora la importancia de las buenas relaciones laborales entre empresa y trabajadores

7. Interpreta a grandes rasgos los diferentes conceptos de una nómina.

8. Toma conciencia de las consecuencias negativas de los conflictos colectivos en el mundo laboral.

Bloque 3. Seguridad e higiene en el trabajo.

Contenidos:

Normas de seguridad e higiene en el trabajo. Señalizaciones.

Factores de riesgo: físicos, químicos, biológicos y organizativos.

Daños derivados del trabajo. Enfermedad laboral y accidente de trabajo.

Prevención de los riesgos laborales. Los equipos de protección.

Obligaciones de los trabajadores.

Obligaciones del empresario.

Salud laboral y calidad de vida.

Primeros auxilios. Nociones generales.

Criterios de evaluación:

1. Identifica, en situaciones de trabajo, los factores de riesgo existente.

2. Respeta las normas de seguridad e higiene en el trabajo. Identifica y evita áreas peligrosas.

3. Describe los daños que para la salud generan las malas condiciones laborales.

4. Identifica las medidas de protección y prevención en función de las situaciones de riesgo en diferentes trabajos.

5. Relaciona y aplica las medidas a seguir en caso de accidentes (primeros auxilios en situaciones simuladas).

#### ANEXO IV

##### *Currículo de Español como segunda lengua*

La elaboración de un currículo orientado a jóvenes cuya lengua materna no es el español y que necesitan una inmediata inserción social y laboral, supone considerar las competencias generales del alumnado, que no sólo atañen a los conocimientos y las habilidades, derivados de sus experiencias vitales y de su formación académica previa, sino también a su capacidad de aprender, que debe fomentarse en el aula, facilitando la reflexión y la capacidad autorreguladora del pensamiento para que se ponga en funcionamiento todo lo que la persona trae consigo. Así mismo incluye el conjunto de características individuales y de actitudes relacionadas con la propia imagen, la visión que se tiene de los demás y la voluntad de entablar una interacción social con otras personas.

Hay que tener presente la situación de aprendizaje y considerar la lengua que se va a enseñar en relación con el entorno. El español es para estos jóvenes la lengua en la que van a aprender, convivir y trabajar; no puede considerarse, en sentido estricto, una lengua extranjera puesto que los alumnos y las alumnas se encuentran en una situación de inmersión. En el medio social se relacionan usando la misma lengua que aprenden en las aulas y esta circunstancia debe influir poderosamente en la manera en cómo se plantea su enseñanza. La posibilidad de establecer una auténtica comunicación con hablantes reales debe considerarse un recurso más y, por ello, es conveniente que los docentes potencien el contacto social, orienten a sus alumnos hacia la escucha activa y hacia la lectura de los mensajes breves que encuentran en el entorno en el que se desenvuelven.

Teniendo esto en cuenta, el currículo se enmarca en la concepción del lenguaje como instrumento regulador del pensamiento, del comportamiento y de la adquisición de aprendizajes de contenidos diversos. Se pretende el desarrollo de competencias lingüísticas básicas para la comprensión, la expresión y la comunicación oral y escrita, apoyándose en objetivos y contenidos, enfocados tanto al desempeño de un oficio como a la posibilidad de desarrollarse como personas.

Considerar como punto de partida la(s) lengua(s) conocida(s), permitirá promover la enseñanza del español como segunda lengua siguiendo el principio pedagógico de aprender a partir de lo conocido y desde lo que el alumno o la alumna percibe como útil para sí mismo

(aprendizaje significativo en la zona de desarrollo próximo). De este modo se propicia un acercamiento afectivo hacia esta lengua porque se parte del aprecio y valoración de la lengua y cultura propias. Si una lengua lleva aparejada una cultura, el contexto en el que se impartan las clases de español ofrecerá un panorama multilingüe y multicultural de manera natural. Ello por sí mismo no favorece el respeto ni la valoración positiva del otro en su diferencia, pero permitirá a los docentes introducir prácticas que transformen la multiculturalidad, yuxtaposición de culturas cuyos representantes no interactúan, en interculturalidad, entendida como la actitud que defiende el diálogo y el intercambio, que busca espacios comunes de encuentro y convivencia en igualdad de oportunidades. Así mismo, el multilingüismo, presencia en compartimentos estancos de distintas lenguas que no se utilizan como fuentes o estrategias de aprendizaje, podrá convertirse en plurilingüismo si se concibe como la capacidad de movilizar diferentes competencias lingüísticas en diferentes lenguas al servicio de la comunicación.

En este sentido, este currículo, que concibe la lengua como vehículo de comunicación social, se articula alrededor de los ámbitos definidos por el Marco Común Europeo de Referencia de las Lenguas (MCERL): ámbito público, ámbito personal, ámbito profesional y ámbito educativo. El ámbito público se refiere a todo lo relacionado con la interacción social habitual (las entidades empresariales y administrativas, los servicios públicos, las actividades culturales y de ocio, las relaciones con los medios de comunicación, etc.). De forma complementaria, el ámbito personal comprende las relaciones familiares y las prácticas sociales individuales. El ámbito profesional abarca todo lo relativo a las actividades y las relaciones de una persona en el ejercicio de su profesión. Finalmente, el ámbito educativo tiene que ver con el contexto de aprendizaje o formación, generalmente de carácter formal, cuyo objetivo consiste en la adquisición de conocimientos o destrezas específicas. De esta forma se pretende la adquisición de expresiones, estructuras y léxico de uso habitual sobre temas generales y relacionados con su posible mundo laboral, y que el alumnado alcance así un nivel A1 o A2 del Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas, que le permita desenvolverse con cierta fluidez en diferentes situaciones de la vida o en los ámbitos descritos previamente. Es decir se persigue el desarrollo de la competencia comunicativa para lo cual será necesario no sólo enseñar estructuras gramaticales o léxico, sino también estrategias y habilidades sociales y profesionales, relacionadas con la cultura y el mundo laboral, para la interacción real con el entorno hispanohablante. Por todo lo expuesto, los contenidos lingüísticos se presentan integrados en un todo significativo, en función de los objetivos generales y específicos de desarrollo de competencias y de las destrezas que llevan aparejadas.

En un curso orientado al uso de la lengua como herramienta de comunicación socio-laboral, es necesario trabajar a la vez las destrezas de escuchar, hablar, conversar, leer y escribir. Es importante priorizar la comprensión auditiva y la expresión oral, pero sin descuidar la comprensión lectora y la expresión escrita, ya que así cada persona tendrá más posibilidades de formar parte e integrarse en la comunidad.

##### Objetivos.

La enseñanza del español como segunda lengua en este módulo tendrá como objetivo el desarrollo de las siguientes capacidades:

1. Escuchar y comprender mensajes orales variados en los diferentes contextos de las actividades sociales en el ámbito personal y laboral, para la realización de tareas concretas.

2. Utilizar informaciones orales y escritas para el desarrollo de tareas diversas y acordes con el mensaje inicial, relacionadas con la experiencia personal y con las necesidades laborales.

3. Expresarse oralmente e interactuar en contextos habituales con contenidos conocidos adoptando actitudes adecuadas a la situación de comunicación.

4. Identificar aspectos de ritmo, entonación y pronunciación que contribuyan a la mejor comprensión de los mensajes de los interlocutores y que eviten emitir mensajes que se presten a confusión o malos entendidos.

5. Utilizar estrategias para lograr una comunicación eficaz, haciendo uso de elementos verbales y no verbales para apoyar la producción y facilitar la comprensión.

6. Leer y comprender textos de información general, especialmente los correspondientes a las propias necesidades e intereses tanto en el ámbito personal como en el profesional y público, para extraer información general y específica de acuerdo con una finalidad previa.

7. Escribir textos sencillos en el ámbito de lo personal y más complejos en el ámbito de lo profesional, sobre temas previamente trabajados y con ayuda de modelos.

8. Utilizar con progresiva autonomía los medios a su alcance, incluidas las tecnologías de la comunicación y la información, tanto para obtener información como para comunicarse.

9. Manifestar una actitud de confianza en la propia capacidad de aprendizaje y de uso de la nueva lengua, utilizando para ello no sólo los conocimientos impartidos en el aula, sino los procedentes del aprendizaje previo de otras lenguas.

10. Valorar la lengua y la cultura como instrumento de comunicación y de entendimiento con el entorno y con una comunidad más amplia: la que se expresa en español en el mundo, evitando los estereotipos lingüísticos que suponen prejuicios clasistas, racistas o sexistas.

Contenidos.

#### Bloque 1. Escuchar:

Comprensión y seguimiento de indicaciones, preguntas, instrucciones sencillas de necesidad cotidiana o laboral, especialmente las dirigidas a la realización de tareas o montaje y al funcionamiento de aparatos.

Comprensión de vocabulario y expresiones lingüísticas elementales referidas a aspectos de la vida cotidiana como números, precios, horas, fechas...

Comprensión del sentido general y de información específica de conversaciones o mensajes en lengua estándar sobre asuntos conocidos que tengan lugar en su presencia y en las que participa, pidiendo si es necesario información y confirmación.

Comprensión de indicaciones sencillas sobre transacciones y gestiones referidas a situaciones cotidianas, como moverse de un lugar a otro u orientarse en el transporte público y desenvolverse en tiendas, centros de salud, bancos, etc.

Comprensión e identificación de la idea principal de noticias televisadas sobre acontecimientos, sucesos, boletines meteorológicos, etc. cuando haya material visual que ilustre el comentario.

#### Bloque 2. Hablar y conversar:

Presentación y descripción personal y de su entorno más próximo (profesión, familia o lugar de residencia) usando frases sencillas.

Participación en conversaciones básicas, en las que exista la posibilidad de efectuar repeticiones a un ritmo más lento, reformulaciones, rectificaciones y petición de confirmación de lo entendido.

Participación en conversaciones en las que se establece contacto social, se intercambia información sobre

temas cotidianos, se expresan opiniones, se hacen ofrecimientos y sugerencias o se dan instrucciones, realizando preguntas y dando respuestas sencillas.

Expresión de preferencias, gustos, opiniones y sentimientos.

Lectura de un escrito breve, previamente preparado, para realizar una presentación personal o de otras personas.

Narración de un acontecimiento sencillo siguiendo una secuencia clara y ordenada en lenguaje estándar.

Participación con cierta fluidez en transacciones, gestiones cotidianas y entrevistas de trabajo, previamente preparadas.

Confianza en la propia capacidad para aprender y para comunicarse y disposición para superar las dificultades que surgen habitualmente en la comunicación, utilizando estrategias de las lenguas que conoce.

#### Bloque 3. Leer:

Comprensión de la idea general de textos informativos sencillos y breves redactados con palabras familiares y expresiones básicas, con o sin apoyo de ilustraciones que ayuden a clarificar el texto.

Comprensión y seguimiento de instrucciones escritas, breves y sencillas, especialmente si contienen ilustraciones, sobre actividades cotidianas o profesionales (ir de un lugar a otro, manuales de funcionamiento de aparatos de uso común en la vida cotidiana o laboral, etc.).

Comprensión de mensajes breves y sencillos, por ejemplo una postal o un correo electrónico.

Obtención de información específica a partir de textos diversos como anuncios, folletos, ofertas de empleo, cartas, menús, listados, publicidad, horarios y letreros.

Comprensión de correspondencia sobre cuestiones relacionadas con la vida cotidiana o laboral como la confirmación de un pedido o la concesión de una ayuda.

Utilización de estrategias de lectura básicas como la utilización del contexto visual, de la estructura de los textos, la búsqueda de palabras en el diccionario o la deducción de significados por el contexto.

#### Bloque 4. Escribir:

Cumplimentación de formularios con datos personales y profesionales.

Escritura de notas y frases sencillas como recados, mensajes telefónicos, correos electrónicos o faxes.

Escritura de notas personales sencillas expresando agradecimiento, pidiendo disculpas, dando información sobre aspectos personales como el lugar donde vive o trabaja, la actividad que realiza, etc.

Escritura de textos breves como una postal o un correo electrónico.

Escritura de correspondencia formal sencilla y breve para requerir un servicio, confirmar un pedido o solicitar una información.

Interés por el cuidado y la presentación de los textos escritos.

#### Criterios de evaluación:

1. Comprende y utiliza expresiones cotidianas y frases sencillas de uso frecuente relacionadas con áreas de experiencia personal o profesional destinadas a satisfacer necesidades de tipo inmediato o llevar a cabo tareas relacionadas con sus intereses.

2. Comprende el sentido global y de la información relevante de una conversación o exposición oral sencilla, incluso a través del teléfono, la radio o la televisión, en un registro estándar y formal.

3. Es capaz de presentarse o presentar a otros, dando información personal y de su entorno así como sobre cuestiones relacionadas con sus necesidades personales y profesionales.

4. Interactúa de forma adecuada, respetando las normas del intercambio comunicativo (guardar el turno de palabra, mirar al interlocutor.) en transacciones y gestiones cotidianas, siempre que su interlocutor hable despacio y con claridad, valorando la fluidez y pronunciación adecuadas para mantener la comunicación.

5. Muestra interés por mantener la comunicación, utilizando estrategias para superar dificultades que surgen de forma habitual, y se esfuerza por pronunciar de forma adecuada.

6. Identifica el propósito y capta la idea general y los detalles relevantes de textos orales y escritos sencillos, procedentes de prensa, radio o televisión.

7. Sigue instrucciones orales y escritas claras, emitidas en lengua estándar, sobre aspectos relacionados con actividades cotidianas y profesionales, como ir de un lugar a otro o montar un aparato.

8. Extrae información no explícita a partir de mensajes escritos, en anuncios de trabajo, folletos, horarios, letreros, señales, menús, etc.

9. Comprende y escribe correspondencia sencilla, en soporte papel o digital, sobre cuestiones relacionadas con la vida cotidiana o laboral.

#### Orientaciones metodológicas.

Existen una serie de principios que afectan a la enseñanza de segundas lenguas o de lenguas extranjeras independientemente de los colectivos a los que se dirija este proceso. Las carencias lingüísticas en español o en su lengua de origen no deben impedir que los alumnos de un programa de cualificación profesional inicial sean capaces de aprender si el enfoque, las propuestas de aula, los materiales, etc., son los adecuados.

Partiendo de que se pretende que los alumnos y alumnas adquieran una competencia comunicativa que les permita desenvolverse en español, tanto en el plano personal como en el laboral, no podemos dejar de lado que hay factores que influyen en la forma de aprender, de estar en clase y de relacionarse con la lengua y con los materiales. No es lo mismo enseñar a quien ha recibido instrucción en su lengua materna y ha tenido éxito escolar que hacerlo a quien tiene una autoestima baja por una sucesión de fracasos previos. Es de gran importancia saber cuál es el conocimiento real del español con el que el alumnado inicia las clases y saber qué es capaz de hacer en su propia lengua.

La edad es otro factor determinante, pues los intereses y expectativas no son los mismos para adolescentes que para adultos. Conocer las tendencias del alumnado a la hora de percibir la lengua –saber si se percibe prioritariamente de manera visual o auditiva, por ejemplo– ayuda a seleccionar la tipología de actividades para animar en los primeros momentos. Ello no debe impedir que se trabaje de manera global. Influye así mismo la forma de aprender de cada persona: para unas será más fácil interactuar con sus compañeros y compañeras, para otras lo será leer o hacer ejercicios. Facilita el trabajo docente proponer gran variedad de prácticas en las que todos se vean representados. Por otra parte, los diferentes tipos de acercamiento a la lengua meta en función de los parámetros culturales propios (distancia espacial entre las personas que intervienen en la comunicación, manifestaciones de interés o cortesía, importancia de la extroversión o de mirar al interlocutor...) pueden representar un obstáculo o una herramienta más a favor de quien sabe emplear este factor en su beneficio y en el del grupo. En este sentido, el entorno de aprendizaje puede condicionar enormemente la enseñanza.

La adquisición de una lengua extranjera supone un proceso de gran complejidad en el que se encuentran implicadas tres dimensiones: en primer lugar, una dimensión cognitiva general, relacionada con el conocimiento del mundo que cualquiera posee aunque no hable la lengua objeto de estudio y que será de gran utilidad si sabe

explotarse adecuadamente, pues ello será fuente de motivación y de actitudes positivas. En segundo lugar, una dimensión afectivo-emocional que incide directamente en cómo se percibe esta lengua, tanto desde el punto de vista de lo que «seré capaz de hacer en ella y con ella», como de «mis experiencias previas con la lengua y sus hablantes», lo cual condicionará la distancia y la actitud que la persona mantenga con respecto a ella y será la responsable de ese filtro afectivo. Si ese filtro está muy alto, provocará dificultades como cualquier barrera; por el contrario facilitará las cosas si el citado filtro es bajo y sólo requiere un paso para atravesarlo. Por último, la dimensión contextual está relacionada con la situación social, económica, cultural, etc. Estas tres dimensiones deberían reflejarse en los contenidos que pretendemos que el alumnado aprenda, sean del tipo que sean. Por un lado, en la actitud que como docentes manifestemos en el aula y en la metodología que decidamos emplear, y por otro, en la medida en que vayamos a tener en cuenta las expectativas, necesidades o miedos de nuestros alumnos y alumnas concretos. También se manifiestan en la toma en consideración de condicionantes externos al aula misma y que pueden reflejarse en el hecho de evitar ciertas actividades y ejemplificaciones que puedan ser motivo de exclusión al no tener en cuenta a las personas presentes en el aula.

En cualquier caso, este proceso de enseñanza y aprendizaje nos debe llevar a tener presente la necesidad de potenciar las emociones positivas facilitadoras, como la motivación, la autoestima, la empatía y la simpatía a través de los recursos educativos empleados. A mantener el esfuerzo por mitigar los problemas causados por las emociones negativas como la timidez, la ansiedad o la tensión tanto con los materiales como con el tipo de actividades que propongamos. A tener en cuenta el tipo de personas que son nuestros alumnos y alumnas y lo que les facilita o entorpece el aprendizaje. Esto también repercutirá en los materiales y las actividades. Todo ello obliga a cuestionar y, en su caso, revisar las actitudes, el discurso docente y las actividades.

En relación con el discurso docente, debemos tener en cuenta dos hechos importantes: por un lado la, previsiblemente, baja competencia lingüística del alumnado al que se dirigen estos módulos y por otro, la capacidad para actuar pedagógicamente; ambos influirán decisivamente tanto en los niveles cognitivos como en los afectivos del proceso de adquisición-aprendizaje del español. Para ello se debe tener en cuenta la manera de dirigirse el docente a la clase, pues será fuente de ansiedad o de seguridad en función de lo más o menos comprensible y amistosa que ésta sea. La dramatización de situaciones es una ayuda inestimable pues refuerza la función simbólica del lenguaje y favorece el aprendizaje a partir de modelos. Habrá que procurar la comprensión mutua y la comunicación empleando términos cotidianos, vocalizando, modulando la voz y la entonación, trabajando con imágenes y señalando lo que hay cerca. Será imprescindible saber jerarquizar los contenidos en función de las necesidades del alumnado y de la finalidad del aprendizaje, evitando, al principio, los que distraigan de la comunicación misma: exceso de palabras, de frases hechas, etc., es decir, simplificando el mensaje. Los profesores deberán apoyarse en estrategias comunicativas, tanto las propias como las de los alumnos y alumnas como paráfrasis o creación de palabras nuevas.

Se dará una gran importancia a la evaluación y se hará copartícipes al alumnado de los objetivos que se persiguen y de qué se espera de ellos pues el saber qué, cómo y para qué hacerlo hará de la evaluación un instrumento más de aprendizaje y no una fuente de frustración. Esta reflexión, además, les dotará de estrategias que podrán aplicar a otros aprendizajes, les ayudará en definitiva a aprender a aprender. Seleccionar las pregun-

tas que demuestren interés real por conocer al alumno más que por controlar lo que sabe o lo que ignora, facilitará la creación de un clima propicio para la comunicación en el aula. Si la interacción didáctica es un recurso de primer orden, hay que cuidar que no se convierta en fuente de ansiedad para los alumnos. En función de las características y necesidades del grupo se debe dejar el tiempo necesario para que los alumnos puedan expresarse y dialogar satisfactoriamente.

En relación con la lengua misma, hay que destacar que el español es la lengua que el profesorado se dispone a enseñar. Tener esto presente en toda su amplitud implica ser conscientes de que cada lengua tiene peculiaridades que causan dificultades por el simple hecho de que en otros sistemas lingüísticos, éstas no existen o se presentan de forma muy diferente. En castellano, por ejemplo, el sistema fonético, considerado en muchos casos como «difícil de aprender» a partir de determinada edad, es uno de los aprendizajes que debe trabajarse a partir de las semejanzas con el sistema fonético del alumnado. Otro ejemplo de estas peculiaridades son las oposiciones entre 'ser' y 'estar'; el sistema verbal, complejo tanto en sus irregularidades formales como en la variedad de sus tiempos. Asimismo, los patrones de entonación, tan informativos sobre la intención comunicativa del hablante, no tienen por qué coincidir con los de las lenguas del alumnado. Pensemos también, por ejemplo, en la dificultad específica del aprendizaje del sistema y uso de los pronombres personales en español. Por todo ello es de vital importancia tener presentes unos principios metodológicos adecuados a los fines perseguidos.

En consecuencia, cualquier planteamiento didáctico o metodológico debería basarse en las consideraciones que se vienen haciendo. A ellas habría que añadir la importancia del uso continuo de la lengua en el aula, creando ocasiones de práctica significativa que sirvan de ensayo para lo que tendrán que hacer los alumnos cuando se vean en la misma situación de la vida real. Así mismo, es fundamental trabajar con modelos lingüísticos, tanto orales como escritos, que sirvan de punto de partida asequible para la reflexión y práctica posteriores.

La selección de contenidos lingüísticos y culturales y de las funciones comunicativas, responderá siempre a las necesidades del alumnado. Deben graduarse y enmarcarse en contextos o situaciones que resulten de interés y próximos a los que vivirán los alumnos y alumnas fuera del aula. De esta forma se favorecerán la motivación y la percepción de la utilidad de lo que se enseña y aprende, así como las actitudes positivas. Las actividades favorecerán prioritariamente el uso social de la lengua e irán introduciendo otras destrezas en función de los estilos y objetivos de aprendizaje. Como ya se ha mencionado, debe partirse de lo conocido para introducir nuevos aprendizajes. Cuando los alumnos y alumnas son principiantes reales, lo conocido no es la lengua meta, el español en este caso, sino su conocimiento del mundo y de su(s) otra(s) lengua(s). Esto servirá de apoyo para desarrollar sus competencias y habilidades. Otro principio fundamental al que atenerse, es que la presentación y prácticas de cualquier concepto o habilidad no bastan para su interiorización. Por ello y para asegurar el éxito en su adquisición, para que cada alumno o alumna haga suya la lengua, se impone la revisión, la transferencia a otros contextos y la práctica con una diversa tipología de actividades.

#### Orientaciones para la evaluación.

La evaluación se debería plantear en términos de lo que el alumno o alumna es capaz de hacer en una situación concreta de comunicación y en función de su punto de partida. Es preciso mantener la observación y el

seguimiento continuados de actitudes y resultados y no sólo calificar la corrección de los aprendizajes finales. Por ello, puede resultar de gran utilidad el uso de las directrices del Portfolio Europeo de la Lengua (PEL), especialmente de los descriptores que ofrece y que concretan las propuestas que el Marco establece de forma más general. Por otro lado, el Portfolio puede resultar un instrumento eficaz para ayudar al alumnado a autoevaluar sus aprendizajes, haciendo que cada alumno reflexione sobre lo que sabe hacer en la nueva lengua, sobre las estrategias que la ayudan a aprender mejor, etc., para mantener así el interés por el propio aprendizaje.

En este terreno conviene tener en cuenta las actitudes, entendidas como la disposición a actuar del alumnado, en este caso hacia la lengua castellana y la(s) cultura(s) que lleva aparejada(s). Se manifestarán en impresiones como la dificultad o facilidad del aprendizaje, la distancia social percibida o sentida, las ventajas humanas y profesionales que comporta y que pueden partir de prejuicios y estereotipos previos, pero que también pueden inspirarse en el comportamiento de los docentes en el aula. El enfoque de la evaluación de actitudes será transversal, afectando a los distintos procesos y comportamientos, lo que sin duda se verá reflejado en los resultados y es en este sentido en el que deberá tenerse en cuenta la mediación que el alumnado puede establecer entre sí y con el profesorado, que enlaza con la valoración positiva del bagaje que cada persona trae consigo. Las actividades de mediación se entienden como la capacidad de actuar de intermediarios entre interlocutores que tienen mayor dificultad para entender o expresarse de manera directa. Para ello podrá recurrirse al empleo de las diferentes lenguas que se conozcan (plurilingüismo) o a la expresión no verbal.

Señalar por último que la evaluación debe permitir al docente, además de evaluar los aprendizajes de sus alumnos, valorar todos los factores que intervienen en la enseñanza, como la adecuación de los objetivos, actividades, tareas, procedimientos y recursos utilizados, las dificultades encontradas, sus posibles causas, de las estrategias que debe desarrollar para superarlas y de los apoyos que necesita. Es decir, evaluar el proceso de enseñanza para ajustarlo en función de los procesos y de los resultados. La evaluación, por tanto, se centrará en estos elementos porque evaluar y enseñar son procesos indisolubles.

## ANEXO V

### *Currículo de los módulos específicos*

PERFIL PROFESIONAL: AYUDANTE DE COCINA

#### Identificación.

El Programa de Cualificación Profesional Inicial de Ayudante de cocina queda identificado por los siguientes elementos:

1. Denominación: Ayudante de cocina.
2. Nivel: Programa de Cualificación Profesional Inicial.
3. Duración: 630 horas.
4. Familia Profesional: Hostelería y Turismo.

#### Competencia general:

Realizar las operaciones básicas de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de elaboraciones culinarias sencillas en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene,

prevención de riesgos laborales y protección medioambiental.

Competencias profesionales, personales y sociales.

Las competencias profesionales, personales y sociales de este Programa de Cualificación Profesional Inicial son las que se relacionan a continuación:

a) Intervenir en los procesos de producción culinaria a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.

b) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, de acuerdo a las instrucciones recibidas y normas establecidas.

c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.

d) Ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.

e) Aplicar técnicas culinarias sencillas para obtener preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.

f) Terminar y presentar elaboraciones sencillas de cocina, de acuerdo a la definición de los productos y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.

g) Colaborar en la realización del servicio en cocina y en su caso de las elaboraciones, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y el ámbito de la ejecución.

h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

i) Cumplir los protocolos de seguridad laboral y medioambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el medioambiente.

j) Mantener unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo.

k) Desarrollar la cultura emprendedora para la generación de su propio empleo.

Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas.

Cualificaciones profesionales completas:

a) Operaciones básicas de cocina HOT091\_1. (R.D. 295/2004), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0255\_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.

UC0256\_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.

Cualificaciones profesionales incompletas:

a) Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria. INA173\_1. (R.D.1128/2006).

UC0546\_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.

Entorno profesional.

1. Desarrolla su actividad profesional, como auxiliar o ayudante, tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también puede trabajar por cuenta propia en

pequeños establecimientos del subsector de restauración.

2. Esta profesión se desenvuelve en sectores y subsectores productivos y de prestación de servicio en los que se desarrollan procesos de preelaboración, elaboración y, en su caso, servicio de alimentos y bebidas, como sería el sector de hostelería y, en su marco, las subáreas de hotelería y restauración (tradicional, moderna 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.

3. Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

a) Ayudante o auxiliar de cocina.

b) Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

Módulos profesionales:

1.º Técnicas elementales de preelaboración.

2.º Procesos básicos de producción culinaria.

3.º Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.

4.º Formación en centros de trabajo.

Módulo Profesional: Técnicas elementales de preelaboración:

Código: PCPI 001.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Acopia materias primas interpretando documentos afines a la producción.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido e interpretado los documentos asociados al acopio.

b) Se han interpretado correctamente las instrucciones recibidas.

c) Se ha rellenado la hoja de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.

d) Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.

e) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.

f) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.

g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

2. Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas relacionando sus aplicaciones básicas y su funcionamiento.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.

b) Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.

c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.

d) Se han realizado las operaciones de preparación y mantenimiento de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.

e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

3. Realiza operaciones previas de manipulación identificando y aplicando los procedimientos básicos de limpieza y cortes elementales.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.
- b) Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.
- c) Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.
- d) Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.
- e) Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.
- f) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

4. Obtiene cortes específicos y piezas con denominación, identificando y aplicando las técnicas y procedimientos adecuados a las diversas materias primas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han relacionado las técnicas elementales con las especificidades de las materias primas, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.
- b) Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.
- c) Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.
- d) Se han ejecutado las técnicas elementales de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

5. Regenera materias primas identificando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.
- b) Se han caracterizado las técnicas básicas de regeneración de materias primas en cocina.
- c) Se han identificado y seleccionado los equipos y procedimientos adecuados para aplicar las técnicas de regeneración.
- d) Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos e instrucciones recibidas.
- e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

Duración: 192 horas.

Contenidos:

Acopio de materias primas:

Documentos relacionados con el aprovisionamiento. Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros.

Estructura organizativa y funcional.

Preparación de las máquinas, batería, útiles y herramientas:

Clasificación de los equipos de cocina.

Maquinaria de cocina:

Descripción y clasificación.

Ubicación y distribución.

Procedimientos de uso y mantenimiento.

Batería, útiles y herramientas:

Descripción y clasificación de la batería, útiles y herramientas de cocina.

Procedimientos de uso, aplicaciones y mantenimiento.

Realización de operaciones previas de manipulación de materias primas:

Tratamientos básicos:

Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de géneros de cocina.

Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación.

Tratamientos específicos para ciertas materias primas.

Cortes básicos. Descripción, formatos y aplicaciones.

Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.

Procedimientos intermedios de conservación.

Obtención de cortes específicos y piezas con denominación:

Cortes específicos y piezas con denominación:

Cortes específicos y piezas con denominación propia. Descripción, formatos y aplicaciones.

Procedimientos básicos de ejecución de cortes específicos a diversos géneros de cocina.

Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia.

Procedimientos intermedios de conservación.

Regeneración de materias primas:

Descripción y características de las técnicas de regeneración.

Procedimientos de ejecución de técnicas básicas de regeneración.

Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar funciones de acopio y distribución interna de materias primas en cocina, así como la preparación del lugar de trabajo y las tareas relacionadas con las preelaboraciones y regeneración de alimentos en cocina.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

La descripción, preparación y utilización de las máquinas, batería, útiles y herramientas de cocina.

Las fases de preelaboración de materias primas en cocina, incluyendo los tratamientos básicos de la misma.

La ejecución de procesos de regeneración, envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados.

*Módulo Profesional: Procesos básicos de producción culinaria. Código: PCPI 002.*

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Ejecuta técnicas elementales de cocción identificando sus características y aplicaciones.

Criterios de evaluación:

a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.

b) Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.

c) Se han identificado y relacionado las técnicas elementales de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.

d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.

e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.

f) Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.

g) Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.

h) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.

i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

2. Realiza elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

a) Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.

b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los procedimientos de elaboración de fondos, salsas y otras elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.

c) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.

d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.

f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

3. Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.

Criterios de evaluación:

a) Se ha interpretado correctamente la información necesaria.

b) Se han realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases necesarias en el desarrollo de las elaboraciones en tiempo y forma.

c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.

d) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.

e) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.

f) Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.

g) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.

h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

4. Elabora guarniciones y elementos de decoración básicos relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones sencillas, así como sus posibles aplicaciones.

b) Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.

c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.

d) Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.

e) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.

f) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

5. Realiza acabados y presentaciones sencillos relacionando su importancia en el resultado final de las elaboraciones.

Criterios de evaluación:

a) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos que configuran la elaboración.

b) Se han dispuestos los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos, instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.

c) Se han relacionado y aplicado las técnicas de envasado y conservación necesarias para los productos semielaborados y/o acabados siguiendo los procedimientos establecidos.

d) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

6. Asiste los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en los resultados finales y en la satisfacción del cliente.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.

b) Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio, según instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.

c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.

d) Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio.

e) Se ha colaborado en la realización de las elaboraciones de obligada ejecución durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.

f) Se ha asistido en la disposición de los diferentes elementos que componen la elaboración siguiendo instrucciones o normas establecidas.

g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

Duración: 192 horas.

Contenidos:

Ejecución de técnicas elementales de cocción:

Terminología profesional.

Técnicas de cocción. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones.

Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas.

Fases y puntos clave en la ejecución de cada técnica, control de resultados.

Realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones:

Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones.

Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos y salsas.

Fases y puntos clave en la ejecución de cada elaboración, control de resultados.

Preparación de elaboraciones culinarias sencillas:

Documentos relacionados con la producción en cocina. Recetas, fichas técnicas, etc. Descripción. Interpretación de la información contenida.

Organización y secuenciación de las diversas fases en la elaboración.

Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.

Fases y puntos clave en las elaboraciones, control y comparación de resultados.

Elaboración de guarniciones y elementos de decoración básicos:

Guarniciones y decoraciones. Descripción, finalidad, tipos, análisis y aplicaciones.

Guarniciones clásicas. Denominaciones e ingredientes que las componen. Aplicaciones.

Procedimientos de ejecución de las diversas elaboraciones de guarniciones y decoraciones.

Fases y puntos clave en las elaboraciones y control de resultados.

Realización de acabados y presentaciones sencillos:

Normas de decoración y presentación. Volumen, color, salseado, textura, simetría, etc.

Ejecución de los procesos básicos de acabado y presentación. Puntos clave y control de resultados.

Asistencia en los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina:

El servicio en cocina. Descripción, tipos y posibles variables organizativas.

Tareas previas a los servicios de cocina. Mise en place.

Documentación relacionada con los servicios.

Coordinación durante el servicio de cocina.

Ejecución de los procesos de asistencia propios del servicio.

Tareas de finalización del servicio.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar funciones de aplicación de las técnicas de cocción a las diversas materias primas, identificando y

controlando los efectos que dichas técnicas producen en los alimentos, así como el desarrollo de procedimientos relacionados con las elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, preparación, presentación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas y la asistencia durante el desarrollo de los servicios en cocina.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

La ejecución de técnicas de cocción con sus diferentes procedimientos y sus fases y puntos clave.

La confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones incluyendo fondos, salsas, guarniciones, etc.

La preparación de elaboraciones culinarias sencillas siguiendo las instrucciones recibidas y los procedimientos establecidos.

La terminación y decoración de platos y otras presentaciones culinarias sencillas.

La asistencia durante el desarrollo de los servicios en cocina desde el preservicio a las tareas posteriores a su ejecución.

*Módulo Profesional: Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.*

*Código: PCPI 003*

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Limpia/ desinfecta utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.

b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuadas.

c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).

d) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.

e) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).

f) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.

g) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.

h) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.

2. Mantiene buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.

b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.

c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.

d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.

e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.

f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.

g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.

3. Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.

b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.

c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.

d) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.

f) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.

g) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.

h) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.

i) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.

j) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

4. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.

Criterios de evaluación:

a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.

b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.

c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.

d) Se han reconocido aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.

e) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria.

f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.

5. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.

b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria.

c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

d) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.

e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.

f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

6. Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados relacionando y aplicando el método acorde a las necesidades de los productos.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método.

b) Se han relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.

c) Se han ejecutado las técnicas básicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.

d) Se han determinado los lugares de conservación idóneos, para los géneros, hasta el momento de su uso/consumo o destino final.

f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

7. Recepciona materias primas identificando sus características y sus necesidades de conservación y almacenamiento.

Criterios de evaluación:

a) Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a la recepción de materias primas.

b) Se han reconocido las materias primas y sus características.

c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.

d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.

e) Se han identificado las necesidades de conservación de las materias primas.

f) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación atendiendo a normas establecidas e instrucciones recibidas.

g) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.

h) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.

i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

Duración: 96 horas.

Contenidos:

Limpieza/desinfección de utillaje, equipos e instalaciones:

Conceptos y niveles de limpieza.

Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.

Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.

Procesos y productos de limpieza.

Mantenimiento de Buenas Prácticas Higiénicas:

Normativa general de higiene aplicable a la actividad.

Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.

Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

Aplicación de buenas prácticas de manipulación de los alimentos:

Normativa general de manipulación de alimentos.

Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.

Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.

Utilización eficiente de recursos:

Impacto ambiental provocado por el uso de recursos en la industria alimentaria.

Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado.

Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.

Recogida selectiva de residuos:

Legislación ambiental.

Descripción de los residuos generados en la industria alimentaria y sus efectos ambientales.

Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.

Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados:

Sistemas y métodos:

Descripción y características de los sistemas y métodos de envasado y conservación.

Equipos asociados a cada método.

Procedimientos de ejecución de técnicas básicas de envasado y conservación.

Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas básicas de envasado y conservación.

Recepción de materias primas:

Materias primas:

Descripción, características, clasificaciones y aplicaciones.

Categorías comerciales y etiquetados.

Presentaciones comerciales.

Economato y bodega:

Descripción y características.

Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo.

Documentos relacionados con las operaciones de recepción.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo contiene la formación necesaria para el conocimiento, la valoración y la aplicación de las normas higiénico sanitarias y de protección medioambiental, las relacionadas con los espacios de producción, el equipamiento, las materias primas y los manipuladores de alimentos, así como la recepción de las materias primas, la caracterización de éstas y su conservación.

Por las características de este módulo profesional, se hace evidente su transversalidad al resto de módulos profesionales del Programa de Cualificación Profesional Inicial de Ayudante de Cocina, en lo referente a contenidos procedimentales y actitudinales.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

La Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones, los procedimientos, legislación y peligros asociados a éstos.

Las buenas prácticas higiénicas, la normativa general de higiene aplicable a la actividad y las alteraciones y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.

Guías de Prácticas Correctas de Higiene y la aplicación de buenas prácticas de manipulación de los alimentos.

Reducción de consumos de impacto ambiental, recogida de residuos, reutilización y reciclado.

La recepción, almacenaje y conservación de materias primas en cocina.

*Módulo Profesional: Formación en Centros de Trabajo.*

*Código: PCPI 004*

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Realiza operaciones básicas de recepción, almacenamiento y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados, identificando y utilizando medios, equipos e instrumentos de control y aplicando técnicas y procedimientos de acuerdo a instrucciones y/o normas establecidas.

Criterios de evaluación:

a) Se han interpretado las instrucciones recibidas e identificado la documentación asociada a los procesos de recepción.

b) Se han utilizado los equipos e instrumentos de control de acuerdo con las instrucciones o procedimientos establecidos.

c) Se ha identificado la adecuación cualitativa y cuantitativa de las mercancías recibidas respecto a las solicitadas, de acuerdo a instrucciones o procedimientos establecidos.

d) Se han comunicado las desviaciones o anomalías detectadas en el proceso de recepción en tiempo y forma.

e) Se han aplicado correctamente los criterios adecuados para realizar las operaciones de almacenamiento, teniendo en cuenta instrucciones y/o normas establecidas.

f) Se han realizado correctamente los procedimientos para el envasado y la conservación de géneros, utilizando medios y aplicando técnicas, según instrucciones y/o normas establecidas.

g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

2. Ejecuta operaciones básicas de preelaboración, interpretando y relacionando instrucciones y/o normas establecidas con la aplicación de procedimientos inherentes a las actividades a desarrollar.

Criterios de evaluación:

a) Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a las operaciones de preelaboración.

b) Se han preparado máquinas, batería, útiles y herramientas realizando las operaciones necesarias para su uso y mantenimiento, según instrucciones o procedimientos establecidos.

c) Se han trasladado y distribuido adecuadamente las materias primas a los lugares de trabajo teniendo en cuenta los procedimientos establecidos.

d) Se han ejecutado los procedimientos de regeneración que precisen las materias primas atendiendo a su estado, aplicando técnicas según normas establecidas.

e) Se han realizado las tareas de preparación, limpieza, cortes y obtención de piezas, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.

f) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.

g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

3. Realiza elaboraciones culinarias sencillas, interpretando y relacionando instrucciones y/o documentos relacionados con la aplicación de técnicas, normas y procedimientos de trabajo preestablecidos.

## Criterios de evaluación:

a) Se han identificado e interpretado los procedimientos específicos de la empresa para la obtención de elaboraciones culinarias sencillas.

b) Se han identificado y relacionado, fases y modos de operar previas al desarrollo de las diversas técnicas, atendiendo a instrucciones y normas establecidas.

c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.

d) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias sencillas, siguiendo instrucciones y procedimientos establecidos en la empresa.

e) Se ha asistido durante el desarrollo del servicio en cocina en la realización, terminación y presentación de las elaboraciones culinarias siguiendo instrucciones y procedimientos establecidos.

f) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.

g) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.

h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

4. Cumple criterios de seguridad e higiene, actuando según normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

## Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación, tanto recogidas en las normativas como específicas de la propia empresa.

b) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.

c) Se ha reconocido y cumplido con la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.

d) Se han aplicado las buenas prácticas de manipulación de los alimentos propias en el desarrollo de los procesos de producción culinaria.

e) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.

f) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones de la empresa.

g) Se han aplicado las operaciones de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

h) Se han utilizado aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.

5. Mantiene relaciones profesionales adecuadas actuando de forma responsable y respetuosa, tanto con los procedimientos y normas de la empresa como con el resto de miembros del equipo.

## Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido e interpretado los procedimientos y normas de la empresa relacionados con el comportamiento interno en la misma.

b) Se ha incorporado puntualmente al puesto de trabajo y no lo ha abandonado antes de lo establecido sin justificación.

c) Se ha actuado con diligencia y responsabilidad ante las instrucciones recibidas.

d) Se ha mantenido una comunicación eficaz y respetuosa con el resto de miembros del equipo.

e) Se ha actuado manteniendo una actitud de colaboración y de coordinación con el resto de miembros del equipo.

f) Se ha mantenido una actitud de aprendizaje y actualización ante observaciones realizadas sobre el desempeño de nuestras funciones.

Duración: 150 horas:

Espacios y equipamientos.

Los espacios y equipamientos mínimos necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este Programa de Cualificación Profesional Inicial son los que a continuación se relacionan, sin perjuicio de que los mismos pueden ser ocupados por diferentes grupos de alumnos que cursen el mismo u otros ciclos formativos, o etapas educativas:

Espacios:

Espacio formativo	Superficie m <sup>2</sup> 15 alumnos	Superficie m <sup>2</sup> 10 alumnos
Aula polivalente .....	40	30
Taller de cocina .....	150	150

Equipamientos:

Espacio formativo	Equipamiento
Aula polivalente.	PCs instalados en red, cañón de proyección e internet. Medios audiovisuales.
Taller de cocina.	Generadores de calor (fogones, freidoras, salamandras, planchas, hornos, etc.). Generadores de frío (cámaras de refrigeración de congelación, abatidores de temperatura, armarios frigoríficos, mesas refrigeradas, etc.). Batería de cocina (material de cocción, de preparación y conservación, accesorios, etc.). Material electromecánico (cortadoras, picadoras, brazos trituradores, etc.). Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, etc.).
Espacios anexos.	Espacios anexos físicamente delimitados almacén-economato, cuartos de basura, «Office», vestuarios, sanitarios).

Profesorado.

Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del Programa de Cualificación Profesional Inicial de Ayudante de cocina:

Módulo profesional	Especialidad del Profesorado	Cuerpo
PCPI 001 Técnicas elementales de prelaboración.	Cocina y pastelería.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
PCPI 002 Procesos básicos de producción culinaria.	Cocina y pastelería.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
PCPI 003 Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.	Cocina y pastelería.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
PCPI 004 Formación en centros de trabajo.	Servicios de restauración. Cocina y pastelería.	Profesor Técnico de Formación Profesional.

Titulaciones requeridas para la impartición de los módulos profesionales que conforman el Programa de cualificación Profesional Inicial de Ayudante de cocina para los centros de titularidad privada o pública y de otras Administraciones distintas de la educativa.

Módulos profesionales	Titulaciones
PCPI 001 Técnicas elementales de preelaboración. PCPI 002 Procesos básicos de producción culinaria. PCPI 003 Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación. PCPI 004 Formación en centros de trabajo.	Título de Técnico Superior o equivalente. Título de Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o Diplomado, o el título de Grado equivalente, cuyo perfil académico se corresponda con la formación asociada a los módulos profesionales del Programa de Cualificación Profesional Inicial. Las Administraciones educativas, excepcionalmente, podrán incorporar profesionales, no necesariamente titulados, que desarrollen su actividad en el ámbito laboral.

Módulos Profesionales y su relación con las unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales que incluye el Programa:

Unidad de competencia	Módulo profesional
UC0255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.	PCPI 001 Técnicas elementales de preelaboración. PCPI 003 Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.
UC0256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.	PCPI 002 Procesos básicos de producción culinaria. PCPI 003 Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.
UC0546_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.	PCPI 003 Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.

PERFIL PROFESIONAL: AUXILIAR DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

Identificación.

El Programa de Cualificación Profesional Inicial de Auxiliar de servicios en restauración queda identificado por los siguientes elementos:

1. Denominación: Auxiliar de servicios en restauración.
2. Nivel: Programa de Cualificación Profesional Inicial.
3. Duración: 630 horas
4. Familia Profesional: Hostelería y Turismo.

Competencia general.

Realizar actividades sencillas de preparación y presentación de alimentos y bebidas y asistir en los procesos de servicio y atención al cliente en establecimientos de

restauración, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental.

Competencias profesionales, personales y sociales.

Las competencias profesionales, personales y sociales de este Programa de Cualificación Profesional Inicial son las que se relacionan a continuación:

a) Colaborar en los distintos tipos de servicio de alimentos y bebidas a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.

b) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, de acuerdo a las instrucciones recibidas y las normas establecidas.

c) Preparar espacios, maquinaria, útiles y herramientas para la puesta a punto de las distintas unidades de producción y/o prestación de servicios.

d) Ejecutar las operaciones de preservicio y/o post-servicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.

e) Realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de alimentos y bebidas, de acuerdo a la definición de los productos, instrucciones recibidas y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.

f) Asistir en las actividades de servicio y atención al cliente, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas, el ámbito de la ejecución y las normas establecidas.

g) Atender y comunicar las posibles sugerencias y reclamaciones efectuadas por los clientes en el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas establecidas.

h) Cumplir las normas de seguridad laboral y medioambiental, higiene y calidad durante los procesos de producción y/o prestación de servicios, para evitar daños en las personas y en el medioambiente.

i) Mantener unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo.

j) Mantener el espíritu de colaboración y actualización en el ámbito del trabajo.

k) Desarrollar la cultura emprendedora para la generación de su propio empleo.

Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas.

Cualificaciones profesionales completas:

a) Operaciones básicas de restaurante y bar HOT092\_1. (R.D. 295/2004) que comprende las siguientes 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.

Cualificaciones profesionales incompletas:

a) Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria. INA173\_1. (R.D.1128/2006):

UC0546\_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.

Entorno profesional:

1. El auxiliar de servicios en restauración o ayudante de camarero, desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como medianas y pequeñas empresas de restau-

ración, bares y cafeterías del sector público o privado. Realiza normalmente sus funciones bajo la dependencia del camarero de restaurante o sala, camarero de bar-cafetería, o superior jerárquico equivalente.

2. Los sectores y subsectores productivos que abarca el programa de cualificación profesional inicial de «auxiliar de servicios en restauración», se desarrollan en empresas de elaboración y servicios de alimentos y bebidas; básicamente en el sector de hostelería y en su marco, los subsectores de hotelería, restauración (tradicional y evolutiva), y en otros ámbitos tales como el de sanidad, educación o transportes y comunicaciones.

3. Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- a) Auxiliar o ayudante de camarero en sala.
- b) Auxiliar o ayudante de camarero en bar-cafetería.
- c) Auxiliar o ayudante de barman.
- d) Auxiliar o ayudante de cocina en establecimientos donde la oferta esté compuesta por elaboraciones sencillas y rápidas (tapas, platos combinados, etc.).
- e) Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

Módulos profesionales:

- 1.º Técnicas elementales de servicio.
- 2.º Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.
- 3.º Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.
- 4.º Formación en centros de trabajo.

*Módulo Profesional: Técnicas elementales de servicio.*  
*Código: PCPI 005.*

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Acopia internamente géneros y material en la zona de restaurante, interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado e interpretado correctamente los documentos asociados al acopio, así como las instrucciones recibidas.
- b) Se han formalizado las hojas de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.
- c) Se ha comprobado cuantitativa y cualitativamente lo solicitado con lo recibido.
- d) Se han trasladado los géneros y los materiales a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han distribuido los géneros y materiales en los lugares idóneos, atendiendo a sus necesidades de conservación y ubicación, atendiendo a normas establecidas e instrucciones recibidas.
- f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

2. Prepara equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y caracterizado los equipos, útiles y menaje propios de esta zona de consumos de alimentos y bebidas.
- b) Se han reconocido las aplicaciones de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante.
- c) Se han efectuado las diversas operaciones de puesta en marcha de equipos, verificando su adecuación y disponibilidad a usos posteriores, siguiendo normas establecidas e instrucciones recibidas.

d) Se ha efectuado el mantenimiento de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante, manteniéndolos en condiciones de uso durante el desarrollo de las operaciones de servicio, siguiendo los procedimientos establecidos.

e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

3. Realiza operaciones de preservicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, previas al desarrollo de los distintos tipos de servicio.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y caracterizado las diferentes operaciones de preservicio más significativas, teniendo en cuenta las diversas tipologías y el ámbito de su ejecución.
- b) Se han relacionado las diversas operaciones de preservicio con sus especificidades y funcionalidad posterior según el tipo de servicio a desarrollar.
- c) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas.
- d) Se han identificado las fases y formas de operar para el desarrollo idóneo de los diversos procedimientos de preservicio.
- e) Se han realizado las diversas operaciones de preservicio más significativas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.
- f) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

4. Realiza operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con los requerimientos del servicio.
- b) Se han descrito y caracterizado las diferentes técnicas de servicio básicas y, teniendo en cuenta los tipos de servicio y el ámbito de su ejecución.
- c) Se han identificado y seleccionado los equipos, útiles y menaje necesarios y acordes para el desarrollo posterior de las operaciones de servicio.
- d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios, previamente al desarrollo de las tareas.
- e) Se han aplicado y desarrollado las diversas técnicas y procedimientos sencillos de servicio, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y/o las normas establecidas.
- f) Se ha valorado la necesidad de atender a los clientes con cortesía y eficacia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.
- g) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

5. Realiza operaciones de postservicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, posteriores al desarrollo de los distintos tipos de servicio.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y caracterizado los procedimientos y etapas habituales que deben realizarse al cierre de las áreas de servicio.

b) Se han identificado y comunicado las necesidades de reposición de géneros y material para la adecuación al siguiente servicio.

c) Se han relacionado las diversas operaciones de postservicio con sus especificidades y funcionalidad posterior, atendiendo al orden de realización, instrucciones recibidas y/o normas establecidas.

d) Se han realizado las diversas operaciones de postservicio en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.

e) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

Duración: 192 horas.

Contenidos:

Acopio de géneros y material en la zona de restaurante:

El área de restaurante. Descripción y caracterización. Estructuras organizativas, funcionales y competencias básicas.

Documentos relacionados con el aprovisionamiento interno. Caracterización y formalización de formularios.

Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros y material en la zona de restaurante.

Preparación de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante:

Mobiliario y equipos de para el servicio de alimentos y bebidas. Descripciones y clasificaciones.

Procedimientos de uso, aplicaciones, distribución y mantenimiento.

Realización de las operaciones de preservicio:

Operaciones de preservicio. Identificación y características. Fases y procesos más significativos.

Procedimientos de preparación y montaje de mobiliario, equipos y material.

Puntos clave en la ejecución de las diversas fases.

Valoración y control de resultados.

Realización de operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante:

El servicio en sala. Definición, tipos y caracterización.

Normas generales del servicio en sala y técnicas básicas de atención al cliente. Fases y modos de operar y actuar.

Procedimientos de ejecución de operaciones básicas de servicio en sala. Transporte, servicio y desbarasado.

Documentos que intervienen en los procesos de servicio. Identificación, características e interpretación.

Procedimientos de ejecución en servicios especiales, como buffet, habitaciones, colectividades, etc.

Realización de las operaciones de postservicio:

Operaciones de postservicio. Identificación y características. Fases y procesos más significativos.

Procedimientos de recogida, adecuación a servicios posteriores y cierre.

Puntos clave en la ejecución de las diversas fases.

Valoración y control de resultados.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar funciones de acopio y distribución interna de materiales y géneros, así como las operaciones de preservicio y postservicio en sala, la aplicación de técnicas o

asistencia durante la prestación de los servicios y la atención al cliente.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

La descripción, preparación y utilización del mobiliario, útiles, herramientas y materiales propios del restaurante.

Las fases de ejecución y/o asistencia de los procedimientos elementales de servicio y atención al cliente.

La ejecución de procesos de postservicio.

*Módulo Profesional: Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas. Código: PCPI 006.*

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Acopia géneros interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado e interpretado correctamente los documentos asociados al acopio, así como las instrucciones recibidas.

b) Se han formalizado las hojas de solicitud siguiendo las normas preestablecidas.

c) Se ha comprobado cuantitativa y cualitativamente lo solicitado con lo recibido.

d) Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.

e) Se han distribuido las bebidas y géneros en los lugares idóneos, atendiendo a sus necesidades de conservación, normas establecidas e instrucciones recibidas.

f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

2. Prepara equipos, útiles y menaje propios de área de bar, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito y caracterizado los equipos, útiles y menaje propios del área de bar.

b) Se han reconocido las aplicaciones de equipos, útiles y menaje propios del área de bar.

c) Se han efectuado las diversas operaciones de puesta en marcha de equipos, verificando su adecuación y disponibilidad a usos posteriores, siguiendo normas establecidas e instrucciones recibidas.

d) Se ha efectuado el mantenimiento de equipos, útiles y menaje propios del área de bar, manteniéndolos en condiciones de uso durante el desarrollo de las operaciones de preparación y servicio, siguiendo los procedimientos establecidos.

e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

3. Prepara elaboraciones sencillas de bebidas, identificando y aplicando técnicas elementales de preparación en tiempo y forma, de acuerdo a instrucciones recibidas y normas establecidas.

Criterios de evaluación:

a) Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.

b) Se han descrito y caracterizado las técnicas elementales de preparación a base de los distintos tipos de bebidas.

c) Se han relacionado las diversas técnicas con las especificidades de los géneros utilizados, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.

d) Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas.

e) Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.

f) Se han ejecutado las diversas técnicas de preparación y presentación de bebidas sencillas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos.

g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

4. Prepara elaboraciones sencillas de comidas rápidas, identificando y aplicando las diversas técnicas culinarias básicas.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las elaboraciones más significativas de este tipo de oferta gastronómica.

b) Se han descrito y caracterizado las diversas técnicas culinarias elementales, distinguiendo entre las operaciones previas de manipulación y las de aplicación del calor.

c) Se han relacionado las diversas técnicas culinarias elementales con las especificidades de los géneros utilizados, sus posibles aplicaciones posteriores y los equipos, útiles y/o herramientas necesarios.

d) Se ha interpretado correctamente la documentación anexa a las operaciones de producción culinaria.

e) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.

f) Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones sencillas de cocina en tiempo y forma, atendiendo a las normas establecidas.

g) Se han desarrollado los procesos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.

h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

5. Realiza el servicio de alimentos y bebidas en barra, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito y caracterizado las diversas técnicas de servicio más comunes y significativas.

b) Se han interpretado correctamente los documentos asociados, así como las instrucciones recibidas y normas establecidas.

c) Se han identificado y seleccionado los equipos, útiles y menaje necesarios y acordes para el desarrollo posterior de la asistencia o realización de las operaciones de servicio.

d) Se han aplicado las diversas operaciones de pre-servicio adecuadas al desarrollo posterior de los servicios, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y/o normas establecidas.

e) Se han realizado o asistido en su realización, las diversas técnicas de servicio, según instrucciones recibidas y/o normas establecidas.

f) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante el desarrollo de todas las operaciones de servicio.

g) Se ha valorado la necesidad de atender a los clientes con cortesía y eficacia, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.

h) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.

i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

Duración: 192 horas.

Contenidos:

Acopio de géneros en el área de bar:

El área de bar. Descripción y caracterización. Estructuras organizativas, funcionales y competenciales básicas.

Documentos relacionados con el aprovisionamiento interno. Caracterización y formalización de formularios.

Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros y material en la zona de bar.

Preparación de equipos, útiles y menaje propios del área de bar:

Mobiliario y equipos para el servicio de alimentos y bebidas. Descripciones y clasificaciones.

Procedimientos de uso, aplicaciones, distribución y mantenimiento.

Preparación de elaboraciones sencillas de bebidas:

Terminología profesional.

Bebidas no alcohólicas:

Bebidas no alcohólicas. Identificación, clasificación, características y tipos.

Organización y secuenciación de las diversas fases y normas básicas de preparación y presentación.

Procedimientos de ejecución y aplicación de técnicas en las diversas preparaciones.

Métodos de conservación de las bebidas que lo precisen.

Fases y puntos clave en las elaboraciones, control y valoración de resultados.

Bebidas alcohólicas:

Identificación, clasificación, características y tipos.

Organización y secuenciación de las diversas fases y normas básicas de preparación y presentación.

Procedimientos de ejecución y aplicación de técnicas en las diversas preparaciones.

Métodos de conservación de las bebidas que lo precisen.

Fases y puntos clave en las elaboraciones, control y valoración de resultados.

Preparación de elaboraciones sencillas de comidas rápidas:

Documentos relacionados con la producción en cocina. Recetas, fichas técnicas, etc. Descripción. Interpretación de la información contenida.

Técnicas culinarias elementales en la preparación de comidas rápidas. Identificación y caracterización.

Organización y secuenciación de las diversas fases y normas básicas en las elaboraciones.

Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.

Procedimientos de ejecución de las diversas preparaciones.

Métodos de envasado y conservación de las elaboraciones culinarias que lo precisen.

Fases y puntos clave en las elaboraciones, control y comparación de resultados.

Realización del servicio de alimentos y bebidas en barra:

El servicio en barra. Definición, tipos y caracterización.

Normas generales del servicio en barra y técnicas básicas de atención al cliente. Fases y modos de operar y actuar.

Documentos que intervienen en los procesos de servicio en barra. Identificación, características e interpretación.

Procedimientos de ejecución de operaciones básicas de servicio y atención al cliente en barra.

Fases y puntos clave durante el desarrollo de los procesos, alternativas y valoración de resultados.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo contiene la formación necesaria para desempeñar funciones relacionadas con las tareas previas y puestas a punto de los lugares de trabajo, así como el acopio y la distribución de géneros y material necesarios para la preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas en este ámbito de actuación profesional.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

La descripción, preparación y utilización del mobiliario, útiles, herramientas y materiales propios del restaurante.

La preparación de elaboraciones culinarias y bebidas sencillas siguiendo las instrucciones recibidas y los procedimientos establecidos.

La terminación y decoración de platos y bebidas sencillas.

Las fases de ejecución y/o asistencia de los procedimientos elementales de servicio y atención al cliente.

La ejecución de procesos de postservicio.

*Módulo Profesional: Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación. Código: PCPI 003.*

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Limpia/ desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.

b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/ desinfección inadecuadas.

c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).

d) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.

e) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).

f) Se han descrito los procedimientos para la recogida y retirada de los residuos de una unidad de manipulación de alimentos.

g) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.

h) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.

2. Mantiene buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.

b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.

c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.

d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.

e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.

f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.

g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.

3. Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.

b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.

c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.

d) Se han descrito las principales alteraciones de los alimentos.

e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.

f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.

g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.

h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.

i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.

4. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.

Criterios de evaluación:

a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.

b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.

c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.

d) Se han reconocido aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.

e) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria.

f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.

5. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.

b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria.

c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

d) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.

e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.

f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

6. Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados relacionando y aplicando el método acorde a las necesidades de los productos.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado los diversos métodos de envasado y conservación, así como los equipos asociados a cada método.

b) Se han relacionado las necesidades de envasado y conservación de las materias primas en cocina con los métodos y equipos.

c) Se han ejecutado las técnicas básicas de envasado y conservación siguiendo los procedimientos establecidos.

d) Se han determinado los lugares de conservación idóneos, para los géneros, hasta el momento de su uso/consumo o destino final.

e) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

7. Recepciona materias primas identificando sus características y sus necesidades de conservación y almacenamiento.

Criterios de evaluación:

a) Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a la recepción de materias primas.

b) Se han reconocido las materias primas y sus características.

c) Se ha interpretado el etiquetado de los productos.

d) Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.

e) Se han identificado las necesidades de conservación de las materias primas.

f) Se han almacenado las materias primas en el lugar apropiado para su conservación atendiendo a normas establecidas e instrucciones recibidas.

g) Se han colocado las materias primas en función de la prioridad en su consumo.

h) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.

i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

Duración: 96 horas.

Contenidos:

Limpieza/desinfección de utillaje, equipos e instalaciones:

Conceptos y niveles de limpieza.

Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.

Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.

Procesos y productos de limpieza.

Mantenimiento de Buenas Prácticas Higiénicas:

Normativa general de higiene aplicable a la actividad.

Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.

Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

Aplicación de buenas prácticas de manipulación de los alimentos:

Normativa general de manipulación de alimentos.

Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.

Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.

Utilización eficiente de recursos:

Impacto ambiental provocado por el uso de recursos en la industria alimentaria.

Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado.

Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.

Recogida selectiva de residuos:

Legislación ambiental.

Descripción de los residuos generados en la industria alimentaria y sus efectos ambientales.

Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.

Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados:

Sistemas y métodos:

Descripción y características de los sistemas y métodos de envasado y conservación.

Equipos asociados a cada método.

Procedimientos de ejecución de técnicas básicas de envasado y conservación.

Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas básicas de envasado y conservación.

Recepción de materias primas:

Materias primas:

Descripción, características, clasificaciones y aplicaciones.

Categorías comerciales y etiquetados.

Presentaciones comerciales.

Economato y bodega:

Descripción y características.

Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo.

Documentos relacionados con las operaciones de recepción.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo contiene la formación necesaria para el conocimiento, la valoración y la aplicación de las normas higiénico sanitarias y de protección medioambiental, las relacionadas con los espacios de producción y servicio, el equipamiento, las materias primas y los manipuladores de alimentos, así como la recepción de las materias primas, la caracterización de éstas y su conservación.

Por las características de este módulo profesional, se hace evidente su transversalidad al resto de módulos profesionales del Programa de Cualificación Profesional Inicial de Auxiliar de Servicios en Restauración, en lo referente a contenidos procedimentales y actitudinales.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

La Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones, los procedimientos, legislación y peligros asociados a éstos.

Las buenas prácticas higiénicas, la normativa general de higiene aplicable a la actividad y las alteraciones y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.

Guías de Prácticas Correctas de Higiene y la aplicación de buenas prácticas de manipulación de los alimentos.

Reducción de consumos de impacto ambiental, recogida de residuos, reutilización y reciclado.

La recepción, almacenaje y conservación de materias primas en unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

*Módulo Profesional: Formación en Centros de Trabajo.  
Código: PCPI 007*

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Realiza operaciones básicas de recepción, almacenamiento y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados, identificando y utilizando medios, equipos e instrumentos de control y aplicando técnicas y procedimientos de acuerdo a instrucciones y/o normas establecidas.

Criterios de evaluación:

a) Se han interpretado las instrucciones recibidas e identificado la documentación asociada a los procesos de recepción.

b) Se han utilizado los equipos e instrumentos de control de acuerdo con las instrucciones o procedimientos establecidos.

c) Se ha identificado la adecuación cualitativa y cuantitativa de las mercancías recibidas respecto a las solicitudes, de acuerdo a instrucciones o procedimientos establecidos.

d) Se han comunicado las desviaciones o anomalías detectadas en el proceso de recepción en tiempo y forma.

e) Se han aplicado correctamente los criterios adecuados para realizar las operaciones de almacenamiento, teniendo en cuenta instrucciones y/o normas establecidas.

f) Se han realizado correctamente los procedimientos para el envasado y la conservación de géneros, utilizando medios y aplicando técnicas, según instrucciones y/o normas establecidas.

g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

2. Prepara y presenta elaboraciones sencillas de bebidas y comidas rápidas, interpretando y relacionando instrucciones, documentos y/o normas establecidas con la aplicación de técnicas y procedimientos inherentes a las actividades a desarrollar.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado e interpretado los procedimientos específicos de la empresa para la obtención de elaboraciones sencillas de bebidas y comidas rápidas.

b) Se han identificado y relacionado fases y modos de operar previas al desarrollo de las diversas técnicas, atendiendo a instrucciones y/o normas establecidas.

c) Se ha interpretado correctamente la documentación anexa a las operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas.

d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas, tanto de equipos, útiles y/o herramientas, como de géneros.

e) Se han ejecutado las diversas técnicas de preparación y presentación de bebidas sencillas y comidas rápidas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a instrucciones recibidas.

f) Se han desarrollado los procesos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.

g) Se han realizado o asistido en su realización, las diversas técnicas de servicio propias de esta área de con-

sumo, según instrucciones recibidas y/o normas establecidas.

h) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.

i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

3. Asiste o realiza operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante, interpretando y relacionando instrucciones, documentos y/o normas establecidas con la aplicación de técnicas y procedimientos inherentes a las actividades a desarrollar.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado e interpretado los procedimientos específicos de la empresa relacionados con los requerimientos del servicio.

b) Se han identificado y seleccionado los equipos, útiles y menaje necesarios y acordes para el desarrollo posterior de las operaciones de servicio.

c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios, previamente al desarrollo de las tareas.

d) Se han realizado las diversas operaciones de pre-servicio en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.

e) Se han aplicado y desarrollado las diversas técnicas y procedimientos sencillos de servicio, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y/o las normas o requerimientos de la empresa.

f) Se ha atendido a los clientes con cortesía y eficacia en el ámbito de las responsabilidades que le competen, potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.

g) Se han realizado las diversas operaciones de postservicio en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.

h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

4. Cumple criterios de seguridad e higiene, actuando según normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación, tanto recogidas en las normativas como específicas de la propia empresa.

b) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.

c) Se ha reconocido y cumplido con la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.

d) Se han aplicado las buenas prácticas de manipulación de los alimentos propias en el desarrollo de los procesos de producción culinaria.

e) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.

f) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones de la empresa.

g) Se han aplicado las operaciones de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

h) Se han utilizado aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.

5. Mantiene relaciones profesionales adecuadas actuando de forma responsable y respetuosa, tanto con

los procedimientos y normas de la empresa como con el resto de miembros del equipo.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido e interpretado los procedimientos y normas de la empresa relacionados con el comportamiento interno en la misma.

b) Se ha incorporado puntualmente al puesto de trabajo y no lo ha abandonado antes de lo establecido sin justificación.

c) Se ha actuado con diligencia y responsabilidad ante las instrucciones recibidas.

d) Se ha mantenido una comunicación eficaz y respetuosa con el resto de miembros del equipo.

e) Se ha actuado manteniendo una actitud de colaboración y de coordinación con el resto de miembros del equipo.

f) Se ha mantenido una actitud de aprendizaje y actualización ante observaciones realizadas sobre el desempeño de nuestras funciones.

Duración: 150 horas.

Espacios y equipamientos.

Los espacios y equipamientos mínimos necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este Programa de Cualificación Profesional Inicial son los que a continuación se relacionan, sin perjuicio de que los mismos pueden ser ocupados por diferentes grupos de alumnos que cursen el mismo u otros ciclos formativos, o etapas educativas:

Espacios:

Espacio formativo	Superficie m <sup>2</sup> 15 alumnos	Superficie m <sup>2</sup> 10 alumnos
Aula polivalente . . . . .	40	30
Taller de hostelería . . . . .	60	60
Taller de cocina . . . . .	150	150

Equipamientos:

Espacio formativo	Equipamiento
Aula polivalente.	PCs instalados en red, cañón de proyección e internet. Medios audiovisuales.
Taller de cocina.	Generadores de calor (fogones, freidoras, salamandras, planchas, hornos, etc.). Generadores de frío (cámaras de refrigeración de congelación, abatidores de temperatura, armarios frigoríficos, mesas refrigeradas, etc.). Batería de cocina (material de cocción, de preparación y conservación, accesorios, etc.). Material electromecánico (cortadoras, picadoras, brazos trituradores, etc.). Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, etcétera).
Taller de hostelería.	Generadores de frío (cámaras de refrigeración, de congelación, armarios frigoríficos, fabricadores de hielo, etc.). Cafetera automática. Material electromecánico (batidoras, licuadoras, picadoras de hielo, exprimidores, etc.). Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, etcétera). Muebles, mesas y sillas de sala y bar-cafetería. Material completo para: cafetería, bar, coctelería, servicio de comidas, servicio de bebidas y sala.
Espacios anexos.	Espacios anexos físicamente delimitados (almacén-economato, bodega, cuartos de basura, offices, vestuarios, sanitarios).

Profesorado: Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del Programa de Cualificación Profesional Inicial de Auxiliar de servicios en restauración:

Módulo profesional	Especialidad del profesorado	Cuerpo
PCPI 005 Técnicas elementales de servicio.	Servicios de restauración.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
PCPI 006 Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.	Servicios de restauración.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
PCPI 003 Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.	Servicios de restauración. Cocina y pastelería.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
PCPI 007 Formación en centros de trabajo.	Servicios de restauración.	Profesor Técnico de Formación Profesional.

Titulaciones requeridas para la impartición de los módulos profesionales que conforman el Programa de cualificación Profesional Inicial de Auxiliar de servicios en restauración para los centros de titularidad privada o pública y de otras Administraciones distintas de la educativa:

Módulos profesionales	Titulaciones
PCPI 005 Técnicas elementales de servicio. PCPI 006 Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas. PCPI 003 Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación. PCPI 007 Formación en centros de trabajo.	Título de Técnico Superior o equivalente. Título de Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o Diplomado, o el título de Grado equivalente, cuyo perfil académico se corresponda con la formación asociada a los módulos profesionales del Programa de Cualificación Profesional Inicial. Las Administraciones educativas, excepcionalmente, podrán incorporar profesionales, no necesariamente titulados, que desarrollen su actividad en el ámbito laboral.

Módulos Profesionales y su relación con las unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales que incluye el Programa:

Unidad de competencia	Módulo profesional
UCO257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.	PCPI 005 Técnicas elementales de servicio. PCPI 003 Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.
UCO258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.	PCPI 006 Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas. PCPI 003 Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.
UCO546_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.	PCPI 003 Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.

**PERFIL PROFESIONAL: OPERACIONES AUXILIARES DE MANTENIMIENTO DE VEHÍCULOS**

Identificación.-El Programa de Cualificación Profesional Inicial de Operaciones auxiliares de mantenimiento de vehículos queda identificado por los siguientes elementos:

1. Denominación: Operaciones auxiliares de mantenimiento de vehículos.
2. Nivel: Programas de cualificación Profesional Inicial.
3. Duración: 652 horas.
4. Familia profesional: Transporte y mantenimiento de vehículos.

Competencia general: Realizar operaciones básicas de mantenimiento en el área de electromecánica y carrocería de vehículos, desmontando y montando elementos mecánicos, eléctricos y amovibles del vehículo y ejecutando operaciones básicas de preparación de superficies en condiciones de seguridad y bajo la supervisión de un técnico de nivel superior.

Competencias profesionales, personales y sociales: Las competencias profesionales, personales y sociales de este título son las que se relacionan a continuación:

- a) Realizar el trazado y marcado sobre distintos soportes, interpretando la información técnica y consiguiendo la calidad requerida en el proceso.
- b) Realizar operaciones de mecanizado básico, seleccionando los equipos y las herramientas adecuadas al proceso a realizar.
- c) Realizar procesos de soldadura básicos, seleccionando los equipos y las herramientas adecuadas al proceso a realizar.

d) Realizar el mantenimiento básico los sistemas eléctricos de carga y arranque, siguiendo las especificaciones del fabricante.

e) Desmontar, montar y sustituir, elementos básicos del sistema de suspensión, ruedas y neumáticos, de acuerdo con las especificaciones técnicas.

f) Mantener y sustituir, fluidos y elementos básicos del sistema de transmisión y frenado, verificando la ausencia de fugas y siguiendo las especificaciones del fabricante.

g) Realizar la sustitución de elementos básicos del sistema eléctrico de alumbrado y de los sistemas auxiliares, según los procedimientos prescritos por el fabricante.

h) Desmontar, montar y sustituir elementos amovibles del vehículo, eligiendo la herramienta adecuada para cada tipo de unión, asegurando el alineado con las demás partes del vehículo, en las condiciones de calidad requerida.

i) Reparar y sustituir las lunas del vehículo eligiendo los productos adecuados que se han de utilizar, en condiciones de seguridad y calidad requerida.

j) Realizar operaciones de lijado, desengrasado, decapado y limpieza de las superficies del vehículo, asegurando la calidad requerida, en los tiempos y formas establecidas.

k) Realizar el enmascarado y desenmascarado del vehículo, utilizando el material y los medios adecuados, acondicionando el producto para etapas posteriores.

l) Mantener limpio y ordenado el puesto de trabajo y preparar la maquinaria, equipos, útiles y herramientas necesarios para llevar a cabo las operaciones de mantenimiento de vehículos.

m) Cumplir las normas de seguridad y salud laboral en el trabajo, detectando y previniendo los riesgos asociados al mismo.

n) Recoger los residuos generados en el proceso de mantenimiento de vehículos, seleccionándolos de acuerdo a la normativa medioambiental.

o) Mantener hábitos de orden, puntualidad, responsabilidad, respeto y curiosidad técnica en su actividad laboral.

*Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas*

Cualificaciones profesionales completas:

a) Operaciones auxiliares de mantenimiento de carrocería de vehículos TMV194\_1 (R.D.1128/2006), que comprende las siguientes 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.

b) Operaciones auxiliares de mantenimiento en electromecánica de vehículos TMV195\_1 (R.D. 1128/2006), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0620\_1: Efectuar operaciones de mecanizado básico.

UC0623\_1: Desmontar, montar y sustituir elementos mecánicos simples del vehículo.

UC0624\_1: Desmontar, montar y sustituir elementos eléctricos simples del vehículo.

Entorno profesional:

1. Este profesional ejerce su actividad en el sector industrial del automóvil, su actividad profesional se realiza en los talleres de reparación y concesionarios de vehículos, como los talleres para vehículos privados y/o industriales, agrícolas, de obras públicas, embarcaciones y material rodante ferroviario.

2. Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- a) Ayudante en el área de carrocería.
- b) Auxiliar de almacén de recambios.
- c) Operario empresas de sustitución de vidrios.
- d) Ayudante en el área de electromecánica.
- e) Operario de taller de mecánica rápida.

Módulos profesionales:

- 1.º Mecanizado y soldadura.
- 2.º Amovibles.
- 3.º Preparación de superficies.
- 4.º Electricidad del vehículo.
- 5.º Mecánica del vehículo.
- 6.º Formación en centros de trabajo.

*Módulo Profesional 1: Mecanizado y soldadura. Código: PCPI 008*

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Interpreta planos sencillos de diferentes elementos y piezas, interpretando las características de los mismos y aplicando procesos normalizados.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado y comprendido el plano que se ha de utilizar en el proceso de mecanización.

b) Se ha realizado la reproducción del plano tanto sobre papel como en la superficie que se ha de mecanizar.

c) Se han identificado y clasificado los útiles de dibujo y trazado en función al proceso que se ha de realizar.

d) Se han organizado las actividades conforme a los medios y materiales que hay que utilizar.

e) Se han seleccionado las herramientas de medida clasificándolas de acuerdo al plano y superficie donde se ha de realizar.

f) Se han realizado las medidas con precisión y la minuciosidad estipulada que el proceso exige.

g) Se ha operado de forma ordenada, con pulcritud, precisión y seguridad, aplicando los procedimientos y técnicas adecuadas.

2. Prepara los equipos y herramientas para el mecanizado, interpretando los requerimientos del proceso que se va a realizar.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado y clasificado los equipos y herramientas en función de sus prestaciones en el proceso de reparación.

b) Se han relacionado los diferentes tipos de materiales con parámetros de velocidad, avance, tipo de herramienta.

c) Se han realizado operaciones de montaje y desmontaje asociadas a cambios de herramienta y formato.

d) Se ha llevado a cabo el lubricado, limpieza y mantenimiento de primer nivel de los distintos equipos y herramientas.

e) Se ha ordenado el puesto de trabajo evitando accidentes propios de la profesión.

3. Ejecuta el mecanizado a mano de piezas describiendo el proceso y aplicando las técnicas necesarias

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado el material (acero, aluminio, otros) en función de sus características de trabajo.

b) Se han seleccionado las maquinas y herramientas a utilizar.

c) Se han verificado las medidas adoptadas describiendo el funcionamiento de los útiles de medida utilizados.

d) Se ha comprobado la altura del tornillo de banco y sujetado la pieza de manera adecuada.

e) Se ha realizado la planitud de la pieza con la lima adecuada y siguiendo los procedimientos establecidos.

f) Se han realizado con precisión las operaciones de corte identificando sus parámetros clave.

g) Se han realizado con destreza los procesos de taladrado seleccionando las herramientas propias a cada material y describiendo las características de las mismas.

h) Se ha ejecutado con habilidad el procedimiento de roscado a mano identificando el tipo de rosca y manejando las herramientas precisas para mecanizar taladros y espárragos.

i) Se ha realizado con precisión procesos de remachado y roblonado asegurando que la unión queda según especificaciones técnicas y en condiciones de calidad.

j) Se ha operado de forma ordenada, con pulcritud, precisión y seguridad, aplicando los procedimientos y técnicas adecuadas y siguiendo las órdenes establecidas.

k) Se ha comprobado la calidad del producto resultante corrigiendo las anomalías detectadas.

4. Realiza uniones soldadas simples, seleccionando los equipos y aplicando las especificaciones técnicas del proceso.

Criterios de evaluación:

a) Se ha organizado el material identificando sus propiedades.

b) Se han identificado y clasificado los equipos y herramientas en función de las características del material a soldar.

c) Se ha preparado el material base adecuándolo a la soldadura a realizar (mecanizado de la superficie a soldar, preparación de bordes, entre otras).

d) Se han limpiado las superficies de unión eliminando los residuos existentes.

e) Se ha seleccionado el material de aportación y desoxidantes en función del material a soldar.

f) Se han conectado las fuentes de alimentación adecuadamente seleccionando los diferentes parámetros de trabajo e identificando los elementos que las componen.

g) Se han realizado los diferentes tipos de soldadura sin defectos aparentes y con las características prescritas.

5. Cumple las normas de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, identificando los riesgos asociados y las medidas y equipos para prevenirlos.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los riesgos inherentes al trabajo en función de los materiales a emplear y las máquinas a manejar.

b) Se han identificado los riesgos medioambientales asociados al proceso.

c) Se han aplicado en todo las normas de seguridad personal y medioambiental.

d) Se han empleado los equipos de protección individual en las diferentes actividades.

e) Se ha mantenido el área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza.

Duración: 96 horas.

Contenidos:

Interpretación de planos y normalización:

Conceptos básicos de la normalización.

Identificación de formatos normalizados.

Croquis.

Representación de piezas. Vistas normalizadas.

Líneas normalizadas.

Cortes y secciones.

Acotación.

Estados superficiales básicos.

Útiles de dibujo.

Preparación de equipos y herramientas para el mecanizado:

Elementos y mandos de las máquinas.

Preparación de máquinas.

Montaje de piezas, herramientas, utillajes y accesorios de mecanizado.

Montaje y reglaje de utillajes.

Regulación de parámetros del proceso.

Ejecución de procesos de mecanizado:

Materiales:

Productos férreos.

Aceros. Clasificación y propiedades.

Aleaciones no férreas.

Herramientas del taller.

El limado.

El serrado.

El trazado.

El roscado.

El remachado.

Escariado.

Taladrado.

Metrología:

Concepto de apreciación y estimación.

Aparatos de medida directa: regla, metro, calibre pie de rey, micrómetros.

Aparatos de medida por comparación: Reloj comparador, calas patrón, galgas.

Análisis y utilización de los aparatos de medida directa y por comparación.

Realización de uniones soldadas simples:

Equipos de soldadura: Eléctrica por arco, soldadura blanda, soldadura de plásticos.

Técnicas de soldadura.

Materiales de aportación y desoxidantes.

Aplicación de las normas de prevención y medioambiente:

Normas de seguridad.

Equipos de protección individual.

Dispositivos de máquinas para la seguridad activa.

Reglas de orden y limpieza.

Ergonomía.

Protección del medioambiente.

Reciclaje de productos.

Directiva de residuos; directiva de envases.

Sistemas y actuaciones de minimización del impacto medioambiental.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de producción en las áreas de mecanizado a mano y uniones soldadas sencillas.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

Operaciones de mecanizado a mano realizando la preparación de las herramientas y equipos y la interpretación de especificaciones de planos o croquis.

Realización de operaciones de soldadura y la observación de las normas de Prevención de Riesgos Laborales.

*Módulo Profesional: Amovibles. Código: PCPI 009*

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Desmonta las piezas exteriores y accesorios para su sustitución relacionando el material extraído con su sistema de unión y posicionado.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado el tipo de carrocería y sus características estructurales relacionándolas con el elemento a sustituir.

b) Se han relacionado los diferentes tipos de materiales (acero, plástico, entre otros) con la técnica de unión utilizada.

c) Se han identificado y clasificado los equipos y herramientas en función de sus prestaciones en el proceso de sustitución de piezas exteriores y accesorios.

d) Se han relacionado los diferentes tipos de uniones reconociendo sus características en función de los métodos utilizados.

e) Se han identificado los diferentes accesorios susceptibles de ser sustituidos.

f) Se ha realizado con destreza la sustitución de elementos amovibles exteriores de la carrocería con las herramientas propias para cada caso describiendo la metodología utilizada.

g) Se ha preparado convenientemente la pieza a sustituir verificando si guarda las mismas características estructurales y metrológicas.

h) Se ha realizado con precisión la sustitución de casorios del automóvil aplicando los pares de apriete establecidos y según las recomendaciones del fabricante.

i) Se ha operado de forma ordenada con pulcritud y precisión aplicando los procedimientos y técnicas adecuadas.

j) Se ha igualado la pieza sustituida con las piezas adyacentes manteniendo las cotas establecidas por el fabricante.

k) Se ha comprobado la calidad del trabajo realizado corrigiendo las anomalías detectadas.

2. Realiza operaciones de desmontaje y montaje de guarnecidos, conjunto de cierre y elevelunas relacionando la funcionalidad de los elementos con las especificaciones del fabricante.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado claramente el tipo de guarnecido relacionándolo con el lugar que ocupa en el vehículo.

b) Se han identificado todos los elementos que se fijan sobre el guarnecido describiendo su funcionamiento básico y su unión al mismo.

c) Se han realizado operaciones de desmontaje de guarnecidos identificando los elementos de unión (roscado, grapado, pegado, entre otros) y siguiendo las normas establecidas por el fabricante.

d) Se han identificado y clasificado los equipos y herramientas en función de sus prestaciones en el proceso de desmontaje de guarnecidos.

e) Se ha desmontado o sustituido la lámina impermeabilizante de la puerta con la precaución requerida y según las normas establecidas por el fabricante.

f) Se ha identificado el tipo de cierre (mecánico, eléctrico, neumático, entre otros) y relacionado sus características con los elementos que lo componen y su ubicación en el vehículo.

g) Se ha realizado el proceso de desmontaje de la cerradura según los procedimientos y precauciones establecidas por el fabricante.

h) Se ha identificado el tipo de elevelunas (mecánico, eléctrico, entre otros) relacionando sus características con los elementos que lo componen.

i) Se ha realizado el desmontaje del elevelunas identificando el tipo de mecanismo de accionamiento, sus características constructivas y las precauciones a tener en cuenta a la hora de montar la luna.

j) Se ha ejecutado la fijación del cristal según las especificaciones del fabricante y de forma que asegure la calidad de funcionamiento.

k) Se ha operado de forma ordenada, con pulcritud, precisión y seguridad, aplicando los procedimientos y técnicas adecuadas.

3. Repara/ sustituye lunas pegadas o calzadas en el vehículo, describiendo el proceso y analizando las especificaciones del fabricante.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado el tipo de luna montada en el vehículo según su tipo de anclaje, describiendo sus características principales de su composición.

b) Se ha realizado con destreza el proceso de desmontaje y montaje de lunas templadas (calzadas), según los procedimientos establecidos y en condiciones de seguridad.

c) Se ha realizado con habilidad el proceso de desmontaje de las lunas laminadas (pegadas) eligiendo los procedimientos adecuados y la herramienta más conveniente.

d) Se han eliminado los residuos sobrantes en el corte de masilla con los medios adecuados (cuchillo térmico, cuerda de piano, entre otros) describiendo sus elementos constructivos y su funcionamiento.

e) Se ha limpiado adecuadamente y con los medios estipulados las zonas que van a estar en contacto, dando los productos de imprimación convenientes para obtener la calidad prescrita.

f) Se ha seleccionado los productos adecuados según los materiales a unir, describiendo las características de

cada uno de ellos y según las especificaciones prescritas por el fabricante.

g) Se ha posicionando la luna sobre el marco del vehículo guardando la homogeneidad con los elementos adyacentes y según las cotas especificadas por el fabricante.

h) Se ha realizado la reparación de lunas laminadas identificando el tipo de daño a reparar, utilizando las resinas adecuadas y siguiendo los procedimientos prescritos, asegurando una reparación de calidad.

i) Se ha comprobado la calidad del producto resultante, corrigiendo las anomalías detectadas.

j) Se ha operado de forma ordenada, con pulcritud y precisión, aplicando los procedimientos y técnicas adecuadas.

4. Trabaja en condiciones de seguridad, identificando los posibles riesgos para la salud y el medioambiente.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los riesgos inherentes al trabajo en función de los materiales a emplear y las máquinas a manejar.

b) Se han identificado los riesgos medioambientales asociados al proceso.

c) Se han aplicado en todo las normas de seguridad personal y medioambiental.

d) Se han empleado los equipos de protección individual en las diferentes actividades.

e) Se ha mantenido el área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza.

Duración: 96 horas.

Contenidos:

Desmontaje de piezas exteriores y accesorios:

Constitución general de un vehículo.

Tipos de carrocerías y sus características.

Tipos de cabinas y chasis.

Uniones desmontables.

Características de la unión y elementos utilizados:

Uniones roscadas.

Uniones remachadas.

Uniones pegadas:

Cianocrilatos.

Plásticos.

Adhesivos en spray.

Colas.

Cintas adhesivas y placas insonorizantes.

Uniones articuladas:

Pernos.

Pasadores.

Otras uniones:

Anillos de seguridad.

Presillas y chavetas.

Abrazaderas.

Grapas.

Aletas delanteras:

Técnicas de desmontaje y útiles.

Montaje y ajuste.

Paragolpes:

Técnicas de desmontaje y útiles.

Montaje y ajuste.

Accesorios:

Técnica de desmontaje y montaje.

Desmontaje/montaje de guarnecidos, conjunto de cierre y elevelunas:

Puertas:  
Técnicas de desmontaje y útiles.  
Montaje y ajuste.

Capó:  
Técnicas de desmontaje y útiles.  
Montaje y ajuste.

Portón trasero y maletero:  
Técnicas de desmontaje y útiles.  
Montaje y ajuste.

Guarnecidos:  
Tipos de guarnecidos.  
Técnica de desmontaje y útiles.

Mecanismos de cierre y elevación.  
Cierres:  
Tipos de cierre.  
Técnica de sustitución y útiles.

Elevallas:  
Tipos de elevallas:  
Según su forma de mando.  
Según su morfología.

Técnicas de desmontaje y útiles.

Reparación/ sustitución de lunas:  
Lunas.  
Lunas templadas:  
Características.  
Técnicas de desmontaje y montaje.  
Útiles.

Lunas laminadas:  
Características.  
Técnicas de desmontaje y montaje.  
Útiles.  
Materiales de unión.  
Técnicas de limpieza e imprimación.

Reparación de lunas laminadas:  
Tipos de daños.  
Útiles para la reparación de lunas.

Técnicas de reparación.  
Aplicación de las normas de prevención y medioambiente.  
Normas de seguridad.  
Equipos de protección individual.  
Dispositivos de máquinas para la seguridad activa.  
Reglas de orden y limpieza.  
Ergonomía.  
Protección del medioambiente.  
Reciclaje de productos.  
Directiva de residuos; directiva de envases.  
Sistemas y actuaciones de minimización del impacto medioambiental.

Orientaciones pedagógicas:  
Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de mantenimiento en las áreas de desmontaje, sustitución y montaje de elementos accesorios, guarnecidos y lunas.  
Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:  
Desmontaje y montaje de elementos accesorios y guarnecidos del vehículo.

Sustitución de lunas pegadas y calzadas, realizando todas las operaciones observando las normas de Prevención de Riesgos Laborales.

*Módulo Profesional 3: Preparación de superficies. Código: PCPI. 010*

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Prepara superficies de acero y plástico, interpretando y aplicando el procedimiento establecido.

Criterios de evaluación:

a) Se ha localizado el daño por procedimientos visuales, táctiles y con paso de lija, sabiendo el grado de severidad del mismo (leve, medio, grave).

b) Se han seleccionado los equipos y herramientas adecuados analizando sus elementos constructivos y explicando su funcionamiento.

c) Se ha preparado y colocado en el soporte los diversos abrasivos identificando su grano y sus características de utilidad.

d) Se ha eliminado la pintura del vehículo utilizando los equipos adecuados y el abrasivo conveniente.

e) Se ha acondicionado los bordes de la zona que se va a pintar según los procedimientos establecidos.

f) Se ha procedido a la limpieza y desengrasado de la zona, identificando los productos químicos de limpieza, según la naturaleza del material.

g) Se ha reparado los daños leves con masilla, identificando los productos de relleno empleados en la reparación y siguiendo los procedimientos establecidos.

h) Se ha ejecutado la mezcla de los componentes seleccionados, masilla de relleno y catalizador para la reparación, interpretando la ficha técnica.

i) Se ha secado con infrarrojos y lijado la masilla con el sistema más adecuado (a mano o a máquina), y describiendo el funcionamiento de los equipos.

j) Se ha operado de forma ordenada, con pulcritud, precisión y seguridad, aplicando los procedimientos y técnicas adecuadas en condiciones de higiene.

k) Se han reciclado convenientemente los residuos generados, identificando el tipo y depositándolos en su contenedor específico.

2. Realiza operaciones de enmascarado y desenmascarado, identificando y seleccionando el procedimiento requerido:

Criterios de evaluación:

a) Se han protegido con el enmascarado las zonas adyacentes a las que se van a pintar con la habilidad y destreza adecuada.

b) Se ha elegido el material a emplear, relacionando las características funcionales del material con la superficie a enmascarar.

c) Se han identificado las zonas a pintar para enmascarar lo que sea estrictamente necesario.

d) Se ha desenmascarado la zona con precaución de no originar daños, siguiendo las especificaciones técnicas.

e) Se ha utilizado convenientemente adhesivos de sujeción del enmascarado con las precauciones pertinentes.

f) Se ha colocado el burlete en la zona adecuada, asegurando la hermeticidad y eligiendo el diámetro adecuado.

g) Se ha operado de forma ordenada, con pulcritud y precisión, aplicando los procedimientos y técnicas adecuadas.

h) Se ha comprobado que la zona que tiene que estar enmascarada es la adecuada, corrigiendo los fallos y aplicando procedimientos y técnicas adecuadas.

i) Se han identificado los residuos generados y depositados en los contenedores específicos, según las normas de impacto medioambiental.

3. Aplica imprimaciones y aparejo sobre el vehículo, relacionando los elementos que lo componen con su aplicación.

Criterios de evaluación:

a) Se ha relacionado el acabado superficial con el tipo de imprimación que se va a aplicar.

b) Se ha aplicado la imprimación anticorrosiva según siguiendo las especificaciones del fabricante.

c) Se ha seleccionado el tipo de aparejo según la capacidad de relleno que requiera.

d) Se ha preparado el aparejo (catalizador más diluyente) en la medida adecuada, describiendo los componentes y según la ficha técnica del fabricante.

e) Se ha aplicado el aparejo identificando el tipo de aparejo según la capacidad de relleno que requiera.

f) Se ha realizado el secado, respetando los tiempos y conociendo las características de los equipos utilizados.

g) Se ha lijado el aparejo utilizando los equipos y abrasivos adecuados para un acabado de calidad.

h) Se han subsanado los fallos, tomando las medidas para que éstos no se repitan.

i) Se ha operado de forma ordenada, con pulcritud, precisión y seguridad, aplicando los procedimientos y técnicas adecuadas.

j) Se han reciclado convenientemente los residuos generados, identificando el tipo de residuo (pintura, disolvente, papel, entre otros) y depositándolo en el contenedor adecuado.

4. Realiza el mantenimiento y limpieza de los equipos y herramientas del proceso de preparación de superficies aplicando los procedimientos establecidos.

Criterios de evaluación:

a) Se ha realizado la limpieza de las pistolas en la lavadora, describiendo el funcionamiento de la misma.

b) Se ha realizado el mantenimiento de los equipos de secado por infrarrojos, respetando las normas de seguridad en el empleo de los mismos.

c) Se ha realizado el mantenimiento de las instalaciones de aire a presión (compresor, líneas de servicio, entre otras) identificando los elementos constructivos y funcionales.

d) Se han sustituido los filtros del plano aspirante y cabina de secado (suelo y techo) según los procedimientos establecidos.

e) Se ha realizado la sustitución de filtros de aspiradoras móviles según especificaciones del fabricante.

f) Se han mantenido las instalaciones en perfecto orden y limpieza, evitando los posibles riesgos derivados del puesto en cuestión.

5. Trabaja en condiciones de seguridad, identificando los posibles riesgos para la salud y el medioambiente.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los riesgos inherentes al trabajo en función de los materiales a emplear y las máquinas a manejar.

b) Se han identificado los riesgos medioambientales asociados al proceso.

c) Se han aplicado en todo las normas de seguridad personal y medioambiental.

d) Se han aplicado en todo el proceso las normas de seguridad personal y medioambiental.

e) Se han empleado los equipos de protección individual en las diferentes actividades.

f) Se han identificado los diferentes residuos producidos en las distintas actividades realizadas en el taller de preparación de superficies, depositándolos en sus contenedores específicos.

g) Se han almacenado convenientemente los distintos residuos preparándolos para su posterior recogida.

h) Se ha mantenido el área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza.

Duración: 96 horas.

Contenidos:

Preparación de superficies:

Características y actividades de la preparación de superficies.

Interpretación de la documentación técnica.

Identificación del daño.

Decapados físicos y químicos.

Limpieza y desengrasado.

Aplicación de productos de relleno. Masillas.

Lijado. Granulometría.

Identificación de las masillas.

Enmascarado/desenmascarado:

Productos de enmascarar:

Papel.

Film protector.

Mantas.

Cubre ruedas.

Cinta de enmascarar.

Burlete de enmascarar.

Burlete de junquillos.

Cintas para molduras.

Técnicas y procesos de enmascarado.

Aplicación de imprimaciones y aparejos:

Protección anticorrosivo.

Gravillonado.

Protección de bajos.

Revestimiento para juntas de estanqueidad.

Selladores.

Imprimaciones y aparejos.

Mantenimiento y limpieza de equipos y herramientas:

Instalación y distribución de aire comprimido.

Equipos de lijado.

Equipos de aspiración.

Equipos de secado.

Equipos de aplicación.

Lavadora de pistolas.

Recicladora de disolventes.

Cabina de pintura.

Mantenimiento, cuidado y limpieza de instalaciones y equipos.

Aplicación de las normas de prevención y medioambiente:

Normas de seguridad.

Equipos de protección individual.

Dispositivos de máquinas para la seguridad activa.

Reglas de orden y limpieza.

Ergonomía.

Protección del medioambiente.

Reciclaje de productos.

Directiva de residuos; directiva de envases.

Sistemas y actuaciones de minimización del impacto medioambiental.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de mantenimiento en el

área de preparación de superficies para su posterior pintado.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

La realización de operaciones de lijado y desengrasado de superficies y los procesos de enmascarado.

Aplicación de imprimaciones y aparejos, observando en todas las acciones las normas de Prevención de Riesgos Laborales.

*Módulo Profesional: Electricidad del vehículo. Código: PCPI 011*

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Mide parámetros eléctricos con equipos de medida, relacionando las magnitudes que se van a medir con las características del aparato.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado en el circuito eléctrico cada una de los elementos que lo componen.

b) Se han identificado los símbolos de los elementos que componen un circuito eléctrico según la normativa vigente.

c) Se ha descrito con precisión las magnitudes fundamentales de intensidad, tensión y resistencia relacionándolas con su símbolo y sus unidades.

d) Se han identificado los elementos eléctricos y electrónicos básicos utilizados en el automóvil, explicando su composición y funcionamiento.

e) Se ha aplicado, sobre maqueta, la ley de Ohm a un circuito corroborando el funcionamiento del mismo.

f) Se ha resuelto sobre papel asociaciones de resistencias en serie y paralelo aplicándolas posteriormente a un circuito eléctrico.

g) Se ha identificado el valor de una resistencia por su código de colores.

h) Se ha operado con precisión con el polímetro, relacionando las magnitudes a medir y operando según los procesos establecidos.

i) Se ha realizado mediciones con la pinza amperimétrica describiendo su estructura y funcionamiento.

j) Se ha verificado con el densímetro la carga de la batería relacionando parámetros de densidad con tensión de la misma.

2. Realiza operaciones desmontaje y montaje de elementos del circuito de carga y arranque, relacionando sus parámetros de funcionamiento con las especificaciones del fabricante.

Criterios de evaluación:

a) Se ha interpretado los principios de funcionamiento de los sistemas de carga y arranque ubicando sus componentes en el lugar correspondiente del vehículo.

b) Se ha verificado la densidad y nivel del electrolito de la batería con los útiles adecuados, relacionando los parámetros de tensión y densidad.

c) Se ha sustituido la batería identificando las características técnicas y constructivas de la misma, así como su funcionamiento.

d) Se ha realizado la sustitución del motor de arranque, describiendo su composición y funcionamiento y según los procesos establecidos.

e) Se ha comprobado con los útiles adecuados, la intensidad que llega al motor de arranque.

f) Se ha realizado la sustitución del alternador, describiendo su composición y funcionamiento, según los procesos establecidos.

g) Se ha comprobado la carga del alternador con los útiles adecuados.

h) Se ha realizado la carga de baterías, describiendo la fuente de energía y según especificaciones técnicas.

i) Se ha operado de forma ordenada, con pulcritud, precisión y seguridad, aplicando los procedimientos y técnicas establecidas.

j) Se han reciclado convenientemente los residuos generados, identificando el tipo y almacenándolos en el lugar específico.

3. Realiza el mantenimiento básico de los sistemas auxiliares del vehículo, describiendo los elementos que componen cada circuito y relacionando sus parámetros de funcionamiento con las especificaciones del fabricante.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado los elementos básicos de los sistemas auxiliares del vehículo, conociendo su ubicación, partes que lo componen y funcionamiento.

b) Se ha realizado la sustitución de faros y pilotos del vehículo, describiendo sus características y según especificaciones del fabricante.

c) Se han sustituido las lámparas de los sistemas auxiliares, identificando el tipo y la nomenclatura serigrafiada según los procedimientos establecidos.

d) Se ha verificado la continuidad de los fusibles describiendo el tipo y la cantidad de corriente que soporta.

e) Se han sustituido los relés de los sistemas auxiliares del vehículo relacionando el tipo de relé con el circuito correspondiente.

f) Se ha verificado la altura de faros con los equipos adecuados, identificando las partes que componen el regloscopio según especificaciones del fabricante.

g) Se han sustituido las bocinas del vehículo, identificando los elementos que la componen y verificando su funcionamiento.

h) Se ha realizado la sustitución del limpiaparabrisas, identificando el tipo correspondiente, elementos que lo componen y según especificaciones técnicas.

i) Se han desmontado interruptores y conmutadores, asociando los elementos desmontados con el circuito de referencia.

j) Se ha operado de forma ordenada, con pulcritud, precisión y seguridad, aplicando los procedimientos y técnicas adecuadas.

k) Se han reciclado los residuos generados, identificando el tipo y almacenándolos convenientemente.

4. Trabaja en condiciones de seguridad, identificando los posibles riesgos para la salud y el medioambiente.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los riesgos inherentes al trabajo en función de los materiales a emplear y las máquinas a manejar.

b) Se han identificado los riesgos medioambientales asociados al proceso.

c) Se han aplicado en todo las normas de seguridad personal y medioambiental

d) Se han empleado los equipos de protección individual en las diferentes actividades.

e) Se ha mantenido el área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza.

Duración: 64 horas.

Contenidos:

Medición de parámetros eléctricos.

Nociones de electricidad y magnetismo.

Unidades y magnitudes.

Elementos eléctricos y electrónicos.

Simbología de los elementos.

Composición de un circuito eléctrico básico.

Ley de Ohm.

Asociación de resistencias.

Equipos y útiles de medida y comprobación.

Representación de la simbología de los elementos eléctricos y electrónicos.

Aplicación de la ley de Ohm sobre un circuito.

Interpretación de un circuito eléctrico.

Análisis de las medidas obtenidas con los diferentes equipos.

Desmontaje/montaje de sistema de carga y arranque:

Baterías. Principio de funcionamiento:

Elementos que componen la batería.

Electrolito.

Nomenclatura de la batería.

Asociación de baterías.

Carga de baterías y comprobación.

Técnicas de sustitución.

Motor de arranque. Principio de funcionamiento:

Principales elementos que lo componen.

Técnicas de desmontaje y montaje.

Verificaciones básicas.

Alternador. Principio de funcionamiento:

Principales elementos que lo componen.

Técnicas de desmontaje y montaje.

Verificaciones básicas.

Mantenimiento básico de sistemas auxiliares:

Sistema de intermitencias y alumbrado. Principio de funcionamiento:

Principales elementos que lo componen.

Tipos de lámparas. Nomenclatura.

Tipos de faros.

Relés.

Fusibles.

Interruptores y conmutadores.

Técnicas de desmontaje y montaje.

Reglaje de faros.

Accesorios. Principio de funcionamiento:

Bocinas:

Elementos que lo componen.

Técnicas de sustitución y verificación.

Limpiaparabrisas:

Elementos que lo componen.

Tipos.

Técnicas de desmontaje y montaje.

Aplicación de normas de prevención y medioambiente:

Normas de seguridad.

Equipos de protección individual.

Dispositivos de máquinas para la seguridad activa.

Reglas de orden y limpieza.

Ergonomía.

Protección del medioambiente.

Reciclaje de productos.

Directiva de residuos; directiva de envases.

Sistemas y actuaciones de minimización del impacto medioambiental.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de mantenimiento de elementos del circuito de carga y arranque y de los sistemas auxiliares del vehículo en el área de electricidad.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

Comprobación del estado de elementos de los sistemas indicados mediante observación visual y medida de parámetros.

Desmontaje y montaje de elementos según procedimientos y observando las normas de Prevención de Riesgos Laborales.

*Módulo Profesional: Mecánica del vehículo. Código: PCPI 012*

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Realiza el mantenimiento básico del motor de explosión y diesel analizando sus principios de funcionamiento y justificando las actuaciones de mantenimiento requeridas.

Criterios de evaluación:

a) Se ha interpretado los principios de funcionamiento los motores de explosión de dos y cuatro tiempos, en gasolina y diesel, explicando sus diferencias constructivas.

b) Se ha extraído y repuesto los fluidos del circuito de lubricación y refrigeración identificando sus principales componentes y en las condiciones de seguridad requerida.

c) Se ha realizado la sustitución de componentes básicos del circuito de engrase (filtro de aceite, cárter, entre otros) según las normas establecidas por el fabricante.

d) Se han sustituido elementos básicos del circuito de refrigeración (radiador, termostato, manguitos, entre otros) comprobando la ausencia de fugas y aplicando los pares de apriete establecidos.

e) Se ha realizado la sustitución de los diferentes filtros del vehículo (filtro de aire, filtro de aceite, filtro de gasóleo, entre otros) identificando con seguridad su ubicación y describiendo su funcionamiento.

f) Se ha sustituido las bujías de encendido y calentadores en motores gasolina y diesel respectivamente utilizando la herramienta adecuada.

g) Se han repuesto las correas de servicio reconociendo su estructura y según las especificaciones del fabricante.

h) Se ha llevado a cabo el lubricado, limpieza y mantenimiento de primer nivel de los distintos equipos y herramientas utilizadas en la reparación.

i) Se ha operado de forma ordenada, con pulcritud y precisión aplicando los procedimientos y técnicas adecuadas.

j) Se ha vigilado no causar daño a elementos periféricos y cuidando en todo momento los cuidados pertinentes.

k) Se ha almacenado convenientemente los residuos generados, identificando los tipos de ellos.

2. Realiza el mantenimiento básico del sistema de suspensión y ruedas del vehículo, analizando sus principios de funcionamiento y justificando las actuaciones de mantenimiento requeridas.

Criterios de evaluación:

a) Se ha interpretado los principios de funcionamiento del sistema de suspensión y ruedas, explicando las características constructivas de los elementos que lo componen.

b) Se ha realizado la sustitución de los amortiguadores del vehículo siguiendo las especificaciones del fabricante.

c) Se ha separado el amortiguador de su muelle (tipo McPherson) utilizando el útil adecuado y en condiciones de seguridad.

d) Se han desmontado y montado las barras de torsión de un vehículo verificando su posición y según las especificaciones del fabricante.

e) Se han repuesto las ballestas de suspensión identificando sus partes constructivas y según las normas establecidas.

f) Se ha desmontado la barra estabilizadora explicando su funcionamiento y la incidencia de las mismas en el vehículo.

g) Se ha identificado el tipo de rueda y neumático describiendo su composición y estructura de la misma.

h) Se ha interpretado la nomenclatura impresa en la rueda según las especificaciones técnicas.

i) Se ha desmontado la rueda del vehículo sustituyendo el neumático con el equipo adecuado, identificando sus partes.

j) Se ha equilibrado la rueda, verificando la calidad del proceso y corrigiendo las anomalías detectadas.

k) Se ha operado de forma ordenada, con pulcritud, precisión y seguridad, aplicando los procedimientos y técnicas adecuadas.

3. Realiza el mantenimiento básico del sistema de transmisión y frenos, analizando sus principios de funcionamiento y justificando las actuaciones de mantenimiento requeridas.

Criterios de evaluación:

a) Se han interpretado los principios de funcionamiento del sistema de transmisión y frenos, explicando las características constructivas y los elementos que lo componen.

b) Se han verificado los niveles de la caja de cambios y diferencial reponiendo o sustituyendo, en caso necesario, con los útiles adecuados.

c) Se ha realizado la sustitución de los árboles de transmisión reconociendo los tipos y los elementos que lo componen, según especificaciones del fabricante.

d) Se han verificado los niveles de líquido de frenos reponiendo o sustituyendo en caso necesario, según los procedimientos establecidos.

e) Se han identificado y clasificado los equipos y herramientas en función de sus prestaciones en el proceso de reparación.

f) Se ha realizado el desmontaje y montaje de pastillas y zapatas de frenos identificando sus elementos y según especificaciones del fabricante.

g) Se ha sustituido los discos y tambores de frenos, describiendo sus características constructivas y según normas establecidas.

h) Se ha verificado la ausencia de fugas en los elementos sustituidos.

i) Se ha llevado a cabo el lubricado, limpieza y mantenimiento de primer nivel de los distintos equipos y herramientas utilizadas en la reparación.

4. Trabaja en condiciones de seguridad, identificando los posibles riesgos para la salud y el medioambiente.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los riesgos inherentes al trabajo en función de los materiales a emplear y las máquinas a manejar.

b) Se han identificado los riesgos medioambientales asociados al proceso.

c) Se han aplicado en todo las normas de seguridad personal y medioambiental.

d) Se han empleado los equipos de protección individual en las diferentes actividades.

e) Se han identificado los diferentes residuos producidos en las distintas actividades realizadas en el taller de mecánica depositándolos en sus contenedores específicos.

f) Se ha almacenado convenientemente los distintos residuos preparándolos para su posterior recogida.

g) Se ha mantenido el área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza.

Duración: 150 horas.

Contenidos:

Mantenimiento básico del motor del vehículo:

Tipos de motores. Principio de funcionamiento.

Elementos principales que constituyen los motores.

Sistema de lubricación. Principio de funcionamiento:

Tipos de aceite. Identificación.

Elementos principales que componen el circuito de engrase.

Técnicas de sustitución y extracción.

Sistema de refrigeración. Principio de funcionamiento:

Anticongelantes.

Elementos principales que componen el sistema de refrigeración.

Técnica de sustitución y extracción.

Tipos de encendido. Principio de funcionamiento:

Elementos que componen el sistema de encendido.

Técnicas de sustitución.

Sistema de caldeo diesel. Principio de funcionamiento:

Elementos que componen el circuito de calentamiento en motores diesel.

Técnica de sustitución.

Filtros:

Composición y funcionamiento.

Técnicas de sustitución.

Correas de servicio:

Tipos de correas.

Técnica de sustitución.

Mantenimiento básico de suspensión y ruedas:

Tipos de suspensión.

Principales componentes del sistema de suspensión.

Técnicas de desmontaje y útiles.

Tipos de ruedas. Características.

Principales componentes de la rueda.

Nomenclatura de las ruedas.

Técnicas de desmontaje y montaje.

Equipos y herramientas utilizados.

Mantenimiento básico de transmisión y frenos:

Tipos de transmisión. Principio de funcionamiento:

Principales componentes del sistema de transmisión.

Grasas y aceites utilizados.

Técnicas de sustitución y extracción.

Tipos de frenos. Principio de funcionamiento.

Principales componentes del sistema de frenos.

Líquido de frenos. Extracción y purga.

Técnica de sustitución.

Aplicación de normas de prevención y medioambiente:

Normas de seguridad.

Equipos de protección individual.

Dispositivos de máquinas para la seguridad activa.

Reglas de orden y limpieza.

Ergonomía.

Protección del medioambiente.

Reciclaje de productos.

Directiva de residuos; directiva de envases.

Sistemas y actuaciones de minimización del impacto medioambiental.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de mantenimiento de

elementos de los sistemas indicados del vehículo en el área de mecánica.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

Comprobación del estado de elementos de los sistemas indicados, mediante observación visual y medida o comprobación de parámetros.

Desmontaje y montaje de elementos, sustitución de fluidos siguiendo procedimientos y observando las normas de Prevención de Riesgos Laborales.

*Módulo Profesional: Formación en Centros de Trabajo.  
Código: PCPI 013*

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Realiza operaciones básicas de mecanizado y soldadura identificando y utilizando los medios, equipos e instrumentos de medida y aplicando los procedimientos establecidos.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado y comprendido los croquis o planos, determinando la operación a realizar.

b) Se han utilizado las herramientas, equipos y útiles de medida de acuerdo con las instrucciones o procedimientos establecidos.

c) Se ha realizado el mantenimiento y limpieza de máquinas y herramientas utilizadas en el proceso.

d) Se ha identificado el material (acero, aluminio, otros) en relación con sus características de trabajo.

e) Se han ejecutado con habilidad y precisión los procesos de mecanizado a mano, roscado y remachado, según las especificaciones técnicas.

f) Se han realizado uniones soldadas simples, seleccionando los equipos y aplicando las especificaciones técnicas del proceso.

g) Se han realizado todas las operaciones en condiciones de seguridad, identificando los posibles riesgos para la salud y el medioambiente.

2. Ejecuta operaciones básicas de desmontaje y montaje de elementos amovibles, guarnecidos y conjuntos de cierre y elevallas, identificando los elementos que lo componen y según las especificaciones del fabricante.

Criterios de evaluación:

a) Se ha seleccionado la documentación técnica necesaria para la sustitución de elementos, interpretando las especificaciones del fabricante.

b) Se han seleccionado los equipos y herramientas necesarios en función de sus prestaciones en el proceso de sustitución de elementos.

c) Se ha realizado el desmontaje y montaje de elementos amovibles exteriores con diferentes sistemas de unión (atornillado, roscado, pegado, otros), siguiendo especificaciones del fabricante.

d) Se ha realizado procedimientos de desmontaje y montaje de guarnecidos, identificando el tipo y el lugar que ocupa en el vehículo.

e) Se ha realizado el desmontaje y montaje de cierres y elevallas, según especificaciones técnicas y verificando su funcionamiento posterior.

f) Se han sustituido las lunas templadas siguiendo las especificaciones técnicas.

g) Se han reparado y sustituido las lunas laminadas del vehículo, eligiendo los procedimientos adecuados, las herramientas y equipos necesarios y los materiales estipulados por el fabricante.

h) Se han realizado todas las operaciones en condiciones de seguridad, identificando los posibles riesgos para la salud y el medioambiente.

3. Prepara las superficies de un vehículo, en acero y plástico, realizando procesos de enmascarado y desenmascarado, aplicando imprimaciones y aparejos según los procedimientos establecidos.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado el daño por diferentes procedimientos, asegurando la severidad del mismo.

b) Se han seleccionado los equipos y herramientas adecuadas teniendo en cuenta los procesos a realizar.

c) Se han realizado operaciones de lijado, decapado, limpieza y desengrasado en superficies metálicas o plásticas de acuerdo con las especificaciones técnicas.

d) Se han aplicado productos anticorrosivos con distintos procedimientos y según las especificaciones del fabricante.

e) Se han reparado daños leves con masilla, identificando los componentes seleccionados.

f) Se han realizado procesos de enmascarado y desenmascarado consiguiendo la protección adecuada de la zona cubierta y según especificaciones técnicas.

g) Se han ejecutado procesos de imprimación y aparejo relacionando el tipo con el acabado superficial requerido y según la ficha técnica del fabricante.

h) Se han realizado todas las operaciones en condiciones de seguridad, identificando los posibles riesgos para la salud y el medioambiente.

4. Realiza el mantenimiento de los circuitos eléctricos básicos del vehículo, verificando su funcionamiento con los equipos de medida y siguiendo especificaciones del fabricante.

Criterios de evaluación:

a) Se han realizado mediciones eléctricas sobre diferentes circuitos del automóvil, relacionando los datos obtenidos con el funcionamiento del circuito.

b) Se ha seleccionado la documentación técnica necesaria para la sustitución de los elementos, interpretando las especificaciones del fabricante.

c) Se ha ejecutado el mantenimiento del circuito de carga y arranque, identificando sus componentes y según especificaciones técnicas.

d) Se ha realizado el mantenimiento básico de los circuitos auxiliares, comprobando la continuidad del circuito y la cantidad de corriente que soporta.

e) Se ha sustituido el alternador y el motor de arranque según los procedimientos establecidos.

f) Se ha verificado la altura de faros con los equipos adecuados, ajustándolos a los valores prescritos.

g) Se han realizado todas las operaciones en condiciones de seguridad, identificando los posibles riesgos para la salud y el medioambiente.

5. Realiza operaciones de mantenimiento básico del motor, analizando los principios de funcionamiento y las actuaciones de mantenimiento requeridas.

Criterios de evaluación:

a) Se ha seleccionado la documentación técnica necesaria para realizar el mantenimiento del motor de gasolina y diesel.

b) Se ha extraído y repuesto los fluidos del circuito de refrigeración y engrase, verificando los niveles según las normas establecidas.

c) Se han sustituido los diferentes elementos en los circuitos de refrigeración y engrase (filtros, radiador, cárter), según las normas establecidas por el fabricante.

d) Se ha realizado el mantenimiento básico en el circuito de alimentación, tanto gasolina como diesel, identificando sus componentes y según especificaciones técnicas.

e) Se ha realizado el mantenimiento básico en el circuito de encendido y calentamiento, de motores gasolina y diesel, identificando sus componentes y según especificaciones técnicas.

f) Se han repuesto las correas de servicio, reconociendo su estructura y según procedimientos técnicos.

g) Se ha operado con equipos y herramientas necesarias utilizadas en el proceso de reparación.

h) Se han realizado todas las operaciones en condiciones de seguridad, identificando los posibles riesgos para la salud y el medioambiente.

6. Realiza operaciones de mantenimiento básico de sistemas de suspensión y ruedas y de transmisión y frenado, analizando los principios de funcionamiento y las actuaciones de mantenimiento requeridas.

**Criterios de evaluación:**

a) Se ha realizado la sustitución de los amortiguadores del vehículo, identificando su funcionamiento y siguiendo especificaciones técnicas.

b) Se ha realizado la sustitución de diferentes elementos de suspensión (estabilizadoras, barras de torsión, ballestas, otros), verificando su posición y según especificaciones técnicas.

c) Se ha desmontado y montado un neumático, relacionando la nomenclatura grabada con sus partes compositivas.

d) Se ha equilibrado una rueda, verificando la calidad del proceso y corrigiendo las anomalías detectadas.

e) Se ha realizado el mantenimiento básico de los fluidos en la caja de cambios, diferencial y circuito de frenos, verificando los niveles e identificando los elementos que los componen.

f) Se ha realizado la sustitución de los árboles de transmisión, según especificaciones técnicas.

g) Se han sustituido las pastillas y zapatas de freno según especificaciones del fabricante.

h) Se ha realizado el mantenimiento de los equipos y herramientas utilizadas en la reparación.

i) Se han realizado todas las operaciones en condiciones de seguridad, identificando los posibles riesgos para la salud y el medioambiente.

7. Actúa conforme a criterios de seguridad personal y medioambiental en el ejercicio de las actividades inherentes al puesto de trabajo.

**Criterios de evaluación:**

a) Se ha cumplido en todo momento las normas de seguridad personales y colectivas en el desarrollo de las distintas actividades, tanto las recogidas en la normativa específicas como las particulares establecidas por la empresa.

**Equipamientos:**

Espacio formativo	Equipamiento
Aula polivalente	PCs instalados en red, cañón de proyección e internet. Medios audiovisuales.
Taller de electromecánica.	Bancos de trabajo con sus respectivos tornillos de banco. Máquinas y herramientas de uso común y colectivo para mecanizado. Armarios con diferente herramienta, útiles y equipos de medida. Equipos de soldadura blanda y eléctrica y semiautomática. Elevadores de dos columnas. Armarios con diferente herramienta de desmontaje y montaje y verificación de los circuitos del motor. Lavadora de piezas. Armarios con utillaje específico para el desmontaje de suspensión, transmisión y frenos. Desmontadora y equilibradora de ruedas. Mesas con transformador de 12 voltios. Taladradora de columna. Taladradoras portátiles. Analizador de gases de escape. Máquina de reglaje de faros.

b) Se han usado prendas y equipos de protección individual necesarias en el desarrollo de las distintas operaciones del proceso.

c) Se ha mantenido la zona de trabajo libre de riesgos y con cierto grado de orden y limpieza.

d) Se han utilizado los distintos equipos y medios de protección ambiental, depositando los materiales contaminantes en los habitáculos destinados a ellos.

8. Mantiene relaciones profesionales adecuadas actuando de forma responsable y respetuosa, tanto con los procedimientos y normas de la empresa como con el resto de miembros del equipo.

**Criterios de evaluación:**

a) Se han reconocido e interpretado los procedimientos y normas de la empresa relacionados con el comportamiento interno en la misma.

b) Se ha incorporado puntualmente al puesto de trabajo y no lo ha abandonado antes de lo establecido sin justificación.

c) Se ha actuado con diligencia y responsabilidad ante las instrucciones recibidas.

d) Se ha mantenido una comunicación eficaz y respetuosa con el resto de miembros del equipo.

e) Se ha actuado manteniendo una actitud de colaboración y de coordinación con el resto de miembros del equipo.

f) Se ha mantenido una actitud de aprendizaje y actualización ante observaciones realizadas sobre el desempeño de nuestras funciones.

Duración: 150 horas.

Espacios y equipamientos.

Los espacios y equipamientos mínimos necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este Programa de Cualificación Profesional Inicial son los que a continuación se relacionan, sin perjuicio de que los mismos pueden ser ocupados por diferentes grupos de alumnos que cursen el mismo u otros ciclos formativos, o etapas educativas:

**Espacios:**

Espacio formativo	Superficie m <sup>2</sup> 15 alumno	Superficie m <sup>2</sup> 10 alumnos
Aula polivalente . . . . .	40	30
Taller de electromecánica . .	150	150
Taller de carrocería . . . . .	150	150

Espacio formativo	Equipamiento
Taller de carrocería.	Compresor. Comprobador de inyectores de gasoil. Comprobador, cargador, arrancador de baterías. Manómetro de neumáticos. Armario con herramienta específica de electricidad. Armario con instrumentos de medida utilizados en electricidad. Armarios de herramientas para amovibles con útiles específicos para el desmontaje. Equipo de reparación y sustitución de lunas. Plano aspirante. Equipo de aspiración de polvo. Lijadoras rotorbitales. Equipo de lijado a mano. Pistolas de imprimación de bajos. Pistolas aerográficas para pinturas de fondo. Lavadora de pistolas.
Espacios anexos.	Almacén con PC donde se guarde clasificado todo el material fungible, así como manuales y guías técnicas de los diversos modelos y elementos utilizados en el programa.

Profesorado: Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del Programa de Cualificación Profesional Inicial de Operaciones auxiliares de mantenimiento de vehículos.

Módulo profesional	Especialidad del profesorado	Cuerpo
PCPI 008 Mecanizado y soldadura. PCPI 009 Amovibles. PCPI 010 Preparación de superficies. PCPI 011 Electricidad del vehículo. PCPI 012 Mecánica del vehículo. PCPI 013 Formación en centros de trabajo.	Mantenimiento de Vehículos. Mantenimiento de Vehículos. Mantenimiento de Vehículos. Mantenimiento de Vehículos. Mantenimiento de Vehículos.	Profesor Técnico de Formación Profesional. Profesor Técnico de Formación Profesional.

Titulaciones requeridas para la impartición de los módulos profesionales que conforman el Programa de cualificación Profesional Inicial de Operaciones auxiliares de mantenimiento de vehículos para los centros de titularidad privada o pública y de otras Administraciones distintas de la educativa:

Módulos profesionales	Titulaciones
PCPI 008 Mecanizado y soldadura. PCPI 009 Amovibles. PCPI 010 Preparación de superficies. PCPI 011 Electricidad del vehículo. PCPI 012 Mecánica del vehículo. PCPI 013 Formación en centros de trabajo.	Título de Técnico Superior o equivalente. Título de Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o Diplomado, o el título de Grado equivalente, cuyo perfil académico se corresponda con la formación asociada a los módulos profesionales del Programa de Cualificación Profesional Inicial. Las Administraciones educativas, excepcionalmente, podrán incorporar profesionales, no necesariamente titulados, que desarrollen su actividad en el ámbito laboral.

Módulos Profesionales y su relación con las unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales que incluye el Programa:

Unidad de competencia	Módulo profesional
UC0620_1: Ejecutar operaciones de mecanizado básico.	PCPI 008 Mecanizado y soldadura.
UC0621_1: Desmontar, montar y sustituir elementos amovibles simples de un vehículo.	PCPI 009 Amovibles.
UC0622_1: Realizar operaciones básicas de preparación de superficies.	PCPI 010 Preparación de superficies.
UC0623_1: Desmontar, montar y sustituir elementos mecánicos simples de un vehículo.	PCPI 012 Mecánica del vehículo.
UC0624_1: Desmontar, montar y sustituir elementos eléctricos simples de un vehículo.	PCPI 011 Electricidad del vehículo.

## PERFIL PROFESIONAL: AUXILIAR EN TÉCNICAS ESTÉTICAS

## Identificación.

El Programa de Cualificación Profesional Inicial de Auxiliar en técnicas de estética queda identificado por los siguientes elementos:

1. Denominación: Auxiliar en técnicas estéticas
2. Nivel: Programa de Cualificación Profesional Inicial.
3. Duración: 662 horas.
4. Familia Profesional: Imagen Personal.

## Competencia general:

Aplicar técnicas básicas de maquillaje y depilación, así como de manicura y pedicura, atendiendo al cliente, y preparando los equipos, materiales y áreas de trabajo, en condiciones de calidad, seguridad e higiene.

## Competencias profesionales, personales y sociales:

Las competencias profesionales, personales y sociales de este Programa de Cualificación Profesional Inicial son las que se relacionan a continuación:

- a) Recepcionar productos de estética y peluquería, almacenándolos en condiciones de seguridad.
- b) Preparar los equipos, útiles y zona de trabajo dejándolos en condiciones de uso e higiene.
- c) Acomodar al cliente, protegiéndolo en función de la técnica a realizar, garantizando las condiciones de higiene y seguridad.
- d) Aplicar las técnicas básicas de embellecimiento de uñas de manos y pies, para mejorar su aspecto.
- e) Aplicar las técnicas de depilación del vello, asesorando al cliente sobre los cuidados anteriores y posteriores.
- f) Decolorar el vello, controlando el tiempo de exposición de los productos.
- g) Realizar maquillaje social y de fantasía facial, adaptándolos a las necesidades del cliente.
- h) Recoger de forma selectiva los materiales de desecho o residuos en condiciones de higiene y seguridad, preservando y protegiendo el medio ambiente.
- i) Mantener hábitos de higiene, orden, responsabilidad y cuidado del aspecto personal, para transmitir una imagen de profesionalidad.
- j) Trabajar en condiciones de seguridad, adoptando las medidas de protección necesarias en función de la técnica a realizar.
- k) Mantener hábitos de cortesía, respeto, tolerancia y discreción requeridos en la atención al cliente y en el trato con los compañeros.
- l) Integrar de manera armónica sus funciones y actividades, coordinándose con otros profesionales para lograr un objetivo común.
- m) Actuar con confianza en la propia capacidad profesional demostrando afán de superación para fomentar su desarrollo profesional.
- n) Ayudar en el proceso de control de calidad de los servicios proporcionando y recogiendo encuestas.

*Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el Programa de Cualificación Profesional Inicial*

## Cualificaciones profesionales completas:

- a) Servicios Auxiliares de Estética IMP118\_1 (R.D.1087/2005):
  - 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 por procedimientos mecánicos y decolorar el vello.
  - UC0346\_1: Realizar maquillajes de día.

## Entorno profesional:

1. En general, desarrolla su actividad profesional por cuenta ajena en salones de belleza, peluquerías, gimnasios, en salas de estética de centros como hoteles, geriátricos, hospitales, balnearios y otras, pudiendo ejercer profesionalmente de forma autónoma realizando depilación con procedimientos mecánicos.

2. Las ocupaciones y puestos de trabajo relacionados con este perfil comprenden: depilación, empleando procedimientos mecánicos, ayudante de manicura y/o pedicura y ayudante de maquillaje.

## Módulos profesionales:

- 1.º Preparación del entorno profesional y atención al cliente.
- 2.º Cuidados estéticos básicos de uñas.
- 3.º Depilación mecánica y decoloración del vello.
- 4.º Maquillaje.
- 5.º Formación en centros de trabajo.

*Módulo Profesional: Preparación del entorno profesional y atención al cliente. Código: PCPI 014*

## Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Atiende su imagen personal, relacionándola con su higiene corporal.

## Criterios de evaluación:

- a) Se ha relacionado la imagen personal que precisa un profesional con el aspecto de su cabello y manos.
- b) Se ha identificado el vestuario y calzado más adecuado para el ejercicio de la profesión.
- c) Se ha adaptado la imagen personal a la imagen de la empresa.
- d) Se ha identificado las posturas más idóneas para prevenir problemas físicos, trabajar en condiciones de seguridad y prevenir riesgos laborales.
- e) Se han descrito las medidas de protección que debe emplear el profesional, relacionándolas con la técnica que se va a realizar.
- f) Se han descrito las cualidades y aptitudes que debe presentar un buen profesional.
- g) Se han identificado las normas de deontología profesional.

2. Prepara las instalaciones, aplicando las técnicas de higienización.

## Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los conceptos de limpieza, desinfección y esterilización.
- b) Se han identificado los contaminantes físicos, químicos y biológicos más frecuentes en los salones de peluquería y estética.
- c) Se han identificado los productos, aparatos y métodos de higiene, desinfección y esterilización que se pueden aplicar en peluquería y estética.
- d) Se han seleccionado los métodos de limpieza, desinfección y esterilización más adecuados en función del tipo de contaminante y de los materiales empleados en los equipos, útiles, aparatos, mobiliario e instalaciones.
- e) Se ha realizado la limpieza y desinfección de superficies y mobiliario, asegurando su higiene.
- f) Se han determinado los métodos para aislar de posibles contaminantes a los equipos ya desinfectados.
- g) Se ha valorado la importancia que tiene la aplicación de las medidas higiénico-sanitarias para garantizar la seguridad de los clientes y del profesional.
- h) Se ha realizado la recogida selectiva de los productos de desecho generados.
- i) Se ha justificado las ventajas de utilizar material de un solo uso en determinados procesos con relación a la higiene.

3. Recepciona material de peluquería y estética, identificando sus características y aplicaciones.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los tipos de materiales y productos de peluquería y estética, así como sus aplicaciones.
- b) Se han explicado las condiciones básicas de manipulación de productos.
- c) Se han descrito las técnicas de conservación de los útiles y productos de peluquería y estética.
- d) Se ha organizado el almacén en condiciones de seguridad, facilitando el acceso a los productos.
- e) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.
- f) Se ha controlado la caducidad de las existencias.
- g) Se han detectado las alteraciones y defectos más frecuentes que pueden presentar
- h) Se han relacionado las mercancías recibidas con el contenido del albarán.
- i) Se han clasificado las mercancías siguiendo las condiciones adecuadas de conservación y seguridad.
- j) Se han controlado las existencias, asegurando un stock óptimo.

4. Atiende al cliente, relacionando las normas de comportamiento con la calidad del servicio prestado.

Criterios de evaluación:

- a) Se han analizado las normas de comportamiento y las técnicas de comunicación verbal y gestual más apropiadas para la atención del cliente.
- b) Se han mantenido conversaciones telefónicas y se han registrado las citas y los servicios a prestar, utilizando el lenguaje propio de la profesión.
- c) Se ha recibido al cliente tratándolo con amabilidad y educación.
- d) Se han identificado preguntas básicas concretas que deben formularse para garantizar la seguridad y calidad con relación al servicio que solicita el cliente.
- e) Se ha solicitado la información necesaria para reflejarla en la ficha de cliente.
- f) Se han identificado las posiciones ergonómicas del cliente más idóneas en función del servicio demandado.
- g) Se ha acomodado al cliente en función de la técnica que se va a aplicar.
- h) Se han identificado los equipos de protección del cliente según el servicio que se le va a realizar.
- i) Se han reconocido las normas de discreción y corrección en el trato entre profesional y cliente.
- j) Se ha explicado el concepto de calidad de un servicio y los elementos utilizados para medirla.
- k) Se han clasificado las causas que pueden originar insatisfacción del cliente y las estrategias necesarias para subsanarlas.

Duración: 96 horas.

Contenidos:

Atención a su imagen personal:

Higiene corporal y oral.

Aspecto del cabello y las uñas que debe presentar un profesional.

Vestuario.

Recomendaciones ergonómicas.

Medidas de protección del profesional.

Aptitudes y cualidades del futuro profesional.

Deontología profesional: derechos y deberes.

Preparación de instalaciones:

Microorganismos: concepto y tipos.  
Infección e infestación.

Microorganismos patógenos y parásitos que se pueden transmitir en la prestación de servicios. Medios de transmisión y medidas preventivas.

Conceptos de higiene, desinfección, desinfectación, asepsia y esterilización.

Métodos de higiene, desinfección y esterilización: físicos y químicos.

Aparatos utilizados para desinfectar y esterilizar los materiales.

Proceso de limpieza y desinfección de útiles, aparatos, equipos, mobiliario e instalaciones.

Protocolos de actuación para la limpieza, desinfección y esterilización en el salón.

Precauciones en la aplicación de los procesos de higiene, desinfección y esterilización.

Ejecución práctica de las técnicas de limpieza, desinfección y esterilización.

Recogida selectiva de materiales de desecho.

Recepción de materiales y productos:

Tipos de materiales y productos.

Organización de útiles y equipos.

Condiciones de almacenamiento de los productos cosméticos.

Manipulación de productos. Normas de seguridad.

Técnicas de almacenamiento y control de existencia de los productos.

Atención al cliente:

Normas básicas de comportamiento.

Técnicas de atención al cliente: presencial y telefónica.

Normas básicas de comunicación verbal y no verbal.

Ficha de cliente; control de datos y archivos.

Recomendaciones ergonómicas para el cliente en función de la técnica a realizar.

Medidas y equipos de preparación y protección para el cliente según los procesos a realizar.

La calidad en la prestación del servicio. Elementos que miden la calidad del servicio.

Causas determinantes en la insatisfacción del cliente. Estrategias de atención a clientes insatisfechos.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar las funciones de preparación de las instalaciones y el control de existencias, así como de la atención al cliente en el ámbito de la peluquería y la estética.

La definición de estas funciones incluye aspectos como:

La identificación de materiales y productos de peluquería y estética.

El control del almacén.

La atención al cliente.

La higienización de las instalaciones.

La atención al aspecto personal y profesional.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

Secciones de peluquería y estética de hoteles, gimnasios, balnearios y spas.

Salones de peluquería.

Cabinas de estética.

Secciones de peluquería y estética de grandes superficies.

Secciones Centros geriátricos.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

La identificación de materiales y productos de peluquería y estética.

Supuestos prácticos de atención a distintos tipos de clientes.

La aplicación de técnicas de preparación y desinfección de instalaciones.

*Módulo Profesional: Cuidados estéticos básicos de uñas.  
Código: PCPI 015*

Resultados de aprendizaje y Criterios de evaluación:

1. Prepara equipos, útiles y productos de manicura y pedicura, reconociendo sus características y aplicaciones.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito e identificado los útiles y aparatos necesarios para realizar los procesos de manicura y pedicura.

b) Se han explicado los factores a tener en cuenta para la selección de los útiles de acuerdo con el proceso que se desea a realizar.

c) Se han identificado los métodos de higiene, desinfección y esterilización previos a la aplicación de la técnica.

d) Se han realizado los procesos de higiene, desinfección y esterilización de los aparatos según el fin al que estén destinados.

e) Se ha seleccionado de forma adecuada el material de uso exclusivo para cada cliente.

f) Se han preparado los útiles necesarios para la técnica que se va a realizar.

g) Se han identificado los cosméticos generales utilizados en el cuidado de las uñas de manos y pies.

h) Se han seleccionado adecuadamente los cosméticos según la técnica que se va a realizar.

i) Se ha comprobado que los cosméticos a utilizar estén en buen estado.

j) Se ha descrito la conservación adecuada de los útiles de corte.

2. Observar el estado de las uñas, reconociendo las alteraciones más relevantes.

Criterios de evaluación:

a) Se ha descrito la estructura de la uña.

b) Se han identificado las alteraciones más relevantes de las uñas de las manos y los pies.

c) Se han detectado desviaciones del patrón de normalidad en el aspecto de las uñas y la piel que deben ser consultadas con el técnico responsable.

d) Se ha transmitido la información al técnico responsable si se ha considerado necesario.

e) Se ha organizado el servicio atendiendo a las alteraciones detectadas y derivando su atención a otros profesionales, si resultase necesario.

f) Se han formulado preguntas tipo que permiten detectar las demandas y necesidades que debe cubrir el servicio.

g) Se ha preparado al cliente para el servicio que se va a realizar garantizando su seguridad.

h) Se ha descrito la posición ergonómica del cliente y del profesional para realizar las técnicas de manicura y/o pedicura.

i) Se han relacionado las características morfológicas de las manos y/o los pies y de las uñas para seleccionar la forma final más adecuada.

j) Se ha cumplimentado la ficha técnica del servicio con los datos más relevantes.

3. Aplica técnicas básicas de manicura, relacionando las características morfológicas de las manos y de las uñas con la forma final de éstas últimas.

Criterios de evaluación:

a) Se han explicado las fases del proceso de manicura y se han indicado las operaciones técnicas que se realizan en cada una de ellas.

b) Se han relacionado los cosméticos que se van a utilizar de acuerdo con cada una de las fases del proceso.

c) Se ha preparado y protegido al cliente y al profesional de forma correcta.

d) Se ha practicado la técnica de desmaquillado en dos fases: lámina ungular y pliegues ungulares.

e) Se han realizado las técnicas de limado y acondicionamiento de cutículas adecuadas a las características de las uñas y al servicio solicitado por el cliente.

f) Se han definido las maniobras de masaje de manos en el orden correcto con destreza y respetando las características de cada cliente.

g) Se han aplicado técnicas de pulido de uñas utilizando los útiles y productos adecuados, respetando las características de las uñas.

h) Se han descrito las técnicas de aplicación de cosméticos decorativos sobre las uñas.

i) Se ha completado el proceso en un tiempo adecuado.

j) Se han realizado preguntas para conocer el grado de satisfacción del cliente.

4. Aplica técnicas básicas de pedicura, relacionando las características morfológicas de los pies y de las uñas con la forma final de éstas últimas.

Criterios de evaluación:

a) Se han explicado las fases del proceso de pedicura y se han indicado las operaciones técnicas que se realizan en cada una de ellas.

b) Se han relacionado los cosméticos utilizados con cada una de las fases del proceso.

c) Se ha preparado y protegido al cliente y al profesional de forma correcta.

d) Se ha practicado la técnica de tratamiento de durezas superficiales de forma adecuada.

e) Se han realizado las técnicas de desmaquillado, de limado, y acondicionamiento de cutículas adecuadas a las características de las uñas y al servicio solicitado por el cliente.

f) Se han definido las maniobras de masaje de pies en el orden correcto con destreza y respetando las características de cada cliente.

g) Se han aplicado técnicas de pulido de uñas, utilizando los útiles y productos adecuados, respetando las características de las uñas.

h) Se han descrito las técnicas de aplicación de cosméticos decorativos sobre las uñas.

i) Se ha completado el proceso en un tiempo adecuado.

j) Se han realizado preguntas tipo que permitan conocer el grado de satisfacción del cliente, tanto respecto al resultado del servicio, como de la atención personal.

Duración: 96 horas.

Contenidos:

Preparación de equipo, útiles y productos de manicura y pedicura:

Descripción de los aparatos y útiles: características fundamentales.

Conservación adecuada de los útiles de corte. Accidentes más comunes.

Tipos, técnica de uso, criterios de selección de cada uno de ellos.

Materiales de uso en manicura y pedicura.

Cosméticos más importantes para el cuidado de las uñas:

Cosméticos utilizados en la fase de preparación de manos, pies y uñas: Formas cosméticas y modos de aplicación.

Cosméticos utilizados en la fase de maquillaje de uñas de manos y pies: Formas cosméticas y modos de aplicación.

Criterios de selección de los cosméticos de manos, pies y uñas.

Conservación y mantenimiento de los cosméticos en condiciones adecuadas de uso.

Observación del estado de las uñas de manos y pies:

Nociones básicas de anatomía.

Estructura de las uñas.

Alteraciones patológicas básicas de las uñas de las manos.

Alteraciones patológicas básicas de las uñas de los pies.

Alteraciones de las uñas susceptibles de tratamiento estético paliativo.

Análisis de manos, pies y uñas.

Aplicación de técnicas básicas de manicura:

Preparación del profesional. Ergonomía.

Descripción de los útiles.

Descripción de cosméticos.

Preparación de los útiles, cosméticos y lugar de trabajo para la realización del proceso.

Recepción y acomodación del cliente. Ergonomía.

Elaboración de la ficha técnica.

Fase de higiene.

Fase de análisis de manos y uñas.

Fase de preparación de uñas y/o desmaquillado.

Fase de limado y conformación de las uñas.

Fase de acondicionamiento de la cutícula.

Fase de masaje: descripción de las maniobras de masaje de manos, antebrazo y codo, realización de maniobras.

Efectos del masaje en las manos: indicaciones y contraindicaciones.

Fase de pulido y/o maquillaje de uñas: medias lunas, maquillaje francés, fantasía.

Técnicas de reparación de uñas partidas.

Pautas generales para el cuidado de las manos y las uñas.

Parámetros que definen la calidad de los procesos de manicura.

Aplicación de técnicas básicas de pedicura:

Preparación del profesional. Ergonomía.

Descripción de los útiles.

Descripción de cosméticos.

Preparación de los útiles, cosméticos y lugar de trabajo para la realización del proceso.

Recepción y acomodación del cliente. Ergonomía.

Elaboración de la ficha técnica.

Fase de higiene.

Fase de análisis de pies y uñas.

Fase de eliminación de durezas superficiales.

Fase de preparación de uñas y/o desmaquillado.

Fase de limado y conformación de las uñas.

Fase de acondicionamiento de la cutícula.

Fase de masaje: descripción de maniobras y realización de las mismas.

Efectos del masaje en los pies: indicaciones y contraindicaciones.

Fase de pulido y/o maquillaje de uñas: normal, maquillaje francés, fantasía.

Pautas generales para el cuidado de los pies y uñas.

Parámetros que definen la calidad de los procesos de pedicura.

Cuidados especiales del pie diabético.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de manicura y pedicura, preparando los utensilios, productos y aparatos implicados.

La definición de esta función incluye aspectos como:

El reconocimiento de las características y aplicaciones de los productos cosméticos de cuidados de uñas.

La higienización y preparación de equipos y utensilios.

La aplicación de técnicas de manicura.

La aplicación de técnicas de pedicura.

La realización de masajes de manos y pies.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

Salones de peluquería.

Cabinas de estética.

Balnearios y hoteles.

Centros geriátricos.

Secciones de peluquería y estética de grandes superficies.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo profesional versarán sobre:

El desarrollo de técnicas de higiene y seguridad en los procesos de manicura y pedicura.

Reconocimiento de las anomalías más relevantes.

La realización de masajes de manos y pies.

La aplicación de técnicas de manicura y pedicura.

*Módulo Profesional: Depilación mecánica y decoloración del vello. Código: PCPI 016*

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Observa las características del pelo y de la zona a tratar, relacionándolo con las técnicas que pueden ser empleadas.

Criterios de evaluación:

a) Se ha descrito la morfología del pelo.

b) Se conocen las fases del ciclo piloso.

c) Se han relacionado los factores que influyen en el crecimiento del vello con las características del vello del cliente.

d) Se han descrito los efectos de la depilación mecánica y de la decoloración del vello.

e) Se han relacionado las características del vello y de la zona a depilar para seleccionar la técnica más adecuada.

f) Se han justificado las causas que determinan la elección de la técnica de decoloración y/o de depilación mecánica.

g) Se ha cumplimentado la ficha técnica del servicio con los datos, tanto personales como los relativos al estudio de la zona a depilar o decolorar.

h) Se han formulado preguntas que permiten detectar las demandas y necesidades que debe cubrir el servicio.

i) Se han descrito las ventajas e inconvenientes de los productos depilatorios según su temperatura de aplicación.

j) Se han definido las precauciones y contraindicaciones en el uso adecuado de la técnica de decoloración y de depilación según las características del vello.

k) Se han expuesto los criterios para derivar el cliente a otros profesionales.

2. Prepara equipos, útiles y productos de depilación y decoloración, reconociendo sus características y aplicaciones.

Criterios de evaluación:

a) Se ha descrito el procedimiento de limpieza del material y de los aparatos.

b) Se han preparado los equipos, útiles y productos, aplicando técnicas de higiene y desinfección necesarias.

c) Se han identificado los útiles necesarios y se ordenan correctamente.

d) Se han explicado correctamente el método de preparación y precauciones de los productos decolorantes del vello.

e) Se han revisado los aparatos, comprobando el uso correcto de termostatos y conexión a la red.

f) Se han seleccionado y preparado los aparatos utilizados en la depilación de cera caliente y tibia en condiciones adecuadas para su utilización y mantenimiento.

g) Se han identificado las características de cada tipo de cera.

h) Se ha descrito el uso adecuado de cada tipo de cera y su técnica de aplicación.

i) Se reconocen los peligros asociados a las actividades con aparatos eléctricos.

j) Se han aplicado las normas de seguridad en la manipulación de los aparatos eléctricos.

3. Depila de forma mecánica, relacionando la técnica seleccionada con los efectos finales.

Criterios de evaluación:

a) Se ha preparado al cliente para el servicio que se va a realizar garantizando su seguridad.

b) Se han relacionado correctamente los cosméticos, el material y los aparatos necesarios para realizar la depilación mecánica seleccionada.

c) Se ha efectuado la limpieza y desinfección de la zona a tratar.

d) Se ha preparado y revisado los aparatos y si la cera caliente y tibia se encuentra en las condiciones adecuadas para su aplicación en procesos de depilación.

e) Se han aplicado las tiras de cera en la dirección del crecimiento del vello, con el grosor adecuado y retirándose a contrapelo.

f) Se han retirado los restos de vello con la ayuda de pinzas o con cosméticos específicos.

g) Se han realizado maniobras de masaje de efecto calmante y descongestivo para aplicar los cosméticos posteriores a los procesos de depilación mecánica.

h) Se ha completado el proceso en un tiempo adecuado.

i) Se ha realizado la limpieza de los aparatos con los productos específicos, respetando las normas de seguridad indicadas por el fabricante.

j) Se han eliminado los residuos siguiendo la normativa vigente.

k) Se han formulado preguntas que permitan conocer el grado de satisfacción del cliente.

4. Decolora el vello, reconociendo el efecto de los productos sobre el vello y la piel.

Criterios de evaluación:

a) Se ha realizado la protección personal adecuada.

b) Se ha seleccionado y preparado de forma adecuada el material de uso exclusivo para cada cliente.

c) Se han relacionado correctamente los cosméticos y el material necesarios para realizar la técnica de decoloración del vello facial y corporal.

d) Se ha preparado el producto decolorante con la debida precaución.

e) Se ha efectuado la limpieza y desinfección de la zona a tratar.

f) Se ha realizado la prueba de sensibilidad al producto decolorante.

g) Se ha aplicado el producto con destreza, con el grosor adecuado y evitando goteos.

h) Se han vigilado los tiempos de exposición y retirado los restos adecuadamente, sin producir alteraciones en la piel.

i) Se han aplicado cuidados posteriores para restituir la emulsión epicutánea.

j) Se han retirado los restos de vello con la ayuda de pinzas y los de cera aplicando los cosméticos específicos adecuados.

k) Se han realizado preguntas tipo que permitan conocer el grado de satisfacción del cliente, tanto respecto al resultado del servicio como de la atención personal.

Duración: 96 horas.

Contenidos:

Observación de las características del pelo:

Características. Morfología del pelo.

Fisiología del pelo, ciclo piloso.

Factores que influyen en el crecimiento del pelo: genéticos, hormonales, locales y metabólicos.

Hipertrichosis e hirsutismo.

Diferencias entre depilación y epilación.

Técnicas depilatorias temporales: químicas y físicas.

Diferencias entre avulsión, corte, combustión, abrasión.

Decoloración: definición, generalidades, mecanismo de actuación de los productos, técnica de preparación y aplicación, tiempo de exposición. Indicaciones y contraindicaciones.

Lesiones cutáneas relacionadas con la depilación y/o decoloración.

Ceras calientes, ceras tibias, ceras frías: composición, indicaciones, contraindicaciones y ventajas e inconvenientes de su uso.

Criterios de selección de la técnica depilatoria.

Procedimiento de utilización, normas de seguridad e higiene en los procesos de depilación con cera caliente, fría y tibia.

Preparación de equipos:

Características fundamentales de los útiles y aparatos empleados.

Cosméticos utilizados en la fase de preparación de la piel para la depilación.

Cosméticos utilizados en la fase final del proceso de depilación.

Cosméticos utilizados en el proceso de decoloración.

Cosméticos retardadores del crecimiento del vello.

Formas cosméticas y modos de aplicación.

Conservación y mantenimiento idóneos de los cosméticos.

Tipos, técnica de uso, criterios de selección de cada uno de ellos.

Utilización adecuada de los útiles y aparatos. Accidentes más comunes.

Procedimientos de higiene y desinfección de los mismos.

Depilación forma mecánica:

Técnica de estudio y depilación de cejas con pinzas.

Técnica de depilación con cera según la zona corporal.

Técnica de depilación facial con cera.

Maniobras calmantes y descongestivas.

Ejecución técnica de masaje en piernas.

Ejecución técnica de masaje en brazos.

Estudio de las fases de un servicio de depilación mecánica:

Recepción y acomodación del cliente. Ergonomía.

Elaboración de la ficha técnica.

Fase de análisis y preparación de la zona a depilar.

Fase de preparación del tipo de cera adecuado.

Fase de adecuación de las posturas del cliente para la depilación de las distintas zonas del cuerpo.

Fase de aplicación de la cera seleccionada en tiras adecuadas respetando la dirección del vello.

Fase de eliminación de la cera a contrapelo.

Fase de repaso con pinzas si es necesario.

Fase de masaje calmante y descongestivo.

Fase de aplicación de cosméticos finales.

Pautas generales para el cuidado de las zonas depiladas.  
Parámetros que definen la calidad de los procesos de depilación mecánica.

Decoloración del vello:

Recepción acomodación del cliente. Ergonomía.

Elaboración de ficha técnica.

Fase de higiene de la zona.

Fase de análisis de la zona a decolorar detectando posibles contraindicaciones.

Fase de prueba de sensibilidad.

Fase de preparación del producto decolorante.

Fase de aplicación de la mezcla atendiendo a las medidas de protección personal y del cliente que minimicen el riesgo de aparición de reacciones adversas.

Fase de masaje calmante y descongestivo aplicando cosméticos adecuados.

Pautas generales para el cuidado de la piel después de un proceso de decoloración.

Parámetros que definen la calidad de los procesos de decoloración del vello.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de depilación mecánica y decoloración del vello, preparando los utensilios, productos y aparatos implicados.

La definición de esta función incluye aspectos como:

El reconocimiento de las características y aplicaciones de los productos cosméticos utilizados en la depilación mecánica y decoloración del vello.

La higienización y preparación de equipos y utensilios.

La aplicación de técnicas de depilación caliente y tibia.

La aplicación de la técnica de decoloración del vello.

La realización de masajes de brazos y piernas.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

Salones de peluquería.

Cabinas de estética.

Balnearios y hoteles.

Secciones de peluquería y estética de grandes superficies.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

El desarrollo de técnicas de higiene y seguridad en los procesos de depilación y decoloración del vello.

Reconocimiento de los distintos métodos y técnicas de depilación mecánica.

Preparación de productos decolorantes.

La realización de masajes de brazos y piernas.

La aplicación de técnicas de depilación mecánica y decoloración del vello.

*Módulo Profesional: Maquillaje. Código: PCPI 017*

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Prepara útiles y productos de maquillaje, reconociendo sus características y aplicaciones.

Criterios de evaluación:

a) Se han definido y realizado los procesos de higiene, desinfección y esterilización de los materiales de uso en las técnicas de maquillaje.

b) Se han descrito las posibles alteraciones dermatológicas y oculares más frecuentes derivadas de una mala higiene de útiles y productos.

c) Se ha realizado la identificación de los útiles adecuados para cada tipo de trabajo.

d) Se ha descrito el uso adecuado de cada pincel en la técnica de maquillaje.

e) Se han preparado los útiles, materiales y productos, aplicando técnicas de seguridad e higiene necesarias.

f) Se han identificado los útiles y productos necesarios para las técnicas de maquillaje social y fantasía facial.

g) Se han señalado los usos correctos y más habituales de los distintos productos.

h) Se han reconocido las etiquetas de los diferentes productos familiarizándose con su composición.

2. Prepara la piel de cliente, aplicando técnicas de higiene y protección.

Criterios de evaluación:

a) Se ha preparado al cliente para el servicio a realizar garantizando su seguridad.

b) Se ha descrito la posición ergonómica del cliente y del profesional para realizar la higiene superficial del rostro.

c) Se han formulado preguntas tipo que permiten detectar las demandas y necesidades que debe cubrir el servicio.

d) Se han relacionado las características de la piel con el uso de los cosméticos más adecuados.

e) Se han valorado las causas que determinan la elección de los cosméticos de higiene con relación a las técnicas de maquillaje que se van a realizar.

f) Se ha realizado la aplicación de los cosméticos de higiene describiendo las direcciones correctas en función de la zona del rostro: ojos, labios, cuello, escote.

g) Se han retirado completamente los restos de cosmético limpiador y aplicado el tónico, evitando la zona orbicular.

h) Se ha valorado si es necesaria la aplicación de un cosmético exfoliante y, en caso afirmativo, se aplica y retira adecuadamente.

i) Se ha valorado y realizado la aplicación de una mascarilla en el rostro siguiendo las direcciones correctas, respetando el tiempo de exposición y retirándola completamente.

j) Se ha aplicado el cosmético hidratante o tensor siguiendo las normas señaladas por el fabricante.

k) Se ha cumplimentado la ficha técnica del servicio con los datos tanto personales como los relativos a los cosméticos aplicados y a las observaciones realizadas.

3. Aplica técnicas de maquillaje social, relacionado el tipo de maquillaje con las necesidades del cliente.

Criterios de evaluación:

a) Se han seleccionado y preparado de forma adecuada el material y cosméticos de uso para cada cliente atendiendo al tipo de piel y en función del tono de la misma, color de ojos y tipo de ropa.

b) Se ha observado el rostro del cliente y realizado preguntas que permitan conocer su estilo personal y posibles alergias de contacto.

c) Se ha realizado la depilación de cejas corrigiendo su forma, de acuerdo a la configuración del rostro, aplicando las medidas de higiene necesarias.

d) Se han descrito las normas de seguridad e higiene que se deben aplicar en la realización de maquillajes sociales.

e) Se ha determinado correctamente la armonía de colores a utilizar y las técnicas de «visagismo» a emplear.

f) Se han aplicado adecuadamente las correcciones claras, fondo de maquillaje indicado al tipo de piel y la técnica específica que requiera la textura del producto.

g) Se han realizado las correcciones oscuras oportunas según las técnicas de «visagismo» adaptadas al óvalo del cliente y al tipo de maquillaje social que se va a realizar.

h) Se han aplicado diestramente y mediante las técnicas apropiadas de «visagismo» los cosméticos decorativos de ojos, labios, cejas, pestañas y mejillas.

i) Se ha valorado la responsabilidad asociada a las actividades profesionales del maquillador al desarrollar su actividad en zonas sensibles como los ojos y labios.

j) Se han realizado las precauciones oportunas retirando lentes de contacto u otras prótesis que puedan resultar peligrosas en el desarrollo de la técnica de maquillaje.

4. Realiza maquillajes básicos de fantasía facial, determinando la armonía estética y cromática de los mismos.

Criterios de evaluación:

a) Se han seleccionado y preparado de forma adecuada el material y cosméticos utilizados en los maquillajes de fantasía.

b) Se han considerado las normas de seguridad e higiene que se deben aplicar en la realización de maquillajes de fantasía.

c) Se han formulado preguntas tipo que permiten detectar las demandas y necesidades que debe cubrir el servicio.

d) Se ha realizado un boceto previo sobre la fantasía a realizar que facilite su ejecución.

e) Se ha determinado correctamente la armonía estética y cromática que permita un buen resultado.

f) Se ha comenzado con el dibujo sobre la piel con un lápiz blanco que permita corregir, si no se ha logrado la adaptación correcta del diseño al espacio que debe ocupar.

g) Se ha considerado la necesidad de utilizar un pincel para cada color para conseguir una limpieza de ejecución y acabado del maquillaje.

h) Se ha aplicado una sustancia fijadora que permita mantener inalterable el maquillaje durante más tiempo.

i) Se han identificado las fases del proceso y resultado de los maquillajes realizados, aplicando las medidas necesarias para la corrección de posibles desviaciones.

j) Se han realizado preguntas tipo que permitan conocer el grado de satisfacción del cliente.

Duración: 224 horas.

Contenidos:

Preparación de útiles y productos de maquillaje:

Enumeración y características fundamentales de los útiles y herramientas se utilizan en el maquillaje profesional.

Cosméticos que se utilizan en la fase de preparación de la piel para el maquillaje.

Cosméticos decorativos utilizados en el proceso de maquillaje.

Cosméticos utilizados en la fase final del proceso de maquillaje.

Formas cosméticas y modos de aplicación.

Método de conservación y mantenimiento de los cosméticos en condiciones adecuadas de seguridad e higiene.

Tipos, técnica de aplicación, criterios de selección de cada uno de ellos.

Utilización adecuada de los útiles. Accidentes más comunes.

Procedimientos de higiene, desinfección y/o esterilización de los útiles.

Preparación de la piel:

Tipos de piel.

Proceso de desmaquillado de ojos labios y rostro.

«peelings» tipos y forma de aplicación.

Mascarillas tipos y forma de aplicación.

Cosméticos hidratantes tipos y forma de aplicación.

Cosméticos tensores tipos y formas de aplicación

Cosméticos fijadores del maquillaje. Tipos y forma de aplicación.

Aplicación de las técnicas de maquillaje social:

Color, luz y color pigmento.

Factores que influyen en la percepción del color.

Clasificación y características de los colores pigmento.

Estudio de los diferentes tipos de luz y su influencia sobre cada color.

Aplicaciones del color al maquillaje: corrección tono de piel, corrección óptica del rostro.

Colores cálidos y fríos: armonía y contraste. Tablas de armonías.

Directrices para armonizar el color con el maquillaje.

Armonía en la imagen personal: edad, personalidad, circunstancia, indumentaria.

Realización de bocetos.

Técnicas de dibujo rápido.

Técnicas de «visagismo»:

Morfología y geometría del rostro.

Clasificación de óvalos. Técnicas de corrección.

Estudio de los tipos de frentes, nariz y mentón. Técnicas de corrección.

Estudio de los tipos de ojos y labios. Técnicas de corrección.

Estudio de las cejas con relación al óvalo.

Estudio de las cejas en relación con los ojos.

Estudio de las cejas en relación con la nariz.

Estudio del color de las cejas en relación con el del cabello.

Maquillaje de las cejas.

Corrección de cejas según las técnicas de «visagismo».

Técnicas específicas de maquillaje:

Técnica de aplicación de bases correctoras.

Técnica de aplicación correctores: claros y oscuros.

Técnica de aplicación del fondo de maquillaje.

Técnica de aplicación del maquillaje de los ojos.

Técnica de aplicación del maquillaje de los labios.

Técnica de aplicación del colorete y polvos faciales.

Métodos de aplicación de los productos cosméticos decorativos:

Técnica de batido.

Delineado.

Perfilado.

Difuminado.

Deslizado, etc.

Fases del proceso:

Recepción y acomodación del cliente. Ergonomía.

Elaboración de la ficha técnica.

Fase de análisis y preparación del rostro.

Fase de preparación del material y cosméticos decorativos necesarios.

Fase de corrección de cejas si es necesario.

Fase de aplicación de la base correctora del tono de la piel si es preciso.

Fase de aplicación del fondo de maquillaje.

Fase de correcciones claras y oscuras según las técnicas de «visagismo».

Fase de aplicación del maquillaje de ojos, pestañas y cejas.

Fase de aplicación del maquillaje de labios.

Fase de aplicación del maquillaje de mejillas.

Fase de aplicación de cosméticos finales para la fijación del maquillaje.

Pautas generales para conseguir una mayor duración del maquillaje.

Realización de maquillaje de fantasía básico:

Recepción y acomodación del cliente. Ergonomía.

Elaboración de ficha técnica.

Fase de análisis y preparación del rostro.

Fase de preparación del material y cosméticos decorativos necesarios.

Fase de elaboración de líneas maestras del maquillaje de fantasía. Situación en la zona.

Fase de aplicación de color.

Fase de fijación del maquillaje de fantasía.

Pautas generales para conseguir una mayor duración del maquillaje.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar las funciones de realización de maquillajes de día, noche fiesta y fantasía facial sin aplicación de prótesis.

La definición de esta función incluye aspectos como:

El reconocimiento de las características y aplicaciones de los productos cosméticos utilizados en el maquillaje.

La higienización y preparación de equipos y utensilios.

La aplicación de técnicas de maquillaje social de día, noche y fiesta.

La aplicación de la técnica de maquillaje de fantasía sin aplicación de prótesis.

La realización de técnicas de higiene y protección de la piel.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

Salones de peluquería.

Cabinas de estética.

Balnearios y hoteles.

Secciones de peluquería y estética de grandes superficies.

Empresas organizadoras de actividades de maquillaje para entretenimiento infantil.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

El desarrollo de técnicas de higiene y seguridad en los procesos de maquillaje.

El reconocimiento de los distintos métodos y técnicas de maquillaje social y fantasía facial.

Desarrollo de bocetos y técnicas de dibujo rápido.

La experimentación con el color como lenguaje artístico.

La aplicación de técnicas de maquillaje social y de fantasía facial.

*Módulo Profesional: Formación en Centros de Trabajo.  
Código: PCPI 018*

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Realiza actividades básicas de recepción, almacenamiento y conservación de material de peluquería y estética, identificando sus características, aplicando los procedimientos de acuerdo a las instrucciones recibidas.

Criterios de evaluación:

a) Se han interpretado las instrucciones recibidas e identificado la documentación asociada a los procesos de recepción de mercancías.

b) Se ha identificado la adecuación cualitativa y cuantitativa de las mercancías recibidas respecto a las solicitadas, de acuerdo a instrucciones o procedimientos establecidos.

c) Se han comunicado las desviaciones o anomalías detectadas en el proceso de recepción en tiempo y forma.

d) Se han aplicado correctamente los criterios adecuados para realizar las operaciones de almacenamiento, teniendo en cuenta instrucciones y/o normas establecidas.

e) Se han clasificado las mercancías siguiendo las condiciones adecuadas de conservación y seguridad laboral.

f) Se ha controlado la fecha de caducidad de las existencias.

g) Se ha mantenido el almacén con condiciones adecuadas de orden y limpieza.

2. Participa en la limpieza, desinfección y preparación de los equipos y del lugar de trabajo y en actividades de control de agenda recepción y atención del cliente en el salón de belleza, relacionando las normas de comportamiento con la calidad del servicio prestado.

Criterios de evaluación:

a) Se ha realizado correctamente la higiene y desinfección de superficies y mobiliario.

b) Se ha preparado adecuadamente el ámbito de trabajo en relación con el servicio a realizar interpretando los procedimientos específicos de la empresa.

c) Se han preparado los utensilios, accesorios y aparatos adecuados a cada técnica.

d) Se ha adaptado la imagen personal a la imagen de la empresa, cumpliendo con sus requisitos de indumentaria laboral y de limpieza.

e) Se han registrado citas de los servicios a prestar de forma correcta y siguiendo los criterios establecidos.

f) Se ha recibido al cliente tratándolo con amabilidad y educación.

g) Se ha acomodado y protegido al cliente en función de la técnica estética que se va a aplicar y las indicaciones recibidas.

h) Se ha solicitado adecuadamente la información necesaria para reflejarla en el dossier del cliente.

i) Se ha recogido la opinión del cliente para relacionar su satisfacción con la calidad del servicio aplicado.

j) Se ha realizado la recogida selectiva de los productos de desecho generados, reconociendo las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento que se recogen en la normativa y las específicas de la empresa.

3. Aplica bajo supervisión, técnicas básicas de manicura y pedicura, depilación y /o decoloración del vello relacionando la técnica seleccionada con los resultados finales y reconociendo el efecto de los distintos productos utilizados.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado e interpretado los procedimientos específicos de la empresa para la realización de la manicura, pedicura y depilación o decoloración del vello.

b) Se han identificado y relacionado, las fases y modos de operar previas al desarrollo de las diversas técnicas, atendiendo a instrucciones y normas establecidas.

c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las técnicas estéticas a realizar.

d) Se ha preparado y protegido al cliente siguiendo instrucciones y procedimientos establecidos en la empresa.

e) Se han aplicado bajo supervisión, las distintas técnicas estéticas siguiendo instrucciones y procedimientos establecidos, realizando con diligencia las instrucciones que recibe.

f) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.

g) Se ha descrito la posición ergonómica, del cliente y del profesional para realizar los diferentes servicios estéticos.

h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

i) Se ha completado el proceso en el tiempo requerido e indicado por la empresa.

4. Prepara la piel, aplicando técnicas de limpieza y protección y prepara el equipo aplicando maquillajes sociales o de fantasía sin prótesis, relacionándolos con las necesidades del cliente, determinando la armonía estética y cromática, teniendo en cuenta el momento y circunstancia en que se lucirán.

**Criterios de evaluación:**

a) Se ha preparado la piel adecuadamente para el desarrollo de las técnicas de maquillaje, siguiendo los criterios establecidos por la empresa.

b) Se han identificado y seleccionado según las instrucciones recibidas los cosméticos relacionándolos con sus características y con la técnica de maquillaje a realizar.

c) Se ha valorado la responsabilidad asociada a las actividades profesionales del maquillador, teniendo en cuenta las indicaciones recibidas para favorecer la protección del cliente y la aplicación de las normas de seguridad e higiene.

d) Se ha descrito la posición ergonómica, del cliente y del profesional para realizar los diferentes maquillajes.

e) Se ha realizado la aplicación correcta de los cosméticos decorativos, bajo supervisión y con las indicaciones del responsable.

f) Se ha realizado la limpieza de los útiles con los productos indicados y conservándolos en buen estado para el próximo uso.

g) Se ha completado el proceso en el tiempo requerido y indicado por la empresa.

5. Mantiene relaciones profesionales adecuadas actuando de forma responsable y respetuosa, tanto con los procedimientos y normas de la empresa como con el resto de miembros del equipo.

**Criterios de evaluación:**

a) Se han reconocido e interpretado los procedimientos y normas de la empresa, mostrando una actitud de respeto, relacionándolos con el comportamiento interno en la misma.

b) Se ha incorporado puntualmente al puesto de trabajo y no lo ha abandonado antes de lo establecido sin justificación.

c) Se ha actuado con diligencia y responsabilidad ante las instrucciones recibidas.

d) Se ha mantenido una comunicación eficaz y respetuosa con el resto de miembros del equipo.

e) Se ha actuado manteniendo una actitud de colaboración y de coordinación con el resto de miembros del equipo.

f) Se ha mantenido una actitud de aprendizaje y actualización ante observaciones realizadas sobre el desempeño de sus funciones.

Duración: 150 horas.

**Espacios y equipamientos.**

Los espacios y equipamientos mínimos necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este Programa de Cualificación Profesional Inicial son los que a continuación se relacionan, sin perjuicio de que los mismos pueden ser ocupados por diferentes grupos de alumnos que cursen el mismo u otros ciclos formativos, o etapas educativas:

**Espacios:**

Espacio formativo	Superficie m <sup>2</sup> 15 alumnos	Superficie m <sup>2</sup> 10 alumnos
Aula polivalente . . . . .	40	30
Taller de estética . . . . .	90	60

**Equipamientos:**

Espacio formativo	Equipamiento
Aula polivalente.	PCs instalados en red, cañón de proyección e internet. Medios audiovisuales.
Taller de estética.	Mobiliario: Tocador con iluminación adecuada para maquillaje, sillones maquillaje mesitas auxiliares, reposapiés, camillas, carritos de manicura, etc. Aparatos: esterilizadores por rayos ultravioleta y por calor seco, de perlitas de cuarzo, autoclave, baños de parafina, micromotores para uñas, aparatos para cera caliente, tibia de espátula y «roll-on», fundidor de cera facial, bañeras de hidromasaje para pies. etc. Útiles: contenedores para recogida selectiva de basuras, contenedores de residuos peligrosos, toallas, vestuario para la profesión, tijeras, pinzas, recipientes de diferentes tamaños, botiquín de primeros auxilios, limas de diferentes gramajes, palitos de naranjo, alicates diverso tamaño, pulidores, separador de dedos, espátulas de madera, toallas, sabanillas, guantes desechables, guante de crin, espátulas desechables, pinceles variados, lencería desechable, etc. Productos y cosméticos: productos de limpieza desinfectantes de superficies y mobiliario, jabones antisépticos, gasas, algodón, cosméticos queratolíticos, emolientes, hidratantes, endurecedores de uñas, cosméticos protectores, esmaltes de uñas, desmaquilladores de uñas, blanqueadores ungulares, alcohol, agua oxigenada, productos secantes para uñas, lociones desinfectantes para depilación, bandas de celulosa, papel de camilla, ceras de diferentes tipos, cosméticos retardadores del crecimiento del vello, polvos de talco, cosméticos decolorantes, productos corporales hidratantes y descongostivos, productos cosméticos para ojos, fondos de maquillaje, cosméticos correctores, polvos faciales, cosméticos de labios, maquillajes especiales para fantasía, elementos decorativos, fijadores de maquillaje, cosméticos limpiadores, tónicos faciales, desmaquilladores de ojos y labios etcétera. Material neutro: estantes, armarios, taquillas, etc.
Espacios anexos.	Espacios anexos físicamente delimitados: almacén, vestuarios, sanitarios etc.

**Profesorado.**

Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del Programa de Cualificación Profesional Inicial de Auxiliar en técnicas estéticas:

Modulo profesional	Especialidad del profesorado	Cuerpo
PCPI 014 Preparación del entorno profesional y atención al cliente.	Estética. Peluquería.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
PCPI 015 Cuidados estéticos básicos de uñas.	Estética. Peluquería.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
PCPI 016 Depilación mecánica y decoloración del vello. PCPI 017 Maquillaje. PCPI 018 Formación en centros de Trabajo.	Estética. Estética. Estética. Peluquería.	Profesor Técnico de Formación Profesional. Profesor Técnico de Formación Profesional. Profesor Técnico de Formación Profesional.

Titulaciones requeridas para la impartición de los módulos profesionales que conforman el Programa de cualificación Profesional Inicial de Auxiliar en técnicas estéticas para los centros de titularidad privada o pública y de otras Administraciones distintas de la educativa:

Módulos profesionales	Titulaciones
PCPI 014 Preparación del entorno profesional y atención al cliente. PCPI 015 Cuidados estéticos básicos de uñas. PCPI 016 Depilación mecánica y decoloración del vello. PCPI 017 Maquillaje. PCPI 018 Formación en centros de trabajo.	Título de Técnico Superior o equivalente. Título de Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o Diplomado o el título de Grado equivalente, cuyo perfil académico se corresponda con la formación asociada a los módulos profesionales del Programa de Cualificación Profesional Inicial. Las Administraciones educativas, excepcionalmente, podrán incorporar profesionales, no necesariamente titulados, que desarrollen su actividad en el ámbito laboral.

Módulos Profesionales y su relación con las unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales que incluye el Programa:

Unidades de competencia	Módulo profesional
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 por procedimientos mecánicos y decolorar el vello UC0346_1: Realizar maquillajes de día.	PCPI 014: Preparación del entorno profesional y atención al cliente.  PCPI 015: Cuidados estéticos básicos de uñas. PCPI 016: Depilación mecánica y decoloración del vello.  PCPI 017: Maquillaje.

**PERFIL PROFESIONAL: AUXILIAR DE PELUQUERÍA**

**Identificación.**

El Programa de Cualificación Profesional Inicial de Auxiliar de peluquería queda identificado por los siguientes elementos:

1. Denominación: Auxiliar de peluquería.
2. Nivel: Programa de Cualificación Profesional Inicial.
3. Duración: 662 horas.
4. Familia Profesional: Imagen Personal.

Competencia general: Aplicar técnicas de limpieza, cambios de forma y color del cabello, así como técnicas básicas de manicura y pedicura, atendiendo al cliente y preparando los equipos, materiales y áreas de trabajo en condiciones de calidad seguridad e higiene.

**Competencias profesionales, personales y sociales.**

Las competencias profesionales, personales y sociales de este Programa de Cualificación Profesional Inicial son las que se relacionan a continuación:

a) Recepcionar productos de estética y peluquería, almacenándolos en función de sus características.

b) Preparar los equipos, útiles y zona de trabajo dejándolos en condiciones de uso e higiene.

c) Acomodar al cliente, protegiéndolo en función de la técnica a realizar, garantizando las condiciones de higiene y seguridad.

d) Lavar y acondicionar el cabello y cuero cabelludo en función del servicio a prestar.

e) Iniciar el peinado para cambios de forma temporales en el cabello.

f) Efectuar cambios de forma permanente, realizando el montaje y aplicando los cosméticos necesarios.

g) Cambiar el color del cabello, aplicando los cosméticos y controlando el tiempo de exposición establecido.

h) Aplicar las técnicas básicas de embellecimiento de uñas de manos y pies para mejorar su aspecto.

i) Recoger de forma selectiva los materiales de desecho o residuos en condiciones de higiene y seguridad, preservando y protegiendo el medio ambiente.

j) Mantener hábitos de higiene, orden y cuidado del aspecto personal para transmitir una imagen de profesionalidad.

k) Trabajar en condiciones de seguridad, adoptando las medidas de protección necesarias en función de la técnica a realizar.

l) Mantener hábitos de cortesía, respeto, tolerancia y discreción requeridos en la atención al cliente y en el trato con los compañeros.

m) Trabajar en equipo, asegurando la calidad y mejora del servicio.

n) Actuar con confianza en la propia capacidad profesional, demostrando afán de superación para fomentar su desarrollo profesional.

o) Participar en el proceso de control de calidad de los servicios recogiendo datos para encuestas u otros estudios con ese fin.

*Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el Programa de Cualificación Profesional Inicial*

**Cualificaciones profesionales completas:**

a) Servicios Auxiliares de Peluquería IMP022\_1 (R. D. 295/2004):

UC0058\_1: Preparar los equipos y 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.

**Cualificaciones profesionales incompletas:**

a) Servicios Auxiliares de Estética IMP118\_1 (R. D. 1087/2005):

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.

**Entorno profesional:**

1. En general, desarrolla su actividad profesional en pequeñas y medianas empresas de peluquería por cuenta ajena.

2. Los puestos que puede desempeñar este profesional incluyen el de auxiliar de peluquería y ayudante de manicura y pedicura. No obstante, todas las tareas realizadas por estos profesionales deben ser supervisadas por el técnico responsable.

**Módulos profesionales:**

1.º Preparación del entorno profesional y atención al cliente.

2.º Lavado y cambios de forma del cabello.

3.º Cambios de color del cabello.

4.º Cuidados estéticos básicos de uñas.

5.º Formación en centros de trabajo.

*Módulo Profesional: Preparación del entorno profesional y atención al cliente. Código: PCPI 014*

**Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:**

1. Atiende a su imagen personal, relacionándola con su higiene corporal.

**Criterios de evaluación:**

a) Se ha relacionado la imagen personal que precisa un profesional con el aspecto de su cabello y manos.

b) Se ha identificado el vestuario y calzado más adecuado para el ejercicio de la profesión.

c) Se ha adaptado la imagen personal a la imagen de la empresa.

d) Se han identificado las posturas más idóneas para prevenir problemas físicos, trabajar en condiciones de seguridad y prevenir riesgos laborales.

e) Se han descrito las medidas de protección que debe emplear el profesional, relacionándolas con la técnica que se va a realizar.

f) Se han descrito las cualidades y aptitudes que deben presentar un buen profesional.

g) Se han identificado las normas de deontología profesional.

2. Prepara las instalaciones, aplicando las técnicas de higienización.

**Criterios de evaluación:**

a) Se han descrito los conceptos de limpieza, desinfección y esterilización.

b) Se han identificado los contaminantes físicos, químicos y biológicos más frecuentes en los salones de peluquería y estética.

c) Se han identificado los productos, aparatos y métodos de higiene, desinfección y esterilización que se pueden aplicar en peluquería y estética.

d) Se han seleccionado los métodos de limpieza, desinfección y esterilización más adecuados en función del tipo de contaminante y de los materiales empleados en los equipos, útiles, aparatos, mobiliario e instalaciones.

e) Se ha realizado la limpieza y desinfección de superficies y mobiliario, asegurando su higiene.

f) Se han determinado los métodos para aislar de posibles contaminantes los equipos ya desinfectados.

g) Se ha valorado la importancia que tiene la aplicación de las medidas higiénico-sanitarias para garantizar la seguridad de los clientes y del profesional.

h) Se ha realizado la recogida selectiva de los productos de desecho generados.

i) Se han justificado las ventajas de utilizar material de un solo uso en determinados procesos con relación a la higiene.

3. Recepciona material de peluquería y estética, identificando sus características y aplicaciones.

**Criterios de evaluación:**

a) Se han identificado los tipos de materiales y productos de peluquería y estética, así como sus aplicaciones.

b) Se han explicado las condiciones básicas de manipulación de productos.

c) Se han descrito las técnicas de conservación de los útiles y productos de peluquería y estética.

d) Se ha organizado el almacén en condiciones de seguridad, facilitando el acceso a los productos.

e) Se ha mantenido el almacén en condiciones de orden y limpieza.

f) Se ha controlado la caducidad de las existencias.

g) Se han detectado las alteraciones y defectos más frecuentes que pueden presentar.

h) Se han relacionado las mercancías recibidas con el contenido del albarán.

i) Se han clasificado las mercancías siguiendo las condiciones adecuadas de conservación y seguridad.

j) Se han controlado las existencias, asegurando un «stock» óptimo.

4. Atiende al cliente, relacionando las normas de comportamiento con la calidad del servicio prestado.

**Criterios de evaluación:**

a) Se han analizado las normas de comportamiento y las técnicas de comunicación verbal y gestual más apropiadas para la atención del cliente.

b) Se han mantenido conversaciones telefónicas y se han registrado las citas y los servicios a prestar, utilizando el lenguaje propio de la profesión.

c) Se ha recibido al cliente tratándolo con amabilidad y educación.

d) Se han identificado preguntas básicas concretas que se deben formular para garantizar la seguridad y calidad con relación al servicio que solicita el cliente.

e) Se ha solicitado la información necesaria para reflejarla en la ficha de cliente.

f) Se han identificado las posiciones ergonómicas del cliente más idóneas en función del servicio demandado.

g) Se ha acomodado al cliente en función de la técnica que se va a aplicar.

h) Se han identificado los equipos de protección del cliente según el servicio que se le va a realizar.

i) Se han reconocido las normas de discreción y corrección en el trato entre profesional y cliente.

j) Se ha explicado el concepto de calidad de un servicio y los elementos utilizados para medirla.

k) Se han clasificado las causas que pueden originar insatisfacción del cliente y las estrategias necesarias para subsanarlas.

Duración: 96 horas.

Contenidos:

Atención a su imagen personal:

Higiene corporal y oral.

Aspecto del cabello y las uñas que debe presentar un profesional.

Vestuario.

Recomendaciones ergonómicas.

Medidas de protección del profesional.

Aptitudes y cualidades del futuro profesional.

Deontología profesional: derechos y deberes.

Preparación de instalaciones:

Microorganismos: concepto y tipos.

Infeción e infestación.

Microorganismos patógenos y parásitos que se pueden transmitir en la prestación de servicios. Medios de transmisión y medidas preventivas.

Conceptos de higiene, desinfección, desinfectación, asepsia y esterilización.

Métodos de higiene, desinfección y esterilización: físicos y químicos.

Aparatos utilizados para desinfectar y esterilizar los materiales.

Proceso de limpieza y desinfección de útiles, aparatos, equipos, mobiliario e instalaciones.

Protocolos de actuación para la limpieza, desinfección y esterilización en el salón.

Precauciones en la aplicación de los procesos de higiene, desinfección y esterilización.

Ejecución práctica de las técnicas de limpieza, desinfección y esterilización.

Recogida selectiva de materiales de desecho.

Recepción de materiales y productos:

Tipos de materiales y productos.

Organización de útiles y equipos.

Condiciones de almacenamiento de los productos cosméticos.

Manipulación de productos. Normas de seguridad.

Técnicas de almacenamiento y control de existencia de los productos.

Atención al cliente:

Normas básicas de comportamiento.

Técnicas de atención al cliente: presencial y telefónica.

Normas básicas de comunicación verbal y no verbal.

Ficha de cliente; control de datos y archivos.

Recomendaciones ergonómicas para el cliente en función de la técnica a realizar.

Medidas y equipos de preparación y protección para el cliente según los procesos a realizar.

La calidad en la prestación del servicio. Elementos que miden la calidad del servicio.

Causas determinantes en la insatisfacción del cliente. Estrategias de atención a clientes insatisfechos.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar las funciones de preparación de las instalaciones y el control de existencias, así como de la atención al cliente.

La definición de estas funciones incluye aspectos como:

La identificación de materiales y productos de peluquería y estética.

El control del almacén.

La atención al cliente.

La higienización de las instalaciones.

La atención al aspecto personal y profesional.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

Salones de peluquería.

Cabinas de estética.

Secciones de peluquería y estética de grandes superficies.

Secciones de peluquería y estética de hoteles, gimnasios, balnearios y «spas».

Centros geriátricos.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

La identificación de materiales y productos de peluquería y estética.

Supuestos prácticos de atención a distintos tipos de clientes.

La aplicación de técnicas de preparación y desinfección de instalaciones.

*Módulo Profesional: Lavado y cambios de forma del cabello. Código: PCPI 019*

Resultados de aprendizaje y Criterios de evaluación:

1. Observa el estado del cuero cabelludo y cabello, reconociendo las alteraciones más relevantes.

Criterios de evaluación:

a) Se ha descrito la estructura de la piel.

b) Se ha explicado la estructura y los tipos de cabello.

c) Se ha determinado el tipo y el estado del cuero cabelludo.

d) Se han descrito las anomalías más frecuentes de cabello y cuero cabelludo.

e) Se ha acomodado al cliente teniendo en cuenta las posiciones ergonómicas más idóneas para el proceso.

f) Se han identificado las pautas a seguir para realizar la observación del cabello y del cuero cabelludo.

g) Se han identificado los componentes que constituyen la suciedad del cabello y cuero cabelludo.

h) Se ha realizado el proceso de análisis con la discreción requerida, respetando la confidencialidad y útiles de lavado y cambios de forma, reconociendo sus características y aplicaciones.

2. Prepara equipos y útiles de lavado y cambios de forma, reconociendo sus características y aplicaciones.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito los equipos y accesorios necesarios para realizar el proceso de higiene capilar.

b) Se ha preparado la zona de trabajo en condiciones de higiene, para la realización del servicio de higiene capilar.

c) Se han clasificado los útiles y accesorios para realizar un montaje de cambio de forma en función del tipo de cabello y el peinado que se va a realizar.

d) Se han identificado las clases de moldes y útiles para realizar los diferentes cambios de forma temporal y permanente.

e) Se ha indicado el grado de dificultad asociado al tipo de molde que hay que utilizar y se ha estimado el tiempo de ejecución del montaje.

f) Se han clasificado los aparatos utilizados como fuentes de calor en las técnicas para el cambio de forma del cabello, indicando su modo de utilización e higienización.

g) Se han distinguido los desperfectos que pueden presentarse en los útiles y accesorios y que pueden originar deficiencias en el resultado final.

h) Se han detectado las anomalías que pueden presentar los aparatos y que pueden causar riesgos, tanto para el cliente como para el profesional.

i) Se ha demostrado seguridad a la hora de elegir los útiles más adecuados para el proceso técnico que se va a realizar.

3. Lava/acondiona el cabello, relacionándolo con las características del mismo.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito de forma básica la composición y el mecanismo de actuación de un champú y de un acondicionador capilar.

b) Se han seleccionado los cosméticos a emplear en el lavado y acondicionado del cabello teniendo en cuenta el tipo de cabello.

c) Se ha adoptado la posición ergonómica del cliente y del profesional para la aplicación de las técnicas de higiene capilar.

d) Se ha asegurado que el cabello y cuero cabelludo queda mojado, antes de la aplicación champú.

e) Se han realizado las maniobras de aplicación de los productos con la intensidad y ritmos requeridos.

f) Se ha asegurado la eliminación de los cosméticos aplicados.

g) Se ha reflejado en la ficha del cliente y en la ficha de servicio los productos cosméticos utilizados.

h) Se han empleado los equipos de protección individual.

i) Se ha adaptado el proceso de higiene capilar a los cambios de forma temporal y permanente del cabello.

j) Se han detectado las causas que originan deficiencias en el servicio y las medidas para subsanarlas.

4. Cambia la forma del cabello de manera temporal, relacionando las técnicas de cambios temporal seleccionada con el efecto final.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las modificaciones que se originan en el cabello durante el proceso de cambio temporal.

b) Se han enumerado los procedimientos físicos implicados en la modificación de la forma del cabello de manera temporal.

c) Se han descrito los cosméticos que facilitan y mantienen el peinado, su composición básica y su forma de actuar.

d) Se ha acomodado y preparado al cliente para la realización del servicio de cambio temporal del cabello.

e) Se ha elegido la técnica de cambio de forma, en función del tipo de peinado a realizar y el largo del cabello, así como los equipos necesarios para ejecutarla.

f) Se ha elegido el tipo y tamaño de molde o accesorio necesario para realizar el cambio de forma.

g) Se ha elegido y aplicado el cosmético fijador previo a la realización del marcado.

h) Se han colocado los accesorios y/o moldes en función del resultado pretendido, adaptando perfectamente el tallo capilar y siguiendo las direcciones correctas, en función del largo del cabello y el estilo del peinado.

i) Se ha controlado el tiempo de exposición requerido en el proceso de secado.

j) Se ha adaptado la temperatura y la distancia del secador de mano al tipo de cabello y al grado de humedad.

k) Se han detectado las causas que originan deficiencias en el servicio y las medidas para subsanarlas.

5. Cambia la forma del cabello de manera permanente, relacionando las técnicas de cambio permanente seleccionadas con el efecto final.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito las fases que tienen lugar en un cambio de forma permanente, así como las modificaciones asociadas.

b) Se han identificado los cosméticos que se emplean en cada una de las fases, su relación con el tipo de cabello y su forma de utilización.

c) Se ha protegido el profesional con las medidas adecuadas para trabajar en condiciones de seguridad e higiene.

d) Se ha preparado al cliente y se le han aplicado los productos necesarios para la protección de la piel.

e) Se ha elegido el tipo y tamaño de molde más adecuado para el cambio de forma permanente que se pretende realizar y se han colocado con habilidad y destreza en la dirección indicada.

f) Se han aplicado los cosméticos seleccionados, controlando el proceso y el tiempo de exposición.

g) Se han reflejado en la ficha del cliente los productos cosméticos utilizados y, en la ficha de servicio, la técnica realizada.

h) Se ha recogido y almacenado todo el material una vez terminado el proceso realizado.

i) Se ha evaluado el resultado del cambio de forma del cabello, formulando las preguntas tipos.

j) Se han detectado las causas que originan deficiencias en el servicio y las medidas para subsanarlas.

Duración: 160 horas.

Contenidos:

Observación del estado del cabello y cuero cabelludo:

La piel.

El cuero cabelludo.

El pelo: función, concepto, características y clasificación.

El cabello: estructura, características y clasificación.

Alteraciones más frecuentes del cuero cabelludo y cabello.

Suciedad del cabello.

Técnicas de observación del cabello y cuero cabelludo.

Preparación de equipos y útiles de lavado y cambios de forma:

Descripción de los equipos requeridos en el proceso de higiene capilar y preparación de la zona de trabajo.

Clasificación de los útiles y accesorios empleados en los cambios de forma temporal y permanente.

Criterios de selección de los útiles y accesorios a utilizar en función del tipo de técnica y el peinado a realizar en un cambio de forma temporal.

Descripción de los equipos utilizados para el secado del cabello: modo de empleo, higiene y precauciones de uso.

Criterios de selección de los útiles y accesorios a utilizar en función del proceso a realizar en un cambio de forma permanente: rizado o desrizado del cabello.

Medidas para la limpieza y desinfección de útiles y accesorios para cambios de forma temporal y permanente.

Lavado y acondicionamiento del cabello:

Cosméticos para la higiene del cabello y cuero cabelludo: Champúes (concepto, composición, mecanismo de acción y tipos).

Cosméticos para el acondicionamiento del cabello: Acondicionadores (concepto, composición, mecanismo de acción y tipos).

Criterios para la selección de un champú y un acondicionador.

Normas de preparación y protección del cliente y del profesional para la realización del proceso de higiene y acondicionamiento capilar.

Posiciones anatómicas adecuadas para el cliente y el profesional al aplicar técnicas de higiene y acondicionamiento capilar.

Técnica de higiene capilar para procesos de cambio de forma del cabello: fases, aplicación y medios técnicos.

Técnica de acondicionamiento capilar: fases y aplicación.

Ejecución práctica de las técnicas de higiene y acondicionamiento del cabello y cuero cabelludo.

Parámetros que definen la calidad de los procesos de higiene y acondicionamiento capilar.

Causas que originan deficiencias en el proceso de higiene y acondicionamiento capilar y medidas de corrección de las deficiencias detectadas.

Cambios en el cabello de forma temporal:

Fundamento de los cambios temporales de la forma del cabello.

Procedimientos físicos utilizados para los cambios de forma temporal.

Cosméticos utilizados para los cambios de forma temporal: tipos y mecanismo de acción. Pautas para su correcta conservación, manipulación y aplicación.

Medidas de protección personal del profesional y del cliente

Ejecución técnica de los cambios de forma temporal: marcados con rulos, con anillas, marcados mixtos, secador de mano,...

Parámetros que definen la calidad de los procesos de cambios de forma temporal del cabello.

Causas que originan deficiencias en los procesos de cambio de forma temporal del cabello y medidas de corrección de las deficiencias detectadas.

Cambios en el cabello de forma permanente:

Fundamento de los cambios permanentes de la forma del cabello: fases y efectos producidos.

Cosméticos utilizados para los cambios de forma permanente: tipos y mecanismo de acción. Pautas para su correcta conservación, manipulación y aplicación.

Medidas de protección personal del profesional y del cliente.

Ejecución técnica de los cambios de forma permanente: fase de reducción, fase de neutralización y acondicionamiento del cabello.

Parámetros que definen la calidad de los procesos de cambios de forma permanente del cabello.

Causas que originan deficiencias en los procesos de cambio de forma permanente del cabello y medidas de corrección de las deficiencias detectadas.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de observar el cabello y cuero cabelludo, lavar y acondicionar el cabello, cambiar su forma, temporal o permanentemente, así como preparar los útiles, accesorios, productos y equipos implicados.

La definición de esta función incluye aspectos como:

El conocimiento de la piel, el cuero cabelludo y el cabello.

El reconocimiento de las características y aplicaciones de los productos cosméticos empleados en el lavado, acondicionamiento y cambios de forma del cabello.

La preparación e higienización de los útiles, accesorios y equipos.

La aplicación de técnicas de lavado y acondicionamiento del cabello.

La aplicación de técnicas de cambios temporales del cabello.

La aplicación de técnicas de cambios permanentes del cabello.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

Salones de peluquería.

Secciones de peluquería de grandes superficies.

Secciones de peluquería de hoteles, gimnasios, balnearios y «spas».

Centros geriátricos.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

Observación del cabello y cuero cabelludo.

Reconocimiento de las anomalías más frecuentes.

La aplicación de técnicas de lavado, acondicionamiento y cambios de forma temporal y permanente del cabello.

El control de calidad de las técnicas realizadas.

*Módulo Profesional: Cambios de color del cabello.*

*Código: PCPI 020*

Resultados de aprendizaje y Criterios de evaluación:

1. Prepara equipos y útiles de cambio de color, reconociendo sus características y aplicaciones.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito las instalaciones utilizadas en los procesos de cambio de color del cabello.

b) Se han identificado los equipos, aparatos, útiles y accesorios necesarios para la realización de las distintas técnicas de cambio de color del cabello.

c) Se han descrito la utilización y el mantenimiento de los equipos y aparatos empleados en el proceso, teniendo en cuenta criterios de higiene y seguridad.

d) Se han preparado los útiles y accesorios aplicando las técnicas de higiene y desinfección necesarias.

e) Se ha preparado la zona de trabajo, en condiciones de higiene, para la realización del servicio de cambio de color del cabello.

f) Se ha identificado la composición del equipo personal de peluquería para la ejecución técnica del cambio de color.

2. Decolora el cabello, reconociendo el efecto de los productos sobre el cabello.

Criterios de evaluación:

a) Se ha estudiado el color natural del cabello y la escala de tonos.

b) Se ha descrito el proceso de decoloración capilar.

c) Se han descrito las normas de utilización de los productos decolorantes.

d) Se ha protegido el profesional con las medidas adecuadas para trabajar en condiciones de seguridad e higiene.

e) Se ha acomodado, protegido y preparado al cliente, aplicándole los productos necesarios para proteger la piel.

f) Se ha preparado el producto siguiendo las indicaciones del técnico responsable.

g) Se ha aplicado el producto total o parcialmente sobre el cabello, cumpliendo las normas de seguridad, vigilando el proceso y controlando el tiempo de exposición.

h) Se ha adaptado el servicio de higiene capilar al proceso de decoloración capilar.

i) Se ha reflejado en la ficha del cliente los cosméticos aplicados y las observaciones relativas al proceso y, en la ficha de servicio, la técnica realizada.

j) Se ha evaluado el resultado del proceso de decoloración, formulando las preguntas tipos.

k) Se han detectado las causas que originan deficiencias en el servicio y las medidas para subsanarlas.

3. Colorea el conjunto del cabello, relacionando la técnica seleccionada con los efectos finales.

Criterios de evaluación:

a) Se han clasificado los productos colorantes capilares en función de su naturaleza, de la duración del resultado, de su aplicación y de su composición general.

b) Se ha identificado la forma de actuar de los distintos cosméticos colorantes, su finalidad y su acción sobre el cabello.

c) Se han identificado las operaciones técnicas previas a los cambios de coloración capilar.

d) Se ha informado al cliente y realizado la prueba de tolerancia, determinando los resultados y teniendo en cuenta los parámetros aconsejados por el laboratorio fabricante del cosmético.

e) Se ha protegido el profesional con las medidas adecuadas para trabajar en condiciones de seguridad e higiene.

f) Se ha acomodado, protegido y preparado al cliente, aplicándole los productos necesarios para proteger la piel.

g) Se ha aplicado el producto en raíces y/o, sobre todo, el cabello, cumpliendo las normas de seguridad, vigilando el proceso y controlando el tiempo de exposición.

h) Se ha operado de forma ordenada, con pulcritud y seguridad, aplicando los procedimientos y técnicas adecuados y evaluando correctamente los resultados.

i) Se ha reflejado en la ficha del cliente todos los datos relativos a la prueba de tolerancia, el cosmético aplicado y las observaciones relativas al proceso.

j) Se ha estudiado el grado de satisfacción del cliente, tanto en la prestación del servicio como en la atención personal, y se han corregido las deficiencias.

4. Colorea parcialmente el cabello, relacionando la técnica seleccionada con los efectos finales.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito las técnicas que se emplean para colorear parcialmente el cabello.

b) Se ha seleccionado la técnica a realizar en función de los efectos finales que se desean conseguir.

c) Se ha protegido el profesional con las medidas adecuadas para trabajar en condiciones de seguridad e higiene.

d) Se ha determinado el tipo de cosmético siguiendo las indicaciones del técnico responsable.

e) Se ha informado al cliente y realizado la prueba de tolerancia, determinando los resultados y teniendo en cuenta los parámetros aconsejados por el laboratorio fabricante del cosmético.

f) Se ha acomodado, protegido y preparado al cliente, aplicándole los productos necesarios para proteger la piel.

g) Se ha aplicado el producto para coloración parcial: mechas con peine, gorro, papel de aluminio y otras técnicas, vigilando el proceso y controlando el tiempo de exposición.

h) Se han reflejado en la ficha del cliente los cosméticos aplicados y las observaciones relativas al proceso y en la ficha de servicio la técnica realizada.

i) Se ha operado de forma ordenada, con pulcritud, y seguridad, aplicando los procedimientos y técnicas adecuados y evaluando correctamente los resultados y la calidad del proceso.

j) Se ha estudiado el grado de satisfacción del cliente, tanto en la prestación del servicio como en la atención personal y se han corregido las deficiencias.

Duración: 160 horas.

Contenidos:

Preparación de equipos y útiles para cambio de color del cabello:

Instalaciones necesarias para los procesos de cambio de color del cabello.

Descripción de equipos y aparatos empleados: modo de empleo, higiene, mantenimiento y precauciones de uso.

Clasificación de los útiles y accesorios empleados en los cambios de coloración capilar.

Criterios de selección de los medios técnicos, útiles y accesorios a utilizar, en función del tipo de cambio de color del cabello que se vaya a realizar.

Preparación de la zona de trabajo.

Medidas para la limpieza y desinfección de útiles y accesorios.

Equipo personal de peluquería para realizar cambios de color en el cabello.

Decoloración del cabello:

El color natural del cabello: tipos de melaninas.

Tono y escala de tonos.

Decoloración capilar.

Cosméticos para la decoloración del cabello: composición, mecanismo de acción, formas cosméticas, aplicación y precauciones.

Medidas para la acomodación y protección del cliente y del profesional.

Técnicas para la aplicación de decolorantes.

Técnica de higiene y acondicionamiento capilar adaptada a la decoloración capilar.

Ejecución práctica de las técnicas de decoloración.

Coloración completa del cabello:

Coloración capilar.

Cosméticos específicos para la coloración del cabello: clasificación según su composición y duración del resultado.

Mecanismo de acción de los cosméticos colorantes temporales, semipermanentes y permanentes; formas cosméticas, modo de aplicación y precauciones.

Operaciones técnicas previas a la coloración del cabello.

Prueba de tolerancia a los cosméticos colorantes: requisitos, pautas de realización y observación de resultados.

Medidas para la acomodación y protección del cliente y del profesional.

Técnicas de aplicación de colorantes temporales, semipermanentes y permanentes o de oxidación.

Técnica de higiene y acondicionamiento capilar adaptada a la coloración capilar.

Ejecución práctica de las técnicas de coloración total del cabello.

Coloración parcial del cabello:

Clasificación de las técnicas de coloración parcial del cabello.

Técnica de aplicación de retoques de raíz.

Técnica de aplicación de mechas con peine.

Técnica de aplicación de mechas con gorro.

Técnica de aplicación de mechas con papel de aluminio.

Medidas para la acomodación y protección del cliente y del profesional.

Ejecución práctica de las técnicas de coloración parcial del cabello.

Causas que pueden originar deficiencias en los procesos de coloración del cabello, medidas correctivas.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de cambiar el color del cabello, preparando los útiles, accesorios, productos y equipos implicados.

La definición de esta función incluye aspectos como:

El conocimiento del color natural del cabello y la escala de tonos.

El reconocimiento de las características y aplicaciones de los productos cosméticos empleados en los cambios de color del cabello.

La preparación e higienización de los útiles, accesorios y equipos.

La aplicación de técnicas de decoloración capilar.

La aplicación de técnicas de coloración total o parcial del cabello.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

Salones de peluquería.

Secciones de peluquería de grandes superficies.

Secciones de peluquería de hoteles, gimnasios, balnearios y «spas».

Centros geriátricos.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje versarán sobre:

Los distintos métodos de cambios de coloración capilar.

El desarrollo de técnicas de higiene y seguridad en los procesos cambios de color del cabello.

La realización de la prueba de sensibilidad.

La aplicación de técnicas de decoloración y coloración del cabello.

El control de calidad de las técnicas realizadas.

*Módulo Profesional: Cuidados estéticos básicos de uñas.  
Código: PCPI 015*

Resultados de aprendizaje y Criterios de evaluación:

1. Prepara equipos, útiles y productos de manicura y pedicura, reconociendo sus características y aplicaciones.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito e identificado los útiles y aparatos necesarios para realizar los procesos de manicura y pedicura.

b) Se han explicado los factores a tener en cuenta para la selección de los útiles de acuerdo al proceso a realizar.

c) Se han identificado los métodos de higiene, desinfección y esterilización previos a la aplicación de la técnica.

d) Se han realizado los procesos de higiene, desinfección y esterilización de los aparatos según el fin al que estén destinados.

e) Se ha seleccionado de forma adecuada el material de uso exclusivo para cada cliente.

f) Se han preparado los útiles necesarios para la técnica a realizar.

g) Se han identificado los cosméticos generales utilizados en el cuidado de las uñas de manos y pies.

h) Se han seleccionado adecuadamente los cosméticos según la técnica que se va a realizar.

i) Se ha comprobado que los cosméticos a utilizar estén en buen estado.

j) Se ha descrito la conservación adecuada de los útiles de corte.

2. Observar el estado de las uñas, reconociendo las alteraciones más relevantes.

Criterios de evaluación:

a) Se ha descrito la estructura de las uñas.

b) Se han identificado las alteraciones más relevantes de las uñas de las manos y los pies.

c) Se han detectado desviaciones del patrón de normalidad en el aspecto de las uñas y la piel que deben ser consultadas con el técnico responsable.

d) Se ha transmitido la información, en caso necesario, al técnico responsable.

e) Se ha organizado el servicio atendiendo a las alteraciones detectadas y derivando su atención a otros profesionales, si resultase necesario.

f) Se han formulado preguntas tipo que permiten detectar las demandas y necesidades que debe cubrir el servicio.

g) Se ha preparado al cliente para el servicio a realizar garantizando su seguridad.

h) Se ha descrito la posición ergonómica, del cliente y del profesional, para realizar las técnicas de manicura y/o pedicura.

i) Se han relacionado las características morfológicas de las manos y/o los pies y de las uñas para seleccionar la forma final más adecuada.

j) Se ha cumplimentado la ficha técnica del servicio con los datos más relevantes.

3. Aplica técnicas básicas de manicura, relacionando las características morfológicas de las manos y de las uñas con la forma final de éstas últimas.

Criterios de evaluación:

a) Se han explicado las fases del proceso de manicura y se han indicado las operaciones técnicas que se realizan en cada una.

b) Se han relacionado los cosméticos a utilizar con cada una de las fases del proceso.

c) Se ha preparado y protegido el cliente y el profesional de forma correcta.

d) Se ha practicado la técnica de desmaquillado en dos fases: lámina unguar y pliegues unguar.

e) Se ha realizado la técnica de limado, y acondicionamiento de cutículas adecuadas a las características de las uñas y al servicio solicitado por el cliente.

f) Se han definido las maniobras de masaje de manos en el orden correcto con destreza y respetando las características de cada cliente.

g) Se han aplicado técnicas de pulido de uñas, utilizando los útiles y productos adecuados respetando las características de las uñas.

h) Se han descrito las técnicas de aplicación de cosméticos decorativos sobre las uñas.

i) Se ha completado el proceso en un tiempo adecuado.

j) Se han realizado preguntas para conocer el grado de satisfacción del cliente.

4. Aplica técnicas básicas de pedicura, relacionando las características morfológicas de los pies y de las uñas con la forma final de éstas últimas.

Criterios de evaluación:

a) Se han explicado las fases del proceso de pedicura y se han indicado las operaciones técnicas que se realizan en cada una.

b) Se han relacionado los cosméticos a utilizar con cada una de las fases del proceso.

c) Se ha preparado y protegido el cliente y el profesional de forma correcta.

d) Se ha practicado la técnica de tratamiento de durezas superficiales de forma adecuada.

e) Se han realizado la técnica de desmaquillado, de limado, y acondicionamiento de cutículas adecuadas a las características de las uñas y al servicio solicitado por el cliente.

f) Se han definido las maniobras de masaje de pies en el orden correcto con destreza y respetando las características de cada cliente.

g) Se han aplicado técnicas de pulido de uñas utilizando los útiles y productos adecuados respetando las características de las uñas.

h) Se han descrito las técnicas de aplicación de cosméticos decorativos sobre las uñas.

i) Se ha completado el proceso en un tiempo adecuado.

j) Se han realizado preguntas tipo que permitan conocer el grado de satisfacción del cliente, tanto respecto al resultado del servicio, como de la atención personal.

Duración: 96 horas.

Contenidos:

Preparación de equipo, útiles y productos de manicura y pedicura:

Descripción de los aparatos y útiles: características fundamentales.

Tipos, técnica de uso, criterios de selección de cada uno de ellos.

Materiales de uso en manicura y pedicura.

Conservación adecuada de los útiles de corte. Accidentes más comunes.

Cosméticos más importantes para el cuidado de las uñas:

Cosméticos utilizados en la fase de preparación de manos, pies y uñas.

Formas cosméticas y modos de aplicación.

Cosméticos utilizados en la fase de maquillaje de uñas de manos y pies: Formas cosméticas y modos de aplicación.

Criterios de selección de los cosméticos de manos, pies y uñas.

Conservación y mantenimiento de los cosméticos en condiciones adecuadas de uso.

Observación del estado de las uñas de manos y pies:

Nociones básicas de anatomía.

Estructura de las uñas.

Alteraciones patológicas básicas de las uñas de las manos.

Alteraciones patológicas básicas de las uñas de los pies.

Alteraciones de las uñas susceptibles de tratamiento estético paliativo.

Análisis de manos, pies y uñas.

Aplicación de técnicas básicas de manicura:

Preparación del profesional. Ergonomía.

Preparación del lugar de trabajo para la realización del proceso.

Recepción y acomodación del cliente. Ergonomía.

Elaboración de la ficha técnica.

Fase de higiene.

Fase de análisis de manos y uñas.

Fase de preparación de uñas y/o desmaquillado.

Fase de limado y conformación de las uñas.

Fase de acondicionamiento de la cutícula.

Fase de masaje: descripción de las maniobras de masaje de manos, antebrazo y codo, realización de maniobras.

Efectos del masaje en las manos: indicaciones y contraindicaciones.

Fase de pulido y/o maquillaje de uñas: medias lunas, maquillaje francés, fantasía.

Técnicas de reparación de uñas partidas.

Pautas generales para el cuidado de las manos y las uñas.

Parámetros que definen la calidad de los procesos de manicura.

Aplicación de técnicas básicas de pedicura:

Preparación del profesional. Ergonomía.

Recepción y acomodación del cliente. Ergonomía.

Elaboración de la ficha técnica.

Fase de higiene.

Fase de análisis de pies y uñas.

Fase de eliminación de durezas superficiales.

Fase de preparación de uñas y/o desmaquillado.

Fase de limado y conformación de las uñas.

Fase de acondicionamiento de la cutícula.

Fase de masaje: descripción de maniobras y realización de las mismas.

Efectos del masaje en los pies: indicaciones y contraindicaciones.

Fase de pulido y/o maquillaje de uñas: normal, maquillaje francés, fantasía.

Pautas generales para el cuidado de los pies y las uñas.

Parámetros que definen la calidad de los procesos de pedicura.

Cuidados especiales del pie diabético.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de manicura y pedicura, preparando los utensilios, productos y aparatos implicados.

La definición de esta función incluye aspectos como:

El reconocimiento de las características y aplicaciones de los productos cosméticos de cuidados de uñas.

La higienización y preparación de equipos y utensilios.

La aplicación de técnicas de manicura.

La aplicación de técnicas de pedicura.

La realización de masajes de manos y pies.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

Salones de peluquería.

Cabinas de estética.

Balnearios y hoteles.

Centros geriátricos.

Secciones de peluquería y estética de grandes superficies.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo profesional versarán sobre:

El desarrollo de técnicas de higiene y seguridad en los procesos de manicura y pedicura.

Reconocimiento de las anomalías más relevantes.

La realización de masajes de manos y pies.

La aplicación de técnicas de manicura y pedicura.

*Módulo Profesional: Formación en Centros de Trabajo.*

*Código: PCPI 021*

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Realiza operaciones básicas de recepción, almacenamiento y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados, identificando y utilizando medios, equipos e instrumentos de control y aplicando técnicas y procedimientos de acuerdo a instrucciones y/o normas establecidas.

Criterios de evaluación:

a) Se han interpretado las instrucciones recibidas e identificado la documentación asociada a los procesos de recepción.

b) Se han utilizado los equipos e instrumentos de control de acuerdo con las instrucciones o procedimientos establecidos.

c) Se ha identificado la adecuación cualitativa y cuantitativa de las mercancías recibidas respecto a las

solicitadas, de acuerdo a instrucciones o procedimientos establecidos.

d) Se han comunicado las desviaciones o anomalías detectadas en el proceso de recepción en tiempo y forma.

e) Se han aplicado correctamente los criterios adecuados para realizar las operaciones de almacenamiento, teniendo en cuenta instrucciones y/o normas establecidas.

f) Se han realizado correctamente los procedimientos para el envasado y la conservación de géneros, utilizando medios y aplicando técnicas, según instrucciones y/o normas establecidas.

g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

2. Ejecuta operaciones básicas de preelaboración, interpretando y relacionando instrucciones y/o normas establecidas con la aplicación de procedimientos inherentes a las actividades a desarrollar.

Criterios de evaluación:

a) Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a las operaciones de preelaboración.

b) Se han preparado máquinas, batería, útiles y herramientas realizando las operaciones necesarias para su uso y mantenimiento, según instrucciones o procedimientos establecidos.

c) Se han trasladado y distribuido adecuadamente las materias primas a los lugares de trabajo teniendo en cuenta los procedimientos establecidos.

d) Se han ejecutado los procedimientos de regeneración que precisen las materias primas atendiendo a su estado, aplicando técnicas según normas establecidas.

e) Se han realizado las tareas de preparación, limpieza, cortes y obtención de piezas, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.

f) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.

g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

3. Realiza elaboraciones culinarias sencillas, interpretando y relacionando instrucciones y/o documentos relacionados con la aplicación de técnicas, normas y procedimientos de trabajo preestablecidos.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado e interpretado los procedimientos específicos de la empresa para la obtención de elaboraciones culinarias sencillas.

b) Se han identificado y relacionado, fases y modos de operar previas al desarrollo de las diversas técnicas, atendiendo a instrucciones y normas establecidas.

c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.

d) Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias sencillas, siguiendo instrucciones y procedimientos establecidos en la empresa.

e) Se ha asistido durante el desarrollo del servicio en cocina en la realización, terminación y presentación de las elaboraciones culinarias siguiendo instrucciones y procedimientos establecidos.

f) Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.

g) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.

h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

4. Cumple criterios de seguridad e higiene, actuando según normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación, tanto recogidas en las normativas como específicas de la propia empresa.

b) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.

c) Se ha reconocido y cumplido con la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.

d) Se han aplicado las buenas prácticas de manipulación de los alimentos propias en el desarrollo de los procesos de producción culinaria.

e) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.

f) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones de la empresa.

g) Se han aplicado las operaciones de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

h) Se han utilizado aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.

5. Mantiene relaciones profesionales adecuadas actuando de forma responsable y respetuosa, tanto con los procedimientos y normas de la empresa como con el resto de miembros del equipo.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido e interpretado los procedimientos y normas de la empresa relacionados con el comportamiento interno en la misma.

b) Se ha incorporado puntualmente al puesto de trabajo y no lo ha abandonado antes de lo establecido sin justificación.

c) Se ha actuado con diligencia y responsabilidad ante las instrucciones recibidas.

d) Se ha mantenido una comunicación eficaz y respetuosa con el resto de miembros del equipo.

e) Se ha actuado manteniendo una actitud de colaboración y de coordinación con el resto de miembros del equipo.

f) Se ha mantenido una actitud de aprendizaje y actualización ante observaciones realizadas sobre el desempeño de nuestras funciones.

Duración: 150 horas.

Espacios y equipamientos.

Los espacios y equipamientos mínimos necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este Programa de Cualificación Profesional Inicial son los que a continuación se relacionan, sin perjuicio de que los mismos pueden ser ocupados por diferentes grupos de alumnos que cursen el mismo u otros ciclos formativos, o etapas educativas:

Espacios:

Espacio formativo	Superficie m <sup>2</sup> 15 alumnos	Superficie m <sup>2</sup> 10 alumnos
Aula polivalente . . . . .	40	30
Taller de peluquería . . . . .	90	60

## Equipamientos:

Espacio formativo	Equipamiento
Aula polivalente.	PCs instalados en red, cañón de proyección e internet. Medios audiovisuales.
Taller de peluquería.	Mobiliario: Tocador, sillón, lavacabezas, mesitas auxiliares, reposapiés, carritos de manicura, etcétera. Aparatos: secador de mano y de casco, esterilizadores por rayos ultravioleta y por calor seco, de perlititas de cuarzo, autoclave, tenacillas, planchas etc. Útiles: contenedores para diferentes residuos, toallas y guantes, vestuario para la profesión, tijeras, pinzas y otros instrumentos similares, recipientes de diferentes tamaños, etc. Productos y cosméticos: productos de limpieza y antisépticos del mobiliario, botiquín de primeros auxilios, gasas, algodón, esponjas, cosméticos de higiene y acondicionamiento, colorantes y decolorantes, para realizar permanentes en el cabello, esmaltes y otros para uñas, etc. Material neutro: estantes, armarios, taquillas etc.
Espacios anexos.	Espacios anexos físicamente delimitados: almacén, vestuarios, sanitarios, etc.

## Profesorado.

Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del Programa de Cualificación Profesional Inicial de Auxiliar de peluquería:

Módulo profesional	Especialidad del profesorado	Cuerpo
PCPI014 Preparación del entorno profesional y atención al cliente.	Estética. Peluquería.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
PCPI019 Lavado y cambios de forma del cabello. PCPI020 Cambio de color del cabello. PCPI015 Cuidados estéticos básicos de uñas.	Peluquería. Peluquería. Estética. Peluquería.	Profesor Técnico de Formación Profesional. Profesor Técnico de Formación Profesional. Profesor Técnico de Formación Profesional.
PCPI021 Formación en centros de trabajo.	Estética. Peluquería.	Profesor Técnico de Formación Profesional

Titulaciones requeridas para la impartición de los módulos profesionales que conforman el Programa de cualificación Profesional Inicial de Auxiliar de peluquería para los centros de titularidad privada o pública y de otras Administraciones distintas de la educativa:

Módulos profesionales	Titulaciones
PCPI014 Preparación del entorno profesional y atención al cliente. PCPI019 Lavado y cambios de forma del cabello. PCPI020 Cambio de color del cabello. PCPI015 Cuidados estéticos básicos de uñas. PCPI021 Formación en centros de trabajo.	Título de Técnico Superior o equivalente. Título de Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o Diplomado o el título de Grado equivalente, cuyo perfil académico se corresponda con la formación asociada a los módulos profesionales del Programa de Cualificación Profesional Inicial. Las Administraciones educativas, excepcionalmente, podrán incorporar profesionales, no necesariamente titulados, que desarrollen su actividad en el ámbito laboral.

Módulos Profesionales y su relación con las unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales que incluye el Programa:

Unidades de competencia	Módulo profesional
UC0343_1: Preparar los equipos y realizar operaciones de atención y acomodación del cliente en condiciones de	PCPI 014: Preparación del entorno profesional y atención al cliente.
UC0058_1: Preparar los equipos y lavar y acondicionar el cabello y cuero cabelludo.	PCPI 014: Preparación del entorno profesional y atención al cliente.
UC0059_1: Realizar montajes para los cambios de forma temporales y permanentes e inicio del peinado.	PCPI 019: Lavado y cambios de forma del cabello.
UC0060_1: Aplicar técnicas de color y decoloración del cabello.	PCPI 020: Cambio de color del cabello.
UC0344_1: Aplicar cuidados estéticos básicos en uñas.	PCPI 015: Cuidados estéticos básicos de uñas.

**PERFIL PROFESIONAL: OPERACIONES AUXILIARES DE AGRICULTURA Y TRANSFORMACIÓN AGROALIMENTARIA**

**Identificación.**

El Programa de Cualificación Profesional Inicial de Operaciones auxiliares de agricultura y transformación agroalimentaria, queda identificado por los siguientes elementos:

1. Denominación: Operaciones auxiliares de agricultura y transformación agroalimentaria.
2. Nivel: Programa de cualificación profesional inicial.
3. Duración: 630 horas.
4. Familia Profesional: Agraria.

**Competencia general:**

Realizar operaciones auxiliares en cultivos agrícolas y en la preparación y acondicionamiento de productos agroalimentarios, cumpliendo las normas de seguridad, higiene alimentaria y protección del medio ambiente.

**Competencias personales, sociales y profesionales.**

Las competencias profesionales, personales y sociales de este Programa de Cualificación Profesional Inicial son las que se relacionan a continuación:

- a) Preparar una pequeña superficie de terreno, manualmente o con la ayuda de maquinaria sencilla, adecuándola para la implantación de cultivos.
- b) Instalar pequeñas infraestructuras de protección de cultivos, manualmente o con la ayuda de maquinaria sencilla.
- c) Sembrar semillas en una pequeña superficie de terreno en el momento y con la profundidad acorde a cada tipo de material vegetal.
- d) Plantar o transplantar cultivos, distribuyéndolos sobre el terreno de acuerdo a las especificaciones.
- e) Regar el cultivo, manualmente o accionando mecanismos sencillos, para satisfacer sus necesidades hídricas.
- f) Abonar los cultivos manualmente para satisfacer sus necesidades o carencias nutritivas.
- g) Aplicar tratamientos fitosanitarios al cultivo en la dosis y momento indicados para mantener la sanidad de las plantas.
- h) Realizar operaciones culturales de mantenimiento de suelo y cultivo con pequeña maquinaria y/o herramientas.
- i) Recolectar los productos y subproductos agrícolas en el momento indicado y con la técnica adecuada al tipo de producto.
- j) Preparar materias primas agroalimentarias, atendiendo a sus características, para su posterior transformación o acondicionamiento.
- k) Acondicionar productos agroalimentarios asegurando su conservación y posterior transporte.
- l) Realizar operaciones auxiliares de mantenimiento de equipos e instalaciones garantizando su funcionamiento e higiene.
- m) Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos obtenidos aplicando la normativa de seguridad alimentaria.
- n) Cumplir las especificaciones establecidas en el plan de prevención de riesgos laborales, detectando y previniendo los riesgos asociados al puesto de trabajo.
- o) Aplicar las medidas de protección ambiental para minimizar el impacto ambiental de su actividad y la generación de residuos.

*Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas*

**Cualificaciones profesionales completas:**

- a) Actividades auxiliares en agricultura AGA163\_1 (R. D. 1228/2006), que comprenden las siguientes unidades de competencia:

UC0517\_1: Realizar operaciones auxiliares para la preparación del terreno, siembra y plantación de cultivos agrícolas.

UC0518\_1: Realizar operaciones auxiliares para el riego, abonado y aplicación de tratamientos en cultivos agrícolas.

UC0519\_1: Realizar operaciones auxiliares en los cuidados culturales y de recolección de cultivos, y en el mantenimiento de las instalaciones en explotaciones agrícolas.

**Cualificaciones profesionales incompletas:**

a) Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria INA172\_1 (R. D. 1228/2006).

UC0543\_1: Realizar tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas.

UC0545\_1: Manejar equipos e instalaciones para el envasado, acondicionamiento y empaquetado de productos alimentarios, siguiendo instrucciones de trabajo de carácter normalizado y dependiente.

**Entorno profesional:**

1. Este profesional desarrolla su actividad profesional en el área de producción en grandes, medianas y pequeñas empresas, tanto públicas, en el ámbito de la administración local, autonómica o estatal, como privadas, dedicadas al cultivo agrícola.

2. Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- a) Peón agrícola.
- b) Peón agropecuario.
- c) Peón en horticultura.
- d) Peón en fruticultura.
- e) Peón en cultivos herbáceos.
- f) Peón en cultivos de flor cortada.
- g) Peón de la industria alimentaria.
- h) Preparador de materias primas alimentarias.

**Módulos profesionales:**

- 1.º Operaciones auxiliares de preparación del terreno, plantación y siembra de cultivos.
- 2.º Operaciones auxiliares de obtención y recolección de cultivos.
- 3.º Operaciones básicas de acondicionamiento de materias primas agroalimentarias.
- 4.º Formación en centros de trabajo.

*Módulo Profesional: Operaciones auxiliares de preparación del terreno, plantación y siembra de cultivos.*

*Código: PCPI 022*

**Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:**

1. Prepara una pequeña superficie de terreno para la implantación de material vegetal, relacionando las técnicas y medios seleccionados con el tipo de suelo.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han identificado los diferentes tipos de suelo.
- b) Se han descrito los sistemas de desbroce y limpieza adecuados para cada caso.
- c) Se han identificado los tipos de enmiendas y abonos y su método de aplicación.
- d) Se han interpretado etiquetas normalizadas de contenidos, manipulados y conservación.
- e) Se han reconocido las herramientas y maquinaria adecuadas para la preparación del terreno y las necesidades de su mantenimiento.
- f) Se han clasificado las labores de preparación del terreno según el objetivo establecido.
- g) Se ha realizado el desbroce y limpieza del terreno previo a la labor de preparación.
- h) Se ha abonado el terreno en función de las necesidades.

i) Se han identificado las labores de limpieza y mantenimiento básico de las herramientas, maquinaria e instalaciones utilizadas para la preparación del terreno.

j) Se han identificado los riesgos laborales y ambientales, así como las medidas de prevención de los mismos.

2. Recepciona el material vegetal, identificando sus características y aplicaciones.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las semillas o plantas de los principales cultivos.

b) Se ha clasificado el material vegetal en función de sus aplicaciones.

c) Se han identificado los sistemas de descarga de plantas y semillas.

d) Se han identificado las técnicas de preparación y acondicionamiento del material vegetal para su correcta implantación.

e) Se han clasificado los sistemas de conservación de la planta o semilla hasta su plantación o siembra.

f) Se han descrito las operaciones auxiliares de reproducción y propagación vegetales.

g) Se han descrito las labores de mantenimiento básico de las herramientas, útiles y maquinaria utilizados en la recepción y conservación del material vegetal.

h) Se han aplicado las normas de prevención de riesgos laborales y ambientales.

3. Instala pequeñas infraestructuras de abrigo, reconociendo los diferentes sistemas de protección.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las infraestructuras sencillas de abrigo que pueden existir en una explotación agraria.

b) Se han especificado los trabajos de instalación de infraestructuras sencillas para la protección de cultivos.

c) Se han identificado los materiales de construcción en las diferentes infraestructuras.

d) Se ha demostrado seguridad en la evaluación inicial de la instalación a construir.

e) Se han colocado los materiales para la instalación de umbráculos, túneles, acolchados, viveros e invernaderos.

f) Se han desarrollado los trabajos siguiendo una sucesión adecuada de tareas.

g) Se han establecido las labores de mantenimiento básico de las herramientas, máquinas, útiles e instalaciones utilizados en la instalación de infraestructuras de abrigo.

h) Se han reconocido las medidas de prevención de riesgos laborales y ambientales, relacionadas con las operaciones auxiliares en la instalación de pequeñas infraestructuras de abrigo para el cultivo.

4. Siembra/trasplanta plantas, justificando los procedimientos y sistemas seleccionados.

Criterios de evaluación:

a) Se ha establecido el marcado de la distribución de la plantación en el terreno.

b) Se ha deducido el número y dimensión de hoyos y caballones.

c) Se han caracterizado los diferentes sistemas para la siembra o plantación, relacionándolos con el tipo de material vegetal.

d) Se ha asegurado la correcta implantación del cultivo.

e) Se ha aplicado el mantenimiento básico de las herramientas, útiles y maquinaria utilizados en la siembra o plantación.

f) Se ha responsabilizado de la labor que desarrolla, comunicándose de manera eficaz con la persona adecuada en cada momento.

g) Se han aplicado las medidas de prevención de riesgos laborales y ambientales, relacionadas con las

operaciones auxiliares en la siembra y/o plantación del cultivo.

Duración: 128 horas.

Contenidos:

Preparación del terreno para la siembra y/o plantación:

Clasificación de la textura del suelo.

Contenido de materia orgánica de los suelos.

Los abonos: tipos.

Enmiendas: tipos

Técnicas de abonado, fertilización y enmiendas según los cultivos.

Lectura e interpretación de etiquetas y de documentación técnica.

Desbroce y limpieza del terreno y de las herramientas y/o maquinaria a utilizar.

La azada: tipos y manejo.

El motocultor: tipos y manejo.

Manejo de las herramientas y pequeña maquinaria de preparación del suelo.

Mantenimiento básico de las herramientas, maquinaria e instalaciones que se utilizan para la adecuación del terreno para la siembra o plantación.

Normas de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental en las labores de preparación del terreno.

Valoración de la importancia del suelo como elemento fundamental para los cultivos.

Conservación del suelo y medio ambiente mediante buenas prácticas agrarias.

Empleo de los equipos de protección individual.

Recepción de material vegetal:

Identificación de plantas y semillas.

Condiciones de almacenamiento y conservación de plantas y semillas.

Almacenamiento de plantas y semillas.

Mantenimiento básico de las herramientas, útiles, maquinaria e instalaciones que se utilizan para la recepción, almacenamiento y acondicionamiento de plantas o semillas.

Normas de prevención de riesgos laborales y de protección del medio ambiente en las labores de recepción, almacenamiento y acondicionamiento de material vegetal.

Descarga de plantas o semillas.

Manipulación de plantas y semillas.

Colocación y ordenación de las plantas y/o semillas y optimización del espacio.

El valor de las plantas y semillas que consumimos.

Participación activa en la ejecución de los trabajos.

Aceptación reflexiva de las correcciones que otras personas puedan hacernos durante las actividades.

Sensibilidad por la precisión de las labores de almacenamiento y acondicionamiento de plantas y/o semillas.

Instalación de infraestructuras básicas de abrigo para cultivos:

Sistemas de protección ambiental de cultivos: pequeños invernaderos, túneles, acolchados.

Materiales utilizados: hierros, alambres, plásticos.

Construcción de una pequeña instalación de abrigo de cultivos.

Valoración de la dificultad y tiempo de instalación.

Mantenimiento básico de las herramientas, útiles, maquinaria e instalaciones que se utilizan para la instalación de infraestructuras de abrigo para cultivos.

Normas de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental en las labores de instalación de infraestructuras de abrigo para cultivos.

Siembra, trasplante o plantación:

Marcado de la distribución de la plantación en el terreno.

Métodos para la realización de hoyos y caballones.  
Herramientas o pequeña maquinaria para la realización de hoyos o caballones.

Manejo del material vegetal en las operaciones de siembra o plantación.

Sistemas de siembra o plantación.

Épocas de siembra.

Dosis de siembra.

Marcos de plantación.

Mantenimiento básico de las herramientas, útiles, maquinaria e instalaciones que se utilizan en la siembra o plantación.

Normas de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental en las operaciones auxiliares en la siembra y/o plantación del cultivo.

La capacidad del ser humano para modificar el medio.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la formación asociada a la función de preparación del terreno y de instalaciones de abrigo de cultivos, así como las relacionadas con la conservación, acondicionado y siembra o plantación de material vegetal.

La definición de esta función de preparación del terreno y de instalaciones de abrigo de cultivos incluye aspectos como:

La diferenciación de los tipos de semillas y plantas, así como su conservación y acondicionamiento.

El reconocimiento de los tipos de suelos y las técnicas para su preparación.

La construcción de pequeñas instalaciones de abrigo de los cultivos.

Los sistemas de siembra o plantación.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

La caracterización suelos, semillas y plantas.

El almacenado y conservación de materiales vegetales.

La aplicación de técnicas de preparación de terrenos, de instalaciones de abrigo y de siembra de semillas o plantas.

*Módulo Profesional: Operaciones auxiliares de obtención y recolección de cultivos. Código: PCPI 023*

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Riega los cultivos, relacionando el método seleccionado con el cultivo y tipo de suelo.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los órganos fundamentales de los vegetales y sus funciones.

b) Se han diferenciado las principales especies de plantas cultivadas y sus exigencias nutricionales e hídricas.

c) Se han identificado los componentes principales de una instalación de riego.

d) Se ha descrito el funcionamiento de cada uno de los elementos principales de una instalación de riego.

e) Se ha establecido la uniformidad en la aplicación y la cantidad de agua necesaria en los riegos manuales.

f) Se ha relacionado el tipo de riego con el cultivo y tipo de suelo.

g) Se ha explicado el accionamiento de mecanismos sencillos del sistema de riego.

h) Se han controlado los automatismos asociados al riego mecanizado.

i) Se ha demostrado responsabilidad ante errores y fracasos.

2. Abona los cultivos, identificando las necesidades nutritivas de las plantas.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los tipos de abonos orgánicos y su procedencia.

b) Se han explicado las características básicas de los abonos químicos.

c) Se han interpretado las etiquetas de los abonos químicos.

d) Se han establecido las labores de apoyo en las operaciones de carga y distribución mecanizada de abonos orgánicos y químicos.

e) Se ha distinguido la manera de aplicar manual y homogéneamente el abono en la dosis y momento indicado.

f) Se ha relacionado el abonado con el cultivo y tipo de suelo.

g) Se han realizado las labores de mantenimiento básico de las herramientas, equipos, maquinaria e instalaciones para abonar los cultivos.

h) Se han ejecutado los procedimientos y técnicas de forma ordenada, con pulcritud, precisión y seguridad.

i) Se han empujado los equipos de protección individual.

3. Aplica tratamientos fitosanitarios, justificando su necesidad y efectividad.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los aspectos generales de la sanidad de plantas.

b) Se han identificado básicamente los grupos de parásitos que afectan a los cultivos.

c) Se ha reconocido un producto fitosanitario por la información recogida en las etiquetas de los envases.

d) Se ha interpretado la simbología de seguridad de los productos fitosanitarios.

e) Se han descrito las operaciones de mezcla, de preparación del caldo y de aplicación en forma y proporción establecidas.

f) Se ha realizado la preparación del caldo, según la superficie a tratar y en función del parásito a combatir.

g) Se ha aplicado el tratamiento de forma uniforme.

h) Se ha verificado la efectividad del tratamiento.

i) Se han detallado las labores de limpieza, manejo y de mantenimiento básico de las herramientas, equipos e instalaciones empleadas en los tratamientos, según el modo de aplicación y el tipo de producto empleado.

j) Se han aplicado las normas de prevención de riesgos laborales y ambientales, relacionadas con las operaciones auxiliares en la preparación y aplicación de productos fitosanitarios.

4. Realiza labores de mantenimiento de suelo y cultivo, relacionando su necesidad con el aumento de la producción y calidad de los productos.

Criterios de evaluación:

a) Se han caracterizado las máquinas, herramientas y útiles propios del mantenimiento del suelo y/o cultivo.

b) Se ha determinado el momento de la realización de las labores de mantenimiento de suelos y cultivos.

c) Se han justificado las labores de mantenimiento como medio de aumento de la producción y de la calidad de la misma.

d) Se ha relacionado el mantenimiento con el cultivo y tipo de suelo.

e) Se han identificado los útiles y herramientas para el «entutorado» de las plantas.

f) Se ha realizado la operación de «entutorado», en función del cultivo de que se trate.

g) Se han deducido las herramientas o útiles para la poda de las especies que la requieran.

h) Se ha realizado la operación de poda del cultivo asignado.

i) Se han realizado las labores de limpieza y mantenimiento básico de las instalaciones, equipos y herramientas utilizados.

j) Se han empleado los equipos de protección individual.

5. Recolecta los cultivos, justificando el momento de la recolección en función de la madurez de los mismos.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito las labores de recolección en función del cultivo de que se trate.

b) Se ha identificado el índice de madurez adecuado para la recolección.

c) Se han descrito los tipos de herramientas, útiles o equipos en función del cultivo a recolectar.

d) Se ha evitado ocasionar daños en los productos recolectados.

e) Se han identificado las condiciones y operaciones necesarias para el acondicionamiento y transporte de productos y subproductos.

f) Se han reconocido las operaciones de manipulación y tratamiento de restos vegetales, según el cultivo.

g) Se han aplicado las labores de limpieza y mantenimiento básico de las instalaciones, equipos y herramientas utilizados.

h) Se han recordado las medidas de prevención de riesgos laborales y medioambientales, relacionadas con las operaciones auxiliares en la recolección de los cultivos.

Duración: 224 horas.

Contenidos:

Riego:

Partes de una planta: la raíz, el tallo, las hojas, la flor, el fruto, la semilla.

Fisiología de las plantas: desarrollo vegetativo, floración y fructificación, reproducción asexual.

Factores que repercuten en el desarrollo de las plantas: agua, aire, luz, calor, sales minerales.

Categorías taxonómicas: familia, género, especie y variedad.

Cultivos leñosos.

Cultivos herbáceos extensivos.

Cultivos herbáceos intensivos.

Diferenciación de las partes de una planta.

Utilización de claves dicotómicas sencillas de clasificación de cultivos.

Diferenciación de los distintos cultivos.

Valoración de la escasa biodiversidad en la agricultura.

Influencia del medio ambiente sobre las necesidades de riego de los cultivos.

Climatología básica: los meteoros atmosféricos.

El agua en el suelo: comportamiento.

Sistemas básicos de aplicación de riego: manual, automatizado por goteo, automatizado por aspersión.

La práctica del riego: intensidad, duración y momento de aplicación.

Instalaciones de riego. «Tensiómetros» y válvulas.

«Fertirrigación».

Medición de la humedad del suelo con los «tensiómetros».

Interpretación de la lectura de los automatismos del riego.

Conservación, reparación sencilla y limpieza del sistema de riego.

Tipos, componentes y uso de pequeña maquinaria y equipos utilizados en el riego de cultivos.

Normas de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental en las operaciones auxiliares en el riego del cultivo.

El agua como un bien escaso.

Abonado:

La nutrición de las plantas.

Los abonos orgánicos: tipos, procedencia y características generales básicas. Abonos sólidos: estiércoles.

Abonos líquidos: purines.

Abonos verdes.

Mantillos.

Abonos químicos: características generales básicas.

Abonos simples.

Abonos compuestos.

Interpretación de etiquetas: riqueza del abono.

Distribución de abonos orgánicos y químicos.

Características básicas de la maquinaria empleada.

Labores de apoyo en carga y distribución.

Distribución manual localizada de los abonos orgánicos y químicos.

Tipos, componentes y uso de pequeña maquinaria o equipos utilizados en el abonado de cultivos.

Limpieza y conservación del equipo, herramientas e instalaciones empleadas en el abonado.

Normas de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental en las operaciones auxiliares en el abonado del cultivo.

La contaminación por el mal uso y abuso de los abonos químicos.

Aplicación de tratamientos fitosanitarios:

Aspectos generales sobre la sanidad de las plantas.

Plagas.

Enfermedades.

Malas hierbas.

Métodos de control.

Tratamientos fitosanitarios.

Equipos de aplicación.

Medios de defensa fitosanitarios.

Productos fitosanitarios: Descripción y generalidades.

Limpieza, mantenimiento, regulación y revisión de los equipos.

Peligrosidad de los productos fitosanitarios y de sus residuos.

Riesgos derivados de la utilización de los productos fitosanitarios.

Intoxicaciones y otros efectos sobre la salud.

Nivel de exposición del operario: Medidas preventivas y de protección en el uso de productos fitosanitarios.

Primeros auxilios.

Obtención de preparados fitosanitarios.

Proporciones en disoluciones y mezclas.

Protección ambiental y eliminación de envases vacíos.

Buenas prácticas ambientales.

Sensibilización medioambiental.

Principios de la trazabilidad.

Buena práctica fitosanitaria: Interpretación del etiquetado y fichas de datos de seguridad. Prácticas de aplicación de productos fitosanitarios.

Requisitos en materia de higiene de los alimentos y de los piensos.

Labores culturales:

Tipos, componentes y uso de pequeña maquinaria y equipos utilizados en las operaciones culturales de los cultivos.

Manejo del suelo.

Labores culturales para el mantenimiento de las condiciones de cultivo.

Los Tutores.

La poda.

Equipos y herramientas de poda.

Principios generales de la poda leñosa, en verde y despuntes.

Estructuras de protección y abrigo de los cultivos.

Los cortavientos.

Los invernaderos, túneles y acolchado.  
Los plásticos o materiales de cubierta y sus características.

Manejo del cuajado y aclareo de frutos.  
Limpieza y conservación del equipo, herramientas e instalaciones empleadas en las labores culturales.  
Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales en operaciones culturales.

Recolección de cultivos:

El proceso de maduración.  
Índices de maduración.  
Época y momento de recolección: herramientas y utensilios.  
Tipos, componentes y uso de pequeña maquinaria y equipos utilizados en la recolección de cultivos.  
Recolección manual.  
Plataformas hidráulicas para invernaderos.  
Contenedores para la recepción y el transporte.  
Tratamiento de residuos de la recolección.  
Limpieza y conservación del equipo, herramientas e instalaciones empleadas en las labores de recolección.  
Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales en operaciones culturales.  
La cosecha como un elemento fundamental para que los consumidores obtengan productos de calidad.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la formación asociada a la función de riego, de abonado, de reconocimiento de especies cultivadas y de recolección de cultivos, así como a la preparación y aplicación de tratamientos fitosanitarios y a las labores de mantenimiento de suelos y cultivos.

La definición de esta función de riego, abonado, de reconocimiento de especies cultivadas y de recolección de cultivos incluye aspectos como:

La relación entre el sistema de riego y el tipo de cultivo y suelo.

La diferenciación de los tipos de abono.  
La diferenciación de las especies de cultivos.  
El manejo de productos químicos y/o biológicos.  
La sanidad vegetal.  
Las labores de mantenimiento de suelos y cultivos.  
La recolección de cultivos.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

La caracterización de suelos y de productos químicos empleados para combatir parásitos.

La aplicación de técnicas de riego, abonado y tratamientos fitosanitarios.

La caracterización de especies cultivadas.  
La aplicación de buenas prácticas sanitarias.  
La relación de la actividad agrícola con el impacto ambiental.

La necesidad del mantenimiento de suelos y cultivos.  
La recolección de cultivos.

*Módulo Profesional: Operaciones básicas de acondicionamiento de materias primas agroalimentarias. Código: PCPI 024*

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Recepciona materias primas y auxiliares describiendo la documentación asociada y los requerimientos de transporte.

Criterios de evaluación:

a) Se ha verificado el estado en que se encuentran las materias primas recibidas mediante apreciaciones sensoriales simples.

b) Se han comparado las especificaciones básicas con las hojas de instrucciones de entrada, detectando posibles desviaciones o defectos.

c) Se han pesado, medido o calibrado las materias primas y auxiliares.

d) Se han descrito las condiciones básicas que deben reunir las principales materias primas y auxiliares que entran en el proceso productivo.

e) Se ha relacionado las materias primas con el proceso de transformación y el producto final.

f) Se han explicado los procedimientos elementales de clasificación de las materias primas y de las principales materias auxiliares.

g) Se han reconocido los registros y anotaciones sencillas sobre entradas de materias primas alimentarias.

h) Se han caracterizado las labores de limpieza y mantenimiento básico de las instalaciones, equipos y herramientas utilizados.

i) Se han empleado los equipos de protección individual.

2. Realiza operaciones básicas de preparación de materias primas, relacionando las operaciones con el producto a obtener.

Criterios de evaluación:

a) Se han explicado las operaciones de preparación y acondicionamiento de las materias primas y qué resultado se obtiene con dichas operaciones.

b) Se ha limpiado, lavado y raspado la materia prima, eliminando las partes sobrantes, así como efectuando los lavados y tratamientos sanitarios previos.

c) Se han realizado las operaciones de pesado, calibrado y medición con instrumentos o aparatos sencillos.

d) Se ha operado de forma ordenada, con pulcritud, precisión y seguridad, aplicando los procedimientos y técnicas adecuados.

e) Se ha realizado la descarga o colocación de la materia prima de tal forma que no se interrumpa la cadena de trabajo.

f) Se ha comprobado visualmente la calidad del trabajo realizado, corrigiendo las anomalías detectadas.

g) Se han descrito las labores de limpieza y mantenimiento básico de las instalaciones, equipos y herramientas utilizados.

h) Se ha valorado la importancia y la dificultad que presentan la preparación y normalización de las materias primas.

i) Se han aplicado las medidas higiénicas, sanitarias, seguridad laboral y ambientales preceptivas.

j) Se ha realizado la recogida selectiva de los residuos generados.

3. Envasa productos alimentarios, justificando su necesidad.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido los diferentes tipos de envasado utilizados en la industria alimentaria.

b) Se ha identificado la aptitud de los envases y materiales a utilizar.

c) Se ha comprobado que los depósitos de dosificación mantienen las cantidades adecuadas de producto y que los dosificadores e inyectores se hallan preparados.

d) Se ha verificado que los materiales de acondicionamiento y los envases o sus preformas están dispuestos correctamente en las líneas o conductos suministradores y acceden al proceso con el ritmo y secuencia correctos.

e) Se ha operado con los mandos de las máquinas y equipos de envasado y acondicionado, vigilando su funcionamiento.

f) Se ha controlado que el llenado, cerrado y etiquetado se efectúa por los equipos automáticos, sin incidencias.

g) Se han reconocido los cauces establecidos para notificar las anomalías que se observen en el desarrollo del proceso.

h) Se han identificado las hojas o partes de trabajo preparados para el recuento de consumibles y de los envases producidos.

i) Se han realizado las labores de limpieza y mantenimiento básico de las instalaciones, equipos, herramientas y maquinaria utilizados.

j) Se han descrito los riesgos asociados a las operaciones de envasado, así como los medios de prevención.

4. Embala los productos alimentarios, relacionándolo con las operaciones de transporte y almacenaje.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido los diferentes materiales y elementos auxiliares que se emplean en la formación del paquete, palet o fardo, relacionando aquellos con el embalaje deseado.

b) Se ha identificado la aptitud de los materiales a utilizar.

c) Se ha valorado la influencia del embalaje en el transporte y almacenamiento de productos finales.

d) Se han realizado las operaciones necesarias para confeccionar las cajas, paquetes, fardos, retráctiles y demás unidades propias del embalaje.

e) Se ha verificado que los materiales principales y auxiliares de embalaje están dispuestos correctamente en las líneas o equipos correspondientes y su acceso al proceso se realiza con el ritmo y secuencia adecuados.

f) Se ha operado con los mandos de las máquinas de embalaje, vigilando su correcto funcionamiento.

g) Se ha comprobado que el cerrado, atado, flejado, rotulación y demás operaciones finales de embalaje, se efectúan, tanto si son automáticos como semiautomáticos, de forma correcta y sin incidencias.

h) Se han identificado las formas de apilado y trasladado de productos embalados.

i) Se han realizado las labores de limpieza y mantenimiento básico de las instalaciones, equipos, herramientas y máquinas utilizados.

j) Se han tenido en cuenta las medidas de prevención de riesgos laborales, seguridad alimentaria y riesgos ambientales relacionadas con las operaciones básicas de embalado y almacenado de productos alimentarios.

Duración: 128 horas.

Contenidos:

Recepción de materias primas y auxiliares:

Identificación y codificación de productos.

Variedades y especificaciones en función del producto a obtener.

Instrumentos y aparatos de pesado, medición y calibrado.

Materias primas auxiliares principales usadas en la industria alimentaria.

Cámaras de conservación y depósito de materias primas.

Documentación asociada a la recepción de mercancías. Trazabilidad de los productos.

Normas medioambientales, de seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales.

Clasificación de las materias primas por su origen.

Medición y apreciación sensorial básica.

Manejo básico de cámaras de conservación y depósito de materias primas.

Anotación de los resultados en los estadillos facilitados.

Limpieza y conservación del equipo, herramientas, máquinas e instalaciones empleadas.

Importancia de la higiene en la manipulación de las materias primas.

Preparación de materias primas:

Operaciones básicas de preparación de materias primas:

Preselección, calibrado, troceado, limpieza y lavado, secado, cepillado, pelado, deshuesado, cortado, trituración, mezclado, escaldado, higienización, despiece.

Productos en curso y terminados.

Subproductos, derivados y desechos.

Maquinaria y equipos específicos, puesta a punto y manejo.

Limpieza y conservación del equipo, herramientas, máquinas e instalaciones empleadas.

Normas medioambientales, de seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales.

Envasado de productos alimentarios:

Conservación de alimentos. Parámetros implicados. Principales tipos y modalidades de envasado de productos alimentarios.

Envases y materiales de envasados.

Atmósferas modificadas.

Manipulación y preparación de envase.

Limpieza de envases.

Procedimientos de llenado.

Tipos o sistemas de cerrado.

Procedimiento de acondicionado e identificación.

Operaciones de envasado, regulación y manejo.

Destino y ubicación de sobrantes y desechos de envasado y acondicionado.

Anotaciones y registros de consumos y producción.

Limpieza y conservación del equipo, herramientas, máquinas e instalaciones empleadas.

Normas ambientales, de seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales.

Envases e impacto ambiental.

Embalado de productos alimentarios:

Materiales de embalaje: Papeles, cartones y plásticos. Flejes, cintas y cuerdas.

Bandejas y otros soportes de embalaje.

Materiales de acondicionamiento: Envolturas diversas.

Productos y materias de acompañamiento y presentación.

Etiquetas y elementos de información.

Recubrimiento.

Materiales auxiliares de envasado, acondicionado y embalaje: Tapones, tapas y cápsulas, gomas y colas, aditivos, grapas y sellos.

Manipulación y preparación de materiales de embalaje.

Procedimientos de empaquetado, retractilado, orientación y formación de lotes.

Rotulación e identificación de lotes.

«Paletización» y movimientos de «palets».

Equipos auxiliares de embalaje.

Máquinas manuales de embalaje.

Máquinas automáticas y robotizadas.

Líneas automatizadas integrales de embalaje.

Normas de apilado en función de los envases y/o productos.

Destino y ubicación de sobrantes y desechos de embalaje.

Anotaciones y registros de consumos y producción.

Limpieza y conservación del equipo, herramientas, máquinas e instalaciones empleadas.

Normas ambientales, de seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales.

**Orientaciones pedagógicas:**

Este módulo profesional contiene la formación asociada a la función de preparación y acondicionamiento de materias primas agroalimentarias.

La definición de esta función de preparación y acondicionamiento de materias primas agroalimentarias incluye aspectos como:

La recepción de materias primas agroalimentarias.

La preparación de materias primas agroalimentarias para su acondicionamiento posterior.

El envasado, embalado, etiquetado y almacenamiento de productos alimentarios.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

La caracterización de materias primas agroalimentarias.

El lavado, encerado, clasificado y otras operaciones de preparación de materias primas agroalimentarias.

El acondicionamiento de productos alimentarios.

El apilado y almacenado de productos envasados y embalados.

*Módulo Profesional: Formación en centros de trabajo.  
Código: PCPI 025*

**Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:**

1. Efectúa las operaciones de preparación del terreno, plantación y siembra de cultivos, manejando los equipos y siguiendo especificaciones definidas.

**Criterios de evaluación:**

a) Se han comprendido las instrucciones para la ejecución del proceso de preparación del terreno, plantación y siembra de cultivos, y las realiza en el orden establecido.

b) Se han realizado las operaciones necesarias para la correcta limpieza y preparación de los equipos y útiles.

c) Se han ejecutado las operaciones preparación del terreno, tales como el desbrozado, limpieza, abonado y enmiendas, operando los equipos de forma diestra.

d) Se han colocado los materiales para la instalación de umbráculos, túneles, acolchados, invernaderos, sistema de riego u otras infraestructuras.

e) Se han sembrado, plantado o transplantado distintos tipos de materiales vegetales, asegurando la correcta implantación de la semilla o plántones.

f) Se ha conseguido un rendimiento adecuado, tanto en calidad como en tiempo.

g) Se ha responsabilizado del trabajo que desarrolla, mostrando iniciativa.

2. Riega, abona y aplica tratamientos fitosanitarios en cultivos agrícolas preparando y operando los equipos de acuerdo con los procedimientos establecidos.

**Criterios de evaluación:**

a) Se ha regado de forma uniforme y con la cantidad de agua necesaria, manejando los mecanismos del riego automático.

b) Se han aplicado los abonos homogéneamente en la dosis y momento indicado.

c) Se han realizado las operaciones de mezcla, preparación y aplicación de productos fitosanitarios en la forma y proporción establecidas.

d) Se ha verificado la efectividad de los tratamientos fitosanitarios.

e) Se ha realizado la operación de tutorado en función del cultivo de que se trate.

f) Se ha realizado la operación de poda del cultivo asignado.

g) Se han realizado las labores de recolección en función del cultivo de que se trate, evitando dañar el producto recolectado.

h) Se han operado las máquinas de forma ordenada, con pulcritud, precisión y seguridad, aplicando los procedimientos y técnicas adecuados.

3. Acondiciona materias primas agroalimentarias, asegurando su salubridad.

**Criterios de evaluación:**

a) Se ha verificado el estado en que se encuentran las materias primas recibidas mediante apreciaciones sensoriales simples.

b) Se han pesado, medido o calibrado las materias primas y auxiliares.

c) Se ha limpiado, lavado y raspado la materia prima eliminando las partes sobrantes, así como efectuando los lavados y tratamientos sanitarios previos.

d) Se ha realizado la descarga o colocación de la materia prima de tal forma que no se interrumpa la cadena de trabajo.

e) Se han aplicado las medidas higiénicas y sanitarias asociadas a la manipulación de alimentos.

f) Se ha operado con los mandos de las máquinas y equipos de envasado y acondicionamiento, vigilando su correcto funcionamiento.

g) Se ha controlado que el llenado, cerrado y etiquetado se efectúa por los equipos automáticos sin incidencias.

h) Se han realizado las operaciones necesarias para confeccionar las cajas, paquetes, fardos, retráctiles y demás unidades propias del embalaje.

i) Se ha comprobado que el cerrado, atado, flejado, rotulación y demás operaciones finales de embalaje, se efectúan, tanto si son automáticos como semiautomáticos, de forma correcta y sin incidencias.

j) Se han cumplimentado los diferentes registros que aseguran la trazabilidad del proceso.

4. Actúa conforme a las normas de prevención de riesgos, seguridad alimentaria y ambiental.

**Criterios de evaluación:**

a) Se ha cumplido en todo momento la normativa general sobre prevención y seguridad, así como las establecidas por la empresa.

b) Se han identificado los factores y situaciones de riesgo que se presentan en su ámbito de actuación en el centro de trabajo.

c) Se han adoptado actitudes relacionadas con la actividad para minimizar los riesgos laborales y medioambientales.

d) Se ha empleado el equipo de protección individual (EPIs) establecido para las distintas operaciones.

e) Se han utilizado los dispositivos de protección de las máquinas, equipos e instalaciones en las distintas actividades.

f) Se ha actuado según el plan de prevención.

g) Se ha mantenido la zona de trabajo libre de riesgos, con orden y limpieza.

h) Se ha trabajado minimizando el consumo de energía y la generación de residuos.

5. Actúa de forma responsable y se integra en el sistema de relaciones técnico-sociales de la empresa.

**Criterios de evaluación:**

a) Se han ejecutado con diligencia las instrucciones que recibe.

b) Se ha responsabilizado del trabajo que desarrolla, comunicándose eficazmente con la persona adecuada en cada momento.

c) Se ha cumplido con los requerimientos y normas técnicas, demostrando un buen hacer profesional y finalizando su trabajo en un tiempo límite razonable.

d) Se ha mostrado en todo momento una actitud de respeto hacia los procedimientos y normas establecidos.

e) Se ha organizado el trabajo que realiza 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.

f) Se ha coordinado la actividad que desempeña con el resto del personal, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o contingencia no prevista.

g) Se ha incorporado 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.

Duración: 150 horas.

Espacios y equipamientos.

Los espacios y equipamientos mínimos necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este Programa de Cualificación Profesional Inicial son los que a continuación se relacionan, sin perjuicio de que los mismos pueden ser ocupados por diferentes grupos de alumnos que cursen el mismo u otros ciclos formativos, o etapas educativas:

Espacios:

Espacio formativo	Superficie m <sup>2</sup> 15 alumnos	Superficie m <sup>2</sup> 10 alumnos
Aula polivalente . . . . .	40	30
Finca agraria . . . . .	10.000	10.000
Taller agrario. . . . .	90	90
Planta de industria alimentaria . . . .	90	90

Equipamientos:

Espacio formativo	Equipamiento
Aula polivalente.	PCs instalados en red, cañón de proyección e internet . Medios audiovisuales.
Finca agraria.	Invernadero de unos 500 m. <sup>2</sup>
Taller agrario.	Motocultor. Mezcladoras de sustratos. Desbrozadoras manuales, motoazadas y segadoras de hierba. Equipos de marcado: jalones, estaquillas, cuerdas, cintas métricas. Equipos y mesas de propagación: de enraizamiento, de semillero. Drenes y equipos de drenaje. Equipos e instalaciones de riego. Equipos de bombeo, equipos de fertirrigación. Materiales de soporte estructural para invernaderos, túneles y cortavientos. Equipos de detección y captura de plagas. Maquinaria y herramientas de manejo individual para realizar la mezcla y aplicación de productos fitosanitarios: pulverizadores, espolvoreadores. Equipo para aplicación de tratamientos foliares.
Planta de industria alimentaria.	Básculas. Máquina de clasificado y lavado de frutas y hortalizas. Mesa de repaso. Cintas transportadoras. Máquinas de envasado manuales y/o automáticas. Máquinas de embalado manuales y/o automáticas. Etiquetadoras.

Profesorado.

Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del Programa de Cualificación Profesional Inicial de Operaciones auxiliares de agricultura y transformación agroalimentaria

Módulos	Especialidad del profesor	Cuerpo
PCPI 022 Operaciones auxiliares de preparación del terreno, plantación y siembra de cultivos.	Operaciones y equipos de producción agraria.	Profesor técnico de Formación Profesional.
PCPI 023 Operaciones auxiliares de obtención y recolección de cultivos.	Operaciones y equipos de producción agraria.	Profesor técnico de Formación Profesional.
PCPI 024 Operaciones básicas de acondicionamiento de materias primas agroalimentarias.	Operaciones y equipos de producción agraria. Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	Profesor técnico de Formación Profesional.
PCPI 025 Formación en centros de trabajo.	Operaciones y equipos de producción agraria.	Profesor técnico de Formación Profesional.

Titulaciones requeridas para la impartición de los módulos profesionales que conforman el Programa de cualificación Profesional Inicial de Operaciones auxiliares de agricultura y transformación agroalimentaria, para los centros de titularidad privada o pública y de otras Administraciones distintas de la educativa:

Módulos	Titulaciones
PCPI 022 Operaciones auxiliares de preparación del terreno, plantación y siembra de cultivos. PCPI 023 Operaciones auxiliares de obtención y recolección de cultivos. PCPI 024 Operaciones básicas de acondicionamiento de materias primas agroalimentarias PCPI 025 Formación en centros de trabajo.	Título de Técnico Superior o equivalente. Título de Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o Diplomado o el título de Grado equivalente, cuyo perfil académico se corresponda con la formación asociada a los módulos profesionales del Programa de Cualificación Profesional Inicial. Las Administraciones educativas, excepcionalmente, podrán incorporar profesionales, no necesariamente titulados, que desarrollen su actividad en el ámbito laboral.

Módulos Profesionales y su relación con las unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales que incluye el Programa:

Unidad de competencia	Denominación del módulo
UC0517_1: Realizar operaciones auxiliares para la preparación del terreno, siembra y plantación de cultivos agrícolas.	PCPI 022: Operaciones auxiliares de preparación del terreno, plantación y siembra de cultivos.
UC0518_1: Realizar operaciones auxiliares para el riego, abonado y aplicación de tratamientos en cultivos agrícolas.	PCPI 023: Operaciones auxiliares de obtención y recolección de cultivos.
UC0519_1: Realizar operaciones auxiliares en los cuidados culturales y de recolección de cultivos, y en el mantenimiento de las instalaciones en explotaciones agrícolas.	
UC0543_1: Realizar tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas.	PCPI 024: Operaciones básicas de acondicionamiento de materias primas agroalimentarias.
UC0545_1: Manejar equipos e instalaciones para el envasado, acondicionamiento y empaquetado de productos alimentarios, siguiendo instrucciones de trabajo de carácter normalizado y dependiente.	

**PERFIL PROFESIONAL: ACTIVIDADES AUXILIARES EN VIVEROS, JARDINES Y PARQUES**

**Identificación.**

El Programa de Cualificación Profesional Inicial de Actividades auxiliares en viveros, jardines y parques, queda identificado por los siguientes elementos:

1. Denominación: Actividades auxiliares en viveros, jardines y parques.
2. Nivel: Programa de Cualificación Profesional Inicial.
3. Duración: 630 horas.
4. Familia Profesional: Agraria.

**Competencia general:** Realizar operaciones básicas de producción de planta en invernaderos o centros de jardinería y ejecutar operaciones auxiliares para la implantación y mantenimiento de jardines, parques y zonas verdes, y para la elaboración de composiciones con flores y plantas, utilizando herramientas y maquinaria sencilla, cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales, calidad y protección ambiental.

**Competencias profesionales, personales y sociales.**

Las competencias profesionales, personales y sociales de este Programa de Cualificación Profesional Inicial son las que se relacionan a continuación:

- a) Preparar la maquinaria, equipos, útiles y herramientas para llevar a cabo las operaciones básicas relacionadas con la producción, implantación y mantenimiento de plantas.
- b) Preparar el terreno y el sustrato para la implantación y producción del material vegetal, teniendo en cuenta su uso posterior, con las herramientas y útiles necesarios.
- c) Realizar labores de producción de planta en vivero o en invernadero de acuerdo con el plan establecido.
- d) Realizar los trabajos básicos para la multiplicación sexual del material vegetal según protocolo.
- e) Realizar los trabajos básicos para el arrancado y «aviverado» de la planta asegurando su viabilidad.
- f) Envolver composiciones florales y/o con plantas con criterios estéticos para su óptima presentación.
- g) Montar y desmontar trabajos de decoración floral siguiendo los criterios del personal de categoría superior, atendiendo a la tipología de los materiales y materias primas empleadas y su tratamiento.
- h) Realizar los trabajos básicos para la instalación de infraestructuras para la protección de cultivos y riego minimizando su incidencia en el medio ambiente.
- i) Sembrar céspedes y/o implantar tepes consiguiendo una buena «nascencia» o arraigo.

j) Abonar el jardín, parque o zona verde, de forma homogénea, en la dosis, momento y con el equipo indicado.

k) Regar el jardín, parque o zona verde, asegurando que sus necesidades hídricas se cubren.

l) Realizar labores de mantenimiento y mejora de jardines, aplicando técnicas básicas de siega, poda de arbustos, riego, aireación, etc.

m) Realizar los trabajos básicos de presentación de la planta para el punto de venta del centro de jardinería según el plan establecido.

n) Procurar la limpieza y cuidado de las zonas ajardinadas, realizando pequeñas reparaciones en obras de construcciones, vallas, escaleras y otros adornos y accesorios de los jardines.

o) Prevenir la contaminación de pesticidas, abonos y elementos plásticos, aplicando las normas de seguridad y de prevención ambiental.

p) Actuar con confianza en la propia capacidad profesional y estar atento a las innovaciones que dentro del sector se produzcan y puedan fomentar su desarrollo profesional.

*Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas*

Cualificaciones profesionales completas:

a) Actividades auxiliares en viveros, jardines y centros de jardinería AGA164\_1 (1228/2006), que comprende las siguientes 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: 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, a la producción de plantas y además, realiza trabajos auxiliares en la elaboración de composiciones con flores y plantas en empresas dedicadas a la ornamentación floral y/o decoración de espacios y eventos. Así mismo, está capacitado para realizar tratamientos plaguicidas con nivel básico, según la actividad regulada por la normativa correspondiente.

Sectores productivos.

Se ubica en el sector agrario, dentro del subsector de jardinería, en las siguientes actividades:

a) Servicios públicos de parques, jardines, zonas verdes y centros de jardinería.

b) Empresas de jardinería.

c) Viveros.

d) Establecimientos de floristería.

e) Talleres dedicados a la elaboración de composiciones florales.

f) Grandes superficies con departamentos de floristería.

g) Almacenes de flores.

h) Empresas de organización de eventos.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes:

a) Peón de jardinería.

b) Peón de vivero.

c) Peón de centros de jardinería.

d) Peón de campos deportivos.

e) Peón de floristería.

f) Auxiliar de floristería.

g) Auxiliar de almacén de flores.

h) Auxiliar de ventas en floristería.

i) Repartidor/a de floristería.

Módulos profesionales:

1.º Operaciones básicas de producción y mantenimiento de plantas en viveros y centros de jardinería.

2.º Operaciones auxiliares en la elaboración de composiciones con flores y plantas.

3.º Operaciones básicas en instalación de jardines, parques y zonas verdes.

4.º Operaciones básicas para el mantenimiento de jardines, parques y zonas verdes.

5.º Formación en centros de trabajo.

*Módulo Profesional: Operaciones básicas de producción y mantenimiento de plantas en viveros y centros de jardinería. Código: PCPI 026*

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Prepara el terreno de un vivero, relacionando el tipo de enmienda y abonos con las características del suelo.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito las infraestructuras que constituyen un vivero.

b) Se han distinguido los distintos tipos de suelo según su textura.

c) Se han descrito las labores de preparación del terreno según el objetivo establecido.

d) Se han descrito los sistemas de desbroce y limpieza adecuados a cada caso.

e) Se han explicado los diferentes tipos de enmiendas y abonos y su método de aplicación.

f) Se han incorporado las enmiendas orgánicas y minerales al terreno de manera uniforme.

g) Se han descrito los diferentes tipos de sustratos que se pueden utilizar en producción de plantas.

h) Se han mezclado los distintos componentes de los sustratos de forma homogénea y en las proporciones establecidas.

i) Se ha aportado el agua necesaria para mantener el sustrato con un nivel adecuado de humedad.

j) Se han limpiado y ordenado las herramientas y máquinas utilizadas y se mantienen en perfecto estado de conservación.

2. Instala infraestructuras básicas de protección de cultivos y de riego, justificando su ubicación.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los diferentes sistemas de protección de cultivos.

b) Se han descrito los trabajos de instalación de infraestructuras para la protección de cultivos.

c) Se han citado los sistemas de riego utilizados en producción de plantas.

d) Se han enumerado los elementos de los sistemas de riego más frecuentes.

e) Se han realizado los hoyos y zanjas necesarios para la instalación de infraestructuras de protección de cultivos y riego.

f) Se han abierto los hoyos garantizando las dimensiones establecidas.

g) Se han aportado, extendido o colocado los materiales de forma ordenada.

h) Se ha minimizado la incidencia del impacto ambiental de la infraestructura.

i) Se han limpiado y ordenado las herramientas y máquinas utilizadas, manteniéndolas en perfecto estado de conservación.

j) Se han empleado los equipos de protección individual.

3. Produce plantas, describiendo y aplicando las técnicas de propagación.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito los medios que hay que utilizar en la propagación vegetativa y sexual del material vegetal.

b) Se han identificado las técnicas de propagación vegetativa y sexual tipo.

c) Se han explicado las técnicas de conservación del material vegetal.

d) Se ha realizado la preparación de las mesas de propagación y germinación, semilleros, bancales y contenedores.

e) Se han reconocido las técnicas de preparación del material vegetal.

f) Se ha distribuido la semilla uniformemente y a la profundidad indicada, realizando el primer riego después de la implantación del material.

g) Se han realizado repicados garantizando la viabilidad de las plantas.

h) Se han realizado aclareos en semillero asegurando el desarrollo de las plántulas.

i) Se han realizado «entutorado»s utilizando la técnica y medios adecuados.

j) Se han controlado las condiciones ambientales en zonas de cultivo.

4. Prepara para su comercialización las plantas, reconociendo las técnicas de acondicionamiento del sistema radicular y aéreo de plantas.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito las técnicas de arrancado de la planta.

b) Se han explicado las técnicas de «aviverado» de la planta.

c) Se han definido las técnicas de acondicionamiento del sistema radicular y aéreo de plantas.

d) Se han identificado los tipos de etiquetas.

e) Se han descrito las técnicas de protección de la planta para el transporte.

f) Se han limpiado de hojas secas, flores marchitas, malas hierbas y suciedad las plantas para su presentación.

g) Se han limpiado, ordenado o mantenido las herramientas en perfecto estado de conservación.

h) Se han aplicado las medidas de prevención de riesgos laborales y normativa ambiental.

Duración: 128 horas.

Contenidos:

Preparación del terreno:

Instalaciones que componen un vivero. Distribución del espacio.

Textura de suelos: concepto, clasificación de suelos, métodos básicos de determinación de texturas.

Aplicación de enmiendas: tipos, características y aplicación.

Abonado: tipos, características y aplicación.

Preparación de sustratos: tipos, características, preparación y mezclas.

Preparación del terreno: Técnicas.

Desbroce y limpieza del terreno y de las herramientas y/o maquinaria.

Manejo de las herramientas y pequeña maquinaria de preparación del suelo.

Mantenimiento básico de las herramientas, maquinaria e instalaciones que se utilizan para la adecuación del terreno para la siembra o plantación.

Normas de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental en las labores de preparación del terreno.

Valoración de la importancia del suelo como elemento fundamental para los cultivos.

Conservación del suelo y medio ambiente mediante buenas prácticas agrarias.

Empleo de los equipos de protección individual.

Instalación de infraestructura de protección y de riego:

Sistemas de protección ambiental de cultivos: pequeños invernaderos, túneles, acolchados.

Materiales utilizados: hierros, alambres, plásticos.

Construcción de una pequeña instalación de abrigo de plantas y material vegetal en general.

Sistemas de riego: elementos constituyentes.

Instalaciones de riego. «Tensiómetros» y válvulas.

«Fertirrigación».

Medición de la humedad del suelo con los «tensiómetros».

Interpretación de la lectura de los automatismos del riego.

Valoración de la dificultad y tiempo de instalación.

Mantenimiento básico de las herramientas, útiles, maquinaria e instalaciones que se utilizan para la instalación de protección y riego.

Normas de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental en las labores de instalación de infraestructuras de protección y de riego.

Producción de plantas:

Reproducción sexual: la semilla. Estado de maduración, época y métodos de recolección de las diversas especies vegetales.

Método de almacenamiento de semillas.

Técnicas de pregerminación.

Factores que determinan la calidad de la semilla.

Tipos de semilleros según especies. Localización y protección del semillero. Manejo inicial del semillero.

Reproducción asexual o vegetativa: tipo de material vegetal, recolección. Características de cada técnica de propagación. Ventajas e inconvenientes.

Cuidados culturales básicos aplicados en la producción y mantenimiento de elementos vegetales: repicado, aclareo y «entutorado».

Limpieza y conservación del equipo, herramientas e instalaciones empleadas en las labores de producción de plantas.

Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales de producción.

Preparación de plantas para su comercialización:

Arrancado de la planta. «aviverado».

Acondicionamiento del sistema radicular y aéreo de plantas.

Etiquetas. Información tipo. Principales denominaciones comerciales.

Técnicas de producción de plantas para el transporte.

Tratamiento de residuos.

Limpieza y conservación del equipo, herramientas e instalaciones empleadas en las labores de preparación.

Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales de preparación.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la formación asociada a la función de producción y preparación de especies vegetales en viveros y centros de jardinería, incluyendo la preparación del terreno y de infraestructuras básicas.

La definición de esta función incluye aspectos como:

La diferenciación de los tipos de semillas y plantas, así como su conservación y acondicionamiento.

El reconocimiento de los tipos de suelos y las técnicas para su preparación.

La construcción de pequeñas instalaciones de abrigo de los cultivos.

Los sistemas de siembra o plantación.

Las técnicas de propagación vegetal y sexual tipo.

Las técnicas de «aviverado».

Los sistemas de protección de plantas para el transporte.

El proceso se aplica en:

Viveros.

Centros de jardinería.

Grandes centros comerciales.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

La caracterización suelos, semillas y plantas.

El almacenado, conservación y presentación de materiales vegetales.

La aplicación de técnicas de preparación de terrenos, de instalaciones de abrigo y de siembra de semillas o plantas.

La producción de diferentes especies vegetales.

*Módulo Profesional: Operaciones auxiliares en la elaboración de composiciones con flores y plantas. Código: PCPI 027*

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Acondiciona materias primas y elementos estructurales, relacionándolos con las características del producto final.

Criterios de evaluación:

a) Se han enumerado los materiales según su naturaleza/tipología, haciendo referencia a ellos por el/los nombre/s más conocidos, describiendo el uso que se les da en la floristería.

b) Se han identificado los posibles daños en materias primas y materiales.

c) Se han identificado las especies de flores y de plantas comercializadas habitualmente en una floristería, describiendo sus cuidados básicos y sus características específicas.

d) Se han definido las necesidades físicas y ambientales de almacenaje de cada uno de los productos, materias primas y materiales para su óptima conservación y durabilidad.

e) Se han indicado las características básicas necesarias de los soportes, bases y estructuras.

f) Se ha identificado los tipos y formas de los recipientes que pueden formar parte de composiciones florales o de plantas y enumerar las características principales que deben tener.

g) Se han desempaquetado y limpiado las flores una vez clasificadas.

h) Se han sometido las flores a condiciones físicas y tratamientos químicos hasta alcanzar un grado de apertura específico.

i) Se ha cambiado periódicamente el agua de los recipientes de las flores y verdes ornamentales almacenados.

j) Se han retirado los envoltorios de protección, no decorativos, de flores o plantas para favorecer la oxigenación y prevenir enfermedades en el material vegetal.

2. Confecciona composiciones en floristería, relacionando forma, tamaño, color y volumen de las plantas, flores y verdes de corte ornamentales con el tipo de composición que se va a realizar.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito las principales técnicas utilizadas en la elaboración de composiciones florales.

b) Se ha elegido el soporte, base, estructura y/o recipiente más apropiado de entre los predefinidos como idóneos para la composición floral y/o de plantas que se va a realizar.

c) Se han elegido los complementos decorativos apropiados de entre los predefinidos para cada composición.

d) Se han elegido los elementos naturales apropiados de entre los predefinidos al tipo de composición o trabajo, que se va a realizar atendiendo a los criterios de durabilidad y compatibilidad.

e) Se ha acondicionado el soporte, base, estructura y/o recipiente, rellenándolo del material (perlita, gel, tierra, entre otros) apropiado al tipo de materia prima que vaya a formar parte de la composición floral.

f) Se han manipulado las plantas, flores y/o verdes ornamentales utilizando las técnicas de preparación más apropiadas para cada trabajo en particular.

g) Se ha practicado el transplante y la preparación de sustratos.

h) Se han forrado aros de corona con cinta y con verdes.

i) Se han preparado cabeceros de corona.

j) Se han aplicado las medidas de prevención de riesgos laborales en la realización de estos trabajos.

3. Presenta productos de floristería, justificando su estética.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado texturas de materiales que se emplean para envolver productos finalizados.

b) Se han definido tipos de envoltorio y formas de presentación aplicables para cada composición de flores y/o plantas en función de su forma, tamaño y requisitos de entrega.

c) Se han descrito las técnicas que se usan con cada tipo de envoltorio para presentar flores y plantas sin confeccionar y para composiciones de flores y/o plantas naturales y/o artificiales.

d) Se han realizado diferentes tipos de envoltorios, cortando y montando lazos, papeles y telas.

e) Se han preparado cajas para regalo con flores.

f) Se han elaborado lazos con dedicatoria para las composiciones de flores y plantas.

g) Se han descrito las técnicas de pegado, grapado y atado.

h) Se han valorado los criterios estéticos frente a los funcionales.

i) Se han aplicado las medidas de prevención de riesgos laborales con la correcta utilización de los equipos individuales.

4. Monta/desmonta decoraciones con flores o plantas naturales o artificiales, relacionándolas con los espacios donde se ubican.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito las composiciones con flores y/o plantas que se instalan en espacios concretos (coches nupciales, iglesias, escenarios y otras).

b) Se han descrito las técnicas de montaje, desmontaje y transporte de los materiales que se emplean en decoraciones de flores y/o plantas específicas atendiendo a su tipología.

c) Se han identificado las piezas que componen un trabajo unitario y los trabajos terminados de una decoración de flores o plantas.

d) Se ha identificado el estado de las flores y/o plantas naturales y/o artificiales empleadas en la decoración.

e) Se han interpretado croquis y bocetos de decoraciones florales.

f) Se han localizado los puntos de colocación de flores y/o plantas en diferentes espacios.

g) Se ha operado con orden y limpieza en el montaje y desmontaje de decoraciones de diferentes características y dificultades compositivas.

h) Se han sustituido los materiales, materias primas y/o productos defectuosos o en mal estado sin cambiar el aspecto final del trabajo.

i) Se han justificado los criterios estéticos y su evolución histórica.

j) Se han aplicado las medidas de prevención de riesgos laborales.

Duración: 128 horas.

Contenidos:

Acondicionado de materias primas y elementos estructurales:

Especies comerciales de plantas y flores.

Plantas: nombre común y científico, descripción, necesidades fisiológicas, temporadas de comercialización y venta.

Flores: nombre común y científico, descripción, necesidades fisiológicas, temporadas de comercialización y venta.

Especies comerciales de plantas y flores.

Flores y plantas artificiales: tipos y materiales.

Materiales en floristería: La cerámica, el cristal, el plástico, la tela, la tierra y el gel decorativo: características y aplicaciones.

Materiales auxiliares (esponjas sintéticas, alambres, pegamentos para flores, siliconas, cintas para forrar, etc.): características y aplicaciones.

Criterios comerciales de calidad de flores y plantas.

Métodos para acelerar o ralentizar la apertura de las flores.

Plagas y enfermedades más comunes de las plantas y las flores y medios de lucha.

Productos conservantes. La cámara frigorífica: clases y características.

Técnicas de manipulación de la flor y la planta.

Confección de composiciones con flores y/o plantas:

Clasificación. Naturaleza. Formas. Destino y finalidad de cada tipo de composición.

Color: contraste, armonía, colores primarios y secundarios, colores cálidos y fríos.

Las figuras geométricas: su peso y color. Proporciones.

La espiral: técnica y aplicaciones.

Atado: técnicas y usos.

Alambrado: técnicas y usos.

Forrado y encintado: técnicas y aplicaciones.

La esponja: cualidades, calidades, tipos y técnicas de colocación.

Presentación de productos de floristería:

Tipos de envoltorios.

Empaquetado y presentación: técnicas y aplicaciones.

Técnicas de papiroflexia.

Técnicas de pegado, grapado y atado.

Preparación de cajas y lazos de flores.

Criterios estéticos. Evolución histórica.

Normas de prevención de riesgos laborales y ambientales.

Montaje y desmontaje de decoraciones:

Relación espacio decoración.

Técnicas de montaje y desmontaje.

Interpretación de croquis y bocetos de decoración.

Evolución histórica de los criterios estéticos.

Normativa sobre salud laboral y prevención de riesgos.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la formación asociada a la función de elaboración de composiciones florales

con sus correspondientes complementos decorativos, con el envoltorio adecuado si se destinan a la venta, o bien colocándolas en espacios concretos si se destinan a montaje de decoraciones.

La definición de esta función incluye aspectos como:

La identificación y preparación de especies florales y plantas ornamentales.

La preparación de elementos estructurales.

La selección de complementos decorativos.

Las técnicas de envoltorio para presentar flores y plantas sin confeccionar y para composiciones de flores y/o plantas naturales y/o artificiales.

La interpretación de croquis y bocetos de decoraciones florales.

El proceso se aplica en:

Establecimientos de floristería.

Talleres dedicados a la elaboración de composiciones florales.

Grandes superficies con departamentos de floristería.

Almacenes de flores.

Empresas de organización de eventos.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

La caracterización de flores y verdes ornamentales.

El almacenado y conservación de especies florales.

La aplicación de técnicas de decoración, presentación y composición floral.

*Módulo Profesional: Operaciones básicas en instalación de jardines, parques y zonas verdes. Código: PCPI 028*

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Replantea proyectos sobre el terreno, relacionándolos con los diferentes estilos de jardines y parques.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los diferentes estilos de jardines.

b) Se ha interpretado la información contenida en un plano o croquis básico.

c) Se han localizado sobre el terreno los elementos del jardín, parque o zona verde según croquis o plano.

d) Se han representado sobre el terreno figuras geométricas sencillas.

e) Se han calculado superficies de parcelas regulares en el plano o en el terreno.

f) Se han realizado las labores de preparación del terreno, empleando las enmiendas y sustratos acorde a las características del terreno.

g) Se han aplicado las medidas de prevención de riesgos laborales y normativa ambiental.

2. Construye pequeñas infraestructuras, justificando su ubicación y aplicaciones.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito las diferentes instalaciones e infraestructuras posibles del jardín.

b) Se han descrito los distintos sistemas de riegos y drenajes que se utilizan en jardinería.

c) Se han identificado los componentes de los sistemas de riego y drenaje y explicado su funcionamiento.

d) Se han analizado los materiales de construcción empleados en las diferentes infraestructuras.

e) Se han realizado operaciones de mantenimiento de primer nivel de las instalaciones eléctricas, de riego y de ventilación/climatización.

f) Se ha instalado el mobiliario y equipamiento de un jardín, siguiendo la normativa vigente requerida en materia de seguridad e higiene.

g) Se han abierto los hoyos y zanjas con las dimensiones necesarias para cada tipo de instalación.

h) Se han identificado los diferentes elementos luminosos y clasificarlos según usos.

i) Se han descrito los diferentes tipos de caminos de un jardín, materiales que se utilizan en su construcción y características de los mismos.

j) Se han descrito las infraestructuras de puentes, muretes y estanques y los materiales y medios.

3. Planta especies vegetales en parques o jardines, reconociendo las características de las diferentes especies.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido los órganos fundamentales de los vegetales y su función.

b) Se han identificado las principales especies de plantas utilizadas en la jardinería de la zona.

c) Se han descrito las diferentes formas de comercialización y las normas de calidad requeridas para cada especie.

d) Se han identificado las principales características y exigencias de las especies utilizadas en jardinería.

e) Se han descrito las operaciones necesarias para el acondicionamiento de plantas antes de la plantación.

f) Se han manejado la maquinaria y herramientas adecuadas en la plantación de árboles, arbustos y otras especies vegetales.

g) Se han calculado las necesidades de riego de plantación o siembra y se ha programado los sistemas de riego para cada zona.

h) Se han colocado las plantas aportando abonos y enmiendas y entutorando.

i) Se han aplicado las normas de seguridad en el desarrollo de los trabajos.

j) Se ha minimizado el impacto ambiental durante la plantación de especies vegetales.

4. Implanta céspedes, relacionando el tipo de césped con sus aplicaciones.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito las técnicas de siembra o implantación de céspedes.

b) Se han identificado los diferentes tipos de céspedes y sus aplicaciones.

c) Se han preparado las herramientas y útiles empleados en la siembra o implantación de céspedes.

d) Se ha distribuido la semilla uniformemente, con la dosis y mezcla indicada, aplicando el cubre-siembra.

e) Se han colocado los tepes asegurando la continuidad del césped.

f) Se han compactado el terreno y aplicar el primer riego para asegurar la «nascencia».

g) Se han aplicado las medidas de prevención de riesgos laborales y la normativa medioambiental.

Duración: 128 horas.

Contenidos:

Replanteo de proyectos:

Diferentes estilos de parques y jardines.

Planos y croquis de jardinería.

Simbología e interpretación de leyendas.

Replanteo de los elementos del jardín, parque o zona verde.

Medición y cálculo de superficies regulares.

Preparación del terreno: Técnicas. Herramientas y medios utilizados en la preparación. Normas de seguridad.

Construcción de pequeñas infraestructuras:

Drenajes: tipos, componentes e instalación.

Riego: Tipos, componentes e instalación.

Materiales de construcción: características, uso.  
Infraestructuras básicas: caminos, muretes, estanques, instalaciones de iluminación y otras.

Mobiliario y equipamiento de parques y jardines.

Plantación de especies vegetales:

Nociones de botánica: morfología y fisiología vegetal.

Identificación de las especies principales de la zona.

Plantas ornamentales.

Preparación de las especies vegetales para su implantación o siembra.

Hoyos y zanjas: apertura, dimensiones y acondicionamiento.

Plantación: técnicas, épocas, marcos de plantación.

«Entutorados» y protectores: tipos, técnicas y materiales.

Acondicionamiento de la planta: técnicas.

Siembra: técnicas, épocas y dosis.

Normativa de seguridad.

Impacto ambiental de la actividad.

Implantación de céspedes:

Tipos de céspedes.

Preparación del terreno.

Siembra: métodos, épocas, dosis.

Implantación de tepes: métodos.

Normas de prevención de riesgos laborales y de protección del medioambiente

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la formación asociada a la función de plantación de especies vegetales, incluidos céspedes en parques y jardines.

La definición de esta función incluye aspectos como:

La identificación de diferentes estilos de jardines y su posible replanteo.

La construcción de pequeñas infraestructuras básicas en parques y jardines.

La plantación de árboles, arbustos y otras especies vegetales.

La implantación y siembra de céspedes.

El proceso se aplica en:

Empresas públicas en el área de medioambiente.

Empresas privadas dedicadas a la instalación y mantenimiento de jardines y zonas verdes.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

La caracterización de especies vegetales y céspedes de parques y jardines.

La aplicación de técnicas de preparación de terrenos, de instalaciones de abrigo y de siembra de semillas o plantas.

*Módulo Profesional: Operaciones básicas para el mantenimiento de jardines, parques y zonas verdes.*  
Código: PCPI 029

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Riega jardines, parques y zonas verdes, identificando sus necesidades hídricas.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito los sistemas de riego utilizados en jardinería.

b) Se ha identificado el buen funcionamiento del sistema de riego.

c) Se ha descrito el funcionamiento de cada uno de los elementos principales de una instalación de riego.

d) Se ha establecido la uniformidad en la aplicación y la cantidad de agua necesaria en los riegos manuales.

e) Se ha relacionado el tipo de riego con la especie vegetal y tipo de suelo.

f) Se ha explicado el accionamiento de mecanismos sencillos del sistema de riego.

g) Se han controlado los automatismos asociados al riego mecanizado

h) Se han aplicado las normas de seguridad y prevención de riesgos laborales.

i) Se ha minimizado el consumo de agua.

2. Abona jardines, parques y zonas verdes, relacionando los tipos de abonos y enmiendas con el desarrollo vegetal.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito los diferentes tipos de enmiendas y abonos y su método de aplicación.

b) Se han interpretado las etiquetas de los abonos químicos.

c) Se han establecido las labores de apoyo en las operaciones de carga y distribución mecanizada de abonos orgánicos y químicos.

d) Se ha distinguido la manera de aplicar manual y homogéneamente el abono en la dosis y momento indicado.

e) Se ha relacionado el abonado con el cultivo y tipo de suelo.

f) Se han realizado las labores de mantenimiento básico de las herramientas, equipos, maquinaria e instalaciones para abonar los cultivos.

g) Se han ejecutado los procedimientos y técnicas de forma ordenada, con pulcritud, precisión y seguridad.

h) Se han empelado los equipos de protección individual.

3. Conserva los elementos vegetales de jardines, parques y zonas verdes, reconociendo y aplicando labores culturales rutinarias.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito las labores de mantenimiento y mejora de un jardín, parque o zona verde.

b) Se ha realizado un inventario básico de los elementos vegetales que forman parte del jardín o zona verde.

c) Se han realizado operaciones básicas de poda de los elementos vegetales.

d) Se han aplicado tratamientos fitosanitarios con la dosis, equipos y maquinaria indicados.

e) Se han identificado básicamente los grupos de parásitos que afectan a los cultivos.

f) Se ha reconocido un producto fitosanitario por la información recogida en las etiquetas de los envases.

g) Se ha identificado las medidas de prevención de riesgos laborales y medioambientales.

h) Se ha determinado el momento de la realización de las labores de mantenimiento de suelos y cultivos.

i) Se han justificado las labores de mantenimiento como medio de aumento de la calidad de parques, jardines y zonas verdes.

j) Se han realizado las labores de limpieza y mantenimiento básico de equipos y herramientas.

4. Mantiene infraestructuras, equipamientos y mobiliario de jardines, parques y zonas verdes, describiendo sus características.

Criterios de evaluación:

a) Se ha realizado un inventario básico de infraestructuras, equipamiento y mobiliario que forman parte de jardín, parque o zona verde.

b) Se han descrito las aplicaciones de las diferentes infraestructuras, equipamiento y mobiliario.

c) Se han descrito las operaciones de mantenimiento de infraestructuras, equipamiento y mobiliario de un jardín, parque o zona verde en función de su finalidad.

d) Se han identificado las medidas de prevención de riesgos laborales y medioambientales.

e) Se ha preparado la maquinaria, herramientas y útiles de trabajo.

f) Se han reconocido las ventajas del mantenimiento frente a la reparación.

Duración: 96 horas.

Contenidos:

Riego de parques, jardines y zonas verdes:

El agua en el suelo: comportamiento.

Sistemas básicos de aplicación de riego: manual, automatizado por goteo, automatizado por aspersión.

La práctica del riego: intensidad, duración y momento de aplicación.

Instalaciones de riego. «Tensiómetros» y válvulas.

«Fertirrigación».

Medición de la humedad del suelo con los «tensiómetros».

Interpretación de la lectura de los automatismos del riego.

Conservación, reparación sencilla y limpieza del sistema de riego.

Tipos, componentes y uso de pequeña maquinaria y equipos utilizados en el riego de cultivos.

Normas de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental en las operaciones auxiliares en el riego del cultivo.

El agua como un bien escaso.

Abonado de parques, jardines y zonas verdes:

La nutrición de las plantas.

Los abonos orgánicos: tipos, procedencia y características generales básicas.

Abonos sólidos: estiércoles.

Abonos líquidos: purines.

Abonos verdes.

Mantillos.

Abonos químicos: características generales básicas.

Abonos simples.

Abonos compuestos.

Interpretación de etiquetas: riqueza del abono.

Distribución de abonos orgánicos y químicos.

Características básicas de la maquinaria empleada.

Labores de apoyo en carga y distribución.

Distribución manual localizada de los abonos orgánicos y químicos.

Tipos, componentes y uso de pequeña maquinaria o equipos utilizados en el abonado de cultivos.

Limpieza y conservación del equipo, herramientas e instalaciones empleadas en el abonado.

Normas de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental en las operaciones auxiliares en el abonado del cultivo.

La contaminación por el mal uso y abuso de los abonos químicos.

Conservación de elementos vegetales:

Manejo del suelo.

Poda básica de elementos vegetales: técnicas, época y medios.

Limpieza y conservación del equipo, herramientas e instalaciones empleadas en las labores culturales.

Labores de mantenimiento y mejora de céspedes: tipos, técnicas y medios.

Normas medioambientales y de prevención de riesgos laborales en operaciones culturales.

Aspectos generales sobre la sanidad de las plantas.  
 Plagas.  
 Enfermedades.  
 Malas hierbas.  
 Métodos de control.  
 Tratamientos fitosanitarios.  
 Equipos de aplicación.  
 Medios de defensa fitosanitarios.  
 Productos fitosanitarios: Descripción y generalidades.  
 Limpieza, mantenimiento, regulación y revisión de los equipos.  
 Peligrosidad de los productos fitosanitarios y de sus residuos.  
 Riesgos derivados de la utilización de los productos fitosanitarios.  
 Intoxicaciones y otros efectos sobre la salud.  
 Nivel de exposición del operario: Medidas preventivas y de protección en el uso de productos fitosanitarios.  
 Primeros auxilios.  
 Obtención de preparados fitosanitarios.  
 Proporciones en disoluciones y mezclas.  
 Protección ambiental y eliminación de envases vacíos.  
 Buenas prácticas ambientales.  
 Sensibilización medioambiental.  
 Principios de la trazabilidad.  
 Buena práctica fitosanitaria: Interpretación del etiquetado y fichas de datos de seguridad. Prácticas de aplicación de productos fitosanitarios.  
 Requisitos en materia de higiene de los alimentos y de los piensos.

Mantenimiento de infraestructuras, mobiliario y equipamientos:

Inventario de infraestructuras, mobiliario y equipamientos.  
 Aplicaciones de infraestructuras, mobiliario y equipamientos.  
 Técnicas y medios de mantenimiento.  
 Principales anomalías de infraestructuras, mobiliario y equipamientos de parques, jardines y zonas verdes.  
 Normativa básica vigente relacionada con las operaciones básicas para el mantenimiento de infraestructuras, mobiliario y equipamientos.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la formación asociada a la función de riego, abonado y conservación de jardines, parques y zonas verdes, así como el mantenimiento de infraestructuras, equipamiento y mobiliario de éstos.

La definición de esta función incluye aspectos como:

La relación entre el sistema de riego y el tipo de especie vegetal o césped.  
 La diferenciación de los tipos de abono.  
 El manejo de productos químicos y/o biológicos.  
 La sanidad vegetal.  
 Las labores de mantenimiento de suelos, especies vegetales e infraestructuras y mobiliario.  
 El inventariado de especies vegetales e infraestructuras y mobiliario.

El proceso se aplica en:

Empresas públicas en el área de medioambiente.  
 Empresas privadas dedicadas a la instalación y mantenimiento de jardines y zonas verdes.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

La caracterización de suelos y de productos químicos empleados para combatir parásitos.

La aplicación de técnicas de riego, abonado y tratamientos fitosanitarios.

La aplicación de buenas prácticas sanitarias.

La relación de la actividad de mantenimiento con el impacto ambiental.

La necesidad del mantenimiento de suelos, especies vegetales e infraestructuras y mobiliario.

La realización de inventarios de especies vegetales e infraestructuras y mobiliario.

*Módulo Profesional: Formación en Centros de trabajo.*

*Código: PCPI 030*

Resultados de aprendizaje y Criterios de evaluación:

1. Efectúa las operaciones de producción y mantenimiento de plantas, preparando los y manejando los equipos establecidos.

Criterios de evaluación:

a) Se han comprendido las instrucciones para la ejecución del proceso de preparación del terreno, plantación y siembra de especies vegetales, y las realiza en el orden establecido.

b) Se han realizado las operaciones necesarias para la correcta limpieza y preparación de los equipos y útiles.

c) Se han ejecutado las operaciones preparación del terreno, tales como el desbrozado, limpieza, abonado y enmiendas, operando los equipos de forma diestra.

d) Se han mezclado los distintos componentes de los sustratos de forma homogénea y en las proporciones establecidas.

e) Se han sembrado, plantado o transplantado distintos tipos de materiales vegetales, asegurando la correcta implantación de la semilla o plántulas.

f) Se ha distribuido la semilla uniformemente y a la profundidad indicada, realizando el primer riego después de la implantación del material.

g) Se han realizado repicados garantizando la viabilidad de las plantas.

h) Se han realizado aclareos en semillero asegurando el desarrollo de las plántulas.

i) Se han realizado «entutorados» utilizando la técnica y medios adecuados.

j) Se ha conseguido un rendimiento adecuado, tanto en calidad como en tiempo.

2. Riega, abona y aplica tratamientos fitosanitarios en parques, jardines y zonas verdes, preparando y operando los equipos de acuerdo con los procedimientos establecidos.

Criterios de evaluación:

a) Se ha regado de forma uniforme y con la cantidad de agua necesaria, manejando los mecanismos del riego automático.

b) Se han aplicado los abonos homogéneamente en la dosis y momento indicado.

c) Se han realizado las operaciones de mezcla, preparación y aplicación de productos fitosanitarios en la forma y proporción establecidas.

d) Se ha verificado la efectividad de los tratamientos fitosanitarios.

e) Se ha realizado la operación de «entutorado» en función del cultivo de que se trate.

f) Se ha realizado la operación de poda de las especies asignadas.

g) Se han realizado las labores de labores de mantenimiento de céspedes y praderas.

h) Se ha operado las máquinas de forma ordenada, con pulcritud, precisión y seguridad, aplicando los procedimientos y técnicas adecuados.

3. Confecciona composiciones en floristería, y realiza montajes florales, de acuerdo al diseño establecido, y siguiendo criterios estéticos.

Criterios de evaluación:

a) Se ha operado con orden y limpieza en el montaje y desmontaje de decoraciones de diferentes características y dificultades compositivas.

b) Se ha elegido el soporte, base, estructura y/o recipiente más apropiado de entre los predefinidos como idóneos para la composición floral y/o de plantas que se va a realizar.

c) Se han elegido los complementos decorativos apropiados de entre los predefinidos para cada composición.

d) Se han elegido los elementos naturales apropiados de entre los predefinidos al tipo de composición o trabajo a realizar atendiendo a los criterios de durabilidad y compatibilidad.

e) Se ha acondicionado el soporte, base, estructura y/o recipiente, rellenándolo del material (perlita, gel, tierra, entre otros) apropiado al tipo de materia prima que vaya a formar parte de la composición floral.

f) Se han manipulado las plantas, flores y/o verdes ornamentales utilizando las técnicas de preparación más apropiadas para cada trabajo en particular

g) Se ha practicado el trasplante y la preparación de sustratos.

h) Se han forrado aros de corona con cinta y con verdes.

i) Se han preparado cabeceros de corona.

j) Se han aplicado las medidas de prevención de riesgos laborales en la realización de estos trabajos.

4. Actúa conforme a las normas de seguridad y prevención de riesgos laborales y ambientales.

Criterios de evaluación:

a) Se ha cumplido en todo momento la normativa general sobre prevención y seguridad, así como las establecidas por la empresa.

b) Se han identificado los factores y situaciones de riesgo que se presentan en su ámbito de actuación en el centro de trabajo.

c) Se han adoptado actitudes relacionadas con la actividad para minimizar los riesgos laborales y medioambientales.

d) Se ha empleado el equipo de protección individual (EPIs) establecido para las distintas operaciones.

Equipamientos:

Espacio formativo	Equipamiento
Aula polivalente . . . . .	PCs instalados en red, cañón de proyección e internet. Medios audiovisuales.
Finca agraria . . . . .	Invernadero de unos 500 m. <sup>2</sup>
Taller agrario. . . . .	Motocultor. Desbrozadoras manuales, motoazadas y segadoras de hierba. Azadas, Rastrillos. Tijeras. Motoazadas. Cortacésped.

e) Se han utilizado los dispositivos de protección de las máquinas, equipos e instalaciones en las distintas actividades.

f) Se ha actuado según el plan de prevención.

g) Se ha mantenido la zona de trabajo libre de riesgos, con orden y limpieza.

h) Se ha trabajado minimizando el consumo de energía y la generación de residuos.

5. Actúa de forma responsable y se integra en el sistema de relaciones técnico-sociales de la empresa.

Criterios de evaluación:

a) Se han ejecutado con diligencia las instrucciones que recibe.

b) Se ha responsabilizado del trabajo que desarrolla, comunicándose eficazmente con la persona adecuada en cada momento.

c) Se ha cumplido con los requerimientos y normas técnicas, demostrando un buen hacer profesional y finalizando su trabajo en un tiempo límite razonable.

d) Se ha mostrado en todo momento una actitud de respeto hacia los procedimientos y normas establecidos.

e) Se ha organizado el trabajo que realiza 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.

f) Se ha coordinado la actividad que desempeña con el resto del personal, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o contingencia no prevista.

g) Se ha incorporado 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.

Duración: 150 horas.

Espacios y equipamientos.

Los espacios y equipamientos mínimos necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este Programa de Cualificación Profesional Inicial son los que a continuación se relacionan, sin perjuicio de que los mismos pueden ser ocupados por diferentes grupos de alumnos que cursen el mismo u otros ciclos formativos, o etapas educativas:

Espacios:

Espacio formativo	Superficie m <sup>2</sup> 15 alumnos	Superficie m <sup>2</sup> 10 alumnos
Aula polivalente . . . . .	40	30
Finca agraria . . . . .	10.000	10.000
Taller agrario . . . . .	90	90

Espacio formativo	Equipamiento
	Cortasetos. Equipos de abonado. Limpia-rosas manual. Máquinas de limpiar tallos de flores. Máquinas de "entutorar". Equipos de riego y fertirrigación. Equipo de protección individual. Productos fitosanitarios, abonos, turbas, arenas, tierras vegetales. Mezcladoras de sustratos. Equipos de marcaje: jalones, estaquillas, cuerdas, cintas métricas. Equipos y mesas de propagación: de enraizamiento, de semillero. Equipos de bombeo, equipos de fertirrigación. Equipos de detección y captura de plagas.

#### Profesorado.

Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del Programa de Cualificación Profesional Inicial de Actividades auxiliares en viveros, jardines y parques:

Módulos	Especialidad	Cuerpo
PCPI 026 Operaciones básicas de producción y mantenimiento de plantas en viveros y centros de jardinería.	Operaciones y equipos de producción agraria.	Profesor técnico de Formación Profesional.
PCPI 027 Operaciones auxiliares en la elaboración de composiciones con flores y plantas.	Operaciones y equipos de producción agraria.	Profesor técnico de Formación Profesional.
PCPI 028 Operaciones básicas en instalación de jardines, parques y zonas verdes.	Operaciones y equipos de producción agraria.	Profesor técnico de Formación Profesional.
PCPI 029 Operaciones básicas para el mantenimiento de jardines, parques y zonas verdes.	Operaciones y equipos de producción agraria.	Profesor técnico de Formación Profesional.
PCPI 030 Formación en centros de trabajo.	Operaciones y equipos de producción agraria.	Profesor técnico de Formación Profesional.

Titulaciones requeridas para la impartición de los módulos profesionales que conforman el Programa de cualificación Profesional Inicial de Actividades auxiliares en viveros, jardines y parques, para los centros de titularidad privada o pública y de otras Administraciones distintas de la educativa:

Módulos	Titulaciones
PCPI 026 Operaciones básicas de producción y mantenimiento de plantas en viveros y centros de jardinería. PCPI 027 Operaciones auxiliares en la elaboración de composiciones con flores y plantas. PCPI 028 Operaciones básicas en instalación de jardines, parques y zonas verdes. PCPI 029 Operaciones básicas para el mantenimiento de jardines, parques y zonas verdes. PCPI 030 Formación en centros de trabajo.	Título de Técnico Superior o equivalente. Título de Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o Diplomado o el título de Grado equivalente, cuyo perfil académico se corresponda con la formación asociada a los módulos profesionales del Programa de Cualificación Profesional Inicial. Las Administraciones educativas, excepcionalmente, podrán incorporar profesionales, no necesariamente titulados, que desarrollen su actividad en el ámbito laboral.

Módulos Profesionales y su relación con las unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales que incluye el Programa:

Unidad de competencia	Denominación del módulo
UC0520_1: Realizar operaciones auxiliares para la producción y mantenimiento de plantas en viveros y centros de jardinería.	PCPI 026: Operaciones básicas de producción y mantenimiento de plantas en viveros y centros de jardinería.

Unidad de competencia	Denominación del módulo
UC0521_1: Realizar operaciones auxiliares para la instalación de jardines, parques y zonas verdes.	PCPI 028: Operaciones básicas en instalación de jardines, parques y zonas verdes.
UC0522_1: Realizar operaciones auxiliares para el mantenimiento de jardines, parques y zonas verdes.	PCPI 029:: Operaciones básicas para el mantenimiento de jardines, parques y zonas verdes.

**PERFIL PROFESIONAL: REPARADOR DE CALZADO Y MARROQUINERÍA Y CREACIÓN DE PEQUEÑOS ARTÍCULOS DE GUARNICIONERÍA**

**Identificación.**

El programa de Cualificación Profesional Inicial de Reparador de calzado y marroquinería y creación de pequeños artículos de guarnicionería, queda definido por los siguientes elementos:

1. Denominación: Reparador de calzado y marroquinería y creación de pequeños artículos de guarnicionería.
2. Nivel: Programas de cualificación profesional inicial.
3. Duración: 726 horas.
4. Familia Profesional: Textil, confección y piel.

**Competencia general:** Reparar y mantener calzado y artículos de marroquinería, así como crear pequeños artículos de marroquinería y guarnicionería y realizar actividades complementarias relativas al duplicado de llaves y mandos, logrando productos con la calidad y acabados requeridos, observando en todo momento las normas de prevención de riesgos laborales y ambientales y con la adecuada atención al cliente que demanda el servicio.

**Competencias profesionales, personales y sociales.**

Las competencias profesionales, personales y sociales de este programa son las que se relacionan a continuación:

- a) Seleccionar pieles y cueros, y otros materiales empleados en la reparación de calzado y en la creación de pequeños artículos de guarnicionería y marroquinería, identificando el origen de los mismos, cualidades, prestes, defectos para su aplicación en la reparación y en la creación de artículos.
- b) Preparar los materiales, piezas y accesorios para la reparación del artículo con la calidad prevista.
- c) Preparar maquinaria, equipos, útiles y herramientas necesarios para llevar a cabo las operaciones de reparación de calzado y marroquinería.
- d) Recepcionar los artículos que se han de reparar y las materias primas y productos necesarios para la reparación y creación de pequeños objetos.
- e) Evaluar las posibilidades de reparación de los diferentes artículos, así como la dificultad asociada a su reparación, eligiendo el método más adecuado en función de las características del producto.
- f) Realizar presupuestos y facturas de las reparaciones y de los pequeños artículos de guarnicionería y marroquinería.
- g) Realizar las operaciones de desmontado, desdorado, corte, marcado y rebajado de piezas del calzado y artículos de marroquinería, en los tiempos y formas establecidos.
- h) Ejecutar las operaciones de cosido a mano o a máquina, garantizando un acabado estético de los productos.
- i) Realizar pequeños objetos de guarnicionería con la calidad y el acabado requerido.
- j) Realizar operaciones complementarias a la reparación de calzado y de artículos de marroquinería, tales como el duplicado de diferentes tipos de llaves y mandos.

k) Cumplir normas de seguridad y de protección ambiental, detectando y previniendo los riesgos asociados al puesto de trabajo.

l) Mantener hábitos de orden, puntualidad, responsabilidad y pulcritud a lo largo de su actividad.

m) Demostrar las actitudes de cortesía, respeto y discreción requeridos en la atención al cliente.

n) Actuar con confianza en la propia capacidad profesional y estar atento a las innovaciones que dentro del sector se produzcan y puedan fomentar su desarrollo profesional.

*Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas*

**Cualificación profesional completa:**

a) Reparación de calzado y marroquinería TCP139\_1 (RD 1087/2005), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0438\_1: Realizar el aprovisionamiento y atender al cliente para la reparación del calzado.

UC0439\_1: Realizar la reparación en artículos de marroquinería.

UC0440\_1: Realizar la reparación del calzado.

**Entorno profesional:**

1. Este profesional ejercerá su actividad en pequeñas empresas o talleres artesanos, de forma autónoma o por cuenta ajena, dedicados a la reparación y/o acondicionamiento de los materiales que componen el calzado o artículos de marroquinería, así como a otras tareas complementarias, tales como la creación de pequeños objetos de marroquinería y guarnicionería y el duplicado de llaves y mandos a distancia.

2. Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- a) Zapatero-reparador de calzado.
- b) Ayudante de reparación de calzado.
- c) Reparador de artículos de marroquinería.
- d) Ayudante de marroquinería.
- e) Guarnicionero.
- f) Marroquinería artesanal.

**Módulos profesionales:**

- 1.º Materiales y productos textiles.
- 2.º Reparación de artículos de marroquinería y creación de pequeños artículos de guarnicionería.
- 3.º Reparación de calzado y actividades complementarias.
- 4.º Atención al cliente.
- 5.º Formación en centros de trabajo.

*Módulo Profesional: Materiales y productos textiles.  
Código: PCPI 031*

**Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.**

1. Recepciona materiales y productos textiles, distinguiendo sus propiedades y aplicaciones.

## Criterios de evaluación:

- a) Se han relacionado las mercancías recibidas con el contenido del albarán.
- b) Se han diferenciado los materiales (tejidos, laminas, elementos complementarios y otros) en relación con sus características y aplicación.
- c) Se han clasificado los materiales en función de sus características (tamaño, grosor, defectos y otros) y según su origen y aplicación.
- d) Se han reconocido los defectos y anomalías más frecuentes, tanto los de origen natural como los derivados de los procesos de fabricación.
- e) Se han descrito los procesos básicos de producción de materiales y productos textiles.
- f) Se han descrito las propiedades y características que transmiten los tratamientos a las materias primas (blanqueo, tintura, aprestos y otros).
- g) Se han interpretado etiquetas normalizadas de composición y manipulación.
- h) Se ha verificado la coincidencia de las etiquetas con las especificaciones de la ficha técnica del material o producto.
- i) Se ha empleado tiempo y esfuerzo en ampliar conocimientos e información complementaria.

2. Recepciona elementos complementarios, relacionando las características de los mismos con sus aplicaciones.

## Criterios de evaluación:

- a) Se ha determinado la composición del lote recibido y sus medidas de protección.
- b) Se ha comprobado que los elementos recibidos se corresponden con los solicitados.
- c) Se han identificado los elementos de relleno, de refuerzo, de adorno, de sujeción y otros.
- d) Se han diferenciado los elementos complementarios en relación con sus características y aplicación.
- e) Se han clasificado los distintos elementos complementarios empleando la terminología correcta.
- f) Se ha verificado la coincidencia de las etiquetas con las especificaciones de la ficha técnica del material o producto.
- g) Se ha demostrado responsabilidad ante errores y fracasos.

3. Almacena los materiales y productos textiles y elementos complementarios, justificando la ubicación y condiciones de almacenamiento de los mismos.

## Criterios de evaluación:

- a) Se han agrupado los productos según su origen y aplicación.
- b) Se han indicado las condiciones básicas de manipulación y conservación de las materias textiles y elementos complementarios.
- c) Se han identificado los defectos ocurridos como consecuencia de una mala manipulación o almacenado.
- d) Se han relacionado las condiciones ambientales (temperatura, humedad, luz, ventilación y otras) y procedimiento de colocación en el almacén con la integridad de los productos almacenados.
- e) Se ha asegurado la trazabilidad de los productos almacenados.
- f) Se han relacionado los distintos tipos de presentación y embalaje con los requerimientos de almacenaje y transporte.
- g) Se han indicado las condiciones básicas de almacenamiento y acondicionamiento de materiales textiles y elementos complementarios.
- h) Se han respetado y aplicado las medidas de seguridad y prevención de riesgos en el almacén.

i) Se ha mantenido el almacén limpio y ordenado en todo momento.

4. Controla las existencias del almacén, justificando el almacenaje mínimo.

## Criterios de evaluación:

- a) Se ha realizado el inventario de productos existentes en el almacén, elaborando partes de incidencia si fuese necesario.
- b) Se ha descrito la documentación técnica relacionada con el almacén.
- c) Se ha relacionado el almacenaje mínimo con el tiempo de aprovisionamiento de los proveedores.
- d) Se han identificado los tipos de almacenajes y de inventarios y sus variables.
- e) Se han señalado los mecanismos que se emplean para asegurar la renovación del almacenaje.
- f) Se han aplicado herramientas informáticas en el control del almacén.
- g) Se han registrado las entradas y salidas de existencias, actualizando los archivos correspondientes.
- h) Se ha elaborado la información asociada al control del almacén con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa.
- i) Se ha valorado la relevancia del control de almacén en el proceso productivo.

Duración: 96 horas.

Contenidos:

Materiales y artículos en textil y piel:

Operaciones y comprobaciones en la recepción.

Documentos de entrada de productos.

Lectura e interpretación de etiquetas y de documentación técnica.

Identificación de materiales en función de su naturaleza y características.

Presentación comercial de materiales y productos textiles.

Detección de defectos y anomalías en los materiales.

Fibras naturales, artificiales y sintéticas: Clasificación, características, propiedades y procesos de obtención.

Hilos: Tipos, identificación y procesos de transformación.

Tejidos: calada y punto. Estructura y obtención.

Telas no tejidas: características y obtención.

Piel y cuero. Características y aplicaciones en confección. Principales defectos.

Tratamientos de ennoblecimiento.

Normativa referente a etiquetado de productos textiles, accesorios y fornituras.

Elementos complementarios:

Lectura e interpretación de etiquetas y de documentación técnica.

Identificación de elementos complementarios en función de su naturaleza y características.

Presentación comercial de elementos complementarios.

Detección de defectos y anomalías.

Pegamentos y colas, siliconas y disolventes. Características y aplicación en confección.

Fornituras y avíos: cenefas, entredós, cintas, bieses, cordones, pasamanería, y otros.

Complementos: cremalleras, botones, volantes, tablas, ribetes, vivos, jaretas, ingleses, «patchwork» y otros remates.

Complementos de relleno o refuerzo: guata, mulotón, crin vegetal, plumas, algodón y otros.

Tinturas y ceras. Tipos y aplicaciones.

Otros materiales complementarios empleados en la confección de cortinajes y complementos de decoración.

Otros materiales complementarios empleados en operaciones de tapizado.

Almacenamiento de materiales y productos textiles y de elementos complementarios:

Identificación y codificación de productos.

Almacenamiento de materiales.

Manipulación de artículos y materiales.

Condiciones de almacenamiento y conservación.

Colocación, ordenación y optimización del espacio.

Trazabilidad.

Limpieza y mantenimiento de los materiales textiles.

Seguridad y prevención de riesgos en el almacenamiento y manipulación.

Control de almacén:

Gestión de un pequeño almacén.

Control de existencias. Tipos de almacenaje.

Inventario: tipos y métodos.

Aplicación de las TICs en la gestión del almacén. Hojas de cálculo, procesadores de texto y aplicaciones específicas. Correo electrónico.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la formación asociada a la función de reconocimiento de artículos y materiales textiles y elementos complementarios, así como su recepción y almacenamiento.

La definición de esta función incluye aspectos como:

La diferenciación de artículos y materiales textiles en función de sus características y aplicaciones.

La gestión de almacén.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

La caracterización de artículos y materiales textiles y con elementos complementarios.

El almacenado y control de la trazabilidad de artículos y materiales textiles.

*Módulo Profesional: Reparación de artículos de marroquinería y creación de pequeños artículos de guarnicionería. Código: PCPI 032*

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Prepara equipos y herramientas para la reparación de artículos de marroquinería, relacionando las variables seleccionadas con las características del producto que hay que reparar.

Criterios de evaluación.

a) Se han identificado y clasificado los equipos y herramientas en función de sus prestaciones en el proceso de reparación.

b) Se han identificado los dispositivos de las máquinas y sus sistemas de control.

c) Los accesorios de las máquinas como aguja, prensa telas, boquilla para picar, hormas para botones, broches y otros, se seleccionan y colocan según las operaciones que se van a ser realizadas, (tales como unir materiales, colocar cremalleras o broches, picar o hacer hendido, entre otros).

d) Se ha realizado el lubricado, limpieza y mantenimiento de primer nivel de los diferentes equipos y herramientas.

e) Se ha llevado a cabo el reglaje y ajuste de los equipos y herramientas en función de la operación que ha de ejecutarse.

f) Se han determinado los elementos fungibles de los equipos, ensayando su montaje y desmontaje.

g) Se ha mantenido el área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza.

2. Retira piezas del artículo de marroquinería para su sustitución, relacionando el material extraído con su aplicación.

Criterios de evaluación:

a) Se ha evaluado la posibilidad de realizar el arreglo y se ha elaborado un presupuesto en función de la complejidad asociada.

b) Se han realizado las operaciones de desmontaje para acceder al elemento deteriorado.

c) Las piezas se descosen y retiran, quitando hilos y pegamentos residuales de las uniones para marcar la posición donde estaban colocadas en el artículo, dirección del preste de la piel, así como detalles específicos que se han de tener en cuenta en la señalización en plantilla o patrón.

d) Se ha realizado el estudio de las pieles en función de sus características: prestes, fluorescencias, calidad y dirección adecuadas.

e) Se ha realizado el extendido siguiendo el proceso más adecuado en función de las condiciones del mismo: sin pliegues, alineado, con la tensión necesaria, sentido del hilo y dirección adecuada.

f) Se han enumerado las posibles anomalías o defectos de los materiales, valorando su repercusión en el artículo.

g) Se han identificado los parámetros claves en el proceso de corte.

h) Se han realizado con habilidad y destreza las operaciones de corte, rebajado y otras en función del tipo de material (material de relleno, exterior, forro), condicionantes (textura, color, dibujo, defectos y otros), y del número de piezas.

i) Se ha realizado la reproducción sobre papel o cartón de las piezas retiradas, indicando las señalizaciones correspondientes.

j) Se han aplicado las normas de seguridad y protección ambiental.

3. Ensambla piezas, justificando la técnica de ensamblado seleccionada en función del tipo de material que va a unir.

Criterios de evaluación:

a) Se han organizado las actividades conforme a los medios y materiales que hay que utilizar.

b) Se han relacionado los tipos de hilos, adhesivos u otros, en función de la técnica de ensamblado y de los materiales a unir.

c) Se han realizado las operaciones de acondicionamiento para el ensamblaje en función del tipo de unión, medio y material.

d) Se ha concretado la secuencia de operaciones, indicando los criterios estéticos y de seguridad.

e) Se han realizado las costuras de unión, a mano y a máquina, de distintos tipos de materiales, con criterios estéticos y eficacia, a fin de lograr las condiciones requeridas de resistencia, flexibilidad y fijación.

f) Se han realizado operaciones de incorporación de elementos como cremallera, hebilla, remaches, ojete y cantonera, entre otras, para sustituir los averiados.

g) Se ha comprobado visualmente la calidad de los componentes ensamblados, corrigiendo las anomalías detectadas.

h) Se han identificado los riesgos inherentes al trabajo en función de los materiales que se van a emplear y de las máquinas que hay que manejar.

4. Realiza las operaciones de acabado en la reparación de artículos de marroquinería, relacionando el tipo de tratamiento con las características y aspecto de presentación final.

## Criterios de evaluación:

a) Se han concretado las operaciones en función del tipo de material que hay que emplear y la pieza que hay que reparar.

b) Se han determinado las aplicaciones de los productos de acabado, anilinas, pigmentos y otros, en función del material.

c) Se han realizado operaciones de tintados de artículos de marroquinería, con su previa limpieza y calidad final.

d) Se han aplicado las técnicas apropiadas en cada operación de acabado (pistola, cepillo, encerado, pulido y otros).

e) Se ha operado con autonomía, método, pulcritud, con criterio estético, seguridad y salud en el trabajo.

f) Se han determinado los parámetros de calidad del acabado de artículos de marroquinería.

g) Se ha comprobado en el producto reparado la apariencia, solidez y aspectos globales tales como pulcritud y uniformidad del color, corrigiendo las anomalías detectadas.

h) Se han identificado los riesgos inherentes al trabajo en función de los materiales que se van a emplear y de las máquinas que hay que manejar.

i) Se ha facturado el producto reparado, respetando los requisitos legales y fiscales.

5. Crea pequeños artículos de marroquinería, analizando patrones y plantillas estandarizadas.

## Criterios de evaluación:

a) Se han obtenido las dimensiones normalizadas de los distintos artículos a partir de patrones y plantillas.

b) Se han identificado las fases de patronaje, preparado, ensamblaje y acabado de los artículos.

c) Se han realizado las operaciones de sacado de patrones, marcado de márgenes, costuras y otros.

d) Se han identificado los patrones en función de su posición, calidad, categoría y otras.

e) Se han realizado las operaciones de cortado en función del preste, calidad y posición.

f) Se han realizado las operaciones de rebajado a mano o a máquina en función del tipo y posición.

g) Se han realizado las costuras a mano y a máquina de distintos tipos de materiales, con criterios estéticos y de eficacia, según diseño inicial.

h) Se ha realizado el repujado y grabado básico sobre piel según el diseño aportado como guía.

i) Se ha realizado el control visual de las operaciones detectando posibles defectos.

Duración: 192 horas.

Contenidos:

Preparación de máquinas y herramientas:

Preparación y mantenimiento operativo de las máquinas.

Montaje y desmontaje de elementos fungibles y de cambio de formato.

Máquinas de corte, rebajado, ensamblaje y acabado: funcionamiento. Manual de uso y mantenimiento. Preventivo y operativo.

Máquinas de acabado y limpieza: funcionamiento, uso y mantenimiento. Dispositivos de seguridad. Limpieza.

Montaje y desmontaje de elementos fungibles y de cambio de formato.

Normas de seguridad.

Accidentes más comunes en las máquinas de corte, ensamblaje y acabado.

Equipos de protección individual.

Dispositivos de máquinas para la seguridad activa.

Reglas de orden y limpieza.

Ergonomía.

Retirada y corte de piezas:

Reconocimiento de los productos de marroquinería en función de su aplicación.

Aplicación y caracterización de los materiales de reparación.

Tipos y características: bolsos, cinturones, fundas, billeteras, carteras, maletas, estuches y otros.

Tejidos, pieles, cueros, laminados, sintéticos y polímeros. Tipos y aplicaciones.

Evaluación de posibilidades de reparación.

Elaboración de presupuestos.

Obtención de patrones y plantillas.

Obtención de piezas de sustitución.

Desmontaje de artículos.

Técnicas de retirada de elementos.

Extracción de patrones de componentes. Juego de plantillas o patrones.

Técnicas de corte: manual y convencional, presión y automático. Parámetros del corte. Secuencia de operaciones del corte convencional.

Preparación y extendido de pieles, tejidos y otros materiales.

Rebajado manual o mecánico.

Ensamblado de piezas:

Montaje de artículos.

Ensamblaje por distintas técnicas: cosido, pegado y otros.

Criterios de calidad en la reparación de artículos de marroquinería.

Normas de seguridad.

Protección del medioambiente.

Reciclaje de productos.

Directiva de residuos; directiva de envases y residuos de envases.

Sistemas y actuaciones de minimización del impacto medioambiental.

Acabado en la reparación de artículos de marroquinería:

Teñido de artículos de marroquinería.

Pulido, cepillado, abrillantado y encerado de artículos de marroquinería.

Materiales de acabado: Tinturas, anilinas, pigmentos, ceras. Tipos, características y aplicaciones.

Materiales de limpieza y cuidado: cremas, grasas y otros. Tipos, características y aplicaciones.

Elaboración de facturas.

Técnicas operativas de acabado y terminación.

Aspectos medioambientales de tintes y otros productos de acabado.

Directiva de residuos; directiva de envases y residuos de envases.

Equipos de protección individual.

Creación de pequeños artículos guarnicionería:

Reconocimiento de los elementos constitutivos del artículo y su aplicación.

Tipos de billeteras, monederos y otros.

Fundas de gafas.

Llaveros, pulseras trenzadas, cinturones y otros.

Creación de trepas de los artículos

Obtención de patrones y plantillas.

Técnicas de despiece.

Extracción de patrones de componentes. Juego de plantillas o patrones.

Aplicaciones básicas ornamentales: repujados y grabados y otros.

**Orientaciones pedagógicas:**

Este módulo profesional contiene la formación asociada a la función reparación de artículos de marroquinería y creación de pequeños artículos de guarnicionería.

La definición de esta función incluye aspectos como:

Desmontaje de piezas para su sustitución o reparación.

Obtención de patrones, plantillas y piezas de sustitución.

Ensamblaje y acabado de artículos de marroquinería.

Creación de pequeños artículos de guarnicionería.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

Técnicas de retirada de piezas.

Técnicas de corte de material.

Técnicas de ensamblaje.

Creación de pequeños artículos de guarnicionería a partir de patrones.

**Módulo Profesional: Reparación de calzado y actividades complementarias. Código: PCPI 033**

**Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:**

1. Prepara equipos y herramientas para la reparación de calzado, relacionando las variables seleccionadas con las características del producto que hay que reparar.

**Criterios de evaluación:**

a) Se han identificado y clasificado los equipos y herramientas en función de sus prestaciones en el proceso de reparación.

b) Se han identificado los dispositivos de las máquinas y sus sistemas de control.

c) Se han realizado operaciones de montaje y desmontaje asociadas a cambio de formatos.

d) Se ha realizado el lubricado, limpieza y mantenimiento de primer nivel de los diferentes equipos y herramientas.

e) Se ha llevado a cabo el reglaje y ajuste de los equipos y herramientas en función de la operación a ejecutar.

f) Se han determinado los elementos fungibles de los equipos, ensayando su montaje y desmontaje.

g) Se ha mantenido el área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza.

2. Retira piezas del calzado para su sustitución, relacionando el material extraído con su aplicación.

**Criterios de evaluación:**

a) Se ha evaluado la posibilidad de realizar el arreglo y se ha elaborado un presupuesto en función de la complejidad asociada.

b) Se han realizado las operaciones de desmontaje para acceder al elemento deteriorado.

c) Se ha extraído la pieza rota/defectuosa y se ha acondicionado para la obtención de una plantilla o patrón.

d) Se ha realizado el estudio de las pieles en función de sus características: prestes, fluorescencias, calidad y dirección adecuada.

e) Se ha realizado el extendido, siguiendo el proceso más adecuado en función de las condiciones del mismo: sin pliegues, alineado, con la tensión necesaria, sentido del hilo y dirección adecuada.

f) Se han enumerado las posibles anomalías o defectos de los materiales, valorando la repercusión en el artículo.

g) Se han identificado los parámetros claves en el proceso de corte.

h) Se han realizado con habilidad y destreza las operaciones de corte, rebajado y otras, en función del tipo de

material (palmilla, contrafuerte, forro y otros), condicionantes (textura, color, dibujo, defectos y otros), y del número de piezas.

i) Se ha realizado la reproducción sobre papel o cartón de las piezas retiradas, indicando las señalizaciones correspondientes.

j) Se han aplicado las normas de seguridad y protección ambiental.

3. Ensambla piezas, justificando la técnica de ensamblado seleccionada en función del tipo de material a unir.

**Criterios de evaluación:**

a) Se han organizado las actividades conforme a los medios y materiales que hay que utilizar.

b) Se han relacionado los tipos de hilos, adhesivos u otros en función de la técnica de ensamblado y de los materiales para su unión.

c) Se han realizado las operaciones de acondicionamientos para el ensamblaje en función del tipo de unión, medios y materiales.

d) Se ha concretado la secuencia de operaciones, indicando los criterios estéticos y de seguridad.

e) Se han realizado las costuras de unión, a mano y a máquina de distintos tipos de materiales, con criterios estéticos y eficacia, a fin de lograr las condiciones requeridas de resistencia, flexibilidad y fijación.

f) Se han colocado tapas, filis, medias suelas y otros en los zapatos que se van a reparar.

g) Se han realizado operaciones de incorporación de elementos como cremallera, hebilla, remaches y ojetes, entre otras, para sustituir los averiados.

h) Se ha comprobado visualmente la calidad de los componentes ensamblados, corrigiendo las anomalías detectadas.

i) Se han empleado los equipos de protección individual en las diferentes actividades.

4. Realiza operaciones de forrado o tintado de calzado, relacionando el tipo de tejido o tinte con las características del calzado.

**Criterios de evaluación:**

a) Se han organizado las actividades conforme a los medios y materiales que hay que utilizar.

b) Se ha seleccionado el tejido para forrar, atendiendo a las demandas del cliente y a las características del calzado.

c) Se han realizado las operaciones de desmontaje para liberar los elementos que se van a forrar.

d) Se ha incorporado el tejido sin pliegues, alineado y con la tensión necesaria.

e) Se han identificado los tintes y sus concentraciones de aplicación.

f) Se ha explicado el proceso de secado y su influencia en el producto final.

g) Se han identificado los riesgos medioambientales asociados al proceso.

5. Realiza las operaciones de acabado en la reparación de calzado, relacionando el tipo de tratamiento con las características y aspecto de presentación final.

**Criterios de evaluación:**

a) Se han concretado las operaciones en función del tipo de material a emplear y la pieza que se va a reparar.

b) Se han aplicado las técnicas apropiadas en cada operación de acabado (pistola, cepillo, encerado, pulido y otros).

c) Se ha operado con autonomía, método, pulcritud, con criterio estético, seguridad y salud en el trabajo.

d) Se han determinado los parámetros de calidad de acabado del calzado reparado.

e) Se ha comprobado en el producto reparado la apariencia, solidez y aspectos globales tales como pulcritud y uniformidad del color, corrigiendo las anomalías detectadas.

f) Se han identificado los riesgos inherentes al trabajo en función de los materiales y de las máquinas que se utilizan.

g) Se ha facturado el producto reparado respetando los requisitos legales y fiscales.

6. Duplica diferentes tipos de llaves y mandos a distancia, reconociendo sus características.

Criterios de evaluación:

a) Se han organizado las actividades conforme a los medios y materiales que hay que utilizar.

b) Se han identificado los diferentes tipos de llaves en función del material (aluminio, acero, plástico y otras) y de sus características (planas, normales, puntos y otras).

c) Se han cepillado las llaves duplicadas asegurando la no presencia de rebabas.

d) Se ha comprobado visualmente que la copia es igual a la original con la calidad requerida.

e) Se han reconocido los diferentes modelos de mandos a distancia (botón simple, doble botón y otros), tipos de batería o frecuencias.

f) Se ha seleccionado el modelo de mando en función de las características del mando a duplicar.

g) Se ha introducido el código o frecuencia en función del mando que ha de duplicarse.

h) Se ha sustituido o montado el tipo de batería o pila adecuada a las características técnicas requeridas, asegurando el funcionamiento del mando.

i) Se ha transmitido información con claridad y precisión a cerca del uso del mando.

j) Se han empleado los equipos de protección individual en las diferentes actividades.

Duración: 192 horas.

Contenidos:

Preparación de máquinas y herramientas:

Preparación y mantenimiento operativo de las máquinas.

Montaje y desmontaje de elementos fungibles y de cambio de formato.

Máquinas de corte, rebajado, ensamblaje y acabado: funcionamiento. Manual de uso y mantenimiento preventivo y operativo.

Máquinas de hormas para ensanche, banco de finisaje, máquinas de carda: funcionamiento, uso y mantenimiento.

Máquinas de acabado y limpieza: funcionamiento, uso y mantenimiento. Dispositivos de seguridad. Limpieza.

Montaje y desmontaje de elementos fungibles y de cambio de formato.

Normas de seguridad.

Accidentes más comunes en las máquinas de corte, ensamblaje y acabado.

Equipos de protección individual.

Dispositivos de máquinas para la seguridad activa.

Reglas de orden y limpieza.

Ergonomía.

Retirada y corte de piezas:

Reconocimiento de las partes del calzado.

Reconocimiento de componentes del calzado: palmillas, topes, contrafuertes y otros.

Tipos de calzado: caballero, señora, infantil, bebé, a medida y de seguridad.

Material empleado en la reparación del calzado: Tejidos, pieles, cueros, laminados, sintéticos, polímeros, recubrimientos, filis, planchas, tapas, plantillas.

Técnicas y proceso de fabricación de calzados.

Evaluación de posibilidades de reparación.

Elaboración de presupuestos

Obtención de patrones y plantillas.

Obtención de piezas de sustitución.

Desmontaje de artículos.

Técnicas de retirada de elementos.

Extracción de patrones de componentes. Juego de plantillas o patrones.

Técnicas de corte: manual y convencional, presión y automático. Parámetros del corte. Secuencia de operaciones del corte convencional.

Preparación y extendido de pieles, tejidos y otros materiales.

Rebajado manual ó maquina.

Ensamblado de piezas:

Ensamblaje por distintas técnicas: cosido, pegado y otros.

Criterios de calidad en la reparación de calzado.

Normas de seguridad.

Protección del medioambiente.

Reciclaje de productos.

Directiva de residuos; directiva de envases y residuos de envases.

Sistemas y actuaciones de minimización del impacto medioambiental.

Reglas de orden y limpieza.

Forrado y teñido de calzado:

Teñido de artículos de calzado.

Anilinas, tinturas, pigmentos.

Aspectos medioambientales de tintes.

Tejidos de forrado.

Técnicas operativas.

Normas de seguridad en la manipulación de productos químicos.

Etiquetado de productos químicos.

Acabado en la reparación de calzado:

Técnicas operativas de acabado y terminación.

Pulido, cepillado, abrillantado y encerado de artículos de calzado.

Materiales de acabado. Tipos, características y aplicaciones.

Materiales de limpieza y cuidado: cremas, grasas y otros. Tipos, características y aplicaciones.

Máquinas de acabado y limpieza: funcionamiento, uso y mantenimiento. Dispositivos de seguridad. Limpieza.

Técnicas operativas de acabado y terminación.

Duplicado de llaves y mandos:

Copia de llaves.

Llaves: tipos, nomenclaturas, aplicación y materiales.

Máquina duplicadora de llaves: funcionamiento, uso y mantenimiento. Dispositivos de seguridad. Limpieza. Accesorios de una máquina duplicadora.

Técnicas de copia de llaves: planas, doble paleta o gorjas, plana sin topes, cruciforme, de puntos y otras. Normas de seguridad.

Ajustes y acabados del duplicado.

Configuración de mandos.

Mandos y llaves magnéticas de acceso: tipos, estructura y aplicación.

Baterías: tipos, características y reciclaje.

Codificación. Frecuencias.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la formación asociada a la función reparación y acabado de calzado, así

como las operaciones de transformación de éste, tales como el forrado o su teñido y la realización de actividades complementarias relativas al duplicado de llaves y mandos a distancia.

La definición de esta función incluye aspectos como:

Desmontaje de piezas a sustituir o reparar.

Obtención de patrones, plantillas y piezas de sustitución.

Ensamblaje y acabado de los calzados.

Forrado y teñido del calzado.

Duplicado de diferentes tipos de llaves y mandos a distancia.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

Aplicación de técnicas de retirada de piezas.

Aplicación de técnicas de corte de material.

Aplicación de técnicas de ensamblaje.

Aplicación de técnicas de forrado y teñido de calzado.

Aplicación de técnicas de duplicado de llaves y mandos a distancia.

*Módulo Profesional: Atención al cliente. Código: PCPI 034*

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Atiende a posibles clientes, reconociendo las diferentes técnicas de comunicación.

Criterios de evaluación:

a) Se ha analizado el comportamiento del posible cliente.

b) Se han adaptado adecuadamente la actitud y discurso a la situación de la que se parte.

c) Se ha obtenido la información necesaria del posible cliente.

d) Se ha favorecido la comunicación con el empleo de las técnicas y actitudes apropiadas al desarrollo de la misma.

e) Se ha mantenido una conversación, utilizando las fórmulas, léxico comercial y nexos de comunicación (pedir aclaraciones, solicitar información, pedir a alguien que repita y otros).

f) Se ha dado respuesta a una pregunta de fácil solución, utilizando el léxico comercial adecuado.

g) Se ha expresado un tema prefijado de forma oral delante de un grupo o en una relación de comunicación en la que intervienen dos interlocutores.

h) Se ha mantenido una actitud conciliadora y sensible a los demás, demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.

i) Se ha transmitido información con claridad, de manera ordenada, estructura clara y precisa.

2. Comunica al posible cliente las diferentes posibilidades del servicio, justificándolas desde el punto de vista técnico y estético.

Criterios de evaluación:

a) Se han analizado las diferentes tipologías de público.

b) Se han diferenciado clientes de proveedores y éstos del público en general.

c) Se ha reconocido la terminología básica de comunicación comercial.

d) Se ha diferenciado entre información y publicidad.

e) Se han adecuado las respuestas en función de las preguntas del público.

f) Se ha informado al cliente de las características del servicio, especialmente de las calidades esperables.

g) Se ha asesorado al cliente sobre la opción más recomendable, cuando existen varias posibilidades, informándole de las características y acabados previsibles de cada una de ellas.

h) Se ha solicitado al cliente que comunique la elección de la opción elegida.

3. Informa al probable cliente del servicio realizado, justificando las operaciones ejecutadas.

Criterios de evaluación:

a) Se ha hecho entrega al cliente de los artículos procesados, informando de los servicios realizados en los artículos.

b) Se ha transmitido al cliente, de modo oportuno, las operaciones a llevar a cabo en los artículos entregados y los tiempos previstos para ello.

c) Se han identificado los documentos de entrega asociados al servicio o producto.

d) Se ha recogido la conformidad del cliente con el acabado obtenido, tomando nota, en caso contrario, de sus objeciones, de modo adecuado.

e) Se ha valorado la pulcritud y corrección, tanto en el vestir como en la imagen corporal, elementos claves en la atención al cliente.

f) Se ha mantenido en todo momento el respeto hacia el cliente.

g) Se ha intentado la fidelización del cliente con el buen resultado del trabajo.

h) Se ha definido periodo de garantía y las obligaciones legales aparejadas.

4. Atiende reclamaciones de posibles clientes, reconociendo el protocolo de actuación.

Criterios de evaluación:

a) Se han ofrecido alternativas al cliente ante reclamaciones fácilmente subsanables, exponiendo claramente los tiempos y condiciones de las operaciones a realizar, así como del nivel de probabilidad de modificación esperable.

b) Se han reconocido los aspectos principales en los que incide la legislación vigente, en relación con las reclamaciones.

c) Se ha suministrado la información y documentación necesaria al cliente para la presentación de una reclamación escrita, si éste fuera el caso.

d) Se han recogido los formularios presentados por el cliente para la realización de una reclamación.

e) Se ha cumplimentado una hoja de reclamación.

f) Se ha compartido información con el equipo de trabajo.

Duración: 96 horas.

Contenidos:

Atención al cliente:

El proceso de comunicación. Agentes y elementos que intervienen.

Barreras y dificultades comunicativas.

Comunicación verbal: emisión y recepción de mensajes orales.

Motivación, frustración y mecanismos de defensa.

Comunicación no verbal.

Empatía y receptividad.

Venta de productos y servicios:

Actuación del vendedor profesional.

Exposición de las cualidades de los productos y servicios.

El vendedor. Características, funciones y actitudes. Cualidades y aptitudes para la venta y su desarrollo.

El vendedor profesional: modelo de actuación.  
Relaciones con los clientes.  
Técnicas de venta.  
Aspectos relevantes de la Ley de Ordenación del Comercio Minorista.

Información al cliente:

Roles, objetivos y relación cliente-profesional.  
Tipología de clientes y su relación con la prestación del servicio.

Atención personalizada como base de la confianza en la oferta de servicio.

Necesidades y gustos del cliente, así como criterios de satisfacción de los mismos.

Fidelización de clientes.

Objeciones de los clientes y su tratamiento.

Parámetros clave a identificar en la clasificación del artículo recibido. Técnicas de recogida de los mismos.

Documentación básica vinculada a la prestación de servicios.

Tratamiento de reclamaciones:

Técnicas utilizadas en la actuación ante reclamaciones.

Gestión de reclamaciones. Alternativas reparadoras. Elementos formales que contextualizan una reclamación.

Documentos necesarios o pruebas en una reclamación.

Procedimiento de recogida de las reclamaciones.

Utilización de herramientas informáticas de gestión de reclamaciones.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la de formación asociada a la función de atención y servicio al cliente, tanto en la información previa como en la postventa del producto o servicio.

La definición de esta función incluye aspectos como:

Comunicación con el cliente.

Información del producto como base del servicio.

Atención de reclamaciones.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

La descripción de los productos que comercializan y los servicios que prestan empresas tipo.

La realización de ejercicios de expresión oral, aplicando las normas básicas de atención al público.

La resolución de situaciones estándares mediante ejercicios de simulación.

*Módulo Profesional: Formación en centros de trabajo.*

*Código: PCPI 035*

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Efectúa las operaciones de reparación de calzado y marroquinería, preparando y operando los equipos y realiza los autocontroles de calidad establecidos.

Criterios de evaluación:

a) Se han comprendido las instrucciones para la ejecución del proceso de reparación y las realiza en el orden establecido.

b) Se han realizado las operaciones necesarias para la correcta limpieza y preparación de los equipos y útiles.

c) Se han ejecutado las operaciones incluidas en el proceso de reparación (desmontado, corte, marcado, ensamblado y cosido de las piezas y operaciones de acabado), operando los equipos de forma diestra.

d) Se ha conseguido un rendimiento adecuado, tanto en calidad como en tiempo.

e) Se han realizado pruebas de autocontrol de calidad de la reparación en curso.

f) Se ha responsabilizado del trabajo que desarrolla mostrando iniciativa.

2. Realiza operaciones complementarias tales como el duplicado de llaves y mandos y creación de pequeños artículos de guarnicionería, preparando y operando los equipos de acuerdo con los procedimientos establecidos.

Criterios de evaluación:

a) Se han realizado operaciones de duplicado de llaves, asegurando su coincidencia con los originales.

b) Se han duplicado mandos o se han reemplazado sus baterías o pilas, asegurando su funcionamiento.

c) Se han realizado operaciones de creación de pequeños artículos de marroquinería y guarnicionería.

d) Se han despiezado los patrones, comprobando sus márgenes y posición.

e) Se han preparado, ensamblado y acabado los artículos según diseño y composición.

f) Se han operado las máquinas de forma ordenada, con pulcritud, precisión y seguridad, aplicando los procedimientos y técnicas adecuados.

3. Atiende los requerimientos de los clientes, obteniendo la información necesaria y resolviendo las dudas que puedan surgir en éste.

Criterios de evaluación:

a) Se ha mantenido una actitud de cordialidad, respeto y discreción con el cliente.

b) Se ha demostrado interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades de los clientes.

c) Se ha transmitido información con claridad, de manera ordenada, estructura clara y precisa.

d) Se han dado respuestas a preguntas de fácil solución utilizando el léxico comercial adecuado.

e) Se ha demostrado responsabilidad ante errores y fracasos.

f) Se han ofrecido alternativas al cliente ante reclamaciones fácilmente subsanables.

4. Actúa conforme a las normas de prevención y riesgos laborales de la empresa.

Criterios de evaluación:

a) Se ha cumplido en todo momento la normativa general sobre prevención y seguridad, así como las establecidas por la empresa.

b) Se han identificado los factores y situaciones de riesgo que se presentan en su ámbito de actuación en el centro de trabajo.

c) Se han adoptado actitudes, relacionadas con la actividad, para minimizar los riesgos laborales y medioambientales.

d) Se ha empleado el equipo de protección individual (EPIs) establecido para las distintas operaciones.

e) Se han utilizado los dispositivos de protección de las máquinas, equipos e instalaciones en las distintas actividades.

f) Se ha actuado según el plan de prevención.

g) Se ha mantenido la zona de trabajo libre de riesgos, con orden y limpieza.

h) Se ha trabajado minimizando el consumo de energía y generación de residuos.

5. Actúa de forma responsable y se integra en el sistema de relaciones técnico-sociales de la empresa.

Criterios de evaluación:

a) Se han ejecutado con diligencia las instrucciones que recibe.

b) Se ha responsabilizado del trabajo que desarrolla, comunicándose eficazmente con la persona adecuada en cada momento.

c) Se ha cumplido con los requerimientos y normas técnicas, demostrando un buen hacer profesional y finalizando su trabajo en un tiempo límite razonable.

d) Se ha mostrado en todo momento una actitud de respeto hacia las normas y procedimientos establecidos.

e) Se ha organizado el trabajo que realiza 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.

f) Se ha coordinado la actividad que desempeña con el resto del personal, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o contingencia no prevista.

g) Se ha incorporado 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.

Duración: 150 horas.

Espacios y equipamientos.

Los espacios y equipamientos mínimos necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este Programa de Cualificación Profesional Inicial son los que a continuación se relacionan, sin perjuicio de que los mismos pueden ser ocupados por diferentes grupos de alumnos que cursen el mismo u otros ciclos formativos, o etapas educativas:

Espacios:

Espacio formativo	Superficie m <sup>2</sup> 15 alumnos	Superficie m <sup>2</sup> 10 alumnos
Aula polivalente . . . . .	40	30
Taller de calzado y marroquinería .	120	90

Equipamientos:

Espacio formativo	Equipamiento
Aula polivalente.	PCs instalados en red, cañón de proyección e internet. Medios audiovisuales.
Taller de calzado y marroquinería.	Herramientas para la reparación de calzado y marroquinería y actividades complementarias. Banco de «finisaje». Máquina de hormas para ensanchar. Máquina de rebajar y dividir. Máquina de pegar filis, suelas y otros. Máquinas auxiliares de dar adhesivo. Máquinas de coser de zapatero. Máquinas de ribetear. Máquinas de «Zig-Zag». Máquinas de broche, remaches y otros. Máquina y mesa de corte. Reactivador de adhesivos. Cabina de acabado. Mesa de cortado. Tabla de guarnicionero para coser. Pistolas para pegar. Herramientas para grabar y repujar. Equipos y aplicaciones informáticas. Máquina de duplicado de llaves. Esmeril. Herramientas de guarnicionería. Equipos y elementos de prevención y seguridad. Instalación de aire comprimido centralizada y sistemas de aspiración.

Profesorado.

Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del Programa de Cualificación Profesional Inicial de Reparador de calzado y marroquinería y creación de pequeños artículos de guarnicionería.

Módulos	Especialidad del profesor	Cuerpo
PCPI 031 Materiales y productos textiles.	Patronaje y confección.	Profesor técnico de Formación Profesional.
PCPI 032 Reparación de artículos de marroquinería y creación de pequeños artículos de guarnicionería.	Patronaje y confección.	Profesor técnico de Formación Profesional.
PCPI 033 Reparación de calzado y actividades complementarias.	Patronaje y confección.	Profesor técnico de Formación Profesional.
PCPI 034 Atención al cliente.	Patronaje y confección.	Profesor técnico de Formación Profesional.
PCPI 035 Formación en centros de trabajo.	Patronaje y confección.	Profesor técnico de Formación Profesional.

Titulaciones requeridas para la impartición de los módulos profesionales que conforman el Programa de cualificación Profesional Inicial de Reparador de calzado y marroquinería y creación de pequeños artículos de guarnicionería, para los centros de titularidad privada o pública y de otras Administraciones distintas de la educativa:

Módulos	Titulaciones
PCPI 031 Materiales y productos textiles. PCPI 032 Reparación de artículos de marroquinería y creación de pequeños artículos de guarnicionería. PCPI 033 Reparación de calzado y actividades complementarias. PCPI 034 Atención al cliente. PCPI 035 Formación en centros de trabajo.	Título de Técnico Superior o equivalente. Título de Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o Diplomado o el título de Grado equivalente, cuyo perfil académico se corresponda con la formación asociada a los módulos profesionales del Programa de Cualificación Profesional Inicial. Las Administraciones educativas, excepcionalmente, podrán incorporar profesionales, no necesariamente titulados, que desarrollen su actividad en el ámbito laboral.

Módulos Profesionales y su relación con las unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales que incluye el Programa:

Unidad de competencia	Denominación del módulo
UC0438_1: Realizar el aprovisionamiento y atender al cliente para la reparación del calzado.	PCPI 031: Materiales y productos textiles. PCPI 034: Atención al cliente.
UC0439_1: Realizar la reparación en artículos de marroquinería.	PCPI 032: Reparación de artículos de marroquinería y creación de pequeños artículos de guarnicionería.
UC0440_1: Realizar la reparación del calzado.	PCPI 033: Reparación de calzado y actividades complementarias.

**PERFIL PROFESIONAL: OPERACIONES DE CORTINAJE Y COMPLEMENTOS DE DECORACIÓN**

**Identificación.**

El Programa de Cualificación Profesional Inicial de Operaciones de cortinaje y complementos de decoración, queda identificado por los siguientes elementos:

1. Denominación: Operaciones de cortinaje y complementos de decoración.
2. Nivel Educativo: Programa de cualificación profesional inicial.
3. Duración: 752 horas.
4. Familia profesional: Textil, confección y piel.

**Competencia general:** Confeccionar cortinas y elementos de decoración tales como cojines, fundas y otros accesorios, cortando, marcando y ensamblando los materiales de confección, y optimizando su aprovechamiento para conseguir productos con la calidad, estética y acabados requeridos, observando en todo momento las normas de prevención de riesgos laborales.

**Competencias profesionales, personales y sociales:**

Las competencias profesionales, personales y sociales de este Programa de Cualificación Profesional Inicial son las que se relacionan a continuación:

- a) Preparar la maquinaria, equipos, útiles y herramientas necesarios para llevar a cabo las operaciones de confección, montaje de mecanismos e instalación de cortinaje y elementos de decoración textil, realizando el mantenimiento de primer nivel.
- b) Almacenar los productos textiles, mecanismos y productos necesarios para la confección y el montaje, de acuerdo con sus características.
- c) Realizar presupuestos de acuerdo con las características y dimensiones que presenten los productos para su confección e instalación.
- d) Seleccionar el material según el producto que hay que confeccionar y sus aplicaciones.
- e) Marcar y cortar piezas de forma que se asegure la confección de cortinaje y otros elementos de decoración textil, optimizando el aprovechamiento de los materiales de confección.
- f) Ensamblar por cosido, o por otra técnica de unión, las piezas y accesorios para obtener artículos con la calidad prevista.

g) Acabar cortinas, estores y otros elementos de decoración textil, confirmando a los artículos las características y aspectos de presentación final.

h) Instalar mecanismos y cortinaje, asegurando un terminado del conjunto óptimo en función de la calidad y estética requeridas.

i) Demostrar autonomía en la resolución de pequeñas anomalías y en la reparación de defectos solucionables de los productos confeccionados.

j) Elaborar facturas, detallando los conceptos, y cumpliendo los requisitos legales.

k) Atender al cliente, demostrando interés y preocupación por atender satisfactoriamente sus necesidades.

l) Cumplir normas de seguridad, detectando y previniendo los riesgos asociados al puesto de trabajo.

m) Mantener el área de trabajo en orden y limpieza a lo largo de su actividad.

n) Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, transmitiendo la información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa.

o) Actuar con confianza en la propia capacidad profesional y mostrar una actitud creativa ante los requerimientos del cliente.

Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas.

**Cualificaciones profesionales completas:**

a) Cortinaje y complementos de decoración. TCP064\_1 (R.D. 295/2004), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0177\_1: Seleccionar materiales y productos para procesos de confección.

UC0178\_1: Realizar el corte, preparación, ensamblaje y acabado de cortinas y estores.

UC0179\_1: Realizar el corte, preparación, ensamblaje y acabado de cojines, fundas y accesorios.

**Cualificaciones profesionales incompletas:**

a) Operaciones auxiliares de tapizado de mobiliario y mural. TCP136\_1 (R.D.1087/2005), UC0428\_1: Atender al cliente y realizar el aprovisionamiento para procesos de tapizado.

**Entorno profesional:**

1. Este profesional ejercerá su actividad en pequeñas y medianas empresas o talleres, generalmente por cuenta ajena, dedicados a la fabricación de productos aplicados al textil hogar, mediante la confección de cortinajes y elementos de decoración y montaje de mecanismos para ellos, pudiendo también realizar tareas de instalación de los productos realizados en algunos casos.

2. Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

Elaborador de cortinajes.

Operador de máquinas industriales de coser y bordar.

Tapicero de decoración auxiliar y Montador de cortinajes y estores.

**Módulos profesionales:**

1.º Materiales y productos textiles.

2.º Confección y montaje de cortinas y estores.

3.º Confección de artículos textiles para decoración.

4.º Atención al cliente.

5.º Formación en centros de trabajo.

**Módulo Profesional: Materiales y productos textiles.**

*Código: PCPI 031*

**Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:**

1. Recepciona materiales y productos textiles, distinguiendo sus propiedades y aplicaciones.

**Criterios de evaluación:**

a) Se han relacionado las mercancías recibidas con el contenido del albarán.

b) Se han diferenciado los materiales (tejidos, laminares, elementos complementarios y otros), en relación con sus características y aplicación.

c) Se han clasificado los materiales en función de sus características (tamaño, grosor, defectos y otros) y según su origen y aplicación.

d) Se han reconocido los defectos y anomalías más frecuentes, tanto los de origen natural como los derivados de los procesos de fabricación.

e) Se han descrito los procesos básicos de producción de materiales y productos textiles.

f) Se han descrito las propiedades y características que transmiten los tratamientos a las materias primas (blanqueo, tintura, aprestos y otros).

g) Se han interpretado etiquetas normalizadas de composición y manipulación.

h) Se ha verificado la coincidencia de las etiquetas con las especificaciones de la ficha técnica del material o producto.

i) Se ha empleado tiempo y esfuerzo en ampliar conocimientos e información complementaria.

2. Recepciona elementos complementarios, relacionando las características de los mismos con sus aplicaciones.

**Criterios de evaluación:**

a) Se ha determinado la composición del lote recibido y sus medidas de protección.

b) Se ha comprobado que los elementos recibidos se corresponden con los solicitados.

c) Se han identificado los elementos de relleno, de refuerzo, de adorno, de sujeción y otros.

d) Se han diferenciado los elementos complementarios en relación con sus características y aplicación.

e) Se han clasificado los distintos elementos complementarios, empleando la terminología correcta.

f) Se ha verificado la coincidencia de las etiquetas con las especificaciones de la ficha técnica del material o producto.

g) Se ha demostrado responsabilidad ante errores y fracasos.

3. Almacena los materiales y productos textiles y elementos complementarios, justificando la ubicación y condiciones de almacenamiento de los mismos.

**Criterios de evaluación:**

a) Se han agrupado los productos según su origen y aplicación.

b) Se han indicado las condiciones básicas de manipulación y conservación de las materias textiles y elementos complementarios.

c) Se han identificado los defectos ocurridos como consecuencia de una mala manipulación o almacenado.

d) Se han relacionado las condiciones ambientales (temperatura, humedad, luz, ventilación y otras) y procedimiento de colocación en el almacén con la integridad de los productos almacenados.

e) Se ha asegurado la trazabilidad de los productos almacenados.

f) Se han relacionado los distintos tipos de presentación y embalaje con los requerimientos de almacenaje y transporte.

g) Se han indicado las condiciones básicas de almacenamiento y acondicionado de materiales textiles y elementos complementarios.

h) Se han respetado y aplicado las medidas de seguridad y prevención de riesgos en el almacén.

i) Se ha mantenido el almacén limpio y ordenado en todo momento.

4. Controla las existencias del almacén, justificando el estocaje mínimo.

**Criterios de evaluación:**

a) Se ha realizado el inventario de productos existentes en el almacén, elaborando partes de incidencia si fuese necesario.

b) Se ha descrito la documentación técnica relacionada con el almacén.

c) Se ha relacionado el almacenaje mínimo con el tiempo de aprovisionamiento de los proveedores.

d) Se han identificado los tipos de almacenaje, de inventarios y sus variables.

e) Se han señalado los mecanismos que se emplean para asegurar la renovación del almacenaje.

f) Se han aplicado herramientas informáticas en el control del almacén.

g) Se han registrado las entradas y salidas de existencias, actualizando los archivos correspondientes.

h) Se ha elaborado la información asociada al control del almacén con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa.

i) Se ha valorado la relevancia del control de almacén en el proceso productivo.

Duración: 96 horas.

**Contenidos:**

Materiales y artículos en textil y piel:

Operaciones y comprobaciones en la recepción.

Documentos de entrada de productos.

Lectura e interpretación de etiquetas y de documentación técnica.

Identificación de materiales en función de su naturaleza y características.

Presentación comercial de materiales y productos textiles.

Detección de defectos y anomalías en los materiales.

Fibras naturales, artificiales y sintéticas: Clasificación, características, propiedades y procesos de obtención.

Hilos: Tipos, identificación y procesos de transformación.

Tejidos: calada y punto. Estructura y obtención.

Telas no tejidas: características y obtención.

Piel y cuero. Características y aplicaciones en confección. Principales defectos.

Tratamientos de ennoblecimiento.

Normativa referente a etiquetado de productos textiles, accesorios y fornituras.

Elementos complementarios:

Lectura e interpretación de etiquetas y de documentación técnica.

Identificación de elementos complementarios en función de su naturaleza y características.

Presentación comercial de elementos complementarios.

Detección de defectos y anomalías.

Pegamentos y colas, siliconas y disolventes. Características y aplicación en confección.

Fornituras y avíos: cenefas, entredós, cintas, bieses, cordones, pasamanería, y otros.

Complementos: cremalleras, botones, volantes, tablas, ribetes, vivos, jaretas, ingletes, «patchwork» y otros remates.

Complementos de relleno o refuerzo: guata, muleton, crin vegetal, plumas, algodón y otros.

Tinturas y ceras. Tipos y aplicaciones.

Otros materiales complementarios empleados en la confección de cortinajes y complementos de decoración.

Otros materiales complementarios empleados en operaciones de tapizado.

Almacenamiento de materiales y productos textiles y de elementos complementarios:

Identificación y codificación de productos.

Almacenamiento de materiales.

Manipulación de artículos y materiales.

Condiciones de almacenamiento y conservación.

Colocación, ordenación y optimización del espacio.

Trazabilidad.

Limpieza y mantenimiento de los materiales textiles.

Seguridad y prevención de riesgos en el almacenamiento y manipulación.

Control de almacén:

Gestión de un pequeño almacén.

Control de existencias. Tipos de almacenaje.

Inventario: tipos y métodos.

Aplicación de las TIC en la gestión del almacén. Hojas de cálculo, procesadores de texto y aplicaciones específicas. Correo electrónico.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la formación asociadas a la función de reconocimiento de artículos y materiales textiles y elementos complementarios, así como su recepción y almacenamiento.

La definición de esta función incluye aspectos como:

La diferenciación de artículos y materiales textiles en función de sus características y aplicaciones.

La gestión de almacén.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

La caracterización de artículos y materiales textiles y con elementos complementarios.

El almacenado y control de la trazabilidad de artículos y materiales textiles.

*Módulo Profesional: Confección y montaje de cortinas y estores. Código: PCPI 036*

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Elabora presupuestos y facturas a partir de las superficies o huecos que se han de cubrir, justificando los mismos en función del material empleado y de la dificultad asociada al proceso.

Criterios de evaluación:

a) Se ha medido la superficie o hueco que se va a cubrir con la precisión requerida.

b) Se ha realizado un croquis de la instalación, recogiendo todos los elementos necesarios.

c) Se han deducido anchos y largos.

d) Se han definido márgenes de costura y desahogos.

e) Se ha calculado la cantidad de material.

f) Se ha estimado el tiempo requerido en el desarrollo del producto, señalando las dificultades asociadas.

g) Se ha aplicado el margen comercial a los costes establecidos.

h) Se ha realizado la emisión de facturas de acuerdo con el presupuesto, justificando las posibles desviaciones y cumpliendo los requisitos legales.

i) Se han empleado aplicaciones informáticas en la elaboración del presupuesto.

2. Prepara máquinas, equipos y herramientas para la confección de cortinas y estores, relacionado las variables seleccionadas con las características del artículo textil que se ha de tratar.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado y clasificado los equipos y herramientas en función de sus prestaciones en el proceso de confección.

b) Se han realizado operaciones de montaje y desmontaje asociadas a cambio de formatos.

c) Se ha realizado el lubricado, limpieza y mantenimiento de primer nivel de los diferentes equipos y herramientas.

d) Se ha llevado a cabo el reglaje y ajuste de los equipos, accesorios y herramientas en función de la operación y del material que se va a emplear.

e) Se han reajustado los parámetros de las operaciones de prueba.

f) Se han determinado los elementos fungibles de los equipos y se ha ensayado su montaje y desmontaje.

g) Se ha mantenido el área de trabajo en condiciones de orden, limpieza y seguridad.

h) Se han identificado los medios y equipos de seguridad asociados a la manipulación de las máquinas y herramientas.

3. Obtiene cortinas y estores, aplicando técnicas de confección.

Criterios de evaluación:

a) Se ha seleccionado el material según el artículo que hay que confeccionar.

b) Se han descrito los procedimientos de preparación de distintos materiales (tejido exterior, entretela, forros, y otros), controlando los parámetros implicados para evitar desviaciones (textura, color, dibujo y otros).

c) Se han trazado los patrones sobre el material, señalando puntos de unión, acabados de orillos, emplazamientos de adornos o fornituras.

d) Se han ejecutado las operaciones de corte sin deformación de los perfiles de las piezas, marcando piquetes y perforaciones.

e) Se han clasificado y descrito los sistemas de ensamblaje en función del tipo de unión, medios y materiales.

f) Se han ejecutado operaciones de ensamblaje, aplicando métodos y técnicas apropiados a cada tipo de unión (acabado de orillos, plisado, de cerramiento, y otros).

g) Se han realizado operaciones de acabados intermedios y finales, siguiendo criterios de seguridad y estética.

h) Se han reducido por medio del planchado las anomalías detectadas (arrugas, hilos sobrantes, relieves, brillos y otros) en función de la forma del producto.

i) Se han incorporado elementos auxiliares y ornamentales de acuerdo con el diseño final.

j) Se ha propuesto diferentes ideas de confección, mostrando una actitud creativa.

4. Instala cortinas y/o estores en los espacios físicos para los cuales se han confeccionado, relacionado la funcionalidad de la instalación con la estética de la misma.

Criterios de evaluación:

a) Se han clasificado los distintos tipos de mecanismos para cortinajes según las características del mismo.

b) Se han montado los mecanismos apropiados para los cortinajes confeccionados, comprobando que cumplen su función mecánica.

c) Se ha identificado el material y herramientas asociados a la instalación de cortinas y estores.

d) Se ha valorado y elegido una opción de instalación apropiada de los mecanismos y soportes de las prendas a instalar, teniendo en cuenta la funcionalidad y la estética de las mismas.

e) Se han instalado los soportes y mecanismos en el espacio físico donde se van a ubicar, poniendo especial atención en mantener la máxima limpieza.

f) Se han colocado los cortinajes en el espacio físico para el que se han confeccionado, asegurándose de que cumplen los parámetros funcionales y estéticos previstos.

g) Se han detectado defectos o problemas en la instalación, corrigiéndolos in situ si es posible.

h) Se ha dejado el área limpia y ordenada una vez finalizada la instalación.

Duración: 224 horas.

Contenidos:

Presupuesto en la confección e instalación de cortinas y estores:

Medición de huecos y superficies.

Tipos y características de ventanas o espacios.

Tipos y principales características de productos que confeccionar: Cabecillas de cortinas, cintas para cabecillas, cortinas, doseleras y estores.

Relación entre cortina y ventana. Formas y estilos.

Remates de cortinas: galerías, «bandós», guirnalda, caídas, alzapaños, bordes, lazos, escarapelas y otros.

Relación entre estor y ventana. Formas y estilos.

Tipos y principales características de dosel.

Plantillas y patrones según producto.

Cálculo de materiales y de material residual.

Datos de un presupuesto. Plazos de entrega, forma de pago y calidades.

Margen de beneficios. Descuentos. Volumen de ventas.

Confección de presupuestos con aplicaciones informáticas. Representación gráfica básica de la realidad: Diseño y croquis, indicaciones técnicas para la producción.

Impuestos asociados. IVA.

Ajuste de máquinas, equipos y herramientas:

Tipos de máquinas, útiles y accesorios utilizados en la confección de textil hogar.

Funcionalidad de máquinas, útiles y accesorios en el proceso productivo.

Procedimientos de uso de las máquinas, útiles y accesorios. Criterios y condiciones de seguridad en el proceso productivo.

Partes fungibles y ajustables de la maquinaria.

Operaciones de ajuste de la maquinaria en función de su funcionalidad.

Operaciones de mantenimiento de primer nivel.

Confección de cortinas y estores:

Tipos y principales características de productos que confeccionar. Cortinas y estores.

Tareas y procesos básicos de arreglos en confección.

Técnicas y procedimientos de corte de los distintos materiales.

Técnicas y procedimientos de ensamblaje de las diferentes piezas cortadas.

Técnicas de acabado y preparado del producto para su entrega.

Sistemas de control de calidad en la producción aplicados a los procesos de confección de textil hogar.

Creatividad en el diseño de cortinas y estores.

Equipos de protección individual.

Instalación de cortinas y estores.

Instalación de cortinas y estores:

Tipología y características de mecanismos y soportes para cortinajes.

Funcionalidad de los diferentes mecanismos.

Técnicas y procedimientos del montaje y preparación de mecanismos.

Herramienta electroportátil y manual necesario para la instalación de soportes.

Características y procedimientos de utilización.

Tipología y características básicas de elementos constructivos en relación con la instalación de fijaciones.

Tipología y características de fijaciones para soportes de cortinaje.

Técnicas y procedimientos para la fijación de soportes e instalación del cortinaje.

Aspectos relativos a la seguridad en las operaciones de instalación de soportes.

Limpieza y acabados en el proceso de instalación.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la formación asociada a la función de confección e instalación de cortinas y estores a partir de la medición de la superficie o hueco a cubrir.

La definición de esta función incluye aspectos como:

Elaboración de presupuestos.

Confección de cortinas y estores.

Instalación de cortinas y estores.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

Confección de cortinas y estores.

Instalación de cortinas y estores.

*Módulo Profesional: Confección de artículos textiles para decoración. Código: PCPI 037*

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Elabora presupuestos y facturas, justificándolos en función del material empleado y de la dificultad asociada al proceso.

Criterios de evaluación:

a) Se han clasificado los artículos textiles según su uso o ubicación.

b) Se han determinado las dimensiones de los artículos que confeccionar.

c) Se han reconocido los materiales y otros componentes que integran el conjunto del accesorio.

d) Se han definido márgenes de costura y desahogos.

e) Se ha calculado la cantidad de material.

f) Se ha estimado el tiempo requerido en el desarrollo del producto, señalando las dificultades asociadas.

g) Se ha aplicado el margen comercial a los costes establecidos.

h) Se han enumerado las obligaciones fiscales asociadas al presupuesto y factura.

i) Se han empleado aplicaciones informáticas en la elaboración del presupuesto y facturas.

2. Prepara máquinas, equipos y herramientas para la confección de complementos de decoración, relacionando las variables seleccionadas con las características del artículo que hay que tratar.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado y clasificado los equipos y herramientas en función de sus prestaciones en el proceso de confección.

b) Se han realizado operaciones de montaje y desmontaje asociadas a cambio de formatos.

c) Se ha realizado el lubricado, limpieza y mantenimiento de primer nivel de los diferentes equipos y herramientas.

d) Se ha llevado a cabo el reglaje y ajuste de los equipos y herramientas en función de la operación que se ha de ejecutar y del material que hay que emplear.

e) Se han determinado los elementos fungibles de los equipos y se ha ensayado su montaje y desmontaje.

f) Se han reajustado los parámetros de las operaciones de prueba.

g) Se han mantenido el área de trabajo en condiciones de orden, limpieza y seguridad.

3. Corta el material textil, relacionando el trazado del corte con las características del producto final.

Criterios de evaluación:

a) Se ha seleccionado el material de acuerdo con el artículo que hay que confeccionar.

b) Se han descrito los procedimientos de preparación de distintos materiales (tejido exterior, entretela, forros, y otros), controlando los parámetros implicados para evitar desviaciones (textura, color, dibujo y otros).

c) Se ha extendido el material en función de los condicionantes del mismo, sin pliegues, con la tensión necesaria, alineados, sentido del hilo y dirección adecuada.

d) Se han trazado los patrones sobre el material, señalando puntos de unión, acabados de orillos, emplazamientos de adornos o fornituras.

e) Se han detectado anomalías o defectos en el material, valorando la repercusión en el proceso y producto.

f) Se ha actuado frente a pequeñas contingencias, enumerando posibles alternativas y decidiendo cuál es la más oportuna.

g) Se ha verificado la calidad de los componentes cortados, corrigiendo las anomalías detectadas.

h) Se han empleado los equipos de protección individual.

4. Une, a mano o a máquina, piezas para cojines, fundas y/u otros accesorios de decoración, relacionando las técnicas de unión con las características del producto final.

Criterios de evaluación:

a) Se han clasificado y descrito los sistemas de ensamblaje en función del tipo de unión, medios y materiales.

b) Se han llevado a cabo las operaciones de preparación para el ensamblaje de acuerdo con criterios estéticos y de seguridad.

c) Se ha verificado la exactitud de la forma, apariencia y emplazamiento de adornos y fornituras.

d) Se han ejecutado operaciones de ensamblaje, aplicando métodos y técnicas apropiados a cada tipo de unión (acabado de orillos, plisado, de cerramiento, y otros).

e) Se han aplicado técnicas de acolchado.

f) Se ha verificado la calidad de los componentes ensamblados o artículo.

g) Se han corregido las anomalías o defectos solventables.

h) Se han identificado los riesgos primarios y las medidas preventivas asociadas.

5. Realiza los acabados, seleccionando los procedimientos en función de la calidad y presentación prevista de cojines, fundas y/o accesorios.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito los procedimientos de acabados de confección de distintos materiales.

b) Se han realizado operaciones de acabados intermedios y finales, siguiendo criterios de seguridad y estética.

c) Se han reducido mediante el planchado las anomalías detectadas (arrugas, hilos sobrantes, relieves, brillos y otros) en función de la forma del producto.

d) Se han corregido las anomalías o defectos solventables en el acabado.

e) Se han incorporado elementos auxiliares y ornamentales de acuerdo con el diseño final.

f) Se han realizado bordados manuales o a máquina.

g) Se han propuesto diferentes ideas de confección, mostrando una actitud creativa.

h) Se ha cumplimentado la documentación asociada al producto final.

Duración: 186 horas.

Contenidos:

Presupuesto en la confección e instalación de artículos textiles de decoración:

Cojines, almohadas y almohadones.

Relación entre cama y edredones y cama y colchas.

Formas y estilo.

Relación entre canapé y cubre-canapés. Formas y estilo.

Relación entre faldón y mesa. Formas y estilo.

Tipos y características de sillas.

Relación entre silla y funda. Formas y estilo.

Tipos y características de sofás y sillones.

Relación entre asiento, respaldo, posa-brazos y fundas. Formas y estilo.

Tipos y principales características de artículos textiles de decoración: Cojines, colchas, edredones, cubre-canapés, faldones y fundas.

Plantillas y patrones según producto.

Representación gráfica básica de la realidad: Diseño y croquis. Indicaciones técnicas para la producción.

Cálculo de materiales y de material residual.

Datos de un presupuesto y factura. Plazos de entrega, forma de pago y calidades.

Margen de beneficios. Descuentos. Volumen de ventas.

Confección de presupuestos y facturas con aplicaciones informáticas.

Impuestos asociados. IVA.

Ajuste de máquinas, equipos y herramientas:

Tipos de máquinas, útiles y accesorios utilizados en la confección de textil hogar.

Funcionalidad de máquinas, útiles y accesorios en el proceso productivo.

Procedimientos de uso de las máquinas, útiles y accesorios. Criterios y condiciones de seguridad en el proceso productivo.

Partes fungibles y ajustables de la maquinaria.

Operaciones de ajuste de la maquinaria en función de su funcionalidad.

Operaciones de mantenimiento de primer nivel.

Confección de artículos textiles de decoración:

Técnicas y procedimientos de corte de los distintos materiales.

Técnicas y procedimientos de ensamblaje de las diferentes piezas cortadas.

Técnicas de bordado y acolchado.

Técnicas de acabado y preparado del producto para su entrega.

Sistemas de control de calidad en la producción, aplicados a los procesos de confección de textil hogar.

Creatividad en el diseño de artículos textiles de decoración.

Equipos de protección individual.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la formación asociada a la función de confección de artículos textiles de decoración.

La definición de esta función incluye aspectos como:

Elaboración de presupuestos.

Confección de artículos textiles de decoración.

Creatividad en el diseño de los artículos textiles de decoración.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

La confección de artículos textiles de decoración.

El diseño creativo de artículos textiles de decoración.

*Módulo Profesional: Atención al cliente. Código: PCPI 034*

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Atiende a posibles clientes, reconociendo las diferentes técnicas de comunicación.

Criterios de evaluación:

a) Se ha analizado el comportamiento del posible cliente.

b) Se han adaptado adecuadamente la actitud y discurso a la situación de la que se parte.

c) Se ha obtenido la información necesaria del posible cliente.

d) Se ha favorecido la comunicación con el empleo de las técnicas y actitudes apropiadas al desarrollo de la misma.

e) Se ha mantenido una conversación, utilizando las fórmulas, léxico comercial y nexos de comunicación (pedir aclaraciones, solicitar información, pedir a alguien que repita y otros).

f) Se ha dado respuesta a una pregunta de fácil solución, utilizando el léxico comercial adecuado.

g) Se ha expresado un tema prefijado de forma oral delante de un grupo o en una relación de comunicación en la que intervienen dos interlocutores.

h) Se ha mantenido una actitud conciliadora y sensible a los demás, demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.

i) Se ha transmitido información con claridad, de manera ordenada, estructura clara y precisa.

2. Comunica al posible cliente las diferentes posibilidades del servicio, justificándolas desde el punto de vista técnico y estético.

Criterios de evaluación:

a) Se han analizado las diferentes tipologías de público.

b) Se han diferenciado clientes de proveedores, y éstos del público en general.

c) Se ha reconocido la terminología básica de comunicación comercial.

d) Se ha diferenciado entre información y publicidad.

e) Se han adecuado las respuestas en función de las preguntas del público.

f) Se ha informado al cliente de las características del servicio, especialmente de las calidades esperables.

g) Se ha asesorado al cliente sobre la opción más recomendable, cuando existen varias posibilidades, informándole de las características y acabados previsibles de cada una de ellas.

h) Se ha solicitado al cliente que comunique la elección de la opción elegida.

3. Informa al probable cliente del servicio realizado, justificando las operaciones ejecutadas.

Criterios de evaluación:

a) Se ha hecho entrega al cliente de los artículos procesados, informando de los servicios realizados en los artículos.

b) Se han transmitido al cliente, de modo oportuno, las operaciones a llevar a cabo en los artículos entregados y los tiempos previstos para ello.

c) Se han identificado los documentos de entrega asociados al servicio o producto.

d) Se ha recogido la conformidad del cliente con el acabado obtenido, tomando nota, en caso contrario, de sus objeciones, de modo adecuado.

e) Se ha valorado la pulcritud y corrección, tanto en el vestir como en la imagen corporal, elementos claves en la atención al cliente.

f) Se ha mantenido en todo momento el respeto hacia el cliente.

g) Se ha intentado la fidelización del cliente con el buen resultado del trabajo.

h) Se ha definido periodo de garantía y las obligaciones legales aparejadas.

4. Atiende reclamaciones de posibles clientes, reconociendo el protocolo de actuación.

Criterios de evaluación:

a) Se han ofrecido alternativas al cliente ante reclamaciones fácilmente subsanables, exponiendo claramente los tiempos y condiciones de las operaciones a realizar, así como del nivel de probabilidad de modificación esperable.

b) Se han reconocido los aspectos principales en los que incide la legislación vigente, en relación con las reclamaciones.

c) Se ha suministrado la información y documentación necesaria al cliente para la presentación de una reclamación escrita, si éste fuera el caso.

d) Se han recogido los formularios presentados por el cliente para la realización de una reclamación.

e) Se ha cumplimentado una hoja de reclamación.

f) Se ha compartido información con el equipo de trabajo.

Duración: 96 horas.

Contenidos:

Atención al cliente:

El proceso de comunicación. Agentes y elementos que intervienen.

Barreras y dificultades comunicativas.  
Comunicación verbal: emisión y recepción de mensajes orales.

Motivación, frustración y mecanismos de defensa.  
Comunicación no verbal.  
Empatía y receptividad.

Venta de productos y servicios:

Actuación del vendedor profesional.  
Exposición de las cualidades de los productos y servicios.

El vendedor. Características, funciones y actitudes. Cualidades y aptitudes para la venta y su desarrollo.

El vendedor profesional: modelo de actuación.

Relaciones con los clientes.

Técnicas de venta.

Aspectos relevantes de la Ley de Ordenación del Comercio Minorista.

Información al cliente:

Roles, objetivos y relación cliente-profesional.

Tipología de clientes y su relación con la prestación del servicio.

Atención personalizada como base de la confianza en la oferta de servicio.

Necesidades y gustos del cliente, así como criterios de satisfacción de los mismos.

Fidelización de clientes.

Objeciones de los clientes y su tratamiento.

Parámetros clave a identificar para la clasificación del artículo recibido. Técnicas de recogida de los mismos.

Documentación básica vinculada a la prestación de servicios.

Tratamiento de reclamaciones:

Técnicas utilizadas en la actuación ante reclamaciones.

Gestión de reclamaciones. Alternativas reparadoras.

Elementos formales que contextualizan una reclamación.

Documentos necesarios o pruebas en una reclamación.

Procedimiento de recogida de las reclamaciones.

Utilización de herramientas informáticas de gestión de reclamaciones.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la formación asociada a la función de atención y servicio al cliente, tanto en la información previa como en la postventa del producto o servicio.

La definición de esta función incluye aspectos como:

Comunicación con el cliente.

Información del producto como base del servicio.

Atención de reclamaciones.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

La descripción de los productos que comercializan y los servicios que prestan empresas tipo.

La realización de ejercicios de expresión oral, aplicando las normas básicas de atención al público.

La resolución de situaciones estándares mediante ejercicios de simulación.

*Módulo Profesional: Formación en centros de trabajo.*

*Código: PCPI 038*

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Efectúa las operaciones de confección y de instalación de cortinajes y estores a partir de las mediciones

efectuadas en los huecos, ventanas o de las dimensiones estándares establecidas.

Criterios de evaluación:

a) Se ha realizado la medición de los huecos o ventanas por cubrir, con la precisión requerida, evaluando las dificultades asociadas a la confección e instalación del producto solicitado.

b) Se han preparado y ajustado las máquinas, equipos y herramientas para la confección de cortinajes y elementos de decoración de modo adecuado.

c) Se han preparado el tejido y los materiales de modo apropiado al producto que va a confeccionar, obteniendo las piezas necesarias y aplicando criterios de seguridad.

d) Se han realizado las operaciones de ensamblaje necesarias con la calidad mínima exigible, actuando con criterios estéticos y de seguridad.

e) Se han ejecutado operaciones de acabados intermedios y finales de los productos confeccionados, corrigiendo las anomalías o defectos solventables en el acabado bajo su responsabilidad.

f) Se ha realizado un esfuerzo por cumplir las tareas en los umbrales de tiempo establecidos para ello.

g) Se ha comprobado que los productos realizados se ajustan a las características técnicas indicadas en el diseño, antes de comunicar la finalización de la tarea a su responsable inmediato.

h) Se han instalado las cortinas, manteniendo en todo momento el área de trabajo limpia y ordenada.

2. Confecciona artículos textiles de decoración, aplicando las técnicas y procedimientos apropiados en cada proceso, preparando y operando los equipos, y realizando los autocontroles de calidad establecidos.

Criterios de evaluación:

a) Se han preparado y ajustado las máquinas, equipos y herramientas siguiendo los procedimientos establecidos.

b) Se ha preparado el tejido y los materiales y productos, de modo apropiado al producto que se va a obtener.

c) Se han ejecutado las operaciones incluidas en el proceso de confección (corte, marcado, ensamblado, cosido de las piezas y otras), operando los equipos de forma diestra.

d) Se ha conseguido un rendimiento adecuado tanto en calidad como en tiempo.

e) Se han realizado pruebas de autocontrol de calidad del proceso en curso.

f) Se ha responsabilizado del trabajo que desarrolla, mostrando iniciativa.

3. Atiende los requerimientos de los clientes, obteniendo la información necesaria y resolviendo las dudas que puedan surgir en éstos.

Criterios de evaluación:

a) Se ha mantenido una actitud de cordialidad y amabilidad en el trato.

b) Se ha tratado al cliente con cortesía, respeto y discreción.

c) Se ha demostrado interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades de los clientes.

d) Se ha transmitido información con claridad, de manera ordenada, estructura clara y precisa.

e) Se ha obtenido la información necesaria del cliente, favoreciendo la comunicación con el empleo de técnicas y actitudes apropiadas.

f) Se han dado respuestas a preguntas de fácil solución, utilizando el léxico comercial adecuado.

g) Se ha demostrado responsabilidad ante errores y fracasos.

h) Se han ofrecido alternativas al cliente ante reclamaciones fácilmente subsanables, exponiendo claramente los tiempos y condiciones de las operaciones a realizar, así como del nivel de probabilidad de modificación esperable.

4. Actúa conforme a las normas de prevención y riesgos laborales de la empresa.

Criterios de evaluación:

a) Se ha cumplido en todo momento la normativa general sobre prevención y seguridad, así como las establecidas por la empresa.

b) Se han identificado los factores y situaciones de riesgo que se presentan en su ámbito de actuación en el centro de trabajo.

c) Se han adoptado actitudes relacionadas con la actividad para minimizar los riesgos laborales y medioambientales.

d) Se ha empleado el equipo de protección individual (EPIs) establecido para las distintas operaciones.

e) Se han utilizado los dispositivos de protección de las máquinas, equipos e instalaciones en las distintas actividades.

f) Se ha actuado según el plan de prevención.

g) Se ha mantenido la zona de trabajo libre de riesgos, con orden y limpieza.

h) Se ha trabajado minimizando el consumo de energía y la generación de residuos.

5. Actúa de forma responsable y se integra en el sistema de relaciones técnico-sociales de la empresa.

Criterios de evaluación:

a) Se han ejecutado con diligencia las instrucciones que recibe.

b) Se ha responsabilizado del trabajo que desarrolla, comunicándose eficazmente con la persona adecuada en cada momento.

c) Se ha cumplido con los requerimientos y normas técnicas, demostrando un buen hacer profesional y finalizando su trabajo en un tiempo límite razonable.

Equipamientos:

Espacio formativo	Equipamiento
Aula polivalente.	PCs instalados en red, cañón de proyección e internet. Medios audiovisuales.
Taller de confección.	Maquinaria para la confección de cortinajes y complementos de decoración. Herramientas para la confección de cortinajes y complementos de decoración. Herramientas para la instalación de cortinajes. Mesas de trabajo adecuadas a las operaciones que se han de realizar. Equipos de planchado. Equipos y aplicaciones informáticas. Equipos y elementos de prevención y seguridad. Instalación de aire comprimido centralizada.

Profesorado:

Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del Programa de Cualificación Profesional Inicial de Operaciones de cortinaje y complementos de decoración:

Módulos	Especialidad de profesor	Cuerpo
PCPI031 Materiales y productos textiles.	Patronaje y confección.	Profesor técnico de Formación Profesional.
PCPI036 Confección y montaje de cortinas y estores.	Patronaje y confección.	Profesor técnico de Formación Profesional.

d) Se ha mostrado en todo momento una actitud de respeto hacia los procedimientos y normas establecidos.

e) Se ha organizado el trabajo que realiza 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.

f) Se ha coordinado la actividad que desempeña con el resto del personal, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o contingencia no prevista.

g) Se ha incorporado 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.

h) Se ha preguntado de manera apropiada la información necesaria o las dudas que pueda tener para el desempeño de sus labores a su responsable inmediato.

i) Se ha realizado el trabajo conforme a las indicaciones realizadas por sus superiores, planteando las posibles modificaciones o sugerencias en el lugar y modos adecuados.

Duración: 150 horas.

Espacios y equipamientos.

Los espacios y equipamientos mínimos necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este Programa de Cualificación Profesional Inicial son los que a continuación se relacionan, sin perjuicio de que los mismos pueden ser ocupados por diferentes grupos de alumnos que cursen el mismo u otros ciclos formativos, o etapas educativas:

Espacios:

Espacio formativo	Superficie m <sup>2</sup> 15 alumnos	Superficie m <sup>2</sup> 10 alumnos
Aula polivalente . . . . .	40	30
Taller de confección . . . . .	120	90

Módulos	Especialidad de profesor	Cuerpo
PCPI037 Confección de artículos textiles para decoración.	Patronaje y confección.	Profesor técnico de Formación Profesional.
PCPI034 Atención al cliente.	Patronaje y confección.	Profesor técnico de Formación Profesional.
PCPI038 Formación en centros de trabajo.	Patronaje y confección.	Profesor técnico de Formación Profesional.

Titulaciones requeridas para la impartición de los módulos profesionales que conforman el Programa de cualificación Profesional Inicial de Operaciones de cortinaje y complementos de decoración para los centros de titularidad privada o pública y de otras Administraciones distintas de la educativa:

Módulos	Titulaciones
PCPI031 Materiales y productos textiles. PCPI036 Confección y montaje de cortinas y estores. PCPI037 Confección de artículos textiles para decoración. PCPI034 Atención al cliente. PCPI038 Formación en centros de trabajo.	Título de Técnico Superior o equivalente. Título de Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o Diplomado o el título de Grado equivalente, cuyo perfil académico se corresponda con la formación asociada a los módulos profesionales del Programa de Cualificación Profesional Inicial. Las Administraciones educativas, excepcionalmente, podrán incorporar profesionales, no necesariamente titulados, que desarrollen su actividad en el ámbito laboral.

Módulos Profesionales y su relación con las unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales que incluye el Programa:

Unidad de competencia	Denominación del módulo
UC0177_1: Seleccionar materiales y productos para procesos de confección.	PCPI 031: Materiales y productos textiles.
UC0178_1: Realizar el corte, preparación, ensamblaje y acabado de cortinas y estores.	PCPI 036: Confección y montaje de cortinas y estores.
UC0179_1: Realizar el corte, preparación, ensamblaje y acabado de cojines, fundas y accesorios.	PCPI 037: Confección de artículos textiles para decoración.
UC0428_1: Atender al cliente y realizar el aprovisionamiento para procesos de tapizado.	PCPI 031: Materiales y productos textiles. PCPI 034: Atención al cliente.

PERFIL PROFESIONAL: OPERACIONES DE LAVANDERÍA Y ARREGLOS DE ARTÍCULOS TEXTILES.

#### Identificación.

El Programa de Cualificación Profesional Inicial de Operaciones de lavandería y arreglos de artículos textiles, queda identificado por los siguientes elementos:

1. Denominación: Operaciones de lavandería y arreglos de artículos textiles.
2. Nivel: Programas de cualificación profesional inicial.
3. Duración: 726 horas.
4. Familia Profesional: Textil, confección y piel.

#### Competencia general:

Realizar operaciones de clasificación, lavado y planchado de artículos textiles en instalaciones industriales y de proximidad, así como de arreglo y de adaptación de prendas y artículos en textil y piel, obteniendo productos con la calidad y acabados requeridos, con la correcta atención que demanda el servicio al cliente y observando en todo momento las normas de prevención de riesgos laborales y ambientales.

#### Competencias profesionales, personales y sociales.

Las competencias profesionales, personales y sociales de este Programa de Cualificación Profesional Inicial son las que se relacionan a continuación:

a) Recibir los artículos a tratar, almacenando y clasificándolos a partir de la interpretación de las etiquetas de composición y conservación.

b) Almacenar los productos necesarios para la limpieza y arreglos de prendas de vestir y ropa de hogar, cumpliendo las normas de prevención ambiental.

c) Preparar la maquinaria, los equipos y las herramientas necesarias para realizar la limpieza, secado, planchado, embolsado y/o realización de arreglos en artículos textiles, responsabilizándose del mantenimiento de primer nivel.

d) Realizar los procesos de lavado acuoso y/o limpieza en seco de artículos textiles, garantizando la aplicación de métodos y productos en las dosis determinadas en el momento establecido y minimizando su impacto ambiental.

e) Realizar las operaciones de secado, planchado y embolsado de los artículos tratados, garantizando un acabado de calidad suficiente.

f) Ejecutar el arreglo y adaptaciones en prendas de vestir o artículos de hogar, aplicando las técnicas específicas de confección textil y asegurando su acabado.

g) Realizar los controles sobre los puntos determinantes de las operaciones realizadas, asegurando que se cumplen las exigencias de calidad en la ejecución del proceso de trabajo.

h) Almacenar las prendas tratadas de manera apropiada, para su posterior entrega al cliente directamente o a través de intermediarios.

- i) Demostrar las actitudes de cortesía, respeto y discreción requeridos en la atención al cliente.
- j) Manejarse en el puesto de trabajo con arreglo a la normativa de seguridad y salud laboral.
- k) Mantener conductas que demuestren un nivel de responsabilidad, puntualidad e higiene personal y profesional adecuados a su puesto de trabajo.
- l) Mantener una serie de habilidades socio-profesionales básicas ajustadas al contexto laboral en el que va a desarrollar su profesión.
- m) Actuar con confianza en la propia capacidad profesional y estar atento a las innovaciones técnicas y organizativas que se produzcan en el sector.

*Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas*

Cualificaciones profesionales completas:

- a) Operaciones auxiliares de lavandería industrial y de proximidad TCP138\_1 (RD 1087/2005) que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0434\_1: Recepcionar, clasificar y preparar la ropa para su limpieza.

UC0435\_1: Realizar el lavado acuoso de ropa.

UC0436\_1: Realizar el lavado en seco de ropa.

UC0437\_1: Realizar el secado, planchado y embolsado de ropa.

Entorno profesional:

1. Este profesional ejercerá su actividad en lavanderías industriales, en empresas de servicios de atención a colectividades, en lavanderías de proximidad, pudiendo ofrecer éstas el servicio de arreglos de prendas, en comercios de arreglos textiles y de piel, o en pequeñas empresas que realicen arreglos en este tipo de artículos tanto a comercios de moda como a clientes finales.

2. Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- a) Operador de máquinas lavadoras y secadoras de prendas.
- b) Operador de máquinas y equipos de planchado de prendas.
- c) Costurero a mano o máquina doméstica.
- d) Costurero-zurcidor.
- e) Modista de arreglos y composturas.
- f) Operario de confección.
- g) Operario de modistería.

Módulos profesionales:

- 1.º Materiales y productos textiles.
- 2.º Lavado y secado de ropa.
- 3.º Planchado y embolsado de ropa.
- 4.º Arreglos y adaptaciones en prendas de vestir y ropa de hogar.
- 5.º Atención al cliente.
- 6.º Formación en centros de trabajo.

*Módulo Profesional: Materiales y productos textiles.*

*Código: PCPI 031*

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Recepciona materiales y productos textiles, distinguiendo sus propiedades y aplicaciones.

Criterios de evaluación:

- a) Se han relacionado las mercancías recibidas con el contenido del albarán.

b) Se han diferenciado los materiales (tejidos, laminados, elementos complementarios y otros), en relación con sus características y aplicación.

c) Se han clasificado los materiales, en función de sus características (tamaño, grosor, defectos y otros) y según su origen y aplicación.

d) Se han reconocido los defectos y anomalías más frecuentes, tanto los de origen natural como los derivados de los procesos de fabricación.

e) Se han descrito los procesos básicos de producción de materiales y productos textiles.

f) Se han descrito las propiedades y características que transmiten los tratamientos a las materias primas (blanqueo, tintura, aprestos y otros).

g) Se han interpretado etiquetas normalizadas de composición y manipulación.

h) Se ha verificado la coincidencia de las etiquetas con las especificaciones de la ficha técnica del material o producto.

i) Se ha empleado tiempo y esfuerzo en ampliar conocimientos e información complementaria.

2. Recepciona elementos complementarios, relacionando las características de los mismos con sus aplicaciones.

Criterios de evaluación:

a) Se ha determinado la composición del lote recibido y sus medidas de protección.

b) Se ha comprobado que los elementos recepcionados se corresponden con los solicitados.

c) Se han identificado los elementos de relleno, de refuerzo, de adorno, de sujeción y otros.

d) Se han diferenciado los elementos complementarios en relación con sus características y aplicación.

e) Se han clasificado los distintos elementos, complementarios empleando la terminología correcta.

f) Se ha verificado la coincidencia de las etiquetas con las especificaciones de la ficha técnica del material o producto.

g) Se ha demostrado responsabilidad ante errores y fracasos.

3. Almacena los materiales y productos textiles y elementos complementarios, justificando la ubicación y condiciones de almacenamiento de los mismos.

Criterios de evaluación:

a) Se han agrupado los productos según su origen y aplicación.

b) Se han indicado las condiciones básicas de manipulación y conservación de las materias textiles y elementos complementarios.

c) Se han identificado los defectos ocurridos como consecuencia de una mala manipulación o almacenado.

d) Se han relacionado las condiciones ambientales (temperatura, humedad, luz, ventilación y otras) y procedimiento de colocación en el almacén con la integridad de los productos almacenados.

e) Se ha asegurado la trazabilidad de los productos almacenados.

f) Se han relacionado los distintos tipos de presentación y embalaje con los requerimientos de almacenaje y transporte.

g) Se han indicado las condiciones básicas de almacenamiento y acondicionamiento de materiales textiles y elementos complementarios.

h) Se han respetado y aplicado las medidas de seguridad y prevención de riesgos en el almacén.

i) Se ha mantenido el almacén limpio y ordenado en todo momento.

4. Controla las existencias del almacén, justificando el almacenaje mínimo.

Criterios de evaluación:

a) Se ha realizado el inventario de productos existentes en el almacén, elaborando partes de incidencia si fuese necesario.

b) Se ha descrito la documentación técnica relacionada con el almacén.

c) Se ha relacionado el almacenaje mínimo con el tiempo de aprovisionamiento de los proveedores.

d) Se han identificado los tipos de almacenajes, así como de inventarios y sus variables.

e) Se han señalado los mecanismos que se emplean para asegurar la renovación de almacenajes.

f) Se han aplicado herramientas informáticas en el control del almacén.

g) Se han registrado las entradas y salidas de existencias, actualizando los archivos correspondientes.

h) Se ha elaborado la información asociada al control del almacén con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa.

i) Se ha valorado la relevancia del control de almacén en el proceso productivo.

Duración: 96 horas.

Contenidos:

Materiales y artículos en textil y piel:

Operaciones y comprobaciones en la recepción.

Documentos de entrada de productos.

Lectura e interpretación de etiquetas y de documentación técnica.

Identificación de materiales en función de su naturaleza y características.

Presentación comercial de materiales y productos textiles.

Detección de defectos y anomalías en los materiales.

Fibras naturales, artificiales y sintéticas: Clasificación, características, propiedades y procesos de obtención.

Hilos: Tipos, identificación y procesos de transformación.

Tejidos: calada y punto. Estructura y obtención.

Telas no tejidas: características y obtención.

Piel y cuero. Características y aplicaciones en confección. Principales defectos.

Tratamientos de ennoblecimiento.

Normativa referente a etiquetado de productos textiles, accesorios y fornituras.

Elementos complementarios:

Lectura e interpretación de etiquetas y de documentación técnica.

Identificación de elementos complementarios en función de su naturaleza y características.

Presentación comercial de elementos complementarios.

Detección de defectos y anomalías.

Pegamentos y colas, siliconas y disolventes. Características y aplicación en confección.

Fornituras y avíos: cenefas, entredós, cintas, bieses, cordones, pasamanería, y otros.

Complementos: cremalleras, botones, volantes, tablas, ribetes, vivos, jaretas, ingletes, patchwork y otros remates.

Complementos de relleno o refuerzo: guata, muletón, crin vegetal, plumas, algodón y otros.

Tinturas y ceras. Tipos y aplicaciones.

Otros materiales complementarios empleados en la confección de cortinajes y complementos de decoración.

Otros materiales complementarios empleados en operaciones de tapizado.

Almacenamiento de materiales y productos textiles y de elementos complementarios:

Identificación y codificación de productos.

Almacenamiento de materiales.

Manipulación de artículos y materiales.

Condiciones de almacenamiento y conservación.

Colocación, ordenación y optimización del espacio.

Trazabilidad.

Limpieza y mantenimiento de los materiales textiles.

Seguridad y prevención de riesgos en el almacenamiento y manipulación.

Control de almacén:

Gestión de un pequeño almacén.

Control de existencias. Tipos de almacenajes.

Inventario: tipos y métodos.

Aplicación de las TICs en la gestión del almacén. Hojas de cálculo, procesadores de texto y aplicaciones específicas. Correo electrónico.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la formación asociada a la función de reconocimiento de artículos y materiales textiles y elementos complementarios, así como su recepción y almacenamiento.

La definición de esta función incluye aspectos como:

La diferenciación de artículos y materiales textiles en función de sus características y aplicaciones.

La gestión de almacén.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

La caracterización de artículos y materiales textiles y con elementos complementarios.

El almacenado y control de la trazabilidad de artículos y materiales textiles.

*Módulo Profesional: Lavado y secado de ropa.*

*Código: PCPI 039*

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Determina el proceso de limpieza, relacionándolo con la naturaleza de las manchas y de los tejidos que hay que limpiar.

Criterios de evaluación:

a) Se han marcado los materiales con su correspondiente etiquetado.

b) Se ha identificado la composición del tejido que hay que limpiar.

c) Se han descrito las principales propiedades de las fibras textiles relacionadas con su lavado y secado.

d) Se han identificado los tipos de símbolos de conservación de productos textiles.

e) Se ha obtenido la información necesaria sobre el artículo a limpiar indicada por el fabricante acerca de la composición del mismo y las condiciones óptimas para su lavado.

f) Se han descrito los diferentes programas de lavado y sus características.

g) Se ha identificado la naturaleza de los distintos tipos de manchas y su forma de eliminación.

h) Se han clasificado las sustancias de predesmanchado.

i) Se ha valorado la eficacia de los recursos y la minimización de los residuos a la hora de determinar el proceso de limpieza.

2. Prepara la máquina de lavado acuoso o en seco y de secado, relacionado las variables seleccionadas con las características de los artículos que hay que limpiar.

## Criterios de evaluación:

a) Se han agrupado las prendas de la manera lo más homogénea posible, para optimizar los procesos de lavado acuoso o en seco.

b) Se han identificado los dispositivos de las máquinas y sus sistemas de control.

c) Se han configurado los parámetros modificables de lavado y secado permitidos por las máquinas, ajustándolos a las condiciones de limpieza de las prendas que hay que tratar.

d) Se ha comprobado el estado de limpieza de la máquina antes de iniciar el proceso de lavado y secado.

e) Se ha realizado el lubricado, limpieza y mantenimiento de primer nivel de los diferentes equipos y herramientas.

f) Se ha llevado a cabo el reglaje y ajuste de los equipos, accesorios y herramientas en función de la operación a ejecutar.

g) Se han determinado los elementos fungibles de los equipos y se ha ensayado su montaje y desmontaje.

3. Opera las máquinas de lavado, valorando la acción de los diferentes productos químicos.

## Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los productos químicos de lavado y sus aplicaciones.

b) Se han interpretado los símbolos de conservación, manipulación y riesgos en las etiquetas de los productos químicos.

c) Se han seguido las normas de seguridad y ambientales en la manipulación de los productos.

d) Se han elegido los productos químicos adecuados y su dosificación para cada partida concreta de prendas a tratar.

e) Se han aplicado criterios de minimización del consumo de agua, energía y productos químicos.

f) Se ha comprobado que el proceso de lavado a máquina está realizándose con normalidad, dentro de la programación efectuada.

g) Se ha modificado o detenido en caso de que detecte fallos operativos en la máquina o en el proceso de lavado predeterminado.

h) Se ha identificado el impacto ambiental de la operación de lavado.

i) Se ha comprobado que la limpieza conseguida en cada una de las prendas cumple con los parámetros de calidad exigibles, separando en su caso las prendas que deben volverse a lavar.

j) Se han aplicado las normas de seguridad en el manejo de las máquinas de lavado.

4. Opera las máquinas de secado, justificando los parámetros seleccionados.

## Criterios de evaluación:

a) Se ha valorado el escurrido como paso previo al secado.

b) Se han identificado los parámetros que hay que controlar en el secado (temperatura, tiempos de inversión y enfriamiento del aire y otros).

c) Se han descrito las condiciones de secado más adecuadas para los distintos tipos de artículos textiles.

d) Se han descrito los procedimientos de no aceptación de la ropa secada.

e) Se ha conseguido el grado de humedad deseado en la ropa, evitando el daño de la ropa.

f) Se han aplicado criterios de minimización del consumo de energía.

g) Se ha comprobado que el proceso de secado a máquina está realizándose con normalidad aplicando en su caso las correcciones necesarias.

h) Se han aplicado las normas de seguridad en el manejo de las máquinas de secado.

Duración: 96 horas.

Contenidos:

Determinación de los procesos de lavandería y limpieza de ropa:

Tareas y procesos básicos de lavandería.

Lavanderías industriales y de proximidad.

Organización, estructura y áreas de trabajo en los centros de trabajo de limpieza de ropa.

Tipo y características de la suciedad.

Clasificación: pigmentaria, grasa, orgánica, coagulable, coloreada o de taninos y por sustancias azucaradas.

Características de las manchas: aspecto de los bordes, tacto, color, emplazamiento y olor.

Productos químicos y sustancias utilizables en el proceso de desmanchado y/o para la eliminación local de manchas. Productos puros y productos comerciales.

Normativa relativa a la conservación, almacenamiento, manipulación e información técnica de productos utilizados en la limpieza de ropa.

Relación entre la naturaleza de la mancha, la composición de la prenda y el producto de limpieza a utilizar.

Procedimientos específicos de desmanchado.

Preparación de máquinas:

Máquinas de lavar y túneles de lavado. Características, programas, mandos, mantenimiento de primer nivel, prevención y actuación ante incidentes más comunes en este tipo de máquinas.

Programas de lavado y aplicación según tipo de prendas y suciedad.

Parámetros configurables en el proceso de lavado.

Máquinas de secar. Características, parámetros ajustables, mandos, mantenimiento de primer nivel, prevención y actuación ante incidentes más comunes en este tipo de máquinas.

Lavado de ropa:

Calidad del agua: naturaleza; aspecto, dureza y alcalinidad; concepto elemental de pH; materias orgánicas e impurezas.

Tratamientos del agua: descalcificación, regeneración, filtración, floculación, osmosis inversa.

Características generales del lavado acuoso y del seco.

Fases del proceso de lavado: humectación, prelavado, blanqueado y aclarado.

Formatos de expresión de la concentración de una sustancia en una solución.

Tipo y características de los «tensoactivos».

Agentes de blanqueo: hipoclorito de sodio (lejía), agua oxigenada, blanqueadores ópticos y otros.

Productos de lavado: detergentes, «secuestrantes», neutralizantes, suavizantes y otros.

Normativa relativa a la conservación, almacenamiento, manipulación e información técnica de productos utilizados en el lavado acuoso y seco.

Tipo y características de los disolventes orgánicos utilizados en el lavado en seco.

Recuperación de los disolventes orgánicos. Otros productos químicos utilizados en este tipo de procesos.

Normas de seguridad e impacto ambiental del lavado de ropa.

Secado de ropa:

Características generales del proceso de secado.

Fases del proceso de secado.

Proceso de escurrido y centrifugado.

Normas de seguridad y de minimización de energía en el secado.

**Orientaciones pedagógicas:**

Este módulo profesional contiene la formación asociada a la función de lavado, acuoso, en seco y de secado de productos textiles.

La definición de esta función incluye aspectos como:

El manejo de productos químicos de limpieza y desmanchado.

Las tareas y procesos básicos de lavandería.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

El planchado de diferentes tipos de artículos textiles.

El acondicionamiento y almacenamiento de los productos acabados.

*Módulo Profesional: Planchado y embolsado de ropa.  
Código: PCPI 040*

**Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:**

1. Prepara las máquinas y equipos para el planchado y acabado de artículos textiles, relacionando las variables seleccionadas con las características de los artículos textiles.

**Criterios de evaluación:**

a) Se ha identificado el funcionamiento de las máquinas y sus sistemas de control.

b) Se ha comprobado el estado de limpieza de la máquina y/o equipo antes de iniciar el proceso.

c) Se han configurado los parámetros ajustables de las máquinas y/o equipos, ajustándolos a las condiciones de las prendas a tratar.

d) Se ha realizado el lubricado, limpieza y mantenimiento de primer nivel de las diferentes máquinas de planchado.

e) Se ha llevado a cabo el reglaje y ajuste de los equipos, accesorios y herramientas en función de la operación a ejecutar.

f) Se han determinado los elementos fungibles de los equipos y se ha ensayado su montaje y desmontaje.

g) Se han identificado los servicios auxiliares asociados al proceso de planchado, plegado y embolsado.

2. Plancha artículos textiles, justificando los procedimientos seleccionados.

**Criterios de evaluación:**

a) Se ha determinado la máquina o equipo adecuados para llevar a cabo el proceso de planchado (túnel de acabado, plancha, prensa, maniquí y otras).

b) Se ha introducido adecuadamente la ropa plana en la máquina de secado-planchado.

c) Se ha posicionado adecuadamente la prenda o artículo para su planchado manual o en máquina, conforme a su estructura, medida y forma.

d) Se han controlado los parámetros de temperatura, presión del aire, tiempo y velocidad en el proceso de planchado.

e) Se ha comprobado que los artículos se han acabado correctamente, separando de la partida aquellos que hay que volver a procesar.

f) Se han aplicado las normas de seguridad en el manejo de las máquinas de planchado.

3. Acondiciona los artículos textiles, analizando los parámetros de calidad requeridos.

**Criterios de evaluación:**

a) Se ha determinado la máquina o equipo adecuado a utilizar para llevar a cabo el proceso de plegado, empaquetado y/o embolsado.

b) Se han configurado los parámetros ajustables de plegado, empaquetado y/o embolsado permitidos por las máquinas y/o equipos, ajustándolos a las condiciones de las prendas que hay que tratar (temperatura, tiempo, velocidad y presión).

c) Se ha colocado adecuadamente la prenda o artículo en la máquina conforme a sus condiciones.

d) Se ha comprobado que los artículos se han acondicionado correctamente, separando de la partida aquellos que hay que volver a procesar.

e) Se han identificado los tipos y dimensiones de bolsas y material de recubrimiento.

f) Se han aplicado las normas de seguridad en el manejo de las máquinas de acondicionado.

4. Prepara para su entrega los artículos tratados, reconociendo los parámetros de identificación y de aseguramiento de la trazabilidad.

**Criterios de evaluación:**

a) Se han descrito las técnicas de identificación y almacenamiento de artículos textiles.

b) Se ha procedido a la identificación y al etiquetado de los artículos tratados.

c) Se ha valorado la necesidad de la trazabilidad de los procesos.

d) Se han almacenado los artículos procesados en condiciones tales que aseguren su conservación.

e) Se han preparado los artículos para su entrega o transporte.

f) Se han reconocido los documentos asociados a la entrega de productos.

g) Se ha facturado el servicio de acuerdo al presupuesto.

h) Se han atendido posibles reclamaciones.

Duración: 96 horas.

**Contenidos:**

Preparación de máquinas de planchado, plegado y embolsado:

Características, programas, mandos, mantenimiento de primer nivel, prevención y actuación ante incidentes más comunes en este tipo de máquinas.

Parámetros configurables en el proceso de planchado, plegado y embolsado.

Plancha manual.

Prensas y calandra.

Maniquí y túnel de acabado.

Generadores de vapor.

Compresores de aire.

Máquinas de plegar. Manuales y automáticas.

Máquinas de embolsar.

**Planchado:**

Características generales del proceso de planchado.

Fases del proceso de planchado.

Normas de seguridad y de minimización de energía en el planchado.

Técnicas de planchado manual y con máquina.

**Plegado, empaquetado y embolsado:**

Características generales del proceso de plegado, empaquetado y embolsado.

Fases del proceso de plegado, empaquetado y embolsado.

Normas de seguridad y de minimización de residuos en el plegado, empaquetado y embolsado.

Materiales de recubrimiento.

**Expedición de productos:**

Etiquetado referente a identificación y expedición.

Almacenamiento de productos acabados. Condiciones de conservación del producto.

Trazabilidad de los procesos.

Facturación.

Actuación frente a reclamaciones.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la formación asociada a la función de planchado, plegado embolsado y empaquetado de productos textiles y, en general, del acondicionamiento de los mismos para su expedición.

La definición de esta función incluye aspectos como:

La caracterización de los artículos textiles.

Las operaciones de confección adaptadas a arreglos.

Las operaciones de acabado.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

El planchado de diferentes tipos de artículos textiles.

El acondicionamiento y almacenado de los productos acabados.

*Módulo Profesional: Arreglos y adaptaciones en prendas de vestir y ropa de hogar. Código: PCPI 041*

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Determina la posibilidad de la realización de arreglos y adaptaciones, reconociendo las características de las prendas a arreglar.

Criterios de evaluación:

a) Se han clasificado los artículos, prendas de vestir y ropa de hogar.

b) Se han descrito los aspectos estructurales, estéticos, de calidad y funcionales de las prendas.

c) Se ha reconocido el proceso de confección que se ha aplicado en los diferentes artículos.

d) Se han enumerado los tipos de arreglos y su complejidad.

e) Se ha analizado el desperfecto en el artículo a arreglar, valorando la mejor opción para proceder a su reparación.

f) Se han determinado las operaciones a realizar en el arreglo, así como el material y el equipo necesario para su ejecución.

g) Se han seleccionado los tejidos, pieles y/o laminados, así como fornituras y/o complementos, a utilizar en el arreglo.

h) Se ha realizado un presupuesto en función del material a utilizar en el arreglo y de la complejidad de este.

2. Arregla diferentes artículos, aplicando técnicas de confección.

Criterios de evaluación:

a) Se ha descrito la secuencia de operaciones en función del arreglo.

b) Se han configurado los parámetros de los equipos, adaptándolos a las operaciones en el arreglo de prendas de vestir y/o ropa de hogar.

c) Se han retirado las piezas rotas o desgastadas para su sustitución.

d) Se ha realizado el marcado sobre el material que se va a cortar.

e) Se han identificado los parámetros de corte que se van a controlar.

f) Se han realizado las operaciones de preparación y cosido a mano o a máquina de las piezas descosidas o nuevas, identificando las técnicas a aplicar en función del diseño original del artículo a arreglar.

g) Se han aplicado criterios estéticos en el arreglo de los artículos.

h) Se ha comprobado la calidad del arreglo en cuanto a fijación, elasticidad y resistencia.

i) Se han identificado los riesgos asociados a las operaciones de cortado, cosido y acabado del artículo.

3. Adapta artículos textiles, aplicando criterios estéticos.

Criterios de evaluación:

a) Se ha comprobado la postura y colocación de la prenda en el posible cliente.

b) Se han realizado marcas provisionales en las prendas para su adaptación.

c) Se han desarrollado completamente las marcas que delimitan la modificación de la prenda.

d) Se han configurado los parámetros de los equipos a utilizar, adaptándolos a las operaciones a realizar en artículos textiles.

e) Se han definido las partes que es necesario desmontar o modificar ligeramente para realizar la adaptación, teniendo en cuenta que no se desvirtúen las características estéticas del artículo.

f) Se han aplicado las técnicas de ensamblaje por cosido y pegado.

g) Se ha comprobado la calidad de la adaptación realizada y la ausencia de daños o deterioro.

h) Se han eliminado las marcas del ensamblado.

4. Realiza operaciones de transformación sencillas de prendas, relacionando la técnica seleccionada con las características del producto final.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las distintas técnicas de transformación o personalización de prendas.

b) Se ha determinado sobre qué parte de las prendas se puede actuar sin desvirtuar la misma.

c) Se han configurado los parámetros de los equipos a utilizar, adaptándolos a las operaciones a realizar en la transformación de prendas.

d) Se han ensamblado en la prenda las partes modificadas, o los complementos que hay que instalar en la misma, para cumplir con las condiciones planteadas en la transformación.

e) Se ha verificado la ausencia de tensiones, relieves en superficie, brillos, dobleces y deformaciones.

f) Se ha comprobado que la transformación realizada cumple con las condiciones de viabilidad, fiabilidad y estética, teniendo en cuenta el uso del artículo.

g) Se han reconocido las técnicas de acabado de las prendas, tales como planchado, cepillado, pulido y otras.

Duración: 192 horas.

Contenidos:

Determinación de posibilidades de arreglo:

Clasificación de prendas de vestir según segmento de población: hombre, mujer, infantil y bebé.

Componentes y partes de prendas de vestir.

Comodidad y calidad de las prendas.

Tipología y componentes de artículos de hogar: Ropa de cama, colchas y edredones.

Cortinajes y estores. Mantelería y ropa de cocina. Fundas de mobiliario. Otros artículos de hogar.

Bienestar y calidad de los artículos de hogar en base a su aplicación o uso.

Métodos de confección de artículos textiles.

Elaboración de presupuestos

Arreglo de artículos textiles:

Máquinas de confección para arreglo.

Tareas y procesos básicos de arreglos en confección.

Taller de confección para arreglos. Organización, estructura y áreas de trabajo.

Corte manual: preparación extendido y corte de tejidos, pieles y otros materiales.

Aplicación de ensamblaje en arreglos por distintas técnicas: cosido, pegado, remachado y otros.

Principales desperfectos en prendas de vestir y ropa de hogar.

Principales arreglos y reparaciones realizables en prendas de vestir y ropa de hogar.

Acabado de componentes sueltos y final del artículo.

Normas de seguridad.

Adaptación de prendas:

Prueba personal de prendas para su adaptación personalizada. 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.

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.

Transformación de prendas:

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.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la formación asociada a la función de arreglo, adaptación y transformación o personalización de artículos textiles.

La definición de esta función incluye aspectos como:

La caracterización de los artículos textiles.

Las operaciones de confección adaptadas a arreglos.

Las operaciones de acabado.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

El arreglo de diferentes tipos de rotos o desperfectos.

La aplicación de técnicas de confección aplicadas a la adaptación y transformación y personalización de prendas textiles.

*Módulo Profesional: Atención al cliente. Código: PCPI 034*

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Atiende a posibles clientes, reconociendo las diferentes técnicas de comunicación.

Criterios de evaluación:

a) Se ha analizado el comportamiento del posible cliente.

b) Se han adaptado adecuadamente la actitud y discurso a la situación de la que se parte.

c) Se ha obtenido la información necesaria del posible cliente.

d) Se ha favorecido la comunicación con el empleo de las técnicas y actitudes apropiadas al desarrollo de la misma.

e) Se ha mantenido una conversación, utilizando las fórmulas, léxico comercial y nexos de comunicación (pedir aclaraciones, solicitar información, pedir a alguien que repita y otros).

f) Se ha dado respuesta a una pregunta de fácil solución, utilizando el léxico comercial adecuado.

g) Se ha expresado un tema prefijado de forma oral delante de un grupo o en una relación de comunicación en la que intervienen dos interlocutores.

h) Se ha mantenido una actitud conciliadora y sensible a los demás, demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.

i) Se han transmitido información con claridad, de manera ordenada, estructura clara y precisa.

2. Comunica al posible cliente las diferentes posibilidades del servicio, justificándolas desde el punto de vista técnico y estético.

Criterios de evaluación:

a) Se han analizado las diferentes tipologías de público.

b) Se han diferenciado clientes de proveedores y éstos del público en general.

c) Se ha reconocido la terminología básica de comunicación comercial.

d) Se ha diferenciado entre información y publicidad.

e) Se han adecuado las respuestas en función de las preguntas del público.

f) Se ha informado al cliente de las características del servicio, especialmente de las calidades esperables.

g) Se ha asesorado al cliente sobre la opción más recomendable, cuando existen varias posibilidades, informándole de las características y acabados previsibles de cada una de ellas.

h) Se ha solicitado al cliente que comunique la elección de la opción elegida.

3. Informa al probable cliente del servicio realizado, justificando las operaciones ejecutadas.

Criterios de evaluación:

a) Se ha hecho entrega al cliente de los artículos procesados, informando de los servicios realizados en los artículos.

b) Se ha transmitido al cliente, de modo oportuno, las operaciones a llevar a cabo en los artículos entregados y los tiempos previstos para ello.

c) Se han identificado los documentos de entrega asociados al servicio o producto.

d) Se ha recogido la conformidad del cliente con el acabado obtenido, tomando nota, en caso contrario, de sus objeciones, de modo adecuado.

e) Se ha valorado la pulcritud y corrección, tanto en el vestir como en la imagen corporal.

f) Se ha mantenido en todo momento el respeto hacia el cliente.

g) Se ha intentado la fidelización del cliente con el buen resultado del trabajo.

h) Se ha definido periodo de garantía y las obligaciones legales aparejadas.

4. Atiende reclamaciones de posibles clientes, reconociendo el protocolo de actuación.

Criterios de evaluación:

a) Se han ofrecido alternativas al cliente ante reclamaciones fácilmente subsanables, exponiendo clara-

mente los tiempos y condiciones de las operaciones que se van a realizar, así como del nivel de probabilidad de modificación esperable.

b) Se han reconocido los aspectos principales en los que incide la legislación vigente en relación con las reclamaciones.

c) Se ha suministrado la información y documentación necesarias al cliente para la presentación de una reclamación escrita, si éste fuera el caso.

d) Se han recogido los formularios presentados por el cliente para la realización de una reclamación.

e) Se ha cumplimentado una hoja de reclamación.

f) Se ha compartido información con el equipo de trabajo.

Duración: 96 horas.

Contenidos:

Atención al cliente:

El proceso de comunicación. Agentes y elementos que intervienen.

Barreras y dificultades comunicativas.

Comunicación verbal: emisión y recepción de mensajes orales.

Motivación, frustración y mecanismos de defensa.

Comunicación no verbal.

Empatía y receptividad.

Venta de productos y servicios:

Actuación del vendedor profesional.

Exposición de las cualidades de los productos y servicios.

El vendedor. Características, funciones y actitudes.

Cualidades y aptitudes para la venta y su desarrollo.

El vendedor profesional: modelo de actuación.

Relaciones con los clientes.

Técnicas de venta.

Aspectos relevantes de la Ley de Ordenación del Comercio Minorista.

Información al cliente:

Roles, objetivos y relación cliente-profesional.

Tipología de clientes y su relación con la prestación del servicio.

Atención personalizada como base de la confianza en la oferta de servicio.

Necesidades y gustos del cliente, así como criterios de satisfacción de los mismos.

Fidelización de clientes.

Objeciones de los clientes y su tratamiento.

Parámetros clave que identificar para la clasificación del artículo recibido. Técnicas de recogida de los mismos.

Documentación básica vinculada a la prestación de servicios.

Tratamiento de reclamaciones:

Técnicas utilizadas en la actuación ante reclamaciones.

Gestión de reclamaciones. Alternativas reparadoras.

Elementos formales que contextualizan una reclamación.

Documentos necesarios o pruebas en una reclamación.

Procedimiento de recogida de las reclamaciones.

Utilización de herramientas informáticas de gestión de reclamaciones.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la formación asociada a la función de atención y servicio al cliente, tanto

en la información previa como en la postventa del producto o servicio.

La definición de esta función incluye aspectos como:

Comunicación con el cliente.

Información del producto como base del servicio.

Atención de reclamaciones.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

La descripción de los productos que comercializan y los servicios que prestan empresas tipo.

La realización de ejercicios de expresión oral, aplicando las normas básicas de atención al público.

La resolución de situaciones estándares mediante ejercicios de simulación.

*Módulo Profesional: Formación en centros de trabajo.*

*Código: PCPI 042*

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Efectúa las operaciones de limpieza y planchado de artículos textiles, aplicando las técnicas y procedimientos apropiados en cada proceso, para asegurar la calidad de los servicios prestados.

Criterios de evaluación:

a) Se han preparado y ajustado las máquinas, equipos y herramientas siguiendo los procedimientos establecidos.

b) Se ha preparado el tejido y los materiales y productos, de modo apropiado al producto que se va a tratar.

c) Se han realizado las operaciones de limpieza y planchado con la calidad mínima exigible, actuando con criterios estéticos.

d) Se ha realizado un esfuerzo por cumplir las tareas en los umbrales de tiempo establecidos para ello.

e) Se ha comprobado que los productos tratados se ajustan a los parámetros de calidad exigidas en los procesos realizados, antes de comunicar la finalización de la tarea a su responsable inmediato.

2. Efectúa arreglos y adaptaciones en prendas textiles, preparando y operando los equipos y realiza los autocontroles de calidad establecidos.

Criterios de evaluación:

a) Se han comprendido las instrucciones para la ejecución de los arreglos y adaptaciones, y las realiza en el orden establecido.

b) Se han realizado las operaciones necesarias para la correcta limpieza y preparación de los equipos y útiles.

c) Se han ejecutado las operaciones incluidas en el proceso de arreglo o adaptación (desmontado, corte, marcado, ensamblado y cosido de las piezas), operando los equipos de forma diestra.

d) Se ha conseguido un rendimiento adecuado, tanto en calidad como en tiempo.

e) Se han realizado pruebas de autocontrol de calidad del proceso en curso.

f) Se ha responsabilizado del trabajo que desarrolla, mostrando iniciativa.

3. Atiende los requerimientos de los clientes, obteniendo la información necesaria y resolviendo las dudas que puedan surgir en éstos.

Criterios de evaluación:

a) Se ha mantenido una actitud de cordialidad y amabilidad en el trato.

b) Se ha tratado al cliente con cortesía, respeto y discreción.

c) Se ha demostrado interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades de los clientes.

d) Se ha transmitido información con claridad, de manera ordenada, estructura clara y precisa.

e) Se ha obtenido la información necesaria del cliente, favoreciendo la comunicación con el empleo de técnicas y actitudes apropiadas.

f) Se han dado respuestas a preguntas de fácil solución, utilizando el léxico comercial adecuado.

g) Se ha demostrado responsabilidad ante errores y fracasos.

h) Se han ofrecido alternativas al cliente ante reclamaciones fácilmente subsanables, exponiendo claramente los tiempos y condiciones de las operaciones, así como del nivel de probabilidad de modificación esperable.

4. Actúa conforme a las normas de prevención y riesgos laborales de la empresa.

Criterios de evaluación:

a) Se ha cumplido en todo momento la normativa general sobre prevención y seguridad, así como las establecidas por la empresa.

b) Se han identificado los factores y situaciones de riesgo que se presentan en su ámbito de actuación en el centro de trabajo.

c) Se han adoptado actitudes relacionadas con la actividad para minimizar los riesgos laborales y medioambientales.

d) Se ha empleado el equipo de protección individual (EPIs) establecido para las distintas operaciones.

e) Se han utilizado los dispositivos de protección de las máquinas, equipos e instalaciones en las distintas actividades.

f) Se ha actuado según el plan de prevención.

g) Se ha mantenido la zona de trabajo libre de riesgos, con orden y limpieza.

h) Se ha trabajado minimizando el consumo de energía y la generación de residuos.

5. Actúa de forma responsable y se integra en el sistema de relaciones técnico-sociales de la empresa.

Criterios de evaluación:

a) Se ha ejecutado con diligencia las instrucciones que recibe.

b) Se ha responsabilizado del trabajo que desarrolla, comunicándose eficazmente con la persona adecuada en cada momento.

c) Se ha cumplido con los requerimientos y normas técnicas, demostrando un buen hacer profesional y finalizando su trabajo en un tiempo límite razonable.

d) Se ha mostrado en todo momento una actitud de respeto hacia los procedimientos y normas establecidos.

e) Se ha organizado el trabajo que realiza 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.

f) Se ha coordinado la actividad que desempeña con el resto del personal, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o contingencia no prevista.

g) Se ha incorporado 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.

h) Se ha preguntado de manera apropiada la información necesaria o las dudas que pueda tener para el desempeño de sus labores a su responsable inmediato.

i) Se ha realizado el trabajo conforme a las indicaciones realizadas por sus superiores, planteando las posibles modificaciones o sugerencias en el lugar y modo adecuados.

Duración: 150 horas.

Espacios y equipamientos.

Los espacios y equipamientos mínimos necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este Programa de Cualificación Profesional Inicial son los que a continuación se relacionan, sin perjuicio de que los mismos pueden ser ocupados por diferentes grupos de alumnos que cursen el mismo u otros ciclos formativos, o etapas educativas:

Espacios:

Espacio formativo	Superficie m <sup>2</sup> 15 alumnos	Superficie m <sup>2</sup> 10 alumnos
Aula polivalente . . . . .	40	30
Taller de lavandería . . . . .	90	90
Taller de confección . . . . .	120	90

Equipamientos:

Espacio formativo	Equipamiento
Aula polivalente.	PCs instalados en red, cañón de proyección e internet. Medios audiovisuales.
Taller de lavandería	Carros jaulas. Básculas. Maquinaria para lavado acuoso y limpieza en seco. Equipos para eliminación local de manchas. Maquinaria para secado. Maquinaria y equipos para planchado. Maquinaria para plegado y acabados. Maquinaria para empaquetado y embolsado.
Taller de confección.	Maquinaria y herramientas para la confección de prendas de vestir y ropa de hogar. Mesas de trabajo. Instrumentos convencionales de corte, cuchillas de peletería, raspador, cepillos y otros. Equipos y elementos de prevención y seguridad. Equipos de planchado. Equipos y aplicaciones informáticas. Instalación de aire comprimido centralizada.

### Profesorado.

Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del Programa de Cualificación Profesional Inicial de Operaciones de lavandería y arreglos de artículos textiles:

Módulos	Especialidad de profesor	Cuerpo
PCPI 031 Materiales y productos textiles.	Patronaje y confección.	Profesor técnico de Formación Profesional.
PCPI 039 Lavado y secado de ropa.	Patronaje y confección.	Profesor técnico de Formación Profesional.
PCPI 040 Planchado y embolsado de ropa.	Patronaje y confección.	Profesor técnico de Formación Profesional.
PCPI 041 Arreglos y adaptaciones en prendas de vestir y ropa de hogar.	Patronaje y confección.	Profesor técnico de Formación Profesional.
PCPI 034 Atención al cliente.	Patronaje y confección.	Profesor técnico de Formación Profesional.
PCPI 042 Formación en centros de trabajo.	Patronaje y confección.	Profesor técnico de Formación Profesional.

Titulaciones requeridas para la impartición de los módulos profesionales que conforman el Programa de cualificación Profesional Inicial de Operaciones de lavandería y arreglos de artículos textiles para los centros de titularidad privada o pública y de otras Administraciones distintas de la educativa:

Módulos	Titulaciones
PCPI 031 Materiales y productos textiles. PCPI 039 Lavado y secado de ropa. PCPI 040 Planchado y embolsado de ropa. PCPI 041 Arreglos y adaptaciones en prendas de vestir y ropa de hogar. PCPI 034 Atención al cliente. PCPI 042 Formación en centros de trabajo.	Título de Técnico Superior o equivalente. Título de Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o Diplomado o el título de Grado equivalente, cuyo perfil académico se corresponda con la formación asociada a los módulos profesionales del Programa de Cualificación Profesional Inicial. Las Administraciones educativas, excepcionalmente, podrán incorporar profesionales, no necesariamente titulados, que desarrollen su actividad en el ámbito laboral.

Módulos Profesionales y su relación con las unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales que incluye el Programa:

Unidad de competencia	Denominación del módulo
UC0434_1: Recepcionar, clasificar y preparar la ropa para su limpieza. UC0435_1: Realizar el lavado acuoso de ropa. UC0436_1: Realizar el lavado en seco de ropa. UC0437_1: Realizar el secado, planchado y embolsado de ropa.	PCPI 031: Materiales y productos textiles. PCPI 039: Lavado y secado de ropa.  PCPI 040: Planchado y embolsado de ropa.

## ANEXO VI

### Programación anual

A partir del currículo establecido, el equipo educativo que imparta el programa de cualificación profesional inicial elaborará una programación que incluirá, al menos:

- Las programaciones didácticas de cada uno de los módulos formativos del Programa de Cualificación Profesional Inicial en las que se desarrollará y contextualizar el currículo oficial. Estas incluirán los siguientes elementos:
  - Objetivos, redactados en términos de capacidades o resultados de aprendizaje contenidos.
  - Actividades de enseñanza aprendizaje.
  - Metodologías y recursos didácticos.
  - Procedimientos y criterios de evaluación.
- El Plan de formación en centros de trabajo.

En las programaciones el equipo educativo dará prioridad a aquellos contenidos que contribuyan a la adquisición de las competencias básicas que capaciten a los alumnos para la toma de decisiones y la resolución de problemas relacionados con sus intereses, motivaciones y necesidades (conflictos) personales y laborales, favore-

ciendo su equilibrio afectivo y social a partir de una imagen ajustada y positiva de sí mismos.

### Proyecto de Centro <sup>1</sup>

A partir de lo establecido en esta Orden, el equipo educativo que imparta el programa de cualificación profesional inicial elaborará un proyecto de centro que incluirá, al menos:

- La integración de los aprendizajes de los módulos obligatorios en torno a un proyecto de producción ligado al mundo laboral relacionado con el programa, y enfocado a resultados de aprendizaje.
- El tratamiento de la diversidad de necesidades educativas y formativas del alumnado del centro, que incluirá las directrices para la elaboración del plan personalizado de formación. El plan de acción tutorial.
- El plan de acción tutorial.
- El plan de convivencia.
- El plan integral de actuación, coordinación y colaboración con las familias, el entorno comunitario y los servicios educativos, psicopedagógicos, sociales, sanitarios y laborales de la zona.

<sup>1</sup> Sólo en el caso de programas de cualificación profesional inicial no impartidos en centros ordinarios.

## ANEXO VII

### Plan Personalizado de Formación

El tutor o tutora, a partir de la información reflejada en el informe psicopedagógico, y de la proporcionada por el propio alumno, su familia o, en su caso, tutores legales, y por el equipo educativo que imparta el programa de cualificación profesional inicial, elaborará para cada alumno un plan personalizado de formación que supondrá un itinerario educativo y formativo individual, adaptado a sus necesidades e intereses.

Dicho plan contemplará, al menos:

a) Las competencias básicas que necesita desarrollar el alumno prioritariamente durante el programa para

obtener el Certificado correspondiente, en relación con las contempladas en los módulos formativos obligatorios (específicos y generales) del programa.

b) Los módulos de libre configuración que deberá cursar.

c) Orientaciones para su formación en centros de trabajo.

d) En su caso, las actividades de ocio y tiempo libre que se recomiendan.

La acción tutorial y el componente formativo-profesional serán los ejes del plan personalizado de formación.

Una vez elaborado este plan, el alumno/a asumirá un compromiso de responsabilidad con el mismo, y de implicación activa en las actividades individuales y colectivas del programa que cursa.

**ANEXO VIII***Informe individual de progreso*

El alumno/a \_\_\_\_\_ ha obtenido en la evaluación señalada, correspondiente al Programa de Cualificación Profesional Inicial \_\_\_\_\_ en la modalidad de \_\_\_\_\_, los siguientes resultados:

MÓDULOS <sup>1</sup>	CALIFICACIONES				OBSERVACIONES
	1ª Ev	2ª Ev	3ª Ev	Evaluación Final	
Módulos específicos <sup>2</sup> _____ _____ _____					
Módulos formativos de carácter general <sup>3</sup> _____ _____ _____ _____ ...					
Formación en centros de trabajo <sup>4</sup>					

Actitudes y comportamientos observados en el alumno/a consecuentes con la finalidad del programa

1ª Ev	
2ª Ev	
3ª Ev	
Evaluación Final	

Conjunto de competencias desarrolladas por el alumno/a<sup>5</sup>

--

El Tutor/a

(Sello del centro)

Fdo.: \_\_\_\_\_

<sup>1</sup> Se expresarán en los términos de Insuficiente (IN); Suficiente (SU); Bien (BI); Notable (NT) o Sobresaliente (SB), en una escala de 1 a 10, sin decimales

<sup>2</sup> Especificar cada módulo

<sup>3</sup> Especificar cada módulo

<sup>4</sup> Si procede. Se calificará con Apto o No Apto

<sup>5</sup> Solo en el caso de la evaluación final

**ANEXO IX***Expediente académico*

PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL	
<b>EXPEDIENTE ACADÉMICO DEL ALUMNO/DE LA ALUMNA</b>	Nº de expediente:

Centro/Entidad:	Código centro:	<input type="checkbox"/> Público	<input type="checkbox"/> Privado
Localidad:	Provincia:	Código postal:	
Dirección:		Teléfono:	
Fecha de apertura del expediente: ..... de ..... de 2 .....			

DATOS PERSONALES DEL ALUMNO/DE LA ALUMNA			
Apellidos:		Nombre:	
Fecha de nacimiento:	DNI/NIE:	Nacionalidad:	
Lugar de nacimiento:	Provincia:	País:	
Domicilio:	Código postal:	Teléfono:	
Nombre del padre o tutor:		Teléfono:	
Nombre de la madre o tutora:		Teléfono:	

ANTECEDENTES DE ESCOLARIZACIÓN EN EDUCACIÓN PRIMARIA Y EN EDUCACIÓN SECUNDARIA OBLIGATORIA						
Nombre del centro	Localidad	Provincia	Teléfono	Años académicos	ciclos/etapa	cursos

DATOS MÉDICOS Y PSICOPEDAGÓGICOS RELEVANTES:

Alumnado con necesidad específica de apoyo educativo	
Adaptaciones curriculares significativas	Flexibilización del periodo de escolarización
OBSERVACIÓN: Si existe evaluación de las necesidades educativas específicas o evaluación psicopedagógica y propuesta curricular, se adjuntará a este expediente	

<i>Medidas de atención a la diversidad</i>	
Curso ...	

## CAMBIOS DE DOMICILIO

Domicilio:	Tfno:
Domicilio:	Tfno:
Domicilio:	Tfno:

TRASLADO DE CENTRO: Con fecha \_\_\_\_\_, se traslada al centro: \_\_\_\_\_

Dirección: \_\_\_\_\_ Teléfono: \_\_\_\_\_

Localidad: \_\_\_\_\_ Código Postal: \_\_\_\_\_ Provincia: \_\_\_\_\_

Se remite el Informe personal por traslado

Con esta fecha se hace entrega al alumno/a la alumna de la Certificación académica de acreditación de las competencias profesionales del Programa de cualificación profesional inicial al que se refiere el artículo 30.4 de la Ley Orgánica 2/2006, de Educación.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2\_\_\_\_

El Secretario/La Secretaria

|  
(sello del Centro)

Vº Bº:  
El Director/La Directora

Fdo.:

Fdo.:

## NOTA:

En el caso de que se incorporen en hojas complementarias observaciones y más datos personales, así como otros elementos que se precisen para la recogida y constancia de datos de evaluación, con las adaptaciones que sean pertinentes, deberán tomarse las cautelas que sean precisas para garantizar su autenticidad.

PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL				Año académico 2__ - 2__			
Denominación:							
Modalidad: [ ] Aula profesional [ ] Taller profesional		[ ] Taller específico, Curso (1º.-2º)		ACS		Horas	
MÓDULOS ESPECÍFICOS				Calificación			
Módulo Profesional							
Módulo Profesional							
Módulo Profesional							
Módulo Profesional							
Módulo Profesional							
FCT							
MÓDULOS FORMATIVOS DE CARÁCTER GENERAL							
Aprendizajes instrumentales básicos							
Desarrollo personal, sociocultural y para la ciudadanía							
Orientación sociolaboral y para la mejora y conservación de la empleabilidad							
LC							
LC							
MÓDULO FORMATIVO DE CARÁCTER GENERAL							
Vº Bº:				Convocatoria Ordinaria			
El Director/a,				Fecha: Convocatoria Ordinaria			
				El Secretario/a,			
Fdo.:				Fdo.:			
				(Sello del Centro)			

REPETICIÓN P.C.P.I.				Año académico 2__ - 2__			
Denominación:							
Modalidad: [ ] Aula profesional [ ] Taller profesional		[ ] Taller específico, Curso (1º.-2º)		ACS		Horas	
MÓDULOS ESPECÍFICOS				Calificación			
Módulo Profesional							
Módulo Profesional							
Módulo Profesional							
Módulo Profesional							
Módulo Profesional							
FCT							
MÓDULOS FORMATIVOS DE CARÁCTER GENERAL							
Aprendizajes instrumentales básicos							
Desarrollo personal, sociocultural y para la ciudadanía							
Orientación sociolaboral y para la mejora y conservación de la empleabilidad							
LC							
LC							
MÓDULO FORMATIVO DE CARÁCTER GENERAL							
Vº Bº:				Convocatoria Ordinaria			
El Director/a,				Fecha: Convocatoria Ordinaria			
				El Secretario/a,			
Fdo.:				Fdo.:			
				(Sello del Centro)			

- ACS: Adaptación Curricular significativa
- FCT: Formación en centros de trabajo / Trabajo productivo en empresas
- LCn: Módulos de libre configuración
- 1.- Español como segunda lengua
- 2.- Actividad física y deporte
- 3.- Apoyo y refuerzo a las competencias básicas
- 4.- Refuerzo del uso de las tecnologías de la información y comunicación
- 5.- Refuerzo de la educación para la salud
- 6.- Módulo propuesto por el centro para atender las necesidades específicas de su alumnado

**ANEXO X**  
Acta de evaluación final del Programa de cualificación profesional inicial  
Año académico \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

GRUPO: \_\_\_\_\_

Denominación: \_\_\_\_\_ Modalidad: \_\_\_\_\_ Centro/Entidad: \_\_\_\_\_

Código: \_\_\_\_\_ Dirección: \_\_\_\_\_ C.P. \_\_\_\_\_ Localidad: \_\_\_\_\_

*Calificaciones obtenidas por el alumnado en los distintos módulos*

RELACIÓN ALFABÉTICA DEL ALUMNADO	MÓDULOS ESPECÍFICOS						MÓDULOS FORMATIVOS DE CARÁCTER GENERAL				Certificado	
	MP1	MP2	MP3	MP4	MP...	FCT	AIB	DPSC	OSME	LIBRE CONFIGURACIÓN		SI / NO
Nº de orden												
01												
02												
03												
04												
05												
06												
07												
08												
09												
10												
11												
12												
13												
14												
15												

Evaluación final: \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_ Esta acta comprende un total de ..... alumnos y alumnas finalizando en .....

Diligencias: \_\_\_\_\_

**FIRMAS del PROFESORADO**

Módulo específico	Módulo formativo de carácter general	El tutor/a	Vº Bº El Director/a,
Fdo: _____	Fdo: _____	Fdo: _____	Fdo: _____

<b>RESUMEN ESTADÍSTICO DE LOS RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN</b>																
	MÓDULOS ESPECÍFICOS						MÓDULOS FORMATIVOS DE CARÁCTER GENERAL						Certificado			
	MP1	MP2	MP3	MP4	MP...	FCT	AIB	DPSC	OSME	Módulos de libre configuración						
										LC1	LC2	LC3	LC4	LC5	LC6	
1 a 4																SI
5																NO
6																Rep
7-8																
9-10																
Apto																

Número de alumnos matriculados			Número de alumnos que obtienen certificación			Número de alumnos que obtienen evaluación negativa en dos módulos		
hombres	mujeres	total	hombres	mujeres	total	un módulo	dos módulos	

MPn	Módulo profesional correspondiente en el perfil profesional	<b>Módulos de libre configuración:</b>
FCT	Formación en centros de trabajo / Trabajo productivo en empresas	LC1.- Español como segunda lengua
AIB	Módulo de aprendizajes instrumentales básicos	LC2.- Actividad física y deporte
DPSC	Módulo de desarrollo personal, sociocultural y para la ciudadanía	LC3.- Apoyo y refuerzo a las competencias básicas
OSME	Módulo de orientación sociolaboral y para la mejora y conservación de la empleabilidad	LC4.- Refuerzo del uso de las tecnologías de la información y comunicación
		LC5.- Refuerzo de la educación para la salud
		LC6.- Módulo propuesto por el centro para atender las necesidades específicas de su alumnado

En cada casilla consignese el número de alumnos y alumnas que han obtenido las calificaciones indicadas en el respectivo módulo.  
 En la columna Certificado consignar el número de alumnos y alumnas que obtienen el certificado y el número de alumnos y alumnas que no habiendo obtenido el certificado, pueden repetir el programa.