



*RESOLUCIÓN de 22 de septiembre de 2009, de la Dirección General de Formación Profesional y Aprendizaje Permanente, por la que se establece la organización de diversos programas de cualificación profesional inicial en la modalidad de aula profesional experimental, en la Comunidad Autónoma de Extremadura.* (2009062843)

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 el Currículo de Educación Secundaria Obligatoria en la Comunidad Autónoma de Extremadura (DOE núm. 51, 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.

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.

El Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales contempla actualmente cualificaciones profesionales de nivel 1 a partir de las cuales se establecieron en la Comunidad Autónoma de Extremadura Programas de Cualificación Profesional Inicial de diversos perfiles profesionales que fueron publicados en las correspondientes Resoluciones de la Dirección General de Formación Profesional y Aprendizaje Permanente.

Asimismo, la disposición adicional primera de la Orden de 18 de junio de 2008, establece que la Consejería de Educación podrá autorizar, con carácter experimental en centros públicos, la impartición simultánea de los módulos obligatorios y voluntarios de los Programas de Cualificación Profesional Inicial cuya organización temporal, contemplada en el Anexo III de la citada Orden, comprende dos cursos académicos.

Dicha autorización exige establecer la ordenación de los perfiles profesionales que deban llevarse a cabo en los programas experimentales.



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 de aula profesional experimental con los perfiles de Auxiliar de servicios administrativos y operador de grabación de datos, en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Segundo. Establecer el Programa de Cualificación Profesional Inicial de aula profesional experimental con los perfiles de Operario agrícola, de jardines y floristería, en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Tercero. Establecer el Programa de Cualificación Profesional Inicial de aula profesional experimental con los perfiles de Auxiliar de albañilería y de revestimientos en la construcción, en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Cuarto. Establecer el Programa de Cualificación Profesional Inicial de aula profesional experimental con los perfiles de Operario de industria alimentaria y auxiliar en almacenes de alimentación, en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Quinto. Incluir los Anexos I a IV a esta Resolución, que desarrollan la organización de los perfiles establecidos en la misma, 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.

Sexto. Establecer la distribución curricular de primer y segundo curso de los módulos obligatorios de carácter general y de los módulos voluntarios de acuerdo con el Anexo V de esta Resolución. Dicha distribución se entenderá referida tanto a los objetivos que correspondan, a los contenidos y a sus correspondientes criterios de evaluación. No obstante, el profesorado podrá realizar las adaptaciones que estime oportunas siempre que en el conjunto de los dos cursos se alcancen los objetivos específicos de cada módulo y de la etapa.

Mérida, a 22 de septiembre de 2009.

La Directora General de Formación  
Profesional y Aprendizaje Permanente,  
MARÍA DEL CARMEN PINEDA GONZÁLEZ

**A N E X O I**

**PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL DE AULA PROFESIONAL  
EXPERIMENTAL DE "AUXILIAR DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS Y OPERADOR DE  
GRABACIÓN DE DATOS"**

Identificación.

El Programa de Cualificación Profesional Inicial denominado "Auxiliar de servicios administrativos y operador de grabación de datos" queda identificado por los siguientes elementos:

1. Denominación: Auxiliar de Servicios Administrativos y Operador de Grabación de Datos.
2. Nivel: Programas de Cualificación Profesional Inicial.



3. Duración: 1.140 horas.
4. Familia Profesional: Administración y gestión.
5. Código: ADG1-6.

Cualificaciones profesionales completas:

- a) Operaciones auxiliares de servicios administrativos y generales. ADG305\_1 (R.D. 107/2008), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0969\_1: Realizar e integrar operaciones de apoyo administrativo básico.

UC0970\_1: Transmitir y recibir información operativa en gestiones rutinarias con agentes externos de la organización.

UC0971\_1: Realizar operaciones auxiliares de reproducción y archivo en soporte convencional o informático.

- b) Operaciones de grabación y tratamiento de datos y documentos. ADG306\_1 (R.D. 107/2008), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0973\_1: Introducir datos y textos en terminales informáticos en condiciones de seguridad, calidad y eficiencia.

UC0974\_1: Realizar operaciones básicas de tratamiento de datos y textos, y confección de documentación.

UC0971\_1: Realizar operaciones auxiliares de reproducción y archivo en soporte convencional o informático.

Cualificaciones profesionales incompletas:

- c) Actividades auxiliares de comercio. COM412\_1 (R.D.1179/2008), con la siguiente unidad de competencia:

UC1329\_1: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolizada al cliente.

Módulos profesionales.

Son los que a continuación se relacionan:

- a) Técnicas administrativas básicas de oficina.
- b) Operaciones básicas de comunicación administrativa.
- c) Reproducción y archivo de documentos.
- d) Grabación de datos.
- e) Tratamiento de datos, texto y documentación.
- f) Atención básica al cliente.
- g) Formación en centros de trabajo. Primer curso.
- h) Formación en centros de trabajo. Segundo curso.



La competencia general, las competencias personales, sociales y profesionales y el entorno de la profesión son los recogidos para el PCPI de Auxiliar de Servicios Administrativos (Resolución de 25 de julio de 2008, DOE n.º 160, de 19 de agosto) y para el PCPI de Operador de Grabación de Datos (Resolución de 25 de julio de 2008, DOE n.º 160, de 19 de agosto).

El currículo (resultados del aprendizaje, criterios de evaluación, contenidos y orientaciones pedagógicas) para cada módulo será el establecido en las Resoluciones de 25 de julio de 2008 (DOE n.º 160, de 19 de agosto), y de 24 de septiembre (DOE n.º 197, de 10 de octubre) de acuerdo con la siguiente relación:

<b>Módulo Específico</b>	<b>Resolución</b>	<b>DOE</b>	<b>Perfil profesional</b>
Técnicas administrativas básicas de oficina	25-07-2008	19-08-2008	Auxiliar de servicios administrativos
Operaciones básicas de comunicación administrativa	25-07-2008	19-08-2008	Auxiliar de servicios administrativos
Reproducción y archivo de documentos	25-07-2008	19-08-2008	Auxiliar de servicios administrativos
Formación en centros de trabajo	25-07-2008	19-08-2008	Auxiliar de servicios administrativos
Grabación de datos	25-07-2008	19-08-2008	Operador de grabación de datos
Tratamiento de datos, texto y documentación	25-07-2008	19-08-2008	Operador de grabación de datos
Atención básica al cliente	24-09-2008	10-10-2008	Auxiliar de comercio y almacén
Formación en centros de trabajo	25-07-2008	19-08-2008	Operador de grabación de datos

Los espacios y equipamientos recomendados son los establecidos en el Anexo III de la Resolución de 25 de julio de 2008 (DOE n.º 160, de 19 de agosto) por la que se establece el Programa de Cualificación Profesional Inicial de Auxiliar de Servicios Administrativos en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

#### DISTRIBUCIÓN HORARIA DE LOS MÓDULOS ESPECÍFICOS

<b>Módulo específico</b>	<b>Curso</b>	<b>Horas totales</b>	<b>Horas semanales orientativas</b>
Técnicas administrativas básicas de oficina	1	200	6
Operaciones básicas de comunicación administrativa	1	155	5
Reproducción y archivo de documentos	1	140	4
Formación en centros de trabajo	1	75	-
Grabación de datos	2	155	5
Tratamiento de datos, texto y documentación	2	200	6
Atención básica al cliente	2	140	4
Formación en centros de trabajo	2	75	-



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

<b>Unidades de competencia</b>	<b>Módulo específico</b>
UC0969_I: Realizar e integrar operaciones de apoyo administrativo básico.	E0969: Técnicas administrativas básicas de oficina
UC0970_I: Transmitir y recibir información operativa en gestiones rutinarias con agentes externos de la organización.	E0970: Operaciones básicas de comunicación administrativa
UC0971_I: Realizar operaciones auxiliares de reproducción y archivo en soporte convencional o informático.	E0971: Reproducción y archivo de documentos
UC0973_I: Introducir datos y textos en terminales informáticos en condiciones de seguridad, calidad y eficiencia.	E0973: Grabación de datos
UC0974_I: Realizar operaciones básicas de tratamiento de datos y textos, y confección de documentación.	E0974: Tratamiento de datos, texto y documentación
UC1329_I: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolizada al cliente.	E1329: Atención básica al cliente

ESPECIALIDADES DEL PROFESORADO CON ATRIBUCIÓN DOCENTE EN LOS  
MÓDULOS PROFESIONALES

<b>Módulo específico</b>	<b>Especialidad del Profesorado</b>	<b>Cuerpo</b>
Técnicas administrativas básicas de oficina	Procesos de Gestión Administrativa	Profesor Técnico de Formación Profesional
Operaciones básicas de comunicación administrativa	Procesos de Gestión Administrativa	Profesor Técnico de Formación Profesional
Reproducción y archivo de documentos	Procesos de Gestión Administrativa	Profesor Técnico de Formación Profesional
Grabación de datos	Procesos de Gestión Administrativa	Profesor Técnico de Formación Profesional
Tratamiento de datos, texto y documentación	Procesos de Gestión Administrativa	Profesor Técnico de Formación Profesional
Atención básica al cliente	Procesos de Gestión Administrativa Procesos Comerciales	Profesor Técnico de Formación Profesional

**ANEXO II****PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL DE AULA PROFESIONAL  
EXPERIMENTAL DE "OPERARIO AGRÍCOLA, DE JARDINES Y FLORISTERÍA"**

## Identificación.

El Programa de Cualificación Profesional Inicial denominado "Operario agrícola, de jardines y floristería" queda identificado por los siguientes elementos:

1. Denominación: Operario agrícola, de jardines y floristería.
2. Nivel: Programas de Cualificación Profesional Inicial.
3. Duración: 1.140 horas.
4. Familia Profesional: Agraria.
5. Código: AGA1-6.

## Cualificaciones profesionales completas:

- a) Actividades auxiliares en agricultura. AGA163\_1 (R.D.1228/2006), que comprenden las siguientes unidades de competencia:

UC0517\_1: Realizar operaciones auxiliares para la preparación del terreno, siembra y plantación de cultivos agrícolas.

UC0518\_1: Realizar operaciones auxiliares para el riego, abonado y aplicación de tratamientos en cultivos agrícolas.

UC0519\_1: Realizar operaciones auxiliares en los cuidados culturales y de recolección de cultivos, y en el mantenimiento de las instalaciones en explotaciones agrícolas.

- b) Actividades auxiliares en viveros, jardines y centros de jardinería. AGA164\_1 (R.D. 1228/2006), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0522\_1: Realizar operaciones auxiliares para el mantenimiento de jardines, parques y zonas verdes.

UC0520\_1: Realizar operaciones auxiliares para la producción y mantenimiento de plantas en viveros y centros de jardinería.

UC0521\_1: Realizar operaciones auxiliares para la instalación de jardines, parques y zonas verdes.

## Cualificaciones profesionales incompletas:

- c) Actividades auxiliares en floristería. AGA 342\_1 (R.D. 108/2008), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC1115\_1: Atender y prestar servicios al público en floristería.

## Módulos profesionales.

Son los que a continuación se relacionan:

- a) Operaciones auxiliares de implantación de cultivos.



- b) Operaciones auxiliares de riego, abonado y sanidad vegetal.
- c) Operaciones auxiliares en cultivos y de mantenimiento de instalaciones.
- d) Operaciones básicas de producción y mantenimiento de plantas en viveros y centros de jardinería.
- e) Operaciones básicas para la instalación de jardines, parques y zonas verdes.
- f) Operaciones básicas para el mantenimiento de jardines, parques y zonas verdes.
- g) Servicios básicos de floristería.
- h) Formación en centros de trabajo. Primer curso.
- i) Formación en centros de trabajo. Segundo curso.

La competencia general, las competencias personales, sociales y profesionales y el entorno de la profesión son los recogidos para el PCPI de Operario Agrícola y Operario de Jardines y Floristería (Resoluciones de 25 de julio de 2008, DOE n.º 160, de 19 de agosto).

El currículo (resultados del aprendizaje, criterios de evaluación, contenidos y orientaciones pedagógicas) para cada módulo será el establecido en las Resoluciones de 25 de julio de 2008 (DOE n.º 160, de 19 de agosto), de acuerdo con la siguiente relación:

<b>Módulo Específico</b>	<b>Resolución</b>	<b>DOE</b>	<b>Perfil profesional</b>
Operaciones auxiliares de implantación de cultivos.	25-07-2008	19-08-2008	Operario agrícola
Operaciones auxiliares de riego, abonado y sanidad vegetal.	25-07-2008	19-08-2008	Operario agrícola
Operaciones auxiliares en cultivos y de mantenimiento de instalaciones Grabación de datos y texto	25-07-2008	19-08-2008	Operario agrícola
Formación en centros de trabajo. Primer curso.	25-07-2008	19-08-2008	Operario agrícola
Operaciones básicas de producción y mantenimiento de plantas en viveros y centros de jardinería	25-07-2008	19-08-2008	Operario de jardines y floristería
Operaciones básicas para la instalación de jardines, parques y zonas verdes	25-07-2008	19-08-2008	Operario de jardines y floristería
Operaciones básicas para el mantenimiento de jardines, parques y zonas verdes	25-07-2008	19-08-2008	Operario de jardines y floristería
Servicios básicos de floristería	25-07-2008	19-08-2008	Operario de jardines y floristería
Formación en centros de trabajo. Segundo curso	25-07-2008	19-08-2008	Operario de jardines y floristería

#### ESPACIOS Y EQUIPAMIENTOS RECOMENDADOS

Espacios.

Espacio formativo	Superficie m <sup>2</sup>	
	15 alumnos	10 alumnos
Aula polivalente	40	30
Finca agraria	10.000	10.000
Taller agrario	90	90
Almacén agrario	120	120



## Equipamiento.

Espacio formativo	Equipamiento
Aula polivalente	PCs instalados en red, cañón de proyección e Internet. Medios audiovisuales
Finca agraria	Vivero e invernadero de unos 500 m2
Almacén agrario	Almacén de maquinaria, equipos y herramientas
Taller agrario	Azadas Cortacésped Cortasetos Desbrozadoras manuales, motoazadas y segadoras de hierba. Drenes y equipos de drenaje. Equipo para aplicación de tratamientos foliares Equipos de abonado Equipos de bombeo, equipos de fertirrigación. Equipos de detección y captura de plagas. Equipos de marqueo: jalones, estaquillas, cuerdas, cintas métricas. Equipos de protección individual Equipos e instalaciones de riego. Equipos y mesas de propagación: de enraizamiento, de semillero, así como contenedores, bandejas de multiplicación. Maquinaria y herramientas de manejo individual para realizar la mezcla y aplicación de productos fitosanitarios: pulverizadores, espolvoreadores. Máquinas de entutorar Materiales de soporte estructural para invernaderos, túneles y cortavientos Mezcladoras de sustratos Motoazadas Motocultor Productos fitosanitarios, abonos, turbas, arenas, tierras vegetales, sustratos inorgánicos Rastrillos Recortabordes Tijeras de podar

## DISTRIBUCIÓN HORARIA DE LOS MÓDULOS ESPECÍFICOS

Módulo específico	Curso	Horas totales	Horas semanales orientativas
Operaciones auxiliares de implantación de cultivos.	1	165	5
Operaciones auxiliares de riego, abonado y sanidad vegetal.	1	165	5
Operaciones auxiliares en cultivos y de mantenimiento de instalaciones	1	165	5
Formación en centros de trabajo. Primer curso.	1	75	
Operaciones básicas de producción y mantenimiento de plantas en viveros y centros de jardinería	2	132	4
Operaciones básicas para la instalación de jardines, parques y zonas verdes	2	165	5
Operaciones básicas para el mantenimiento de jardines, parques y zonas verdes	2	99	3
Servicios básicos de floristería	2	99	3
Formación en centros de trabajo. Segundo curso	2	75	



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

Unidades de competencia	Módulo específico
UC0517_I: Realizar operaciones auxiliares para la preparación del terreno, siembra y plantación de cultivos agrícolas.	E0517: Operaciones auxiliares de implantación de cultivos.
UC0518_I: Realizar operaciones auxiliares para el riego, abonado y aplicación de tratamientos en cultivos agrícolas.	E0518: Operaciones auxiliares de riego, abonado y sanidad vegetal.
UC0519_I: Realizar operaciones auxiliares en los cuidados culturales y de recolección de cultivos, y en el mantenimiento de las instalaciones en explotaciones agrícolas.	E0519: Operaciones auxiliares en cultivos y de mantenimiento de instalaciones.
UC0522_I: Realizar operaciones auxiliares para el mantenimiento de jardines, parques y zonas verdes.	E0522: Operaciones básicas para el mantenimiento de jardines, parques y zonas verdes
UC0520_I: Realizar operaciones auxiliares para la producción y mantenimiento de plantas en viveros y centros de jardinería.	E0520: Operaciones básicas de producción y mantenimiento de plantas en viveros y centros de jardinería
UC0521_I: Realizar operaciones auxiliares para la instalación de jardines, parques y zonas verdes.	E0521: Operaciones básicas para la instalación de jardines, parques y zonas verdes
UC1115_I: Atender y prestar servicios al público en floristería.	E1115: Servicios básicos de floristería

## ESPECIALIDADES DEL PROFESORADO CON ATRIBUCIÓN DOCENTE EN LOS MÓDULOS PROFESIONALES

Módulo específico	Especialidad del Profesorado	Cuerpo
Operaciones auxiliares de implantación de cultivos.	Operaciones y equipos de producción agraria	Profesor Técnico de Formación Profesional
Operaciones auxiliares de riego, abonado y sanidad vegetal.	Operaciones y equipos de producción agraria	Profesor Técnico de Formación Profesional
Operaciones auxiliares en cultivos y de mantenimiento de instalaciones	Operaciones y equipos de producción agraria	Profesor Técnico de Formación Profesional
Operaciones básicas de producción y mantenimiento de plantas en viveros y centros de jardinería	Operaciones y equipos de producción agraria	Profesor Técnico de Formación Profesional
Operaciones básicas para la instalación de jardines, parques y zonas verdes	Operaciones y equipos de producción agraria	Profesor Técnico de Formación Profesional
Operaciones básicas para el mantenimiento de jardines, parques y zonas verdes	Operaciones y equipos de producción agraria	Profesor Técnico de Formación Profesional
Servicios básicos de floristería	Operaciones y equipos de producción agraria	Profesor Técnico de Formación Profesional

**ANEXO III****PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL DE AULA PROFESIONAL EXPERIMENTAL DE "AUXILIAR DE ALBAÑILERÍA Y DE REVESTIMIENTOS EN LA CONSTRUCCIÓN"**

Identificación.

El Programa de Cualificación Profesional Inicial denominado "Auxiliar de albañilería y de revestimientos en la construcción" queda identificado por los siguientes elementos:

1. Denominación: Auxiliar de albañilería y de revestimientos en la construcción.
2. Nivel: Programas de Cualificación Profesional Inicial.
3. Duración: 1.140 horas.
4. Familia Profesional: Edificación y obra civil.
5. Código: EOC1-6.

Cualificaciones profesionales completas:

- a) Operaciones auxiliares de albañilería de fábricas y cubiertas. EOC 271\_1 (R.D. 872/2007), que incluye las siguientes unidades de competencia:

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.

- b) Operaciones auxiliares de revestimientos continuos en construcción. EOC272\_1 (R.D. 872/2007), que incluye las siguientes 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\_1: Realizar enfoscados y guarnecidos "a buena vista".

UC0873\_1: Aplicar imprimaciones y pinturas protectoras en construcción.

Módulos profesionales.

Son los que a continuación se relacionan:

- a) Labores auxiliares de obra.
- b) Obras de fábrica para revestir.
- c) Faldones de cubierta.
- d) Pastas, morteros, adhesivos y hormigones.
- e) Preparación de soportes en la construcción.
- f) Enfoscados y guarnecidos "a buena vista".
- g) Pinturas y materiales de imprimación y protectores en construcción.
- h) Formación en centros de trabajo. Primer curso.
- i) Formación en centros de trabajo. Segundo curso.



La competencia general, las competencias personales, sociales y profesionales y el entorno de la profesión son los recogidos para los PCPI de Auxiliar de albañilería y de Auxiliar de revestimiento en la construcción (Resoluciones de 29 de agosto de 2008, DOE n.º 182, de 19 de septiembre).

El currículo (resultados del aprendizaje, criterios de evaluación, contenidos y orientaciones pedagógicas) para cada módulo será el establecido en las Resoluciones de 29 de agosto (DOE n.º 182, de 19 de septiembre), de acuerdo con la siguiente relación:

<b>Módulo Específico</b>	<b>Resolución</b>	<b>DOE</b>	<b>Perfil profesional</b>
Labores auxiliares de obra.	29-08-2008	19-09-2008	Auxiliar de albañilería
Obras de fábrica para revestir.	29-08-2008	19-09-2008	Auxiliar de albañilería
Faldones de cubierta	29-08-2008	19-09-2008	Auxiliar de albañilería
Formación en centros de trabajo. Primer curso	29-08-2008	19-09-2008	Auxiliar de albañilería
Pastas, morteros, adhesivos y hormigones	29-08-2008	19-09-2008	Auxiliar de revestimientos en la construcción
Preparación de soportes en la construcción.	29-08-2008	19-09-2008	Auxiliar de revestimientos en la construcción
Enfoscados y guarnecidos “a buena vista”.	29-08-2008	19-09-2008	Auxiliar de revestimientos en la construcción
Pinturas y materiales de imprimación y protectores en construcción	29-08-2008	19-09-2008	Auxiliar de revestimientos en la construcción
Formación en centros de trabajo. Segundo curso.	29-08-2008	19-09-2008	Auxiliar de revestimientos en la construcción

Los espacios y equipamientos recomendados son los establecidos en el Anexo III de las Resoluciones de 29 de agosto de 2008 (DOE n.º 182, de 19 de septiembre) por las que se establecen los Programas de Cualificación Profesional Inicial de Auxiliar de albañilería y Auxiliar de revestimientos en la construcción en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

#### DISTRIBUCIÓN HORARIA DE LOS MÓDULOS ESPECÍFICOS

<b>Módulo específico</b>	<b>Curso</b>	<b>Horas totales</b>	<b>Horas semanales orientativas</b>
Labores auxiliares de obra.	1	130	4
Obras de fábrica para revestir.	1	165	5
Faldones de cubierta	1	165	5
Pastas, morteros, adhesivos y hormigones	1	35	1
Formación en centros de trabajo. Primer curso	1	75	
Preparación de soportes en la construcción.	2	130	4
Enfoscados y guarnecidos “a buena vista”.	2	130	4
Pinturas y materiales de imprimación y protectores en construcción.	2	235	7
Formación en centros de trabajo. Segundo curso.	2	75	



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

<b>Unidades de competencia</b>	<b>Módulo específico</b>
UC0276_I: Realizar trabajos auxiliares en obras de construcción.	E0276: Labores auxiliares de obra.
UC0142_I: Construir fábricas para revestir	E0142: Obras de fábrica para revestir.
UC0870_I: Construir faldones para cubiertas.	E0870: Faldones de cubierta
UC0869_I: Elaborar pastas, morteros, adhesivos y hormigones.	E0869: Pastas, morteros, adhesivos y hormigones
UC0871_I: Sanear y regularizar soportes para revestimiento en construcción.	E0871: Preparación de soportes en la construcción
UC0872_I: Realizar enfoscados y guarnecidos “a buena vista”.	E0872: Enfoscados y guarnecidos “a buena vista”.
UC0873_I: Aplicar imprimaciones y pinturas protectoras en construcción.	E0873: Pinturas y materiales de imprimación y protectores en construcción

ESPECIALIDADES DEL PROFESORADO CON ATRIBUCIÓN DOCENTE EN LOS  
MÓDULOS PROFESIONALES

<b>Módulo específico</b>	<b>Especialidad del Profesorado</b>	<b>Cuerpo</b>
Labores auxiliares de obra.	Oficina de proyectos de construcción	Profesor Técnico de Formación Profesional
Obras de fábrica para revestir.	Oficina de proyectos de construcción	Profesor Técnico de Formación Profesional
Faldones de cubierta	Oficina de proyectos de construcción	Profesor Técnico de Formación Profesional
Pastas, morteros, adhesivos y hormigones	Oficina de proyectos de construcción	Profesor Técnico de Formación Profesional
Preparación de soportes en la construcción	Oficina de proyectos de construcción	Profesor Técnico de Formación Profesional
Enfoscados y guarnecidos “a buena vista”.	Oficina de proyectos de construcción	Profesor Técnico de Formación Profesional
Pinturas y materiales de imprimación y protectores en construcción	Oficina de proyectos de construcción	Profesor Técnico de Formación Profesional

**ANEXO IV****PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL DE AULA PROFESIONAL  
EXPERIMENTAL DE "OPERARIO DE INDUSTRIA ALIMENTARIA Y AUXILIAR EN ALMACENES  
DE ALIMENTACIÓN"**

## Identificación.

El Programa de Cualificación Profesional Inicial denominado "Operario de industria alimentaria y auxiliar en almacenes de alimentación" queda identificado por los siguientes elementos:

1. Denominación: Operario de industria alimentaria y auxiliar en almacenes de alimentación.
2. Nivel: Programas de Cualificación Profesional Inicial.
3. Duración: 1.140 horas.
4. Familia Profesional: Industrias alimentarias.
5. Código: INA1-6.

## Cualificaciones profesionales completas:

- a) Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria. INA172-1 (R.D. 1228/2006), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0543\_1: Realizar tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas.

UC0544\_1: Realizar tareas de apoyo a la elaboración, tratamiento y conservación de productos alimentarios.

UC0545\_1: Manejar equipos e instalaciones para el envasado, acondicionamiento y empaquetado de productos alimentarios, siguiendo instrucciones de trabajo de carácter normalizado y dependiente.

UC0432\_1: Manipular cargas con carretillas elevadoras.

- b) Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria. INA173-1 (R.D. 1228/2006), que comprende las siguientes unidades 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.

UC0547\_1: Ayudar en el mantenimiento operativo de máquinas e instalaciones de la industria alimentaria, siguiendo los procedimientos establecidos.

UC0432\_1: Manipular cargas con carretillas elevadoras.

## Cualificaciones profesionales incompletas:

- c) Actividades auxiliares de almacén. COM 411\_1 (R.D. 1179/2008), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC1325\_1: Realizar operaciones auxiliares de recepción, colocación, mantenimiento y expedición de cargas en el almacén de forma integrada en el equipo.

UC1326\_1: Preparar pedidos de forma eficaz y eficiente, siguiendo procedimientos establecidos.



Módulos profesionales.

Son los que a continuación se relacionan:

- a) Recepción y preparación de materias en la industria alimentaria.
- b) Procesos básicos de elaboración de productos alimentarios.
- c) Envasado y empaquetado.
- d) Transporte interno en la industria alimentaria.
- e) Limpieza e higiene general en la industria alimentaria.
- f) Mantenimiento básico de equipos e instalaciones.
- g) Operaciones auxiliares de almacenaje.
- h) Preparación de pedidos.
- i) Formación en centro de trabajo. Primer curso.
- j) Formación en centros de trabajo. Segundo curso.

La competencia general, las competencias personales, sociales y profesionales y el entorno de la profesión son los recogidos para los PCPI de Operario de industria alimentaria (Resolución de 24 de septiembre de 2008, DOE n.º 197, de 10 de octubre) y de Auxiliar en almacenes de alimentación (Resolución de 26 de septiembre de 2008, DOE n.º 206, de 24 de octubre).

El currículo (resultados del aprendizaje, criterios de evaluación, contenidos y orientaciones pedagógicas) para cada módulo será el establecido en las Resoluciones de 24 de septiembre de 2008 (DOE n.º 197, de 10 de octubre) y de 26 de septiembre de 2008 (DOE n.º 206, de 24 de octubre) de acuerdo con la siguiente relación:

<b>Módulo Específico</b>	<b>Resolución</b>	<b>DOE</b>	<b>Perfil profesional</b>
Recepción y preparación de materias en la industria alimentaria.	24-09-2008	10-10-2008	Operario de industria alimentaria
Procesos básicos de elaboración de productos alimentarios.	24-09-2008	10-10-2008	Operario de industria alimentaria
Envasado y empaquetado.	24-09-2008	10-10-2008	Operario de industria alimentaria
Transporte interno en la industria alimentaria.	24-09-2008	10-10-2008	Operario de industria alimentaria
Limpieza e higiene general en la industria alimentaria.	26-09-2008	24-10-2008	Auxiliar en almacenes de alimentación
Mantenimiento básico de equipos e instalaciones.	26-09-2008	24-10-2008	Auxiliar en almacenes de alimentación
Operaciones auxiliares de almacenaje.	26-09-2008	24-10-2008	Auxiliar en almacenes de alimentación
Preparación de pedidos	26-09-2008	24-10-2008	Auxiliar en almacenes de alimentación
Formación en centros de trabajo. Primer curso.	24-09-2008	10-10-2008	Operario de industria alimentaria
Formación en centros de trabajo. Segundo curso.	26-09-2008	24-10-2008	Auxiliar en almacenes de alimentación

## ESPACIOS Y EQUIPAMIENTOS RECOMENDADOS

Espacios.

Espacio formativo	Superficie m2	
	15 alumnos	10 alumnos
Aula polivalente	40	30
Planta de elaboración	150	100
Almacén	120	100
Espacio anexos	50	30

Equipamientos.

Espacio formativo	Equipamiento
Aula polivalente	Mobiliario común PCs instalados en red, cañón de proyección e Internet. Medios audiovisuales
Planta de elaboración	Mobiliario: mesas de trabajo de acero inoxidable, carros, etc. Maquinaria básica de los principales sectores de la industria alimentaria, cámaras de refrigeración, congelación y fermentación Utensilios varios para las operaciones básicas (pesar, extender, cortar, tomar muestras, etc.) Material común: estantes, armarios, taquillas, botiquín, etc.
Almacén	Equipos de transporte interno: carretillas, transpalet, etc. Equipos portátiles de transmisión de datos Equipos para el marcado y etiquetado Equipos de mantenimiento y limpieza del almacén Unidades de almacenaje: palés, cajas, etc. Estanterías adecuadas a la tipología de carga Equipos de control y validación de mercancías: lectores de códigos de barras, PDAs. Etiquetas identificativas Tags electrónicos Embalajes. Equipos de embalajes Equipos de protección individual
Espacio anexos	Vestuarios

## DISTRIBUCIÓN HORARIA DE LOS MÓDULOS ESPECÍFICOS

Módulo específico	Curso	Horas totales	Horas semanales orientativas
Recepción y preparación de materias en la industria alimentaria.	1	100	3
Procesos básicos de elaboración de productos alimentarios.	1	165	5
Envasado y empaquetado.	1	130	4
Transporte interno en la industria alimentaria.	1	100	3
Formación en centros de trabajo. Primer curso.	1	75	
Limpieza e higiene general en la industria alimentaria.	2	130	4
Mantenimiento básico de equipos e instalaciones.	2	165	5
Operaciones auxiliares de almacenaje	2	100	3
Preparación de pedidos	2	100	3
Formación en centro de trabajo. Segundo curso	2	75	



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

<b>Unidades de competencia</b>	<b>Módulo específico</b>
UC0543_I: Realizar tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas.	E0553: Recepción y preparación de materias primas en la industria alimentaria
UC0544_I: Realizar tareas de apoyo a la elaboración, tratamiento y conservación de productos alimentarios	E0544: Procesos básicos de elaboración de productos alimentarios
UC0545_I: Manejar equipos e instalaciones para el envasado, acondicionamiento y empaquetado de productos alimentarios, siguiendo instrucciones de trabajo de carácter normalizado y dependiente	E:0545: Envasado y empaquetado
UC0432_I: Manipular cargas con carretillas elevadoras	E0432: Transporte interno en la industria alimentaria
UC0546_I: Realizar operaciones de limpieza e higiene de equipos y de apoyo a protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas	E0546: Limpieza e higiene general en la industria alimentaria
UC0547_I: Ayudar en el mantenimiento operativo de máquinas e instalaciones de la industria alimentaria, siguiendo los procedimientos establecidos	E0547: Mantenimiento básico de equipos e instalaciones
UC1325_I: Realizar operaciones auxiliares de recepción, colocación, mantenimiento y expedición de cargas en el almacén de forma integrada en el equipo	E1325: Operaciones auxiliares de almacenaje
UC1326_I: Preparar pedidos de forma eficaz y eficiente, siguiendo procedimientos establecidos	E1326: Preparación de pedidos

ESPECIALIDADES DEL PROFESORADO CON ATRIBUCIÓN DOCENTE EN LOS  
MÓDULOS PROFESIONALES

<b>Módulo específico</b>	<b>Especialidad del Profesorado</b>	<b>Cuerpo</b>
Recepción y preparación de materias en la industria alimentaria.	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios	Profesor Técnico de Formación Profesional
Procesos básicos de elaboración de productos alimentarios.	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios	Profesor Técnico de Formación Profesional
Envasado y empaquetado.	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios	Profesor Técnico de Formación Profesional
Transporte interno en la industria alimentaria.	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios	Profesor Técnico de Formación Profesional
Limpieza e higiene general en la industria alimentaria.	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios	Profesor Técnico de Formación Profesional
Mantenimiento básico de equipos e instalaciones.	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios	Profesor Técnico de Formación Profesional
Operaciones auxiliares de almacenaje	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios Procesos comerciales	Profesor Técnico de Formación Profesional
Preparación de pedidos	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios Procesos comerciales	Profesor Técnico de Formación Profesional

**ANEXO V****DISTRIBUCIÓN CURRICULAR ORIENTATIVA DE PRIMER Y SEGUNDO CURSO DE MÓDULOS OBLIGATORIOS DE CARÁCTER GENERAL Y DE MÓDULOS VOLUNTARIOS**

<b>Módulos obligatorios de carácter general</b>		
(Establecidos en la Orden de 18 de junio de 2008, por la que se regulan los Programas de cualificación profesional inicial en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Extremadura)		
	Horas por semana	Currículo asociado
<b>Curso 1º</b>		
Aspectos básicos en el ámbito de la comunicación	2	Contenidos 2.1 a 2.4
Aspectos básicos en el ámbito social	2	Contenidos 2.1 a 2.6
Aspectos básicos en el ámbito científico-tecnológico	2	Contenido 2.1
<b>Curso 2º</b>		
Aspectos básicos en el ámbito de la comunicación	1	Contenidos 2.5 y 2.6
Aspectos básicos en el ámbito social	1	Contenidos 2.7 a 2.9
Aspectos básicos en el ámbito científico-tecnológico	2	Contenidos 2.2 y 2.3

<b>Módulos voluntarios</b>		
	Horas por semana	Currículo asociado
<b>Curso 1º</b>		
Ámbito de la comunicación	4	Nivel II de ESPA: módulo 1 Nivel II de ESPA: módulo 2, unidad de aprendizaje 1
Ámbito social	2	Nivel II de ESPA: módulo 1
Ámbito científico-tecnológico	2	Nivel II de ESPA: módulo 1: unidad de aprendizaje 1.
<b>Curso 2º</b>		
Ámbito de la comunicación	2	Nivel II de ESPA: módulo 2, unidades de aprendizaje 2 y 3
Ámbito social	2	Nivel II de ESPA: módulo 2
Ámbito científico-tecnológico	6	Nivel II de ESPA: módulo 1: unidades de aprendizaje 2 y 3. Nivel II de ESPA: módulo 2

Según establece el artículo 10.3 de la Orden de 18 de junio de 2008, por la que se regulan los Programas de cualificación profesional inicial en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Extremadura, la organización, atribución horaria, objetivos, contenidos, criterios de evaluación y de reconocimiento y validación de los aprendizajes previamente adquiridos por el alumnado serán, con carácter general, los correspondientes al Nivel II de las enseñanzas de Educación Secundaria Obligatoria para Personas Adultas. Estas enseñanzas están reguladas por la Orden de 1 de agosto de 2008, por la que se regula la Educación Secundaria Obligatoria para personas adultas en la Comunidad Autónoma de Extremadura (DOE de 18 de agosto).