



[S U M A R I O]

I DISPOSICIONES GENERALES

Consejería de Educación

Educación de adultos. Decreto 191/2008, de 12 de septiembre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas iniciales de personas adultas en la Comunidad Autónoma de Extremadura 25883

Comedores escolares. Decreto 192/2008, de 12 de septiembre, por el que se regulan los servicios de comedor escolar y aula matinal en los centros públicos de la Comunidad Autónoma de Extremadura 25887

Educación. Orden de 1 de septiembre de 2008 por la que se regula la convocatoria para la implementación, con carácter experimental, del Portfolio Europeo de Lenguas en los centros educativos públicos de Extremadura 25896

Consejería de Cultura y Turismo

Teatro. Música. Danza. Ayudas. Decreto 193/2008, de 12 de septiembre, por el que se modifica el Decreto 257/2005, de 7 de diciembre, por el que se establecen las bases reguladoras de la concesión de ayudas a los espectáculos o conciertos profesionales de teatro, música y danza de Extremadura para la realización de actuaciones o giras fuera de la Comunidad 25901

**II AUTORIDADES Y PERSONAL****1.— NOMBRAMIENTOS, SITUACIONES E INCIDENCIAS****Consejería de Administración Pública y Hacienda**

Nombramientos. Orden de 16 de septiembre de 2008 por la que se nombran Notarios para servir plaza en el territorio de la Comunidad Autónoma de Extremadura **25902**

Nombramientos. Orden de 16 de septiembre de 2008 por la que se nombran Registradores de la Propiedad, Mercantiles y de Bienes Muebles para servir plaza en el territorio de la Comunidad Autónoma de Extremadura **25903**

III OTRAS RESOLUCIONES**Consejería de Administración Pública y Hacienda**

Convenios. Resolución de 5 de septiembre de 2008, de la Secretaría General, por la que se da publicidad al Addendum al Convenio Marco de colaboración entre el Ministerio de Educación, Política Social y Deporte, el Real Patronato sobre Discapacidad, la Comunidad Autónoma de Extremadura, el Comité Español de Representantes de Personas con Discapacidad -CERMI Estatal, la Universidad de Extremadura y la Fundación Tutelar de Extremadura (FUTUEX) para la creación y funcionamiento del Observatorio Estatal de la Discapacidad **25904**

Consejería de Educación

Programas de Cualificación Profesional Inicial. Resolución de 29 de agosto de 2008, de la Dirección General de Formación Profesional y Aprendizaje Permanente, por la que se establece el programa de cualificación profesional inicial de Auxiliar de Restaurante y Bar en la Comunidad Autónoma de Extremadura **25918**

Programas de Cualificación Profesional Inicial. Resolución de 29 de agosto de 2008, de la Dirección General de Formación Profesional y Aprendizaje Permanente, por la que se establece el programa de cualificación profesional inicial de Auxiliar de Fabricación Mecánica en la Comunidad Autónoma de Extremadura **25939**

Programas de Cualificación Profesional Inicial. Resolución de 29 de agosto de 2008, de la Dirección General de Formación Profesional y Aprendizaje Permanente, por la que se establece el programa de cualificación profesional inicial de Auxiliar de Revestimiento en la Construcción en la Comunidad Autónoma de Extremadura **25959**

Programas de Cualificación Profesional Inicial. Resolución de 29 de agosto de 2008, de la Dirección General de Formación Profesional y Aprendizaje Permanente, por la que se establece el programa de cualificación profesional inicial de Auxiliar de Albañilería en la Comunidad Autónoma de Extremadura **25986**



Programas de Cualificación Profesional Inicial. Resolución de 2 de septiembre de 2008, de la Dirección General de Formación Profesional y Aprendizaje Permanente, por la que se establece el programa de cualificación profesional inicial de Ayudante de Cocina en la Comunidad Autónoma de Extremadura **26009**

Programas de Cualificación Profesional Inicial. Resolución de 2 de septiembre de 2008, de la Dirección General de Formación Profesional y Aprendizaje Permanente, por la que se establece el programa de cualificación profesional inicial de Limpieza de Alojamientos y Auxiliar de Catering en la Comunidad Autónoma de Extremadura **26028**

V**ANUNCIOS****Consejería de Economía, Comercio e Innovación**

Notificaciones. Anuncio de 3 de septiembre de 2008 sobre notificación de resolución de archivo del expediente n.º P-01-23537, sobre concesión de financiación de inversiones **26052**

Consejería de Administración Pública y Hacienda

Notificaciones. Anuncio de 5 de septiembre de 2008 sobre notificación de resolución de expediente sancionador en materia de espectáculos taurinos tramitado en la provincia de Badajoz. Expte.: SETB-00010.2007 **26052**

Consejería de Fomento

Información pública. Anuncio de 11 de agosto de 2008 sobre construcción de vivienda unifamiliar. Situación: paraje "Dehesa Vieja", parcelas 15, 16 y 17 del polígono 21. Promotor: D. Emilio Canónico Martín, en Los Santos de Maimona **26054**

Información pública. Anuncio de 11 de agosto de 2008 sobre construcción de polígono de tiro. Situación: paraje "Dehesa Boyal", parcela 3 del polígono 7. Promotor: Club Deportivo El Azor, en Navalmoral de la Mata **26054**

Información pública. Anuncio de 18 de agosto de 2008 sobre legalización de vivienda unifamiliar. Situación: parcelas 180, 181, 182 y 183 del polígono 8. Promotor: D. Álvaro Domínguez Iglesias, en Deleitosa **26055**

Notificaciones. Anuncio de 25 de agosto de 2008 por el que se notifica la resolución del recurso de alzada interpuesto contra la resolución del procedimiento sancionador n.º BA 0830/05 - RT000150/08 **26055**

Notificaciones. Anuncio de 25 de agosto de 2008 por el que se notifica la resolución del recurso de alzada interpuesto contra la resolución del procedimiento sancionador n.º BA 0631/05 - RT000148/08 **26056**

Notificaciones. Anuncio de 29 de agosto de 2008 por el que se notifica la resolución del recurso de alzada interpuesto contra la resolución del procedimiento sancionador n.º CC 0697/04 - RT000662/08 **26057**



Notificaciones. Anuncio de 29 de agosto de 2008 por el que se notifica la resolución del recurso de alzada interpuesto contra la resolución del procedimiento sancionador n.º BA 0079/04 - RT001042/08 **26057**

Notificaciones. Anuncio de 29 de agosto de 2008 por el que se notifica la resolución del recurso de alzada interpuesto contra la resolución del procedimiento sancionador n.º BA 0072/04 - RT001041/08 **26058**

Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural

Notificaciones. Anuncio de 10 de septiembre de 2008 sobre notificación de requerimientos de subsanación en expedientes relativos al cumplimiento de requisitos para percibir la segunda anualidad de las ayudas concedidas destinadas a paliar los efectos provocados por la sequía de 2005 en el sector agrario, en virtud del Decreto 193/2005, de 30 de agosto, por el que se regulan ayudas destinadas a paliar los efectos negativos provocados por la sequía en el sector agrario, modificado por el Decreto 99/2006, de 30 de mayo **26059**

Servicio Extremeño de Salud

Contratación. Resolución de 5 de septiembre de 2008, de la Gerencia del Área de Salud de Badajoz, por la que se convoca, por procedimiento abierto, la contratación del suministro de "Bolsas de orina". Expte.: CS/01/1108042656/08/CA **26060**

Contratación. Anuncio de 15 de septiembre de 2008 por el que se hace pública la convocatoria para la contratación de la gestión del servicio público de "Prestación de asistencia dental a la población infantil de la Comunidad Autónoma de Extremadura". Expte.: CSP/99/01/08/CDT **26061**

Ayuntamiento de Almendralejo

Urbanismo. Anuncio de 24 de junio de 2008 sobre Estudio de Detalle **26064**

Urbanismo. Edicto de 25 de agosto de 2008 sobre apertura de información pública del Programa de Ejecución de la Unidad de Ejecución n.º 178 del Plan General de Ordenación Urbana **26064**

Ayuntamiento de La Haba

Urbanismo. Anuncio de 21 de agosto de 2008 sobre Estudio de Detalle **26065**

Ayuntamiento de Navalmoral de la Mata

Planeamiento. Anuncio de 5 de septiembre de 2008 sobre aprobación inicial de la modificación n.º 9 del Plan General Municipal **26065**

Contratación. Anuncio de 9 de septiembre de 2008 sobre enajenación de una parcela en el Polígono Industrial "Campo Arañuelo". Expte.: 55/08-PA **26066**



I DISPOSICIONES GENERALES

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

DECRETO 191/2008, de 12 de septiembre, por el que se establece la ordenación de las enseñanzas iniciales de personas adultas en la Comunidad Autónoma de Extremadura. (2008040209)

El Estatuto de Autonomía de Extremadura, aprobado por Ley Orgánica 1/1983, de 25 de febrero, dispone en su artículo 12.1 que: "Corresponde a la Comunidad Autónoma la competencia en el desarrollo legislativo y ejecución de la enseñanza en toda su extensión, niveles y grados, modalidades y especialidades, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 27 de la Constitución y leyes orgánicas que conforme al apartado 1 del artículo 81 de la misma lo desarrollen y sin perjuicio de las facultades que atribuye al Estado el artículo 149.1.30 y de la alta inspección para su cumplimiento y garantía".

El Real Decreto 1801/1999, de 26 de noviembre, sobre traspaso de funciones y servicios de la Administración del Estado a la Comunidad Autónoma de Extremadura en materia de enseñanza no universitaria, hace referencia a la competencia de la Junta de Extremadura para la determinación de objetivos de actuación y regulación de determinados aspectos relacionados con la Educación de Personas Adultas, tales como la oferta, las modalidades educativas, el acceso a las mismas y la adaptación de los currículos fundamentados en los principios rectores recogidos en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

La educación es el medio más adecuado para garantizar el ejercicio de la ciudadanía democrática, responsable, libre y crítica, siendo un elemento indispensable para la constitución de sociedades avanzadas, dinámicas y justas, e incide de manera positiva en los resultados económicos y sociales de un país.

En este contexto, el aprendizaje a lo largo de la vida se muestra como instrumento eficaz de progreso y cobra especial relevancia para todas y todos de manera que, al término de la educación inicial, los jóvenes que hayan adquirido las competencias clave para la vida adulta puedan seguir desarrollándolas y actualizándolas con carácter permanente.

La Unión Europea, en la llamada "Agenda de Lisboa", identifica la necesidad de adaptar los sistemas educativos para hacerlos más flexibles y facilitar así el acceso universal al aprendizaje a lo largo de la vida. Para ello, se insta a los estados miembros a desarrollar medidas que fomenten el aprendizaje permanente con el fin de promover la ciudadanía activa, la realización personal y profesional, la adaptabilidad y la empleabilidad; posibilitando, de esta manera, la libre movilidad de los ciudadanos europeos y permitiendo el logro de los objetivos de la Unión: más prosperidad, más competitividad, más tolerancia y democracia.

La Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, contempla entre sus principios la exigencia de proporcionar una educación de calidad a todos los ciudadanos, la equidad que garantice la igualdad de oportunidades y la no discriminación de manera que actúe como elemento compensador de desigualdades, configurando la educación como un proceso permanente que se desarrolla durante toda la vida.



Para abordar los retos planteados es necesario posibilitar a las personas formarse a lo largo de la vida, dentro y fuera del sistema educativo, con el fin de adquirir, actualizar, completar y ampliar sus capacidades, conocimientos, habilidades, aptitudes y competencias para su desarrollo personal y profesional.

La Ley Orgánica de Educación en su artículo 3.3 establece que la Educación Primaria y la Educación Secundaria Obligatoria constituyen la educación básica. De acuerdo con esta organización las enseñanzas básicas para personas adultas comprenden desde la formación inicial en competencias básicas hasta la obtención del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria. Estas enseñanzas se organizan por tanto en Enseñanzas Iniciales y en Educación Secundaria Obligatoria para personas adultas.

En dicho contexto, el artículo 5.4 prevé que corresponde a las Administraciones Públicas promover ofertas de aprendizajes flexibles que permitan la adquisición de competencias básicas y, en su caso, las correspondientes titulaciones a aquellos jóvenes y adultos que abandonaron el sistema educativo con una escasa formación académica o sin ninguna titulación.

En el Capítulo IX de la Ley Orgánica se regula la educación de personas adultas y establece entre los objetivos de estas enseñanzas el de adquirir una formación básica, ampliar y renovar sus conocimientos, habilidades y destrezas de modo permanente y facilitar el acceso a las distintas enseñanzas del sistema educativo. Para ello, las Administraciones educativas podrán colaborar con otras Administraciones Públicas con competencias en la formación de adultos, y en especial, con la Administración laboral, así como con las Corporaciones Locales y los diversos agentes sociales.

El Decreto 83/2007, de 24 de abril, por el que se establece el Currículo de Educación Secundaria Obligatoria para la Comunidad Autónoma de Extremadura, en su Disposición adicional primera prevé adaptar estas enseñanzas a las características, necesidades y condiciones de la población adulta.

En consecuencia, y a tenor de los citados artículos 3.3. y 5.4. de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, es preciso efectuar la ordenación de las Enseñanzas Iniciales de la educación de personas adultas, de manera que queden organizadas de forma coherente, continuada y progresiva con el fin de propiciar una educación de calidad y estimular el aprendizaje para todos a lo largo de la vida desde el principio de educación permanente mediante una oferta flexible y específica adaptada a este colectivo en Extremadura.

En virtud de lo expuesto, previo informe del Consejo Escolar de Extremadura, oído el Consejo Consultivo de Extremadura, a propuesta de la Consejera de Educación, y previa deliberación del Consejo de Gobierno, en su sesión de 12 de septiembre de 2008,

D I S P O N G O :

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación.

1. El objeto del presente Decreto es la ordenación general de las Enseñanzas Iniciales de personas adultas en la Comunidad Autónoma de Extremadura, de acuerdo con los objetivos y finalidades contenidas en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.
2. Este Decreto será de aplicación a los Centros Públicos de Educación de Personas Adultas de la Comunidad Autónoma de Extremadura, así como a aquellas instituciones y entidades que para tal fin se autoricen.

**Artículo 2. Finalidad y destinatarios.**

1. La finalidad de las Enseñanzas Iniciales de Personas Adultas es la adquisición inicial de los conocimientos y competencias básicas que posibiliten la participación en la vida social y política, el ejercicio de la ciudadanía activa y la competencia digital, así como fomentar el aprendizaje a lo largo de la vida.
2. Estas enseñanzas están dirigidas a personas que requieran adquirir, actualizar, completar o ampliar sus conocimientos y competencias básicas para su desarrollo personal y profesional.
3. Podrán incorporarse a las Enseñanzas Iniciales quienes cumplan dieciocho años en el año en que comience el curso. Excepcionalmente, los mayores de dieciséis años que lo soliciten y tengan un contrato laboral que no les permita acudir a los centros educativos en régimen ordinario o sean deportistas de alto rendimiento podrán cursar estas enseñanzas.

Artículo 3. Valoración inicial de aprendizajes.

La Consejería con competencias en materia de educación establecerá para las Enseñanzas Iniciales de personas adultas los procedimientos para el reconocimiento de la formación reglada que el alumnado acredite y la valoración de los conocimientos y experiencias previas adquiridos a través de aprendizajes no formales e informales, con objeto de proceder a su orientación y adscripción al nivel más adecuado a su situación personal.

Artículo 4. Organización de las Enseñanzas Iniciales.

1. El principio básico en la organización de estas enseñanzas será el de la flexibilidad del sistema, favoreciendo el acceso universal a las mismas. Para ello, se tendrán en cuenta sus experiencias, necesidades e intereses pudiendo desarrollarse en diferentes modalidades.
2. Las Enseñanzas Iniciales comprenden el conjunto de enseñanzas regladas cuyo objetivo es proporcionar a las personas adultas conocimientos y competencias básicas previas a la Educación Secundaria Obligatoria que favorezcan su desarrollo personal, laboral y social y posibiliten su acceso y continuidad en la educación y formación.
3. Estas enseñanzas se organizarán, en función de las características y necesidades de las personas que han de cursarlas, de una forma modular y en dos Niveles, I y II, cada uno de ellos estructurado en tres ámbitos de conocimiento: comunicación, social y científico-tecnológico, compuesto cada uno de ellos por contenidos integrados de carácter interdisciplinar.
4. El Nivel I tendrá por objeto permitir a la población adulta la adquisición inicial de las competencias básicas y conocimientos de lectura, escritura, cálculo matemático y conocimientos en tecnologías de la información y comunicación para satisfacer las necesidades de la vida diaria y comprender la realidad de su entorno.
5. El Nivel II tendrá por objeto consolidar los conocimientos adquiridos, incrementar la adquisición de competencias básicas, conocimientos en Tecnologías de la Información y Comunicación e idiomas, debiendo facilitar el acceso a las enseñanzas de Educación Secundaria Obligatoria para personas adultas.
6. La organización de estas enseñanzas permitirá su realización en dos cursos académicos y podrán ofertarse tanto en la modalidad presencial como a distancia.



7. Las Enseñanzas Iniciales se organizarán con una metodología flexible y abierta que favorezca la autonomía en el aprendizaje de modo que respondan a las capacidades, necesidades e intereses de las personas adultas.

La Consejería con competencias en materia de educación establecerá los currículos del Nivel I y Nivel II de las Enseñanzas Iniciales para personas adultas.

Artículo 5. Evaluación y promoción.

1. La evaluación de las Enseñanzas Iniciales de personas adultas será continua, personalizada e integradora, teniendo en cuenta las características de las personas a las que van dirigidas. Tendrán como objeto valorar los procesos de enseñanza y aprendizaje para cada uno de los ámbitos en los que se organizan.
2. Promocionará al Nivel II de estas enseñanzas el alumnado que, con carácter general, alcance las competencias básicas y los objetivos propuestos para el Nivel I de cada ámbito de conocimiento.

Artículo 6. Certificación de las enseñanzas.

1. Las personas adultas que alcancen las competencias básicas y los objetivos propuestos para los niveles en los que se organizan las Enseñanzas Iniciales recibirán un certificado de superación del nivel correspondiente.
2. En caso de no alcanzar las competencias básicas y los objetivos propuestos para estas enseñanzas el alumnado podrá solicitar una certificación en la que se hará constar los módulos y niveles de los ámbitos cursados y sus respectivas calificaciones.

Disposición adicional única. Implantación de las enseñanzas.

La ordenación de las enseñanzas del presente Decreto será de aplicación a partir del curso académico 2008/2009.

Disposición final primera. Habilitación normativa.

Se faculta a la Consejera de Educación para dictar cuantas disposiciones resulten precisas para el desarrollo de las normas contenidas en el presente Decreto.

Disposición final segunda. Entrada en vigor.

El presente Decreto entrará en vigor el día siguiente a su publicación en el "Diario Oficial de Extremadura".

Mérida, a 12 de septiembre de 2008.

El Presidente de la Junta de Extremadura,
GUILLERMO FERNÁNDEZ VARA

La Consejera de Educación,
EVA MARÍA PÉREZ LÓPEZ



DECRETO 192/2008, de 12 de septiembre, por el que se regulan los servicios de comedor escolar y aula matinal en los centros públicos de la Comunidad Autónoma de Extremadura. (2008040210)

La Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, establece en su preámbulo, como uno de los principios fundamentales, la exigencia de proporcionar una educación de calidad para todos, al tiempo que debe garantizar la igualdad efectiva de oportunidades prestando los apoyos necesarios.

En los comienzos del siglo XXI la sociedad española tiene la convicción de que es necesario mejorar la calidad de la educación, pero también que ese beneficio debe llegar a todos sin exclusiones. Los servicios de comedor escolar y aula matinal, dado su carácter complementario y compensatorio, contribuyen a garantizar el ejercicio del derecho a la educación de todo el alumnado en condiciones de equidad.

Por otra parte, los cambios acaecidos en la sociedad y en el propio sistema educativo y la realidad social extremeña conllevan una creciente demanda de la Administración Educativa de actuaciones tendentes a posibilitar la conciliación de la vida laboral con la familiar, facilitando así la incorporación de hombres y mujeres al mundo del trabajo en igualdad de condiciones.

Por todo lo anteriormente expuesto, y con el fin de garantizar el correcto funcionamiento de estos servicios en los centros educativos públicos dependientes de la Consejería de Educación de la Junta de Extremadura, procede la regulación mediante el presente Decreto.

En la presente norma se establecen las condiciones y requisitos de apertura, las diferentes modalidades de prestación; se determinan los usuarios, sus derechos y deberes y los aspectos básicos de las condiciones de la prestación y los relativos a la financiación. Todo con la finalidad de adecuarlo a las necesidades concretas de la población y a las características específicas del Sistema Educativo Extremeño, especialmente, a las condiciones de la jornada escolar que, con la oferta generalizada de actividades formativas complementarias, incrementa significativamente el tiempo de permanencia del alumnado en los centros educativos, más allá del horario lectivo.

El artículo 12.1 del Estatuto de Autonomía de Extremadura, aprobado mediante Ley Orgánica 1/1985, de 25 de febrero, determina que: "Corresponde a la Comunidad Autónoma de Extremadura la competencia de desarrollo legislativo y ejecución de la enseñanza en toda su extensión, niveles y grados, modalidades y especialidades, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 27 de la Constitución y Leyes Orgánicas que, conforme al apartado 1 del artículo 81 de la misma lo desarrollen".

Mediante el Real Decreto 1801/1999, de 26 de noviembre, se efectuó el traspaso de funciones y servicios de la Administración del Estado a la Comunidad Autónoma de Extremadura en materia de enseñanza no universitaria.

En virtud de todo lo cual, previo informe del Consejo Escolar de Extremadura, oído el Consejo Consultivo de Extremadura, a propuesta del Consejero de Administración Pública y Hacienda y



de la Consejera de Educación, previa deliberación del Consejo de Gobierno en su sesión de 12 de septiembre de 2008,

D I S P O N G O :

CAPÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación.

El objeto del presente Decreto es regular los servicios complementarios de comedor escolar y aula matinal en los centros educativos públicos no universitarios dependientes de la Consejería con competencias en educación de la Junta de Extremadura, que impartan enseñanzas de educación infantil y primaria y educación especial.

Artículo 2. Solicitud de apertura.

1. El Consejo Escolar de cada centro podrá efectuar la solicitud de apertura de estos servicios acompañando un proyecto pedagógico y de funcionamiento y los demás documentos que reglamentariamente se determinen.
2. La Dirección General de Calidad y Equidad Educativa podrá autorizar la apertura en aquellos centros públicos que lo soliciten. La resolución de autorización tendrá carácter indefinido, siempre que se mantengan los requisitos exigidos, sin perjuicio de que pueda ser extinguida mediante resolución motivada por razones de interés público.
3. Además de la autorización de apertura concedida por la Administración Educativa, estos servicios contarán, en su caso, con la correspondiente autorización sanitaria emitida por el órgano competente.

Artículo 3. Funciones del Consejo Escolar y del Equipo Directivo.

El Consejo Escolar del centro y el Equipo Directivo del centro tendrán, en relación con los servicios del comedor escolar y del aula matinal, además de las funciones determinadas en la legislación vigente, aquellas otras que reglamentariamente se determinen.

Artículo 4. Condiciones de seguridad y salud, higiénicas y sanitarias.

En los servicios de comedor escolar y aula matinal, que incluyan la manipulación, preparación y conservación de los alimentos, las instalaciones y personal deberán, reunir las condiciones de seguridad, higiénicas y sanitarias establecidas en la normativa vigente.

Artículo 5. Colaboración institucional.

La Consejería competente en materia de educación promoverá la colaboración con otras Administraciones Públicas o entidades privadas para el desarrollo de actuaciones que potencien el servicio de comedor escolar y aulas matinales.



CAPÍTULO II COMEDORES ESCOLARES

Artículo 6. Objeto.

Se entiende por servicio de comedor escolar el suministro y/o la elaboración de la comida y su distribución, así como la atención educativa al alumnado durante el tiempo destinado a la misma y en los periodos inmediatamente anterior y posterior.

Artículo 7. Prestaciones.

Los centros autorizados podrán ofrecer las prestaciones que, en función de las características y demandas de los usuarios, se determinen por la Administración Educativa.

Artículo 8. Modalidades de prestación.

1. El servicio de comedor escolar se podrá hacer efectivo a través de cualquiera de las siguientes modalidades de prestación:
 - a) Gestión directa por el centro con personal dependiente de la Administración Educativa.
 - b) Mediante la contratación con una empresa del sector. Las comidas podrán elaborarse en el centro o en instalaciones de la empresa. En este último caso, la empresa deberá garantizar su distribución en el centro.
 - c) Gestionados por otras Administraciones Públicas, Instituciones y Asociaciones sin ánimo de lucro.
2. Cuando el reducido número de comensales lo aconseje, podrán establecerse contratos con establecimientos públicos.

Artículo 9. Cambio de modalidad de prestación.

Cuando la modalidad de la prestación adoptada no garantice el adecuado funcionamiento del servicio, los centros educativos podrán solicitar su modificación. En el supuesto de prestación por una empresa del sector, el cambio estará sujeto a las condiciones del contrato suscrito con la empresa adjudicataria.

Artículo 10. Usuarios.

1. Todo el alumnado del centro podrá ser usuario del servicio de comedor. Cuando el número de solicitudes sea superior al número de plazas disponibles, la selección y admisión de los usuarios corresponderá al Consejo Escolar del centro, que tendrá en cuenta los siguientes criterios de prelación por el orden siguiente:
 - a) Alumnado usuario del transporte escolar.
 - b) Resto del alumnado con derecho a la gratuidad de acuerdo con el artículo 11b) del presente Decreto.



c) Alumnado sin derecho a gratuidad, por este orden:

- Alumnado cuyos padres o tutores legales trabajen y exista incompatibilidad entre su horario laboral y el horario escolar de sus hijos.
- Alumnado cuyas circunstancias familiares o socioeducativas justifiquen la necesidad de la prestación del servicio.
- Alumnado de otros centros.

d) Personal docente y de administración del centro.

En cada caso de los supuestos b), c) y d), si fuera necesario, las plazas se adjudicarán en función del criterio de menor renta familiar de los usuarios.

2. La concesión de plaza en el comedor escolar a usuarios sin derecho a gratuidad estará supeditada a la existencia de plazas vacantes.

Artículo 11. Gratuidad del servicio.

Tendrá derecho a la gratuidad de las prestaciones correspondientes:

a) El alumnado beneficiario de rutas de transporte escolar o de ayuda individualizada de transporte.

b) Alumnado procedente de familias con necesidades socioeconómicas especiales. Se entenderá que se cumple este requisito:

- Cuando la renta de la unidad familiar no supere las siguientes cuantías anuales:

Familias de 1 miembro: 3.600 euros.

Familias de 2 miembros: 7.000 euros.

Familias de 3 miembros: 10.200 euros.

Familias de 4 miembros: 13.200 euros.

Familias de 5 miembros: 16.000 euros.

Familias de 6 miembros: 18.600 euros.

Familias de 7 miembros: 21.000 euros.

Estas cuantías serán objeto de actualización anual conforme al I.P.C. de la Comunidad Autónoma.

- En otro caso, cuando se acredite fehacientemente mediante informe de los Servicios Sociales de Base del Ayuntamiento, los Equipos Psicopedagógicos o la Inspección Educativa.

c) El alumnado escolarizado en centros de educación especial.

d) El personal de cocina o con tareas de vigilancia y cuidado del alumnado, dependiente de la Administración Educativa.

**Artículo 12. Derechos y deberes del alumnado.**

1. El alumnado usuario del servicio de comedor tendrá derecho a:
 - a) Recibir una dieta equilibrada y saludable.
 - b) Recibir orientaciones en materia de educación para la salud y de adquisición de hábitos sociales.
 - c) Participar en actividades educativas y de ocio en los espacios intermedios entre las comidas y la actividad docente y/o formativa complementaria.
 - d) Recibir la prestación gratuita del servicio, si procede.
2. El alumnado usuario del servicio de comedor estará obligado a:
 - a) Observar un adecuado comportamiento durante la prestación del servicio y durante los periodos anteriores y posteriores a éste.
 - b) Cumplir las orientaciones y respetar al personal encargado del servicio.
 - c) Mostrar respeto, cooperación y solidaridad con sus compañeros.
 - d) Colaborar en las tareas de montaje y recogida de mesas, en función de su capacidad y nivel de desarrollo.
 - e) Respetar las instalaciones y utilizar correctamente mobiliario y enseres.
 - f) Abonar la cuantía que le corresponda por el coste del servicio, en su caso.
3. Lo dispuesto en los apartados anteriores se aplicará al resto de usuarios en lo que proceda.
4. Además, será de aplicación el Decreto 50/2007, de 20 de marzo, por el que se establecen los derechos y deberes del alumnado y normas de convivencia en los centros docentes sostenidos con fondos públicos de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Artículo 13. Calendario y horario de la prestación de los servicios.

1. El servicio de comedor escolar se prestará durante el periodo del curso escolar que se determine reglamentariamente, sin perjuicio de las especialidades que puedan establecerse para aquellos centros en los que existiendo un número significativo de alumnado perteneciente a familias cuyas características socioeconómicas y/o laborales así lo aconsejen.
2. Los centros de educación Infantil y Primaria acogidos al Plan Experimental de Mejora para Centros de Atención Educativa Preferente, con el fin de facilitar la asistencia regular al centro, prevenir el abandono escolar y compensar situaciones sociales desfavorecidas, podrán ampliar el funcionamiento del servicio a todo el periodo lectivo del curso escolar.
3. El horario del servicio de comedor escolar será establecido por el Consejo Escolar de cada centro, de acuerdo con los criterios que a tal efecto fije la Consejería competente en materia de Educación.

**Artículo 14. Requisitos de apertura.**

1. Para la apertura del comedor escolar en los centros públicos de educación infantil, primaria y especial de la Comunidad Autónoma de Extremadura deberá existir, al menos, la demanda de 15 usuarios.

Excepcionalmente, podrá autorizarse la apertura del comedor escolar, cuando el número de usuarios sea menor al establecido en el punto anterior.

2. Dos o más centros podrán presentar solicitud conjunta de apertura cuando la proximidad y condiciones de dichos centros garanticen una adecuada atención al alumnado en la prestación del servicio.
3. Las Entidades Locales, Asociaciones de Madres y Padres o instituciones sin ánimo de lucro, con la finalidad de conciliar el horario familiar y laboral, podrán solicitar la apertura del servicio de comedor para su gestión.
4. La Administración Educativa podrá acordar directamente el establecimiento del servicio de comedor escolar en un centro educativo por motivos de planificación escolar, conciliación de la vida familiar y laboral.

Artículo 15. Personal.

1. Para la atención y cuidado del alumnado de comedor escolar se contará con el personal de vigilancia necesario para un correcto funcionamiento del servicio teniendo en cuenta el número de usuarios.

Asimismo se dotará de personal de cocina, comedor y limpieza en cada comedor escolar teniendo en cuenta el número de usuarios.

2. En los centros donde la prestación se realice mediante la modalidad de gestión directa, la atención y vigilancia del alumnado será realizada, con carácter voluntario, por el profesorado del centro que tendrá derecho a una gratificación extraordinaria. El importe se calculará en función del número de días y horas en que se realiza la colaboración.

CAPÍTULO III
AULAS MATINALES

Artículo 16. Objeto.

Se entiende por aula matinal la apertura del centro escolar para la acogida y la atención del alumnado durante el periodo, de una hora al menos, anterior al inicio de las actividades lectivas.

Artículo 17. Prestación del servicio.

1. La Consejería competente en materia de educación podrá prestar el servicio de acogida y atención educativa del alumnado en aulas matinales mediante la gestión por el propio centro o mediante su contratación con empresas del sector.



2. Los Ayuntamientos, Asociaciones de Madres y Padres del Alumnado e instituciones sin ánimo de lucro podrán así mismo gestionar este servicio o ampliar la oferta de la Administración Educativa con otras prestaciones.

Artículo 18. Gratuidad del servicio.

La acogida y atención educativa en el aula matinal serán gratuitas para todo el alumnado con derecho a la prestación del servicio. Cuando el número de solicitudes presentadas sea superior al de plazas disponibles, la selección de los beneficiarios corresponderá al Consejo Escolar del centro que tendrá en cuenta los criterios de prelación que se especifican en el artículo 19.

Artículo 19. Usuarios y criterios de prioridad.

1. Podrán ser usuarios de este servicio educativo complementario:
 - a) El alumnado cuyos padres/madres o tutores legales tengan incompatibilidad entre su horario laboral y el horario escolar de sus hijos teniendo prioridad las familias monoparentales y numerosas por este orden.
 - b) Otro alumnado del centro con circunstancias familiares o socioeducativas que justifiquen debidamente la necesidad a juicio del Consejo Escolar del centro.
2. En cada supuesto, si fuera necesario, las plazas se adjudicarán en función del criterio menor renta familiar de los usuarios.

Artículo 20. Derechos y deberes del alumnado.

1. El alumnado usuario del aula matinal tendrá derecho a:
 - Recibir orientaciones en materia de educación para la salud y de adquisición de hábitos sociales.
 - Participar en actividades educativas y de ocio.
2. El alumnado usuario del aula matinal estará obligado a:
 - Observar un adecuado comportamiento.
 - Cumplir las orientaciones y respetar al personal encargado del servicio.
 - Mostrar respeto, cooperación y solidaridad con sus compañeros.
 - Respetar las instalaciones y utilizar correctamente mobiliario y enseres.
3. Además será de aplicación el Decreto 50/2007, de 20 de marzo, por el que se establecen los derechos y deberes del alumnado y normas de convivencia en los centros docentes sostenidos con fondos públicos de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

**Artículo 21. Calendario y horario de la prestación de los servicios.**

1. Con carácter general, el servicio de aula matinal se prestará durante todo el periodo lectivo del curso escolar.
2. El horario será establecido por el Consejo Escolar de cada centro, de acuerdo con los criterios que a estos efectos establezca la Administración Educativa.

Artículo 22. Requisitos de apertura.

1. Para la autorización de la apertura del servicio deberá existir, al menos, la demanda de 10 usuarios cuyas familias tengan la necesidad de conciliar la vida familiar y laboral.

Excepcionalmente, podrá autorizarse la apertura de estos servicios cuando el número de usuarios sea menor al establecido en cada caso.

2. La Administración Educativa podrá acordar directamente el establecimiento de estos servicios en un centro educativo, cuando existan necesidades de planificación escolar y conciliación de la vida familiar y laboral.

Artículo 23. Personal.

Para la atención y cuidado del alumnado del aula matinal se contará con el personal de vigilancia necesario para un correcto funcionamiento del servicio. Este personal contará con la cualificación necesaria para desarrollar dichas funciones.

Disposición adicional primera. Comedores de Escuelas Hogar y Residencias.

El presente Decreto será de aplicación a los comedores de las Escuelas Hogar y Residencias no universitarias dependientes de la Consejería competente en materia de educación en los aspectos en los que resulte procedente.

Disposición adicional segunda. Gestión económica de los servicios.

1. La gestión económica de los servicios regulados en el presente Decreto en su modalidad de gestión por el propio centro, se efectuará de conformidad con las normas relativas a la autonomía de gestión de los centros docentes públicos a que se refiere el artículo 120 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y la disposición adicional segunda de la Ley 5/2007, de 19 de abril, General de Hacienda de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Para la financiación por la Administración Educativa de dichos servicios se efectuarán libramientos trimestrales en la cuenta corriente del centro educativo a través de la Tesorería General de la Junta de Extremadura.

2. En los supuestos a que se refiere el apartado anterior, en los términos que reglamentariamente se determine, los centros docentes deberán presentar ante la Administración Educativa una cuenta de gestión comprensiva de los ingresos recibidos y los gastos efectuados.



A tal efecto, deberán llevar una contabilidad específica que se asentará en el correspondiente registro contable.

3. Los pagos referidos a los contratos de gestión indirecta celebrados con empresarios del sector se efectuarán por la Administración Educativa a los contratistas adjudicatarios, previa certificación del servicio realizado por la dirección del centro educativo.

Desde la cuenta autorizada de la Administración educativa se proveerá, a las cuentas delegadas de las Delegaciones Provinciales de Educación, de fondos en la cuantía que sea precisa para efectuar dichos pagos.

En los demás aspectos habrá de observarse lo previsto en el artículo 52 del Decreto 25/1994, de 22 de febrero, por el que se desarrolla el Régimen de la Tesorería y Coordinación Presupuestaria de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Disposición adicional tercera. Precio público por la prestación del servicio.

1. Tendrán la consideración de precio público, de acuerdo con el artículo 3 de la Ley 18/2001, de 14 de diciembre, sobre Tasas y Precios Públicos de la Comunidad Autónoma de Extremadura, las contraprestaciones pecuniarias que se satisfagan por la prestación del servicio de comedor escolar regulado en el presente Decreto.
2. Son sujetos obligados al pago los usuarios del servicio que no tienen derecho a su prestación gratuita.
3. Los precios públicos se abonarán anticipadamente entre los días 1 y 10 del mes correspondiente. Debiendo realizarse el ingreso en la Tesorería General de la Junta de Extremadura.
4. Por la prestación del servicio de comedor escolar se determina la cuantía fija de 3,80 euros por alumno/día por el almuerzo. No obstante, dicho importe será objeto de actualización conforme al coeficiente que se determine para los precios públicos de la Junta de Extremadura.

Disposición final primera. Habilitación normativa.

Se faculta a la titular de la Consejería con competencias en educación para dictar cuantas disposiciones resulten necesarias para el desarrollo de las normas contenidas en el presente Decreto.

Disposición final segunda. Entrada en vigor.

El presente Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de Extremadura.

Mérida, a 12 de septiembre de 2008.

El Presidente de la Junta de Extremadura,
GUILLERMO FERNÁNDEZ VARA

El Consejero de Administración Pública y Hacienda,
ÁNGEL FRANCO RUBIO



ORDEN de 1 de septiembre de 2008 por la que se regula la convocatoria para la implementación, con carácter experimental, del Portfolio Europeo de Lenguas en los centros educativos públicos de Extremadura. (2008050317)

El Portfolio Europeo de las Lenguas (P.E.L.) es un documento personal en el que las personas pueden registrar sus experiencias de aprendizaje de lenguas y culturas, y reflexionar sobre ellas. El P.E.L. está estrechamente relacionado con el Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas: aprendizaje, enseñanza, evaluación (M.C.E.R.). Este último, a su vez, forma parte esencial del proyecto general de política lingüística del Consejo de Europa, en tanto que ha desarrollado unas directrices unificadas sobre el aprendizaje y la enseñanza de lenguas para todos los Estados europeos, para que sirvan de orientación tanto a docentes como al alumnado. Se tenderá a que todos los procesos de enseñanza y aprendizaje de lenguas extranjeras, en todas las enseñanzas regladas y niveles educativos, así como en los correspondientes procesos de evaluación y promoción tengan como referencia, progresivamente, los distintos niveles del marco común europeo de las lenguas.

Estas orientaciones, recogidas por la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación y los Reales Decretos que la desarrollan, se encuentran plasmadas en los Decretos de todos los currículos extremeños: de infantil, primaria, secundaria, bachillerato y escuelas oficiales de idiomas.

Las funciones primordiales del Portfolio son de dos tipos: pedagógicas (ayudar a potenciar y mejorar los procesos de aprendizaje de lenguas), e informativas (constituir una herramienta de información).

La utilización del Portfolio como herramienta en el proceso de enseñanza y aprendizaje de lenguas ayuda a la coordinación de las diferentes áreas y materias, estableciendo desde unos criterios comunicativos cuáles son los objetivos que han de conseguir todos los maestros, maestras y departamentos, con contribución a la competencia lingüística.

Para fomentar el desarrollo del Portfolio se hace necesario establecer unos requisitos y un procedimiento de selección de los centros que quieran implementarlo.

Por Real Decreto 1801/1999, de 26 de noviembre, se traspasan a la Comunidad Autónoma de Extremadura funciones y servicios en materia de enseñanza no universitaria.

En virtud de lo anteriormente expuesto, en uso de las competencias que me atribuye del artículo 36 de la Ley 1/2002, de 28 de febrero, del Gobierno y de la Administración de la Comunidad Autónoma de Extremadura, y a propuesta de la Dirección General de Calidad y Equidad Educativa,

D I S P O N G O :

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación.

La presente Orden regula la convocatoria y establece los requisitos para la implementación del Portfolio Europeo de Lenguas en los centros públicos de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Artículo 2. Implantación y desarrollo del proyecto.

El proyecto Portfolio constará de dos fases.



En la primera fase, un grupo del profesorado del centro desarrollará, durante un curso escolar, un plan de formación sobre el Portfolio y competencia comunicativa para el que contarán con la ayuda de los Centros de Profesores y Recursos de la Región.

En la segunda fase, el profesorado formado empezará a trabajar con el Portfolio con el alumnado de tres años en infantil, de 3^{er} curso en Primaria, o de cualquier curso en Secundaria o adultos. El profesorado llevará a cabo el proyecto en los grupos a los que imparta clases. Para Infantil y Primaria, la Consejería de Educación facilitará los materiales necesarios. En lo sucesivo, se irá ampliando el proyecto cada curso escolar.

Artículo 3. Profesorado.

1. Para la implementación del proyecto Portfolio habrá de constituirse un grupo de profesores, que nombrará un coordinador.
2. El profesorado participante recibirá 3 créditos de formación por cada año de permanencia en el proyecto.
3. La Consejería de Educación promoverá, dentro del Plan Regional de Formación Permanente del Profesorado, actividades específicas para los maestros o profesores de centros sostenidos con fondos públicos implicados en esta experiencia, y para aquellos maestros o profesores de este tipo de centros que se comprometan a participar en el futuro. Asimismo, la participación podrá ser valorada para ser admitidos en cualquier actividad de formación relacionada con esta experiencia, en particular las actuaciones derivadas del Programa de apoyo al Aprendizaje de Lenguas Extranjeras (PALE).

Artículo 4. Centros.

1. En los centros en que se implemente el proyecto Portfolio, se garantizará al alumnado la continuidad de la experiencia al menos durante el ciclo o la etapa en el que empiezan.
2. Estos centros adquieren el compromiso de elaborar, con carácter experimental, el Proyecto Lingüístico de Centro en un plazo no superior a cuatro años, siguiendo las instrucciones de la Consejería de Educación, y las orientaciones del Servicio de Inspección de Educación y de la Unidad de Programas Educativos.

Artículo 5. Documentación.

1. Los centros docentes que deseen participar en la presente convocatoria dirigirán su solicitud, de acuerdo con el modelo del Anexo I, al Servicio de Ordenación Académica de la Dirección General de Calidad y Equidad Educativa en el plazo de 20 días desde la publicación de la presente Orden.
2. Este Anexo irá acompañado de un programa de formación. Se valorará positivamente la implicación del profesorado tanto de materias lingüísticas como no lingüísticas.

Artículo 6. Procedimiento de autorización.

1. La Dirección General de Calidad y Equidad enviará a las Delegaciones Provinciales de Educación las solicitudes recibidas, junto a la documentación referida en el artículo anterior, que será analizada por el Servicio de Inspección, valorando el cumplimiento de los



requisitos para el profesorado y el centro a los que se refiere la presente Orden, con objeto de emitir un informe.

2. Las Delegaciones Provinciales de Educación remitirán el informe del Servicio de Inspección a la Dirección General de Calidad y Equidad Educativa antes del 30 de octubre.
3. La Dirección General de Calidad y Equidad Educativa resolverá esta convocatoria antes del 1 de noviembre, y lo comunicará a los centros.
4. Una vez aprobado el proyecto a un centro, se entenderá renovado para el curso siguiente, siempre que se mantengan los requisitos de participación que determinaron su concesión, de acuerdo con lo establecido en el artículo siguiente de la presente Orden.

Artículo 7. Evaluación de la experiencia.

Antes del 20 de junio de cada uno de los cursos escolares en los que se desarrolle la experiencia, el centro autorizado remitirá al Servicio de Ordenación Académica de la Dirección General de Calidad y Equidad Educativa, que la transmitirá a la Delegación Provincial correspondiente, una memoria donde se contemplen los siguientes aspectos:

- a) Alumnado participante y previsión para el curso siguiente.
- b) Profesorado participante, con especificación de sus datos (DNI, NRP).
- c) Aspectos más destacados del desarrollo del proyecto, haciendo especial mención de las propuestas de mejora.

Artículo 8. Finalización de la experiencia.

1. La Dirección del centro podrá interrumpir el desarrollo de la experiencia cuando dicha decisión cuente con el acuerdo favorable del Claustro de Profesores y del Consejo Escolar, comunicando la decisión a la Delegación Provincial de Educación y al Servicio de Ordenación Académica.
2. La Delegación Provincial de Educación podrá dar por finalizada la experiencia en el centro educativo cuando se detecten anomalías que aconsejen su suspensión o cualquier otra circunstancia que ocasione el incumplimiento de alguna de las condiciones de participación establecidas por la presente Orden, previo informe motivado del Servicio de Inspección, oída la Dirección del centro.

Disposición final primera. Desarrollo.

Se faculta a la Dirección General de Calidad y Equidad Educativa para desarrollar, en el ámbito de sus competencias, lo dispuesto en la presente Orden.

Disposición final segunda. Entrada en vigor.

La presente Orden entrará en vigor desde el día de su publicación en el Diario Oficial de Extremadura.

Mérida, a 1 de septiembre de 2008.

La Consejera de Educación,
EVA MARÍA PÉREZ LÓPEZ



ANEXO I

SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN PARA IMPLEMENTAR EL PORTFOLIO EUROPEO DE LENGUAS.

Don/Doña:.....
Director/a del centro:.....
Código del centro:
Etapa educativa:.....
Dirección:.....
Localidad:
Provincia:C. Postal:
Teléfono: Fax:
E- Mail:

EXPONE:

Que conocida la Orden de 1 de septiembre de 2008, de la Consejería de Educación, por la que se regula la convocatoria para la implementación, con carácter experimental, del Portfolio Europeo de Lenguas en centros educativos públicos de Extremadura,

SOLICITA:

Sea admitida la presente solicitud para participar en dicha convocatoria, por lo que se adjunta la siguiente documentación:

- Certificación de la Dirección del centro en la que se garantice la continuidad de la experiencia en los términos marcados en esta Orden.
- Nombre y apellidos de los profesores que participarán en el proyecto, según Anexo II, diferenciando al profesor-coordinador.

En a de de 2008

Fdo:

EXCMA. SRA. CONSEJERA DE EDUCACIÓN



**ANEXO II
RELACIÓN DE PROFESORADO QUE PARTICIPARÁ EN LA IMPLEMENTACIÓN DEL
PORTFOLIO EUROPEO DE LENGUAS EN EL CURSO 2008/2009**

PROFESOR/A COORDINADOR/A	
Nombre y apellidos	
D.N.I. /N.R.P.	
Área o materia.	

PROFESORADO DE ÁREAS LINGÜÍSTICAS

	Profesor/a 1	Profesor/a 2
Nombre y apellidos		
DNI		
Área lingüística		

	Profesor/a 3	Profesor/a 4
Nombre y apellidos		
DNI		
Área lingüística		

	Profesor/a 5	Profesor/a 6
Nombre y apellidos		
DNI		
Área lingüística		

(Añádanse en caso necesario)

PROFESORADO DE ÁREAS NO LINGÜÍSTICAS.

	Profesor/a 1	Profesor/a 2
Nombre y apellidos		
DNI		
Área no lingüística		

	Profesor/a 3	Profesor/a 4
Nombre y apellidos		
DNI		
Área no lingüística		

(Añádanse en caso necesario)

En, a de de 2008

EL/LA DIRECTOR/A DEL CENTRO

Fdo.:



CONSEJERÍA DE CULTURA Y TURISMO

DECRETO 193/2008, de 12 de septiembre, por el que se modifica el Decreto 257/2005, de 7 de diciembre, por el que se establecen las bases reguladoras de la concesión de ayudas a los espectáculos o conciertos profesionales de teatro, música y danza de Extremadura para la realización de actuaciones o giras fuera de la Comunidad. (2008040211)

La experiencia acumulada desde la entrada en vigor del Decreto 257/2005, de 7 de diciembre, por el que se establecen las bases reguladoras de la concesión de ayudas a los espectáculos o conciertos profesionales de teatro, música y danza de Extremadura para la realización de actuaciones o giras fuera de la Comunidad, aconseja modificar aspectos de un artículo de la norma que las regula. Dicha modificación afecta al artículo correspondiente al importe de las ayudas, consistiendo en variar la cantidad máxima por beneficiario, todo ello con el objetivo de atender la realización de un mayor número de giras de carácter internacional, así como el mayor número de espectáculos girados por cada una de las empresas, existiendo la posibilidad además con esta modificación, de poder cubrir en mayor cuantía el déficit que se genera como consecuencia de un gasto superior en los desplazamientos.

En su virtud, a propuesta de la Consejera de Cultura y Turismo, y previa deliberación del Consejo de Gobierno en sesión de 12 de septiembre 2008,

DISPONGO :

Artículo único. Modificación del Decreto 257/2005, de 7 de diciembre, por el que se establecen las bases reguladoras de la concesión de ayudas a los Espectáculos o Conciertos Profesionales de Teatro, Música y Danza de Extremadura para la realización de actuaciones o giras fuera de la Comunidad.

El apartado del artículo 3 del Decreto 257/2005, de 7 de diciembre, desde la entrada en vigor del presente Decreto, quedará redactado de la siguiente manera:

"2. La cuantía máxima de la ayuda que se concederá por función, según los criterios de valoración no superará en ningún caso el 30% del caché presentado (IVA excluido), ni la cuantía de 24.000,00 euros por beneficiario".

Disposición final primera. Ejecución y desarrollo.

Se faculta a la Consejera de Cultura y Turismo para dictar cuantas disposiciones y actos sean necesarios para el desarrollo y ejecución del presente Decreto.

Disposición final segunda. Entrada en vigor.

El presente Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de Extremadura.

Mérida, a 12 de septiembre de 2008.

El Presidente de la Junta de Extremadura,
GUILLERMO FERNÁNDEZ VARA

La Consejera de Cultura y Turismo,
LEONOR FLORES RABAZO



II AUTORIDADES Y PERSONAL

1.— NOMBRAMIENTOS, SITUACIONES E INCIDENCIAS

CONSEJERÍA DE ADMINISTRACIÓN PÚBLICA Y HACIENDA

ORDEN de 16 de septiembre de 2008 por la que se nombran Notarios para servir plaza en el territorio de la Comunidad Autónoma de Extremadura. (2008050318)

Visto el expediente instruido en virtud del concurso ordinario convocado por Resolución de 18 de julio de 2008 (BOE de 23 de julio), para la provisión de vacantes de Notarías.

Visto, asimismo, lo que dispone el artículo 44.2 de la Ley Orgánica 1/1983, de 25 de febrero, de Estatuto de Autonomía de Extremadura, en la redacción dada por la Ley Orgánica 12/1999, de 6 de mayo, que lo modifica, de conformidad con los artículos 23, 88 y demás concordantes del vigente Reglamento Notarial, y en uso de las facultades conferidas por el Decreto del Presidente 15/1999, de 29 de septiembre, (DOE n.º 117, de 5 de octubre),

RESUELVO :

Primero. Nombrar a los Notarios que en Anexo se relacionan para servir plaza en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Segundo. Contra la presente resolución los interesados podrán optar entre interponer, con carácter potestativo, recurso de reposición ante el mismo órgano que la ha dictado, en el plazo de un mes contado a partir del día siguiente a su publicación, conforme a lo establecido en el artículo 116 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, o bien interponer directamente recurso contencioso-administrativo ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Extremadura, en el plazo de dos meses contados desde el día siguiente a su publicación en el Diario Oficial de Extremadura, conforme lo dispuesto en el art. 46.1 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, así como cualquier otro recurso que estimen procedente.

Mérida, a 16 de septiembre de 2008.

El Consejero de Administración Pública y Hacienda,
ÁNGEL FRANCO RUBIO

A N E X O

- Para la Notaría de Arroyo de la Luz (por traslado de D. Fernando María Gutiérrez Valdenebro) a D. Andrés María Sánchez Galainena. Resultas Jarandilla de la Vera.
- Para la Notaría de Coria (por traslado de D. Juan Manuel Ángel Ávila) a D. Andrés Diego Pacheco. Resultas Béjar.



ORDEN de 16 de septiembre de 2008 por la que se nombran Registradores de la Propiedad, Mercantiles y de Bienes Muebles para servir plaza en el territorio de la Comunidad Autónoma de Extremadura. (2008050319)

Visto el expediente instruido en virtud del concurso ordinario convocado por Resolución de la Dirección General de los Registros y del Notariado de 18 de junio de 2008 (BOE de 26 de junio), para la provisión de vacantes de Registros la Propiedad, Mercantiles y de Bienes Muebles.

Visto, asimismo, lo que dispone el artículo 44.2 de la Ley Orgánica 1/1983, de 25 de febrero, de Estatuto de Autonomía de Extremadura, en la redacción dada por la Ley Orgánica 12/1999, de 6 de mayo, que lo modifica, de conformidad con los artículos 23, 88 y demás concordantes del vigente Reglamento Notarial, y en uso de las facultades conferidas por el Decreto del Presidente 15/1999, de 29 de septiembre (DOE n.º 117, de 5 de octubre),

R E S U E L V O :

Primero. Nombrar a los Registradores de la Propiedad, Mercantiles y de Bienes Muebles, que en el Anexo se relaciona, para servir plaza en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Segundo. Contra la presente resolución los interesados podrán optar entre interponer, con carácter potestativo, recurso de reposición ante el Consejero de Administración Pública y Hacienda, en el plazo de un mes contado a partir del día siguiente a su publicación, conforme a lo establecido en el artículo 116 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, o bien interponer directamente recurso contencioso-administrativo ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Extremadura, en el plazo de dos meses contados desde el día siguiente a su publicación en el Diario Oficial de Extremadura, conforme lo dispuesto en el art. 46.1 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, así como cualquier otro recurso que estimen procedente.

Mérida, a 16 de septiembre de 2008.

El Consejero de Administración Pública y Hacienda,
ÁNGEL FRANCO RUBIO

A N E X O

Registro vacante: Villanueva de la Serena.

Registrador nombrado: D.ª Ana M.ª García Blázquez.

N.º Escalafón: 866. Categoría 4.ª.

Resultas: Castuera.

Registro vacante: Mercantil y de Bienes Muebles de Cáceres.

Registrador: Teófilo Hurtado Navarro.

N.º Escalafón: 947. Categoría 4.ª.

Resultas: Cifuentes.

**III OTRAS RESOLUCIONES****CONSEJERÍA DE ADMINISTRACIÓN PÚBLICA Y HACIENDA**

RESOLUCIÓN de 5 de septiembre de 2008, de la Secretaría General, por la que se da publicidad al Addendum al Convenio Marco de colaboración entre el Ministerio de Educación, Política Social y Deporte, el Real Patronato sobre Discapacidad, la Comunidad Autónoma de Extremadura, el Comité Español de Representantes de Personas con Discapacidad -CERMI Estatal, la Universidad de Extremadura y la Fundación Tutelar de Extremadura (FUTUEX) para la creación y funcionamiento del Observatorio Estatal de la Discapacidad. (2008062778)

Habiéndose firmado el día 25 de abril de 2008 Addendum al Convenio Marco de Colaboración entre el Ministerio de Educación, Política Social y Deporte, el Real Patronato sobre Discapacidad, la Comunidad Autónoma de Extremadura, el Comité Español de Representantes de Personas con Discapacidad -CERMI Estatal, la Universidad de Extremadura y la Fundación Tutelar de Extremadura (FUTUEX) para la creación y funcionamiento del Observatorio Estatal de la Discapacidad, de conformidad con lo previsto en el artículo 7º del Decreto 1/1994, de 25 de enero, sobre creación y funcionamiento del Registro General de Convenios de la Comunidad Autónoma de Extremadura,

R E S U E L V O :

La publicación en el Diario Oficial de Extremadura del Addendum que figura como Anexo a la presente Resolución.

Mérida, a 5 de septiembre de 2008.

El Secretario General,
P.A. La Jefa de Servicio de Legislación y Documentación
(Resolución de 13/09/2007,
DOE n.º 107, de 15 de septiembre),
M.ª JOSÉ RUBIO CORTÉS

A N E X O

ADDENDUM AL CONVENIO MARCO DE COLABORACIÓN ENTRE EL MINISTERIO DE EDUCACIÓN POLÍTICA SOCIAL Y DEPORTE, EL REAL PATRONATO SOBRE DISCAPACIDAD, LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE EXTREMADURA, EL COMITÉ ESPAÑOL DE REPRESENTANTES DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD - CERMI ESTATAL, LA UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA Y LA FUNDACIÓN TUTELAR DE EXTREMADURA (FUTUEX) PARA LA CREACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DEL OBSERVATORIO ESTATAL DE LA DISCAPACIDAD

En Madrid, a 25 de abril de 2008.

REUNIDOS

Doña Mercedes Cabrera Calvo-Sotelo, Ministra de Educación, Política Social y Deporte, nombrada por Real Decreto 436/2008, de 12 de abril (BOE n.º 90, de 14 de abril), en



nombre y representación de la Administración General del Estado, en virtud de lo dispuesto en la disposición adicional decimotercera de la Ley 4/1999, de 13 de enero, de modificación de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común sobre competencia para celebrar convenios de colaboración con las Comunidades Autónomas.

Doña M.^a Amparo Valcarce García, Secretaria de Estado de Política Social, Familia y Atención a la Dependencia y Discapacidad, nombrada por Real Decreto 474/2008, de 14 de abril, en nombre y representación del Real Patronato sobre Discapacidad, conforme a lo establecido en el Real Decreto 432/2008, de 12 de abril, por el que se reestructuran los departamentos ministeriales, en el Real Decreto 438/2008, de 14 de abril, por el que se aprueba la estructura orgánica básica de los departamentos ministeriales, y en el artículo 9 del Real Decreto 1600/2004, de 2 de julio, por el que se desarrolla la estructura orgánica básica del Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales y de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 8.2. letra g) del Estatuto del Real Patronato sobre Discapacidad, aprobado por Real Decreto 946/2001, de 3 de agosto.

La Excm. Sra. D.^a María Jesús Mejuto Carril, Consejera de Sanidad y Dependencia de la Comunidad Autónoma de Extremadura, nombrada por Decreto del Presidente 26/2007, de 30 de junio (Diario Oficial de Extremadura Extraordinario número 6, de 2 de julio de 2007), en nombre y representación de la Comunidad Autónoma de Extremadura, en virtud de la delegación de firma efectuada mediante Resolución de 2 de agosto de 2007, del Presidente de la Junta de Extremadura, a quien corresponde la firma de los Convenios que se celebren con la Administración General del Estado, según lo dispuesto en el artículo 53.2 de la Ley 1/2002, de 28 de febrero, del Gobierno y de la Administración de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Don Mario García Sánchez, que interviene en nombre y representación del Comité Español de Representantes de Personas con Discapacidad - CERMI Estatal, en su calidad de Presidente, en ejercicio de las facultades que le atribuyen sus Estatutos.

El Excmo. y Mgfco. Sr. Don Juan Francisco Duque Carrillo, que interviene en nombre y representación de la Universidad de Extremadura, en su calidad de Rector Magnífico y en ejercicio de las competencias atribuidas por el artículo 93 del Decreto 65/2003, de 8 de mayo, por el que se aprueban los Estatutos de la Universidad de Extremadura.

Don José Javier Soto Ruiz, que interviene en nombre y representación de la Fundación Tutelar de Extremadura (FUTUEX), en su calidad de Presidente, en ejercicio de las facultades que le atribuyen sus Estatutos.

Las partes intervienen en la representación y con las facultades que sus respectivos cargos les confieren, reconociéndose mutuamente capacidad y legitimación para obligarse y convenir, y al efecto

EXPONEN

Primero. Que el Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales, el Real Patronato sobre Discapacidad, la Comunidad Autónoma de Extremadura, el Comité Español de Representantes de Personas con Discapacidad - CERMI Estatal, la Universidad de Extremadura y la Fundación Tutelar de Extremadura (FUTUEX) suscribieron, con fecha 4 de diciembre de 2006, un Convenio Marco de



Colaboración para la creación, puesta en marcha y funcionamiento del Observatorio Estatal de la Discapacidad.

Segundo. Que en la Cláusula Cuarta del mencionado Convenio Marco de Colaboración se establece que las partes aprobarán un programa de actividades anual, que se incorporará mediante las correspondientes Addenda al mismo, en la que se detallarán los compromisos específicos que asume cada una de las partes firmantes.

En su virtud, de conformidad con lo expuesto, las partes acuerdan suscribir el presente Addendum, que se regirá por las siguientes

CLÁUSULAS

Primera. Objeto.

El presente Addendum tiene por objeto establecer los términos de la colaboración entre el Ministerio de Educación, Política Social y Deporte, el Real Patronato sobre Discapacidad, la Comunidad Autónoma de Extremadura, el Comité Español de Representantes de Personas con Discapacidad - CERMI Estatal, la Universidad de Extremadura y la Fundación Tutelar de Extremadura (FUTUEX) para el funcionamiento del Observatorio Estatal de la Discapacidad, durante el ejercicio 2008.

Segunda. Programación anual de actividades. Obligaciones de las partes.

Las entidades firmantes se comprometen a realizar en el periodo 2008 las actividades aprobadas por la Comisión Mixta prevista en la cláusula quinta del Convenio Marco, y que figuran en el Anexo unido a este acuerdo.

Asimismo, las entidades firmantes contribuirán al objeto del presente Addendum en los términos que se relacionan a continuación:

A. El Ministerio de Educación, Política Social y Deporte, a través de la Secretaría de Estado de Política Social, Familia y Atención a la Dependencia y Discapacidad contribuirá mediante:

- La colaboración del personal especializado en las materias objeto del ámbito de actuación del Observatorio (aportación no dineraria estimada en siete mil quinientos euros – 7.500 €).
- Una aportación económica directa para el mantenimiento del Observatorio, destinada a sufragar su actividad, conforme a la Memoria Económica que figura como Anexo al presente Addendum, por un importe total de ciento veintiún mil doscientos diecinueve euros con dieciocho céntimos (121.219,18 €) con cargo a la aplicación 19.04.231F.226.99 de los vigentes Presupuestos Generales del Estado.

B. El Real Patronato sobre Discapacidad contribuirá mediante:

- La colaboración del personal especializado en las materias objeto del ámbito de actuación del Observatorio (aportación no dineraria estimada en dos mil quinientos euros – 2.500 €).
- La documentación y el material bibliográfico que resulte necesario para la realización de las actividades programadas (aportación no dineraria estimada en cinco mil euros – 5.000 €).



- Una aportación económica directa para el mantenimiento del Observatorio, destinada a sufragar su actividad, conforme a la Memoria Económica que figura como Anexo al presente Addendum, por un importe total de ciento veintinueve mil doscientos diecinueve euros con dieciocho céntimos (121.219,18 €) con cargo a la aplicación 19.107.231F.226.06 del presupuesto de gastos del Organismo para el año 2008.

C. La Comunidad Autónoma de Extremadura, a través de la Consejería de Sanidad y Dependencia, contribuirá mediante:

- La participación y asesoramiento de funcionarios y técnicos de la Consejería de Sanidad y Dependencia que contribuirán al desarrollo y funcionamiento del Observatorio (aportación no dineraria estimada en mil quinientos euros – 1.500,00 €).
- El apoyo en la gestión administrativa de las actividades a desarrollar y la coordinación con el resto de los órganos de la Administración Autónoma (aportación no dineraria estimada en mil euros – 1.000,00 €).
- La documentación y el material bibliográfico que resulte necesario para la realización de las actividades programadas (aportación no dineraria estimada en cinco mil euros – 5.000,00 €).
- Una aportación económica directa para el mantenimiento del Observatorio, destinada a sufragar su actividad, conforme a la Memoria Económica que figura como Anexo al presente Addendum, por un importe total sesenta y seis mil ciento veintinueve euros con un céntimo (66.129,01 €), con cargo a la aplicación presupuestaria 18.02.313D.489.00 (Código de Proyecto 2000.14.002.0023.00) de los vigentes Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

D. El Comité Español de Representantes de Personas con Discapacidad - CERMI Estatal contribuirá mediante:

- La colaboración de su personal y el de sus entidades asociadas especializados en las materias objeto del ámbito de actuación del Observatorio (aportación no dineraria estimada en cinco mil seiscientos veinticinco euros – 5.625,00 €).
- La documentación y el material bibliográfico que resulte necesario para la realización de las actividades programadas (aportación no dineraria estimada en trece mil ochocientos setenta y cinco euros – 13.875,00 €).
- Una aportación económica directa para el mantenimiento del Observatorio, destinada a sufragar su actividad, conforme a la Memoria Económica que figura como Anexo al presente Addendum, por un importe total de mil setecientos veintinueve euros con treinta y nueve céntimos – 1.721,39 €.

E. La Universidad de Extremadura contribuirá mediante:

- El apoyo científico y técnico especializados en las materias objeto del ámbito de actuación del Observatorio y la incorporación de profesionales y alumnos en prácticas al desarrollo de los objetivos del Observatorio (aportación no dineraria estimada en treinta y siete mil quinientos euros – 37.500,00 €).
- La documentación y el material bibliográfico que resulte necesario para la realización de las actividades programadas (aportación no dineraria estimada en veinte mil quinientos euros – 20.500,00 €).



- Apoyo en el desarrollo e implantación de la Web (aportación no dineraria estimada en treinta y cinco mil euros – 35.000,00 €).

F. La Fundación Tutelar de Extremadura (FUTUEX) contribuirá mediante:

- La gestión y organización de carácter material y administrativo del Observatorio, contando con la participación y asesoramiento de su personal en el desarrollo de los objetivos del Observatorio (aportación no dineraria estimada en cuarenta y dos mil quinientos euros – 42.500 €).
- La documentación y el material bibliográfico que resulte necesario para la realización de las actividades programadas (aportación no dineraria estimada en veintinueve mil seiscientos setenta euros – 29.670 €).
- Una aportación económica directa para el mantenimiento del Observatorio, destinada a sufragar su actividad, conforme a la Memoria Económica que figura como Anexo al presente Addendum, por un importe total de veintitrés mil ciento cuarenta y cuatro euros con doce céntimos – 23.144,12 €). La citada aportación económica se efectuará a medida que las actividades lo requieran y, en todo caso, deberá estar desembolsada en su totalidad antes de finalizar la vigencia de este acuerdo.

Tercera. Vigencia.

El presente Addendum tendrá vigencia desde el día de su firma hasta el 31 de diciembre de 2008.

Cuarta. Financiación de la gestión y mantenimiento del Observatorio.

- El abono de la aportación económica del Ministerio de Educación, Política Social y Deporte, establecida en la cláusula segunda del presente Addendum, se realizará a la entidad gestora del Observatorio, la Fundación Tutelar de Extremadura (FUTUEX), previa la tramitación reglamentaria correspondiente, de la forma siguiente:
 - El 75%, es decir, noventa mil novecientos catorce euros con treinta y ocho céntimos (90.914,38 €) a la firma del presente Addendum.
 - El 25% restante, es decir, treinta mil trescientos cuatro euros con ochenta céntimos (30.304,80 €), una vez realizadas las actuaciones y trabajos objeto del presente Addendum.

Este segundo pago a aportar por el Ministerio de Educación, Política Social y Deporte se hará efectivo a la entidad gestora de las actividades, FUTUEX, previa justificación del total de los gastos generados durante el 2008 en la realización del proyecto a través de facturas o documentos sustitutivos, o sus copias compulsadas, que deberán referirse exclusivamente a los gastos efectuados durante el periodo de vigencia del presente Convenio.

La aportación del resto de las entidades firmantes del presente Addendum también deberá justificarse con documentación fehaciente (facturas, vales o documentos sustitutivos equivalentes de aquellos) o, en su caso, con certificado expedido por el órgano responsable que tenga la competencia. Dichos certificados se expedirán para justificar gastos que se refieran a costes indirectos u otros de difícil justificación mediante factura.



La totalidad de los gastos de la acción objeto del presente Addendum se presentará con un estadillo resumen de justificantes firmado por el responsable, en el cual se enumerarán por orden cronológico las facturas, su importe y fecha, además del concepto al que corresponden. El sumatorio total de los mismos deberá coincidir con la suma de los justificantes aportados y el consignado en la Memoria.

Las justificaciones de los gastos se remitirán a la Dirección General de Coordinación de Políticas Sectoriales sobre Discapacidad conforme se vayan produciendo, y en todo caso antes de las siguientes fechas:

Las relativas a los gastos realizados desde la firma del presente Addendum y hasta junio, antes del 15 de julio.

Las relativas a los gastos realizados en julio, agosto y septiembre, antes del 15 de octubre.

Las relativas a los gastos realizados en octubre, noviembre y diciembre, antes del 15 de diciembre de 2008.

- El abono de la aportación económica del Real Patronato sobre Discapacidad, establecida en la cláusula segunda del presente Addendum, se realizará a la entidad gestora del Observatorio, la Fundación Tutelar de Extremadura (FUTUEX), de la forma siguiente:
 - A la firma del presente Addendum, noventa mil novecientos catorce euros con treinta y ocho céntimos (90.914,38 €), equivalente al 75% de su aportación.
 - El 25% restante, por importe de treinta mil trescientos cuatro euros con ochenta céntimos (30.304,80 €), una vez que se haya justificado documentalmente que los gastos y pagos realizados en la ejecución de las actividades superan el 60% de la cantidad inicialmente aportada. Dicha justificación deberá realizarse antes del 15 de septiembre de 2008 y será acompañada de un informe intermedio.

La justificación de los gastos y pagos efectuados con cargo a la aportación económica del Real Patronato sobre Discapacidad se realizará a través de facturas o documentos sustitutos, o sus copias compulsadas, que deberán referirse exclusivamente a los gastos efectuados durante el periodo de vigencia del presente Convenio.

La aportación del resto de las entidades firmantes del presente Addendum se justificará con documentación fehaciente (facturas, vales o documentos sustitutos equivalentes de aquellos) o, en su caso, con certificado expedido por el órgano responsable que tenga la competencia. Dichos certificados se expedirán para justificar gastos que se refieran a costes indirectos u otros de difícil justificación mediante factura.

La totalidad de los gastos de la acción objeto del presente Addendum se presentará con un estadillo resumen de justificantes firmado por el responsable, en el cual se enumerarán por orden cronológico las facturas, su importe y fecha, además del concepto al que corresponden. El sumatorio total de los mismo deberá coincidir con la suma de los justificantes aportados y el consignado en la Memoria.

Los gastos o los compromisos de gastos previstos, deberán realizarse desde la fecha de la firma del Addendum hasta el 31 de diciembre de 2008. La justificación al Real Patronato sobre Discapacidad por parte de la FUTUEX de las distintas aportaciones efectuadas por las partes, debe efectuarse antes del 1 de marzo de 2009.



- El abono de la aportación económica de la Comunidad Autónoma de Extremadura, establecida en la cláusula segunda del presente Addendum, se efectuará a la entidad gestora del Observatorio, la Fundación Tutelar de Extremadura (FUTUEX), de la forma siguiente:

A la firma del presente Addendum, se abonará treinta y tres mil sesenta y cuatro euros con cincuenta céntimos (33.064,50 €), equivalente al 50% de su aportación.

El 50% restante de la aportación se abonará de la siguiente forma:

- Un primer 25%, por importe de dieciséis mil quinientos treinta y dos euros con veinticinco céntimos (16.532,25 €), una vez que se haya justificado documentalmente por el representante legal de la Entidad que se han realizado gastos y pagos por un importe superior a la mitad de lo inicialmente abonado.
- Un segundo 25%, por importe de dieciséis mil quinientos treinta y dos euros con veintiséis céntimos (16.532,26 €), cuando se haya justificado documentalmente por el representante legal de la Entidad que el importe de los gastos y pagos realizados superan el 50% de la cantidad total concedida.

La justificación de gastos y pagos se realizará mediante Certificado suscrito por el secretario y el representante legal de la Entidad, acompañado de los originales o fotocopias compulsadas de las facturas y/o documentos contables de valor probatorio equivalente justificativos del gasto y pago realizados.

Las justificaciones parciales deberán aportarse a la Consejería de Sanidad y Dependencia con la antelación suficiente para que se efectúen los abonos dentro del ejercicio económico en curso, debiendo presentarse los justificantes para el abono del último 25% de la aportación antes del 30 de noviembre de 2008.

La Fundación Tutelar de Extremadura (FUTUEX) remitirá a la Consejería de Sanidad y Dependencia la justificación final de la aportación de la Comunidad Autónoma, mediante la presentación de la cuenta justificativa y la Memoria correspondiente, antes del 1 de marzo de 2009.

En el plazo de quince días desde la recepción de los fondos, la Fundación Tutelar de Extremadura (FUTUEX) expedirá certificado acreditativo de haber incluido en su contabilidad el ingreso de su importe con destino a la finalidad para la que ha sido concedida.

- El abono de la aportación económica del Comité Español de Representantes de Personas con Discapacidad – CERMI, establecida en la cláusula segunda del presente Addendum, se efectuará a medida que las actividades lo requieran y, en todo caso, deberá estar desembolsada en su totalidad antes de finalizar la vigencia de este acuerdo.

La Fundación Tutelar de Extremadura, como entidad gestora del Observatorio, se compromete a acreditar en forma la correcta aplicación de los fondos recibidos de acuerdo con lo pactado en el presente Addendum.

Asimismo FUTUEX se compromete a la elaboración de una Memoria anual y un informe de evaluación en el que se detallará el desarrollo del proyecto y sus resultados, que será remitida a los órganos correspondientes de cada una de las Administraciones, antes del plazo de finalización previsto en la Cláusula Tercera del presente Addendum.



Quinta. Valoración y seguimiento.

Será competente para el seguimiento y evaluación del presente Addendum, la Comisión Mixta creada en el Convenio Marco de referencia, quien establecerá las directrices básicas para su desarrollo y resolverá cuantas incidencias puedan producirse en su interpretación, cumplimiento y ejecución.

Los términos del presente Addendum podrán ser modificados de mutuo acuerdo entre las partes suscriptoras, siempre que no suponga un incremento del coste de las actividades a desarrollar.

Dicha modificación se hará efectiva por acuerdo de las partes a propuesta de la Comisión Mixta a la que se hace referencia en la cláusula quinta del Convenio Marco de Colaboración, y se incorporará como parte inseparable del texto del Addendum.

Sexta. Incumplimiento.

El incumplimiento de cualquiera de las cláusulas contenidas en el presente Addendum podrá dar lugar a su resolución, debiendo reintegrarse en su caso las cantidades que no fueron destinadas a la finalidad prevista, en la forma determinada reglamentariamente. En el supuesto de que el incumplimiento sea imputable a FUTUEX, el Ministerio de Educación, Política Social y Deporte y el Real Patronato sobre Discapacidad podrá reclamar de ella las cantidades que hubiera aportado a ésta, teniendo estas cantidades la consideración de ingresos de Derecho Público y utilizándose, por consiguiente, para su cobranza, los procedimientos que para la recaudación de tales ingresos se establece en la legislación en vigor.

Séptima. Jurisdicción competente.

El presente Addendum tiene naturaleza administrativa quedando excluido de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas, aprobado por Real Decreto Legislativo 2/2000, de 16 de junio, al amparo del artículo 3.1.c) y d) de la misma, excepto para la resolución de las dudas que pudieran presentarse, en que serán aplicables los principios contenidos en el citado Texto Refundido.

Los Juzgados y Tribunales del orden jurisdiccional contencioso-administrativo será los competentes para resolver las cuestiones litigiosas que pudieran suscitarse entre las partes con ocasión de su desarrollo.

Y en prueba de conformidad con todo lo expuesto, suscriben el presente Addendum por sextuplicado ejemplar, en el lugar y fecha arriba indicados.

La Ministra de Educación, Política Social y Deporte, D.^a Mercedes Cabrera Calvo-Sotelo.

La Secretaria General del Real Patronato sobre Discapacidad, D.^a M.^a Amparo Valcarce García.

El Presidente de la Junta de Extremadura, por Autorización mediante Resolución de 2 de agosto de 2007, La Consejera de Sanidad y Dependencia de la Junta de Extremadura, D.^a María Jesús Mejuto Carril.

El Comité Español de Representantes de Personas con Discapacidad - CERMI Estatal, D. Mario García Sánchez.

El Rector de la Universidad de Extremadura, D. Juan Francisco Duque Carrillo.

La Fundación Tutelar de Extremadura (FUTUEX), D. José Javier Soto Ruiz.

ANEXO

ACTIVIDADES A REALIZAR EN EL AÑO 2008

- Creación, constitución e inicio de la actividad de las Comisiones y Grupos de Trabajo.

Durante el primer semestre de 2008 se abordarán las tareas preparatorias para la constitución de Comisiones especializadas en los diversos ámbitos temáticos en que el Observatorio Estatal de la Discapacidad centra su actuación y, en su caso, de Grupos de Trabajo para estudiar cuestiones concretas.

Durante el segundo semestre de 2008 se procederá a la constitución e inicio de los trabajos de las Comisiones y, en su caso, Grupos de Trabajo cuya creación formal haya sido aprobada por la Comisión Mixta.

Cada una de las Comisiones y, en su caso, Grupos de Trabajo constituidos elaborará su propia planificación de actividad para el desarrollo de las funciones que les hayan sido encomendadas por la Comisión Mixta.

El equipo de trabajo del Observatorio prestará apoyo técnico y administrativo a las Comisiones y Grupos de Trabajo (convocatoria de reuniones, secretaría técnica, preparación de documentación, etc.) A tal fin, se designará un miembro del equipo técnico del Observatorio como profesional de referencia para el apoyo técnico a cada una de las Comisiones y, en su caso, Grupos de Trabajo creados.

- Jornadas del Observatorio Estatal de la Discapacidad.

Durante el segundo semestre de 2008 (en torno al 3 de diciembre, Día Internacional de la Discapacidad) se celebrarán las segundas jornadas del Observatorio Estatal de la Discapacidad.

- Desarrollo del sistema de indicadores del Observatorio Estatal de la Discapacidad.

Para poder evaluar el impacto de las políticas sobre discapacidad, es necesario contar con un conjunto sistematizado de indicadores que cubran los principales ámbitos de aplicación de estas políticas y permita superar la actual fragmentación, irregularidad y falta de disponibilidad de información estadística en relación con la discapacidad. La configuración, a medio plazo, de un sistema de indicadores sobre discapacidad es una de las principales aportaciones que el Observatorio Estatal de la Discapacidad puede hacer al conocimiento sobre discapacidad en España.

A partir de esta propuesta inicial, durante el primer semestre de 2008 se realizará un trabajo de identificación, selección y definición de los indicadores concretos, en el que participarán las diferentes entidades vinculadas con el Observatorio.

Durante el segundo semestre de 2008 se procederá a la elaboración concreta de los indicadores y comenzará su difusión a través de la página web del Observatorio.

Junto a estos indicadores, el Observatorio ofrecerá información de naturaleza no estadística (legislación, referencias y resultados de investigación, programas y acciones de formación, guías de recursos, noticias, informes, artículos, bibliografía...). Aunque muchos de



estos contenidos son transversales, siempre que sea posible se organizarán siguiendo la misma estructura de bloques, secciones y ámbitos utilizada para estructurar los indicadores estadísticos.

— Formulación y ejecución del Plan de Comunicación.

Durante el primer semestre de 2008 se formulará un Plan de Comunicación, dirigido a conocer el Observatorio Estatal de la Discapacidad tanto en audiencias institucionales (administraciones públicas, universidades y centros de investigación, asociaciones, fundaciones, empresas...) como entre los profesionales, las personas con discapacidad y la sociedad en general, y a difundir los productos y resultados del Observatorio.

La ejecución del plan de comunicación a lo largo del año 2008 contemplará las siguientes actuaciones:

- Elaboración del Manual de Identidad Corporativa del Observatorio Estatal de la Discapacidad.
- Presentación pública del Observatorio Estatal de la Discapacidad.
- Envío de notas de prensa a los medios para la difusión de los productos y resultados del Observatorio Estatal de la Discapacidad.
- Atención de peticiones de datos y entrevistas formuladas por los medios.
- Edición de trípticos y otros materiales de difusión y merchandising.
- Presencia en eventos. Ponencias y presentaciones en Congresos, Jornadas, Conferencias, Cursos y otros foros relacionados con la discapacidad.
- Posicionamiento del portal del Observatorio Estatal de la Discapacidad en buscadores.

— Elaboración y difusión de productos

Diseño, desarrollo e implantación de la página web del Observatorio Estatal de la Discapacidad.

Durante 2008 se llevarán a cabo las tareas de diseño, desarrollo e implantación de la página web del Observatorio Estatal de la Discapacidad, que constituirá el principal canal de difusión del Observatorio Estatal de la Discapacidad.

Se prevé que la página web esté disponible para el público en el segundo semestre de 2008.

Durante el primer semestre de 2008 se abordará el desarrollo de la página web del Observatorio Estatal de la Discapacidad. Este desarrollo comprende las siguientes tareas:

- Diseño global del sistema.
- Desarrollo de la aplicación informática para el almacenamiento, clasificación y acceso a la información.



- Alimentación piloto de la base de datos.
- Adquisición y catalogación del fondo documental.

Hoja electrónica

Se editará mensualmente una hoja electrónica, con el objetivo de mantener un contacto informativo ágil y continuado con los usuarios para actualizar de manera sencilla las principales novedades y desarrollos en el mundo de la discapacidad. Su difusión se realizará vía correo electrónico.

Boletín del Observatorio

Con periodicidad semestral, se editará, en formato electrónico y en papel, un Boletín, con el objetivo de mantener un contacto periódico con los usuarios para actualizar en profundidad los principales desarrollos en el mundo de la discapacidad. El Boletín incluirá artículos científicos y contenidos variados de interés para el sector de la Discapacidad. Asimismo, puede recoger novedades de todo tipo relacionadas con el sector de la discapacidad.

El Boletín del Observatorio Estatal de la Discapacidad tendrá periodicidad semestral. Durante 2008 se prevé editar dos números, el primero en el mes de junio y el segundo en diciembre.

Memoria anual de actividades e informe de evaluación

La memoria anual de actividades y el informe de evaluación tienen el objetivo de dar cuenta detallada del desarrollo del proyecto y sus resultados. Se hará una edición en papel, de circulación restringida, y una edición electrónica, accesible al público a través de la página web.

Informe bienal

El informe bienal tiene como objetivo proporcionar una actualización exhaustiva de la situación de la Discapacidad en España, en función de los indicadores recopilados y de los estudios e investigaciones impulsados por el Observatorio. Su edición será tanto electrónica como en papel.

Durante 2008 se trabajará en la preparación de la primera edición del informe bienal, cuya publicación está prevista para junio de 2009.

Monografías

El Observatorio Estatal de la Discapacidad promoverá la realización de estudios e investigaciones monográficas, que alimentarán una línea propia de publicaciones, editadas tanto en formato electrónico como en papel.

Durante 2008 se prevé publicar tres monografías. La identificación de temas y autores se realizará durante el primer trimestre del año.

En el cuarto trimestre de 2008 se cerrará la programación de monografías para 2009.

**PRESUPUESTO**

Gastos de Personal.

Durante 2008 se prevé la incorporación de 6 de las 10 personas que formarán la plantilla tipo del Observatorio Estatal de la Discapacidad, en las siguientes fechas:

— En abril de 2008

- 1 Coordinador de Programas.
- 1 Titulado Superior en las ramas de Humanidades y Ciencias Sociales, Biología y Biomedicina o Ciencias y Tecnología.
- 1 Titulado Superior con Licenciatura en Derecho.
- 1 Titulado Superior en Biblioteconomía y Documentación.
- 1 Oficial Administrativo.

— En junio de 2008.

- 1 Titulado Superior en las ramas de Humanidades y Ciencias Sociales, Biología y Biomedicina o Ciencias y Tecnología.

La previsión de gasto de personal durante 2008, de acuerdo con este calendario de incorporaciones, es la siguiente:

Cálculo de costes salariales 2008

	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Total 2008
Coord. de Programas	4.445,41	4.445,41	4.445,41	4.445,41	4.445,41	4.445,41	4.445,41	4.445,41	4.445,41	40.008,69
TSH1	4.195,76	4.195,76	4.195,76	4.195,76	4.195,76	4.195,76	4.195,76	4.195,76	4.195,76	37.761,84
TSH2			4.195,76	4.195,76	4.195,76	4.195,76	4.195,76	4.195,76	4.195,76	29.370,32
TSD1	3.507,50	3.507,50	3.507,50	3.507,50	3.507,50	3.507,50	3.507,50	3.507,50	3.507,50	31.567,50
TSBD1	3.507,54	3.507,54	3.507,54	3.507,54	3.507,54	3.507,54	3.507,54	3.507,54	3.507,54	31.567,86
OA	2.193,42	2.193,42	2.193,42	2.193,42	2.193,42	2.193,42	2.193,42	2.193,42	2.193,42	19.740,78
Total	17.849,62	17.849,62	22.045,38	22.045,38	22.045,38	22.045,38	22.045,38	22.045,38	22.045,38	190.016,90
Resumen	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Total 2008
Coord. de Programas	4.445,41	4.445,41	4.445,41	4.445,41	4.445,41	4.445,41	4.445,41	4.445,41	4.445,41	40.008,69
Titulados superiores	11.210,80	11.210,80	15.406,55	15.406,55	15.406,55	15.406,55	15.406,55	15.406,55	15.406,55	130.267,45
Oficial Administrativo	2.193,42	2.193,42	2.193,42	2.193,42	2.193,42	2.193,42	2.193,42	2.193,42	2.193,42	19.740,78
Total	17.849,62	17.849,62	22.045,38	22.045,38	22.045,38	22.045,38	22.045,38	22.045,38	22.045,38	190.016,90

- Contrato técnico informática (Previsión 2008, suplencia plaza informático hasta cobertura definitiva en año 2009): 12.500,00 €.

- Cálculo de costes salariales para 2008: 190.016,88 €.

TOTAL: 202.516,88 €.



— Arrendamientos y cánones.

- Previsiones para el ejercicio: 3.250,00 €.
- Diseño, Elaboración e implantación Web: 22.500,00 €.

Total: 25.750,00 €.

— Reparaciones, mantenimiento y Conservación de edificio.

- Previsiones para el ejercicio: 1.650,00 €.
- Contratación limpieza Oficinas: 2.700,00 €.

Total: 4.350,00 €.

— Primas de Seguros.

- Coberturas inmovilizado: 950,00 €.
- Cobertura personal: 500,00 €.
- Elaboración Plan Prevención Riesgos Laborales: 800,00 €.

Total: 2.250,00 €.

— Publicidad, propaganda y relaciones públicas.

- Previsiones Plan de Comunicación: 9.045,00 €.
- Previsiones desplazamientos y dietas Comisiones: 6.200,00 €.
- Edición Boletín de periodicidad semestral: 6.150,00 €.
- Edición de tres Monografías: 12.131,00 €.
- Celebración segundas jornadas: 36.000,00 €

Total: 69.526,00 €.

— Suministros.

- Material oficina: 4.688,00 €.
- Energía: 950,00 €.

Total: 5.638,00 €.

— Otros servicios.

- Previsiones desplazamientos y dietas personal: 3.160,00 €.
- Previsiones a gastos difícil previsión: 2.655,00 €.

Total: 5.815,00 €.

TOTAL: 113.329,00 €.

Equipamiento

— Mobiliario. Mobiliario, material y equipos de Oficina.

- Mobiliario de despachos y oficinas: 12.071,00 €.

Total: 12.071,00 €.



— Equipos para proceso de información. Ordenadores y demás equipos electrónicos.

- Dotación de equipos: 5.516,00 €.

Total: 5.516,00 €.

TOTAL: 17.587,00 €.

Resumen del presupuesto de gastos con cargo a aportaciones dinerarias

Gastos de personal: 202.516,88 €.

Gastos y Servicios Exteriores: 113.329,00 €.

Equipamientos: 17.587,00 €.

TOTAL GASTOS CORRIENTES 2008: 333.432,88 €.

Presupuesto (aportaciones dinerarias)

Contribución mediante aportación económica de las entidades firmantes del Convenio al objeto de contribución a su funcionamiento.

	Junta de Extremadura	FUTUEX	CERMI	Universidad de Extremadura	Secr. de Estado de Servicios Sociales, Familias y Discapacidad	Real Patronato sobre Discapacidad	TOTAL
Gastos Personal	49.090,09	2.085,92	1.721,39		74.809,74	74.809,74	202.516,88
Gastos y Servicios	10.443,80	10.066,32			46.409,44	46.409,44	113.329,00
Equipamientos	6.595,12	10.991,88					17.587,00
TOTAL	66.129,01	23.144,12	1.721,39		121.219,18	121.219,18	333.432,88

PRESUPUESTO DE APORTACIONES DE LAS PARTES

ENTIDAD	APORTACIÓN MONETARIA	APORTACIÓN EN ESPECIE	TOTAL
Secretaría de Estado de Servicios Sociales, Familias y Discapacidad	121.219,18	7.500,00	128.719,18
Real Patronato sobre Discapacidad	121.219,18	7.500,00	128.719,18
Consejería de Sanidad y Dependencia de la Junta de Extremadura	66.129,01	7.500,00	73.629,01
CERMI	1.721,39	19.500,00	21.221,39
Universidad de Extremadura		93.000,00	93.000,00
FUTUEX	23.144,12	72.170,00	95.314,12
TOTAL	333.432,88	207.170,00	540.602,88



CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

RESOLUCIÓN de 29 de agosto de 2008, de la Dirección General de Formación Profesional y Aprendizaje Permanente, por la que se establece el programa de cualificación profesional inicial de Auxiliar de Restaurante y Bar en la Comunidad Autónoma de Extremadura. (2008062814)

El artículo 30 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, establece que corresponde a las Administraciones Educativas organizar Programas de Cualificación Profesional Inicial.

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, establece en su artículo 12 que las Administraciones Educativas podrán realizar ofertas formativas adaptadas a las necesidades específicas de los jóvenes con fracaso escolar, personas con discapacidad, minorías étnicas, parados de larga duración, y en general, personas con riesgo de exclusión social, y que dichas ofertas, además de incluir módulos asociados al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales podrán incorporar módulos apropiados para la adaptación a las necesidades específicas del colectivo beneficiario.

El Decreto 83/2007, de 24 de abril, por el que se establece y ordena el currículo de Educación Secundaria Obligatoria en la Comunidad Autónoma de Extremadura (DOE núm. 52, de 5 de mayo de 2007), en su artículo 17, define los Programas de Cualificación Profesional Inicial de acuerdo con lo establecido en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y el Real Decreto 1631/2006, de 29 de diciembre, por el que se establecen las enseñanzas mínimas correspondientes a la Educación Secundaria Obligatoria.

El Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero, por el que se complementa el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, mediante el establecimiento de determinadas cualificaciones profesionales de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo, regula las cualificaciones profesionales de nivel 1 de Operaciones básicas de cocina y Operaciones básicas de restaurante y bar.

La Orden de 18 de junio de 2008, de la Consejería de Educación, regula los Programas de Cualificación Profesional Inicial en la Comunidad Autónoma de Extremadura. En su artículo 8.3 señala que la Consejería de Educación publicará, mediante Resolución de la Dirección General de Formación Profesional y Aprendizaje Permanente, el currículo, así como las características y orientaciones metodológicas necesarias de los módulos específicos, referidos a las unidades de competencia incluidas en el correspondiente perfil profesional. Dicha Resolución contendrá, asimismo, la competencia general, las competencias personales, profesionales y sociales, la relación de cualificaciones y unidades de competencia incluidas, el entorno profesional, la atribución docente y titulaciones del profesorado y cualquier otro aspecto que se considere necesario para la definición del perfil profesional.

Por todo ello, y de conformidad con las atribuciones conferidas por el ordenamiento jurídico,

R E S U E L V O :

Primero. Establecer el Programa de Cualificación Profesional Inicial con el perfil profesional de Auxiliar de Restaurante y Bar, en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Extremadura.



Segundo. Incluir los Anexos I a VII a esta Resolución, en cumplimiento de lo establecido en el artículo 8.3 de la Orden de 18 de junio de 2008, de la Consejería de Educación, por la que se regulan los Programas de Cualificación Profesional Inicial en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Mérida, a 29 de agosto de 2008.

La Directora General de Formación
Profesional y Aprendizaje Permanente,
M.^a DEL CARMEN PINEDA GONZÁLEZ

ANEXO I

**DENOMINACIÓN, COMPETENCIA GENERAL, COMPETENCIAS PERSONALES, SOCIALES
Y PROFESIONALES, RELACIÓN DE CUALIFICACIONES Y UNIDADES DE COMPETENCIAS,
MÓDULOS PROFESIONALES DEL CATÁLOGO NACIONAL DE CUALIFICACIONES
PROFESIONALES INCLUIDAS EN EL PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL
DE AUXILIAR DE RESTAURANTE Y BAR**

Identificación.

El Programa de Cualificación Profesional Inicial denominado "Auxiliar de Restaurante y Bar" queda identificado por los siguientes elementos:

Denominación: Auxiliar de Restaurante y Bar.

Nivel: I.

Duración: 570 horas.

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 en 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 postservicio 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, el ámbito de la ejecución y las normas establecidas.
- 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) Mantener la normas de pulcritud, limpieza, uniformidad, aseo y apariencia personal, requeridas en el proceso de atención y servicio al cliente.
- i) Adquirir normas de puntualidad, respeto y educación ante compañeros/as, profesorado, o al público o clientela cuando se esté ante ellos, reconociendo la autoridad del profesorado y del tutor de la empresa.
- j) Mantener en buen estado de uso y limpieza las instalaciones, equipos, útiles y material del establecimiento.
- k) Acatar las tareas asignadas con actitudes positivas.
- l) 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 el medioambiente.
- m) Mantener unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo.
- n) Mantener el espíritu de colaboración y actualización en el ámbito del trabajo.
- o) Desarrollar la cultura emprendedora para la generación de su propio empleo.

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 INAI73_1. (R.D. 1128/2006) que comprende la siguiente unidad de competencia:

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.

**ANEXO II****ENTORNO PROFESIONAL, MÓDULOS PROFESIONALES,
CURRÍCULO DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES**

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 restauración, 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 en restaurante y bar", 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 barista.
 - 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. Técnicas elementales de servicio en el restaurante.
2. Procesos básicos de bar y cafetería.
3. Limpieza e Higiene General en Industrias Alimentarias.
4. Formación en centros de trabajo.

MÓDULO PROFESIONAL I

Denominación: Técnicas elementales de servicio en el restaurante

Código: MP025

RESULTADOS DE APRENDIZAJE y CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

1. Acopia y distribuye internamente géneros y material en la zona de restaurante, interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han identificado e interpretado correctamente los documentos asociados al acopio, así como las instrucciones recibidas.



- b) Se ha participado en la realización de solicitud de pedidos de géneros, siguiendo las normas preestablecidas.
 - c) Se ha limpiado el lugar donde se depositara el material.
 - d) Se ha comprobado cuantitativa y cualitativamente lo solicitado con lo recibido.
 - e) Se han trasladado los géneros y los materiales en los lugares de trabajo siguiendo los procedimientos establecidos.
 - f) Se ha identificado toda la loza, cristalería, vajilla, lencería y utillaje propia de un restaurante.
 - g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.
2. Realiza las diferentes operaciones de puesta a punto de útiles, equipos y menaje de trabajo propios del restaurante, respetando las normas higiénico-sanitarias y las instrucciones recibidas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han reconocido los equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante.
 - b) Se han descrito y caracterizado las diferentes operaciones de preservicio más significativa, referente a la puesta a punto.
 - c) Se ha repasado la cristalería, vajilla, loza y utillaje según las instrucciones recibidas.
 - d) 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 de manera positiva.
 - e) Se ha comprobado que toda la maquinaria esté apagada de la red eléctrica antes de su limpieza.
 - f) Se ha encendido el lavavajillas o túnel de lavado.
 - g) Se ha realizado la ubicación de los cubos de desperdicios tal y como está establecido.
 - h) Se ha comprobado el estado de los réchaud, evitando pérdidas de gas.
 - i) Se ha verificado el estado de los botelleros, mantenedores, mesas calientes, carro, aparadores, calentaplatos, etc.
 - j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.
 - k) Se ha preparado el material necesario para la ejecución de la puesta a punto (paños, rejillas, bayetas, bateas, etc.).
3. Colabora en el montaje de mesas y elementos de apoyo, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, previas al desarrollo de los distintos tipos de servicio.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se ha clasificado y ordenado el material limpio.



- b) Se han despejado las zonas destinadas a la ubicación del material limpio.
 - c) Se han identificado las fases y formas de operar para el desarrollo idóneo de los diversos procedimientos de preservicio.
 - d) Se han alineado las mesas, formando el esqueleto demandado.
 - e) Se ha colaborado en la decoraciones de la sala.
 - f) Se ha participado en el montaje de mesas de forma correcta, siguiendo las instrucciones recibidas.
 - g) Se han preparado los aparadores según lo acordado.
 - h) Se han realizado 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. Asiste y 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 ha llevado el material sucio del aparador al Office.
- d) Se ha traído el material limpio del Office al comedor.
- e) Se ha transportado los servicios solicitados por los clientes.
- f) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios, previamente al desarrollo de las tareas.
- 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 tramitado las comandas a partir de las instrucciones recibidas.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.
- k) Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante el desarrollo de todas las operaciones de servicio.



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 ha recogido la lencería sucia, transportándola a la lavandería.
- b) Se han identificado y comunicado las necesidades de reposición de géneros y material para la adecuación al siguiente servicio.
- c) Se ha realizado el desbarase de mesas de forma correcta.
- d) Se ha realizado el transporte de material sucio, al Office, siguiendo lo indicado.
- e) Se han cambiado los manteles sucios por limpios, realizando las operaciones necesarias.
- f) Se han realizado las diversas operaciones de postservicio en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos y atendiendo a las instrucciones recibidas.
- g) Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.
- h) Se han limpiado y desinfectado los útiles y equipos.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

Duración: 165 horas.

Contenidos básicos:

Acopio y distribución 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 para el servicio de alimentos y bebidas.
- Descripción 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 claves en la ejecución de las diversas fases.
- Valoración y control de resultados.

Asistencia o realización de operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante:

- El servicio de 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.
- Asistencia o realización de operaciones de servicio de banquetes.

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 2**

Denominación: Procesos básicos de bar y cafetería

Código: MP 0258

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

1. Acopia y distribuye internamente géneros interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas.

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 relacionado sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han reconocido las aplicaciones de equipos, útiles y menaje propios del área de bar.
- b) Se han efectuado las diversas operaciones de puesta en marcha de equipos, verificándose adecuación y disponibilidad a usos posteriores, siguiendo normas establecidas e instrucciones recibidas.
- c) 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.
- d) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

3. Prepara y presenta 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 necesarias.
 - d) Se han identificado las fases y formas de operar distintas en la aplicación de cada técnica.
 - e) Se han ejecutado las diversas técnicas de preparación y presentación de bebidas sencillas en tiempo y forma, siguiendo los procedimientos establecidos.
 - f) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.
4. Prepara y presenta 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 elaboración.
 - 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 necesarias.
 - 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. Asiste o 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.



- 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 realizado las diferentes operaciones de montaje de mesas, elementos de apoyo, utensilios e instrumentos, de tal manera que la instalación esté en perfectas condiciones para desarrollar los distintos tipos de servicio.
- 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 servido las elaboraciones culinarias en el orden y lugar determinados.
- j) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

Duración: 230 horas.

Contenidos básicos:

Acopio y distribución de géneros en el área de bar:

- El área de bar. 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 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 y presentación 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 y presentación 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.

Asistencia o realización en el 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 puesta 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 de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar las competencias del módulo versarán sobre:

- La descripción, preparación y utilización del mobiliario, útiles, herramientas y materiales propios del bar.
- 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 3

Denominación: Limpieza e Higiene General en Industrias Alimentarias

Código: MP0546

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

1. Actúa siguiendo las normas de higiene establecidas en las guías de buenas prácticas y en la legislación vigente, garantizando la salubridad y seguridad de los productos alimentarios.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se ha utilizado la ropa de trabajo adecuada y se ha mantenido en las condiciones de higiene estipuladas.
 - b) Se ha observado un perfecto estado de higiene personal antes de pasar a manipular alimentos.
 - c) Se han reproducido hábitos higiénicos correctos en la manipulación de alimentos y se han corregido los hábitos y comportamientos de riesgo detectados.
 - d) Se ha colaborado en el cumplimiento de la normativa de seguridad e higiene alimentaria, así como, en la aplicación de las guías de prácticas correctas de higiene.
2. Realiza tareas rutinarias de limpieza y desinfección general de áreas de trabajo, instalaciones, maquinaria y equipos siguiendo los manuales e instrucciones del procedimiento.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han utilizado los productos de higiene y desinfección previamente preparados siguiendo lo establecido en las instrucciones de trabajo.



- b) Se ha comprobado al terminar o iniciar cada jornada, turno o lote, el estado de limpieza y desinfección del puesto de trabajo.
 - c) Se ha colaborado en la limpieza y desinfección de equipos y utensilios según las especificaciones e instrucciones de trabajo establecidas.
 - d) Se ha comprobado después de la limpieza y desinfección que no quedan restos de utilidades anteriores y que todo se encuentra en perfecto estado para su posterior utilización.
 - e) Se ha comprobado, finalizadas las operaciones de limpieza y desinfección, que los productos y materiales utilizados se han depositado en el lugar establecido conforme a la normativa vigente, para evitar riesgos y confusiones.
 - f) Se ha colaborado tanto en las operaciones de limpieza manuales como en las operaciones a través de módulos de limpieza automáticos.
 - g) Se han tomado las muestras de distintas superficies asegurando la perfecta elección de los productos utilizados para la limpieza y desinfección.
 - h) Se ha cooperado en el mantenimiento de un ambiente higiénico en el área de trabajo.
 - i) Se han adoptado las medidas de seguridad establecidas en las normas para la aplicación de los diferentes productos de limpieza y/o desinfección.
3. Contribuye a la realización de las operaciones de recogida, depuración y vertido de residuos garantizando la protección del medio ambiente.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se ha ayudado con la recogida de los distintos tipos de residuos o desperdicios generados en el proceso productivo siguiendo los procedimientos establecidos para ello.
- b) Se ha colaborado en el almacenamiento de los residuos, en el lugar específico y de la forma establecida, según la norma legal.
- c) Se ha cooperado en el proceso de depuración, especialmente en lo concerniente al funcionamiento de los equipos ya las condiciones de depuración de residuos.
- d) Se han tomado las muestras de carácter rutinario necesarias en la forma, puntos y cuantía indicados, de acuerdo al procedimiento establecido.

Duración: 100 horas.

Contenidos básicos:

Higiene general.

- Manipulación de alimentos. Alteración de los alimentos. Riesgos para la salud. Toxiinfecciones alimentarias.
- Normas básicas de higiene de los manipuladores.
- Características higiénicas de las instalaciones, maquinaria y utensilios.



Limpieza y desinfección.

- La suciedad. Concepto. Estado de la suciedad. Clasificación de la suciedad. Naturaleza y propiedades de la suciedad.
- Concepto de limpieza y desinfección. Diferencia entre ambas.
- Tipos de detergentes y desinfectantes. Productos comerciales. Aplicación a los diferentes sectores de la industria alimentaria.

Métodos de limpieza y desinfección.

- Principios generales. Niveles de riesgo. Etapas.
- Métodos manuales y aplicación mecánica. Locales y mobiliario. Materiales.
- Plan de limpieza y desinfección. Inventario. Protocolos. Ficha resumen de las operaciones. Instrucciones de trabajo. Registros.

Plan de control.

- Control de superficies "in situ". Controles químicos, visuales y microbiológicos.
- Registro de los controles.

Tratamientos de residuos.

- Tipos. Almacenamiento.
- Procedimiento de eliminación y equipos.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos, materiales e instalaciones en la industria alimentaria, así como la higiene personal, cumpliendo la normativa de seguridad e higiene alimentaria.

La definición de esta función incluye aspectos como:

- Cumplir correctamente las normas de higiene alimentaria.
- Trabajar con hábitos higiénicos en la manipulación de los alimentos.
- Utilizar la ropa de trabajo adecuada.
- Identificar "in situ" el tipo de suciedad existente en las distintas áreas, materiales, maquinaria, instrumental.
- Aplicar los productos de limpieza y desinfección adecuados al tipo de suciedad.
- Realizar operaciones de limpieza y desinfección tanto manuales como con módulos automáticos.
- Tomar muestras para asegurar que todo se encuentra en perfecto estado de limpieza y desinfección.
- Guardar los productos y materiales utilizados en el lugar establecido.



- Realizar la eliminación selectiva de los distintos residuos generados.
- Trabajar siguiendo las medidas de seguridad establecidas en las normas.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Pequeñas, medianas y grandes empresas alimentarias.
- Empresas auxiliares y de servicios del sector alimentario.

Las actividades de aprendizaje versarán sobre:

- Las normas de higiene personales a adoptar.
- Las operaciones de limpieza y desinfección adecuadas a cada área de trabajo, maquinaria y equipos.
- Las técnicas de seguridad e higiene en el trabajo.

MÓDULO PROFESIONAL 4

Denominación: Formación en Centros de Trabajo

Código: FCTHOT12

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. 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 consumo, 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 preservicio 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 al 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: 75 horas.

ANEXO III

ESPACIOS Y EQUIPAMIENTOS RECOMENDADOS

Los espacios y equipamientos recomendados para el desarrollo de las enseñanzas de este Programa de Cualificación Profesional Inicial son los que a continuación se relacionan:

Espacios:

Espacio formativo	Superficie m ² 15 alumnos	Superficie m ² 10 alumnos
Aula polivalente	40	30
Taller de restaurante y bar	80	70
Taller de cocina.	60	50
Almacén, economato y bodega	30	20
Vestuarios	40	30

Equipamientos:

Espacio formativo	Equipamiento
Aula polivalente	-PCs instalados en red, cañón de proyección e internet. -Medios audiovisuales.
Taller de cocina y de restauración	-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, batidoras, licuadoras, picadoras de hielo, exprimidores etc.). -Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, etc.). - Cafetera automática, plancha y grifos de cerveza. -Muebles, mesas y sillas de sala y bar-cafetería. -Cristalería, vajilla y loza completa para restaurante - bar. -Office con tren de lavado.
Almacén, economato y bodega	-Estanterías, armarios con llaves y ordenadores con programas de control y gestión de almacén.
Vestuarios	-Taquillas con llaves, perchas y bancos.

**ANEXO IV**

DISTRIBUCIÓN HORARIA DE LOS MÓDULOS ESPECÍFICOS

Denominación del módulo específico	Horas semanales	Horas semanales orientativas
Técnicas elementales de servicio en el restaurante	165	5
Procesos básicos de bar y cafetería	230	7
Limpieza e Higiene General en Industrias Alimentarias	100	3
Formación en centros de trabajo	75	-----

ANEXO V

CORRESPONDENCIA DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES CON LAS UNIDADES DE COMPETENCIA PARA SU ACREDITACIÓN, CONVALIDACIÓN O EXENCIÓN

Unidad de competencia	Módulo profesional
UCO257_I: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.	MP0257: Técnicas elementales de servicio en el restaurante.
UCO258_I: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.	MP0258: Procesos básicos de bar y cafetería
UCO546_I: 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.	MP0546: Limpieza e Higiene General en Industrias Alimentarias.

ANEXO VI

ESPECIALIDADES DEL PROFESORADO CON ATRIBUCIÓN DOCENTE EN LOS MÓDULOS PROFESIONALES

Módulo profesional	Especialidad del profesorado	Cuerpo
Técnicas elementales de servicio.	Servicios de restauración.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.	Servicios de restauración.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
Limpieza e higiene general en industrias alimentarias.	Servicios de restauración. Cocina y pastelería.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
Formación en centros de trabajo.	Servicios de restauración.	Profesor Técnico de Formación Profesional.

**ANEXO VII**

TITULACIONES REQUERIDAS PARA LA IMPARTICIÓN DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES QUE CONFORMAN EL PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL PARA LOS CENTROS DE TITULARIDAD PRIVADA O PÚBLICA Y DE OTRAS ADMINISTRACIONES DISTINTAS DE LA EDUCATIVA

Módulos profesionales	Titulaciones
Técnicas elementales de servicio. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas. Limpieza e higiene general en industrias alimentarias. 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.

• • •



RESOLUCIÓN de 29 de agosto de 2008, de la Dirección General de Formación Profesional y Aprendizaje Permanente, por la que se establece el programa de cualificación profesional inicial de Auxiliar de Fabricación Mecánica en la Comunidad Autónoma de Extremadura. (2008062815)

El artículo 30 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, establece que corresponde a las Administraciones Educativas organizar Programas de Cualificación Profesional Inicial.

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, establece en su artículo 12 que las Administraciones Educativas podrán realizar ofertas formativas adaptadas a las necesidades específicas de los jóvenes con fracaso escolar, personas con discapacidad, minorías étnicas, parados de larga duración, y en general, personas con riesgo de exclusión social, y que dichas ofertas, además de incluir módulos asociados al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales podrán incorporar módulos apropiados para la adaptación a las necesidades específicas del colectivo beneficiario.

El Decreto 83/2007, de 24 de abril, por el que se establece y ordena el currículo de Educación Secundaria Obligatoria en la Comunidad Autónoma de Extremadura (DOE núm. 52, de 5 de mayo de 2007), en su artículo 17, define los Programas de Cualificación Profesional Inicial, de acuerdo con lo establecido en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y el Real Decreto 1631/2006, de 29 de diciembre, por el que se establecen las enseñanzas mínimas correspondientes a la Educación Secundaria Obligatoria.

El Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero, por el que se complementa el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, mediante el establecimiento de determinadas cualificaciones profesionales de la Familia Profesional de Fabricación Mecánica, regula las cualificaciones profesionales de nivel 1 de Operaciones auxiliares de fabricación mecánica.

La Orden de 18 de junio de 2008, de la Consejería de Educación, regula los Programas de Cualificación Profesional Inicial en la Comunidad Autónoma de Extremadura. En su artículo 8.3 señala que la Consejería de Educación publicará, mediante Resolución de la Dirección General de Formación Profesional y Aprendizaje Permanente, el currículo, así como las características y orientaciones metodológicas necesarias de los módulos específicos, referidos a las unidades de competencia incluidas en el correspondiente perfil profesional. Dicha Resolución contendrá, asimismo, la competencia general, las competencias personales, profesionales y sociales, la relación de cualificaciones y unidades de competencia incluidas, el entorno profesional, la atribución docente y titulaciones del profesorado y cualquier otro aspecto que se considere necesario para la definición del perfil profesional.

Por todo ello, y de conformidad con las atribuciones conferidas por el ordenamiento jurídico,

RESUELVO :

Primero. Establecer el Programa de Cualificación Profesional Inicial con el perfil profesional de Auxiliar de Fabricación Mecánica, en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Extremadura.



Segundo. Incluir los Anexos I a VII a esta Resolución, en cumplimiento de lo establecido en el artículo 8.3 de la Orden de 18 de junio de 2008, de la Consejería de Educación, por la que se regulan los Programas de Cualificación Profesional Inicial en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Mérida, a 29 de agosto de 2008.

La Directora General de Formación Profesional
y Aprendizaje Permanente,

M.^a DEL CARMEN PINEDA GONZÁLEZ

A N E X O I

DENOMINACIÓN, COMPETENCIA GENERAL, COMPETENCIAS PERSONALES, SOCIALES Y PROFESIONALES, RELACIÓN DE CUALIFICACIONES Y UNIDADES DE COMPETENCIAS, MÓDULOS PROFESIONALES DEL CATÁLOGO NACIONAL DE CUALIFICACIONES PROFESIONALES INCLUIDAS EN EL PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL DE AUXILIAR DE FABRICACIÓN MECÁNICA

Identificación.

El Programa de Cualificación Profesional Inicial denominado "Auxiliar de Fabricación Mecánica" queda identificado por los siguientes elementos:

Denominación: Auxiliar de Fabricación Mecánica.

Nivel: I.

Duración: 570 horas.

Familia profesional: Fabricación Mecánica.

Competencia general

Realizar:

- Operaciones básicas de mecanizado tales como: medir, trazar, cortar, desbarbar, trocear, taladrar, roscar..., sobre chapas, tubos, perfiles..., según especificaciones técnicas. Así mismo, colaborará en procesos de montaje realizando operaciones propias del montaje y desmontaje mecánico (uniones fijas, uniones desmontables y uniones remachadas), siguiendo las instrucciones que figuren en planos o establecidas por personal de mayor cualificación.
- Operaciones de verificación de piezas mecanizadas y de uniones (fijas, desmontables y remachadas) empleando útiles sencillos, de acuerdo con los procedimientos establecidos, siempre bajo la supervisión del personal de mayor cualificación.

Todo ello, respetando las normas de seguridad y salud y medioambientales vigentes, aplicando, además, los criterios de calidad establecidos en el sector.

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) Interpretar planos y analizar la información técnica en los procesos de fabricación y/o montaje.
- b) Reconocer y utilizar correctamente y con destreza las herramientas, máquinas, técnicas y procedimientos adecuados para preparar los útiles y materiales necesarios en un proceso de fabricación y/o montaje, de acuerdo con las especificaciones de planes de trabajo establecidas.
- c) Realizar operaciones de preparación y unión de piezas, de acuerdo con los planes de trabajo establecidos para la construcción de objetos, conjuntos mecánicos y estructuras metálicas.
- d) Realizar operaciones básicas de mecanizado manual, seleccionando y utilizando correctamente las herramientas y técnicas adecuadas.
- e) Realizar operaciones básicas de mecanizado con máquinas herramientas, utilizando las técnicas y procedimientos adecuados.
- f) Operar diestramente con instrumentos de control y verificación, con el fin de mejorar la calidad del producto o proceso realizado.
- g) Efectuar el transporte y manutención de los materiales, útiles y piezas para poder llevar a cabo la orden de fabricación y/o montaje atendiendo a la correcta manipulación y con las medidas de seguridad adecuadas.
- h) Realizar procesos de alimentación de piezas, herramienta, vaciado/llenado de depósitos y evacuación de residuos, de acuerdo con el proceso establecido.
- i) Recoger, seleccionar y almacenar correctamente los residuos producidos en los distintos procesos de fabricación y/o montaje, de acuerdo a la normativa medioambiental vigente.
- j) Realizar el mantenimiento de primer nivel de las máquinas y/o equipos según el manual de mantenimiento, para garantizar la funcionalidad de las mismas, comunicando las anomalías que no pueda resolver.
- k) Cumplir su actividad con orden, rigor y limpieza de acuerdo con la documentación e instrucciones generales recibidas.
- l) Conocer la correcta utilización y mantenimiento de los distintos medios y equipos de protección individual y colectiva existente en el taller para cumplir las normas en materia de seguridad y salud laboral que contempla la legislación vigente.
- m) Adaptarse a los diversos puestos de trabajo, así como a nuevas situaciones laborales generadas como consecuencias de los cambios tecnológicos producidos en la evolución de su profesión.
- n) Mantener relaciones fluidas con los miembros del grupo en el que está integrado y participar activamente en la organización y desarrollo de las tareas colectivas para la consecución de los objetivos asignados, manteniendo una actitud tolerante y respetando el trabajo de los demás compañeros.
- o) Establecer comunicaciones verbales, escritas o gráficas con otros departamentos.



- p) Resolver problemas y tomar decisiones individuales, siguiendo normas establecidas o procedimientos definidos dentro del ámbito de su competencia, consultando dichas decisiones cuando su repercusión sea importante.

Cualificaciones profesionales completas

- a) Operaciones auxiliares de fabricación mecánica. FME03/_/ (R.D. 295/2004) que comprende las siguientes unidades de competencias:
- UC0087_1: Realizar operaciones de fabricación.
 - UC0088_1: Realizar operaciones de montaje.

ANEXO II

ENTORNO PROFESIONAL, MÓDULOS PROFESIONALES, CURRÍCULO DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES

Entorno profesional.

1. Esta figura ejercerá su actividad en el sector de Fabricación Mecánica en el área de fabricación y/o montaje.

Los principales subsectores en los que puede desarrollar su actividad son:

- Fabricación de productos electromecánicos, talleres mecánicos, construcción de maquinaria, construcción y reparación naval, construcción y reparación de material ferroviario, construcción y reparación de aeronaves, construcción de bicicletas y motocicletas así como fabricación de otro material de transporte.
- En general, en grandes, medianas y pequeñas empresas dedicadas a la fabricación y/o montaje de productos electromecánicos.

Esta figura se ubica fundamentalmente en las funciones de fabricación, montaje y/o control de calidad.

Las técnicas y conocimientos tecnológicos abarcan el campo de la fabricación mecánica en general y se encuentran ligados directamente a:

- Procesos de fabricación manuales, cuando interviene directamente en la preparación y control de la producción; la conducción de procesos automáticos de procesado.
- Conocimientos de las características técnicas de la fabricación mecánica y los procedimientos de fabricación, interpretación de planos y especificaciones técnicas, así como conocimiento general de materiales empleados en la fabricación.

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

- a) Peones especialistas en industrias manufactureras.
- b) Auxiliares de procesos de fabricación y/o montaje.



c) Auxiliares de procesos automatizados.

Módulos profesionales.

Los módulos profesionales de este programa de cualificación profesional inicial son los que a continuación se relacionan:

Operaciones básicas de fabricación.

Operaciones básicas de montaje.

Formación en centros de trabajo.

MÓDULO PROFESIONAL I

Denominación: Operaciones básicas de fabricación

Código: MP0087

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

1. Realiza croquis sencillos e interpreta la forma de las piezas y sus medidas, aplicando las especificaciones e instrucciones de trabajo.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se interpreta las especificaciones técnicas de los productos a construir en los formatos usados en la profesión (simbología, elementos normalizados en planos).

Se han realizado y representado croquis de piezas sencillas a mano alzada según normas.

Se ha interpretado la información técnica relativa al producto que se va a mecanizar, determinando dimensiones en bruto, fases de mecanizado, máquinas y medios necesarios.

Se tiene en perfectas condiciones de limpieza y orden la zona de trabajo.

Se han aplicado las normas de seguridad individuales, colectivas y medioambientales vigentes.

2. Prepara los materiales y herramientas y accesorios en un proceso de fabricación mecánica, utilizando las técnicas adecuadas de acuerdo con las especificaciones establecidas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se han descrito los espacios y equipos del taller.

Se han descrito los accesorios y las diferentes herramientas empleadas en el taller.

Se ha identificado el material de partida y sus dimensiones en bruto así como el perfil comercial para obtener las piezas en bruto.

Se tiene en perfectas condiciones de limpieza y orden la zona de trabajo.

Se han aplicado las normas de seguridad individuales, colectivas y medioambientales vigentes.



3. Identifica, describe y conoce el funcionamiento de los instrumentos básicos de medida y control, comparación y verificación empleados realizando las medidas y comprobaciones necesarias.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se han identificado las magnitudes más empleadas en los procesos de fabricación.

Se han descrito los instrumentos de medida, comparación y verificación empleados en la fabricación mecánica.

Se ha operado con los instrumentos de verificación y control según procedimientos estandarizados.

Se han elaborado partes de incidencias indicando las anomalías y deficiencias detectadas.

Se tiene en perfectas condiciones de limpieza y orden la zona de trabajo.

Se han aplicado las normas de seguridad individuales, colectivas y medioambientales vigentes.

4. Carga, control y descarga de las máquinas en procesos de fabricación automáticos y semiautomáticos aplicando las técnicas necesarias.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se han reconocido los útiles y elementos de amarre utilizados en el taller.

Se han descrito los sistemas automáticos de alimentación de piezas y herramientas.

Se ha realizado el vaciado/llenado de depósitos y evacuación de residuos producidos y depositado en sus contenedores.

Se tiene en perfectas condiciones de limpieza y orden la zona de trabajo.

Se han aplicado las normas de seguridad individuales, colectivas y medioambientales vigentes.

5. Realiza operaciones básicas de fabricación (taladrado, roscado con macho o terraja, desbarbado, limado...) utilizando las técnicas, herramientas, máquinas y equipos necesarios, siguiendo el proceso establecido.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se han descrito, reconocido e identificado las operaciones básicas de fabricación partiendo de la información técnica del proceso y relacionando operaciones, parámetros de operación, útiles y herramientas utilizadas, y parámetros de operación.

Se han realizado las técnicas de operaciones manuales (limado, serrado, roscado...).

Se han identificado y reconocido los sistemas normalizados de roscado.

Se han realizado los cálculos necesarios en un proceso de roscado.

Se han utilizado adecuadamente las máquinas y ejecutado las operaciones necesarias en los casos prácticos de mecanizado que impliquen taladrado, corte, afilado ...



Se han estudiado los tipos de brocas y los parámetros de corte que se emplean en el taladrado.

Se han realizado conjuntos sencillos utilizando correctamente las técnicas, herramientas, máquinas y equipos necesarios en las condiciones adecuadas de seguridad, salud laboral y medioambiente.

Se tiene en perfectas condiciones de limpieza y orden la zona de trabajo.

Se han aplicado las normas de seguridad individuales, colectivas y medioambientales vigentes.

6. Mecaniza piezas sencillas utilizando las operaciones básicas que se pueden realizar en un torno y en una fresadora.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se han reconocido e identificado las partes del torno y de la fresadora.

Se han identificado las piezas que se pueden mecanizar en un torno y una fresadora.

Se han identificado las herramientas (fresa, brocas, cuchillas, plaquitas de corte, ...) necesarias para un proceso de mecanizado establecido.

Se han seleccionado los parámetros de mecanizado (velocidad, profundidad y avance), correspondientes a cada herramienta.

Se ha realizado el montaje de piezas, herramientas y mecanismos necesarios para ejecutar el mecanizado.

Se ha realizado el reglaje y puesta a punto de las herramientas utilizadas.

Se han mecanizado piezas sencillas siguiendo el proceso establecido.

Se ha realizado un mantenimiento de primer nivel (engrase y limpieza).

Se tiene en perfectas condiciones de limpieza y orden la zona de trabajo.

Se han aplicado las normas de seguridad individuales, colectivas y medioambientales vigentes.

Duración: 270 horas.

Contenidos básicos:

— El taller de fabricación:

— Descripción del taller, los espacios y los equipos.

- Herramientas auxiliares para la fabricación: llaves, alicates, tenazas, destornilladores, martillos y herramientas para cortar, girar y golpear.
- Limas: elementos característicos de las limas, objeto del limado, operaciones que se realizan.
- Máquinas de taladrar: división de las taladradoras, elementos de una taladradora, dispositivos para la fijación de piezas.



- Otras máquinas: rotaflex, esmeril, pulidoras, tornos, fresadoras, rectificadoras.
 - Elementos de soporte y sujeción.
 - Instrumentos de medida para magnitudes lineales y angulares (calibre, goniómetro, reloj comparador, calas, galgas...).
 - Instrumentos de verificación: mármoles, reglas prismáticas, gramil, compás, escuadra, falsas escuadras, escuadras de ángulos, plantillas, nivel,...
 - Normas vigentes de Prevención de Riesgos Laborales y de Protección del Medio Ambiente aplicables a las operaciones de montaje.
 - Equipos de protección individual.
 - Equipos de protección colectivos:
 - Dispositivos de seguridad en las máquinas.
 - Reciclaje de productos y residuos (aceites, virutas de metal,...).
 - Condiciones ambientales: ruidos y humos.
 - Organización y limpieza.
- Representación gráfica:
- Herramientas y útiles necesarios para la representación gráfica (regla, escuadra, cartabón, compás semicírculos, etc...).
 - Construcción de líneas perpendiculares, paralelas, ángulos y figuras, utilizando dichos útiles de dibujo.
 - Rotulación normalizada. Norma UNE.
 - Realización de distintos tipos y tamaños de escritura, aplicada a los ejercicios de construcción geométrica.
- Formatos:
- Sistemas de Reglas de referencia, semejanza y doblado.
 - Cajetines para la escritura.
 - Plegado y archivo de planos.
- Sistemas de acotación.
- Vistas:
- Alzado, planta y perfil.
 - Construcción acotada de vistas de piezas y objetos.
- Croquis y dibujos a escala de piezas y objetos utilizados en la industria.
- Cortes y secciones.



- Ajustes y tolerancias.
- Acabados superficiales.
- Representación normalizada de:
 - Uniones desmontables:
 - Elementos roscados (tornillos, tuercas, arandelas, ...).
 - Elementos de unión (pasadores, chavetas, ...).
 - Árboles y ejes.
 - Rodamientos.
 - Engranajes.
 - Uniones remachadas.
 - Uniones fijas.
 - Interpretación de planos de montaje, conjuntos y despieces.
- Materiales: Tipos, características y operaciones.
 - Conocimiento de materiales y sus aleaciones: aceros, fundiciones, cobre, aluminio, estaño, plomo.
 - Diferencias básicas entre ellos.
 - Propiedades y aplicaciones.
 - Formas de comercialización.
 - Operaciones:
 - Conformado: Aserrado. Butilado y cincelado.
 - Roscas: tornillos y tuercas; herramientas de roscar: machos y cojinetes; práctica del roscado a mano.
 - Trazado plano: objeto, clases, barnices de trazar e instrumentos (punta de trazar, granete, compás de trazar, escuadras, reglas...).
 - Trazado al aire: procesos e instrumentos (mármol, gramil, calzos, cuñas, gatos, aparato divisor).
 - Métodos de verificación de superficies planas (con mármol de verificación, entintado o colorante...).

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar las operaciones básicas de fabricación en el campo de la fabricación mecánica.



Las operaciones básicas de fabricación incluyen aspectos como:

- Interpretar correctamente la información (dibujos, planos, croquis ...), ya sean instrucciones, indicaciones, especificaciones técnicas y otros documentos del ámbito laboral o de su ámbito cotidiano.
- Definir y realizar las operaciones manuales y automáticas básicas de mecanizado (corte, desbarbado, rasquetado, torneado, fresado, punzonado, etc.) relacionándolas con sus aplicaciones.
- Identificar y realizar las operaciones de verificación y control de los procesos e instrumentos básicos de medida y control utilizados en mecanizado.
- Identificar y aplicar la normativa vigente sobre prevención de riesgos laborales y medioambiental relativa al sector de fabricación mecánica.

Asimismo, este módulo está abierto a prácticas y actividades, que deberán de ser concretadas por cada profesor en función de las disponibilidades que tengan el centro, el entorno en el que se encuentra, el alumnado, etc. Estas prácticas programadas se podrán realizar de forma individual o en grupos, adaptando el nivel de dificultad a las capacidades del alumnado.

Con el desarrollo de las diferentes prácticas y actividades programadas por el profesor se persigue como objetivo fundamental que el alumno aprenda y consolide métodos de trabajo y establezca los procesos y procedimiento más adecuados.

MÓDULO PROFESIONAL 2

Denominación: Operaciones básicas de montaje

Código: MP0088

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

1. Interpreta planos de montaje, conjuntos y despieces, instalación y embalaje, reconociendo sus elementos normalizados.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se ha interpretado la información gráfica: planos, dibujos y croquis, identificando vistas, cortes y secciones de los elementos de montaje.

Se han identificado los objetos de los planos en relación con su posición y la función que cumplen.

Se han descrito las formas y dimensiones de cada uno de los elementos de montaje.

Se han identificado las representaciones de los sistemas mecánicos (ejes, engranes, rodamientos, poleas...).

Se han identificado las representaciones gráficas de uniones soldadas, atornilladas y remachadas.

Se tiene en perfectas condiciones de limpieza y orden la zona de trabajo.

Se han aplicado las normas de seguridad individuales, colectivas y medioambientales vigentes.



2. Prepara materiales, maquinaria y elementos necesarios para la realización de uniones.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se ha identificado que en los croquis y planos se definen las vistas, cortes, secciones y detalles de los elementos de montaje.

Se ha realizado el acopio de los materiales (aceros, latones, bronce, fundiciones, ...).

Se ha seleccionado el método más adecuado para realizar el montaje de elementos (roscados, remachados, soldaduras, ...) en función de la especificación técnica.

Se ha realizado la puesta a punto de las herramientas y máquinas (llaves, destornilladores, remachadoras, máquinas de soldar, etc.) garantizando la realización del proceso con los niveles de calidad requeridos.

Se han aprendido las distintas técnicas de montaje y desmontaje identificando los procesos y medios para realizarlas.

Se han efectuado las reparaciones de herramienta manual sencilla (afilado de brocas, destornilladores, etc.).

Se tiene en perfectas condiciones de limpieza y orden la zona de trabajo.

Se han aplicado las normas de seguridad individuales, colectivas y medioambientales vigentes.

3. Monta piezas metálicas por medio de uniones:

— Desmontables (tornillos, tuercas, arandelas, pasadores, lengüetas y chavetas).

— Remaches.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se ha reconocido el empleo de uniones desmontables y remaches.

Se han identificado las herramientas manuales y equipos utilizados en los procesos de uniones desmontables y ensamblaje.

Se han relacionado los tipos de uniones más idóneos para los conjuntos a montar.

Se han efectuado las operaciones necesarias para la colocación de las piezas (trasladar, colocar, sujetar ...) siguiendo instrucciones.

Se ha efectuado la selección y puesta a punto de la herramienta manual y elementos a utilizar.

Se han realizado las operaciones propias del montaje (taladrado, roscado, remachado ...) en las condiciones de calidad requeridas.

Se han unido piezas por medio de tornillos, tuercas, arandelas, pasadores, lengüetas, chavetas y remaches, asegurándose que quedan según especificaciones.

Se tiene en perfectas condiciones de limpieza y orden la zona de trabajo.



Se han aplicado las normas de seguridad individuales, colectivas y medioambientales vigentes.

4. Conoce las características de los métodos y procesos completos de uniones fijas de piezas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se ha reconocido el empleo de uniones fijas.

Se ha seleccionado el proceso de unión adecuado, atendiendo a las características del material que se va a unir.

Se han reconocido los procesos y posiciones de soldeo, sus ventajas e inconvenientes.

Se han reconocido los procedimientos a emplear en inicios de cordones, empalmes, terminaciones, ...

Se han reconocido las deformaciones producidas por la soldadura.

Se han reconocido los defectos más importantes de la soldadura.

Se tiene en perfectas condiciones de limpieza y orden la zona de trabajo.

Se han aplicado las normas de seguridad individuales, colectivas y medioambientales vigentes.

5. Utiliza correctamente y con destreza equipos de soldadura eléctrica con electrodo revestido (EN III ó AWS SMAW) para la sujeción o unión de piezas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se han identificado los elementos que componen el equipo de soldadura eléctrica con electrodo revestido y para qué sirven.

Se han identificado las uniones a realizar según las instrucciones gráficas establecidas.

Se han distinguido y elegido entre los distintos electrodos revestidos existentes según la soldadura a realizar.

Se ha realizado el ajuste de parámetros de soldadura y la puesta a punto de las máquinas y equipos para realizar la soldadura según la hoja de instrucciones.

Se han preparado convenientemente las piezas a unir.

Se ha comprobado que los bordes que hay que unir tienen la preparación requerida por las especificaciones y/o normas establecidas.

Se han reconocido los procedimientos a emplear en inicios de cordones, empalmes, terminaciones, ...

Se han realizado cordones de soldadura en piezas de acero utilizando diferentes posiciones siguiendo las técnicas operatorias adecuadas.

Se han realizado las medidas correctivas para evitar los defectos de inicio y final de soldadura.



Se han identificado y reparado los defectos de soldadura para conseguir su aceptabilidad.

Se han verificado las uniones realizadas para garantizar la calidad del producto o proceso.

Se tiene en perfectas condiciones de limpieza y orden la zona de trabajo.

Se han aplicado las normas de seguridad individuales, colectivas y medioambientales vigentes.

Duración: 225 horas.

Contenidos básicos:

— El taller de montaje:

— Descripción del taller, los espacios y los equipos.

— Herramientas auxiliares para el montaje: llaves para tornillos y tuercas, llaves para tubos, destornilladores, extractores, alicates, tenazas, herramientas para cortar, girar y golpear,

— Elementos de soporte y sujeción.

— Instrumentos de verificación: mármoles, reglas prismáticas, gramil, compás, escuadra, falsas escuadras, escuadras de ángulos, plantillas, nivel, ...

— Instrumentos de control: metros, calibre pie de rey, goniómetro, niveles, ...

— Normas vigentes de Prevención de Riesgos Laborales y de Protección del Medio Ambiente aplicables a las operaciones de montaje.

— Equipos de protección individual (mascarillas, pantallas, guantes, ...).

— Equipos de protección colectivos:

• Dispositivos de seguridad en las máquinas.

• Reciclaje de productos y residuos (aceites, puntas de electrodos, recortes de chapa, ...).

• Condiciones ambientales: ruidos y humos.

• Organización y limpieza.

— Representación gráfica:

— Herramientas y útiles necesarios para la representación gráfica (regla, escuadra, cartabón, compás, semicírculos, ...).

— Construcción de líneas perpendiculares, paralelas, ángulos y figuras, utilizando dichos útiles de dibujo.

— Rotulación normalizada. Norma UNE.

— Realización de distintos tipos y tamaños de escritura, aplicada a los ejercicios de construcción geométrica.



- Formatos:
 - Sistemas de Reglas de referencia, semejanza y doblado.
 - Cajetines para la escritura.
 - Plegado y archivo de planos.
- Sistemas de acotación.
- Vistas:
 - Alzado, planta y perfil.
 - Construcción acotada de vistas de piezas y objetos.
- Croquis y dibujos a escala de piezas y objetos utilizados en la industria.
- Cortes y secciones.
- Ajustes y tolerancias.
- Acabados superficiales.
- Representación normalizada de:
 - Uniones desmontables:
 - Elementos roscados (tornillos, tuercas, arandelas, ...).
 - Elementos de unión (pasadores, chavetas, ...).
 - Árboles y ejes.
 - Rodamientos.
 - Engranajes.
 - Uniones remachadas.
 - Uniones fijas.
- Interpretación de planos de montaje, conjuntos y despieces.
- Uniones: tipos, características, materiales, montaje y aplicaciones.
 - Desmontables:
 - Elementos roscados (tornillos, tuercas, arandelas, ...).
 - Elementos de unión (pasadores, chavetas, ...).
 - Árboles y ejes.
 - Rodamientos.



- Engranajes.
- Remachadas.
- Fijas (mediante los procedimientos de: oxiacetilénica, eléctrica con electrodo revestido y semiautomática).
- Soldadura eléctrica con electrodo revestido (en III ó AWS SMAW).
 - Principio del arco eléctrico.
 - Máquinas, accesorios e instalaciones.
 - Electroodos: características, clasificación y normalización.
 - Parámetros de soldeo.
 - Posiciones y métodos de soldadura eléctrica por arco (EN III ó AWS SMAW).
 - Ejecución de procesos de soldeo.
 - Inspección visual de defectos: tipos, causas y posibles correcciones.

Orientaciones pedagógicas

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar las operaciones básicas de montaje en el campo de la fabricación mecánica.

Las operaciones básicas de montaje incluyen aspectos como:

- Interpretar correctamente la información (dibujos, planos, croquis ...), ya sean instrucciones, indicaciones, especificaciones técnicas y otros documentos del ámbito laboral o de su ámbito cotidiano.
- Definir y realizar las técnicas de uniones (desmontables, remachadas y fijas), identificando procesos y medios en condiciones de calidad y seguridad establecidas.
- Definir y realizar las técnicas de soldadura, identificando procesos y medios, así como el uso y manejo de la herramienta, maquinaria y equipos propios del trabajo a realizar.
- Identificar y realizar las operaciones de verificación y control de los procesos e instrumentos básicos de medida y control utilizados en montaje.
- Identificar y aplicar la normativa vigente sobre prevención de riesgos laborales y medioambiental relativa al sector de fabricación mecánica.

Asimismo, este módulo está abierto a prácticas y actividades, que deberán de ser concretadas por cada profesor en función de las disponibilidades que tengan el centro, el entorno en el que se encuentra, el alumnado, etc. Estas prácticas programadas se podrán realizar de forma individual o en grupos, adaptando el nivel de dificultad a las capacidades del alumnado.

Con el desarrollo de las diferentes prácticas y actividades programadas por el profesor se persigue como objetivo fundamental que el alumno aprenda y consolide métodos de trabajo y establezca los procesos y procedimiento más adecuados.

**MÓDULO PROFESIONAL 3**

Denominación: Formación en centros de trabajo

Código: FCTFME11

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

1. Realiza adecuadamente la recepción, el control, la clasificación y el almacenaje de materiales, consumibles, piezas y/o conjuntos que intervienen en los procesos productivos de fabricación auxiliar y/o montaje en la empresa.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se han interpretado y cumplimentado correctamente las fichas de recepción y control de materiales, consumibles, piezas y/o conjuntos en las instalaciones de la empresa.

Se ha colaborado en la realización del informe de recepción y control de materiales, consumibles, piezas y/o conjuntos en las instalaciones de la empresa.

Se han realizado de forma correcta operaciones de transporte, clasificación y almacenaje de materiales, consumibles, piezas y/o conjuntos en las instalaciones de la empresa.

Se tiene en perfectas condiciones de limpieza y orden la zona de trabajo.

Se han practicado en el puesto de trabajo las normas de seguridad individuales, colectivas y medioambientales vigentes.

2. Participa en la preparación de máquinas, equipos, herramientas y materiales en distintos procesos productivos de fabricación auxiliar y/o montaje en la empresa.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se han identificado las máquinas, equipos, herramientas y materiales relacionados en el proceso de fabricación y/o montaje.

Se ha participado en las operaciones necesarias para la preparación y regulación de las máquinas y equipos relacionados en el proceso de fabricación y/o montaje.

Se han realizado operaciones de carga y descarga del material utilizado en el proceso de fabricación y/o montaje.

Se ha colaborado en la organización de los talleres.

Se tiene en perfectas condiciones de limpieza y orden la zona de trabajo.

Se han practicado en el puesto de trabajo las normas de seguridad individuales, colectivas y medioambientales vigentes.

3. Analiza y participa en los procesos productivos sencillos de fabricación auxiliar y/o montaje en la empresa, realizando la definición del procedimiento, fases, máquinas, equipos y medios auxiliares para su ejecución.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se ha interpretado e identificado la documentación técnica (planos de taller y documentos técnicos sencillos) correspondiente al proceso productivo de fabricación y/o montaje.



Se ha colaborado en la elección y realización del procedimiento que se va a utilizar.

Se han identificado y seleccionado los equipos, herramientas y medios auxiliares inherentes al desarrollo del proceso de fabricación y/o montaje.

Se tiene en perfectas condiciones de limpieza y orden la zona de trabajo.

Se han practicado en el puesto de trabajo las normas de seguridad individuales, colectivas y medioambientales vigentes.

4. Realiza operaciones básicas de carga y descarga en procesos auxiliares y automáticos de fabricación, así como operaciones sencillas de mecanizado.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se ha interpretado e identificado la documentación técnica (planos de taller y documentos técnicos sencillos) correspondiente al proceso productivo de fabricación.

Se han realizado croquis y cálculos sencillos para la fabricación de piezas correspondientes al proceso productivo de fabricación.

Se han elegido las máquinas, equipos, herramientas, utillajes y medios auxiliares en función del proceso productivo de fabricación que se va a realizar.

Se ha realizado el acopio de materiales necesarios para la realización del proceso productivo de fabricación.

Se han realizado operaciones básicas de alimentación de sistemas automáticos de fabricación mecánica.

Se han realizado operaciones básicas de mecanizado manual: trazado, aserrado, corte con tijeras y cincelado, limado, aserrado, taladrado y roscado.

Se han realizado operaciones básicas de mecanizado en las máquinas-herramientas más convencionales (sierra mecánica, taladros, limadora, torno paralelo y fresadora).

Se han utilizado con destreza y cuidado los instrumentos adecuados de medición y comprobación.

Se tiene en perfectas condiciones de limpieza y orden la zona de trabajo.

Se han practicado en el puesto de trabajo las normas de seguridad individuales, colectivas y medioambientales vigentes.

5. Realiza operaciones básicas de montaje, reparación y desmontaje en la construcción y reparación de conjuntos mecánicos y estructurales.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se ha interpretado e identificado la documentación técnica (planos de taller y documentos técnicos sencillos) correspondiente al proceso productivo de montaje.

Se han realizado croquis y cálculos sencillos para la fabricación de uniones (fijas, remachadas y/o desmontables) correspondientes al proceso productivo de montaje.



Se han elegido las máquinas, equipos, herramientas, utillajes y medios auxiliares en función del proceso productivo de montaje que se va a realizar.

Se ha realizado el acopio de materiales necesarios para la realización del proceso productivo de montaje.

Se han efectuado las operaciones de uniones sencillas controlando los resultados mediante inspección visual.

Se han utilizado las distintas técnicas de montaje y desmontaje para obtener el producto requerido.

Se tiene en perfectas condiciones de limpieza y orden la zona de trabajo.

Se han practicado en el puesto de trabajo las normas de seguridad individuales, colectivas y medioambientales vigentes.

6. Actúa de forma responsable en el centro de trabajo y se integra en el sistema de relaciones de la empresa.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se ha organizado el puesto de trabajo, realizando las tareas de limpieza y mantenimiento necesarias.

Se ha responsabilizado del trabajo que desarrolla, comunicándose eficazmente con la persona adecuada en cada momento.

Se ha mostrado en todo momento una actitud de respeto hacia los procedimientos y normas establecidos.

Se ha coordinado su actividad con el resto del personal.

Se ha incorporado puntualmente al puesto de trabajo.

Se ha mantenido una actitud de colaboración y respeto con el resto del personal de la empresa.

Duración 75 horas.

ANEXO III

ESPACIOS Y EQUIPAMIENTOS RECOMENDADOS

Los espacios y equipamientos recomendados para el desarrollo de las enseñanzas de este Programa de Cualificación Profesional Inicial son los que a continuación se relacionan:

Espacios:

Espacio formativo	Superficie m ²	
	15 alumnos/as	10 alumnos/as
Aula polivalente	60	40
Taller de mecanizado y/o montaje	150	150



Equipamientos:

Espacio formativo	Equipamiento
Aula polivalente	<ul style="list-style-type: none"> - PCs instalados en red y acceso a internet. - Cañón de proyección. - Medios audiovisuales. - Puestos individuales de trabajo: pupitre y silla.
Taller de mecanizado y/o montaje	<ul style="list-style-type: none"> - Mesas de trabajo con tornillos de banco. - Armarios para guardar los distintos tipos de herramientas y/o máquinas. - Útiles y herramientas para el mecanizado manual. - Herramientas manuales para el desmontaje y montaje. - Herramientas de trazado de metales. - Máquinas portátiles (taladradoras, amoladoras, remachadoras,...) - Máquinas herramientas manuales y automáticas (sierra, taladradora, torno, fresadora, ...) - Útiles y herramientas de corte y doblado. - Herramientas auxiliares, utillaje y material de consumo en cantidad y calidad suficiente para que los alumnos/as puedan realizar las prácticas requeridas. - Equipos de soldadura oxiacetilénica. - Equipos de soldadura eléctrica por arco con electrodo. - Equipos de soldadura semiautomática.
Espacios anexos	<ul style="list-style-type: none"> - Almacén con PC. - Aseos con vestuario y duchas.

ANEXO IV

DISTRIBUCIÓN HORARIA DE LOS MÓDULOS ESPECÍFICOS

Denominación del módulo específico	Horas totales	Horas semanales orientativas
Operaciones básicas de fabricación.	270	8
Operaciones básicas de montaje.	225	7
Formación en Centros de Trabajo (FCT).	75	---

ANEXO V

CORRESPONDENCIA DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES CON LAS UNIDADES DE COMPETENCIA PARA SU ACREDITACIÓN, CONVALIDACIÓN O EXENCIÓN

Unidad de competencia	Denominación del módulo
UCO087_I: Realizar operaciones básicas de fabricación.	MP0087: Operaciones básicas de fabricación.
UCO088_I: Realizar operaciones básicas de montaje.	MP0088: Operaciones básicas de montaje.

**ANEXO VI****ESPECIALIDADES DEL PROFESORADO CON ATRIBUCIÓN DOCENTE EN LOS MÓDULOS PROFESIONALES**

MÓDULO	ESPECIALIDAD	CUERPO
Operaciones básicas de fabricación.	- Mecanizado y mantenimiento de máquinas. - Soldadura.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
Operaciones básicas de montaje.		

ANEXO VII**TITULACIONES REQUERIDAS PARA LA IMPARTICIÓN DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES QUE CONFORMAN EL PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL PARA LOS CENTROS DE TITULARIDAD PRIVADA O PÚBLICA Y DE OTRAS ADMINISTRACIONES DISTINTAS DE LA EDUCATIVA**

MÓDULOS PROFESIONALES	TITULACIONES
Operaciones básicas de fabricación.	- 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.
Operaciones básicas de montaje.	

• • •



RESOLUCIÓN de 29 de agosto de 2008, de la Dirección General de Formación Profesional y Aprendizaje Permanente, por la que se establece el programa de cualificación profesional inicial de Auxiliar de Revestimiento en la Construcción en la Comunidad Autónoma de Extremadura. (2008062816)

El artículo 30 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, establece que corresponde a las Administraciones Educativas organizar Programas de Cualificación Profesional Inicial.

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, establece en su artículo 12 que las Administraciones Educativas podrán realizar ofertas formativas adaptadas a las necesidades específicas de los jóvenes con fracaso escolar, personas con discapacidad, minorías étnicas, parados de larga duración, y en general, personas con riesgo de exclusión social, y que dichas ofertas, además de incluir módulos asociados al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales podrán incorporar módulos apropiados para la adaptación a las necesidades específicas del colectivo beneficiario.

El Decreto 83/2007, de 24 de abril, por el que se establece y ordena el currículo de Educación Secundaria Obligatoria en la Comunidad Autónoma de Extremadura (DOE núm. 52, de 5 de mayo de 2007), en su artículo 17, define los Programas de Cualificación Profesional Inicial, de acuerdo con lo establecido en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y el Real Decreto 1631/2006, de 29 de diciembre, por el que se establecen las enseñanzas mínimas correspondientes a la Educación Secundaria Obligatoria.

El Real Decreto 872/2007, de 2 de julio, por el que se complementa el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, mediante el establecimiento de cuatro cualificaciones profesionales de la Familia Profesional de Edificación y Obra Civil, regula las cualificaciones profesionales de nivel 1 de Operaciones auxiliares de albañilería de fábrica y cubiertas, y Operaciones auxiliares de revestimientos continuos en construcción.

La Orden de 18 de junio de 2008, de la Consejería de Educación, regula los Programas de Cualificación Profesional Inicial en la Comunidad Autónoma de Extremadura. En su artículo 8.3 señala que la Consejería de Educación publicará, mediante Resolución de la Dirección General de Formación Profesional y Aprendizaje Permanente, el currículo, así como las características y orientaciones metodológicas necesarias de los módulos específicos, referidos a las unidades de competencia incluidas en el correspondiente perfil profesional. Dicha Resolución contendrá, asimismo, la competencia general, las competencias personales, profesionales y sociales, la relación de cualificaciones y unidades de competencia incluidas, el entorno profesional, la atribución docente y titulaciones del profesorado y cualquier otro aspecto que se considere necesario para la definición del perfil profesional.

Por todo ello, y de conformidad con las atribuciones conferidas por el ordenamiento jurídico,

RESUELVO :

Primero. Establecer el Programa de Cualificación Profesional Inicial con el perfil profesional de Auxiliar de revestimientos en la construcción, en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Extremadura.



Segundo. Incluir los Anexos I a VII a esta Resolución, en cumplimiento de lo establecido en el artículo 8.3 de la Orden de 18 de junio de 2008, de la Consejería de Educación, por la que se regulan los Programas de Cualificación Profesional Inicial en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Mérida, a 29 de agosto de 2008.

La Directora General de Formación Profesional
y Aprendizaje Permanente,
M.^a DEL CARMEN PINEDA GONZÁLEZ

A N E X O I

DENOMINACIÓN, COMPETENCIA GENERAL, COMPETENCIAS PERSONALES, SOCIALES Y PROFESIONALES, RELACIÓN DE CUALIFICACIONES Y UNIDADES DE COMPETENCIAS, MÓDULOS PROFESIONALES DEL CATÁLOGO NACIONAL DE CUALIFICACIONES PROFESIONALES INCLUIDAS EN EL PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL DE AUXILIAR DE REVESTIMIENTOS EN LA CONSTRUCCIÓN.

Identificación.

El programa de cualificación profesional inicial denominado "Auxiliar de revestimientos en la construcción" queda identificado por los siguientes elementos:

Denominación: Auxiliar de revestimientos en la construcción.

Nivel: I.

Duración: 570 horas.

Familia Profesional: Edificación y obra civil.

Competencia general.

Preparar los soportes para realizar revestimientos con morteros, pastas y pinturas, ejecutar "a buena vista" enfoscados y guarnecidos, aplicar imprimaciones y pinturas protectoras, y realizar labores es en tajos de obra, siguiendo las instrucciones técnicas recibidas y las prescripciones establecidas en materia de seguridad y salud laboral 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) Realizar trabajos auxiliares en obras de construcción, abasteciendo acopios, acondicionando los tajos, ayudando a oficios, o excavando con medios manuales, observando las medidas de seguridad establecidas, colaborando en el mantenimiento e instalación de medios auxiliares y protecciones colectivas y respetando las instrucciones recibidas.
- b) Elaborar y preparar pastas, morteros, adhesivos, materiales de rejuntado y hormigones, tanto con medios manuales como mecánicos para ejecutar en obras de construcción, respetando las instrucciones recibidas.



- c) Aplicar técnicas de saneamiento y regularización de soportes para revestimientos en construcción, operando correctamente con los equipos de trabajo necesarios y respetando las condiciones de calidad y seguridad establecidas.
- d) Aplicar técnicas "a buena vista", en la realización de enfoscados y guarnecidos para revestir paramentos, operando correctamente con los equipos de trabajo necesario y respetando las condiciones de seguridad y calidad establecidas.
- e) Aplicar imprimaciones y pinturas protectoras mediante técnicas a pistola, rodillo o brochas, operando correctamente con los equipos de trabajo necesarios, y respetando las condiciones de calidad y seguridad establecidas.
- f) Actuar conforme a las normas de seguridad e higiene y normas medioambientales, en el ejercicio de las actividades inherentes al puesto de trabajo, identificando factores y situaciones de riesgo, realizando las operaciones necesarias para su cumplimiento.
- g) Cumplir su actividad, sólo o como parte de un equipo, siguiendo los principios de orden, rigor, limpieza, puntualidad, responsabilidad, coordinación y jerarquía.
- h) Tener un trato correcto y educado con los compañeros, encargados y clientes.
- i) Responsabilizarse del trabajo que desarrolla, siguiendo las instrucciones recibidas, procedimientos y normas de la empresa.
- j) Adaptarse a los diversos puestos de trabajo, así como a nuevas situaciones laborales generadas como consecuencia de los cambios tecnológicos producidos en la evolución de su profesión.

Cualificaciones profesionales completas.

Operaciones auxiliares de revestimientos continuos en construcción. EOC272_1 (R.D. 872/2007).

Unidades de competencia:

UC0276_1: Realizar trabajos auxiliares en obras de construcción.

UC0869 _1: Elaborar pastas, morteros, adhesivos y hormigones.

UC0871_1: Sanear y regularizar soportes para revestimiento en construcción.

UC0872_I: Realizar enfoscados y guarnecidos "a buena vista".

UC0873_1: Aplicar imprimaciones y pinturas protectoras en construcción.

ANEXO II

ENTORNO PROFESIONAL, MÓDULOS PROFESIONALES, CURRÍCULO DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES

Entorno profesional.

Este profesional desarrollará su actividad profesional en el área de producción, como trabajador asalariado en pequeñas, medianas y grandes empresas dedicadas al sector de la construcción, principalmente en edificación de nuevo planta y rehabilitación.



Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son las siguientes:

1. Operario de Acabados.
2. Auxiliar de Albañil
3. Auxiliar de Pintor.
4. Peón especializado.

Módulos profesionales.

Labores auxiliares de obra.

Pastas, morteros, adhesivos y hormigones.

Preparación de soportes en la construcción.

Enfoscados y guarnecidos "a buena vista".

Pinturas y materiales de imprimación y protectores en construcción.

Formación en centros de trabajo.

MÓDULO PROFESIONAL I

Denominación: labores auxiliares de obra

Código: MP0276

RESULTADOS DE APRENDIZAJE y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

1. Describe los riesgos laborales en obras de construcción, identificando criterios básicos de prevención, normas de uso correcto de equipos de trabajo y funciones de medios de protección colectiva, e interpretando correctamente la señalización de obra.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se han identificado los riesgos laborales más frecuentes en obras de construcción, asociando las medidas de prevención y protección relacionadas con éstos.

Se han interpretado los índices de frecuencia e incidencia de la siniestralidad laboral totales y particulares del sector de la construcción.

Se han relacionado causas y consecuencias de accidentes en el sector de la construcción según sus clases: leves, graves, muy graves y mortales.

Se han enumerado las causas de accidentes mortales y muy graves acaecidos en el sector de la construcción durante el último periodo con estadísticas publicadas.

Se han identificado e interpretado correctamente la señalización de obra.

2. Opera con los equipos de protección individual, útiles, herramientas y máquinas, respetando las instrucciones recibidas en cuanto a métodos de trabajo, condiciones de seguridad y operaciones de fin de jornada.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se han identificado las máquinas, herramientas y útiles necesarios para una actividad determinada.



Se han manejado las máquinas, herramientas y útiles con la destreza y precisión requerida en una actividad determinada.

Se han seleccionado y utilizado correctamente las prendas y equipos de protección individual requeridos para una actividad determinada.

Se han descrito y aplicado las operaciones de almacenamiento, mantenimiento y conservación de herramientas, útiles y equipos de protección individual utilizados.

Se han identificado los riesgos laborales y ambientales en elaboración de pastas, morteros y hormigones, valorando su gravedad y asociando las medidas de prevención y protección relacionadas con éstos.

3. Reconoce, colabora en la instalación y mantiene los medios auxiliares y de protección colectiva más frecuentes en obras, respetando las instrucciones recibidas en cuanto a métodos de trabajo, condiciones de seguridad y operaciones de fin de jornada.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se ha identificado la función y composición, y descrito la utilización (instalación, comprobación, mantenimiento, retirada y almacenaje) de los medios auxiliares y de protección colectiva instalados en un tajo determinado.

Se han montado y desmontado los medios auxiliares necesarios, actuando bajo supervisión y observando las instrucciones recibidas.

Se han aplicado las operaciones de almacenamiento, mantenimiento y comprobación de los medios auxiliares utilizados.

Se han montado y desmontado los medios de protección colectiva necesarios, actuando bajo supervisión y observando las instrucciones recibidas.

Se han aplicado las operaciones de almacenamiento, mantenimiento y comprobación de los medios de protección colectiva utilizados.

4. Manipula y transporta cargas, respetando las instrucciones recibidas en cuanto a métodos de trabajo y condiciones de seguridad.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se han relacionado las formas de suministro habituales y los procesos de descarga, transporte y acopio recomendados para cada tipo de materiales de obra.

Se han interpretado los partes de pedido y recepción de materiales, estimando correctamente el volumen y peso de una cantidad de material enunciada.

Se han levantado cargas manualmente aplicando procedimientos para evitar lesiones por sobreesfuerzos. En un supuesto práctico debidamente caracterizado, se han suministrado materiales y equipos cumpliendo los requisitos solicitados de tipo, cantidad, ubicación, disposición y plazo.

En un supuesto práctico debidamente caracterizado de desplazamiento de cargas, se han indicado al operador de maquinaria de elevación las maniobras requeridas, con la claridad y precisión necesaria y respetando las medidas de seguridad establecidas.



5. Opera con máquinas ligeras en labores de ayuda a oficios, respetando las instrucciones recibidas y las especificaciones de los manuales de operación en cuanto a métodos de trabajo, condiciones de seguridad y operaciones de fin de jornada.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se han realizado cortes de materiales cumpliendo los requisitos solicitados en cuanto a método, geometría y plazo, y respetando las indicaciones de los manuales de operación.

Se han realizado demoliciones parciales de elementos constructivos cumpliendo los requisitos solicitados en cuanto a método, superficie, fragmentación y plazo, y respetando las indicaciones de los manuales de operación.

Se han realizado rozas sobre elementos constructivos cumpliendo los requisitos solicitados en cuanto a método, geometría y plazo, y respetando las indicaciones de los manuales de operación.

Se han realizado compactaciones de rellenos de tierras cumpliendo los requisitos solicitados en cuanto a método, disposición y comprobación de tongadas del relleno y plazo, y respetando las indicaciones de los manuales de operación.

6. Aplica técnicas de excavación manual, refino y perfilado de tierras, respetando las instrucciones recibidas en cuanto a métodos de trabajo y condiciones de seguridad.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se han excavado con medios manuales zanjas y pozos de dimensiones indicadas, respetando la planta replanteada y las profundidades respecto al nivel de referencia.

Se han nivelado los fondos de las zanjas y pozos mediante refino de superficie, siguiendo las instrucciones recibidas.

Se han perfilado los laterales de las zanjas y pozos mediante refino de talud, siguiendo las instrucciones recibidas.

Duración: 130 horas.

Contenidos básicos:

1. Acondicionamiento de tajos, abastecimiento de tajos y acopios.

- Limpieza, mantenimiento de tajos, evacuación de residuos. Instalación y retirada de medios auxiliares y de protección colectiva.
- Materiales, características, densidades y formas de suministro: granel, envasado y paletizado.
- Condiciones de acopio: resistencia del soporte, altura de apilado y factores ambientales.
- Recomendaciones de descarga, transporte y depósito, códigos y símbolos.
- Transporte de cargas en obras, medios manuales y medios mecánicos; elevación de cargas en obras, medios manuales y medios mecánicos.



- Equipos para el acondicionamiento de tajos: tipos, funciones; selección, comprobación y manejo.
- Equipos para abastecimiento de tajos: tipos y funciones; selección comprobación y manejo; mantenimiento, conservación y almacenamiento.
- Equipos de protección individual, medios de protección colectiva, medios auxiliares, provisionales; mantenimiento, conservación y almacenamiento.
- Instalaciones provisionales de obra.
- Señalización de obras.
- Riesgos laborales y ambientales, medidas de prevención.
- Materiales técnicas y equipos innovadores de reciente implantación.

2. Operaciones de ayuda a oficios.

- Procesos y condiciones de ayudas con maquinaria ligera; corte de materiales con cortadoras e ingletadoras; demolición parcial de elementos con martillos rompedores; compactación de rellenos con pisones y placas vibrantes; roza y perforación de elementos con rozadoras y taladros, colocación de tubos protectores de cables y relleno de rozas.
- Equipos: tipos y funciones; selección, comprobación y manejo; mantenimiento, conservación y almacenamiento.
- Riesgos laborales y ambientales, medidas de prevención.
- Materiales, técnicas y equipos innovadores de reciente implantación.

3. Excavación con medios manuales, perfilado y nivelación de pozos y zanjas.

- Procesos y condiciones de ejecución de excavaciones, perfilados y refinados de zanjas y pozos: replanteos de planta y profundidades, excavación con medios manuales; refinados de fondos horizontales y con pendientes, puesta en obra de capas de hormigón de limpieza, perfilados de laterales.
- Equipos: tipos y funciones; selección, comprobación y manejo; mantenimiento, conservación y almacenamiento.
- Riesgos laborales y ambientales, medidas de prevención.
- Materiales, técnicas y equipos innovadores de reciente implantación.

4. Seguridad básica en obras de construcción.

- Legislación relativa a prevención y a seguridad y salud en obras de construcción. Enfermedades y accidentes laborales: tipos, causas, efectos y estadísticas.
- Riesgos y medidas de prevención en tajos, máquinas, equipos y medios auxiliares. Procedimientos de actuación y primeros auxilios en casos de accidente.
- Equipos de protección individual. Tipos, normativa y criterios de utilización. Seguridad en herramientas, útiles y manipulación de materiales.



- Seguridad en señalización y vallado de obras.
- Seguridad en instalaciones y equipos eléctricos.
- Seguridad en utilización de andamios, plataformas y escaleras.
- Seguridad en operación de maquinillos, montacargas, grúas y cintas transportadoras.
- Seguridad en maquinaria ligera de obras.
- Seguridad en deslizamientos, desprendimientos y contenciones.

Orientaciones pedagógicas.

El profesor utilizará una metodología dinámica que favorezca la adquisición de conocimientos teóricos que establezcan las bases para el desarrollo de procedimientos y la adquisición de actitudes que permitan el desarrollo de las competencias profesionales, personales y sociales inherentes al módulo.

Se pretenderá que tanto el profesor como el alumno manifiesten una actitud participativa y activa que permitan el trabajo autónomo y el desarrollo de aprendizajes significativos.

Las prácticas programadas se podrán realizar individualmente o en grupos, adaptando el nivel de dificultad a las capacidades de los alumnos.

Un planteamiento deductivo permitirá que, con el desarrollo de las diferentes prácticas y actividades, el alumno aprenda y consolide métodos de trabajo y establezca los procesos y procedimientos más adecuados.

Se prestará especial atención a que los alumnos comprendan la importancia de actuar conforme a las normas de seguridad e higiene y normas medioambientales, en el ejercicio de las actividades inherentes al puesto de trabajo.

Se reforzará la responsabilidad del alumno respecto al trabajo que desarrolla, la importancia del trabajo en equipo, así como la adquisición de principios de orden, rigor, limpieza, puntualidad e interiorización de los procedimientos y normas como partes inherentes de los procesos productivos.

Se reforzará la actitud del alumno que conlleve un trato correcto y educado con los compañeros, encargados y clientes.

MÓDULO PROFESIONAL 2

Denominación: Pastas, morteros, adhesivos y hormigones

Código: MP 0869

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

1. Describe los procesos de elaboración de pastas, morteros y hormigones, identificando los componentes, relacionando los distintos tipos de aplicaciones, y precisando métodos de trabajo.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se han descrito el campo de aplicación de una mezcla determinada.

Se han interpretado correctamente el significado de términos técnicos utilizados en trabajos de elaboración de pastas, morteros y hormigones.



Se han reconocido el tipo de una mezcla presentada, identificando los componentes que la forman y describiendo su proceso de elaboración.

Se han descrito los materiales y técnicas innovadoras en elaboración de pastas, morteros y hormigones, valorando su repercusión en la unidad de competencia asociada al módulo formativo.

2. Opera con los equipos de protección individual, útiles, herramientas y máquinas, respetando las instrucciones recibidas en cuanto a métodos de trabajo, condiciones de seguridad y operaciones de fin de jornada.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se han identificado las máquinas, herramientas y útiles necesarios para una actividad determinada.

Se han manejado las máquinas, herramientas y útiles con la destreza y precisión requerida en una actividad determinada.

Se han seleccionado y utilizado correctamente las prendas y equipos de protección individual requeridos para una actividad determinada.

Se han descrito y aplicado las operaciones de almacenamiento, mantenimiento y conservación de herramientas, útiles y equipos de protección individual utilizados.

Se han identificado los riesgos laborales y ambientales en elaboración de pastas, morteros y hormigones, valorando su gravedad y asociando las medidas de prevención y protección relacionadas con éstos.

3. Prepara hormigones, morteros y pastas siguiendo las instrucciones de elaboración y observando las condiciones de consistencia y resistencia indicadas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se han establecido composición y dosificación de una mezcla determinada por sus condiciones de resistencia, consistencia, adherencia y/o trabajabilidad siguiendo tablas y ábacos indicados.

Se han precisado condiciones de amasado, reamasado, tiempo de ajustabilidad y maduración, y vida útil de una mezcla determinada.

Se han descrito el efecto de las condiciones ambientales sobre la elaboración y propiedades de las mezclas.

Se han elaborado mezclas con las condiciones de homogeneidad requeridas, y ajustadas al volumen y al plazo indicado.

4. Prepara adhesivos y materiales de rejuntado siguiendo las instrucciones de elaboración y observando las condiciones de consistencia y resistencia indicadas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se han establecido la corrección en la dosificación de una mezcla de adhesivo cementoso para la sustitución parcial o total del agua por una emulsión dada.



Se han precisado condiciones de amasado, reamasado, tiempo de maduración y vida útil de la mezcla determinada.

Se han elaborado adhesivos con las condiciones de homogeneidad requeridas, y ajustadas al volumen y plazo indicados.

Duración: 35 horas.

Contenidos básicos:

1. Morteros y pastas en albañilería y revestimientos.

- Morteros y pastas elaborados en el tajo. Morteros y pastas predosificados.
- Componentes: aglomerantes, aditivos, arenas y agua.
- Dosificación, consistencia, plasticidad y resistencia. Aplicaciones.
- Normativa y ensayos.
- Sellos de calidad y marcas homologadas.

2. Hormigones.

- Hormigones elaborados en el tajo y preparados.
- Tipos de hormigones: hormigones en masa, armados, pretensados y reforzados; hormigones de alta resistencia, aligerados y especiales.
- Componentes: aglomerantes, aditivos, gravas, arenas y agua. Armaduras y fibras de refuerzo.
- Dosificación: tipo, resistencia característica, consistencia, amañó máximo de árido y ambiente. Aplicaciones.
- Normativa de hormigón estructural y firmes de hormigón. Ensayos.

3. Adhesivos y materiales de rejuntado.

- Adhesivos cementosos. Adhesivos de resinas en dispersión. Adhesivos y materiales de rejuntado de resinas de reacción.
- Componentes: aglomerantes, aditivos, arenas, agua y emulsiones.
- Dosificación, consistencia y plasticidad. Aplicaciones.
- Normativa y ensayos.
- Sellos de calidad y marcas homologadas.

4. Elaboración de morteros, pastas, hormigones, adhesivos y materiales de rejuntado.

- Procesos y condiciones de elaboración de pastas y morteros: identificación y control de componentes, dosificación en peso y volumen, correcciones de dosificación; amasado



con medios manuales y mecánicos, y aporte de agua; llenado de contenedores de transporte; condiciones ambientales para la elaboración de morteros y pastas.

- Procesos y condiciones de elaboración de hormigones: identificación y control de componentes, dosificación en peso y volumen, correcciones de dosificación; amasado con medios manuales y mecánicos, y aporte de agua; llenado de contenedores de transporte; condiciones ambientales para la elaboración de hormigones.
- Procesos y condiciones de elaboración de adhesivos y materiales de rejuntado: identificación y control de componentes, dosificación en peso y volumen, correcciones de dosificación; amasado con medios manuales y mecánicos, y aporte de agua; llenado de contenedores de transporte; condiciones ambientales para la elaboración de adhesivos y materiales de rejuntado.
- Equipos: tipos y funciones (selección, comprobación y manejo); equipos de protección individual.
- Riesgos laborales y ambientales; medidas de prevención.
- Materiales, técnicas y equipos innovadores de reciente implantación.

Orientaciones Pedagógicas.

El profesor utilizará una metodología dinámica que favorezca la adquisición de conocimientos teóricos que establezcan las bases para el desarrollo de procedimientos y la adquisición de actitudes que permitan el desarrollo de las competencias profesionales, personales y sociales inherentes al módulo.

Se pretenderá que tanto el profesor como el alumno manifiesten una actitud participativa y activa que permitan el trabajo autónomo y el desarrollo de aprendizajes significativos.

Las prácticas programadas se podrán realizar individualmente o en grupos, adaptando el nivel de dificultad a las capacidades de los alumnos.

Un planteamiento deductivo permitirá que, con el desarrollo de las diferentes prácticas y actividades, el alumno aprenda y consolide métodos de trabajo y establezca los procesos y procedimientos más adecuados.

Se prestará especial atención a que los alumnos comprendan la importancia de actuar conforme a las normas de seguridad e higiene y normas medioambientales, en el ejercicio de las actividades inherentes al puesto de trabajo.

Se reforzará la responsabilidad del alumno respecto al trabajo que desarrolla, la importancia del trabajo en equipo, así como la adquisición de principios de orden, rigor, limpieza, puntualidad e interiorización de los procedimientos y normas como partes inherentes de los procesos productivos.

Se reforzará la actitud del alumno que conlleve un trato correcto y educado con los compañeros, encargados y clientes.

**MÓDULO PROFESIONAL 3**

Denominación: Preparación de soportes en la construcción

Código: MP0871

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

1. Describe los procesos de tratamiento de soportes para revestimiento, identificando elementos y materiales a revestir, relacionando los distintos tipos de tratamientos y sus propiedades, y precisando métodos de trabajo.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Se ha explicado la función de los tratamientos de soportes para revestimientos en construcción.

Se ha reconocido el material de soporte presentado, identificando el tipo de tratamiento que precisa en función del revestimiento a aplicar sobre el mismo y describiendo las condiciones de saneamiento y regularización obtenidas.

Se han interpretado correctamente el significado de términos técnicos utilizados en trabajos de tratamiento de soportes para revestimientos.

Se han descrito las operaciones de preparación de un soporte de tipo y estado determinados sobre el que se aplica un revestimiento determinado, precisando las condiciones previas del soporte y el método y secuencia de trabajo.

Relaciona causas y efectos en los defectos habituales en el tratamiento

2. Opera con los equipos de protección individual, útiles, herramientas y máquinas asociados al tratamiento de soportes para revestimiento, respetando las instrucciones recibidas en cuanto a métodos de trabajo, condiciones de seguridad y operaciones de fin de jornada.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se han identificado las máquinas, herramientas y útiles necesarios para una actividad determinada.

Se han manejado las máquinas, herramientas y útiles con la destreza y precisión requerida.

Se han identificado los riesgos laborales y ambientales asociados al tratamiento de soportes y revestimientos continuos, valorando su gravedad y asociando las medidas de prevención y protección relacionado con éstos.

Se han seleccionado y utilizado correctamente las prendas y equipos de protección individual requeridos para una actividad determinada.

Se han descrito y aplicado las operaciones de almacenamiento, mantenimiento y conservación de herramientas, útiles y equipos de protección individual utilizados.

3. Instala los medios auxiliares y colabora en la instalación de los medios de protección colectiva asociados al tratamiento de soportes para revestimiento, respetando las instrucciones recibidas en cuanto a métodos de trabajo, condiciones de seguridad y operaciones de fin de jornada.



CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se han identificado la función, composición y utilización (instalaciones, comprobación, mantenimiento y retirada) de los medios auxiliares y de protección colectiva, requeridos en la actividad.

Se han montado y desmontado los medios auxiliares y de protección colectiva necesarios para la ejecución del revestimiento/pintura de un elemento determinado, actuando bajo supervisión y observando las instrucciones recibidas.

Se han descrito y aplicado las operaciones de almacenamiento, mantenimiento y comprobación de los medios auxiliares utilizados.

Se han montado y desmontado medios de protección colectiva necesarios, actuando bajo supervisión y observando las instrucciones recibidas.

Se han aplicado operaciones de almacenamiento, mantenimiento y comprobación de medios de protección colectiva utilizados.

4. Aplica técnicas de saneamiento y limpieza a diversos soportes sobre los que se aplican revestimientos, en las condiciones de calidad y seguridad establecidas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se han descrito las condiciones de seguridad necesarias para la ejecución de tratamiento de chorreo de agua o mixto.

Se ha aplicado un tratamiento de chorreo con aire, raspado, cepillado y/o desengrasado, a elementos de mortero con manchas de aceites y grasas, siguiendo las instrucciones recibidas.

Se ha aplicado un tratamiento de limpieza mediante decapantes y raspados a paramentos pintados y/o empapelados, siguiendo las instrucciones recibidas.

Se ha aplicado un tratamiento de protección mediante enmascaramiento y/o cubrición de superficies en contacto o próximas con elementos a revestir, siguiendo las instrucciones recibidas.

5. Aplica técnicas de regularización y mejora de adherencia a diversos soportes sobre los que se aplican revestimientos, en las condiciones de calidad y seguridad establecidas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se han descrito las condiciones de ejecución, calidad y/o seguridad de un tajo dado.

Se ha aplicado un tratamiento de regularización mediante plastecidos y vendas a elementos de fábrica irregulares y degradados, siguiendo las instrucciones recibidas e identificando las juntas estructurales presentes.

Se ha aplicado un tratamiento de adherencia mediante picado, mallas y/o salpicado de cemento a paramentos lisos de hormigón, siguiendo las instrucciones recibidas.

Se ha ejecutado una capa de nivelación en suelos interiores.



Se han dispuesto guardavivos en las aristas de elementos a revestir, siguiendo las instrucciones recibidas.

Duración: 65 horas.

Contenidos Básicos:

1. Tratamiento de soportes para revestimiento.

- Tipos de revestimientos: continuos, discontinuos, en láminas, pinturas.
- Tipos de superficies para revestimientos: cerámicas (fábricas de ladrillos, alicatados, y solados con baldosas), hormigón (bloques y elementos de hormigón in situ o prefabricados), de yeso, de morteros (cemento y mixtos), madera y otras.
- Relaciones de los revestimientos con otros elementos y tajos de obra.
- Condiciones previas del soporte: estabilidad, resistencia, estanqueidad y temperatura. Condiciones a obtener: saneamiento, limpieza, regularidad y adherencia.
- Tipos de tratamientos previos: de saneamiento (fungicidas e impermeabilizaciones; de limpieza (lavado, cepillado, raspado, lijado, correo de aire caliente, chorreo de agua, chorreo mixto agua-abrasivo, decapado); de regularización (raspado, lijado, plastecido, vendado, nivelación de suelos, colocación de guardavivos) y de adherencia (picado, mallas, salpicados de lechada de cemento).
- Tratamiento de contornos (protección, enmascarado y cubrición).
- Equipos para tratamientos de soportes para revestimiento: tipos y funciones; selección, comprobación y manejo; equipos de protección individual y colectiva y medios auxiliares (mantenimiento, conservación y almacenamiento).

2. Ejecución de tratamientos de saneamiento y limpieza de soportes para revestimiento.

- Estado y condiciones previas del soporte: humedad, limpieza, acabados preexistentes, contornos, instalaciones.
- Patología: manchas, humedades, mohos, eflorescencias, óxidos, herrumbres, calaminas.
- Materiales para tratamientos de saneamiento y limpieza: tipos, funciones y propiedades.
- Ejecución de tratamientos de saneamiento: fungicidas, impermeabilizantes.
- Ejecución de tratamientos de limpieza: lavado, cepillado, raspado, lijado, correo de aire caliente, chorreo de agua, chorreo mixto agua-abrasivo, decapado.
- Ejecución de tratamiento de contornos: protección, enmascaramiento, cubrición. Manipulación y tratamiento de residuos.
- Defectos de ejecución habituales: causas y efectos.
- Riesgos laborales y ambientales. Medidas de prevención.
- Materiales, técnicas y equipos innovadores de reciente implantación.



3. Ejecución de tratamientos de regularización y adherencia de soportes para revestimiento.
 - Estado y condiciones previas del soporte: continuidad, regularidad, planeidad, horizontalidad, rugosidad, acabados previos.
 - Condiciones para la adherencia y agarre de las mezclas.
 - Patología: grietas y fisuras, desconchados, despegue de piezas (baldosas, placas u otras).
 - Materiales para tratamientos de regularización y adherencia: tipos, funciones y propiedades.
 - Ejecución de tratamientos de regularización: raspado, lijado, plastecido, vendado, nivelación de suelos, colocación de guardavivos.
 - Ejecución de tratamientos de adherencia: picado, mallas, salpicados de lechada de cemento.
 - Procesos y condiciones de manipulación y tratamiento de residuos. Defectos de ejecución habituales: causas y efectos.
 - Riesgos laborales y ambientales. Medidas de prevención.
 - Materiales, técnicas y equipos innovadores de reciente implantación.

MÓDULO PROFESIONAL 4

Denominación: Enfoscados y guarnecidos "a buena vista"

Código: MP0872

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

1. Describe los procesos de ejecución de revestimientos continuos conglomerados en construcción, identificando las necesidades de tratamiento de los distintos tipos de soportes, relacionando los distintos tipos de revestimientos y sus propiedades y precisando métodos de trabajo en estos tajos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se ha explicado la función de los revestimientos continuos conglomerados en construcción.

Se ha reconocido el tipo de un revestimiento presentado, identificando el tipo de mezcla que lo forma, y describiendo las propiedades del mismo.

Se ha relacionado los distintos tipos de revestimientos continuos conglomerados existentes y su campo de aplicación.

Se ha interpretado correctamente el significado de términos utilizados en trabajos de revestimientos continuos.

Se ha precisado condiciones previas y del soporte, método y secuencia de trabajos requeridos para realizar enfoscados y/o guarnecidos.

Se han descrito las operaciones de preparación de un soporte de tipo y estado determinados, sobre el que se aplicará un revestimiento de tipo dado.



Se ha relacionado causas y efectos en los defectos habituales en la ejecución de enfoscados y guarnecidos "a buena vista"

Se han descrito los factores de innovación tecnológica en obras de revestimientos continuos conglomerados, valorando su repercusión en la unidad de competencia asociada al módulo formativo.

2. Opera con los equipos de protección individual, útiles, herramientas y máquinas asociados a la ejecución de los revestimientos continuos, respetando las instrucciones recibidas en cuanto a métodos de trabajo, condiciones de seguridad y operaciones de fin de jornada.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se han identificado las máquinas, herramientas y útiles necesarios para una actividad determinada.

Se han manejado las máquinas, herramientas y útiles con la destreza y precisión requerida.

Se han identificado los riesgos laborales y ambientales asociados al tratamiento de soportes y revestimientos continuos, valorando su gravedad y asociando las medidas de prevención y protección relacionado con éstos.

Se han seleccionado y utilizado correctamente las prendas y equipos de protección individual requeridos para una actividad determinada.

Se han descrito y aplicado las operaciones de almacenamiento, mantenimiento y conservación de herramientas, útiles y equipos de protección individual utilizados.

3. Instala los medios auxiliares y colabora en la instalación de los medios de protección colectiva asociados a la ejecución de los revestimientos continuos, respetando las instrucciones recibidas en cuanto a métodos de trabajo, condiciones de seguridad y operaciones de fin de jornada.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se han identificado la función, composición y utilización (instalaciones, comprobación, mantenimiento y retirada) de los medios auxiliares y de protección colectiva, requeridos en la actividad.

Se han montado y desmontado los medios auxiliares y de protección colectiva necesarios para la ejecución del revestimiento/pintura de un elemento determinado, actuando bajo supervisión y observando las instrucciones recibidas.

Se han descrito y aplicado las operaciones de almacenamiento, mantenimiento y comprobación de los medios auxiliares utilizados.

Se han montado y desmontado medios de protección colectiva necesarios, actuando bajo supervisión y observando las instrucciones recibidas.

Se han aplicado operaciones de almacenamiento, mantenimiento y comprobación de medios de protección colectiva utilizados.



4. Aplica la técnica de "a buena vista" en la realización de enfoscados y guarnecidos en las condiciones de calidad y seguridad establecida.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se han descrito las condiciones de ejecución, calidad y/o seguridad de un tajo dado.

Se ha descrito el tratamiento a efectuar en los empalmes entre tajos de jornadas sucesivas.

Se ha descrito el tratamiento a efectuar en juntas estructurales afectadas por enfoscados y/o guarnecidos.

Se ha explicado el efecto de las condiciones ambientales sobre la ejecución de distintos tipos de revestimientos continuos.

Se ha realizado un enfoscado exterior con proyección manual o mecánica, siguiendo las instrucciones recibidas en cuanto a espesor de la aplicación y distancia entre juntas propias, disponiendo dichas juntas, tratando adecuadamente las aristas y rincones y alcanzando los rendimientos establecidos.

Se ha realizado un guarnecido con proyección manual o mecánica, siguiendo las instrucciones recibidas en cuanto a espesor de la aplicación, tratando adecuadamente las aristas y rincones y alcanzando los rendimientos establecidos.

Se han aplicado riegos de curado a enfoscados, evitando deslavados y siguiendo las instrucciones recibidas.

Duración: 165 horas.

Contenidos básicos:

1. Revestimientos continuos conglomerados.

Tipos de revestimientos: continuos, discontinuos, en láminas, pinturas, Funciones.

— Tipos de revestimientos continuos conglomerados: Enfoscados, revocos, estucos, esgrafiados, guarnecidos, tendidos de yeso, enlucidos. Revestimientos sintéticos, revestimientos monocapa y bicapa.

— Propiedades.

— Tipos de soportes adecuados.

— Relaciones de los revestimientos con otros elementos y tajos de obra.

— Condiciones previas del soporte: estabilidad, resistencia, estanqueidad, temperatura.

2. Ejecución de enfoscados y guarnecidos "a buena vista".

— Procesos y condiciones de ejecución de enfoscados "a buena vista".

— Suministro. Control de humedad del soporte. Colocación de reglas o miras. Proyección de la masa. Extendido. Raseado. Llagueado de juntas propias. Empalme. Curado. Espesor. Distancia entre juntas propias. Planeidad. Desplome.

— Procesos y condiciones de ejecución de guarnecidos "a buena vista": Suministro. Control de humedad del soporte. Colocación de reglas o miras. Proyección de la pasta. Extendido. Raseado. Tratamiento de las juntas estructurales. Empalme. Espesor. Planeidad. Desplome.



- Condiciones ambientales para la puesta en obra de revestimientos continuos conglomerados.
- Procesos y condiciones de manipulación y tratamiento de residuos. Defectos de ejecución habituales: causas y efectos.
- Equipos para ejecución de enfoscados y guarnecidos: Tipos: funciones. Selección, comprobación y manejo. Medios de protección individual y colectiva. Medios auxiliares. Instalaciones provisionales.
- Mantenimiento, conservación y almacenamiento.
- Riesgos laborales y ambientales. Medidas de prevención.
- Factores de innovación tecnológica: Materiales, técnicas y equipos innovadores de reciente implantación.

Orientaciones pedagógicas

El profesor utilizará una metodología dinámica que favorezca la adquisición de conocimientos teóricos que establezcan las bases para el desarrollo de procedimientos y la adquisición de actitudes que permitan el desarrollo de las competencias profesionales, personales y sociales inherentes al módulo.

Se pretenderá que tanto el profesor como el alumno manifiesten una actitud participativa y activa que permitan el trabajo autónomo y el desarrollo de aprendizajes significativos.

Las prácticas programadas se podrán realizar individualmente o en grupos, adaptando el nivel de dificultad a las capacidades de los alumnos.

Un planteamiento deductivo permitirá que, con el desarrollo de las diferentes prácticas y actividades, el alumno aprenda y consolide métodos de trabajo y establezca los procesos y procedimientos más adecuados.

Se prestará especial atención a que los alumnos comprendan la importancia de actuar conforme a las normas de seguridad e higiene y normas medioambientales, en el ejercicio de las actividades inherentes al puesto de trabajo.

Se reforzará la responsabilidad del alumno respecto al trabajo que desarrolla, la importancia del trabajo en equipo, así como la adquisición de principios de orden, rigor, limpieza, puntualidad e interiorización de los procedimientos y normas como partes inherentes de los procesos productivos.

Se reforzará la actitud del alumno que conlleve un trato correcto y educado con los compañeros, encargados y clientes.

MÓDULO PROFESIONAL 5

Denominación: Pintura y materiales de imprimación y protectores en construcción

Código: MP0873

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

1. Describe los procesos de ejecución en pinturas en construcción, identifica las necesidades de tratamiento de los distintos tipos de soportes, relaciona los distintos tipos de pinturas y sus propiedades, y precisando métodos de trabajo de estos tajos.



CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se ha explicado la función de las pinturas en construcción.

Se ha reconocido el tipo de una pintura ejecutada sobre un soporte presentado, identificando el modo de aplicación y describiendo las propiedades de la misma.

Se han precisado condiciones previas y del soporte, método y secuencia de trabajos requeridos para realizar pinturas en construcción.

Se han relacionado los distintos tipos de imprimaciones y pinturas de protección existentes y su campo de aplicación.

Se han relacionado los distintos tipos de pinturas de acabado existentes y su campo de aplicación.

Se han interpretado correctamente el significado de términos técnicos utilizados en trabajos de pinturas de construcción.

Se han descrito las operaciones de preparación de un soporte de tipo y estado determinados, sobre el que se aplicará una pintura de tipo dado.

Se han relacionado causas y efectos en los defectos habituales en la pintura de imprimación y protectora previa a los acabados de pintura.

Se han descrito los factores de innovación tecnológica en la pintura de construcción, valorando su repercusión en la unidad de competencia asociada al módulo formativo.

2. Opera con equipos de protección individual, útiles, herramientas y máquinas, respeta las instrucciones recibidas en cuanto a métodos de trabajo, condiciones de seguridad y operaciones de fin de jornada.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se han identificado máquinas, herramientas y útiles necesarios para una actividad determinada.

En un supuesto práctico debidamente caracterizado se han manejado máquinas, herramientas y útiles con la destreza y precisión requeridas en una actividad determinada.

Se han identificado los riesgos laborales y ambientales en trabajos de pinturas, valorando su gravedad y asociando las medidas de prevención y protección relacionadas con éstos.

En un supuesto práctico, debidamente caracterizado:

Se han seleccionado y utilizado correctamente las prendas y equipos de protección individual requeridos.

Se han descrito y aplicado las operaciones de almacenamiento, mantenimiento y conservación de herramientas, útiles y equipos de protección individual utilizados.

3. Instala medios auxiliares y colabora en la instalación de medios de protección colectiva asociados a la pintura en construcción, respetando las instrucciones recibidas en cuanto a métodos de trabajo, condiciones de seguridad y operaciones de fin de jornada.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN.**

Se ha identificado función, composición y utilización (instalación, comprobación, mantenimiento y retirada) de los medios auxiliares y de protección colectiva requeridos en una determinada actividad.

En un supuesto práctico debidamente caracterizado:

Se han montado y desmontado medios auxiliares necesarios para la ejecución de la pintura de un elemento determinado, actuando bajo supervisión y observando las instrucciones recibidas.

Se han montado y desmontado medios de protección colectiva necesarios para la ejecución de una determinada actividad, actuando bajo supervisión y observando las instrucciones recibidas.

Se han descrito y aplicado las operaciones de almacenamiento, mantenimiento y comprobación de los medios utilizados.

4. Describe y almacena mezclas genéricas de pinturas, barnices y plastecidos, sigue las instrucciones de elaboración y observa las condiciones de calidad y seguridad establecidas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se han clasificado los componentes de las pinturas (aglutinantes, solventes, pigmentos y aditivos) según su función, se ha descrito la misma y se ha distinguido la evolución de dichos elementos en el intervalo que transcurre entre la mezcla y el secado.

Se han determinado las condiciones genéricas que indican el mal estado de las pinturas.

Se han determinado las condiciones genéricas de manipulación y almacenaje de las mezclas.

Se ha descrito el efecto de las condiciones ambientales sobre la elaboración propiedades de las mezclas.

En un supuesto práctico, debidamente caracterizado:

Se han elaborado mezclas genéricas con las condiciones de homogeneidad requerida y ajustadas al volumen y al plazo indicado.

Se ha determinado la vida de una mezcla dada, el tiempo inicial antes de su puesta en obra y la cantidad necesaria de la misma para recubrir un soporte de superficie y naturaleza dadas, de acuerdo a la ficha técnica del fabricante.

5. Define y aplica imprimaciones y pinturas protectoras mediante técnicas a pistola, rodillo o brochas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se han descrito las condiciones de ejecución, calidad y/o seguridad de un tajo dado.

Se ha definido el efecto de las condiciones ambientales sobre la aplicación por distintos medios de imprimaciones y pinturas.



En un supuesto práctico debidamente caracterizado:

Se ha realizado el tratamiento o aplicación de protección de elementos o soportes determinados mediante brocha o rodillo, se han seguido las instrucciones recibidas en cuanto a medio de aplicación, espesor de la imprimación o capa, se han tratado adecuadamente las aristas y rincones y se han alcanzado los rendimientos establecidos.

Se ha realizado el tratamiento o aplicación de protección de elementos o soportes determinados mediante pistola, se han seguido las instrucciones recibidas en cuanto a medio de aplicación, espesor de la imprimación o capa, se han tratado adecuadamente las aristas y rincones y se han alcanzado los rendimientos establecidos.

Duración: 165 horas.

Contenidos básicos:

1. Pinturas de construcción.

- Tipos de pinturas: Pinturas acuosas: al temple, a la cal, al cemento, al silicato, plásticas y acrílicas. Pinturas no acuosas: grasas, sintéticas, translúcidas, nitrocelulósicas, de poliuretano (monocomponentes), vinílicas y al clorocaucho. Pinturas resinosas: epoxídicas y de poliuretano (bicomponentes). Tratamientos especiales: impermeabilizantes, intumescentes, protectores de fachada, bituminosos.
- Imprimaciones.
- Tipos de soportes adecuados.
- Relaciones de las pinturas con otros elementos y tajos de obra.
- Propiedades de las pinturas.
- Condiciones previas del soporte: estabilidad, resistencia, estanqueidad, temperatura.
- Componentes, pigmentos, catalizadores, disolventes y diluyentes para pinturas a elaborar en obra.
- Composición y dosificación según aplicaciones y recomendaciones de fabricantes.
- Sellos de calidad y marcas homologadas en componentes y pinturas de construcción.

2. Tratamientos de imprimación y protectores.

- Procesos y condiciones de manipulación y almacenamientos de pinturas y mezclas:
- Identificación y control de componentes. Dosificación en peso y volumen, correcciones de dosificación. Agitación. Mezclado con medios manuales y mecánicos. Llenado de contenedores de transporte. Almacenamiento y manipulación de envases. Condiciones ambientales para la preparación y elaboración de mezclas. Procesos y condiciones de manipulación y tratamiento de residuos.
- Procesos y condiciones de aplicación de pinturas protectoras e imprimaciones: Suministro. Control de humedad del soporte. Aplicación mediante pistola, rodillo o brocha.



Secado. Espesor de la película. Regularidad. Condiciones ambientales para la aplicación de imprimaciones y pinturas protectoras.

- Defectos de ejecución habituales: causas y defectos.
- Equipos para tratamientos de saneamiento y limpieza: Tipos: funciones. Selección, comprobación y manejo. Medios de protección individual y colectiva. Medios auxiliares. Instalaciones provisiones. Mantenimiento, conservación y almacenamiento.
- Riesgos laborales y ambientales. Medidas de prevención.
- Factores de innovación tecnológica: Materiales, técnicas y equipos innovadores de reciente implantación.

Orientaciones pedagógicas.

El profesor utilizará una metodología dinámica que favorezca la adquisición de conocimientos teóricos que establezcan las bases para el desarrollo de procedimientos y la adquisición de actitudes que permitan el desarrollo de las competencias profesionales, personales y sociales inherentes al módulo.

Se pretenderá que tanto el profesor como el alumno manifiesten una actitud participativa y activa que permitan el trabajo autónomo y el desarrollo de aprendizajes significativos.

Las prácticas programadas se podrán realizar individualmente o en grupos, adaptando el nivel de dificultad a las capacidades de los alumnos.

Un planteamiento deductivo permitirá que, con el desarrollo de las diferentes prácticas y actividades, el alumno aprenda y consolide métodos de trabajo y establezca los procesos y procedimientos más adecuados.

Se prestará especial atención a que los alumnos comprendan la importancia de actuar conforme a las normas de seguridad e higiene y normas medioambientales, en el ejercicio de las actividades inherentes al puesto de trabajo.

Se reforzará la responsabilidad del alumno respecto al trabajo que desarrolla, la importancia del trabajo en equipo, así como la adquisición de principios de orden, rigor, limpieza, puntualidad e interiorización de los procedimientos y normas como partes inherentes de los procesos productivos.

Se reforzará la actitud del alumno que conlleve un trato correcto y educado con los compañeros, encargados y clientes.

MÓDULO PROFESIONAL 6

Denominación: Formación en centros de trabajo

Código: FCTEOC 12

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

1. Realiza trabajos auxiliares en obras de construcción, acondicionando, abasteciendo, manteniendo y limpiando los tajos, y ejecutando labores auxiliares a oficios.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN.**

Se han suministrado materiales y equipos cumpliendo los requisitos solicitados de tipo, cantidad, ubicación, disposición y plazo.

Se ha indicado al operador de maquinaria de elevación las maniobras requeridas en operaciones de desplazamiento de cargas, con la claridad y precisión necesaria y se han respetado las medidas de seguridad establecidas.

Se ha operado con máquinas ligeras en labores de ayuda a oficios tales como cortes de materiales, demoliciones parciales, apertura de rozas y compactación de terrenos, respetando las instrucciones recibidas y las especificaciones de los manuales de operación en cuanto a métodos de trabajo, condiciones de seguridad y operaciones de fin de jornada.

Se ha excavado con medios manuales zanjas y pozos de dimensiones indicadas, se han nivelado los fondos de los vaciados y se han perfilado los laterales de los vaciados mediante refino.

2. Elabora y prepara pastas, morteros, adhesivos, materiales de rejuntado y hormigones, tanto con medios manuales como mecánicos para ejecutar en obras de construcción, respetando las instrucciones recibidas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se han elaborado mezclas con las condiciones de homogeneidad requerida, y ajustadas a volumen y plazos indicados.

Se han elaborado adhesivos con las condiciones de homogeneidad requerida, y ajustadas a volumen y plazos indicados.

3. Aplica técnicas de saneamiento y regularización de soportes para revestimientos en construcción, operando correctamente con los equipos de trabajo necesarios, respetando las condiciones de calidad y seguridad establecidas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se han aplicado un tratamiento de limpieza mediante chorreo con aire, raspado, cepillado y/o desengrasado, a elementos de morteros con manchas de aceites y grasas siguiendo las instrucciones recibidas.

Se ha aplicado un tratamiento de limpieza mediante decapantes y raspado a paramentos pintados y/o empapelados, siguiendo instrucciones recibidas.

Se ha aplicado un tratamiento de protección mediante enmascaramiento y/o cubrición de superficies de contacto o próximas con elementos a revestir, siguiendo las instrucciones recibidas.

Se ha aplicado un tratamiento de regularización mediante plastecidos y vendas a elementos de fábrica irregulares y degradados, siguiendo las instrucciones recibidas e identificando las juntas estructuras presentes.



Se ha aplicado un tratamiento de adherencia mediante picado, mallas y/o salpicado de cemento a paramentos lisos de hormigón, siguiendo las instrucciones recibidas.

Se han dispuesto guardavivos en las aristas de los elementos a revestir, siguiendo las instrucciones recibidas.

4. Aplica técnicas "a buena vista", a la realización de enfoscados y guarnecidos para revestir paramentos, respetando las condiciones de seguridad y calidad establecidas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se ha realizado un enfoscado exterior con proyección manual o mecánica, siguiendo las instrucciones recibidas en cuanto a espesor de la aplicación y distancia entre juntas propias, disponiendo dichas juntas, tratando adecuadamente las aristas y rincones y alcanzando los rendimientos establecidos.

Se ha realizado un guarnecido con proyección manual o mecánica, siguiendo las instrucciones recibidas en cuanto a espesor de la aplicación, tratando adecuadamente las aristas y rincones y alcanzando los rendimientos establecidos.

Se han aplicado riegos de curado a enfoscados, evitando deslavados y siguiendo las instrucciones recibidas.

5. Aplica imprimaciones y pinturas protectoras mediante técnicas a pistola, rodillo o brochas, respetando las condiciones de calidad y seguridad establecidas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se han elaborado mezclas genéricas con las condiciones de homogeneidad requerida y ajustadas al volumen y al plazo indicado.

Se ha realizado el tratamiento o aplicación de protección de elementos o soportes determinados mediante brocha o rodillo, siguiendo las instrucciones recibidas en cuanto a medio de aplicación, espesor de la imprimación o capa, tratando adecuadamente las aristas y rincones y alcanzando los rendimientos establecidos.

Se ha realizado el tratamiento o aplicación de protección de elementos o soportes determinados mediante pistola, siguiendo las instrucciones recibidas en cuanto a medio de aplicación, espesor de la imprimación o capa, tratando adecuadamente las aristas y rincones y alcanzando los rendimientos establecidos.

6. Actúa conforme a las normas de seguridad e higiene y normas medioambientales relativas al ámbito de la empresa, en el ejercicio de las actividades inherentes al puesto de trabajo, identificando factores y situaciones de riesgo, realizando las operaciones necesarias para su cumplimiento.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se han respetado en todo momento las normas de seguridad personales, colectivas y medioambientales en el desarrollo de las distintas actividades, tanto las recogidas en la normativa específica, como en las particulares establecidas en la empresa.



Se han identificado los riesgos relativos a la manipulación y transporte de cargas y mercancías, observando las normas de seguridad.

Se han mantenido la zona de trabajo libre de riesgos, con orden y limpieza.

Se han identificado los riesgos asociados a los materiales, máquinas e instalaciones que existen en el lugar de la actividad, observando las normas de seguridad.

Se ha identificado la información y señales de prevención de riesgos laborales que existen en el lugar de la actividad, observando las normas de seguridad.

7. Actúa de forma responsable en el centro de trabajo integrándose en el sistema de relaciones técnico-sociales de la empresa.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se han interpretado y ejecutado con diligencia las instrucciones que recibe.

Se ha responsabilizado del trabajo que desarrolla, comunicándose y coordinándose eficazmente con la persona adecuada en cada momento.

Se ha mostrado en todo momento una actitud de respeto hacia los procedimientos y normas establecidos.

Se ha incorporado puntualmente al puesto de trabajo.

Se ha mantenido una actitud de colaboración y respeto con el resto del personal de la empresa.

Duración: 75 horas.

ANEXO III

ESPACIOS Y EQUIPAMIENTOS RECOMENDADOS

Los espacios y equipamientos recomendados para el desarrollo de las enseñanzas de este Programa de Cualificación Profesional Inicial son los que a continuación se relacionan:

Espacios:

ESPACIO FORMATIVO	SUPERFICIE M ²	
	15 alumnos	10 alumnos
Aula Polivalente	45	30
Taller de técnicas de construcción	250	250



Equipamientos:

ESPACIO FORMATIVO	EQUIPAMIENTO
Aula Polivalente	- Mobiliario común
Taller de técnicas de revestimientos.	- Útiles y herramientas de albañilería. - Útiles y herramientas de yesista. - Útiles y herramientas de pintura. - Maquinas herramientas manuales: cortadoras e ingletadoras, martillos rompedores, rozadoras y taladros, etc. - Maquinaria y medios auxiliares: poleas, polipastos, maquinillos y elevadores de cargas, andamios, bandejas y pisones vibrante, hormigoneras, mezcladoras y batidora, accesorio de máquinas, depósito y compresores, máquinas de proyección de morteros y pastas, mezcladores, etc. - Medios de protección individual y colectiva. - Material neutro: estantes, armarios, taquillas, botiquín, etc.
Espacios Anexos.	- Espacios anexos físicamente delimitados: Almacén, espacios al aire libre, vestuarios, sanitarios, etc.

ANEXO IV

DISTRIBUCIÓN HORARIA DE LOS MÓDULOS ESPECÍFICOS

DENOMINACIÓN DEL MÓDULO ESPECÍFICO	HORAS TOTALES	HORAS SEMANALES (orientativo)
Labores auxiliares de obra.	130	4
Pastas, morteros, adhesivos y hormigones.	35	1
Preparación de soportes en la construcción.	65	2
Enfoscados y guarnecidos "a buena vista".	100	3
Pinturas y materiales de imprimación y protectores en construcción.	165	5
Formación en centro de trabajo.	75	

ANEXO V

CORRESPONDENCIA DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES CON LAS UNIDADES DE COMPETENCIA PARA SU ACREDITACIÓN, CONVALIDACIÓN O EXENCIÓN

UNIDAD DE COMPETENCIA	DENOMINACIÓN DEL MÓDULO
UC0276_I: Realizar trabajos auxiliares en obras de construcción.	MP0276: Labores auxiliares de obra.
UC0869_I: Elaborar pastas, morteros, adhesivos y hormigones.	MP 0869: Pastas, morteros, adhesivos y hormigones.
UC0871_I: Sanear y regularizar soportes para revestimiento en construcción.	MP 0871: Preparación de soportes en la construcción.
UC0872_I: Realizar enfoscados y guarnecidos "a buena vista".	MP 0872: Enfoscados y guarnecidos "a buena vista".
UC0873_I: Aplicar imprimaciones y pinturas protectoras en construcción.	MP 0873: Pinturas y materiales de imprimación y protectores en construcción.

**ANEXO VI****ESPECIALIDADES DEL PROFESORADO CON ATRIBUCIÓN DOCENTE
EN LOS MÓDULOS PROFESIONALES**

MÓDULO PROFESIONAL	ESPECIALIDAD DEL PROFESORADO	CUERPO
Labores auxiliares de obra.	Oficina de Proyectos de Construcción.	Profesores Técnicos de Formación Profesional.
Pastas, morteros, adhesivos y hormigones.	Oficina de Proyectos de Construcción.	Profesores Técnicos de Formación Profesional.
Preparación de soportes en la construcción.	Oficina de Proyectos de Construcción.	Profesores Técnicos de Formación Profesional.
Enfoscados y guarnecidos "a buena vista".	Oficina de Proyectos de Construcción.	Profesores Técnicos de Formación Profesional.
Pinturas y materiales de imprimación y protectores en construcción.	Oficina de Proyectos de Construcción.	Profesores Técnicos de Formación Profesional.
Formación en centro de trabajo.	Oficina de Proyectos de Construcción.	Profesores Técnicos de Formación Profesional.

ANEXO VII**TITULACIONES REQUERIDAS PARA LA IMPARTICIÓN DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES
QUE CONFORMAN EL PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL
PARA LOS CENTROS DE TITULARIDAD PRIVADA O PÚBLICA Y DE OTRAS
ADMINISTRACIONES DISTINTAS A LA EDUCATIVA**

MÓDULO	TITULACIÓN REQUERIDA
Labores auxiliares de obra.	<ul style="list-style-type: none">- 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.
Pastas, morteros, adhesivos y hormigones.	
Preparación de soportes en la construcción.	
Enfoscados y guarnecidos "a buena vista".	
Pinturas y materiales de imprimación y protectores en construcción.	
Formación en centro de trabajo.	



RESOLUCIÓN de 29 de agosto de 2008, de la Dirección General de Formación Profesional y Aprendizaje Permanente, por la que se establece el programa de cualificación profesional inicial de Auxiliar de Albañilería en la Comunidad Autónoma de Extremadura. (2008062817)

El artículo 30 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, establece que corresponde a las Administraciones Educativas organizar Programas de Cualificación Profesional Inicial.

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, establece en su artículo 12 que las Administraciones Educativas podrán realizar ofertas formativas adaptadas a las necesidades específicas de los jóvenes con fracaso escolar, personas con discapacidad, minorías étnicas, parados de larga duración, y en general, personas con riesgo de exclusión social, y que dichas ofertas, además de incluir módulos asociados al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales podrán incorporar módulos apropiados para la adaptación a las necesidades específicas del colectivo beneficiario.

El Decreto 83/2007, de 24 de abril, por el que se establece y ordena el currículo de Educación Secundaria Obligatoria en la Comunidad Autónoma de Extremadura (DOE núm. 52, de 5 de mayo de 2007), en su artículo 17, define los Programas de Cualificación Profesional Inicial, de acuerdo con lo establecido en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y el Real Decreto 1631/2006, de 29 de diciembre, por el que se establecen las enseñanzas mínimas correspondientes a la Educación Secundaria Obligatoria.

El Real Decreto 872/2007, de 2 de julio, por el que se complementa el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, mediante el establecimiento de cuatro cualificaciones profesionales de la Familia Profesional de Edificación y Obra Civil, regula las cualificaciones profesionales de nivel 1 de Operaciones auxiliares de albañilería de fábricas y cubiertas, y Operaciones auxiliares de revestimientos continuos en construcción.

La Orden de 18 de junio de 2008, de la Consejería de Educación, regula los Programas de Cualificación Profesional Inicial en la Comunidad Autónoma de Extremadura. En su artículo 8.3 señala que la Consejería de Educación publicará, mediante Resolución de la Dirección General de Formación Profesional y Aprendizaje Permanente, el currículo, así como las características y orientaciones metodológicas necesarias de los módulos específicos, referidos a las unidades de competencia incluidas en el correspondiente perfil profesional. Dicha Resolución contendrá, asimismo, la competencia general, las competencias personales, profesionales y sociales, la relación de cualificaciones y unidades de competencia incluidas, el entorno profesional, la atribución docente y titulaciones del profesorado y cualquier otro aspecto que se considere necesario para la definición del perfil profesional.

Por todo ello, y de conformidad con las atribuciones conferidas por el ordenamiento jurídico,

R E S U E L V O :

Primero. Establecer el Programa de Cualificación Profesional Inicial con el perfil profesional de Auxiliar de Albañilería, en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Extremadura.



Segundo. Incluir los Anexos I a VII a esta Resolución, en cumplimiento de lo establecido en el artículo 8.3 de la Orden de 18 de junio de 2008, de la Consejería de Educación, por la que se regulan los Programas de Cualificación Profesional Inicial en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Mérida, a 29 de agosto de 2008.

La Directora General de Formación Profesional
y Aprendizaje Permanente,
M.^a DEL CARMEN PINEDA GONZÁLEZ

ANEXO I

DENOMINACIÓN, COMPETENCIA GENERAL, COMPETENCIAS PERSONALES, SOCIALES Y PROFESIONALES, RELACIÓN DE CUALIFICACIONES Y UNIDADES DE COMPETENCIAS, MÓDULOS PROFESIONALES DEL CATÁLOGO NACIONAL DE CUALIFICACIONES PROFESIONALES INCLUIDAS EN EL PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL DE AUXILIAR DE ALBAÑILERÍA

Identificación.

El programa de cualificación profesional inicial denominado "Auxiliar de albañilería" queda identificado por los siguientes elementos:

Denominación: "Auxiliar de albañilería".

Nivel: I.

Duración: 570 horas.

Familia Profesional: Edificación y obra civil.

Competencia General.

Levantar muros y particiones de ladrillo y bloque para revestir, construir y colocar elementos del soporte de cobertura en obras de cubiertas, y realizar labores auxiliares en tajos de obra, siguiendo las instrucciones técnicas recibidas y las prescripciones establecidas en materia de seguridad y salud.

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) Realizar trabajos auxiliares en obras de construcción, abasteciendo acopios, acondicionando los tajos, ayudando a oficios, o excavando con medios manuales, observando las medidas de seguridad establecidas, colaborando en el mantenimiento e instalación de medios auxiliares y protecciones colectivas y respetando las instrucciones recibidas.
- b) Elaborar y preparar pastas, morteros, adhesivos, materiales de rejuntado y hormigones, tanto con medios manuales como mecánicos para ejecutar en obras de construcción, respetando las instrucciones recibidas.



- c) Construir fábricas para revestir operando correctamente con los equipos de trabajo, interpretando y cumpliendo las medidas de seguridad.
- d) Construir faldones para cubiertas, levantando sus tabiques palomeros o ejecutando capas de formación de pendientes, colocando el material aislante térmico, cumpliendo con las condiciones de calidad establecidas, operando correctamente con los equipos de trabajo, interpretando y cumpliendo las medidas de seguridad.
- e) Actuar conforme a las normas de seguridad e higiene y normas medioambientales, en el ejercicio de las actividades inherentes al puesto de trabajo, identificando factores y situaciones de riesgo, realizando las operaciones necesarias para su cumplimiento.
- f) Cumplir su actividad, sólo o como parte de un equipo, siguiendo los principios de orden, rigor, limpieza, puntualidad, responsabilidad y coordinación y jerarquía.
- g) Tener un trato correcto y educado con los compañeros, encargados y clientes.
- h) Responsabilizarse del trabajo que desarrolla, siguiendo las instrucciones recibidas, procedimientos y normas de la empresa.
- i) Adaptarse a nuevas situaciones laborales generadas como consecuencia de los cambios producidos en las técnicas relacionadas con su profesión.

Cualificaciones profesionales completas.

Operaciones auxiliares de albañilería de fábricas y cubiertas EOC 271_1 (R.D. 872/2007).

UC0276_1: Realizar trabajos auxiliares en obras de construcción.

UC0869_1: Elaborar pastas, morteros, adhesivos y hormigones.

UC0142_1: Construir fábricas para revestir.

UC0870_1: Construir faldones para cubiertas.

ANEXO II

ENTORNO PROFESIONAL, MÓDULOS PROFESIONALES, CURRÍCULO DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES

Entorno profesional.

Este profesional desarrollará su actividad en el área de producción, como trabajador asalariado en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector de la construcción, principalmente en edificación de nueva planta y rehabilitación.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes serán:

1. Operario de albañilería.
2. Operario de cubiertas.
3. Ayudante de albañil.
4. Albañil tabiquero.
5. Colocador de bloque prefabricado.
6. Peón especializado.



Módulos profesionales.

Labores auxiliares de obra.

Pastas, morteros, adhesivos y hormigones.

Obras de fábrica para revestir.

Faldones de cubierta.

Formación en centros de trabajo.

MÓDULO PROFESIONAL I

Denominación: labores auxiliares de obra

Código: MP0276

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

1. Describe los riesgos laborales en obras de construcción, identificando criterios básicos de prevención, normas de uso correcto de equipos de trabajo y funciones de medios de protección colectiva, e interpretando correctamente la señalización de obra.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se han identificado los riesgos laborales más frecuentes en obras de construcción, asociando las medidas de prevención y protección relacionadas con éstas.

Se han interpretado los índices de frecuencia e incidencia de la siniestralidad laboral totales y particulares del sector de la construcción.

Se han relacionado causas y consecuencias de accidentes en el sector de la construcción según sus clases: leves, graves, muy graves y mortales.

Se han enumerado las causas de accidentes mortales y muy graves acaecidos en el sector de la construcción durante el último periodo con estadísticas publicadas.

Se ha identificado e interpretado correctamente la señalización de obra.

2. Opera con los equipos de protección individual, útiles, herramientas y máquinas, respetando las instrucciones recibidas en cuanto a métodos de trabajo, condiciones de seguridad y operaciones de fin de jornada.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se han identificado las máquinas, herramientas y útiles necesarios para una actividad determinada.

Se han manejado las máquinas, herramientas y útiles con la destreza y precisión requerida en una actividad determinada.

Se han seleccionado y utilizado correctamente las prendas y equipos de protección individual requeridos para una actividad determinada.



Se han descrito y aplicado las operaciones de almacenamiento, mantenimiento y conservación de herramientas, útiles y equipos de protección individual utilizados.

Se han identificado los riesgos laborales y ambientales en elaboración de pastas, morteros y hormigones, valorando su gravedad y asociando las medidas de prevención y protección relacionadas con estos.

3. Reconoce, colabora en la instalación y mantiene los medios auxiliares y de protección colectiva más frecuentes en obras, respetando las instrucciones recibidas en cuanto a métodos de trabajo, condiciones de seguridad y operaciones de fin de jornada.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se ha identificado la función y composición, y descrito la utilización (instalación, comprobación, mantenimiento, retirada y almacenaje) de los medios auxiliares y de protección colectiva instalados en un tajo determinado.

Se han montado y desmontado los medios auxiliares necesarios, actuando bajo supervisión y observando las instrucciones recibidas.

Se han aplicado las operaciones de almacenamiento, mantenimiento y comprobación de los medios auxiliares utilizados.

Se han montado y desmontado los medios de protección colectiva necesarios, actuando bajo supervisión y observando las instrucciones recibidas.

Se han aplicado las operaciones de almacenamiento, mantenimiento y comprobación de los medios de protección colectiva utilizados.

4. Manipula y transporta cargas, respetando las instrucciones recibidas en cuanto a métodos de trabajo y condiciones de seguridad.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se han relacionado las formas de suministro habituales y los procesos de descarga, transporte y acopio recomendados para cada tipo de materiales de obra.

Se han interpretado los partes de pedido y recepción de materiales, estimando correctamente el volumen y peso de una cantidad de material enunciada.

Se han levantado cargas manualmente aplicando procedimientos para evitar lesiones por sobreesfuerzos.

En un supuesto práctico debidamente caracterizado, se han suministrado materiales y equipos cumpliendo los requisitos solicitados de tipo, cantidad, ubicación, disposición y plazo.

En un supuesto práctico debidamente caracterizado de desplazamiento de cargas, se han indicado al operador de maquinaria de elevación las maniobras requeridas, con la claridad y precisión necesaria y respetando las medidas de seguridad establecidas.

5. Opera con máquinas ligeras en labores de ayuda a oficios, respetando las instrucciones recibidas y las especificaciones de los manuales de operación en cuanto a métodos de trabajo, condiciones de seguridad y operaciones de fin de jornada.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN.**

Se han realizado cortes de materiales cumpliendo los requisitos solicitados en cuanto a método, geometría y plazo, y respetando las indicaciones de los manuales de operación.

Se han realizado demoliciones parciales de elementos constructivos cumpliendo los requisitos solicitados en cuanto a método, superficie, fragmentación y plazo, y respetando las indicaciones de los manuales de operación.

Se han realizado rozas sobre elementos constructivos cumpliendo los requisitos solicitados en cuanto a método, geometría y plazo, y respetando las indicaciones de los manuales de operación.

Se han realizado compactaciones de rellenos de tierras cumpliendo los requisitos solicitados en cuanto a método, disposición y comprobación de tongadas del relleno y plazo, y respetando las indicaciones de los manuales de operación.

6. Aplica técnicas de excavación manual, refino y perfilado de tierras, respetando las instrucciones recibidas en cuanto a métodos de trabajo y condiciones de seguridad.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se han excavado con medios manuales zanjas y pozos de dimensiones indicadas, respetando la planta replanteada y las profundidades respecto al nivel de referencia.

Se han nivelado los fondos de las zanjas y pozos mediante refino de superficie, siguiendo las instrucciones recibidas.

Se han perfilado los laterales de las zanjas y pozos mediante refino de talud, siguiendo las instrucciones recibidas.

Duración: 130 horas.

Contenidos básicos:

1. Acondicionamiento de tajos, abastecimiento de tajos y acopios.
 - Limpieza, mantenimiento de tajos, evacuación de residuos.
 - Instalación y retirada de medios auxiliares y de protección colectiva.
 - Materiales, características, densidades y formas de suministro: granel, envasado y paletizado.
 - Condiciones de acopio: resistencia del soporte, altura de apilado y factores ambientales.
 - Recomendaciones de descarga, transporte y depósito, códigos y símbolos.
 - Transporte de cargas en obras, medios manuales y medios mecánicos; elevación de cargas en obras, medios manuales y medios mecánicos.
 - Equipos para el acondicionamiento de tajos: tipos, funciones; selección, comprobación y manejo.



- Equipos para abastecimiento de tajos: tipos y funciones; selección comprobación y manejo; mantenimiento, conservación y almacenamiento.
- Equipos de protección individual, medios de protección colectiva, medios auxiliares, provisionales; mantenimiento, conservación y almacenamiento.
- Instalaciones provisionales de obra.
- Señalización de obras.
- Riesgos laborales y ambientales, medidas de prevención.
- Materiales, técnicas y equipos innovadores de reciente implantación.

2. Operaciones de ayuda a oficios.

- Procesos y condiciones de ayudas con maquinaria ligera; corte de materiales con cortadoras e ingletadoras; demolición parcial de elementos con martillos rompedores; compactación de rellenos con pisones y placas vibrante; roza y perforación de elementos con rozadoras y taladros, colocación de tubos protectores de cables y relleno de rozas.
- Equipos: tipos y funciones; selección, comprobación y manejo; mantenimiento, conservación y almacenamiento.
- Riesgos laborales y ambientales, medidas de prevención.
- Materiales, técnicas y equipos innovadores de reciente implantación.

3. Excavación con medios manuales, perfilado y nivelación de pozos y zanjas.

- Procesos y condiciones de ejecución de excavaciones, perfilados y refinados de zanjas y pozos: replanteos de planta y profundidades, excavación con medios manuales; refinados de fondos horizontales y con pendientes, puesta en obra de capas de hormigón de limpieza, perfilados de laterales.
- Equipos: tipos y funciones; selección, comprobación y manejo; mantenimiento, conservación y almacenamiento.
- Riesgos laborales y ambientales, medidas de prevención.
- Materiales, técnicas y equipos innovadores de reciente implantación.

4. Seguridad básica en obras de construcción.

- Legislación relativa a prevención y a seguridad y salud en obras de construcción.
- Enfermedades y accidentes laborales: tipos, causas, efectos y estadísticas.
- Riesgos y medidas de prevención en tajos, máquinas, equipos y medios auxiliares.
- Procedimientos de actuación y primeros auxilios en casos de accidente.
- Equipos de protección individual. Tipos, normativa y criterios de utilización.



- Seguridad en herramientas, útiles y manipulación de materiales.
- Seguridad en señalización y vallado de obras.
- Seguridad en instalaciones y equipos eléctricos.
- Seguridad en utilización de andamios, plataformas y escaleras.
- Seguridad en operación de maquinillos, montacargas, grúas y cintas transportadoras.
- Seguridad en maquinaria ligera de obras.
- Seguridad en deslizamientos, desprendimientos y contenciones.

Orientaciones pedagógicas.

El profesor utilizará una metodología dinámica que favorezca la adquisición de conocimientos teóricos que establezcan las bases para el desarrollo de procedimientos y la adquisición de actitudes que permitan el desarrollo de las competencias profesionales, personales y sociales inherentes al módulo.

Se pretenderá que tanto el profesor como el alumno manifiesten una actitud participativa y activa que permitan el trabajo autónomo y el desarrollo de aprendizajes significativos.

Las prácticas programadas se podrán realizar individualmente o en grupos, adaptando el nivel de dificultad a las capacidades de los alumnos.

Un planteamiento deductivo permitirá que, con el desarrollo de las diferentes prácticas y actividades, el alumno aprenda y consolide métodos de trabajo y establezca los procesos y procedimientos más adecuados.

Se prestará especial atención a que los alumnos comprendan la importancia de actuar conforme a las normas de seguridad e higiene y normas medioambientales, en el ejercicio de las actividades inherentes al puesto de trabajo.

Se reforzará la responsabilidad del alumno respecto al trabajo que desarrolla, la importancia del trabajo en equipo, así como la adquisición de principios de orden, rigor, limpieza, puntualidad e interiorización de los procedimientos y normas como partes inherentes de los procesos productivos.

Se reforzará la actitud del alumno que conlleve un trato correcto y educado con los compañeros, encargados y clientes.

MÓDULO PROFESIONAL 2

Denominación: pastas, morteros, adhesivos y hormigones

Código: MP0869

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

1. Describe los procesos de elaboración de pastas, morteros y hormigones, identificando los componentes, relacionando los distintos tipos de aplicaciones, y precisando métodos de trabajo.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN.**

Se han descrito el campo de aplicación de una mezcla determinada.

Se ha interpretado correctamente el significado de términos técnicos utilizados en trabajos de elaboración de pastas, morteros y hormigones.

Se ha reconocido el tipo de una mezcla presentada, identificando los componentes que la forman y describiendo su proceso de elaboración.

Se han descrito los materiales y técnicas innovadoras en elaboración de pastas, morteros y hormigones, valorando su repercusión en la unidad de competencia asociada al módulo formativo.

2. Opera con los equipos de protección individual, útiles, herramientas y máquinas, respetando las instrucciones recibidas en cuanto a métodos de trabajo, condiciones de seguridad y operaciones de fin de jornada.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se han identificado las máquinas, herramientas y útiles necesarios para una actividad determinada.

Se han manejado las máquinas, herramientas y útiles con la destreza y precisión requerida en una actividad determinada.

Se han seleccionado y utilizado correctamente las prendas y equipos de protección individual requeridos para una actividad determinada.

Se han descrito y aplicado las operaciones de almacenamiento, mantenimiento y conservación de herramientas, útiles y equipos de protección individual utilizados.

Se han identificado los riesgos laborales y ambientales en elaboración de pastas, morteros y hormigones, valorando su gravedad y asociando las medidas de prevención y protección relacionadas con estos.

3. Prepara hormigones, morteros y pastas siguiendo las instrucciones de elaboración y observando las condiciones de consistencia y resistencia indicadas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se han establecido composición y dosificación de una mezcla determinada por sus condiciones de resistencia, consistencia, adherencia y/o trabajabilidad siguiendo tablas y ábacos indicados.

Se han precisado condiciones de amasado, reamasado, tiempo de ajustabilidad y maduración, y vida útil de una mezcla determinada.

Se han descrito el efecto de las condiciones ambientales sobre la elaboración y propiedades de las mezclas.

Se han elaborado mezclas con las condiciones de homogeneidad requeridas, y ajustadas al volumen y al plazo indicado.



4. Prepara adhesivos y materiales de rejuntado siguiendo las instrucciones de elaboración y observando las condiciones de consistencia y resistencia indicadas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se ha establecido la corrección en la dosificación de una mezcla de adhesivo cementoso para la sustitución parcial o total del agua por una emulsión dada.

Se han precisado condiciones de amasado, reamasado, tiempo de maduración y vida útil de la mezcla determinada.

Se han elaborado adhesivos con las condiciones de homogeneidad requeridas, y ajustadas al volumen y plazo indicados.

Duración: 35 horas.

Contenidos básicos:

1. Morteros y pastas en albañilería y revestimientos.

- Morteros y pastas elaborados en el tajo. Morteros y pastas predosificados.
- Componentes: aglomerantes, aditivos, arenas y agua.
- Dosificación, consistencia, plasticidad y resistencia. Aplicaciones.
- Normativa y ensayos.
- Sellos de calidad y marcas homologadas.

2. Hormigones.

- Hormigones elaborados en el tajo y preparados.
- Tipos de hormigones: hormigones en masa, armados, pretensados y reforzados; hormigones de alta resistencia, aligerados y especiales.
- Componentes: aglomerantes, aditivos, gravas, arenas y agua. Armaduras y fibras de refuerzo.
- Dosificación: tipo, resistencia característica, consistencia, amañó máximo de árido y ambiente. Aplicaciones.
- Normativa de hormigón estructural y firmes de hormigón. Ensayos.

3. Adhesivos y materiales de rejuntado.

- Adhesivos cementosos. Adhesivos de resinas en dispersión. Adhesivos y materiales de rejuntado de resinas de reacción.
- Componentes: aglomerantes, aditivos, arenas, agua y emulsiones.
- Dosificación, consistencia y plasticidad. Aplicaciones.
- Normativa y ensayos.
- Sellos de calidad y marcas homologadas.



4. Elaboración de morteros, pastas, hormigones, adhesivos y materiales de rejuntado.

- Procesos y condiciones de elaboración de pastas y morteros: identificación y control de componentes, dosificación en peso y volumen, correcciones de dosificación; amasado con medios manuales y mecánicos, y aporte de agua; llenado de contenedores de transporte; condiciones ambientales para la elaboración de morteros y pastas.
- Procesos y condiciones de elaboración de hormigones: identificación y control de componentes, dosificación en peso y volumen, correcciones de dosificación; amasado con medios manuales y mecánicos, y aporte de agua; llenado de contenedores de transporte; condiciones ambientales para la elaboración de hormigones.
- Procesos y condiciones de elaboración de adhesivos y materiales de rejuntado: identificación y control de componentes, dosificación en peso y volumen, correcciones de dosificación; amasado con medios manuales y mecánicos, y aporte de agua; llenado de contenedores de transporte; condiciones ambientales para la elaboración de adhesivos y materiales de rejuntado.
- Equipos: tipos y funciones (selección, comprobación y manejo); equipos de protección individual.
- Riesgos laborales y ambientales; medidas de prevención.
- Materiales, técnicas y equipos innovadores de reciente implantación.

Orientaciones pedagógicas.

El profesor utilizará una metodología dinámica que favorezca la adquisición de conocimientos teóricos que establezcan las bases para el desarrollo de procedimientos y la adquisición de actitudes que permitan el desarrollo de las competencias profesionales, personales y sociales inherentes al módulo.

Se pretenderá que tanto el profesor como el alumno manifiesten una actitud participativa y activa que permitan el trabajo autónomo y el desarrollo de aprendizajes significativos.

Las practicas programadas se podrán realizar individualmente o en grupos, adaptando el nivel de dificultad a las capacidades de los alumnos.

Un planteamiento deductivo permitirá que, con el desarrollo de las diferentes prácticas y actividades, el alumno aprenda y consolide métodos de trabajo y establezca los procesos y procedimientos más adecuados.

Se prestará especial atención a que los alumnos comprendan la importancia de actuar conforme a las normas de seguridad e higiene y normas medioambientales, en el ejercicio de las actividades inherentes al puesto de trabajo.

Se reforzará la responsabilidad del alumno respecto al trabajo que desarrolla, la importancia del trabajo en equipo, así como la adquisición de principios de orden, rigor, limpieza, puntualidad e interiorización de los procedimientos y normas como partes inherentes de los procesos productivos.



Se reforzará la actitud del alumno que conlleve un trato correcto y educado con los compañeros, encargados y clientes.

MÓDULO PROFESIONAL 3

Denominación: obras de fábrica para revestir

Código: MP0142

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

1. Describe los procesos de obras de fábrica para revestir, identificando tipos de fábricas y precisando tipos de fábricas y materiales y métodos de trabajo de estos tajos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se han interpretado correctamente el significado de términos técnicos utilizados en trabajos de albañilería.

Se han enumerado los tipos de fábricas de albañilería para revestir según componentes y funciones.

Se han precisado método y secuencia de trabajos requeridos para levantar una determinada fábrica de albañilería para revestir sobre un replanteo definido.

Se han relacionado causas y efectos en los defectos de ejecución de fábricas para revestir.

Se han identificado componentes, mezclas de agarre y aparejo indicados para una determinada fábrica a revestir, describiendo la trabazón en encuentros y puntos singulares.

Se han descrito los materiales, equipos y técnicas innovadoras en obras de fábricas para revestir, valorando su repercusión en la unidad de competencia asociada al módulo formativo.

2. Opera con los equipos de protección individual, útiles, herramientas y máquinas, respetando las instrucciones recibidas en cuanto a métodos de trabajo, condiciones de seguridad y operaciones de fin de jornada.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se han identificado las máquinas, herramientas y útiles necesarios para una actividad determinada.

Se han manejado las máquinas, herramientas y útiles con la destreza y precisión requerida en una actividad determinada.

Se han seleccionado y utilizado correctamente las prendas y equipos de protección individual requeridos para una actividad determinada.

Se han descrito y aplicado las operaciones de almacenamiento, mantenimiento y conservación de herramientas, útiles y equipos de protección individual utilizados.

3. Instala medios auxiliares y colabora en la instalación de medios de protección colectiva asociados a la ejecución de fábricas para revestir, respetando las instrucciones recibidas en cuanto a métodos de trabajo, condiciones de seguridad y operaciones de fin de jornada.



CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se ha identificado la función y composición, y descrito la utilización (instalación, comprobación, mantenimiento, retirada y almacenaje) de los medios auxiliares y de protección colectiva requeridos en una determinada actividad.

Se han montado y desmontado los medios auxiliares necesarios para la ejecución de una determinada fábrica, actuando bajo supervisión y observando las instrucciones recibidas.

Se han descrito y aplicado las operaciones de almacenamiento, mantenimiento y comprobación de los medios auxiliares utilizados.

Se han montado y desmontado los medios de protección colectiva necesarios para la ejecución de una determinada fábrica, actuando bajo supervisión y observando las instrucciones recibidas.

Se han descrito y aplicado las operaciones de almacenamiento, mantenimiento y comprobación de los medios de protección colectiva utilizados.

4. Describe y construye fábricas para revestir, de ladrillo y bloque, respetando el replanteo y observando las condiciones de seguridad y calidad determinadas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se han definido las condiciones de ejecución, calidad y seguridad de un determinado tajo.

Se han repartido piezas en seco sobre referencias de replanteo, respetando el aparejo especificado y minimizando los recortes de piezas necesarios.

Se han humedecido convenientemente las piezas y presentado a pie de tajo observando las instrucciones recibidas.

Se ha levantado un elemento de fábrica para revestir de dimensiones y espesores determinados, observando las condiciones y tolerancias especificadas en cuanto a aparejo, horizontalidad de hiladas, planeidad y aplomado.

Se ha realizado un encuentro entre elementos de fábrica vista obteniendo la trabazón especificada.

Se han colocado cargaderos en un elemento de fábrica respetando las instrucciones recibidas.

Se han colocado paneles de aislamiento en trasdosado de un elemento de fábrica siguiendo las condiciones de fijación y solape indicadas.

Duración: 165 horas.

Contenidos básicos:

1. Fábricas a revestir de albañilería.

— Tipos de fábricas de albañilería.

— Materiales para fábricas a revestir: mezclas de agarre y relleno, ladrillos cerámicos (perforados y huecos) y silicocalcáreos; bloques cerámicos y ladrillos huecos de gran formato; bloques prefabricados de hormigón y aligerados, piezas especiales.



- Sellos de calidad y marcas homologadas en materiales de albañilería.
- Equipos para fábricas a revestir; tipos y funciones; selección, comprobación y manejo; equipos de protección individual y colectiva y medios auxiliares (mantenimiento, conservación y almacenamiento).
- Materiales, técnicas y equipos innovadores de reciente implantación.

2. Ejecución de fábricas a revestir de ladrillo, bloque y piedra.

- Relaciones de fábricas y otros elementos de obra.
- Procesos y condiciones de ejecución de fábricas para revestir de ladrillo, bloque y piedra: suministro; preparación y humectación de piezas; reparto en seco; colocación; enjarje; protección contra lluvia, helada y calor; protecciones contra la humedad (barreras en arranques y acabados superficiales); recibido de cercos, precercos, marcos y cargaderos; arriostramiento provisional; limpieza.
- Procesos y condiciones de calidad en fábricas para revestir de ladrillo, bloque y piedra: replanteo; aparejo; planeidad, desplome; horizontalidad de hiladas; espesor de juntas; aplomado de llagas; juntas de dilatación; enjarjes en encuentros; limpieza y apariencia.
- Defectos de ejecución habituales: causas y efectos.

Orientaciones pedagógicas.

El profesor utilizará una metodología dinámica que favorezca la adquisición de conocimientos teóricos que establezcan las bases para el desarrollo de procedimientos y la adquisición de actitudes que permitan el desarrollo de las competencias profesionales, personales y sociales inherentes al módulo.

Se pretenderá que tanto el profesor como el alumno manifiesten una actitud participativa y activa que permitan el trabajo autónomo y el desarrollo de aprendizajes significativos.

Las prácticas programadas se podrán realizar individualmente o en grupos, adaptando el nivel de dificultad a las capacidades de los alumnos.

Un planteamiento deductivo permitirá que, con el desarrollo de las diferentes prácticas y actividades, el alumno aprenda y consolide métodos de trabajo y establezca los procesos y procedimientos más adecuados.

Se prestará especial atención a que los alumnos comprendan la importancia de actuar conforme a las normas de seguridad e higiene y normas medioambientales, en el ejercicio de las actividades inherentes al puesto de trabajo.

Se reforzará la responsabilidad del alumno respecto al trabajo que desarrolla, la importancia del trabajo en equipo, así como la adquisición de principios de orden, rigor, limpieza, puntualidad e interiorización de los procedimientos y normas como partes inherentes de los procesos productivos.

Se reforzará la actitud del alumno que conlleve un trato correcto y educado con los compañeros, encargados y clientes.

**MÓDULO PROFESIONAL 4**

Denominación: faldones de cubiertas

Código: MP0870

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

1. Describe los procesos de ejecución de obras de cubiertas, precisando materiales y métodos de construcción de los distintos tipos de faldones y sus componentes.

CRITERIOS DE VALUACIÓN.

Se ha reconocido el tipo de una cubierta dada y sus componentes, precisando la función de los mismos.

Se ha interpretado correctamente el significado de términos técnicos utilizados en trabajos de cubiertas.

Se ha precisado método y secuencia de trabajos requeridos para levantar un tabique palomero sobre un replanteo definido.

Se han identificado componentes, mezclas de agarre y aparejo indicados para los tabiques palomeros de una determinada cubierta, describiendo la trabazón en encuentros y puntos singulares.

Se ha precisado el método y secuencia de trabajos requeridos para construir los tableros de cubiertas inclinadas y colocar el aislamiento.

Se han identificado componentes, disposición y fijación indicados para los tableros y el aislamiento térmico de cubiertas, describiendo la trabazón en encuentros y puntos singulares.

Se han relacionado causas y efectos en los defectos de ejecución habituales en faldones de cubiertas.

Se han descrito los materiales, equipos y técnicas innovadoras en obras de faldones de cubiertas, valorando su repercusión en la unidad de competencia asociada al módulo formativo.

2. Opera con equipos de protección individual, útiles, herramientas y máquinas, respetando las instrucciones recibidas en cuanto a métodos de trabajo, condiciones de seguridad y operaciones de fin de jornada.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se han identificado máquinas, herramientas y útiles necesarios para una actividad determinada.

En un supuesto práctico debidamente caracterizado:

Se han manejado máquinas, herramientas y útiles con la destreza y precisión requeridas.

Se han seleccionado y se han utilizado correctamente las prendas y equipos de protección individual requeridos.

Se han aplicado las operaciones de almacenamiento, mantenimiento y conservación de herramientas, útiles y equipos de protección individualizados.



Se han identificado los riesgos laborales y ambientales en los trabajos de ejecución de fábricas para revestir, valorando su gravedad y asociando las medidas de prevención y protección relacionadas con éstos.

3. Se han instalado medios auxiliares y colaborado en la instalación de medios de protección colectiva asociados a la ejecución de fábricas para revestir, respetando las instrucciones recibidas en cuanto a métodos de trabajo, condiciones de seguridad y operaciones de fin de jornada.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se ha identificado función, composición y utilización (instalación, comprobación, mantenimiento y retirada) de los medios auxiliares y de protección colectiva requeridos en una determinada actividad.

En un supuesto práctico debidamente caracterizado:

Se han montado y desmontado medios auxiliares necesarios para la ejecución de una determinada actividad, actuando bajo supervisión y observando las instrucciones recibidas.

Se han descrito y aplicado las operaciones de almacenamiento, mantenimiento y comprobación de medios auxiliares utilizados.

En un supuesto práctico debidamente caracterizado:

Se han montado y desmontado medios de protección colectiva necesarios para la ejecución de una determinada actividad, actuando bajo supervisión y observando las instrucciones recibidas.

Se han descrito y aplicado las operaciones de almacenamiento, mantenimiento y comprobación de medios auxiliares utilizados.

4. Aplica técnicas de albañilería de fábricas para levantar tabiques palomeros de cubiertas inclinadas, realizando sus encuentros con otros tabiques y disponiendo el material aislante entre ellos, en las condiciones de seguridad y calidad establecidas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se han aplicado técnicas de albañilería de fábricas para levantar tabiques palomeros de cubiertas inclinadas, realizando sus encuentros con otros tabiques y disponiendo el material aislante entre ellos, en las condiciones de seguridad y calidad establecidas.

En un supuesto práctico debidamente caracterizado:

Se han repartido piezas de ladrillo en seco sobre referencias de replanteo dadas, optimizando el gasto de material.

Se ha levantado un tabique de dimensiones y espesores determinados, observando las condiciones y tolerancias especificadas en cuanto a horizontalidad de hiladas, planeidad, aplomado e inclinación del cordón superior.



Se han colocado mantas de aislamiento térmico sobre el forjado entre tabiques palomeros y realizando los encuentros y solapes en las condiciones establecidas.

5. Resuelve los tableros de los faldones de distintos tipos de cubiertas, utilizando los materiales especificados y dispone el aislamiento térmico, en las condiciones de seguridad y calidad establecidas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se han descrito las condiciones de ejecución, calidad y seguridad de un tajo dado.

En un supuesto práctico debidamente caracterizado:

Se han construido tableros cerámicos o de hormigón observando las condiciones de calidad establecidas.

Se han ejecutado capas de formación de compresión observando las condiciones de calidad establecidas.

Se han colocado planchas de material aislante térmico sobre tableros inclinados observando las condiciones de calidad establecidas.

En un supuesto práctico debidamente caracterizado se han construido tableros de madera, observando las condiciones de calidad establecidas.

En un supuesto práctico debidamente caracterizado se han ejecutado capas de formación de pendiente, observando las condiciones de calidad establecidas.

Duración: 165 horas.

Contenidos básicos:

1. Faldones de cubiertas.

- Tipos de cubiertas.
- Componentes de cubiertas: función y materiales habituales.
- Faldones: tabiques palomeros, tableros, capas de formación de pendientes.
- Materiales para faldones de cubiertas: pastas, morteros y hormigones; ladrillos huecos simples y dobles, bardos y ramillones; placas prefabricadas de hormigón; paneles prefabricados multicapa; chapa plegada metálica; placa de fibrocemento; madera para tableros de cubiertas.
- Aislamientos térmicos.
- Sellos de calidad y marcas homologadas en materiales de faldones de cubiertas.
- Equipos para ejecución de faldones para cubierta: tipos y funciones; selección, comprobación y manejo; equipos de protección individual y colectiva y medios auxiliares y de protección colectiva.
- Materiales, técnicas y equipos innovadores de reciente implantación.



2. Ejecución de tableros de material cerámico, madera, hormigón.

- Procesos y condiciones de ejecución de tableros: suministro; preparación de tablas y listones; preparación y humectación de piezas cerámicas; colocación; fijación; protección contra lluvia, helada y calor.
- Colocación del aislamiento térmico: preparación de piezas; colocación; fijación.
- Condiciones de calidad.
- Defectos de ejecución habituales: causas y efectos.

3. Ejecución de capas de formación de pendientes y de compresión:

- Procesos y condiciones de ejecución de capas de formación de pendientes y de compresión: suministro; colocación de maestras; extendido y maestreado; protección contra lluvia, helada y calor.
- Condiciones de calidad.
- Defectos de ejecución habituales: causas y efectos.

Orientaciones pedagógicas.

El profesor utilizará una metodología dinámica que favorezca la adquisición de conocimientos teóricos que establezcan las bases para el desarrollo de procedimientos y la adquisición de actitudes que permitan el desarrollo de las competencias profesionales, personales y sociales inherentes al módulo.

Se pretenderá que tanto el profesor como el alumno manifiesten una actitud participativa y activa que permitan el trabajo autónomo y el desarrollo de aprendizajes significativos.

Las prácticas programadas se podrán realizar individualmente o en grupos, adaptando el nivel de dificultad a las capacidades de los alumnos.

Un planteamiento deductivo permitirá que, con el desarrollo de las diferentes prácticas y actividades, el alumno aprenda y consolide métodos de trabajo y establezca los procesos y procedimientos más adecuados.

Se prestará especial atención a que los alumnos comprendan la importancia de actuar conforme a las normas de seguridad e higiene y normas medioambientales, en el ejercicio de las actividades inherentes al puesto de trabajo.

Se reforzará la responsabilidad del alumno respecto al trabajo que desarrolla, la importancia del trabajo en equipo, así como la adquisición de principios de orden, rigor, limpieza, puntualidad e interiorización de los procedimientos y normas como partes inherentes de los procesos productivos.

Se reforzará la actitud del alumno que conlleve un trato correcto y educado con los compañeros, encargados y clientes.

**MÓDULO PROFESIONAL 5**

Denominación: formación en centros de trabajo

Código: FCTEOCII

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

1. Realiza trabajos auxiliares en obras de construcción, acondicionando, abasteciendo, manteniendo y limpiando los tajos, y ejecutando labores auxiliares a oficios.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se han suministrado materiales y equipos cumpliendo los requisitos solicitados de tipo, cantidad, ubicación, disposición y plazo.

Se ha indicado al operador de maquinaria de elevación las maniobras requeridas en operaciones de desplazamiento de cargas, con la claridad y precisión necesaria y se han respetado las medidas de seguridad establecidas.

Se ha operado con máquinas ligeras en labores de ayuda a oficios tales como cortes de materiales, demoliciones parciales, apertura de rozas y compactación de terrenos, respetando las instrucciones recibidas y las especificaciones de los manuales de operación en cuanto a métodos de trabajo, condiciones de seguridad y operaciones de fin de jornada.

Se ha excavado con medios manuales zanjas y pozos de dimensiones indicadas, se han nivelado los fondos de los vaciados y se han perfilado los laterales de los vaciados mediante refino.

2. Elabora pastas, morteros, adhesivos y hormigones.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se han elaborado mezclas con las condiciones de homogeneidad requerida, y ajustadas a volumen y plazos indicados.

Se han elaborado adhesivos con las condiciones de homogeneidad requerida, y ajustadas a volumen y plazos indicados.

3. Construye cerramientos, particiones y elementos resistentes de fábrica para revestir de ladrillo y bloque, en las condiciones de calidad y seguridad establecidas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se han repartido piezas en seco en la ejecución de fábricas para revestir sobre referencias de replanteo, respetando el aparejo especificado y minimizando los recortes de piezas necesarios.

Se han humedecido convenientemente las piezas y presentándolas a pie de tajo observando las instrucciones recibidas.

Se ha levantado un elemento de fábrica para revestir de dimensiones y espesores determinados, observando las condiciones y tolerancias especificadas en cuanto a aparejo, horizontalidad de hiladas, planeidad y aplomado.



Se ha realizado un encuentro entre elementos de fábrica vista obteniendo la trabazón especificada.

Se han colocado cargaderos en un elemento de fábrica respetando las instrucciones recibidas.

Se han colocado paneles de aislamiento en trasdosado de un elemento de fábrica siguiendo las condiciones de fijación y solape indicadas.

4. Construye tabiques palomeros, tableros de cubierta, capas auxiliares de cubierta y capas de aislamiento térmico de cubierta en las condiciones de calidad y seguridad establecidas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se han repartido piezas de ladrillo en seco sobre referencias de replanteo, optimizando el gasto de material.

Se ha levantado un tabique de dimensiones y espesores determinados, observando las condiciones y tolerancias especificadas en cuanto a aparejo, horizontalidad de hiladas, planeidad y aplomado.

Se han construido tableros cerámicos o de hormigón, ejecutando las capas de formación de compresión y colocando las planchas de material aislante térmico sobre los tableros inclinados, todo ello según las condiciones de calidad establecidas.

Se han construido tableros de madera, observando las condiciones de calidad establecidas.

Se han ejecutado capas de formación de pendiente, observando las condiciones de calidad establecidas.

5. Actúa conforme a las normas de seguridad e higiene y normas medioambientales relativas al ámbito de la empresa, en el ejercicio de las actividades inherentes al puesto de trabajo, identificando factores y situaciones de riesgo, realizando las operaciones necesarias para su cumplimiento.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se han respetado en todo momento las normas de seguridad personales, colectivas y medioambientales en el desarrollo de las distintas actividades, tanto las recogidas en la normativa específica, como en las particulares establecidas en la empresa.

Se han identificado los riesgos relativos a la manipulación y transporte de cargas y mercancías, observando las normas de seguridad.

Se ha mantenido la zona de trabajo libre de riesgos, con orden y limpieza.

Se han identificado los riesgos asociados a los materiales, máquinas e instalaciones que existen en el lugar de la actividad, observando las normas de seguridad.

Se ha identificado la información y señales de prevención de riesgos laborales que existen en el lugar de la actividad, observando las normas de seguridad.



6. Actúa de forma responsable en el centro de trabajo integrándose en el sistema de relaciones técnico-sociales de la empresa.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

Se han interpretado y ejecutado con diligencia las instrucciones que recibe.

Se ha responsabilizado del trabajo que desarrolla, comunicándose y coordinándose eficazmente con la persona adecuada en cada momento.

Se ha mostrado en todo momento una actitud de respeto hacia los procedimientos y normas establecidos.

Se ha incorporado puntualmente al puesto de trabajo.

Se ha mantenido una actitud de colaboración y respeto con el resto del personal de la empresa.

Duración: 75 horas

ANEXO III**ESPACIOS Y EQUIPAMIENTOS RECOMENDADOS**

Los espacios y equipamientos recomendados para el desarrollo de las enseñanzas de este Programa de Cualificación Profesional Inicial son los que a continuación se relacionan:

Espacios:

ESPACIO FORMATIVO	SUPERFICIE M²	
	15 alumnos	10 alumnos
Aula Polivalente	45	30
Taller de técnicas de construcción	250	250

Equipamientos:

ESPACIO FORMATIVO	EQUIPAMIENTO
Aula Polivalente	- Mobiliario común
Taller de técnicas de albañilería	- Útiles y herramientas de albañilería.
	- Útiles y herramientas de yesista.
	- Útiles y herramientas de pintura.
	- Maquinas herramientas manuales: cortadoras e ingletadoras, martillos rompedores, rozadoras y taladros, etc.
	- Maquinaria y medios auxiliares: poleas, polipastos, maquinillos y elevadores de cargas, andamios, bandejas y pisonos vibrante, hormigoneras, mezcladoras y batidora, accesorio de máquinas, depósito y compresores, máquinas de proyección de morteros y pastas, mezcladores, etc.
	- Medios de protección individual y colectiva.
	- Material neutro: estantes, armarios, taquillas, botiquín, etc.
Espacios Anexos	- Espacios anexos físicamente delimitados: Almacén, espacios al aire libre, vestuarios, sanitarios, etc.

**ANEXO IV**

DISTRIBUCIÓN HORARIA DE LOS MÓDULOS ESPECÍFICOS

DENOMINACIÓN DEL MÓDULO ESPECÍFICO	HORAS TOTALES	HORAS SEMANALES (orientativo)
Labores auxiliares de obra.	130	4
Pastas, morteros, adhesivos y hormigones.	35	1
Obras de fábrica para revestir.	165	5
Faldones de cubierta.	165	5
Formación en centro de trabajo.	75	

ANEXO V

CORRESPONDENCIA DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES CON LAS UNIDADES DE COMPETENCIA PARA SU ACREDITACIÓN, CONVALIDACIÓN O EXENCIÓN

UNIDAD DE COMPETENCIA	DENOMINACIÓN DEL MÓDULO
UC0276_I: Realizar trabajos auxiliares en obras de construcción.	MP0276: Labores auxiliares de obra.
UC0869_I: Elaborar pastas, morteros, adhesivos y hormigones.	MP0869: Pastas, morteros, adhesivos y hormigones.
UC0142_I: Construir fábricas para revestir.	MP0142: Obras de fábrica para revestir.
UC0870_I: Construir faldones para cubiertas.	MP0870: Faldones de cubierta.

ANEXO VI

ESPECIALIDADES DEL PROFESORADO CON ATRIBUCIÓN DOCENTE EN LOS MÓDULOS PROFESIONALES

MÓDULO PROFESIONAL	ESPECIALIDAD DEL PROFESORADO	CUERPO
Labores auxiliares de obra.	Oficina de Proyectos de Construcción.	Profesores Técnicos de Formación Profesional.
Elaborar pastas, morteros, adhesivos y hormigones.	Oficina de Proyectos de Construcción.	Profesores Técnicos de Formación Profesional.
Obras de fábrica para revestir.	Oficina de Proyectos de Construcción.	Profesores Técnicos de Formación Profesional.
Faldones de cubierta.	Oficina de Proyectos de Construcción.	Profesores Técnicos de Formación Profesional.
Formación en centro de trabajo.	Oficina de Proyectos de Construcción.	Profesores Técnicos de Formación Profesional.

**ANEXO VII**

TITULACIONES REQUERIDAS PARA LA IMPARTICIÓN DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES QUE CONFORMAN EL PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL PARA LOS CENTROS DE TITULARIDAD PRIVADA O PÚBLICA Y DE OTRAS ADMINISTRACIONES DISTINTAS A LA EDUCATIVA

MÓDULO	TITULACIÓN REQUERIDA
Labores auxiliares de obra.	<ul style="list-style-type: none">- 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.
Elaborar pastas, morteros, adhesivos y hormigones.	
Obras de fábrica para revestir.	
Faldones de cubierta.	
Formación en centro de trabajo.	

• • •



RESOLUCIÓN de 2 de septiembre de 2008, de la Dirección General de Formación Profesional y Aprendizaje Permanente, por la que se establece el programa de cualificación profesional inicial de Ayudante de Cocina en la Comunidad Autónoma de Extremadura. (2008062812)

El artículo 30 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, establece que corresponde a las Administraciones Educativas organizar Programas de Cualificación Profesional Inicial.

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, establece en su artículo 12 que las Administraciones Educativas podrán realizar ofertas formativas adaptadas a las necesidades específicas de los jóvenes con fracaso escolar, personas con discapacidad, minorías étnicas, parados de larga duración, y en general, personas con riesgo de exclusión social, y que dichas ofertas, además de incluir módulos asociados al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales podrán incorporar módulos apropiados para la adaptación a las necesidades específicas del colectivo beneficiario.

El Decreto 83/2007, de 24 de abril, por el que se establece y ordena el currículo de Educación Secundaria Obligatoria en la Comunidad Autónoma de Extremadura (DOE núm. 52, de 5 de mayo de 2007), en su artículo 17, define los Programas de Cualificación Profesional Inicial, de acuerdo con lo establecido en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y el Real Decreto 1631/2006, de 29 de diciembre, por el que se establecen las enseñanzas mínimas correspondientes a la Educación Secundaria Obligatoria.

El Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero, por el que se complementa el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, mediante el establecimiento de determinadas cualificaciones profesionales de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo, regula las cualificaciones profesionales de nivel 1 de Operaciones básicas de cocina y Operaciones básicas de restaurante y bar.

La Orden de 18 de junio de 2008, de la Consejería de Educación, regula los Programas de Cualificación Profesional Inicial en la Comunidad Autónoma de Extremadura. En su artículo 8.3 señala que la Consejería de Educación publicará, mediante Resolución de la Dirección General de Formación Profesional y Aprendizaje Permanente, el currículo, así como las características y orientaciones metodológicas necesarias de los módulos específicos, referidos a las unidades de competencia incluidas en el correspondiente perfil profesional. Dicha Resolución contendrá, asimismo, la competencia general, las competencias personales, profesionales y sociales, la relación de cualificaciones y unidades de competencia incluidas, el entorno profesional, la atribución docente y titulaciones del profesorado y cualquier otro aspecto que se considere necesario para la definición del perfil profesional.

Por todo ello, y de conformidad con las atribuciones conferidas por el ordenamiento jurídico,

RESUELVO :

Primero. Establecer el Programa de Cualificación Profesional Inicial con el perfil profesional de Ayudante de Cocina, en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Extremadura.



Segundo. Incluir los Anexos I a VII a esta Resolución, en cumplimiento de lo establecido en el artículo 8.3 de la Orden de 18 de junio de 2008, de la Consejería de Educación, por la que se regulan los Programas de Cualificación Profesional Inicial en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Mérida, a 2 de septiembre de 2008.

La Directora General de Formación Profesional
y Aprendizaje Permanente,
M.^a DEL CARMEN PINEDA GONZÁLEZ

A N E X O I

DENOMINACIÓN, COMPETENCIA GENERAL, COMPETENCIAS PERSONALES, SOCIALES Y PROFESIONALES, RELACIÓN DE CUALIFICACIONES Y UNIDADES DE COMPETENCIAS, MÓDULOS PROFESIONALES DEL CATÁLOGO NACIONAL DE CUALIFICACIONES PROFESIONALES INCLUIDAS EN EL PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL DE AYUDANTE DE COCINA

Identificación.

El Programa de Cualificación Profesional Inicial denominado "Ayudante de Cocina" queda identificado por los siguientes elementos:

Denominación: Ayudante de Cocina.

Nivel: I.

Duración: 570 horas.

Familia profesional: Hostelería y Turismo.

Competencia general.

Preelaborar alimentos, preparar y presentar elaboraciones culinarias sencillas y asistir en la preparación de elaboraciones más complejas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos.

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 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 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) Intervenir 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 ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar posibles toxiinfecciones y daño al medioambiente.
- j) Mantener unas relaciones profesionales de respeto, compañerismo, obediencia hacia todos los miembros del equipo.
- k) Desarrollar la cultura emprendedora para la generación de su propio empleo.

Cualificaciones profesionales completas.

- 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:

- Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria. INAI73_1. (R.D. 1 128/2004).

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.

ANEXO II

ENTORNO PROFESIONAL, MÓDULOS PROFESIONALES, CURRÍCULO DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES

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 sector de restauración.



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.

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

Ayudante o auxiliar en cocina.

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

Módulos profesionales.

Los módulos profesionales de este programa son:

Técnicas de preelaboración.

Procesos básicos de producción culinaria.

Limpieza e higiene general en industrias alimentarias.

Formación en centros de trabajo.

MÓDULO PROFESIONAL I

Denominación: Técnicas elementales de preelaboración

Código: MP0255

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
I. Acopia y distribuye materias primas según los documentos e instrucciones recibidas utilizados para tal fin.	<p>Se han reconocido e interpretado los documentos asociados para la retirada de materia prima del lugar indicado.</p> <p>Se han interpretado correctamente las instrucciones recibidas.</p> <p>Se ha rellenado la hoja de solicitud siguiendo las normas establecidas.</p> <p>Se han seleccionado los productos teniendo en cuenta la prioridad en su consumo.</p> <p>Se ha comprobado la coincidencia de cantidad y calidad de lo solicitado con lo recibido.</p> <p>Se han trasladado las materias primas a los lugares de trabajo y/o conservación, siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>



<p>2. Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas relacionando sus aplicaciones básicas y su funcionamiento.</p>	<p>Se han caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas relacionadas con la producción culinaria.</p> <p>Se han reconocido las aplicaciones de las máquinas, batería, útiles y herramientas.</p> <p>Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de las máquinas siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>Se han realizado las operaciones de preparación, mantenimiento y limpieza de la maquinaria, batería, útiles y herramientas.</p> <p>Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
<p>3. Realiza operaciones previas de manipulación identificando y aplicando los procedimientos básicos de limpieza y cortes elementales, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.</p>	<p>Se han identificado las necesidades de limpieza y preparaciones previas de las materias primas.</p> <p>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.</p> <p>Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>Se han caracterizado los cortes básicos e identificado sus aplicaciones a las diversas materias primas.</p> <p>Se han ejecutado las técnicas de cortes básicos siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.</p> <p>Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
<p>4. Realiza y obtiene cortes específicos y piezas con denominación, identificando y aplicando las técnicas y procedimientos adecuados a las diversas materias primas, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.</p>	<p>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.</p> <p>Se han realizado las tareas de preparación y limpieza previas al corte, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.</p>



	<p>Se han caracterizado las piezas y cortes específicos, relacionando e identificando sus posibles aplicaciones a las diversas materias primas.</p> <p>Se han ejecutado las técnicas elementales de obtención de piezas y/o cortes específicos siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.</p> <p>Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
5. Regenera materias primas identificando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.	<p>Se han identificado las materias primas en cocina con posibles necesidades de regeneración.</p> <p>Se han caracterizado las técnicas básicas de regeneración de materias primas en cocina.</p> <p>Se han identificado y seleccionado los equipos y procedimientos adecuados para aplicar las técnicas de regeneración.</p> <p>Se han ejecutado las técnicas de regeneración siguiendo los procedimientos establecidos e instrucciones recibidas.</p> <p>Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>

Duración: 135 horas.

Contenidos básicos:

Acopio y distribución 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.

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 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 2**

Denominación: Procesos básicos de producción culinaria

Código: MP0256

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
1. Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.	<p>Se ha interpretado la terminología profesional relacionada.</p> <p>Se han descrito y clasificado las diversas técnicas de cocción.</p> <p>Se han identificado y relacionado las técnicas elementales de cocción con respecto a sus posibilidades de aplicación a diversos géneros.</p> <p>Se han relacionado y determinado las necesidades previas al desarrollo de las diversas técnicas de cocción.</p> <p>Se han identificado las fases y formas de operar distintivas en la aplicación de cada técnica.</p> <p>Se han ejecutado las diversas técnicas de cocción siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>Se han distinguido posibles alternativas en función de los resultados obtenidos.</p> <p>Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.</p> <p>Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
2. Realiza elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	<p>Se han descrito y clasificado las diversas elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, así como sus posibles aplicaciones.</p> <p>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.</p> <p>Se han realizado los procedimientos de obtención de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p> <p>Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.</p> <p>Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>



<p>3. Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.</p>	<p>Se ha interpretado correctamente la información necesaria.</p> <p>Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.</p> <p>Se han realizado la mise en place correspondiente y la secuenciación y forma a realizar dicha elaboración.</p> <p>Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias elementales siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.</p> <p>Se ha justificado el uso de la técnica en función del alimento a procesar.</p> <p>Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.</p> <p>Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p> <p>Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
<p>4. Elabora guarniciones y elementos de decoración básicos relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.</p>	<p>Se han descrito y clasificado las diversas guarniciones y decoraciones sencillas, así como sus posibles aplicaciones.</p> <p>Se han determinado las guarniciones y decoraciones adecuándolas a la elaboración a la que acompañan.</p> <p>Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.</p> <p>Se han elaborado las guarniciones y decoraciones siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.</p> <p>Se han determinado las posibles medidas de corrección en función de los resultados obtenidos.</p>



	<p>Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
<p>5. Colabora en los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en los resultados finales y en la satisfacción del cliente.</p>	<p>Se han identificado los diferentes tipos de servicio y sus características.</p> <p>Se han mantenido los diversos productos en condiciones óptimas de servicio, según instrucciones recibidas o procedimientos establecidos.</p> <p>Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo del servicio.</p> <p>Se ha interpretado la documentación e instrucciones relacionadas con el desarrollo del servicio.</p> <p>Se ha colaborado en la realización de las elaboraciones durante el desarrollo del servicio siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>Se ha asistido en la disposición de los diferentes elementos que componen la elaboración siguiendo instrucciones o normas establecidas.</p> <p>Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>

Duración: 260 horas.

Contenidos básicos:

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 3

Denominación: Limpieza e higiene general en industrias alimentarias

Código: MP0546

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
1. Actúa siguiendo las normas de higiene establecidas las guías de buenas prácticas y en la legislación vigente garantizando la salubridad y seguridad de los productos alimentarios	<p>Se ha utilizado la ropa de trabajo adecuada y se ha mantenido en las condiciones de higiene estipuladas.</p> <p>Se ha observado un perfecto estado de higiene personal antes de pasar a manipular los alimentos.</p> <p>Se han reproducido hábitos higiénicos correctos en la manipulación de alimentos y se han corregido los hábitos y comportamientos de riesgo detectados.</p> <p>Se ha colaborado en el cumplimiento de la normativa de seguridad e higiene alimentaria, así como, en la aplicación de las guías de prácticas correctas de higiene.</p>
2. Realiza tareas rutinarias de limpieza y desinfección general de áreas de trabajo, instalaciones, maquinaria y equipos siguiendo los manuales e instrucciones del procedimiento.	<p>Se han utilizado los productos de higiene y desinfección previamente preparados siguiendo lo establecido en las instrucciones de trabajo.</p> <p>Se ha comprobado al terminar o iniciar cada jornada, turno o lote, el estado de limpieza y desinfección del puesto de trabajo.</p> <p>Se ha colaborado en la limpieza y desinfección de equipos y utensilios según las especificaciones e instrucciones de trabajo establecidas.</p> <p>Se ha comprobado después de la limpieza y desinfección que no quedan restos de utilizaciones anteriores y que todo se encuentra en perfecto estado para su posterior utilización.</p> <p>Se ha comprobado, finalizadas las operaciones de limpieza y desinfección, que los productos y materiales utilizados se han depositado en el lugar establecido conforme a la normativa vigente, para evitar riesgos y confusiones.</p>



	<p>Se ha colaborado tanto en las operaciones de limpieza manuales como en las operaciones a través de módulos de limpieza automáticos.</p> <p>Se han tomado las muestras de distintas superficies asegurando la perfecta elección de los productos utilizados para la limpieza y desinfección.</p> <p>Se ha cooperado en el mantenimiento de un ambiente higiénico en el área de trabajo.</p> <p>Se han adoptado las medidas de seguridad establecidas en las normas para la aplicación de los diferentes productos de limpieza y/o desinfección.</p>
3. Contribuye a la realización de las operaciones de recogida, depuración y vertido de residuos garantizando la protección del medio ambiente.	<p>Se ha ayudado con la recogida de los distintos tipos de residuos o desperdicios generados en el proceso productivo siguiendo los procedimientos establecidos para ello.</p> <p>Se ha colaborado en el almacenamiento de los residuos, en el lugar específico y de la forma establecida, según la norma legal.</p> <p>Se ha cooperado en el proceso de depuración, especialmente en lo concerniente al funcionamiento de los equipos y a las condiciones de depuración de residuos.</p> <p>Se han tomado las muestras de carácter rutinario necesarias en la forma, puntos y cuantía indicados, acuerdo al procedimiento establecido.</p>

Duración: 100 horas.

Contenidos básicos:

Higiene general:

- Manipulación de alimentos. Alteración de los alimentos. Riesgos para la salud. Toxiinfecciones alimentarias.
- Normas básicas de higiene de los manipuladores.
- Características higiénicas de las instalaciones, maquinaria y utensilios.

Limpieza y desinfección:

- La suciedad. Concepto. Estado de la suciedad. Clasificación de la suciedad. Naturaleza y propiedades de la suciedad.
- Concepto de limpieza y desinfección. Diferencia entre ambas.
- Tipos de detergentes y desinfectantes. Productos comerciales. Aplicación a los diferentes sectores de la industria alimentaria.



Métodos de limpieza y desinfección:

- Principios generales. Niveles de riesgo. Etapas.
- Métodos manuales y aplicación mecánica. Locales y mobiliario. Materiales.
- Plan de limpieza y desinfección. Inventario. Protocolos. Ficha resumen de las operaciones. Instrucciones de trabajo. Registros.

Plan de control:

- Control de superficies "in situ". Controles químicos, visuales y microbiológicos.
- Registro de los controles.

Tratamientos de residuos:

- Tipos. Almacenamiento.
- Procedimiento de eliminación y equipos.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos, materiales e instalaciones en la industria alimentaria, así como la higiene personal, cumpliendo la normativa de seguridad e higiene alimentaria.

La definición de esta función incluye aspectos como:

- Cumplir correctamente las normas de higiene alimentaria.
- Trabajar con hábitos higiénicos en la manipulación de los alimentos.
- Utilizar la ropa de trabajo adecuada.
- Identificar "in situ" el tipo de suciedad existente en las distintas áreas, materiales, maquinaria, instrumental.
- Aplicar los productos de limpieza y desinfección adecuados al tipo de suciedad.
- Realizar operaciones de limpieza y desinfección tanto manuales como con módulos automáticos.
- Tomar muestras para asegurar que todo se encuentra en perfecto estado de limpieza y desinfección.
- Guardar los productos y materiales utilizados en el lugar establecido.
- Realizar la eliminación selectiva de los distintos residuos generados.
- Trabajar siguiendo las medidas de seguridad establecidas en las normas.



Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Pequeñas, medianas y grandes empresas alimentarias.
- Empresas auxiliares y de servicios del sector alimentario.

Las actividades de aprendizaje versarán sobre:

- Las normas de higiene personales a adoptar.
- Las operaciones de limpieza y desinfección adecuadas a cada área de trabajo, maquinaria y equipos.
- Las técnicas de seguridad e higiene en el trabajo.

MÓDULO PROFESIONAL 4

Denominación: Formación en centros de trabajo

Código: FCTHOTII

RESULTADOS DE APRENDIZAJE	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.	<p>Se han interpretado las instrucciones recibidas e identificado la documentación asociada a los procesos de recepción.</p> <p>Se han utilizado los equipos e instrumentos de control de acuerdo con las instrucciones o procedimientos establecidos.</p> <p>Se ha comprobado la mercancía recibida contrastándola con la pedida de acuerdo a las instrucciones o procedimientos establecidos.</p> <p>Se han comunicado las anomalías detectadas en el proceso de recepción en tiempo y forma.</p> <p>Se han aplicado correctamente los criterios adecuados para realizar las operaciones de almacenamiento, teniendo en cuenta instrucciones y/o normas establecidas.</p> <p>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.</p> <p>Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
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.	<p>Se han interpretado las instrucciones recibidas y la documentación asociada a las operaciones de preelaboración.</p> <p>Se han preparado máquinas, batería, útiles y herramientas realizando las operaciones necesarias para su uso y mantenimiento, según instrucciones o procedimientos establecidos.</p> <p>Se han trasladado y distribuido adecuadamente las</p>



	<p>materias primas a los lugares de trabajo teniendo en cuenta los procedimientos establecidos.</p> <p>Se han ejecutado los procedimientos de regeneración que precisen las materias primas atendiendo a su estado, aplicando técnicas según normas establecidas.</p> <p>Se han realizado las tareas de preparación, limpieza, cortes y obtención de piezas, utilizando correctamente equipos, útiles y/o herramientas, siguiendo los procedimientos establecidos.</p> <p>Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las diversas materias primas y su uso posterior.</p> <p>Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>
<p>3. Realiza elaboraciones culinarias sencillas, interpretando y relacionando instrucciones y/o documentos relacionados con la aplicación de técnicas, normas y procedimientos de trabajo preestablecidos.</p>	<p>Se han identificado e interpretado los procedimientos específicos de la empresa para la obtención de elaboraciones culinarias sencillas.</p> <p>Se han identificado y relacionado fases y modos de operar previas al desarrollo de las diversas técnicas, atendiendo a instrucciones y normas establecidas.</p> <p>Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previamente al desarrollo de las tareas.</p> <p>Se han ejecutado las tareas de obtención de elaboraciones culinarias sencillas, siguiendo instrucciones y procedimientos establecidos en la empresa.</p> <p>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.</p> <p>Se han desarrollado los procedimientos intermedios de conservación teniendo en cuenta las necesidades de las elaboraciones y su uso posterior.</p> <p>Se ha mantenido el lugar de trabajo limpio y ordenado durante todo el proceso.</p> <p>Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>



<p>4. Cumple criterios de seguridad e higiene, actuando según normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección ambiental.</p>	<p>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.</p> <p>Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.</p> <p>Se ha reconocido y cumplido con la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.</p> <p>Se han aplicado las buenas prácticas de manipulación de los alimentos propias en el desarrollo de los procesos de producción culinaria.</p> <p>Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.</p> <p>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.</p> <p>Se han aplicado las operaciones de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.</p> <p>Se han utilizado aquellas energías y/ o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.</p>
<p>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.</p>	<p>Se han reconocido e interpretado los procedimientos y normas de la empresa relacionados con el comportamiento interno en la misma.</p> <p>Se ha incorporado puntualmente al puesto de trabajo y no lo ha abandonado antes de lo establecido sin justificación.</p> <p>Se ha actuado con diligencia y responsabilidad ante las instrucciones recibidas.</p> <p>Se ha mantenido una comunicación eficaz y respetuosa con el resto de miembros del equipo.</p> <p>Se ha actuado manteniendo una actitud de colaboración y de coordinación con el resto de miembros del equipo.</p> <p>Se ha mantenido una actitud de aprendizaje y actualización ante observaciones realizadas sobre el desempeño de nuestras funciones.</p>

Duración: 75 horas.

**ANEXO III****ESPACIOS Y EQUIPAMIENTOS RECOMENDADOS**

Espacios y equipamientos recomendados para el desarrollo de las enseñanzas de este programa de cualificación profesional inicial son las que a continuación se relacionan:

Espacios:

Espacio formativo	Superficie m²	
	15 alumnos	10 alumnos
Aula polivalente	40	30
Taller de cocina	90	80
Vestuarios	40	30

Equipamientos:

Espacio formativo	Equipamiento
Aula polivalente	PCs instalados en red.
Taller de cocina	<ul style="list-style-type: none">- Generadores de calor (fogones, freidoras, salamandras, planchas hornos, etc.)- Generadores de frío (cámaras de refrigeración de congelación, abatidores de temperatura, armario 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 (cocina caliente, cuarto frío, "plonge", almacén-economato, cuartos de basura, "offices", vestuarios, sanitarios, taquillas, etc.).

ANEXO IV**DISTRIBUCIÓN HORARIA DE LOS MÓDULOS ESPECÍFICOS**

Módulo	Horas totales	Horas semanales orientativas
Técnicas elementales de preelaboración	135	4
Procesos básicos de producción culinaria	260	8
Limpieza e higiene general en industrias alimentarias	100	3
Formación en centros de trabajo	75	----

**ANEXO V**

CORRESPONDENCIA DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES CON LAS UNIDADES DE COMPETENCIA PARA SU ACREDITACIÓN, CONVALIDACIÓN O EXENCIÓN

Unidades de competencia	Denominación del módulo
UCO255_I: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento. Praelaboración y conservación culinarios.	MP0255: Técnicas elementales de preelaboración.
UCO256_I: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.	MP0256: Procesos básicos de producción culinaria.
UCO546_I: 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.	MP0546: Limpieza e Higiene General en Industrias Alimentarias.

ANEXO VI

ESPECIALIDADES DEL PROFESORADO CON ATRIBUCIÓN DOCENTE EN LOS MÓDULOS PROFESIONALES

Módulo	Especialidad	Cuerpo
Técnicas elementales de preelaboración.	Cocina y pastelería	Profesor Técnico de Formación Profesional.
Procesos básicos de producción culinaria.	Cocina y pastelería	Profesor Técnico de Formación Profesional.
Limpieza e higiene general en industrias alimentarias.	Cocina y pastelería	Profesor Técnico de Formación Profesional.

ANEXO VII

TITULACIONES REQUERIDAS PARA LA IMPARTICIÓN DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES QUE CONFORMAN EL PROGRAMA PARA LOS CENTROS DE TITULARIDAD PRIVADA O PÚBLICA Y DE OTRAS ADMINISTRACIONES DISTINTAS DE LA EDUCATIVA

Módulo	Titulación requerida
Técnicas de preelaboración.	- Título de Técnico Superior o equivalente.
Procesos básicos de producción culinaria.	- Título de licenciado, ingeniero, arquitecto ó 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.
Limpieza e Higiene General en Industrias Alimentarias.	



RESOLUCIÓN de 2 de septiembre de 2008, de la Dirección General de Formación Profesional y Aprendizaje Permanente, por la que se establece el programa de cualificación profesional inicial de Limpieza de Alojamientos y Auxiliar de Catering en la Comunidad Autónoma de Extremadura. (2008062813)

El artículo 30 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, establece que corresponde a las Administraciones Educativas organizar Programas de Cualificación Profesional Inicial.

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, establece en su artículo 12 que las Administraciones Educativas podrán realizar ofertas formativas adaptadas a las necesidades específicas de los jóvenes con fracaso escolar, personas con discapacidad, minorías étnicas, parados de larga duración, y en general, personas con riesgo de exclusión social, y que dichas ofertas, además de incluir módulos asociados al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales podrán incorporar módulos apropiados para la adaptación a las necesidades específicas del colectivo beneficiario.

El Decreto 83/2007, de 24 de abril, por el que se establece y ordena el currículo de Educación Secundaria Obligatoria en la Comunidad Autónoma de Extremadura (DOE núm. 52, de 5 de mayo de 2007), en su artículo 17, define los Programas de Cualificación Profesional Inicial, de acuerdo con lo establecido en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y el Real Decreto 1631/2006, de 29 de diciembre, por el que se establecen las enseñanzas mínimas correspondientes a la Educación Secundaria Obligatoria.

Los Reales Decretos 1228/2006 y 1700/2007, de 27 de octubre de 2006 y 14 de diciembre de 2007, por el que se complementa el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, mediante el establecimiento de determinadas cualificaciones profesionales de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo, regula las cualificaciones profesionales de nivel 1 de Operaciones básicas de pisos en alojamiento y Operaciones básicas de catering.

La Orden de 18 de junio de 2008, de la Consejería de Educación, regula los Programas de Cualificación Profesional Inicial en la Comunidad Autónoma de Extremadura. En su artículo 8.3 señala que la Consejería de Educación publicará, mediante Resolución de la Dirección General de Formación Profesional y Aprendizaje Permanente, el currículo, así como las características y orientaciones metodológicas necesarias de los módulos específicos, referidos a las unidades de competencia incluidas en el correspondiente perfil profesional. Dicha Resolución contendrá, asimismo, la competencia general, las competencias personales, profesionales y sociales, la relación de cualificaciones y unidades de competencia incluidas, el entorno profesional, la atribución docente y titulaciones del profesorado y cualquier otro aspecto que se considere necesario para la definición del perfil profesional.

Por todo ello, y de conformidad con las atribuciones conferidas por el ordenamiento jurídico,

RESUELVO :

Primero. Establecer el Programa de Cualificación Profesional Inicial con el perfil profesional de Limpieza de alojamientos y auxiliar de catering, en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Extremadura.



Segundo. Incluir los Anexos I a VII a esta Resolución, en cumplimiento de lo establecido en el artículo 8.3 de la Orden de 18 de junio de 2008, de la Consejería de Educación, por la que se regulan los Programas de Cualificación Profesional Inicial en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Mérida, a 2 de septiembre de 2008.

La Directora General de Formación Profesional
y Aprendizaje Permanente,
M.^a DEL CARMEN PINEDA GONZÁLEZ

A N E X O I

DENOMINACIÓN, COMPETENCIA GENERAL, COMPETENCIAS PERSONALES, SOCIALES Y PROFESIONALES, RELACIÓN DE CUALIFICACIONES Y UNIDADES DE COMPETENCIAS, MÓDULOS PROFESIONALES DEL CATÁLOGO NACIONAL DE CUALIFICACIONES PROFESIONALES INCLUIDAS EN EL PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL DE LIMPIEZA DE ALOJAMIENTOS Y AUXILIAR DE CATERING

Identificación.

El Programa de Cualificación Profesional Inicial denominado "Limpieza de Alojamientos y Auxiliar de Catering" queda identificado por los siguientes elementos:

Denominación: Limpieza de Alojamientos y Auxiliar de Catering.

Nivel: I.

Duración: 570 horas.

Familia profesional: Hostelería y Turismo.

Competencia general.

Realizar la limpieza y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes, de los diferentes alojamientos turísticos, así como lavar, planchar y arreglar la ropa del establecimiento y de los usuarios, consiguiendo la calidad y aplicando las normas de seguridad e higiene establecidas en el sector profesional correspondiente. Prepara el lugar y el material procedente de los servicios de catering, así como realizar el fregado del material, menaje y utillaje procedentes de dichos servicios.

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) Efectuar la recepción de la ropa del establecimiento y de los clientes, siguiendo las instrucciones de sus superiores.
- b) Clasificar en todo momento la lencería del alojamiento y de los clientes.
- c) Planchar y doblar la ropa, siguiendo las ordenes establecidas.



- d) Repasar y coser los uniformes del personal y la ropa de los clientes.
- e) Barrer y fregar suelos de habitaciones, pasillos, baños y áreas públicas.
- f) Limpiar y mantener superficies, de madera, mármol, piel, cobre, bronce, metálicas, vidriadas, etc.
- g) Limpiar, lavar, y fregar todo el material procedente de los servicios derivados de los catering.
- h) Recepcionar las mercancías procedentes de los servicios prestados, clasificarlas y ordenarlas.
- i) Mantener su puesto de trabajo limpio y ordenado.
- j) Acatar ordenes de sus superiores sin cuestionarlas.
- k) Trabajar solo o como parte de un equipo, siguiendo los principios de orden, puntualidad, responsabilidad y coordinación.
- l) Cumplir las normas de seguridad en el puesto de trabajo anticipándose y previniendo los posibles riesgos personales, en los productos, en maquinaria o en las instalaciones.
- m) Actuar con el máximo respeto hacia el medio ambiente, así como tener un trato correcto y educado con los compañeros, encargados, futuros clientes y profesores.
- n) Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, transmitiendo la información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa.
- o) Mantener las normas de pulcritud, limpieza, uniformidad, aseo y apariencia personal, requeridas en el proceso de atención y servicio al cliente.
- p) Adquirir normas de puntualidad, respeto y educación ante compañeros/as, profesorado, o al público o clientela cuando se este ante ellos, reconociendo la autoridad del profesorado y del tutor de la empresa.

Cualificaciones profesionales completas.

- a) Operaciones básicas de pisos en alojamientos (R.D. 1228/2006), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0706_1: Preparar y poner a punto habitaciones, zonas nobles y áreas comunes.

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

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

Cualificaciones profesionales incompletas.

- a) Operaciones básicas de catering (R.D. 1700/2007, de 14 de diciembre) que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC1090_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.

**ANEXO II****ENTORNO PROFESIONAL. MÓDULOS PROFESIONALES, CURRÍCULO DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES**

Entorno profesional.

Este profesional ejercerá su actividad en todo tipo de hoteles y en otros alojamientos turísticos tales como balnearios, apartamentos turísticos, ciudades de vacaciones o establecimientos de turismo rural. También puede desarrollar su actividad en alojamientos no turísticos tales como centros sanitarios, residencias de estudiantes, residencias para la tercera edad, edificios y locales. Realiza sus funciones bajo la dependencia del superior encargado de la sección, departamento o área correspondiente.

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

- a) Camarero/a de pisos, en establecimientos de alojamiento turístico sea cual sea su tipología, modalidad o categoría.
- b) Mozos de habitaciones.
- c) Auxiliar de pisos y limpieza.
- d) Auxiliar de lavandería y lencería en establecimientos de alojamientos.
- e) Especialista de limpieza en servicios de catering.

Módulos profesionales.

Los módulos profesionales de este programa de cualificación profesional inicial son los que a continuación se relacionan:

Puesta a punto de habitaciones y zonas comunes.

Lavado de ropa en alojamientos.

Arreglo y planchado de ropa en alojamientos.

Recepción y lavado de mercancías en catering.

Formación en centros de trabajo.

MÓDULO PROFESIONAL I

Denominación: Puesta a punto de habitaciones y zonas comunes

Código: MP0706

RESULTADOS DE APRENDIZAJE y CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

1. Interpreta información asociada a la preparación y limpieza de habitaciones y otras áreas, analizando los protocolos de actuación y la documentación relacionada.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han identificado y caracterizado las tipologías de alojamientos, diferenciando entre turísticos y no turísticos.
- b) Se han descrito las características del área de pisos en establecimientos de alojamiento turístico.



- c) Se han descrito y caracterizado las funciones relacionadas con la/el camarera/o de pisos.
 - d) Se han identificado las características fundamentales del alojamiento en empresas no relacionadas con la actividad turística, como residencias de ancianos, hospitales, colegios y otros.
 - e) Se han analizado las relaciones interdepartamentales y los protocolos de actuación.
 - f) Se ha identificado la documentación relacionada con la prestación de servicios en el área de pisos y caracterizado su formalización.
 - g) Se han descrito y valorado las normas de cortesía en las relaciones interprofesionales.
 - h) Se han identificado las diferentes técnicas de comunicación.
 - i) Se han interpretado mensajes orales y escritos relacionados con la actividad profesional de forma clara y concisa.
2. Acopia productos y materiales propios del área de alojamientos identificando sus características y normas de uso.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han caracterizado los diversos productos de limpieza habituales, así como las normas y cuidados en su manipulación.
 - b) Se han descrito las máquinas y materiales de uso para la limpieza en áreas de alojamiento, así como sus aplicaciones, mantenimiento básico y riesgos en su manipulación.
 - c) Se han descrito y caracterizado los procedimientos para la clasificación y ubicación de mercancías en el almacén.
 - d) Se han identificado y formalizado los documentos para el control administrativo de las existencias.
 - e) Se han analizado y aplicado los protocolos de actuación para realizar los procedimientos de aprovisionamiento y distribución interna.
 - f) Se han seleccionado los productos, maquinaria y útiles necesarios para el desarrollo posterior de las tareas de limpieza en las tareas de alojamiento.
 - g) Se han descrito y aplicado las pautas de organización y control del office de pisos, según normas o instrucciones recibidas.
 - h) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias, de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.
3. Pone a punto habitaciones y áreas comunes, caracterizando las técnicas, fases y procedimientos adecuados en cada espacio.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:



- a) Se han definido las diferentes zonas que componen el área de alojamientos, identificando su tipología y características.
- b) Se han descrito las operaciones de limpieza y puesta a punto de habitaciones relacionándolas con los diversos espacios y elementos que las componen.
- c) Se han analizado métodos y secuenciado fases para la correcta ejecución de los procedimientos.
- d) Se han realizado los procedimientos de control y reposición de lencería, artículos de cortesía, minibar y otros posibles, según instrucciones o normas preestablecidas.
- e) Se han descrito y caracterizado las operaciones de preparación de habitaciones y áreas comunes para efectuar pequeños trabajos de reforma.
- f) Se han aplicado técnicas sencillas para realizar detalles ornamentales y/o decoraciones florales.
- g) Se han caracterizado los procedimientos para colaborar en tareas de la adecuación de espacios a actos específicos.
- h) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias, de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.

Contenidos básicos:

Interpretación de información asociada a la preparación y limpieza de habitaciones y otras áreas:

Alojamientos turísticos y no turísticos. Descripción, tipos y clasificación.

Área de pisos en alojamientos turísticos. Características, ocupaciones y funciones habituales.

Área de pisos en alojamientos no turísticos. Descripción, tipos y características.

Relaciones interdepartamentales. Protocolos de actuación y documentación asociada a la prestación de servicios.

Técnicas de comunicación y habilidades sociales. Deontología profesional.

Acopio de productos y materiales:

Productos de limpieza. Tipos, características, dosificación y cuidados en su manipulación.

Materiales electromecánicos y útiles para la limpieza. Tipología y modos de utilización.

Almacén. Descripción y características.

Clasificación, ubicación, mantenimiento y reposición de existencias.

Control documental.

Aprovisionamiento interno. Procedimientos de solicitud, expedición y distribución interna.

Office de pisos. Descripción y procedimientos de organización.

Puesta a punto de habitaciones y áreas comunes:

Habitaciones, zonas nobles y áreas comunes en alojamientos. Tipos y características.

Procedimientos de limpieza y puesta a punto de habitaciones y áreas comunes. Elementos y peculiaridades de los diversos espacios. Caracterización de los diversos métodos.

Organización y secuenciación del trabajo, ejecución y control de resultados.



Otros procedimientos de puesta a punto.

Decoraciones florales. Técnicas y aplicaciones sencillas.

Lencería y artículos de cortesía. Identificación y formas de proceder.

Preparación de habitaciones y áreas comunes para pequeñas reformas.

Preparación de espacios para actos específicos.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la formación asociada a las funciones de aprovisionamiento, servicios, higiene y calidad en las áreas de alojamiento turístico fundamentalmente, aunque no de forma exclusiva.

La definición de esta función incluye aspectos como:

- El mantenimiento de instalaciones, máquinas, útiles y herramientas.
- La prestación de los servicios.
- La higiene y desinfección.
- El cumplimiento de procesos y protocolos de calidad.

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

El aprovisionamiento interno de productos y materiales necesarios para la limpieza.

La realización de operaciones de limpieza y puesta a punto de habitaciones y áreas comunes.

Duración: 150 horas.

MÓDULO PROFESIONAL 2

Denominación: Lavado de ropa en alojamientos

Código: MP0707

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

1. Efectúa el aprovisionamiento interno necesario para la ejecución de las operaciones de lavado de ropa, en función de las necesidades del servicio.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se ha realizado el aprovisionamiento interno de productos y utensilios para el lavado, suavizado y limpieza de ropa se realiza siguiendo el plan de trabajo establecido o instrucciones recibidas.
- b) Se han cumplimentado los vales o documentos similares para el aprovisionamiento interno, siguiendo instrucciones previas.
- c) Se han comprobado las existencias mínimas de productos y utensilios, comunicando la cantidad existente a la persona o departamento responsable.



2. Dispone las ropas para su lavado, clasificándolas por lotes conforme a instrucciones.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se ha contado la ropa, en el momento de su recepción, marcándola, si procede, con etiquetas de identificación del cliente o usuario, sección de procedencia y fecha de recogida, para evitar pérdidas y errores.
- b) Se han trasladado los documentos necesarios para la facturación de la limpieza y arreglo de ropa de clientes, se cumplimentan y trasladan al departamento o persona responsable.
- c) Se ha revisado la ropa, procediendo, en su caso, a la retirada de objetos olvidados o extraños que puedan dañar a la prenda o a la máquina, o provocar interrupciones en el proceso de lavado, separando la que está deteriorada o necesite un tratamiento especial.
- d) Se ha clasificado la ropa por lotes, atendiendo a las características y recomendaciones descritas en su etiqueta, grado de suciedad, necesidades especiales de desinfección o esterilización y, en su caso, existencia de manchas que precisen seguir procesos de lavado diferentes o tratamientos especiales para su eliminación.
- e) Se ha manipulado la ropa sucia que se considera potencialmente infectada, utilizando los equipos de protección individual establecidos.
- f) Se ha identificado las características de composición y requerimientos de conservación de las ropas, a partir de la interpretación de su etiquetado, respetando en todo momento las recomendaciones del fabricante para posibilitar, así, la reclamación al comerciante en caso de deterioro.
- g) Se ha consultado las dudas que puedan surgir en el proceso de clasificación, al superior jerárquico correspondiente.
- h) Se ha apartado la ropa con carencia de etiquetas, procediendo de acuerdo con instrucciones precisas del superior jerárquico.

3. Lava ropa relacionando productos textiles con las técnicas y productos de lavado.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han descrito y caracterizado las actividades, puestos y funciones de la lavandería como departamento del área de alojamientos.
- b) Se han descrito las máquinas y elementos accesorios habituales en el lavado y tratamiento de ropas, así como sus aplicaciones, mantenimiento básico y riesgos en su manipulación.
- c) Se han identificado los diversos tipos de ropa atendiendo a las características de su composición.
- d) Se han reconocido los símbolos del etiquetado para adecuar las posteriores operaciones de lavado.



- e) Se ha seleccionado, clasificado y marcado la ropa siguiendo instrucciones o normas preestablecidas.
 - f) Se han reconocido los productos para el lavado y tratamiento de ropas, así como sus diversas aplicaciones y normas básicas de uso.
 - g) Se han caracterizado los diversos procedimientos de lavado acuoso y en seco, así como las variables que influyen en el resultado final.
 - h) Se han identificado técnicas y procedimientos para el tratamiento de manchas difíciles.
 - i) Se han organizado las operaciones de lavado secuenciando fases y procedimientos en tiempo y forma.
 - j) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias, de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.
4. Seca y revisa las ropas, siguiendo las instrucciones recibidas, de modo que se garantice el funcionamiento óptimo de los medios de producción y los resultados preestablecidos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han preparado, programado y ajustado las máquinas utilizadas en las operaciones de secado de las ropas, atendiendo a las características del lote o partida, siguiendo instrucciones.
 - b) Se han desarrollado y controlado las distintas fases del proceso de secado, garantizando el óptimo funcionamiento de los medios de producción y confiriendo a las ropas el grado de humedad y aspecto requeridos en cada caso.
 - c) Se ha revisado las ropas de manera rigurosa y eficaz, siguiendo criterios de calidad y en función de la normativa del establecimiento, retirando del circuito las que no superen el control para darles el tratamiento que corresponda.
 - d) Se han detectado las disfunciones o anomalías, informando en todos los casos, con prontitud y mediante la vía establecida, al responsable correspondiente.
 - e) Se ha actuado ante rupturas y anomalías generadas durante el proceso, en el marco de su responsabilidad, en el mínimo plazo de tiempo, informando de ello a sus superiores y minimizando en lo posible los costes y perjuicios que se deriven.
5. Actúa según las normas de seguridad, higiene y salud, que afecten a su puesto de trabajo y al proceso, en las condiciones adecuadas para prevenir los riesgos personales y medioambientales.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han respetado las normas vigentes en la materia y el plan de seguridad e higiene del que disponga.
- b) Se han reconocido los riesgos primarios y se toman las medidas preventivas establecidas.



- c) Se han identificado los equipos de protección individual y los medios de seguridad, para cada actuación, utilizándolos y cuidándolos de forma correcta.
- d) Se han mantenido las zonas de trabajo de su responsabilidad, en condiciones de limpieza, orden y seguridad.
- e) Se ha informado de las disfunciones y observación de peligro, con prontitud a la persona responsable.
- f) Se han manipulado los productos químicos con criterios de seguridad, caducidad, orden de consumo y protección medioambiental, conforme lo indicado en su etiqueta.

Contenidos básicos:

Lavado de ropa.

Lavandería. Descripción, funciones, relaciones con otras áreas y controles documentales.

Maquinaria específica para el lavado acuoso y en seco de ropas y elementos accesorios. Tipología, características, aplicaciones y normas de uso.

Productos textiles. Identificación, tipología y peculiaridades ante el lavado.

Identificación de etiquetas y símbolos.

Clasificación de la ropa en función de su etiquetaje y características.

Métodos para el marcaje de la ropa.

Productos de lavado. Tipología, características, funciones y aplicaciones básicas de uso.

Lavado, limpieza y secado de ropa.

Tipos de lavado, caracterización, aspectos que influyen en el resultado final.

Tratamiento de manchas.

Organización y secuenciación de los procedimientos de lavado y secado, ejecución y control de resultados.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación asociada a las funciones de aprovisionamiento, servicios, higiene y calidad en las áreas de alojamiento turístico fundamentalmente, aunque no de forma exclusiva.

La definición de esta función incluye aspectos como:

- El mantenimiento de instalaciones, máquinas, útiles y herramientas.
- La prestación de los servicios.
- La higiene y desinfección.
- El cumplimiento de procesos y protocolos de calidad.

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

- El aprovisionamiento interno de productos y materiales necesarios para la limpieza.



— Los tratamientos de lavado de ropa.

Duración: 125 horas.

MÓDULO PROFESIONAL 3

Denominación: Arreglo y planchado de ropa en alojamientos

Código: MP0708

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

1. Interpreta correctamente información oral y escrita, ya sean instrucciones, indicaciones, especificaciones técnicas o etiquetas de productos químicos, vales u otros documentos utilizados en el proceso de planchado y arreglo de ropa y en la confección de artículos textiles sencillos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se ha interpretado el etiquetado de los productos utilizados habitualmente en los procedimientos de planchado y arreglo de ropa.
- b) Se ha interpretado los símbolos que sobre conservación y manipulación se utilizan en las etiquetas de los productos químicos.
- c) Se ha identificado y cumplimentado documentos de uso habitual en las actividades de lencería, tales como documentos de control para justificación de entradas y salidas, para bajas provocadas por incidencias diversas, entre otros.
- d) Se ha realizado el recuento y actualización de los datos arrastrados como consecuencia de recuentos anteriores, altas y bajas de almacén.
- e) Se ha interpretado correctamente la información recibida.

2. Clasifica las ropas para su planchado.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se ha distinguido los distintos tipos de ropas.
- b) Se ha identificado las características de composición y conservación de las ropas, interpretando su etiquetado.
- c) Se han descrito las técnicas de selección atendiendo a tipo de prenda, tejido, fibra y acabado.
- d) Se han clasificado las ropas según sus tipos y requisitos de composición y conservación del etiquetado.
- e) Se han identificado los diferentes procesos de planchado y su aplicación según las características de las prendas objeto de tratamiento.
- f) Se ha programado la maquinaria para efectuar las operaciones de doblado o plegado.



3. Describe y aplica técnicas de cosido a mano y a máquina, empleando los medios y materiales adecuados.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se ha desarrollado el proceso de aprovisionamiento interno de productos de acuerdo con determinadas órdenes de servicio o planes de trabajo diarios.
 - b) Se ha explicado los tipos, manejo, limpieza y mantenimiento de uso de las máquinas, útiles y herramientas utilizados habitualmente para cosido de ropa.
 - c) Se ha comprobado el buen funcionamiento y reglaje de las máquinas y de los accesorios que van a ser utilizados para llevar a cabo el proceso de cosido de las ropas.
 - d) Se ha seleccionado los materiales y útiles necesarios.
 - e) Se hace, a mano o a máquina, costuras de unión y dobladillos, coser botones y pegar cremalleras, autoadhesivos y otros elementos.
 - f) Se ha confeccionado las ropas sencillas, como picos de cocina, servilletas, delantales o paños.
 - g) Se ha realizado zurcidos sencillos en ropas.
 - h) Se ha asumido el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos y sacar el máximo provecho a los productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.
4. Aplica las técnicas para el almacenaje, control y mantenimiento de los productos, utensilios y lencería propios del área de alojamiento.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han descrito y caracterizado los tipos de inventarios más utilizados y explicar la finalidad de cada uno de ellos.
 - b) Se han precisado los conceptos de stock óptimo y mínimo, rotura de stocks, identificando las variables que intervienen en su cálculo.
 - c) Se ha interpretado y cumplimentado la documentación utilizada para el aprovisionamiento interno de productos, utensilios y lencería.
 - d) Se ha comunicado las anomalías surgidas y detectadas a lo largo del proceso de almacenamiento, procediendo a la retirada de los productos afectados, siguiendo el protocolo de actuación definido.
5. Reconoce y aplica las normas y medidas internas de seguridad, higiene y salud en los procesos de planchado, arreglo y confección de ropa propios de establecimientos de alojamiento.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se ha identificado e interpretado las normas vigentes en materia de seguridad, higiene y salud, en particular las que afectan al planchado, arreglo y confección de ropa, propios de establecimientos de alojamiento, y a los locales, instalaciones y equipos utilizados.



- b) Se ha identificado y utilizado correctamente las protecciones necesarias en el manejo de equipos, máquinas y utensilios, interpretando adecuadamente la normativa de seguridad e higiene sobre manipulación de productos y maquinaria.
- c) Se ha identificado los daños y riesgos que se derivan de una incorrecta utilización de la maquinaria, útiles y herramientas.

Contenidos básicos:

1. Procedimientos internos de comunicación en el taller de planchado y costura.

- Tipos de documentos.
- Complimentación.
- Circuitos internos.

2. Simbología del etiquetado de productos para el planchado.

Clasificación de ropas para el planchado

Comportamiento de los distintos tipos de fibras al planchado.

Comportamiento de los distintos tipos de telas al planchado.

Interpretación de etiquetas.

Técnicas de clasificación de la ropa para el planchado: identificación, descripción y aplicación.

Planchado, plegado, empaquetado o embolso de ropa.

3. El planchado: tipos.

Maquinaria específica: tipos (prensas de planchado, estirado ras, introductoras, plegadoras mecánicas, rodillos o calandrias.

Características, funcionamiento, precauciones de uso y técnicas básicas de ahorro de energía en su empleo.

Elementos complementarios para el planchado y plegado como mesas, percheros, maniqués, almohadillas, bandejas y bolsas.

Productos asociados al planchado.

El proceso de planchado y plegado.

Factores que intervienen en su eficacia: temperatura, presión, vapor, tiempo y humedad.

Programas de planchado y plegado mecánico.

Técnicas básicas de ahorro de energía.

4. Factores. Aplicaciones.

Empaquetado o embolso de ropa: tipos y aplicaciones.



Almacenamiento y distribución interna de ropas y productos para el planchado.

Proceso organizativo del almacenamiento de ropas y de productos y utensilios para el planchado.

Aplicación de sistemas de almacenaje.

Criterios de almacenaje de ropas: ventajas e inconvenientes.

Clasificación de los productos para el planchado.

Análisis de la rotación y ubicación de existencias de lencería.

5. Normativa de seguridad, higiene y salud en los procesos de planchado y arreglo de ropa propios de establecimientos de alojamiento.

Identificación e interpretación de normativa específica.

Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos para el planchado y arreglo de ropa.

Salud e higiene personal: factores, medidas, materiales y aplicaciones. Heridas y su protección.

Medidas de prevención y protección: En el taller de planchado y costura. En utilización de máquinas, equipos y utensilios de planchado y costura.

Equipamiento personal de seguridad. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la formación asociada a las funciones de aprovisionamiento, servicios, higiene y calidad en las áreas de alojamiento turístico fundamentalmente, aunque no de forma exclusiva.

La definición de esta función incluye aspectos como:

- El planchado y arreglo de ropa.
- La prestación de los servicios.
- La higiene y desinfección.
- El cumplimiento de procesos y protocolos de calidad.

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

El aprovisionamiento interno de productos y materiales necesarios para la el cosido y planchado de ropa.

Los tratamientos de planchado y arreglo de ropa.

Duración: 125 horas.

**MÓDULO PROFESIONAL 4**

Denominación: Recepción y lavado de mercancías en catering

Código: MPI090

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

1. Prepara, en su caso, en el lugar donde se ha realizado el servicio de catering, los equipos, mercancías y las elaboraciones sobrantes para su transporte al centro de partida.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se ha lavado el material utilizado en el mismo lugar donde se ha realizado el servicio y se dispone para el transporte de vuelta.
 - b) Se han clasificado los géneros y elaboraciones sobrantes en función de su uso posterior.
 - c) Se han ubicado los géneros y elaboraciones reutilizables en recipientes adecuados.
 - d) Se ha controlado la temperatura de los géneros y elaboraciones reutilizables con los medios adecuados y se disponen para su transporte de vuelta.
 - e) Se han colocado los materiales y equipos utilizados, tales como termos o cafeteras, en sus contenedores de forma que no se deterioren y se disponen para su transporte de vuelta.
 - f) Se ha dispuesto el material alquilado, como sillas o mesas, según lo acordado para su envío.
2. Recepciona las mercancías procedentes de los servicios de catering realizados de acuerdo con los procedimientos establecidos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se ha recepcionado la carga procedente del servicio realizado, en su caso, en las cámaras de descarga o en los lugares previamente establecidos.
- b) Se ha almacenado la carga procedente del servicio realizado o distribuido a las zonas, cámaras o departamentos establecidos, considerando que:
 - Los géneros y elaboraciones culinarias envasadas susceptibles de reutilización se etiquetan para identificarlos como reutilizables y se envían al departamento de cocina.
 - El material, equipos, menaje y utillaje reutilizable se envía, en caso necesario, al departamento de lavado, para su uso posterior.
 - El material sobrante reutilizable se envía al almacén central, en su caso, para ser distribuido internamente de nuevo.
 - Los materiales, en general, se distribuyen al departamento original, para que éste determine su uso posterior.
 - La lencería se distribuye a la lavandería del establecimiento o a la empresa contratada para este fin, según el procedimiento establecido.



- c) Se han contado los géneros, elaboraciones culinarias y material de los que se precise información acerca de su consumo, y se ha anotado su cantidad en los documentos establecidos.
 - d) Se ha comprobado el buen estado de los materiales y equipos procedentes del servicio y las roturas o disfunciones se han notificado al responsable y se cumplimentan en los documentos establecidos.
3. Realiza el lavado de los materiales, menaje, utillaje y equipos procedentes del servicio de catering para garantizar su uso posterior con las máximas garantías higiénico-sanitarias.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se ha recepcionado los materiales y equipos de vuelta, tales como cestas, cabinas, trolleys, cubertería y vajilla, según su orden de llegada en la sala de lavado o fregadero.
- b) Se han clasificado y desecho los residuos según su naturaleza para procurar su reciclaje.
- c) Se han clasificado los materiales y equipos según su naturaleza y/o tamaño y se colocan en las máquinas de lavado utilizando las gavetas apropiadas.
- d) Se ha lavado el material, menaje, utillaje y equipos procedentes del servicio de catering en el tren de lavado o manualmente en función de su clasificación.
- e) Se ha lavado con un aprovechamiento óptimo de agua durante todo el proceso.
- f) Se han garantizado las máximas condiciones de higiene y seguridad durante todo el proceso, cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria y utilizando las medidas de autoprotección establecidas.
- g) Se han comprobado la limpieza de los materiales y equipos lavados para cumplir las condiciones de higiene establecidas.
- h) Se han anotado las roturas y disfunciones con rigor en los documentos establecidos.

Contenidos básicos:**1. Preparación de maquinaria y accesorios:**

- Limpieza, suciedad, desinfección e higiene. Identificación de términos y conceptos.
 - Maquinaria y accesorios para la limpieza de material procedente de catering. Clasificación en función de sus aplicaciones.

Características de las maquinarias, limpieza y mantenimiento básico de las mismas.

Componentes y accesorios de la maquinaria, funciones y procedimientos de colocación y uso.

Productos químicos para la limpieza de material, utillaje y utensilios. Identificación de etiquetados, normas de uso y peligros asociados al mismo.

Prevención de riesgos en los trabajos de limpieza del material de uso en catering. Medidas de prevención y protocolos de actuación.



2. Recepción y clasificación de géneros procedentes en el servicio de catering:

Recepción en cámaras y etiquetado para su control.

Tipología, características básicas, clasificación, necesidades específicas de tratamiento de cada producto recibido.

3. El lavado de los materiales menaje y utillaje de los servicios de catering:

Organización y control en las operaciones de limpieza.

Funciones del personal y deontología profesional.

Secuenciación de fases en los procedimientos de limpieza, desarrollo de las operaciones y control de resultados.

Controles documentales relacionados. Identificación y formalización.

4. Limpieza de loza y vajilla:

Descripción, tipos, características básicas de sus materiales y necesidades específicas de tratamientos y limpieza de cada uno.

Métodos para el tratamiento y limpieza de loza.

5. Limpieza de cristalería:

Vidrios y cristales. Descripción y características básicas. Identificación de necesidades específicas de limpieza.

Utensilios, materiales y productos para la limpieza de superficies acristaladas. Tipos, características, aplicaciones y normas de uso.

Técnicas de limpieza de vasos y copas.

Prevención de riesgos en el ámbito de la limpieza de la cristalería Normas y protocolos de seguridad, equipos de protección individual.

Orientaciones pedagógicas:

Este módulo profesional contiene la formación asociada a las funciones de limpieza, recepción y clasificación de los materiales y géneros procedentes de los servicios derivados del catering.

La definición de esta función incluye aspectos como:

- El mantenimiento de instalaciones, máquinas, útiles y herramientas.
- La prestación de los servicios de lavado y limpieza de el material utilizado.
- La higiene y desinfección.
- El cumplimiento de procesos y protocolos de calidad.

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



- La preparación y mantenimiento de maquinarias, útiles y accesorios para la limpieza de material, utillaje.
- La realización de operaciones de recepción y distribución de géneros en cámaras.
- El tratamiento, etiquetado y guardado de productos perecederos.
- La limpieza de cristalería, vajilla y loza.

Duración: 95 horas.

MÓDULO PROFESIONAL 5

Denominación: Formación en centros de trabajo.

Código: FCTHOT13

RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

1. Reconoce la estructura jerárquica de la empresa, identificando las funciones asignadas a cada nivel y su relación con el desarrollo de la actividad.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han identificado la estructura organizativa de la empresa y las funciones de cada área de la misma.
 - b) Se han identificado los procedimientos de trabajo en el desarrollo del proceso productivo.
 - c) Se han relacionado las competencias de los recursos humanos con el desarrollo de la actividad productiva.
 - d) Se ha identificado la importancia de cada elemento de la red en el desarrollo de la actividad de la empresa.
 - e) Se han relacionado ventajas e inconvenientes de la estructura de la empresa frente a otro tipo de organizaciones empresariales.
 - f) Se ha analizado el tejido empresarial del sector en función de la prestación que ofrece.
 - g) Se han reconocido las empresas tipo indicando la estructura organizativa y las funciones de cada departamento.
2. Aplica hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional de acuerdo con las características de la tarea asignada y según los procedimientos establecidos de la empresa.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han reconocido y justificado los requerimientos actitudinales relacionados con la disposición personal para el desempeño del trabajo (puntualidad, empatía, orden, limpieza, seguridad, responsabilidad y calidad, trabajo en equipo, entre otros).
- b) Se han identificado las normas de prevención de riesgos laborales que hay que aplicar en actividad profesional y los aspectos fundamentales de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.



- c) Se han aplicado los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas de la empresa.
 - d) Se ha mantenido una actitud clara de respeto al medio ambiente en las actividades desarrolladas y aplicado las normas internas y externas vinculadas a la misma.
 - e) Se ha mantenido organizado, limpio y libre de obstáculos el puesto de trabajo o el área correspondiente al desarrollo de la actividad.
 - f) Se han interpretado y cumplido las instrucciones recibidas, responsabilizándose del trabajo asignado.
 - g) Se ha establecido una comunicación y relación eficaz con la persona responsable en cada situación y miembros de su equipo, manteniendo un trato fluido y correcto.
 - h) Se ha valorado la importancia de su actividad y la adaptación a los cambios de tareas asignados en el desarrollo de los procesos productivos de la empresa, integrándose en las nuevas funciones.
 - i) Se ha comprometido responsablemente en la aplicación de las normas y procedimientos en el desarrollo de cualquier actividad o tarea.
3. Realiza operaciones de limpieza y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes, identificando y utilizando medios y equipos y aplicando técnicas y procedimientos de acuerdo a instrucciones y/o normas establecidas en el ámbito empresarial.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han desarrollado los procesos de aprovisionamiento interno de productos de acuerdo a normas o planes de trabajo establecidos.
 - b) Se ha realizado el mantenimiento de uso de las máquinas utilizadas para la limpieza, tales como aspiradoras, máquinas de limpieza a vapor, abrillantadoras, enceradoras, pulidoras y otras.
 - e) Se han efectuado las operaciones de limpieza y puesta a punto de habitaciones seleccionando los materiales, productos y técnicas más adecuadas en cada caso.
 - d) Se han aplicado técnicas de limpieza, mantenimiento y conservación de elementos decorativos, seleccionando las más adecuadas en cada caso.
 - e) Se han cumplimentado los documentos relacionados con las actividades de limpieza y puesta a punto de habitaciones.
 - f) Se ha mantenido una actitud respetuosa de mantenimiento y cuidado con instalaciones, productos y equipos utilizados, evitando costes y gastos innecesarios.
 - g) Se han aplicado las normas higiénico-sanitarias, de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.
4. Aplica técnicas de lavado, planchado y arreglos sencillos de ropa, 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 ha seleccionado, clasificado y marcado la ropa siguiendo instrucciones o normas preestablecidas.
 - b) Se han reconocido los símbolos del etiquetado para adecuar las posteriores operaciones de lavado, secado y planchado.
 - c) Se ha realizado el mantenimiento de uso de los equipos y materiales utilizados para el lavado y planchado de ropas.
 - d) Se han reconocido los productos para el lavado y tratamiento de ropas, así como sus diversas aplicaciones y normas básicas de uso.
 - e) Se ha realizado el lavado a máquina de ropa, utilizando los programas, productos y dosificaciones adecuadas a cada proceso.
 - f) Se ha comprobado el estado de limpieza y desinfección de las ropas lavadas, retirando aquellas que presentes anomalías.
 - g) Se han desarrollado las diversas técnicas de planchado y aplicado en función de las características de las prendas.
 - h) Se han desarrollado los procedimientos de arreglos sencillos de ropas, aplicando las técnicas adecuadas en cada caso.
 - i) Se han aplicado los procedimientos de doblado, empaquetado y/o embolsado de ropas.
 - j) Se han cumplimentado los documentos relacionados con las actividades propias de la lavandería y lencería.
 - k) Se ha mantenido una actitud respetuosa de mantenimiento y cuidado con instalaciones, productos y equipos utilizados, evitando costes y gastos innecesarios.
 - l) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias, de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.
5. Realiza operaciones de limpieza y tratamiento de superficies y mobiliario interior, aplicando técnicas y procedimientos en cada caso y utilizando de forma correcta equipos y materiales conforme a instrucciones o normas preestablecidas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se han reconocido y seleccionado las máquinas y accesorios en función de las tareas posteriores a desarrollar.
- b) Se han tenido en cuenta los riesgos asociados a la manipulación de las maquinarias y accesorios, así como las medidas preventivas y protocolos de actuación en cada caso.
- c) Se han seleccionado y relacionado los productos químicos con sus aplicaciones posteriores, así como los riesgos asociados a su manipulación.
- d) Se han realizado todas las operaciones de puesta a punto y/o preparación de las máquinas, accesorios y productos de limpieza siguiendo instrucciones o normas preestablecidas.



- e) Se han identificado las necesidades de tratamiento y limpieza características de cada tipo de superficie.
 - f) Se han desarrollado las operaciones de tratamiento y limpieza del mobiliario de madera, de higienización y desinfección de aseos, cumpliendo las normas o protocolos de actuación.
 - g) Se han desarrollado las tareas de limpieza de superficies acristaladas cumpliendo las normas o protocolos de actuación en cada caso.
 - h) Se han teniendo en cuenta durante el desarrollo de los diversos procedimientos todas las variables que inciden la calidad del resultado final.
 - i) Se han formalizado los controles documentales afines a estas tareas.
 - j) Se ha mantenido una actitud respetuosa de mantenimiento y cuidado con instalaciones, productos y equipos utilizados, evitando costes y gastos innecesarios.
 - k) Se han reconocido y aplicado las normas higiénico-sanitarias, de calidad, seguridad laboral y protección ambiental.
6. Efectúa las operaciones de preparación y disposición, así como las de recepción y lavado, de mercancías asociadas a los servicios de catering, reconociendo medios y equipos y aplicando técnicas y procedimientos de acuerdo a instrucciones y/o normas establecidas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- a) Se ha reconocido el material y el equipamiento que conforma la dotación para el montaje de servicios catering.
- b) Se han interpretado correctamente las órdenes de servicio o instrucciones recibidas.
- c) Se han ejecutado las operaciones de aprovisionamiento interno en tiempo y forma, siguiendo instrucciones o normas preestablecidas.
- d) Se han preparado y dispuesto los materiales en las zonas de carga de acuerdo a normas y/o protocolos de actuación establecidos.
- e) Se ha comprobado el estado de los materiales y equipos y controlado documentalmente todas las incidencias de roturas, deterioros y otros.
- f) Se han trasladado y distribuido los materiales y equipos de las zonas de descarga a las áreas de lavado en tiempo y forma.
- g) Se han desarrollado las operaciones de lavado de equipos y materiales según normas y/o protocolos de actuación.
- h) Se han controlado los resultados finales y evaluado su calidad final conforme a normas o instrucciones preestablecidas.
- i) Se ha formalizado la documentación asociada conforme a instrucciones o normas preestablecidas.
- j) Se ha mantenido una actitud respetuosa de mantenimiento y cuidado con instalaciones, productos y equipos utilizados, evitando costes y gastos innecesarios.



7. Cumple criterios de seguridad e higiene, actuando según normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección ambiental.

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 ha cumplido en todo momento la normativa general sobre prevención y seguridad, así como las establecidas por la empresa.
- c) Se han identificado los factores y situaciones de riesgo que se presentan en su ámbito de actuación en el centro de trabajo.
- d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir riesgos sanitarios.
- e) Se ha reconocido y cumplido con la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.
- f) Se han aplicado las buenas prácticas de manipulación en el desarrollo de todos los procedimientos.
- g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.
- h) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones de la empresa.
- i) Se han aplicado las operaciones de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- j) Se han utilizado aquellas energías y/o recursos cuya utilización sea menos perjudicial para el ambiente.

Duración: 75 horas.

ANEXO III**ESPACIOS Y EQUIPAMIENTOS RECOMENDADOS**

Los espacios y equipamientos recomendados para el desarrollo de las enseñanzas de este Programa de Cualificación Profesional Inicial son los que a continuación se relacionan.

Espacios:

Espacio formativo	Superficie m²	Superficie m²
	15 alumnos	10 alumnos
Aula polivalente.	40	30
Aula de alojamiento y limpieza.	60	50
Aula de catering.	40	20
Vestuarios.	40	30



Equipamientos:

Espacio formativo	Equipamientos
Aula polivalente.	- PCs instalados en red, impresora, cañón de proyección e Internet. - Medios audiovisuales.
Aula de alojamiento y limpieza.	- Dormitorio doble completo. - Baño equipado. - Puerta y equipo eléctrico con activación de tarjeta. - Minibar. - Carros equipados de limpieza. - Equipo de lencería. - Mesas de trabajo. - Aspirador de polvo industrial. - Pulidora abrillantadora industrial. - Almacén: lavadora, secadora, centro de planchado y carros de limpieza.
Aula de catering.	- Vajilla, cubertería tren de lavado, bateas, cestas, cabinas, trolleys, cámaras.
Vestuarios.	-Taquillas, perchas, bancos, espejos.

ANEXO IV

DISTRIBUCIÓN HORARIA DE LOS MÓDULOS ESPECÍFICOS

Denominación del módulo específico	Horas totales	Horas semanales orientativas
1º Puesta a punto de habitaciones y zonas comunes	150	5
2º Lavado de ropa en alojamientos	125	4
3º Arreglo y planchado de ropa en alojamientos	125	4
4º Recepción y lavado de mercancías en catering	95	2
5º Formación en centro de trabajo	75	---

ANEXO V

CORRESPONDENCIA DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES CON LAS UNIDADES DE COMPETENCIA PARA SU ACREDITACIÓN, CONVALIDACIÓN O EXENCIÓN

Unidad de competencia	Modulo profesional
UC0706_I: Preparar y poner a punto habitaciones, zonas nobles y áreas comunes de alojamiento.	MP0706: Puesta a punto de habitaciones y zonas comunes.
UC0707_I: Realizar las actividades de lavado de ropa propias de establecimientos de alojamiento.	MP0707: Lavado de ropa en alojamientos.
UC0708_I: Realizar las actividades de planchado y arreglo de ropa, propias de establecimientos de alojamiento.	MP708: Arreglo y Planchado de ropa en alojamientos.
UCI090_I: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.	MPI090: Recepción y lavado de mercancías en catering.

**ANEXO VI****ESPECIALIDADES DEL PROFESORADO CON ATRIBUCIÓN DOCENTE EN LOS MÓDULOS PROFESIONALES**

Módulos	Especialidad del profesor	Cuerpo
Puesta a punto de habitaciones y zonas comunes.	Hostelería y Turismo	Profesores Técnicos.
Lavado de ropa en alojamientos.	Hostelería y Turismo	Profesores Técnicos.
Arreglo y planchado de ropa en alojamientos.	Hostelería y Turismo	Profesores Técnicos.
Recepción y lavado de mercancías en catering.	Hostelería y Turismo	Profesores Técnicos.
Formación en centros de trabajo.	Hostelería y Turismo	Profesores Técnicos.

ANEXO VII**TITULACIONES REQUERIDAS PARA LA IMPARTICIÓN DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES QUE CONFORMAN EL PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL PARA LOS CENTROS DE TITULARIDAD PRIVADA O PÚBLICA Y DE OTRAS ADMINISTRACIONES DISTINTAS DE LA EDUCATIVA**

Módulos	Titulaciones
1º.Puesta a punto de habitaciones y zonas comunes. 2º.Lavado de ropa en alojamientos. 3º Arreglo y planchado de ropa en alojamientos. 4º.Recepción y lavado de mercancías en catering. 5º.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.

**V ANUNCIOS****CONSEJERÍA DE ECONOMÍA, COMERCIO E INNOVACIÓN**

ANUNCIO de 3 de septiembre de 2008 sobre notificación de resolución de archivo del expediente n.º P-01-23537, sobre concesión de financiación de inversiones (2008083605)

Habiéndose intentado, sin resultado, el trámite de notificación ordinaria al interesado de la Resolución de Cierre recaída en el expediente P-01-23537 a "Soc. Coop. Ltda. del Campo Olibarros" sobre concesión de Financiación de Inversiones, se comunica a los efectos previstos en el artículo 59.5 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, la Resolución de Cierre de fecha 6 de junio de 2008:

Resuelvo Declarar a la empresa Soc. Coop. Ltda. del Campo Olibarros decaída en el derecho a la percepción de la subvención que resta por abonarle.

Contra la presente resolución podrá interponerse recurso de alzada en el plazo de un mes, a contar desde el día siguiente a su notificación, ante la Consejera de Economía, Comercio e Innovación, a tenor de lo dispuesto en los artículos 114 y 115 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

El texto íntegro de la Resolución se encuentra archivado en el Servicio de Incentivos y Financiación Empresarial de la Dirección General de Empresa, sito en Paseo de Roma, s/n., Mérida, donde podrá dirigirse para su constancia.

Mérida, a 3 de septiembre de 2008. El Jefe de Servicio de Incentivos y Financiación Empresarial, JUAN ÁNGEL CALDERÓN GARCÍA.

CONSEJERÍA DE ADMINISTRACIÓN PÚBLICA Y HACIENDA

ANUNCIO de 5 de septiembre de 2008 sobre notificación de resolución de expediente sancionador en materia de espectáculos taurinos tramitado en la provincia de Badajoz. Expte.: SETB-00010.2007. (2008083608)

No habiendo sido posible practicar en el domicilio del destinatario la notificación de la Resolución del expediente sancionador que a continuación se especifica, se procede a su publicación en el Diario Oficial de Extremadura, de conformidad con el art. 59.5 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento



Administrativo Común (BOE n.º 285, de 27 de noviembre de 1992), en la redacción dada por la Ley 4/1999, de 13 de enero (BOE n.º 12, de 14 de enero), que modifica la anterior.

Interesado: Toros Zújar, S.L., con CIF B06482640.

Último domicilio conocido: C/ Delicias, 4. C.P. 10003 Cáceres.

Expediente: SETB-00010 del año 2007.

Normativa infringida:

— Real Decreto 145/1996, de 2 de febrero, art. 28 b).

Tipificación:

— Ley 10/1991, de 4 de abril, sobre Potestades Administrativas en materia de Espectáculos Taurinos. Artículo 16.a).

Calificación de la infracción: Muy grave.

Sanción: 30.000,00 euros.

Asunto: Notificación resolución.

Órgano que resuelve: Secretaría General de Administración Pública e Interior.

Recurso que procede, Órgano ante el que ha de interponerse y plazo de interposición del mismo: Recurso de alzada ante la Dirección Territorial de Badajoz o ante el Consejero de Administración Pública y Hacienda de su elección, en el plazo de un mes contando desde el día siguiente al de la notificación de la presente, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 46.1, punto 2 b) del artículo 8 y artículo 14.1 segunda de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa. Pudiendo, no obstante, interponer cualquier otro que estime procedente.

Lo que, de conformidad con los artículos 61 y 76.1 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, se notifica al apreciarse que la publicación íntegra de dicho acto podría lesionar derechos e intereses legítimos, pudiendo tomar conocimiento de su texto íntegro en las oficinas de las dependencias de la Secretaría General de Administración Pública e Interior de Mérida de la Consejería de Administración Pública y Hacienda de la Junta de Extremadura, ubicadas en Paseo de Roma, s/n., Mérida, en el plazo de diez días contados a partir de la publicación del anuncio.

Se advierte al interesado que, de no comparecer en el citado plazo, la notificación se entenderá producida a todos los efectos legales desde el día siguiente al del vencimiento del plazo señalado.

Mérida, a 5 de septiembre de 2008. El Secretario General de Administración Pública e Interior, FRANCISCO MANUEL GARCÍA PEÑA.



CONSEJERÍA DE FOMENTO

ANUNCIO de 11 de agosto de 2008 sobre construcción de vivienda unifamiliar. Situación: paraje "Dehesa Vieja", parcelas 15, 16 y 17 del polígono 21. Promotor: D. Emilio Canónico Martín, en Los Santos de Maimona. (2008083488)

El Director General de Urbanismo y Ordenación del Territorio de Extremadura, de acuerdo con lo dispuesto en el apartado 2.º del artículo 27 de la Ley 15/2001, de 14 de diciembre, del Suelo y Ordenación Territorial de Extremadura (DOE n.º 1, de 3 de enero de 2002), y de lo previsto en el artículo 6.2 apartado 1, del Decreto 314/2007, de 26 de octubre (DOE n.º 127, de 3 de noviembre de 2007), somete a información pública durante el plazo de 20 días el siguiente asunto:

Construcción de vivienda unifamiliar. Situación: paraje "Dehesa Vieja", parcelas 15, 16 y 17 del polígono 21. Promotor: D. Emilio Canónico Martín, en Los Santos de Maimona.

El expediente estará expuesto durante el plazo citado en la Dirección General de Urbanismo y Ordenación del Territorio de la Consejería de Fomento, sita en C/ Morería, n.º 18, en Mérida.

Mérida, a 11 de agosto de 2008. El Director General de Urbanismo y Ordenación del Territorio, P.S. Resolución de 25/06/08 (DOE n.º 127, de 02/07/08), El Secretario General, ANTONIO P. SÁNCHEZ LOZANO.

• • •

ANUNCIO de 11 de agosto de 2008 sobre construcción de polígono de tiro. Situación: paraje "Dehesa Boyal", parcela 3 del polígono 7. Promotor: Club Deportivo El Azor, en Navalmoral de la Mata. (2008083491)

El Director General de Urbanismo y Ordenación del Territorio de Extremadura, de acuerdo con lo dispuesto en el apartado 2.º del artículo 27 de la Ley 15/2001, de 14 de diciembre, del Suelo y Ordenación Territorial de Extremadura (DOE n.º 1, de 3 de enero de 2002), y de lo previsto en el artículo 6.2 apartado 1, del Decreto 314/2007, de 26 de octubre (DOE n.º 127, de 3 de noviembre de 2007), somete a información pública durante el plazo de 20 días el siguiente asunto:

Construcción de polígono de tiro. Situación: paraje "Dehesa Boyal", parcela 3 del polígono 7. Promotor: Club Deportivo El Azor, en Navalmoral de la Mata.

El expediente estará expuesto durante el plazo citado en la Dirección General de Urbanismo y Ordenación del Territorio de la Consejería de Fomento, sita en C/ Morería, n.º 18, en Mérida.

Mérida, a 11 de agosto de 2008. El Director General de Urbanismo y Ordenación del Territorio, P.S. Resolución de 25/06/08 (DOE n.º 127, de 02/07/08), El Secretario General, ANTONIO P. SÁNCHEZ LOZANO.

• • •



ANUNCIO de 18 de agosto de 2008 sobre legalización de vivienda unifamiliar. Situación: parcelas 180, 181, 182 y 183 del polígono 8. Promotor: D. Álvaro Domínguez Iglesias, en Deleitosa. (2008083508)

El Director General de Urbanismo y Ordenación del Territorio de Extremadura, de acuerdo con lo dispuesto en el apartado 2.º del artículo 27 de la Ley 15/2001, de 14 de diciembre, del Suelo y Ordenación Territorial de Extremadura (DOE n.º 1, de 3 de enero de 2002), y de lo previsto en el artículo 6.2 apartado 1, del Decreto 314/2007, de 26 de octubre (DOE n.º 127, de 3 de noviembre de 2007), somete a información pública durante el plazo de 20 días el siguiente asunto:

Legalización de vivienda unifamiliar. Situación: parcelas 180, 181, 182 y 183 del polígono 8. Promotor: D. Álvaro Domínguez Iglesias, en Deleitosa.

El expediente estará expuesto durante el plazo citado en la Dirección General de Urbanismo y Ordenación del Territorio de la Consejería de Fomento, sita en C/ Morería, n.º 18, en Mérida.

Mérida, a 18 de agosto de 2008. El Director General de Urbanismo y Ordenación del Territorio, P.S. Resolución 25/06/08 (DOE n.º 127, de 02/07/08), El Director General de Arquitectura y Programas Especiales de Vivienda, JOSÉ TIMÓN TIEMBLO.

• • •

ANUNCIO de 25 de agosto de 2008 por el que se notifica la resolución del recurso de alzada interpuesto contra la resolución del procedimiento sancionador n.º BA 0830/05 - RT000150/08. (2008083594)

No habiendo sido posible practicar en el domicilio del interesado la notificación de la resolución del recurso de alzada interpuesto contra la resolución del Director General de Transportes dictada en el expediente sancionador n.º BA 0830/05, se procede a la publicación en el Diario Oficial de Extremadura, de conformidad con el artículo 59.5 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común (BOE n.º 285, de 27 de noviembre de 1992), en la redacción dada por la Ley 4/1999, de 13 de enero (BOE n.º 12, de 14 de enero), que modifica la anterior.

Denunciado: Jerónimo Martos Trigo.

Último domicilio conocido: Avda. Arjona Rs Avenida, 6, 4.º D, 23009 Jaén (Jaén).

Tipificación: Infracción muy grave (artículo 140.24 de la Ley 16/1987, de 30 de julio, de Ordenación de los Transportes Terrestres).

Sanción: Caducidad del expediente (Cero euros).

Plazo de interposición del recurso contencioso-administrativo: Dos meses a partir del día siguiente al de la presente publicación en el DOE.



Órgano competente para resolver: Juzgado de lo Contencioso-Administrativo.

Órgano resolutorio: El Secretario General de la Consejería de Fomento (P.D. del Consejero de Fomento. Resolución de 24 de julio de 2007. DOE n.º 87, de 28 de julio).

Mérida, a 25 de agosto de 2008. El Jefe de Servicio de Asuntos Jurídicos y Auditorías, MIGUEL ÁNGEL CAMPOS RODAS.

• • •

ANUNCIO de 25 de agosto de 2008 por el que se notifica la resolución del recurso de alzada interpuesto contra la resolución del procedimiento sancionador n.º BA 0631/05 - RT000148/08. (2008083595)

No habiendo sido posible practicar en el domicilio del interesado la notificación de la resolución del recurso de alzada interpuesto contra la resolución del Director General de Transportes dictada en el expediente sancionador n.º BA 0631/05, se procede a la publicación en el Diario Oficial de Extremadura, de conformidad con el artículo 59.5 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común (BOE n.º 285, de 27 de noviembre de 1992), en la redacción dada por la Ley 4/1999, de 13 de enero (BOE n.º 12, de 14 de enero), que modifica la anterior.

Denunciado: Jerónimo Martos Trigo.

Último domicilio conocido: Avda. Arjona Rs Avenida, 6, 4.º D. 23009 Jaén (Jaén).

Tipificación: Infracción leve (artículo 142.3 de la Ley 16/1987, de 30 de julio, de Ordenación de los Transportes Terrestres).

Sanción: Trescientos y un euros (301 euros).

Plazo de interposición del recurso contencioso-administrativo: Dos meses a partir del día siguiente al de la presente publicación en el DOE.

Órgano competente para resolver: Juzgado de lo Contencioso-Administrativo.

Órgano resolutorio: El Secretario General de la Consejería de Fomento (P.D. del Consejero de Fomento. Resolución de 24 de julio de 2007. DOE n.º 87, de 28 de julio).

Mérida, a 25 de agosto de 2008. El Jefe de Servicio de Asuntos Jurídicos y Auditorías, MIGUEL ÁNGEL CAMPOS RODAS.

• • •



ANUNCIO de 29 de agosto de 2008 por el que se notifica la resolución del recurso de alzada interpuesto contra la resolución del procedimiento sancionador n.º CC 0697/04 - RT000662/08. (2008083596)

No habiendo sido posible practicar en el domicilio del interesado la notificación de la resolución del recurso de alzada interpuesto contra la resolución del Director General de Transportes dictada en el expediente sancionador n.º CC 0697/04, se procede a la publicación en el Diario Oficial de Extremadura, de conformidad con el artículo 59.5 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común (BOE n.º 285, de 27 de noviembre de 1992), en la redacción dada por la Ley 4/1999, de 13 de enero (BOE n.º 12, de 14 de enero), que modifica la anterior.

Denunciado: Tibett & Britten Iberia, S.L.

Último domicilio conocido: Avda. Castilla, n.º 2. 28830 San Fernando de Henares (Madrid).

Tipificación: Infracción muy grave (artículo 140.11 de la Ley 16/1987, de 30 de julio, de Ordenación de los Transportes Terrestres).

Sanción: Cero euros (0 euros). Estimación del recurso de alzada.

Plazo de interposición del recurso contencioso-administrativo: Dos meses a partir del día siguiente al de la presente publicación en el DOE.

Órgano competente para resolver: Juzgado de lo Contencioso-Administrativo.

Órgano resolutorio: El Secretario General de la Consejería de Fomento (P.D. del Consejero de Fomento. Resolución de 24 de julio de 2007. DOE n.º 87, de 28 de julio).

Mérida, a 29 de agosto de 2008. El Jefe de Servicio de Asuntos Jurídicos y Auditorías, MIGUEL ÁNGEL CAMPOS RODAS.

• • •

ANUNCIO de 29 de agosto de 2008 por el que se notifica la resolución del recurso de alzada interpuesto contra la resolución del procedimiento sancionador n.º BA 0079/04 - RT001042/08. (2008083597)

No habiendo sido posible practicar en el domicilio del interesado la notificación de la resolución del recurso de alzada interpuesto contra la resolución del Director General de Transportes dictada en el expediente sancionador n.º BA 0079/04, se procede a la publicación en el Diario Oficial de Extremadura, de conformidad con el artículo 59.5 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común (BOE n.º 285, de 27 de noviembre de 1992), en la redacción dada por la Ley 4/1999, de 13 de enero (BOE n.º 12, de 14 de enero), que modifica la anterior.

Denunciado: Cárnicas Treinta y Dos, S.L.

Último domicilio conocido: Avda. García Siñeriz, s/n., 10100 Miajadas (Cáceres).



Tipificación: Infracción grave (artículo 141.13 de la Ley 16/1987, de 30 de julio, de Ordenación de los Transportes Terrestres).

Sanción: Mil y un euros (1.001 euros).

Plazo de Interposición del Recurso Contencioso Administrativo: Dos meses a partir del día siguiente al de la presente publicación en el DOE.

Órgano competente para resolver: Juzgado de lo Contencioso-Administrativo.

Órgano resolutorio: El Secretario General de la Consejería de Fomento (P.D. del Consejero de Fomento. Resolución de 24 de julio de 2007. DOE n.º 87, de 28 de julio).

Mérida, a 29 de agosto de 2008. El Jefe de Servicio de Asuntos Jurídicos y Auditorías, MIGUEL ÁNGEL CAMPOS RODAS.

• • •

ANUNCIO de 29 de agosto de 2008 por el que se notifica la resolución del recurso de alzada interpuesto contra la resolución del procedimiento sancionador n.º BA 0072/04 - RT001041/08. (2008083598)

No habiendo sido posible practicar en el domicilio del interesado la notificación de la resolución del recurso de alzada interpuesto contra la resolución del Director General de Transportes dictada en el expediente sancionador n.º BA 0072/04, se procede a la publicación en el Diario Oficial de Extremadura, de conformidad con el artículo 59.5 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común (BOE n.º 285, de 27 de noviembre de 1992), en la redacción dada por la Ley 4/1999, de 13 de enero (BOE n.º 12, de 14 de enero), que modifica la anterior.

Denunciado: Cárnicas Treinta y Dos, S.L.

Último domicilio conocido: Avda. García Siñeriz, s/n., 10100 Miajadas (Cáceres).

Tipificación: Infracción grave (artículo 141.13 de la Ley 16/1987, de 30 de julio, de Ordenación de los Transportes Terrestres).

Sanción: Mil y un euros (1.001 euros).

Plazo de Interposición del Recurso Contencioso Administrativo: Dos meses a partir del día siguiente al de la presente publicación en el DOE.

Órgano competente para resolver: Juzgado de lo Contencioso-Administrativo.

Órgano resolutorio: El Secretario General de la Consejería de Fomento (P.D. del Consejero de Fomento. Resolución de 24 de julio de 2007. DOE n.º 87, de 28 de julio).

Mérida, a 29 de agosto de 2008. El Jefe de Servicio de Asuntos Jurídicos y Auditorías, MIGUEL ÁNGEL CAMPOS RODAS.



CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL

ANUNCIO de 10 de septiembre de 2008 sobre notificación de requerimientos de subsanación en expedientes relativos al cumplimiento de requisitos para percibir la segunda anualidad de las ayudas concedidas destinadas a paliar los efectos provocados por la sequía de 2005 en el sector agrario, en virtud del Decreto 193/2005, de 30 de agosto, por el que se regulan ayudas destinadas a paliar los efectos negativos provocados por la sequía en el sector agrario, modificado por el Decreto 99/2006, de 30 de mayo. (2008083694)

No habiendo sido posible practicar en el domicilio de sus destinatarios las notificaciones correspondientes a requerimientos de subsanación de requisitos, imprescindibles para poder percibir la segunda anualidad de las ayudas concedidas al amparo del Decreto 193/2005, de 30 de agosto, por el que se regulan ayudas destinadas a paliar los efectos negativos provocados por la sequía en el sector agrario, DOE n.º 104, de 6 de septiembre, modificado por el Decreto 99/2006, de 30 de mayo, DOE n.º 66, de 6 de junio, de acuerdo con lo establecido en el artículo 61 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, se comunica que en el Servicio de Producción Agraria de la Dirección General de Explotaciones Agrarias de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, ubicado en la Avda. de Portugal, s/n., C.P. 06800 de Mérida, podrán comparecer en el plazo de diez días hábiles, contados a partir del día siguiente al que se publique este Anuncio en el Diario Oficial de Extremadura, para conocimiento del contenido íntegro de los mencionados actos y constancia de tal conocimiento, los siguientes interesados:

Expediente: expseq 10255.

D. Luis Carlos Cuadrado Castro.

Último domicilio conocido: C/ Miguel Hernández, 1. C.P. 10132 Almoharín (Cáceres).

Expediente: expseq 10722.

Chaypa, S.L.

Último domicilio conocido: C/ Arquitecto López Liaño, 35. C.P. 14012 Córdoba.

Expediente: expseq 04716.

Hermanos Cánovas Tienza, S.C.

Último domicilio conocido: C/ Adelardo Covarsí, 10, 6.º B. C.P. 06005 Badajoz.

Expediente: expseq 01184.

Ángel Flores de Lizaur Galán.

Último domicilio conocido: C/ Corredera, 25 – Puerta 1. C.P. 10950 Brozas (Cáceres).

Expediente: expseq 00068.

María Borrego Marrupe.

Último domicilio conocido: C/ Juan de la Cosa, 10 Izquierdo. C.P. 06800 Mérida (Badajoz)

Mérida, a 10 de septiembre de 2008. El Jefe de Servicio de Producción Agraria, ÁNGEL CABALLERO SUÁREZ.



SERVICIO EXTREMEÑO DE SALUD

RESOLUCIÓN de 5 de septiembre de 2008, de la Gerencia del Área de Salud de Badajoz, por la que se convoca, por procedimiento abierto, la contratación del suministro de "Bolsas de orina".

Expte.: CS/01/1108042656/08/CA. (2008062840)

1.- ENTIDAD ADJUDICATARIA:

- a) Organismo: Gerencia del Área de Salud de Badajoz.
- b) Dependencia que tramita el expediente: Unidad de Contratación Administrativa. Área de Salud de Badajoz.
- c) Número de expediente: CS/01/1108042656/08/CA.

2.- OBJETO DEL CONTRATO:

- a) Descripción del objeto: Suministros de bolsas de orina.
- b) División por lotes y número: Según Pliego.
- c) Lugar de ejecución: Área de Salud de Badajoz.
- d) Plazo de ejecución (meses): 12 meses.

3.- TRAMITACIÓN, PROCEDIMIENTO Y FORMA DE ADJUDICACIÓN:

- a) Tramitación: Ordinaria.
- b) Procedimiento: Abierto.
- c) Forma: Suministro con más de un criterio de valoración.

4.- PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN:

90.300,25 (con IVA) euros, 84.392,75 (sin IVA) euros.

5.- GARANTÍAS:

Provisional: No procede.

6.- OBTENCIÓN DE DOCUMENTACIÓN E INFORMACIÓN:

- a) Entidad: Gerencia de Área de Salud de Badajoz.
- b) Domicilio: Avda. de Huelva, 8.
- c) Localidad y código postal: Badajoz 06005.
- d) Teléfono: 924 218253.
- e) Fax: 924 248054.
- f) Fecha límite de obtención de documentación e información: Hasta el último día de finalización del plazo de presentación de ofertas.

7.- REQUISITOS ESPECÍFICOS DEL CONTRATISTA:

Clasificación: No procede.

**8.- PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS O DE LAS SOLICITUDES DE PARTICIPACIÓN:**

- a) Fecha límite de presentación: 15 días naturales contados a partir del siguiente de la publicación en el DOE.
- b) Documentación a presentar: La especificada en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.
- c) Lugar de presentación:
 - 1.ª Entidad: Gerencia del Área de Salud de Badajoz.
 - 2.ª Domicilio: Avda. de Huelva, 8.
 - 3.ª Localidad y código postal: 06005 Badajoz.
- d) Plazo durante el cual el licitador estará obligado a mantener su oferta (concurso): Tres meses.
- e) Admisión de variantes: No se admiten.

9.- APERTURA DE LAS OFERTAS:

- a) Entidad: Gerencia de Área de Salud de Badajoz.
- b) Domicilio: Avda. de Huelva, 8.
- c) Localidad y código postal: Badajoz 06005.
- d) Fecha y hora de apertura de plicas: Se publicará con la suficiente antelación en la página web: Perfil del contratante (<http://contratacion.juntaextremadura.net>).

10.- OTRAS INFORMACIONES:

La documentación relativa al expediente, podrá descargársela directamente de la página web Perfil del Contratante (<http://contratacion.juntaextremadura.net>).

11.- GASTOS DE ANUNCIO:

Serán por cuenta del adjudicatario.

Badajoz, a 5 de septiembre de 2008. El Gerente del Área de Salud de Badajoz, CARLOS GÓMEZ GARCÍA.

• • •

ANUNCIO de 15 de septiembre de 2008 por el que se hace pública la convocatoria para la contratación de la gestión del servicio público de "Prestación de asistencia dental a la población infantil de la Comunidad Autónoma de Extremadura". Expte.: CSP/99/01/08/CDT. (2008083669)

1.- ENTIDAD ADJUDICATARIA:

- a) Organismo: Junta de Extremadura "Servicio Extremeño de Salud".
- b) Dependencia que tramita el expediente: Secretaría General, Subdirección de Gestión Económica y Contratación Administrativa.



c) Número de expediente: CSP/99/01/08/CDT.

2.- OBJETO DEL CONTRATO:

- a) Descripción del objeto: Prestación de asistencia dental a la población infantil de la Comunidad Autónoma de Extremadura.
- b) Lugar de ejecución: Según se determina en el Pliego de Prescripciones Técnicas.
- c) Plazo de ejecución o fecha límite de entrega (meses): 48 meses contados a partir del día 1 de enero de 2009.
- d) Indicar si la ejecución del contrato comprende la ejecución de obras: No.

3.- TRAMITACIÓN Y PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN:

- a) Tramitación: Ordinaria.
- b) Procedimiento: Abierto.

4.- PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN O CANON DE EXPLOTACIÓN:

Importe total: 10.000.050,00 euros.

Anualidad 2009: 2.000.000,00 €.

Anualidad 2010: 2.333.350,00 €.

Anualidad 2011: 2.666.700,00 €.

Anualidad 2012: 3.000.000,00 €.

5.- GARANTÍAS:

Provisional: No se exige.

Definitiva: No se exige.

6.- OBTENCIÓN DE DOCUMENTACIÓN E INFORMACIÓN:

- a) Entidad: Servicio Extremeño de Salud.
- b) Domicilio: Avda. de las Américas, 2.
- c) Localidad y código postal: Mérida (Badajoz) 06800.
- d) Teléfono: 924 382500.
- e) Fax: 924 382730.
- f) Fecha límite de obtención de documentación e información: Hasta el último día del plazo habilitado para la presentación de ofertas.

7.- REQUISITOS ESPECÍFICOS DEL CONTRATISTA:

Solvencia económica y financiera y solvencia técnica y profesional: Los que se establecen en el apartado II punto 9) del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

8.- PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS O DE LAS SOLICITUDES DE PARTICIPACIÓN:

- a) Fecha límite de presentación: Treinta días naturales, contados desde el siguiente a la publicación del anuncio de licitación en el Diario Oficial de Extremadura.



- b) Documentación a presentar: La especificada en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares y en el Pliego de Prescripciones Técnicas.
- c) Lugar de presentación:
 - 1.ª Entidad: Registro General del Servicio Extremeño de Salud.
 - 2.ª Domicilio: Avda. de las Américas, 2.
 - 3.ª Localidad y código postal: Mérida (Badajoz) 06800.
- d) Plazo durante el cual el licitador estará obligado a mantener su oferta: 3 meses contados a partir de la apertura de la proposición económica.

9.- APERTURA DE LAS OFERTAS:

- a) Entidad: Servicio Extremeño de Salud.
- b) Domicilio: Avda. de las Américas, 2.
- c) Localidad: Mérida (Badajoz) 06800.
- d) Fecha: La propuesta de adjudicación tendrá lugar el decimoquinto día natural, contado a partir del siguiente a la finalización del plazo de presentación de ofertas. Si este día resultara ser sábado o inhábil, se pasará al siguiente día hábil.
- e) Hora: La Mesa de Contratación se constituirá a las 11,00 horas.

10.- OTRAS INFORMACIONES:

No procede.

11.- GASTOS DE ANUNCIO:

12.- FECHA DE ENVÍO DEL ANUNCIO AL DIARIO OFICIAL DE LA UNIÓN EUROPEA:

No procede.

13.- EN SU CASO, PORTAL INFORMÁTICO O PÁGINA WEB DONDE FIGUREN LAS INFORMACIONES RELATIVAS A LA CONVOCATORIA O DONDE PUEDEN OBTENERSE LOS PLIEGOS:

Los pliegos se hallan a disposición de los licitadores que lo deseen en el perfil del contratante, en la dirección de internet <http://contratacion.juntaextremadura.net>

Mérida, a 15 de septiembre de 2008. El Secretario General del Servicio Extremeño de Salud, RAFAEL RODRÍGUEZ BENÍTEZ-CANO.



AYUNTAMIENTO DE ALMENDRALEJO

ANUNCIO de 24 de junio de 2008 sobre Estudio de Detalle. (2008083639)

La Junta de Gobierno Local, en sesión celebrada el 17 de junio de 2008, aprobó inicialmente el Estudio de Detalle de parcela situada en calle Ortega Muñoz Esquina, Calle Nueva Creación y ctra. de Sevilla de Almendralejo, promovido por Estructuras Bonhaval, S.L., y redactado por los Arquitectos, D. Javier Díaz de la Peña y D. Miguel Ángel González Gómez.

De conformidad con lo dispuesto en la normativa de aplicación, se expone al público por plazo de un mes, contados a partir del siguiente al de la publicación de este Anuncio, quedando el expediente a disposición de cualquiera que quiera examinarlo, para formular alegaciones, en la Oficina Técnica del Excmo. Ayuntamiento de Almendralejo.

Almendralejo, a 24 de junio de 2008. El Alcalde, JOSÉ M.^a RAMÍREZ MORÁN.

• • •

EDICTO de 25 de agosto de 2008 sobre apertura de información pública del Programa de Ejecución de la Unidad de Ejecución n.º 178 del Plan General de Ordenación Urbana. (2008ED0666)

Por la Agrupación de Interés Urbanístico de la Unidad de ejecución n.º 178 del PGOU de Almendralejo, se ha presentado en este Ayuntamiento la alternativa técnica del Programa de Ejecución de referido sector, con el contenido que se determina en el art. 119 de la LSOTEX.

De acuerdo con lo dispuesto en el art. 134 A) de la LSOTEX, procedimiento ordinario, el Programa de Ejecución presentado se somete a información pública por plazo de veinte días, durante el cual podrán formularse cuantas alegaciones se estimen oportunas.

El expediente puede ser examinado en el Servicio de Urbanismo del Excmo. Ayuntamiento de Almendralejo (C/ Ricardo Romero, n.º 20).

Almendralejo, a 25 de agosto de 2008. La Alcaldesa en funciones, ESPERANZA LOZANO RIVADO.



AYUNTAMIENTO DE LA HABA

ANUNCIO de 21 de agosto de 2008 sobre Estudio de Detalle. (2008083492)

Por acuerdo de la Junta de Gobierno Local, adoptado en Sesión celebrada el día 21 de julio de 2008, ha sido aprobado inicialmente Estudio de Detalle, redactado por Arias y Ramos, Arquitectos y Asociados, S.L. y promovido por D.^a María Sacramento Donoso Donoso, que tiene por objeto la modificación de la tipología edificatoria en parcela sita en C/ Villanueva, s/n., de La Haba, para modificar la existente Manzana Densa (MD) por Edificación Aislada (AS).

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 77 de la Ley 15/2001, de 14 de diciembre, del Suelo y Ordenación Territorial de Extremadura, y 140 del R.D. 2159/1978, de 23 de junio, por el que se aprueba el Reglamento de Planeamiento, se expone al público por plazo de un mes, a contar desde el día siguiente a la publicación de este Anuncio en el Diario oficial de Extremadura, quedando el expediente a disposición de los interesados para que puedan examinar su contenido y presentar las alegaciones que estimen oportunas.

La Haba, a 21 de agosto de 2008. El Alcalde, JUAN PEDRO RODRÍGUEZ GONZÁLEZ.

AYUNTAMIENTO DE NAVALMORAL DE LA MATA

ANUNCIO de 5 de septiembre de 2008 sobre aprobación inicial de la modificación n.º 9 del Plan General Municipal. (2008083606)

Aprobada inicialmente por el Ayuntamiento Pleno, en sesión celebrada el día 1 de septiembre de 2008, la modificación número 9 del Plan General Municipal, Expte.: 77/08-U, relativa a la modificación del texto de los artículos 196, 365 y 408 del Plan General Municipal, relacionados con la definición del Uso Socio-cultural y condiciones de uso en Zona de Ensanche Extensivo y Zona de Viviendas Protegidas.

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 77.2.2 de la Ley 15/2001, de 14 de diciembre, del Suelo y Ordenación territorial de Extremadura, se somete el expediente a información pública a fin de que durante el plazo de un mes pueda formularse alegaciones.

Navalmoral de la Mata, a 5 de septiembre de 2008. El Alcalde, RAFAEL MATEOS YUSTE.

• • •



ANUNCIO de 9 de septiembre de 2008 sobre enajenación de una parcela en el Polígono Industrial "Campo Arañuelo". Expte.: 55/08-PA. (2008083635)

Aprobado por la Junta de Gobierno Local de este Ayuntamiento, en sesión celebrada el día 25 de agosto de 2008, el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares que ha de regir la enajenación mediante subasta pública de parcela sita en el Polígono Industrial Campo Arañuelo, el cual se expone al público por plazo de ocho días, se convoca licitación para la contratación de la referida enajenación con sujeción a las siguientes condiciones:

1.- ENTIDAD ADJUDICADORA:

- a) Ayuntamiento de Navalmoral de la Mata.
- b) Dependencia que tramita el expediente: Secretaría.
- c) Número de expediente: 55/08-PA.

2.- OBJETO DEL CONTRATO:

- a) Enajenación mediante subasta pública de una parcela de propiedad municipal sita en el Polígono Industrial Campo Arañuelo, que se describe, y cuyas características y demás circunstancias se recogen en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.
"Parcela ubicada en la C/ Canteros, del Polígono Industrial, de 2.400 m² de superficie. Linda al frente, en línea de 32 m/l, con calle de su situación; a la derecha, en línea de 75 m/l, con C/ Curtidores; a la izquierda en línea de 75 m/l, con resto de finca matriz; y al fondo, en línea de 32 m/l, con resto de finca matriz".
- b) Formalización del contrato. En la forma establecida en la cláusula XIII del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

3.- TRAMITACIÓN, PROCEDIMIENTO Y FORMA DE ADJUDICACIÓN:

- a) Tramitación: Ordinaria.
- b) Procedimiento: Abierto.
- c) Forma: Subasta.

4.- PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN:

El precio del suelo objeto de enajenación se cifra en la cantidad de veintiocho mil ochocientos euros (28.800 €).

5.- GARANTÍAS:

- a) Provisional: 864 €.
- b) Definitiva: 5% del presupuesto del contrato.

6.- OBTENCIÓN DE DOCUMENTACIÓN E INFORMACIÓN:

La documentación que conforma el expediente de enajenación podrá ser examinada, en horas de oficina, en el Ayuntamiento de Navalmoral de la Mata, Secretaría, dentro de los quince días naturales siguientes a la publicación de este Anuncio.



Domicilio: Plaza de España, 1, C.P. 10300 Navalmoral de la Mata (Cáceres). Telf.: 927 53 01 04. Fax: 927 53 53 60.

7.- PRESENTACIÓN DE OFERTAS:

Las ofertas para tomar parte en esta subasta, se presentarán en el plazo de quince días naturales contados desde el siguiente a la publicación de este anuncio en el Boletín Oficial de la Provincia y Diario Oficial de Extremadura, último en que se publique, de las 9 a las 14 horas en el Registro General de Entrada de Documentos de este Ayuntamiento, salvo que el último día resulte ser sábado o festivo, en cuyo caso terminará el día siguiente hábil, en la forma y junto con la documentación especificada en la cláusula VII del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

8.- APERTURA DE LAS PROPOSICIONES:

La apertura de las proposiciones tendrá lugar en el Salón de Actos del Ayuntamiento, a las 13 horas del tercer día hábil siguiente a la apertura del sobre A (documentación), salvo que sea sábado, en cuyo caso se celebrará el día siguiente hábil.

9.- GASTOS DE ANUNCIOS:

Los gastos de anuncios y cuantos otros gastos y tributos se ocasionen correrán a cargo del adjudicatario.

Navalmoral de la Mata, a 9 de septiembre de 2008. El Alcalde, RAFAEL MATEOS YUSTE.

JUNTA DE EXTREMADURA

Consejería de Administración Pública y Hacienda

Secretaría General

Paseo de Roma, s/n. 06800 Mérida

Teléfono: 924 005012

e-mail: doe@juntaextremadura.net