



## [ S U M A R I O ]

### I DISPOSICIONES GENERALES

#### **Consejería de Educación**

**Educación.** Decreto 174/2008, de 1 de agosto, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio de Técnico en Panadería, Confitería y Repostería en la Comunidad Autónoma de Extremadura ..... 22717

#### **Consejería de los Jóvenes y del Deporte**

**Juegos Deportivos Extremeños.** Orden de 11 de agosto 2008 por la que se convoca la vigesimoséptima edición de los Juegos Deportivos Extremeños para la temporada 2008/2009 ..... 22811

**Juegos Extremeños del Deporte Especial.** Orden de 11 de agosto 2008 por la que se convoca la vigesimoquinta edición de los Juegos Extremeños del Deporte Especial para la temporada 2008/2009 ..... 22858

**III OTRAS RESOLUCIONES****Consejería de Educación**

**Programas de Cualificación Profesional Inicial.** Resolución de 28 de julio de 2008, de la Consejera, por la que se dispone la autorización de programas de cualificación profesional inicial en centros sostenidos con fondos públicos de la Comunidad Autónoma de Extremadura, para el curso 2008-2009 ..... 22874

**Conciertos educativos.** Resolución de 1 de agosto de 2008, de la Consejera, por la que se resuelve el procedimiento de suscripción o modificación de los conciertos educativos para el curso académico 2008/2009, en la Comunidad Autónoma de Extremadura ..... 22879

**Centros docentes públicos. Ayudas.** Resolución de 1 de agosto de 2008, de la Consejera, por la que se resuelve la concesión de ayudas para la contratación de conserjes en Colegios Públicos de Educación Infantil y Primaria por Ayuntamientos y Entidades Locales Menores de la Comunidad Autónoma de Extremadura ..... 22933

**IV ADMINISTRACIÓN DE JUSTICIA****Juzgado de 1.ª Instancia e Instrucción n.º 1 de Badajoz**

**Notificaciones.** Edicto de 5 de junio de 2008 sobre notificación de sentencia dictada en procedimiento verbal de desahucio por falta de pago n.º 828/2007 ..... 22941

**Juzgado de 1.ª Instancia e Instrucción n.º 1 de Almendralejo**

**Notificaciones.** Edicto de 20 de junio de 2008 sobre notificación de sentencia dictada en procedimiento verbal de desahucio por falta de pago n.º 565/2007 ..... 22942

**V ANUNCIOS****Consejería de Fomento**

**Expropiaciones.** Resolución de 1 de agosto de 2008, de la Secretaría General, por la que se somete a información pública la relación de bienes y derechos, así como sus propietarios afectados por las obras de "Prolongación emisario y colector en Nogales" ..... 22943

**Expropiaciones.** Resolución de 1 de agosto de 2008, de la Secretaría General, por la que se somete a información pública la relación de bienes y derechos, así como sus propietarios afectados por las obras de "Mejoras en el embalse de abastecimiento a Palomero y Marchagaz" ..... 22947



**Contratación.** Resolución de 6 de agosto de 2008, de la Secretaría General, por la que se convoca, por procedimiento abierto, la contratación del servicio de "Revisión, actualización y edición plurianual de la Base de precios de la construcción para la Comunidad Autónoma de Extremadura, ediciones: 2008-2009 y 2010-2011". Expte.: SER0608147 ..... **22949**

**Contratación.** Resolución de 6 de agosto de 2008, de la Secretaría General, por la que se convoca, por procedimiento abierto, la contratación de las obras de "Acondicionamiento de varias viviendas de protección pública en Mérida". Expte.: OBR0208154 ..... **22951**

**Contratación.** Resolución de 6 de agosto de 2008, de la Secretaría General, por la que se convoca, por procedimiento abierto, la contratación de las obras de "Rehabilitación de 4 viviendas en casco urbano consolidado, en la C/ Cuatro Calles, n.º 16 de Alcántara". Expte.: 072006OBR ..... **22954**

**Contratación.** Resolución de 6 de agosto de 2008, de la Secretaría General, por la que se convoca, por procedimiento abierto, la contratación de las obras de "Rehabilitación de 6 viviendas de promoción pública en Moraleja". Expte.: 052022OBR ..... **22957**

### **Consejería de Educación**

**Contratación.** Resolución de 6 de agosto de 2008, de la Secretaría General, por la que se convoca, por procedimiento abierto, la contratación del servicio de "Desarrollo e implantación de un laboratorio virtual de lectoescritura para el Portal Educativo EDUCAREX V 2.0.". Expte.: SER0802004 ..... **22960**

**Contratación.** Resolución de 6 de agosto de 2008, de la Secretaría General, por la que se convoca, por procedimiento abierto, la contratación del servicio de "Mantenimiento, asistencia, mejora y ampliación de funcionalidades de la Plataforma Educativa Integral Rayuela". Expte.: SER0801002 ..... **22962**

### **Ayuntamiento de Alconera**

**Urbanismo.** Edicto de 30 de julio de 2008 sobre declaración de viabilidad de la transformación urbanizadora del Sector S-3 de las Normas Subsidiarias ..... **22965**

### **Ayuntamiento de Calamonte**

**Normas subsidiarias.** Edicto de 29 de julio de 2008 sobre aprobación provisional de la modificación de las Normas Subsidiarias ..... **22965**

**Normas subsidiarias.** Edicto de 29 de julio de 2008 sobre aprobación inicial de la modificación n.º 2/08 de las Normas Subsidiarias ..... **22966**

### **Ayuntamiento de Coria**

**Funcionarios de Administración Local.** Anuncio de 28 de julio de 2008 sobre nombramiento de funcionarios de carrera ..... **22966**



**Funcionarios de Administración Local.** Anuncio de 28 de julio de 2008 sobre nombramiento de funcionario de carrera ..... **22966**

### **Sociedad Pública de Televisión Extremeña, S.A.U.**

**Contratación.** Anuncio de 25 de julio de 2008 por el que se hace pública la convocatoria, por procedimiento abierto y tramitación ordinaria, para la contratación del servicio de "Producción de los espacios autopromocionales de Canal Extremadura TV". Expte.: NG-02072008 ... **22967**

### **Colegio Oficial de Peritos e Ingenieros Técnicos Industriales de Cáceres**

**Datos de carácter personal.** Acuerdo de 23 de julio de 2008 sobre creación de ficheros de datos de carácter personal de titularidad pública ..... **22969**

### **Particulares**

**Extravíos.** Anuncio de 25 de julio de 2008 sobre extravío del certificado de Estudios Primarios de D.<sup>a</sup> Concepción Chamizo Capilla ..... **22975**



## **I DISPOSICIONES GENERALES**

### **CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN**

*DECRETO 174/2008, de 1 de agosto, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio de Técnico en Panadería, Confitería y Repostería en la Comunidad Autónoma de Extremadura. (2008040191)*

El artículo 12.1 del Estatuto de Autonomía de Extremadura, aprobado por Ley Orgánica 1/1983, de 25 de febrero, atribuye a la Comunidad Autónoma 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 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.

El artículo 6.1 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación define el currículo como el conjunto de objetivos, competencias básicas, contenidos, métodos pedagógicos y criterios de evaluación de cada una de las enseñanzas reguladas en la citada Ley. Y en el 6.2 asigna al Gobierno la competencia para fijar los aspectos básicos del currículo que constituyen las enseñanzas mínimas, mientras corresponde a las administraciones educativas competentes establecer el currículo del que formarán parte dichos aspectos básicos. Asimismo, dispone en el artículo 39.6 que el Gobierno, previa consulta a las Comunidades Autónomas, establecerá las titulaciones correspondientes a los estudios de formación profesional, así como los aspectos básicos del currículo de cada una de ellas.

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, establece en el artículo 10.1 que la Administración General del Estado, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 149.1.30.<sup>a</sup> y 7 de la Constitución, y previa consulta al Consejo General de la Formación Profesional, determinará los títulos y los certificados de profesionalidad, que constituirán las ofertas de formación profesional referidas al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.

El Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, ha establecido la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, y define en el artículo 6 la estructura de los títulos de formación profesional, tomando como base el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, las directrices fijadas por la Unión Europea y otros aspectos de interés social.

Asimismo, el artículo 7 del citado Real Decreto establece que el perfil profesional de los títulos incluirá la competencia general, las competencias profesionales, personales y sociales, las cualificaciones y, en su caso, las unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título, de modo que cada título debe incorporar, al menos, una cualificación profesional completa, con el fin de lograr que los títulos de formación profesional respondan a las necesidades demandadas por el sistema productivo y a los valores personales y sociales para ejercer una ciudadanía democrática.



El Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, establece el título de Técnico en Panadería, Confeitería y Repostería y fija sus enseñanzas mínimas. La competencia general que se atribuye a este título consiste en elaborar y presentar productos de panadería, repostería y confitería, conduciendo las operaciones de producción, composición y decoración, en obradores y establecimientos de restauración, aplicando la legislación vigente de higiene y seguridad alimentaria, de protección ambiental y de prevención de riesgos laborales.

El presente Decreto tiene como objeto establecer el currículo del título de Técnico en Panadería, Confeitería y Repostería que se imparta en el ámbito territorial de la Comunidad Autónoma de Extremadura, determinando los objetivos generales, los módulos profesionales, sus objetivos específicos y criterios de evaluación expresados en términos de resultados de aprendizajes y de procedimientos, contenidos y actividades respectivamente.

En virtud de todo lo cual, previo informe del Consejo Escolar de Extremadura, a propuesta de la Consejera de Educación, previa deliberación el Consejo de Gobierno en su sesión de 1 de agosto de 2008,

D I S P O N G O :

***Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación.***

El presente Decreto tiene como objeto establecer el currículo correspondiente al título de Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería en la Comunidad Autónoma de Extremadura, dentro de la Familia Profesional de Industrias Alimentarias, de acuerdo con el Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería y se fijan sus enseñanzas mínimas.

***Artículo 2. Competencia general.***

La competencia general de este título consiste en elaborar y presentar productos de panadería, repostería y confitería, conduciendo las operaciones de producción, composición y decoración, en obradores y establecimientos de restauración, aplicando la legislación vigente de higiene y seguridad alimentaria, de protección ambiental y de prevención de riesgos laborales.

***Artículo 3. Competencias profesionales, personales y sociales.***

Las competencias profesionales, personales y sociales de este título son las que se relacionan a continuación:

- a) Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a las características del producto.
- b) Diseñar y modificar las fichas técnicas de fabricación de acuerdo con la demanda del mercado.
- c) Regular los equipos y sistemas de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.
- d) Elaborar productos de panadería, pastelería, repostería y confitería, controlando las operaciones según el manual de procedimientos.



- e) Elaborar postres de restauración emplatados y listos para su consumo, haciendo uso de las técnicas culinarias.
- f) Componer, acabar y presentar los productos elaborados, aplicando técnicas decorativas e innovadoras.
- g) Envasar, etiquetar y embalar los productos elaborados, asegurando su integridad durante la distribución y comercialización.
- h) Almacenar productos acabados realizando el control de existencias y verificando su expedición.
- i) Verificar la calidad de los productos elaborados, realizando controles básicos y registrando los resultados.
- j) Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- k) Cumplimentar los registros y partes de incidencia, utilizando los procedimientos de calidad.
- l) Publicitar y promocionar los productos elaborados haciendo uso de las técnicas de comercialización y marketing.
- m) Garantizar la trazabilidad y salubridad de los productos elaborados aplicando la normativa de seguridad alimentaria.
- n) Garantizar la protección ambiental utilizando eficientemente los recursos y recogiendo los residuos de manera selectiva.
- ñ) Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales, de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto.
- o) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia manteniendo relaciones fluidas con los miembros de su equipo de trabajo, teniendo en cuenta su posición dentro de la organización de la empresa.
- p) Mantener una actitud profesional de innovación en la creación de nuevos productos y mejora de procesos y técnicas de comercialización.
- q) Cumplir con los objetivos de la producción, colaborando con el equipo de trabajo y actuando conforme a los principios de responsabilidad y tolerancia.
- r) Adaptarse a diferentes puestos de trabajo y nuevas situaciones laborales, originados por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos.
- s) Resolver problemas y tomar decisiones individuales siguiendo las normas y procedimientos establecidos, definidos dentro del ámbito de su competencia.
- t) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de las relaciones laborales, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente.
- u) Gestionar su carrera profesional analizando las oportunidades de empleo, autoempleo y de aprendizaje.



- v) Crear y gestionar una pequeña empresa, realizando un estudio de viabilidad de productos, de planificación de la producción y de comercialización.
- w) Participar de forma activa en la vida económica, social y cultural, con una actitud crítica y responsable.

**Artículo 4. Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título.**

Cualificaciones profesionales completas incluidas en el título:

- a) Panadería y Bollería INA015\_2 (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0034\_2: Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería.

UC0035\_2: Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería.

UC0036\_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.

- b) Pastelería y Confitería INA107\_2 (Real Decreto 1087/2005, de 16 de septiembre):

UC0305\_2: Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración.

UC0306\_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.

UC0307\_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones.

UC0308\_2: Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería.

UC0309\_2: Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería.

UC0310\_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.

- c) Repostería HOT223\_2 (Real Decreto 1228/2006, de 27 de octubre):

UC0709\_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.

UC0306\_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.

UC0710\_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.



UC0711\_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en hostelería.

### **Artículo 5. Objetivos generales.**

Los objetivos generales de este ciclo formativo son los siguientes:

- a) Identificar y seleccionar materias primas y auxiliares, describiendo sus características y propiedades para su aprovisionamiento.
- b) Verificar y clasificar materias primas y auxiliares, analizando la documentación asociada para su almacenamiento.
- c) Interpretar y describir fichas técnicas de fabricación, relacionándolas con las características del producto final para su diseño o modificación.
- d) Reconocer y manipular los elementos de control de los equipos, relacionándolos con las variables del proceso para regularlos y/o programarlos.
- e) Describir y aplicar las operaciones de transformación, relacionándolas con las características de los productos de panadería, pastelería y confitería, para su elaboración.
- f) Identificar las técnicas de emplatado de postres en restauración, relacionándolas con la composición final de producto para elaborarlos.
- g) Seleccionar y aplicar las elaboraciones complementarias y de decoración, justificando el diseño del producto final para componer y presentar los productos acabados.
- h) Analizar las técnicas de envasado y embalado, reconociendo sus características específicas para envasar y embalar productos elaborados.
- i) Organizar y clasificar los productos acabados, analizando sus requerimientos de conservación y las necesidades de espacios para su almacenaje.
- j) Identificar y medir parámetros de calidad de los productos, describiendo sus condiciones higiénico sanitarias para verificar su calidad.
- k) Identificar y caracterizar las necesidades de limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones, seleccionando los productos y aplicando las técnicas adecuadas para garantizar su higiene.
- l) Identificar las necesidades de mantenimiento de equipos, máquinas e instalaciones, justificando sus exigencias para prepararlos y mantenerlos.
- m) Caracterizar los registros de control, relacionándolos con la trazabilidad del proceso para cumplimentar la documentación asociada al mismo.
- n) Identificar y seleccionar las técnicas publicitarias, valorando su adecuación a los productos y a las características de la empresa para promocionar los productos elaborados.
- ñ) Analizar y aplicar la normativa de seguridad alimentaria, interpretándola y describiendo los factores y situaciones de riesgo para garantizar la salubridad de los productos elaborados.



- o) Identificar los problemas ambientales asociados a su actividad, reconociendo y aplicando los procedimientos y operaciones de recogida selectiva de residuos para garantizar la protección ambiental.
- p) Identificar los riesgos asociados a su actividad profesional, relacionándolos con las medidas de protección para cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales.
- q) Identificar las oportunidades que ofrece la realidad socio-económica de su zona, analizando las posibilidades de éxito propias y ajenas para mantener un espíritu emprendedor a lo largo de la vida.
- r) Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para participar activamente en los grupos de trabajo y conseguir los objetivos de la producción.
- s) Identificar y valorar las oportunidades de aprendizaje y su relación con el mundo laboral, analizando las ofertas y demandas del mercado para mantener el espíritu de actualización e innovación.
- t) Reconocer las oportunidades de negocio, identificando y analizando demandas del mercado para crear y gestionar una pequeña empresa.
- u) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

#### **Artículo 6. Estructura del ciclo.**

1. Las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico en panadería, repostería y confitería se organizarán en módulos profesionales correspondientes a las unidades de competencia de las cualificaciones, con una duración total del ciclo formativo de 2.000 horas, que serán distribuidas en dos cursos académicos.
2. Los módulos profesionales que se corresponden con las unidades de competencia acreditadas de acuerdo a lo establecido en el artículo 8 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, son los siguientes:
  - a. Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería con la UC0305\_2 de la Cualificación de Pastelería y Confitería.
  - b. Elaboraciones de panadería-bollería con la UC0034\_2 de la Cualificación de Panadería y Bollería.
  - c. Procesos básicos de pastelería y repostería con la UC0306\_2 de la Cualificación de Pastelería y Confitería.
  - d. Elaboraciones de confitería y otras especialidades con la UC0307\_2 de la Cualificación de Pastelería y Confitería.
  - e. Postres en restauración con la UC0710\_2 de la Cualificación de Repostería.



- f. Productos de obrador con la UC0035\_2 de la Cualificación de Panadería y Bollería y con la UC0308\_2 de la Cualificación de Pastelería y Confitería.
  - g. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria con la UC0305\_2 de la Cualificación de Pastelería y Confitería y con la UC0709\_2 de la Cualificación de Repostería.
  - h. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos con la UC0036\_2 de la Cualificación de Panadería y Bollería, con la UC0310\_2 de la Cualificación de Pastelería y Confitería y con la UC0711\_2 de la Cualificación de Repostería.
  - i. Presentación y venta de productos de panadería y pastelería con la UC0309\_2 de la Cualificación de Pastelería y Confitería.
3. Módulos propios de la familia profesional.
- a. Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería.
  - b. Elaboraciones de panadería y bollería.
  - c. Procesos básicos de pastelería y repostería.
  - d. Elaboraciones de confitería y otras especialidades.
  - e. Postres en restauración.
  - f. Productos de obrador.
  - g. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.
  - h. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
  - i. Presentación y venta de productos de panadería y pastelería.
4. Otros Módulos.
- a. Formación y Orientación Laboral.
  - b. Empresa e iniciativa Emprendedora.
  - c. Formación en Centros de Trabajo.
5. Los resultados de aprendizaje, los criterios de evaluación, los contenidos y las orientaciones pedagógicas de cada uno de los módulos profesionales, que constituyen el currículo del título de formación profesional de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería, se recogen en el Anexo I del presente Decreto.
6. La organización de los módulos profesionales correspondientes a este Ciclo Formativo se recoge en el Anexo II de este Decreto.
7. La distribución y la duración por curso escolar, así como el horario semanal de cada uno de los módulos profesionales que componen las enseñanzas del título de formación profesional de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería, será la que aparece en el Anexo III de este Decreto.

**Artículo 7. Desarrollo curricular.**

1. Los centros educativos, en virtud de su autonomía pedagógica, concretarán y desarrollarán las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería mediante la elaboración de un proyecto curricular del ciclo formativo que responda a las necesidades del alumnado y a las características concretas del entorno socioeconómico, cultural y profesional, en el marco del Proyecto Educativo de Centro.
2. El equipo docente responsable del desarrollo del ciclo formativo del título de Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería, elaborará las programaciones para los distintos módulos profesionales. Estas programaciones didácticas deberán contener, al menos, la adecuación de las competencias profesionales, personales y sociales al contexto socioeconómico y cultural dentro del centro educativo y a las características de los alumnos y alumnas, la distribución y el desarrollo de los contenidos, la metodología de carácter general y los criterios sobre el proceso de evaluación, así como los materiales didácticos.

**Artículo 8. Acceso al ciclo formativo.**

1. El acceso directo a la formación profesional de grado medio, según se establece en el artículo 41.1 del Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y en el artículo 21.1 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, exigirá estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria.
2. También se podrá acceder a este ciclo formativo mediante la superación de una prueba de acceso siempre que se reúnan los requisitos fijados por la normativa básica estatal.

**Artículo 9. Acceso a otros estudios.**

1. El título de Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería permite el acceso directo para cursar cualquier otro ciclo formativo de grado medio, en las condiciones de acceso que se establezcan.
2. El título de Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería permite el acceso, mediante prueba, con dieciocho años cumplidos, y sin perjuicio de la correspondiente exención, a todos los ciclos de grado superior de la misma familia profesional, de la familia profesional de Hostelería y Turismo y a otros ciclos formativos en los que coincida la modalidad de Bachillerato que facilite la conexión con los ciclos solicitados.
3. El título de Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería permitirá el acceso a cualquiera de las modalidades de Bachillerato, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 44.1 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y en el artículo 16.3 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre.

**Artículo 10. Evaluación.**

1. El profesorado evaluará los aprendizajes del alumnado, los procesos de enseñanza y su propia práctica docente.



2. La evaluación en el ciclo formativo de grado medio de Panadería, Repostería y Confeitería, se realizará teniendo en cuenta los resultados de aprendizaje y los criterios de evaluación establecidos en los módulos profesionales, así como los objetivos generales del ciclo formativo.
3. Dada la estructura modular de los ciclos formativos la evaluación de los aprendizajes del alumnado se realizará por módulos profesionales.
4. Los alumnos y alumnas que obtengan una evaluación positiva en todos los módulos profesionales correspondientes al ciclo formativo de grado medio obtendrán el título de formación profesional de Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería.

**Artículo 11. Convalidaciones, exenciones y correspondencias.**

1. Las convalidaciones entre módulos profesionales establecidos en el título de Técnico en Panificación y Repostería y de Técnico en Pastelería y Panadería, al amparo de la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, con los módulos profesionales del título de Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería al amparo de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, se establecen en el Anexo VI del presente Decreto.
2. Serán objeto de convalidación los módulos profesionales, comunes a varios ciclos formativos, de igual denominación, contenidos y objetivos, expresados como resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y similar duración. No obstante lo anterior, y de acuerdo con el artículo 45.2 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, quienes hubieran superado el módulo profesional de Formación y Orientación Laboral o el módulo profesional de Empresa e iniciativa emprendedora en cualquiera de los ciclos formativos correspondientes a los títulos establecidos al amparo de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, tendrán convalidados dichos módulos en cualquier otro ciclo formativo establecido al amparo de la misma Ley.
3. El módulo profesional de Formación y Orientación Laboral de cualquier Título de formación profesional podrá ser objeto de convalidación siempre que cumpla los requisitos establecidos en el artículo 45.3 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, que se acredite, al menos, un año de experiencia laboral, y se posea el certificado de Técnico en Prevención de Riesgos Laborales, Nivel Básico, expedido de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención.
4. De acuerdo con lo establecido en el artículo 49 del Real Decreto 1538/2006, de 15 de diciembre, podrá determinarse la exención total o parcial del módulo profesional de formación en centros de trabajo por su correspondencia con la experiencia laboral, siempre que se acredite una experiencia relacionada con este ciclo formativo en los términos previstos en dicho artículo.
5. La correspondencia de las unidades de competencia acreditadas de acuerdo a lo establecido en el artículo 8 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, con los módulos profesionales para su convalidación queda determinada en el Anexo VII A) del presente Decreto.
6. La correspondencia de los módulos profesionales con las unidades de competencia para su acreditación se determina en el Anexo VII B) del presente Decreto.

**Artículo 12. Metodología didáctica.**

1. La metodología didáctica tiene que adaptarse a las peculiaridades colectivas del grupo, así como a las peculiaridades individuales.
2. La tutoría, la orientación profesional y la formación para la inserción laboral, forman parte de la función docente. Corresponde a los equipos educativos la programación de actividades encaminadas a conseguir la optimización de los procesos de formación del alumnado.
3. La orientación profesional y la formación para la inserción laboral, serán desarrolladas de modo que al final del ciclo formativo los alumnos y las alumnas alcancen la madurez académica y profesional para realizar las opciones más acordes con sus habilidades e intereses.

**Artículo 13. Profesorado.**

1. La atribución docente de los módulos profesionales que constituyen las enseñanzas de este ciclo formativo corresponde al profesorado del Cuerpo de Profesores de Enseñanza Secundaria y del Cuerpo de Profesores Técnicos de Formación Profesional, según proceda, de las especialidades establecidas en el Anexo V A) de este Decreto.
2. Las titulaciones requeridas al profesorado de los cuerpos docentes, con carácter general, son las establecidas en el artículo 13 del Real Decreto 276/2007, de 23 de febrero. Las titulaciones equivalentes, a efectos de docencia, a las anteriores para las distintas especialidades del profesorado son las recogidas en el Anexo V B) del presente Decreto.
3. Las titulaciones requeridas y cualesquiera otros requisitos necesarios para la impartición de los módulos profesionales que formen el título, para el profesorado de los centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras administraciones distintas de las educativas, se concretan en el Anexo V C) del presente Decreto.

**Artículo 14. Requisitos de espacios y equipamientos.**

Los requisitos mínimos de espacios y equipamientos para impartir las enseñanzas definidas, se establecen en el Anexo IV del presente Decreto

**Disposición adicional única. Oferta a distancia del presente título.**

Los módulos profesionales que forman las enseñanzas de este ciclo formativo podrán ofertarse a distancia, siempre que se garantice que el alumnado pueda conseguir los resultados de aprendizaje de los mismos, de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería y se fijan sus enseñanzas mínimas.

**Disposición transitoria. Vigencia por Real Decreto 1146/1997.**

1. Los alumnos que durante el curso 2007/2008 hayan estado matriculados en módulos profesionales correspondientes al primer curso del anterior título y no promocionen, se podrán incorporar al primer curso de las enseñanzas reguladas por el presente Decreto sin perjuicio de las convalidaciones o reconocimiento de módulos a los que pudieran tener derecho, según lo previsto en el Anexo VI.



2. Durante los cursos 2008/2009 y 2009/2010 se organizarán dos convocatorias extraordinarias anuales de módulos profesionales de primer curso, a las que podrán concurrir, con los límites establecidos en las normas de evaluación, aquellos alumnos que puedan promocionar a segundo curso pero tengan pendientes módulos profesionales de primer curso.
3. Durante los cursos 2009/2010 y 2010/2011 se organizarán dos convocatorias extraordinarias anuales de módulos profesionales de segundo curso, a las que podrán concurrir, con los límites establecidos en las normas de evaluación, aquellos alumnos con estos módulos profesionales pendientes.

***Disposición final primera. Calendario de implantación.***

De acuerdo con lo dispuesto en la disposición final segunda del Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, el currículo establecido por este Decreto se implantará en el curso escolar 2008/2009 para los módulos profesionales de primer curso y en el 2009/2010 para el resto de módulos.

***Disposición final segunda. Desarrollo reglamentario.***

Se autoriza al titular de la Consejería competente en materia de educación para el desarrollo y ejecución del presente Decreto.

***Disposición final tercera. Entrada en vigor.***

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

Mérida, a 1 de agosto de 2008.

El Presidente de la Junta de Extremadura,  
GUILLERMO FERNÁNDEZ VARA

La Consejera de Educación,  
EVA M.<sup>a</sup> PÉREZ LÓPEZ

**ANEXO I****MÓDULOS PROFESIONALES**

Módulo Profesional: Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería.  
Código: 0024.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Caracteriza materias primas y auxiliares, justificando su empleo en función del producto a obtener.

Criterios de evaluación:

- a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos y presentaciones comerciales.



- b) Se han descrito las características organolépticas y las propiedades físicas y químicas básicas.
  - c) Se han identificado y diferenciado las funciones que ejercen en los distintos procesos y productos.
  - d) Se han enumerado los parámetros de calidad y relacionado con su aptitud de uso.
  - e) Se ha evaluado la materia prima desde el punto de vista nutricional.
  - f) Se han descrito las condiciones de almacenamiento y conservación.
  - g) Se han enumerado los defectos y alteraciones, valorándose su repercusión.
  - h) Se han caracterizado las funciones, dosificación y efectos de los aditivos.
  - i) Se ha evaluado la idoneidad de las materias primas y auxiliares mediante la toma de muestras y controles básicos.
  - j) Se han definido los controles básicos de materias primas/auxiliares y productos.
  - k) Se han aplicado test sensoriales o catas para valorar las características organolépticas.
2. Reconoce los productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería, justificando sus características específicas.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha reconocido la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la fabricación de los diferentes productos de obrador.
  - b) Se han identificado los principales productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería.
  - c) Se han asociado los principales productos con la clasificación establecida por las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias.
  - d) Se han descrito sus principales características físico-químicas.
  - e) Se han reconocido sus características organolépticas.
  - f) Se ha relacionado su composición con determinadas alergias o trastornos alimentarios. Este CE no tiene contenidos asociados y además está repetido en el módulo de higiene.
  - g) Se han reconocido las principales innovaciones en la elaboración de productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería.
3. Analiza los procesos de elaboración, relacionándolos con los productos a obtener.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los principales procesos de elaboración en panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería.



- b) Se ha elaborado la documentación asociada a los distintos procesos productivos.
- c) Se han secuenciado las operaciones, justificándose el orden establecido.
- d) Se han identificado las variables de control de los procesos de elaboración.
- e) Se han descrito las modificaciones físicas, químicas y biológicas de las masas y productos.
- f) Se han enumerado las anomalías más frecuentes y sus medidas correctoras.
- g) Se ha valorado el orden y limpieza como elemento imprescindible en el proceso de elaboración.
- h) Se han valorado los procesos artesanales frente a los industriales.

4. Caracteriza los equipos e instalaciones de elaboración de productos de panadería, pastelería, repostería y confitería, relacionándolos con sus aplicaciones.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado la historia y evolución tecnológica en el sector de la panadería y pastelería.
- b) Se han reconocido las características e instalaciones complementarias propias de un obrador: (equipos de renovación del aire, de regulación de la temperatura, instalaciones de agua caliente-fría, instalaciones eléctricas, de gas o gasoil, de evacuación de residuos, y otras).
- c) Se han clasificado los diferentes tipos de equipos y maquinaria.
- d) Se han determinado las características técnicas de los diferentes equipos.
- e) Se han descrito los principios de funcionamiento de los equipos.
- f) Se han reconocido las aplicaciones de los equipos y maquinaria.
- g) Se han identificado las medidas de seguridad de los equipos.
- h) Se ha justificado la disposición de los equipos en el obrador.
- i) Se han reconocido los accesorios asociados a cada equipo en función de las elaboraciones.
- j) Se han valorado las nuevas tecnologías en los procesos de elaboración.

5. Caracteriza los procesos de conservación, justificando su necesidad/exigencia.

Criterios de evaluación:

- a) Se han enumerado los parámetros que influyen en la conservación de los alimentos.
- b) Se han descrito los diferentes métodos de conservación.
- c) Se han identificado las consecuencias de una mala conservación.



- d) Se ha relacionado cada producto con sus necesidades de conservación específica.
- e) Se han identificado los parámetros que influyen en la conservación (actividad de agua, temperatura, pH, humedad y otros).
- f) Se ha justificado la caducidad de los productos.
- g) Se ha valorado el gasto energético asociado a la conservación de productos.

Duración: 160 horas.

Contenidos básicos:

Características de las materias primas y auxiliares:

- Clasificación y características básicas de las materias primas, aditivos y auxiliares.
- Descripción de las principales materias primas y auxiliares: función tecnológica, tipos, presentación comercial, propiedades físicas, químicas y organolépticas. Valoración nutricional, conservación y defectos, alteraciones y riesgos asociados.
- Interpretación de la normativa de la calidad de las materias primas y auxiliares (Normas de Calidad, Reglamentaciones Técnico-Sanitarias).
- Selección de materias primas y auxiliares en función del producto a obtener.
- Aditivos. Reglamentación Técnico-Sanitaria. Clasificación, función tecnológica, dosis de empleo, etc.
- Procedimientos de toma e identificación de las muestras: fundamentos básicos, muestreo, identificación, traslado y conservación.
- Determinaciones organolépticas, físicas y químicas básicas de materias primas, auxiliares y productos (fundamentos, protocolos, realización e interpretación).
- Análisis sensorial. Catas y test sensoriales.

Caracterización de los productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería:

- Clasificación de los productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería, según la Reglamentación Técnico-Sanitaria. Innovaciones en este sector.
- Productos de panadería-bollería: características, tipos, propiedades físicas, químicas y organolépticas. Normativa y conservación. Innovaciones en este sector.
- Productos de pastelería-repostería: características, tipos, propiedades físicas, químicas y organolépticas. Normativa y conservación. Innovaciones en este sector.
- Productos de confitería y otras especialidades: características, tipos, propiedades físicas, químicas y organolépticas. Normativa y conservación. Innovaciones en este sector.
- Coberturas, baños y rellenos: características, tipos, propiedades físicas, químicas y organolépticas. Normativa y conservación. Innovaciones en este sector.



Procesos de elaboración de productos de panadería, pastelería y repostería:

- Procesos de elaboración de productos de panadería-bollería: tipos, características, secuencia de operaciones, procesos artesanales e industriales, puntos de muestreo y control. Desviaciones y sus posibles correcciones. Representación mediante diagramas de flujo.
- Procesos de elaboración de productos de pastelería-repostería: tipos, características, secuencia de operaciones, procesos artesanales e industriales, puntos de muestreo y control. Desviaciones y sus posibles correcciones. Representación mediante diagramas de flujo.
- Procesos de elaboración de productos de confitería y otras especialidades: tipos, características, secuencia de operaciones, procesos artesanales e industriales, puntos de muestreo y control. Desviaciones y sus posibles correcciones. Representación mediante diagramas de flujo.
- Procesos de elaboración de coberturas, baños y rellenos: tipos, características, secuencia de operaciones, procesos artesanales e industriales, puntos de muestreo y control. Desviaciones y sus posibles correcciones. Representación mediante diagramas de flujo.
- Documentación asociada a los procesos de elaboración (Ficha técnica de elaboración: estructura, interpretación, manejo): procedimientos, instrucciones de trabajo, registros.
- Manejo de las TIC en la cumplimentación de los registros, partes e incidencias.
- Identificación y selección del proceso de elaboración en base al producto a obtener y del equipamiento disponible.
- Valoración de la tarea profesional en el proceso tecnológico.

Caracterización de los equipos e instalaciones de elaboración:

- Historia de la panadería y pastelería. Evolución tecnológica.
- El obrador: características, instalaciones complementarias y ubicación de los equipos.
- Tipos y funcionamiento de máquinas e instalaciones.
- Detalles constructivos y principios de funcionamiento de los equipos.
- Dispositivos de seguridad de equipos e instalaciones.
- Líneas automáticas de fabricación.
- Nuevas tecnologías en los procesos de elaboración.

Caracterización de los procesos de conservación:

- La conservación de los alimentos. Parámetros de control (temperatura, actividad de agua, pH y otros).
- Métodos de conservación de los alimentos:
  - Métodos físicos: Conservación por temperaturas bajas, conservación por temperaturas altas, conservación por reducción de aw, irradiación y otros.



- Métodos químicos: aditivos, adición de solutos, descenso del pH.
- Otros: Envasado al vacío, envasado en atmósfera modificada, etc.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de elaboración de productos de panadería, repostería y confitería.

La función de elaboración de productos de panadería, repostería y confitería incluye aspectos como:

- Especificaciones de medios de producción.
- Control de las materias primas y auxiliares.
- Caracterización de los productos de panadería, repostería y confitería.
- Control de la trazabilidad.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Productos de panadería y bollería.
- Productos de pastelería.
- Productos de confitería, turrone y otras especialidades.
- Postres en restauración.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a), b), c), l) y m) del ciclo formativo y las competencias a), b), m) y q) del título.

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

- Identificación de las materias primas y auxiliares y de los productos elaborados.
- Toma de muestras y controles básicos de materias primas y auxiliares.
- Caracterización de los equipos e instalaciones de elaboración.
- Conservación de productos y materias primas.

Módulo Profesional: Elaboraciones de panadería-bollería.

Código: 0025.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Pone a punto los equipos e instalaciones, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad en el manejo de la maquinaria y equipos.



- b) Se han realizado las operaciones de limpieza de equipos, utillaje y áreas empleando los productos y equipos necesarios.
- c) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel de acuerdo con las instrucciones o manuales correspondientes.
- d) Se ha identificado la secuencia de operaciones de arranque-parada de las máquinas y equipos.
- e) Se han adecuado los servicios auxiliares a los requerimientos del proceso.
- f) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.
- g) Se han descrito las principales anomalías o problemas de funcionamiento más frecuentes, así como las medidas correctoras indicadas en cada caso.
- h) Se ha descrito el procedimiento de eliminación de residuos empleados en el mantenimiento y limpieza de los equipos e instalaciones.

2. Obtiene masas fermentables de productos de panadería-bollería, justificando su composición.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha reconocido la documentación asociada al proceso.
- b) Se han relacionado los diferentes tipos de masas con los productos a obtener.
- c) Se han descrito y caracterizado fórmulas de masas de panadería y bollería, justificando los diversos ingredientes, el estado y orden en que se deben incorporar y sus márgenes de dosificación.
- d) Se ha calculado la cantidad necesaria de cada uno de los ingredientes de la masa.
- e) Se han realizado las operaciones previas para la elaboración de masas fermentables.
- f) Se han pesado y/o dosificado los ingredientes, de forma manual o utilizando sistemas automáticos.
- g) Se ha controlado el proceso de amasado y, refinado cuando proceda, para obtener la masa.
- h) Se han relacionado los parámetros del amasado con la calidad y características físicas de las masas.
- i) Se ha evaluado la influencia que ejercen sobre la calidad y características reológicas de la masa, los distintos sistemas de panificación, materias primas y parámetros del proceso de elaboración.
- j) Se han realizado las operaciones de elaboración de masas fermentables.
- k) Se han analizado las diferencias, en fórmula y proceso, de las masas que van a ser sometidas a ultracongelación, fermentación controlada, retardada o precocción.
- l) Se han contrastado las características de la masa con las especificaciones requeridas.



m) Se han identificado los defectos de elaboración de las masas, asociándoles las posibles causas y se han aplicado las medidas correctoras adecuadas ante dichas desviaciones.

n) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.

o) Se han aplicado medidas de higiene y seguridad alimentaria para asegurar la salubridad y calidad de los productos obtenidos.

### 3. Forma piezas individuales, relacionando las operaciones con el producto a obtener.

Criterios de evaluación:

a) Se ha aplicado reposo a las masas en las condiciones de temperatura y humedad requeridas.

b) Se ha dividido manual o mecánicamente las masas asegurando el tamaño de las piezas.

c) Se han heñido o boleado las porciones de masa obtenidas y aplicado el reposo.

d) Se han laminado las piezas de bollería hojaldrada, aplicando el tipo, número de vueltas y reposos adecuado a cada elaboración.

e) Se ha dado forma, manual o mecánicamente, a las piezas en función del producto a elaborar.

f) Se han detectado y corregido las posibles desviaciones en las formas, pesos o volúmenes de las piezas elaboradas.

g) Se han colocado las unidades según su tamaño y forma, en los recipientes o soportes adecuados, para su fermentación.

h) Se han identificado las diferencias en el procesado de las masas que son sometidas a ultracongelación, fermentación controlada, retardada o precocción.

i) Se han seleccionado la cámara de ultracongelación y los parámetros de control (temperatura, humedad y tiempo).

j) Se ha valorado la influencia que tiene sobre la masa, la utilización del frío y los distintos sistemas mecanizados de división, boleado y formado.

k) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales durante la manipulación de la masa.

### 4. Controla el proceso de fermentación, describiendo sus fundamentos y las técnicas asociadas.

Criterios de evaluación:

a) Se ha descrito el fundamento microbiológico del proceso de fermentación.

b) Se ha descrito la influencia de la temperatura y humedad en el proceso de fermentación.

c) Se han seleccionado las cámaras de fermentación y los parámetros de control (temperaturas, humedad y tiempos).



- d) Se ha analizado la influencia de los parámetros de control (temperatura, tiempo y humedad relativa) en los procesos de fermentación controlada y/o retardada.
  - e) Se ha descrito el proceso de regeneración de masas ultracongeladas previo a la fermentación.
  - f) Se han identificado y valorado las ventajas e inconvenientes, de la aplicación de las diferentes técnicas de frío industrial.
  - g) Se han contrastado las características de las piezas obtenidas con sus especificaciones.
  - h) Se han aplicado medidas correctoras ante desviaciones, deduciendo los reajustes precisos para evitar nuevos sucesos.
  - i) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
  - j) Se han adoptado medidas de higiene, seguridad alimentaria y prevención de riesgos laborales.
5. Cuece/fríe las piezas, seleccionando el tratamiento térmico en función de las características del producto final.

Criterios de evaluación:

- a) Se han aplicado las operaciones previas al horneado.
- b) Se han identificado los equipos de tratamiento térmico (hornos/freidoras).
- c) Se han descrito las reacciones físico-químicas que tienen lugar en la masa durante el tratamiento térmico.
- d) Se han analizado los parámetros de control del proceso de horneado/fritura y su influencia sobre el producto final.
- e) Se ha seleccionado el horno/freidora y los parámetros de control en función del tipo de producto.
- f) Se ha cargado o alimentado, manual o mecánicamente, el horno/freidora, controlándose la cocción/fritura.
- g) Se ha deshorneado y asegurado que el producto obtenido se enfría en el menor tiempo posible.
- h) Se han aplicado las diferencias tecnológicas adecuadas para productos precocidos.
- i) Se han contrastado las características del producto cocido/frito con sus especificaciones.
- j) Se han identificado y aplicado las medidas correctoras ante desviaciones.
- k) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- l) Se han aplicado las medidas específicas de higiene, seguridad y prevención de riesgos laborales durante los tratamientos.



6. Elabora cremas, rellenos y cubiertas, caracterizando y aplicando las diferentes técnicas de elaboración.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los diversos tipos de cremas, rellenos y cubiertas.
- b) Se han enumerado los ingredientes necesarios para cada tipo de crema, baño o relleno.
- c) Se ha explicado el proceso de elaboración de cremas, rellenos y cubiertas.
- d) Se han seleccionado y pesado los ingredientes en función del producto a obtener.
- e) Se ha aplicado la secuencia de operaciones de elaboración.
- f) Se ha identificado el punto óptimo de montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.
- g) Se han contrastado las características de la crema, relleno y cubierta con sus especificaciones.
- h) Se han aplicado los tratamientos de enfriamiento y conservación a las cremas, rellenos y cubiertas.
- i) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- j) Se han aplicado las normas de seguridad e higiene alimentaria y de prevención de riesgos laborales.

7. Compone productos finales, justificando su presentación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los procedimientos, técnicas, utillaje y equipos para la composición de productos.
- b) Se ha aplicado la crema, relleno y cubierta en la proporción adecuada y de forma atractiva para el consumidor.
- c) Se ha asegurado que la composición final de producto cumple con las especificaciones.
- d) Se han fijado las condiciones de conservación del producto garantizando la seguridad alimentaria.
- e) Se han identificado y aplicado las medidas correctoras ante desviaciones.
- f) Se han identificado las distintas especialidades regionales e internacionales de productos de panadería y bollería.
- g) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- h) Se han aplicado medidas de seguridad e higiene en la manipulación de los productos.



Duración: 352 horas.

Contenidos básicos:

Puesta a punto de equipos e instalaciones y preparación del utillaje de panadería y bollería:

- Identificación y reconocimiento de utillaje, maquinaria y equipos. Dispositivos de seguridad.
- Limpieza de áreas de trabajo, equipos y utillaje.
- Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
- Procedimientos de puesta en marcha, regulación, manejo y parada de los equipos: fundamentos y características.
- Servicios auxiliares. Tipos y características.
- Incidencias tipos en la manipulación de los equipos y sus posibles soluciones.
- Eliminación de residuos de limpieza y de mantenimiento.

Obtención de masas fermentables:

- Documentación del proceso.
- Caracterización de los tipos de masa y productos a obtener:
  - Masas con alta, moderada o baja hidratación.
  - Masas enriquecidas: con azúcar, mantequilla, fibra, otros cereales, etc.
  - Masas especiales: masas sin gluten y masas sin sal.
  - Masas de bollería: bollería simple, bollería hojaldrada.
- Formulación. Cálculo de ingredientes según la proporción establecida en la receta base.
- Operaciones previas de acondicionamiento de las materias primas (temperatura del agua, disolución de la sal, rehidratación de la levadura y otras).
- Pesaje y dosificación de ingredientes.
- Sistemas de panificación. Directo, mixto y esponja.
  - Preparación de la masa madre: Tipos (natural, poolish, prefermentos líquidos). Variables a considerar: Temperatura, tiempo, pH de la masa. Beneficios de su empleo.
- Operaciones de elaboración de masas fermentables. Fresaje, amasado y refinado en masas con baja hidratación. Variables a controlar: tipo de amasadora, temperatura de la masa y tiempo de amasado.
- Masas ultracongeladas. Principales cambios en las materias primas, en las fórmulas y en el proceso de amasado.
- Descripción de las características organolépticas, físicas, químicas y reológicas (fuerza, tenacidad y extensibilidad) de las masas fermentables.



- Factores que influyen en las características reológicas de la masa. Harina, amasado, sal, mejorantes, masa madre (pH), temperatura final de la masa, tiempo de reposo, grado de mecanización.
- Anomalías y defectos en las masas. Causas y posibles correcciones.

#### Formación de piezas individuales:

- Reposo en masa o en bloque: efectos sobre las características de las masas.
- Obtención de piezas individuales: división, heñido o boleado, reposos y formado. Procesos manuales y mecánicos. Secuencia de ejecución, parámetros de control.
- Proceso de hojaldrado manual o mecánico. Secuencia de ejecución, parámetros de control.
- Descripción de las posibles anomalías y defectos de las piezas durante las operaciones anteriores y aplicación de medidas correctoras.
- Ubicación y control de las piezas formadas: entablado manual y mecánico.
- Piezas ultracongeladas. Equipos. Cambios en los procesos de división, reposo y entablado. Regulación y control. Influencia de la temperatura en el producto. Defectos, causas y posibles correcciones.
- Repercusión de la mecanización, en los distintos procesos de obtención de piezas, sobre las características finales de las masas fermentables.

#### Control del proceso de fermentación:

- Regeneración de masas ultracongeladas.
- Proceso de fermentación. Equipos. Fundamentos. tipos, parámetros de control (temperatura, humedad y tiempo), anomalías y medidas correctoras.
- Fermentación controlada o retardada. Parámetros de control. Defectos, causas y posibles correcciones.
- Ventajas e inconvenientes de la utilización del frío en la fermentación de las masas.

#### Cocción/fritura de piezas fermentadas:

- Acondicionamiento previo de las piezas (enharinado, volteado, greñado, pintado y otros). Secuencia de ejecución, equipos y utillaje.
- Equipos de tratamiento térmico. Hornos y Freidoras. Tipos y características.
- Tratamientos térmicos de aplicación y su influencia sobre el producto final. Variables a controlar: temperatura, tiempo, humedad relativa de la cámara de cocción y tiraje.
- Reacciones físico-químicas que tienen lugar en la masa durante el tratamiento térmico.
- Proceso de carga, manual o mecánica, del horno. Útiles y equipos.



- Proceso de deshorneado y enfriado de las piezas. Condiciones. Influencia en el producto final y conservación.
- Principales diferencias tecnológicas en los productos precocidos: Temperatura y tiempo de cocción.
- Características organolépticas, físicas y químicas de los productos cocidos y fritos: descripción y controles básicos.
- Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes y descripción de las medidas correctoras.

Elaboración de cremas, rellenos y cubiertas:

- Selección de cremas, rellenos y cubiertas en base al tipo de producto a obtener.
- Elaboración y conservación de cremas con huevo, batidas y ligeras. ingredientes, formulación, secuencia de operaciones, punto óptimo de montado o consistencia, enfriamiento, conservación y normas de higiene. Ejemplos: Cremas pasteleras, trufas, natas y otras.
- Elaboración y conservación de rellenos salados (cremas base, bechamel y otras). Ingredientes, formulación, secuencia de operaciones, enfriamiento, consistencia, conservación y normas de higiene.
- Elaboración y conservación de cubiertas (fondant, pralinés, baños glaseados, pasta de almendra, chocolate, brillos). Ingredientes, formulación, secuencia de operaciones, consistencia, conservación y normas de higiene.
- Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes y descripción de las medidas correctoras.

Composición de productos finales:

- Selección del equipo y utillaje en función de la crema, relleno o cubierta y del producto a obtener.
- Procedimientos y técnicas de relleno. Descripción y características. Posibilidades de acabado y decoración.
- Características de los productos finales.
- Conservación de los productos finales.
- Análisis de las anomalías y defectos más frecuentes y descripción de las medidas correctoras.
- Principales tipos de panes españoles e internacionales (pan candeal, pan de flama, bagettes, chapatta, pan de payés, pan gallego, pan de molde, hogaza de León, libreta de Castilla, y otros). Formatos y características.
- Principales productos de bollería ordinaria, rellena o guarnecida y hojaldrada. Formatos y características.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de elaboración de productos de panadería y bollería.



La función de elaboración de productos de panadería y bollería incluye aspectos como:

- Preparación y regulación de los equipos e instalaciones.
- Preparación y acondicionado de las materias primas y auxiliares.
- Ejecución y control del proceso productivo.
- Control del producto durante el proceso.
- Respuesta ante contingencias y/o desviaciones del proceso productivo.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Productos de panadería con o sin rellenos y cubiertas.
- Productos de bollería con o sin rellenos y cubiertas.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales c), d), f), h), i), j), m), o), p) y q) del ciclo formativo y las competencias c) d), f), j), l), m), n), o), q), r), s), t), v) y x) del título.

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

- Preparación de masas fermentables, su fermentación, aplicación de tratamientos térmicos y composición con rellenos, cremas y cubiertas.
- Realización de cálculos numéricos para obtener las cantidades necesarias de cada ingrediente.
- Interpretación de fichas de fabricación, registros de control y documentación técnica asociada.
- Control del producto durante el proceso para garantizar la calidad.
- Uso eficiente de los recursos para garantizar la protección ambiental.
- Cumplimiento de las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales y de las normas de seguridad e higiene.

Módulo Profesional: Procesos básicos de pastelería y repostería.

Código: 0026.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Realiza las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería analizando las fichas técnicas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las materias primas específicas para uso en pastelería y repostería, sus características y sus aplicaciones más habituales.



- b) Se han interpretado los documentos relacionados con las necesidades para la producción en pastelería y repostería.
  - c) Se ha realizado la solicitud y trasladado de las materias primas al lugar de trabajo y preparado el mismo, siguiendo los procedimientos establecidos.
  - d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios previos al desarrollo de las tareas.
  - e) Se ha interpretado la información contenida en los documentos asociados a la producción.
  - f) Se han detectado las necesidades de regeneración y/o acondicionamiento de las materias primas que lo precisen.
  - g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
2. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y repostería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado y caracterizado las máquinas, batería, útiles y herramientas propias de la producción en pastelería y repostería.
  - b) Se ha identificado el funcionamiento, la constitución y los dispositivos de seguridad de la maquinaria y equipos.
  - c) Se han realizado las operaciones de puesta en marcha de maquinaria siguiendo los procedimientos establecidos.
  - d) Se han ejecutado las operaciones de mantenimiento de primer nivel.
  - e) Se han regulado y/o programado los equipos de elaboración en función de los requerimientos del proceso.
  - f) Se han descrito las principales anomalías de los equipos así como las medidas correctoras.
  - g) Se han realizado las operaciones de limpieza, asegurando la total eliminación de los residuos de los productos de elaboración y de limpieza.
  - h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
3. Realiza operaciones básicas de pastelería y repostería reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito y analizado las diversas operaciones básicas en pastelería y repostería.
- b) Se han caracterizado las diversas operaciones básicas y relacionado con su importancia en los resultados finales de los productos de pastelería y repostería.



- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de las operaciones.
  - d) Se han aplicado los diversos procedimientos teniendo en cuenta normas preestablecidas o instrucciones recibidas.
  - e) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
  - f) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
  - g) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.
4. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición y aplicando las técnicas relacionadas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido y clasificado las características generales de las masas y pastas básicas.
- b) Se han reconocido y caracterizado las elaboraciones más significativas de la pastelería y repostería extremeña.
- c) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de masas y pastas.
- d) Se han identificado los productos más significativos obtenidos a partir de masas y pastas básicas.
- e) Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar masas y pastas básicas.
- f) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.
- g) Se han ajustado los ingredientes a cada producto y cantidad a elaborar.
- h) Se ha controlado la temperatura, velocidad, tiempo, reposos y otros parámetros de elaboración de masas y pastas.
- i) Se han realizado las operaciones necesarias para la obtención de piezas individuales.
- j) Se han comprobado las características físicas y organolépticas de las masas/pastas obtenidas y corregido las posibles desviaciones.
- k) Se ha controlado la temperatura, tiempo y otros parámetros a tener en cuenta en el proceso de cocción/fritura de masas y pastas.
- l) Se han identificado las masas/pastas susceptibles de conservación por tratamiento de frío.
- m) Se ha descrito el procedimiento de regeneración de elaboraciones congeladas.
- n) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.



o) Se han aplicado las normas de higiene alimentaria y de seguridad laboral y de protección ambiental.

5. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos, cremas, baños y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.

Criterios de evaluación:

a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes tipos de rellenos, cremas, baños, coberturas, etc., en función de sus especificidades y aplicaciones.

b) Se han caracterizado los diferentes métodos, técnicas y procesos de obtención de cremas, rellenos, baños, coberturas, etc.

c) Se ha interpretado la formulación de cada producto.

d) Se ha identificado la función de cada uno de los ingredientes.

e) Se han relacionado las elaboraciones complementarias idóneas para cada tipo de masa base.

f) Se ha ajustado la formulación para los distintos productos y cantidades a elaborar.

g) Se ha seguido la secuencia de incorporación de los ingredientes.

h) Se ha controlado la temperatura, fluidez, cocción, montado o consistencia de cada una de las elaboraciones.

i) Se han contrastado las características de los productos obtenidos con las especificaciones de elaboración e identificado las posibles medidas de corrección.

j) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.

k) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.

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

6. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito los principales elementos de decoración en pastelería y repostería y sus alternativas de uso.

b) Se ha interpretado la ficha técnica de fabricación para el acabado del producto.

c) Se ha identificado el proceso de utilización, regeneración y/o acondicionamiento de productos que lo precisen.

d) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para la terminación del producto de pastelería/repostería.



- e) Se ha elegido el diseño básico o personal.
- f) Se han realizado las diversas técnicas de terminación o acabado en función de las características del producto final, siguiendo los procedimientos establecidos.
- g) Se han ensayado posibles variantes en la composición y decoración de los productos de pastelería y repostería.
- h) Se han dispuesto los diferentes elementos de la decoración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.
- i) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- j) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- k) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- l) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Duración: 224 horas.

Contenidos básicos:

Realización de las operaciones previas a las elaboraciones de pastelería y repostería:

- Materias primas en pastelería y repostería. Descripción, características, clasificaciones y aplicaciones.
  - Productos alternativos. Características y aplicaciones.
- Presentaciones comerciales y etiquetados de productos de pastelería y repostería.
- Documentos relacionados con la producción en pastelería y repostería. Fichas técnicas de producción y otros documentos.
- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de materias primas en pastelería y repostería.
- Regeneración y/o acondicionamiento de materias primas en pastelería y repostería.

Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería:

- Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en pastelería y repostería.
  - Descripción, clasificación, ubicación, distribución y procedimientos de uso y mantenimiento.
- Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características. Dispositivos de seguridad.
- Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
- Operaciones de limpieza de equipos, útiles y herramientas. Control y valoración de resultados.



Realización de operaciones básicas de pastelería y repostería:

- Vocabulario técnico asociado a la pastelería y repostería.
- Operaciones básicas. Batir, mezclar, amasar, incorporar, tamizar, y otras.
  - Descripciones, caracterizaciones, tipología, métodos y aplicaciones comunes.
  - Procedimientos de ejecución, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.
- Operaciones básicas asociadas a los útiles de pastelería y repostería. Encamisado y adecuación de moldes y latas. Manejo de rodillo, espátula, manga, cornet y otros posibles.
  - Procedimientos de ejecución, ensayos prácticos, control y valoración de resultados.

Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones:

- Masas y pastas básicas. Descripción, análisis, clasificaciones y posibles aplicaciones.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de las diversas masas y pastas.
- Preparación de latas y moldes.
- Masas hojaldradas: Fundamentos y proceso de elaboración del hojaldre. Tipos de hojaldre y formulaciones. Puntos clave en la elaboración. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
  - Principales elaboraciones con masas hojaldradas. Control y valoración de resultados.
- Masas batidas o esponjadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas batidas o esponjadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
  - Principales elaboraciones con masas batidas o esponjadas. Control y valoración de resultados.
- Masas escaldadas: Fundamento y proceso de elaboración de las masas escaldadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
  - Principales elaboraciones con masas escaldadas. Control y valoración de resultados.
- Masas fermentadas: Proceso general de elaboración de las masas fermentadas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
  - Principales elaboraciones con masas fermentadas. Control y valoración de resultados.
- Masas azucaradas: Pastas de manga y pastas secas. Proceso de elaboración de las pastas de manga y pastas secas. Formulaciones. Puntos clave en la elaboración. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
  - Principales elaboraciones de pastas de manga y pastas secas. Control y valoración de resultados.
- Pastelería y repostería extremeña. Elaboraciones más significativas. Descripción y procesos de elaboración. Aplicaciones.



— Refrigeración y/o congelación de productos de pastelería y repostería.

Obtención de jarabes, coberturas, rellenos, cremas, baños y otras elaboraciones:

— Cremas de pastelería/repostería. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.

- Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.

— Rellenos dulces y salados. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.

- Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.

— Jarabes. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.

- Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Control y valoración de resultados.

— Cubiertas y baños: Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.

- Elaboración y conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.

— Coberturas de chocolate. Descripción, análisis, clasificación y aplicaciones. Formulaciones.

- Procesos de trabajo con coberturas de chocolate. Fundido, atemperado, enfriado y acondicionado/conservación. Organización y secuenciación de fases. Puntos clave. Principales anomalías, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.

Decoración de productos de pastelería y repostería:

— Decoración de productos en pastelería/repostería.

— Normas y combinaciones básicas.

— Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

— Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de pastelería/repostería.

— Puntos clave en los diversos procedimientos. Control y valoración de resultados. Identificación de defectos y posibles correcciones.

— Tendencias actuales en decoración.

— Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo y naturaleza de la elaboración.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de elaboración de productos de pastelería y repostería.



La función de elaboración de productos de pastelería y repostería incluye aspectos como:

- Ejecución y control del proceso productivo.
- Control del producto durante el proceso.
- Respuesta ante contingencias y/o desviaciones del proceso productivo.
- Puesta a punto del lugar de trabajo.
- Manipulaciones previas de materias primas.
- Regeneración, preparación y elaboración de productos.
- Terminación presentación.
- Conservación y envasado.
- Mantenimiento de instalaciones.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Productos de pastelería, dulces y salados (masas hojaldradas, masas batidas, masas escaldadas, masas azucaradas, semifríos).
- Productos de relleno.
- Elaboración de cubiertas a base de frutas y de chocolate.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales c), d), e), g), i), j), k), l), o), p) y q) del ciclo formativo y las competencias c), d), f), h), i), j), m), n), o), p), q), s) y t) del título.

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

- Preparación de masas y pastas de pastelería y repostería, aplicación de tratamientos térmicos y composición con rellenos, cremas y cubiertas.
- Realización de cálculos numéricos para obtener las cantidades necesarias de cada ingrediente.
- Interpretación de fichas de fabricación, registros de control y documentación técnica asociada.
- Control del producto durante el proceso para garantizar la calidad.
- Uso eficiente de los recursos para garantizar la protección ambiental.
- Cumplimiento de las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales y de las normas de seguridad e higiene.

Módulo Profesional: Elaboraciones de confitería y otras especialidades.

Código: 0027.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Elabora masas y productos de galletería, justificando su composición.



Criterios de evaluación:

- a) Se han realizado las operaciones de mantenimiento de primer nivel, preparación y limpieza de los equipos, utillaje y áreas de elaboración.
- b) Se han elegido y preparado los equipos y utillaje apropiados a la elaboración.
- c) Se han reconocido las características de cada tipo de masa de galletería y los productos asociados.
- d) Se han seleccionado los ingredientes y se han adecuado las materias primas, que requieren preparación previa antes de su empleo, con antelación suficiente.
- e) Se ha interpretado la fórmula y la función de cada uno de los ingredientes.
- f) Se ha ajustado la fórmula para los distintos productos y cantidades a elaborar.
- g) Se han realizado las operaciones de obtención de masas, controlando los parámetros para asegurar un producto acorde con las especificaciones.
- h) Se han identificado los diferentes sistemas de obtención de piezas individuales.
- i) Se han realizado las operaciones de horneado controlando los parámetros asociados al proceso.
- j) Se ha garantizado el enfriamiento del producto en la forma y tiempo necesario antes de su envasado.
- k) Se han verificado las características físicas y organolépticas de la masa o producto de galletería, adoptando las medidas oportunas en caso de desviaciones.
- l) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- m) Se han adoptado medidas de higiene y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales.

2. Elabora productos a base de chocolate, relacionando la técnica con el producto final.

Criterios de evaluación:

- a) Se han realizado las operaciones de mantenimiento de primer nivel, preparación y limpieza de los equipos, utillaje y áreas de elaboración.
- b) Se han reconocido los tipos de pastas de chocolate, y sucedáneos, sus características generales y sus ingredientes.
- c) Se ha ajustado la fórmula para los distintos productos y cantidades a elaborar.
- d) Se han controlado las operaciones de fundido de la cobertura, atemperado, moldeado y enfriamiento del producto.
- e) Se han realizado las operaciones necesarias para la obtención y acondicionamiento de rellenos y otras materias primas auxiliares.



- f) Se han reconocido las técnicas para el moldeado de figuras de chocolate manifestando disposición e iniciativa positivas para la innovación.
  - g) Se ha realizado el enfriamiento y desmoldado en las condiciones adecuadas para conseguir la correcta cristalización del producto.
  - h) Se ha garantizado la adecuada conservación del producto.
  - i) Se han obtenido productos por la unión de piezas o por arranque de virutas de chocolate.
  - j) Se han identificado las técnicas para la coloración de chocolates.
  - k) Se ha manejado la técnica de decoración con chocolate mediante cartucho.
  - l) Se han aplicado los procedimientos de elaboración de motivos de decoración (canelas, virutas y otros).
  - m) Se han verificado las características físico-químicas y organolépticas de los productos.
  - n) Se han identificado los defectos de elaboración y las posibilidades de corrección.
  - o) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
  - p) Se han adoptado medidas de higiene y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales.
3. Obtiene turrónes y mazapanes, describiendo y aplicando el procedimiento de elaboración.
- Criterios de evaluación:
- a) Se han realizado las operaciones de mantenimiento de primer nivel, preparación y limpieza de los equipos, utillaje y áreas de elaboración.
  - b) Se han reconocido las características generales, ingredientes y tipos de masas de turrón y mazapán.
  - c) Se ha interpretado la fórmula y función de cada uno de los ingredientes.
  - d) Se ha ajustado la fórmula para los distintos productos y cantidades a elaborar.
  - e) Se han preparado las materias primas con antelación suficiente.
  - f) Se ha seguido la secuencia de operaciones del proceso de elaboración de masas de turrón y mazapán.
  - g) Se han enumerado las operaciones del formado de piezas.
  - h) Se han fijado los parámetros a controlar en cada una de las etapas del proceso.
  - i) Se han identificado los defectos de elaboración y las posibilidades de corrección.
  - j) Se han reconocido las principales elaboraciones de turrónes y mazapanes.
  - k) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.



l) Se han adoptado medidas de higiene y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales.

4. Obtiene caramelos, confites y otras golosinas, justificando la técnica seleccionada.

Criterios de evaluación:

- a) Se han realizado las operaciones de mantenimiento de primer nivel, preparación y limpieza de los equipos, utillaje y áreas de elaboración.
- b) Se han reconocido los ingredientes elementales y características generales de los distintos tipos de mezclas base para elaborar caramelos, confites y otras golosinas.
- c) Se han identificado los ingredientes complementarios (aromas, colorantes y acidulantes, entre otros).
- d) Se ha ajustado la fórmula para los distintos productos y cantidades a elaborar.
- e) Se han seleccionado los ingredientes, equipos y utillaje adecuados al producto a elaborar.
- f) Se han identificado las operaciones de elaboración de caramelos, confites y golosinas.
- g) Se han aplicado las diferentes operaciones que integran los procesos de elaboración de caramelos, confites y otras golosinas (pesado o dosificación, mezclado, cocción, atemperado, estirado, troquelado, moldeado, formado, grajeado, extrusionado, enfriado y otras).
- h) Se han fijado los parámetros a controlar en cada una de las etapas del proceso.
- i) Se han identificado las características físicas y organolépticas de cada producto, los defectos o desviaciones y las posibles correcciones.
- j) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- k) Se han adoptado medidas de higiene y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales.

5. Obtiene helados artesanales, describiendo y aplicando la técnica de elaboración.

Criterios de evaluación:

- a) Se han realizado las operaciones de mantenimiento de primer nivel, preparación y limpieza de los equipos, utillaje y áreas de elaboración.
- b) Se han enumerado los distintos tipos de helados, sus características e ingredientes.
- c) Se ha interpretado la fórmula y función de cada uno de los ingredientes, ajustándola a las cantidades a elaborar.
- d) Se ha explicado la función de los emulgentes en las características del producto final.
- e) Se ha descrito la secuencia y parámetros de control de las operaciones del proceso.
- f) Se han contrastado las características de la mezcla con sus especificaciones.



- g) Se han propuesto reajustes en la dosificación o condiciones de mezclado en caso de desviaciones.
- h) Se ha procedido al congelado y conservación del producto.
- i) Se han reconocido las principales elaboraciones de helados.
- j) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- k) Se han adoptado medidas de higiene y seguridad y de prevención de riesgos laborales.

6. Elabora otras especialidades, justificando la técnica seleccionada.

Criterios de evaluación:

- a) Se han realizado las operaciones de mantenimiento de primer nivel, preparación y limpieza de los equipos, utillaje y áreas de elaboración.
- b) Se han descrito las principales especialidades regionales, tradicionales y estacionales.
- c) Se han identificado los ingredientes que componen estas especialidades.
- d) Se ha interpretado la fórmula y función de cada uno de los ingredientes, ajustándola a las cantidades a elaborar.
- e) Se han seleccionado las materias primas, equipos y utillaje.
- f) Se ha descrito la secuencia de operaciones que integra el proceso de elaboración y los parámetros a controlar en cada etapa.
- g) Se han controlado los parámetros del proceso para obtener productos con las características físicas y organolépticas establecidas.
- h) Se han aplicado medidas correctoras en caso de defecto o desviación.
- i) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- j) Se han adoptado medidas de higiene y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales.

Duración: 180 horas.

Contenidos básicos:

Elaboración de masas y productos de galletería:

- Maquinaria, equipos, utillaje y áreas de elaboración. Mantenimiento, preparación y limpieza.
- Definición y clasificación de las galletas según la reglamentación Técnico-Sanitaria.
- Proceso general de elaboración de masas de galletería.
  - Materias primas utilizadas en galletería y su influencia en la masa y en el producto final.



- Acondicionamiento: tamizado, rehidratación, fundido de la grasa, calentamiento de la glucosa y otras.
  - Operaciones de obtención de masas: dosificación, mezclado, batido, fundido o amasado, refinado, horneado y otras.
  - Parámetros de control: tiempo, temperatura, humedad, frecuencia y volumen de carga en el horno, enfriamiento de las piezas y otros.
  - Obtención de piezas individuales: Operaciones de cortado, laminado, volteado, troquelado, extrusionado, escudillado, moldeado, pintado, incorporación de cremas y otras.
- Características físicas y organolépticas de masas y productos de galletería. Posibles anomalías. Causas y correcciones.

#### Elaboración de productos a base de chocolate:

- Maquinaria, equipo, utillaje y áreas de elaboración en chocolatería. Mantenimiento, preparación y limpieza.
- Definición y clasificación de los tipos de chocolates según la Reglamentación Técnico-Sanitaria. Sucedáneos de chocolate.
- Ingredientes del chocolate y su influencia en las características del producto. Formulación.
- Secuencia de operaciones para elaboración de productos de chocolatería.
- Rellenos utilizados en los productos de chocolate. Tipos, elaboración y aplicación.
- Principales elaboraciones con chocolate: tabletas, coberturas, chocolatinas, fideos, cremas de chocolate para untar, chocolate en polvo, etc.
- Técnicas de elaboración de figuras de chocolate. Unión de piezas y arranque de virutas.
- Decoración con chocolate mediante cartucho.
- Conservación de los productos a base de chocolate.
- Características físico-químicas y organolépticas de los productos a base de chocolate.
- Anomalías en la elaboración de productos a base de chocolate. Causas y correcciones.

#### Elaboración de mazapanes y turrone:

- Maquinaria, equipos, utillaje y áreas de elaboración en la elaboración de mazapanes y turrone. Mantenimiento, preparación y limpieza.
- Definiciones de los distintos tipos de turrone y mazapanes según la reglamentación Técnico-Sanitaria.
- Proceso de elaboración de mazapanes y turrone.
- Materias primas utilizadas y su influencia en el producto final.
- Acondicionamiento de las materias primas: limpieza, pelado, secado, troceado, triturado, tostado, fundido, etc.



- Operaciones de obtención de masas: mezclado, batido, amasado, etc.
- Parámetros de control.
- Obtención de piezas individuales: formado, moldeado, laminado, cortado, encajado, etc.
- Principales elaboraciones de mazapán: mazapán de Soto, de Toledo, figuritas, panellets, huesos de santo, empiñonados, marquesas, cordiales...).
- Elaboración de diferentes tipos de turrónes (duros, blandos, guirlache, de chocolate, de coco, de nata y nueces, de yema, praliné y otros).
- Posibles anomalías, causas y correcciones del proceso de elaboración de turrónes y mazapanes.

#### Elaboración de caramelos, confites y golosinas:

- Maquinaria, equipos, utillaje y áreas de elaboración. Mantenimiento, preparación y limpieza.
- Definición y clasificación de los distintos tipos de caramelos, chicles, confites y otras golosinas según la Reglamentación Técnico-Sanitaria.
- Ingredientes básicos y complementarios. Características e influencia en el producto final.
- Formulación.
- Operaciones de elaboración de:
  - Caramelos duros y blandos.
  - Regaliz.
  - Gelatinas.
  - Chicles.
  - Grageas y confites.
  - Otros dulces y golosinas.
- Parámetros a controlar: Temperatura, tiempo, presión y otros.
- Características físico-químicas y organolépticas.
- Posibles anomalías, causas y correcciones.

#### Elaboración de helados artesanos:

- Maquinaria, equipos, utillaje y áreas de elaboración. Mantenimiento, preparación y limpieza.
- Definición y clasificación de los distintos tipos de helados según la Reglamentación Técnico-Sanitaria.
- Proceso de elaboración de helados.
  - Formulación.
  - Materias primas utilizadas y su influencia en el producto final.
  - Aditivos y función tecnológica.



- Operaciones de obtención de helados: mezclado, homogeneización, pasterización, maduración, mantecación, moldeado, endurecimiento, conservación y almacenaje.
- Parámetros de control.
- Principales elaboraciones: helado mantecado, helado de nata, helado de frutas, helado de praliné o turrón, helado de chocolate, sorbetes.
- Defectos en la elaboración y conservación de los helados y sus posibles correcciones.

Elaboración de especialidades diversas:

- Maquinaria, equipos, utillaje y áreas de elaboración. Mantenimiento, preparación y limpieza.
- Productos regionales, tradicionales y estacionales, con identificación de sus fechas específicas de elaboración.
- Proceso de elaboración de especialidades diversas:
  - Formulación.
  - Materias primas utilizadas y su influencia en el producto final.
  - Secuencia de operaciones: laminado, troceado, troquelado, escudillado, moldeado, cocción, fritura y otras.
  - Parámetros de control.
- Principales especialidades regionales, tradicionales y estacionales.
  - Merengues.
  - Pastas (duquesitas, mantecados de vino, paciencias, perrunillas, bollos de chicharrón, rosquillas de yema).
  - Pastas de hojaldre (almendrados, suspiros, teclas).
  - Masas batidas (mantecadas de Astorga, bollo maimón).
  - Masas escaldadas (rosas de San Froilán, buñuelos de viento).
  - Yemas (yemas de Ávila, tocinos de cielo).
  - Cocadas.
  - Roscas de baño (rosas de Santa Clara, ciegas).
  - Rosquillas de palo.
  - Capuchinas.
  - Productos fritos (rosas, pestiños, flores, hojuelas, leche frita, torrijas y otros).
  - Tartas forradas (tarta de manzana, de almendra, de queso, de nata, de coco y otros).
  - Monas de Pascua.
  - Almendras garrapiñadas.
  - Dulce de membrillo
  - Gofres y crepes.
- Posibles anomalías, causas y correcciones.



Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de elaboración de productos de confitería y otras especialidades.

La función de elaboración de productos de confitería y otras especialidades incluye aspectos como:

- Preparación y regulación de los equipos e instalaciones.
- Preparación y acondicionado de las materias primas y auxiliares.
- Ejecución y control del proceso productivo.
- Control del producto durante el proceso.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Productos de confitería.
- Otros productos como turrones, mazapanes, chocolates, golosinas y otros.
- Especialidades tradicionales, regionales y temporales.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales c), d), e), g), i), j), k), l), o), p) y q) del ciclo formativo y las competencias, b), c), d), f), h), i), j), m), n), o), p), q), r), s) y t) del título.

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

- Preparación de productos de confitería y otras especialidades, aplicación de tratamientos térmicos y composición con rellenos, cremas y cubiertas.
- Realización de cálculos numéricos para obtener las cantidades necesarias de cada ingrediente.
- Interpretación de fichas de fabricación, registros de control y documentación técnica asociada.
- Control del producto durante el proceso para garantizar la calidad.
- Uso eficiente de los recursos para garantizar la protección ambiental.
- Cumplimiento de las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales y de las normas de seguridad e higiene.

Módulo Profesional: Postres en restauración.

Código: 0028.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas.



Criterios de evaluación:

- a) Se han interpretado los diversos documentos relacionados con la producción.
- b) Se han determinado y secuenciado las distintas fases de la producción.
- c) Se han deducido las necesidades de materias primas, así como de equipos, útiles, herramientas, etc.
- d) Se ha reconocido la importancia del orden y de la limpieza en la buena marcha del trabajo.
- e) Se han determinado los procesos buscando una utilización racional de los recursos materiales y energéticos.
- f) Se ha valorado, desde el ámbito organizativo, la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

2. Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de frutas y relacionado con sus posibilidades de aplicación.
- b) Se han distinguido y realizado las tareas de organización y secuenciación de las diversas fases del proceso para elaborar postres a base de frutas.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.
- e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de frutas siguiendo los procedimientos establecidos.
- f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

3. Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres a base de lácteos.
- b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración respetando la formulación.



- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.
- e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres a base de lácteos siguiendo los procedimientos establecidos.
- f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

4. Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de postres fritos y de sartén.
- b) Se han distinguido las distintas fases del proceso de elaboración.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- d) Se han identificado los puntos clave en el proceso de elaboración.
- e) Se han realizado los procesos de elaboración de diversos postres fritos y de sartén siguiendo los procedimientos establecidos.
- f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

5. Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de helados y sorbetes.
- b) Se han identificado las materias primas específicas de helados y sorbetes y verificado su disponibilidad.



- c) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.
- d) Se han realizado los procesos de elaboración de helados y sorbetes siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- g) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

6. Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado los diferentes tipos de semifríos.
- b) Se han distinguido las distintas fases y puntos clave en los procesos de elaboración.
- c) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- d) Se han realizado los procesos de elaboración de semifríos siguiendo los procedimientos establecidos.
- e) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su utilización o regeneración.
- f) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- g) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- h) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

7. Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería, relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado el proceso de utilización o regeneración de productos que lo precisen.
- b) Se ha verificado la disponibilidad de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los diversos procesos.
- c) Se han realizado las diversas técnicas de presentación y decoración en función de las características del producto final y sus aplicaciones.
- d) Se han identificado y relacionado los principales elementos de decoración en pastelería y repostería, así como sus alternativas de uso.



- e) Se han dispuesto los diferentes elementos de la elaboración siguiendo criterios estéticos y/o preestablecidos.
- f) Se han deducido las necesidades de conservación hasta el momento de su consumo.
- g) Se han valorado los resultados finales e identificado las posibles medidas de corrección.
- h) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- i) Se han realizado todas las operaciones teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria, de seguridad laboral y de protección ambiental.

Duración: 180 horas.

Contenidos básicos:

Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración:

- Postres en restauración. Descripción, caracterización, clasificaciones y aplicaciones.
- Documentación asociada a los procesos productivos de postres. Descripción e interpretación.
- Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración.

Elaboración de postres a base de frutas:

- Postres a base de frutas. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.
- Procedimientos de ejecución de postres a base de frutas. Puntos clave en los diversos procedimientos. Identificación de defectos, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.
- Conservación, regeneración y/o acondicionamiento de los postres a base de fruta hasta el momento de su uso o consumo.

Elaboración de postres a base de lácteos:

- Postres a base de lácteos. Descripción, análisis, características, aplicaciones y conservación.
- Procedimientos de ejecución de postres a base de lácteos. Puntos clave en los diversos procedimientos. Identificación de defectos, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.
- Conservación, regeneración y/o acondicionamiento de los postres a base de lácteos hasta el momento de su uso o consumo.

Elaboración de postres fritos o y de sartén:

- Postres fritos o/y de sartén. Descripción, análisis, tipos, características, aplicaciones y conservación.
- Procedimientos de ejecución de postres fritos o y de sartén. Puntos clave en los diversos procedimientos. Identificación de defectos, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.



- Conservación, regeneración y/o acondicionamiento de los postres fritos y de sartén hasta el momento de su uso o consumo.

Elaboración de helados y sorbetes:

- Helados y sorbetes. Descripción, caracterización, tipos, clasificaciones, aplicaciones y conservación.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de helados y sorbetes.
- Procedimientos de ejecución para la obtención de helados y sorbetes. Puntos clave en los diversos procedimientos. Identificación de defectos, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.
- Conservación, regeneración y/o acondicionamiento de los helados y sorbetes hasta el momento de su uso o consumo.

Elaboración de semifríos:

- Semifríos. Descripción, características, tipos, aplicaciones y conservación.
- Organización y secuenciación de fases para la obtención de semifríos.
- Procedimientos de ejecución para la obtención de semifríos. Puntos clave en los diversos procedimientos. Identificación de defectos, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.
- Conservación, regeneración y/o acondicionamiento de semifríos hasta el momento de su uso o consumo.

Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería:

- Decoración y presentación de postres emplatados. Normas y combinaciones básicas.
- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.
- Procedimientos de ejecución de las decoraciones y acabados de productos de postres emplatados. Puntos clave en los diversos procedimientos. Identificación de defectos, causas y posibles correcciones. Control y valoración de resultados.
- Conservación, regeneración y/o acondicionamiento de los postres emplatados hasta el momento de su uso o consumo.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de elaboración de postres emplatados.

La función de elaboración de postres emplatados incluye aspectos como:

- Preparación y regulación de los equipos e instalaciones.
- Preparación y acondicionamiento de las materias primas y auxiliares.



- Elaboración, decoración y conservación de productos tales como helados, sorbetes, semifríos, postres a base fruta, postres lácteos y otros.
- Diseño de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- La elaboración de postres emplatados en restauración.
- La presentación y decoración de los postres en restauración.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales c), d), f), g), i), j), k), l), o), p), q), s) y t) del ciclo formativo y las competencias b), c), e), f), h), i), j), m), n), o), p), q), r), s), y t) del título.

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

- Elaboración de diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas.
- Elaboración de postres a base de frutas, lácteos y fritos.
- Elaboración de helados, sorbetes y semifríos.
- Decoración y presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.

Módulo Profesional: Productos de obrador.

Código: 0029.

Resultados de aprendizaje y Criterios de evaluación.

1. Organiza las tareas de producción, justificando los recursos y secuencia de operaciones.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la documentación asociada al proceso.
- b) Se han planificado las tareas a realizar con previsión de las dificultades y el modo de superarlas.
- c) Se han determinado y enumerado los recursos humanos y materiales.
- d) Se han distribuido y secuenciado los tiempos de operación y puesta a punto de los equipos a utilizar.
- e) Se han preparado y regulado las áreas de trabajo, servicios auxiliares, equipos y utillajes.
- f) Se han coordinado las actividades de trabajo.
- g) Se han planteado posibles elaboraciones a partir de masas e ingredientes básicos dados.



2. Elabora productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y otras especialidades de obrador, integrando procedimientos y técnicas.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha caracterizado el producto a obtener, proponiendo alternativas de elaboración.
- b) Se han identificado y secuenciado las operaciones del proceso de elaboración.
- c) Se ha descrito la función de cada uno de los ingredientes en el producto final.
- d) Se ha calculado la cantidad necesaria de los ingredientes a partir de la ficha de elaboración.
- e) Se han seleccionado y regulado los equipos y utillaje, evitando costes y gastos innecesarios.
- f) Se han aplicado los procedimientos y técnicas con la secuencia establecida.
- g) Se han realizado los controles básicos durante el proceso de elaboración, aplicándose las medidas correctoras.
- h) Se han contrastado las características de calidad del producto con sus especificaciones.
- i) Se ha realizado el escandallo del producto elaborado.
- j) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
- k) Se han aplicado las normas de seguridad e higiene alimentaria, así como las de prevención de riesgos y de protección ambiental.

3. Elabora productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y repostería para colectivos especiales, valorando las implicaciones para su salud.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las características específicas del colectivo para el que se diseña el producto.
- b) Se han analizado las implicaciones para la salud del colectivo, en caso de incorrecta composición.
- c) Se ha descrito el producto a elaborar.
- d) Se han seleccionado y caracterizado los ingredientes adecuados al tipo de producto, distinguiendo las principales afecciones alérgicas y de intolerancia y su posible sustitución.
- e) Se han enumerado las medidas de limpieza y preparación de equipos y utillaje.
- f) Se han descrito las medidas de prevención para evitar el empleo inadecuado de ingredientes.
- g) Se han descrito y aplicado las operaciones del proceso y los controles básicos.
- h) Se han contrastado las características de calidad del producto con sus especificaciones.
- i) Se ha identificado adecuadamente el producto elaborado.



j) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.

k) Se han adoptado medidas de higiene y seguridad alimentaria durante el proceso, así como las de prevención de riesgos y de protección ambiental.

4. Decora los productos de obrador, aplicando las técnicas adecuadas y relacionándolas con los productos a obtener.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito los diferentes procedimientos y técnicas.

b) Se han enumerado y descrito los equipos y utillaje empleados en las operaciones de acabado y decoración.

c) Se han definido las condiciones de trabajo adecuadas a cada proceso (temperatura, humedad relativa, etc.).

d) Se ha seleccionado el diseño básico para la decoración, incorporándose variaciones personales.

e) Se ha identificado y seleccionado la técnica apropiada.

f) Se han seleccionado y regulado los equipos y utillaje.

g) Se han acondicionado y aplicado cremas, baños, coberturas y otros elementos de decoración, con medidas específicas de higiene y seguridad alimentaria.

h) Se han contrastado las características físicas, estéticas y organolépticas del producto con sus especificaciones de referencia.

i) Se han aplicado las medidas correctoras ante desviaciones.

j) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.

k) Se han adoptado medidas de higiene y seguridad alimentaria durante el proceso, así como las de prevención de riesgos y de protección ambiental.

5. Envasa/embala productos, seleccionando los procedimientos y técnicas.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito los envases, embalajes, rótulos/etiquetas más utilizados.

b) Se han identificado y caracterizado los métodos de envasado, embalado y etiquetado.

c) Se han reconocido y analizado las incompatibilidades existentes entre los materiales de envasado y los productos.

d) Se han identificado y caracterizado los equipos de envasado y elementos auxiliares.

e) Se ha identificado la información obligatoria y complementaria a incluir en etiquetas/rótulos.



- f) Se ha envasado y embalado el producto de acuerdo a sus características o requerimientos del cliente.
  - g) Se ha reconocido y valorado la aptitud de los envases, embalajes y etiquetas a utilizar.
  - h) Se han aplicado las medidas correctoras ante desviaciones.
  - i) Se ha evitado el consumo innecesario de recursos.
  - j) Se han aplicado las medidas de higiene y seguridad y protección del medio ambiente durante el envasado y embalaje.
6. Ubica los productos elaborados en el puesto de venta, almacén o depósito, justificando su disposición.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los métodos y equipos de conservación.
- b) Se han identificado y caracterizado las condiciones y los medios para el traslado.
- c) Se han seleccionado y descrito las condiciones de conservación de los productos (temperatura, humedad, tiempo máximo, colocación y luminosidad).
- d) Se ha trasladado de forma adecuada el producto al almacén, depósito o punto de venta.
- e) Se ha comprobado que las condiciones de limpieza y conservación son las adecuadas.
- f) Se ha identificado y ubicado correctamente el producto.
- g) Se han aplicado las medidas correctoras ante desviaciones.

Duración: 120 horas.

Contenidos básicos:

Organización de las tareas de producción del obrador:

- Documentación técnica asociada a los procesos productivos (fichas técnicas de elaboración, registros, procedimientos e instrucciones de trabajo): descripción, interpretación y manejo.
- Cálculo y distribución de los recursos humanos y materiales en función del proceso productivo a realizar.
- Asignación de tiempos a las operaciones del proceso productivo: cálculos numéricos, distribución eficaz del tiempo, minimización de los tiempos de espera, repercusión de una incorrecta asignación.
- Selección de las áreas de trabajo, servicios auxiliares, los equipos y el utillaje en función del proceso productivo.
- Materias primas, masas básicas y productos relacionados.



Elaboración de productos de panadería, bollería, pastelería, confitería y otras especialidades de obrador:

- Caracterización del producto a elaborar.
- Identificación y secuenciación de las operaciones del proceso.
- Selección y descripción de los ingredientes a utilizar.
- Cálculo de los ingredientes y diseño de la ficha de elaboración.
- Selección y regulación de los equipos y utillaje de forma eficaz, sin costes ni gastos innecesarios.
- Selección y aplicación de los procedimientos operativos y de las técnicas a emplear en función del producto a obtener.
- Identificación y realización de los controles básicos durante el proceso de elaboración.
- Características físico-químicas y organolépticas de los productos finales.
- Identificación de desviaciones y sus posibles correcciones.

Elaboración de productos para colectividades especiales:

- Intolerancias y alergias alimentarias. Fundamentos, repercusión en la salud, ingredientes alimentarios alternativos, normativa.
- Identificación de los productos para colectividades especiales: normativa y aplicación.
- Adaptaciones en fórmulas de productos para colectividades especiales: celíacos, diabéticos, intolerantes a la lactosa, fenilcetonúricos, etc.
- Procedimientos de limpieza y preparación de equipos y utillaje: riesgos, precauciones, protocolos.
- Identificación de la secuencia de operaciones del proceso y los controles básicos a realizar en función del producto.
- Características físico-químicas y organolépticas de los productos finales.
- Identificación de desviaciones y sus posibles correcciones.

Decoración de productos de obrador:

- Manejo de equipos. Regulación y control.
- Manejo de utillaje de acabado: mangas, espátulas, cartuchos, aerógrafos, serígrafos y otros.
- Operaciones y técnicas de acabado y decoración: pintado, glaseado, flameado, tostado, serigrafiado, aerografiado: características, parámetros de control, secuencia de operaciones, defectos y posibles correcciones.



- Descripción de los diseños básicos de decoración y acabado en función del producto a obtener.
- Selección y aplicación de elementos de acabado y decoración en función del producto, equipos y utillaje.
- Análisis de los defectos en el acabado y decoración y su repercusión.
- Innovación ante nuevos hábitos de consumo y tipos de presentación.
- Valoración de la repercusión de las características físicas, estéticas y organolépticas del producto en los potenciales consumidores.
- Identificación de desviaciones y sus posibles correcciones.

#### Envasado y embalaje de los productos de obrador:

- Descripción de los envases de productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y confitería: función, materiales, propiedades, clasificación, formatos, elementos de cerrado, conservación, almacenamiento, normativa.
- Incompatibilidades de los materiales de envasado con los productos: fundamentos básicos, factores a considerar.
- Caracterización de los embalajes: función, materiales, propiedades, clasificación, formatos, elementos de cerrado, conservación, almacenamiento, normativa.
- Métodos de envasado y embalaje de los productos de obrador.
- Descripción de las principales anomalías del envasado de los productos y las medidas correctoras.
- Etiquetado-rotulado de productos de obrador. Información obligatoria y complementaria según la normativa vigente. Materiales, tipos, códigos y ubicación.
- Selección del envase y embalaje de un producto elaborado.
- Identificación de desviaciones y sus posibles correcciones.

#### Ubicación de los productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y confitería:

- Descripción de los métodos de conservación de los productos elaborados: fundamentos básicos, tipos, condiciones de conservación, regulación y control.
- Almacén de productos acabados.
- Punto de venta.
- Procedimientos para el traslado de los productos elaborados.
- Equipos de traslado de los productos: descripción, funcionamiento, mantenimiento de primer nivel, regulación, medidas de seguridad y procedimiento de limpieza.
- Selección de los equipos de traslado en función del producto elaborado.



- Valoración de la repercusión de una incorrecta conservación en la calidad del producto elaborado.
- Análisis de las anomalías y medidas correctoras en el traslado y conservación de los productos elaborados.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de elaboración de productos de panadería, pastelería y repostería.

La función de elaboración de productos de panadería, pastelería y repostería incluye aspectos como:

- La elaboración de los productos.
- Operaciones de acabado.
- Operaciones de envasado y embalaje.
- Respuesta ante contingencias/desviaciones del proceso productivo.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Productos de panadería y bollería.
- Productos de pastelería.
- Productos de confitería, turrone y otras especialidades.
- Productos para colectivos especiales.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales c), d), e), f), g), h), i), j), k), l), m), o), p), q), r), s) y t) del ciclo formativo y las competencias b), c), d), f), g), h), i), j), m), n), o), q), r), s), y t) del título.

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

- Asignación y distribución de los recursos humanos y materiales, tiempos y secuencia de operaciones de proceso.
- Elaboración de productos complejos a partir de productos básicos.
- Elaboración de productos para colectividades especiales.
- Diseño de elementos decorativos y su aplicación en los productos elaborados.
- Envasado y almacenado de los productos terminados.

Módulo Profesional: Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.

Código: 0030.

Resultados de aprendizaje y Criterios de evaluación.

1. Aprovisiona el almacén y la línea de producción, identificando las necesidades y existencias.



Criterios de evaluación:

- a) Se han definido los tipos de stock y las variables que intervienen en su cálculo.
  - b) Se han identificado los diferentes tipos de inventario.
  - c) Se ha seleccionado el tipo de inventario más adecuado para controlar el estado y la caducidad de lo almacenado en cada caso.
  - d) Se han determinado las necesidades de suministros de géneros, indicando las cantidades adecuadas a las previsiones de producción, las existencias y los mínimos y máximos de stocks previamente definidos.
  - e) Se han efectuado los pedidos en cantidad, calidad y plazos en función de las necesidades de los potenciales clientes, la estacionalidad y la disponibilidad del suministro de determinados productos.
  - f) Se han caracterizado los medios de transporte interno.
  - g) Se han identificado las condiciones de seguridad asociadas al aprovisionamiento.
  - h) Se ha valorado la relevancia del control de almacén en el proceso productivo.
  - i) Se han valorado nuevas tendencias logísticas en la distribución y almacenamiento de productos.
2. Recepciona las materias primas y auxiliares, describiendo la documentación asociada y los requerimientos de transporte.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado la documentación que acompaña a las mercancías.
  - b) Se han determinado los métodos de apreciación, medida y cálculo de cantidades.
  - c) Se han descrito los sistemas de protección de las mercancías.
  - d) Se han identificado las alteraciones que pueden sufrir las mercancías en el transporte.
  - e) Se han caracterizado los distintos medios de transporte externo.
  - f) Se ha cotejado que el transporte de las materias primas y auxiliares se ha realizado conforme a las condiciones técnicas e higiénicas requeridas.
  - g) Se ha determinado la composición del lote en la recepción de las mercancías.
  - h) Se ha comprobado que la mercancía recepcionada se corresponde con la solicitada.
3. Almacena las mercancías seleccionando los procedimientos y técnicas en función de sus características.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los sistemas de almacenamiento.



- b) Se han descrito y aplicado los criterios de clasificación de mercancías (en función de la caducidad, utilidad, tamaño, resistencia, condiciones específicas de conservación y otras características).
- c) Se ha identificado la documentación asociada a la gestión de almacén.
- d) Se han interpretado los sistemas de codificación.
- e) Se han descrito las características de los equipos de carga, descarga, transporte y manipulación interna.
- f) Se ha justificado la ubicación de las mercancías en el almacén.
- g) Se han identificado las condiciones de operatividad (orden, limpieza, temperatura, humedad y otras) del almacén.
- h) Se han valorado los costes de almacenaje.
- i) Se han determinado las normas de seguridad del almacén.

4. Expide los productos justificando las condiciones de transporte y conservación.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha cumplimentado la documentación relacionada con la expedición.
- b) Se ha registrado la salida de existencias actualizando el stock.
- c) Se han seleccionado las condiciones apropiadas (fragilidad, temperatura, humedad relativa y otras) para los distintos productos a expedir.
- d) Se ha determinado la composición del lote y su protección.
- e) Se ha mantenido el orden y limpieza en la zona de expedición.
- f) Se han identificado las características de los medios de transporte para garantizar la calidad y seguridad alimentaria.
- g) Se ha descrito la correcta colocación de las mercancías en el medio de transporte para asegurar su protección.

5. Maneja las aplicaciones informáticas valorando su utilidad en el control de almacén.

Criterios de evaluación:

- a) Se han caracterizado las aplicaciones informáticas relacionadas con la gestión de almacén.
- b) Se han identificado los parámetros iniciales de la aplicación según los datos propuestos.
- c) Se han modificado los archivos de productos, proveedores y clientes realizando altas y bajas.
- d) Se han registrado las entradas y salidas de existencias, actualizando los archivos correspondientes.



e) Se han elaborado, archivado e impreso los documentos de control de almacén.

f) Se han elaborado, archivado e impreso el inventario de existencias.

Duración: 64 horas.

Contenidos básicos:

Aprovisionamiento del almacén:

— Tipos de stock. (máximo, óptimo, de seguridad y mínimo). Variables.

— Control de existencias. Inventario y sus tipos.

- Rotaciones.

  - Período medio de almacenamiento.

  - Período medio de fabricación.

  - Período medio de venta.

  - Punto de pedido.

- Valoración de existencias.

  - Métodos de valoración de existencias.

    - PMP, FIFO, y otros.

- Elaboración de fichas de almacén.

— Documentación técnica relacionada con el aprovisionamiento.

- Pedidos.

- Notas de entrega interna.

- Documentación de suministros (albaranes).

- Documentos de control de almacén.

— Transporte interno. Procedimientos y equipos de carga-descarga.

— Tendencias actuales de almacenamiento.

Recepción de mercancías:

— Documentación de entrada.

— Organización de la recepción.

— Operaciones y comprobaciones generales.

— Medición y pesaje de cantidades.

— Control de calidad (físico-químico, organoléptico y otros).



#### Almacenamiento:

- Sistemas de almacenaje y tipos de almacén.
- Clasificación y codificación de mercancías.
- Documentación de gestión del almacén.
- Equipos de carga, descarga, transporte y manipulación interna.
- Ubicación de mercancías, aprovechamiento óptimo del espacio y señalización.
- Condiciones generales de conservación, en función del tipo de mercancías.
- Acondicionamiento y distribución del almacén.
- Cálculo de los costes de almacenaje y manipulación.
- Normativa que regula la prevención de accidentes en el almacén.

#### Expedición de mercancías:

- Documentación de salida.
- Organización de la expedición.
- Operaciones y comprobaciones generales.
- Transporte externo.
  - Características más relevantes de cada medio de transporte.
  - Criterios de selección del medio de transporte.
  - Ubicación y protección de mercancías.

#### Aplicación de las TIC en la gestión de almacén:

- Operaciones básicas en el manejo del ordenador y periféricos.
- Aplicaciones informáticas (hojas de cálculo, procesadores de texto, bases de datos y aplicaciones específicas de gestión).
- Transmisión de la información: redes de comunicación y correo electrónico.

#### Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de logística en las industrias alimentarias.

La función de logística en industrias alimentarias incluye aspectos como:

- Control de aprovisionamientos.
- Control y manejo de almacenes.



- Control de expediciones.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Todos los procesos o productos de la industria alimentaria.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a), b), c), i), k), m), o), p) y q) del ciclo formativo y las competencias a), h), j), m), n), o), p) y t) del título.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo están relacionadas con:

- Cumplimentar los documentos de control de almacén para su correcta gestión, empleando aplicaciones informáticas.
- Realizar supuestos prácticos de almacenamiento, recepción y control de existencias.

Módulo Profesional: Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

Código: 0031.

Resultados de aprendizaje y Criterios de evaluación.

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

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos.
- b) Se han evaluado las consecuencias para la inocuidad de los productos y la seguridad de los consumidores de una limpieza/desinfección inadecuada.
- c) Se han descrito los procedimientos, frecuencias y equipos de limpieza y desinfección (L+D).
- d) Se ha efectuado la limpieza o desinfección con los productos establecidos, asegurando la completa eliminación de éstos.
- e) Se han descrito los parámetros objeto de control asociados al nivel de limpieza o desinfección requeridos.
- f) Se han reconocido los tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).
- g) Se han clasificado los productos de limpieza, desinfección y los utilizados para los tratamientos de DDD y sus condiciones de empleo.
- h) Se han evaluado los peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.

2. Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.



Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las prácticas higiénicas.
  - b) Se han identificado los peligros sanitarios asociados a los malos hábitos y sus medidas de prevención.
  - c) Se han identificado las medidas de higiene personal asociadas a la manipulación de alimentos.
  - d) Se han reconocido todos aquellos comportamientos o aptitudes susceptibles de producir una contaminación en los alimentos.
  - e) Se han enumerado las enfermedades de obligada declaración.
  - f) Se ha reconocido la vestimenta de trabajo completa y sus requisitos de limpieza.
  - g) Se han identificado los medios de protección de cortes, quemaduras o heridas del manipulador.
3. Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con las Prácticas de Manipulación.
  - b) Se han clasificado y descrito los principales riesgos de infecciones, intoxicaciones y toxiinfecciones de origen alimentario relacionándolas con los agentes causantes.
  - c) Se ha valorado la repercusión de una mala manipulación de alimentos en la salud de los consumidores.
  - d) Se han descrito las principales alteraciones y contaminaciones de los alimentos.
  - e) Se han descrito los diferentes métodos de conservación de alimentos.
  - f) Se ha evitado el contacto de materias primas o semielaborados con los productos procesados.
  - g) Se han identificado alergias e intolerancias alimentarias.
  - h) Se ha evitado la posible presencia de trazas de alérgenos en productos libres de los mismos.
  - i) Se han reconocido los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias.
4. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo.



Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado la necesidad y trascendencia para la seguridad alimentaria del sistema de autocontrol.
- b) Se han reconocido los conceptos generales del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).
- c) Se han definido conceptos clave para el control de potenciales peligros sanitarios: punto crítico de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctivas.
- d) Se han definido los parámetros asociados al control de los puntos críticos de control.
- e) Se han cumplimentado los registros asociados al sistema.
- f) Se ha relacionado la trazabilidad con la seguridad alimentaria.
- g) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento.
- h) Se han reconocido las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras).

5. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha relacionado el consumo de cada recurso con el impacto ambiental que provoca.
- b) Se han definido las ventajas que el concepto de reducción de consumos aporta a la protección ambiental.
- c) Se han descrito las ventajas ambientales del concepto de reutilización de los recursos.
- d) Se han caracterizado las diferentes metodologías existentes para el ahorro de energía y el resto de recursos que se utilicen en la industria alimentaria y de restauración.
- e) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con el consumo de los recursos.

6. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado y clasificado los distintos tipos de residuos generados de acuerdo a su origen, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento.
- b) Se han reconocido los efectos ambientales de los residuos, contaminantes y otras afecciones originadas por la industria alimentaria.
- c) Se han descrito las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- d) Se han reconocido los parámetros que posibilitan el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos relacionados con los residuos, vertidos o emisiones.



- e) Se han establecido por orden de importancia las medidas tomadas para la protección ambiental.
- f) Se han identificado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos.

Duración: 64 horas.

Contenidos básicos:

Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones:

- Higiene, limpieza y desinfección. Conceptos. Niveles de limpieza y desinfección.
- Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.
  - Ubicación, distribución y requerimientos estructurales de los locales de manipulación.
  - Características de superficies, techos, suelos, ventilación, extracción, iluminación, servicios higiénicos.
  - Sistemas de desagüe y evacuación de residuos.
  - Áreas de contacto con el exterior, elementos de aislamiento, dispositivos de evacuación.
  - Materiales y construcción higiénica de los equipos.
- Procesos y productos de limpieza y desinfección. Sistemas y equipos de limpieza y desinfección. Características, fases y secuencias de operaciones. Parámetros de control.
- Tratamientos DDD. Características. Productos utilizados y condiciones de empleo.
- Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.
- Peligros asociados a la manipulación de productos de limpieza y desinfección.

Mantenimiento de Buenas Prácticas Higiénicas:

- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
- Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.
- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).
  - Medidas de higiene personal.
  - Hábitos, gestos o prácticas inadecuadas para la manipulación de alimentos.
  - Medios de protección de cortes, quemaduras y heridas en el manipulador.
  - Enfermedades de obligada declaración. Medidas de prevención.
  - Vestimenta de trabajo. Requisitos de limpieza.

Aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos:

- Normativa general de manipulación de alimentos.



- Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
  - Concepto de alteración y de contaminación.
  - Tipos de contaminación.
  - Principales agentes causantes.
  - Mecanismos de transmisión.
  - Contaminación cruzada.
- Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas. Infecciones, intoxicaciones y toxiinfecciones alimentarias.
- Métodos de conservación de los alimentos.
- Alergias e intolerancias alimentarias. Características. Procedimientos de eliminación de los alérgenos. Implicaciones.
- Procedimientos de actuación frente alertas alimentarias.

#### Aplicación de sistemas de autocontrol:

- Medidas de control relacionadas con los peligros sanitarios en la manipulación de los alimentos.
- Pasos previos a los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
- Los siete principios del sistema de autocontrol APPCC.
- Puntos críticos de control, límite crítico, medidas de control y medidas correctoras. Concepto y supuestos prácticos de aplicación.
- Trazabilidad y seguridad alimentaria. Características, relación y procedimientos de aplicación.
- Principales normas voluntarias en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000:2005 y otras). Análisis e interpretación.

#### Utilización eficiente de los recursos:

- Impacto ambiental provocado por el uso de recursos en la producción de alimentos.
- Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado. Influencia en el medio ambiente.
- Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.
- No-conformidades y acciones correctoras relacionadas en el consumo de los recursos. Conceptos y aplicaciones prácticas.

#### Recogida selectiva de residuos:

- Legislación ambiental en la industria alimentaria y de restauración.
- Descripción de los residuos generados en la producción de alimentos y sus efectos ambientales. Tipos de residuos.



- Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
- Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.
- No-conformidades y acciones correctivas relacionadas en la gestión de residuos. Conceptos y aplicaciones prácticas.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de seguridad alimentaria y ambiental.

La función de seguridad alimentaria y ambiental incluye aspectos como:

- Aplicación de normas de higiene.
- Normas de manipulación de alimentos.
- Control de residuos.
- Minimización del impacto ambiental.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Todos los procesos o productos de la Industria Alimentaria.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales j), k), m), o), p) y q) del ciclo formativo y las competencias i), k), m), n), o), p), r), s) y t) del título.

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

- Cumplimentación de los documentos asociados al control del proceso y de la trazabilidad.
- Limpieza/desinfección de equipos e instalaciones y comprobación de la eficacia de la misma.
- Aplicación del APPCC.
- Control de residuos.

Módulo Profesional: presentación y venta de productos de panadería y pastelería.

Código: 0032.

Resultados de aprendizaje y Criterios de evaluación.

1. Realiza el envasado-embalaje de los productos de panadería y pastelería.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los materiales para el envasado, embalaje, rotulación y etiquetado de productos de panadería y pastelería.
- b) Se han señalado las posibles incompatibilidades existentes entre los materiales/envases y los productos alimentarios.



- c) Se han descrito los equipos y elementos auxiliares presentes en una línea de envasado-embalaje, su manejo y medidas de seguridad.
- d) Se han caracterizado las principales anomalías en el funcionamiento de los equipos así como las medidas correctoras indicadas en cada caso.
- e) Se ha reconocido la información obligatoria y complementaria a incluir en las etiquetas y rótulos.

2. Fija los precios de los productos elaborados y de las ofertas, analizando costes y beneficios.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los diferentes tipos de costes.
- b) Se han determinado las variables que intervienen en el coste y en el beneficio.
- c) Se ha realizado el escandallo del producto.
- d) Se han interpretado las fórmulas y conceptos de interés, descuento y márgenes comerciales.
- e) Se ha descrito el método para calcular los costes de producción.
- f) Se ha fijado el precio de un producto con un beneficio establecido.
- g) Se han actualizado los precios a partir de la variación de los costes.

3. Expone los productos elaborados en expositores y/o vitrinas, describiendo y aplicando las técnicas de escaparatismo.

Criterios de evaluación:

- a) Se han analizado las características de los expositores y vitrinas.
- b) Se ha identificado el efecto que produce en el cliente los diferentes modos de ubicar los productos.
- c) Se han identificado los parámetros físicos y comerciales que determinan la colocación de los productos.
- d) Se ha renovado el expositor en función de la estacionalidad.
- e) Se ha rotado la presentación de los productos para captar el interés del cliente.
- f) Se han analizado los elementos y materiales de comunicación comercial.
- g) Se ha analizado la ubicación en el punto de venta de los materiales de comunicación comercial.
- h) Se han ubicado los carteles y precios de forma que capte la atención del consumidor.
- i) Se han definido los criterios de composición y montaje del escaparate.
- j) Se ha realizado el boceto o modelo gráfico publicitario.



4. Cierra la operación de venta, analizando los procedimientos de registro y cobro.

Criterios de evaluación:

- a) Se han enumerado los diferentes lenguajes de codificación de precios.
- b) Se ha explicado el funcionamiento del terminal del punto de venta.
- c) Se han identificado las fases de las operaciones de arqueo y cierre de caja, justificando las desviaciones.
- d) Se ha identificado la validez de un cheque, pagaré, tarjeta de crédito/débito, tarjeta de empresa, efectivo o pago realizado a través de Internet.
- e) Se ha identificado la validez de vales, descuentos, bonos y tarjetas de empresa relacionados con campañas promocionales.
- f) Se ha descrito el proceso de anulación de operaciones de cobro.
- g) Se ha cumplimentado la documentación asociada al cobro.
- h) Se ha reconocido el potencial de las nuevas tecnologías como elemento de consulta y apoyo.

5. Atiende al cliente, caracterizando y aplicando las técnicas de comunicación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los parámetros que caracterizan la atención al cliente.
- b) Se han descrito las diferentes técnicas de comunicación.
- c) Se han reconocido los errores más comunes que se cometen en la comunicación.
- d) Se han descrito la forma y actitud en la atención y asesoramiento de un cliente.
- e) Se ha identificado la tipología del cliente y sus necesidades de compra.
- f) Se han explicado las técnicas de venta básicas para captar la atención y despertar el interés en función del tipo de cliente.
- g) Se han seleccionado los argumentos adecuados ante las objeciones planteadas por el cliente.
- h) Se han analizado las estrategias para identificar la satisfacción del cliente.

6. Resuelve quejas y reclamaciones, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las técnicas para prever conflictos.
- b) Se ha detectado la naturaleza del conflicto y la reclamación.
- c) Se han descrito las técnicas utilizadas para afrontar quejas y reclamaciones de los clientes.



- d) Se ha identificado el proceso a seguir ante una reclamación.
- e) Se han aplicado las técnicas de comportamiento asertivo, resolutivo y positivo.
- f) Se ha identificado la documentación asociada a las reclamaciones.
- g) Se han analizado las consecuencias de una reclamación no resuelta.
- h) Se han identificado los elementos formales que contextualizan una reclamación.

Duración: 60 horas.

Contenidos básicos:

Envasado de productos de panadería, repostería y confitería:

- Envasado.
  - Materiales de envasado.
  - Operaciones de envasado: Procedimientos de llenado y cerrado.
  - Maquinaria de envasado: tipos, funcionamiento, preparación y regulación.
  - Incompatibilidades con los alimentos.
- Etiquetado. Normativa.
  - Etiquetas. Técnicas de colocación y fijación.
- Embalaje.
  - Operaciones de embalaje.
  - Técnicas de composición de paquetes.
  - Métodos de reagrupamiento.
  - Equipos de embalaje: tipos, funcionamiento, preparación y regulación.
  - Técnicas de preparación de envoltorios.
  - Empaquetado de productos ante el cliente.
- Técnicas de rotulado.

Establecimiento de precios de productos de panadería, repostería y confitería:

- Definición y clases de costes.
- Cálculo del coste de materias primas y registro documental.
- Control de consumos. Aplicación de métodos.
- Cálculo comercial en las operaciones de venta.
- Métodos de fijación de precios.
- Márgenes y descuentos. Escandallo. Ratios.



— Cálculo de precios.

Exposición de productos en el punto de venta:

— Puntos calientes y puntos fríos en el establecimiento comercial.

— Métodos físicos y psicológicos para calentar los puntos fríos.

- Áreas de bases.
- Indicadores visuales.
- Productos ganchos.

— La publicidad en el lugar de la venta.

- Expositores.
- Carteles.
- “Displays”.
- Máquinas expendedoras.
- Letreros luminosos.

— Expositores y escaparates. Técnicas de escaparatismo.

- Expositores y vitrinas.

Tipos y características.

Colocación de los productos.

- Función del escaparate.
- Teorías del color.

Técnicas de iluminación.

Técnicas de composición.

- Elementos y materiales de un escaparate.
- Interiorismo comercial.

— Diseño de escaparates.

- Estilismo, metodología proyectual.
- Tipos de escaparates.
- Normativa de seguridad en el montaje de un escaparate.

— Carteles. Rotulación de carteles de información y precios.

- Tipos de letras.
- Técnicas de rotulación.
- Principales tipos de carteles.
- Aplicaciones informáticas gráficas y de autoedición.



#### Gestión operativa de la venta:

- Medios de pago (transferencias, tarjeta de crédito/débito, pago contra reembolso, pago mediante teléfonos móviles, efectivo y otros).
  - Medios de pago electrónico. La transferencia electrónica de fondos.
- Descuentos, promociones, vales.
- Codificación de la mercancía. Sistema de Código de Barras (EAN).
- Terminal Punto de Venta (TPV): sistemas de cobro.
  - Concepto y tipos de terminales más usuales.
  - El datáfono.
  - Terminales pesados.
- Apertura y cierre del TPV.
- Lenguajes comerciales: Intercambio de Datos Electrónicos (EDI).

#### Atención al cliente:

- Variables que influyen en la atención al cliente. Posicionamiento e imagen de marca.
- Documentación implicada en la atención al cliente.
- Funciones fundamentales desarrolladas en la atención al cliente: naturaleza y efectos.
- La información suministrada por el cliente.
- Comunicación interpersonal. Expresión verbal y no verbal.
  - Concreción e interpretación adecuada de preguntas.
  - Precisión y claridad en el lenguaje.
  - Aplicación adecuada de gestos y expresión facial.
  - Verificación de la comprensión del mensaje.
- Comunicación telefónica.
- Comunicación escrita.
  - Normas de comunicación y expresión escrita.
  - Modelos de comunicación.
- Técnicas de venta.
- Control de la satisfacción del cliente. Encuestas.

#### Resolución de reclamaciones y quejas:

- Procedimiento de recogida de las reclamaciones/quejas presenciales y no presenciales.



- Elementos formales que contextualizan la reclamación.
- Configuración documental de la reclamación.
- Técnicas en la resolución de reclamaciones. Protocolo de actuación.
- Ley General de Defensa de los Consumidores y Usuarios. Leyes autonómicas de protección al consumidor.
- Ley Orgánica de Protección de Datos.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de comercio y promoción en pequeñas empresas.

La función de comercio y promoción en pequeñas empresas incluye aspectos como:

- Atención al cliente.
- Promoción y venta.
- Presentación del producto.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Productos de panadería, pastelería, repostería, confitería y otros con o sin rellenos y cubiertas.
- Postres emplatados.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales n), o), p), q), r) y s) del ciclo formativo y las competencias l), p), q), r) s) y t) del título.

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

- Estimación de precios de productos conocidos.
- Cálculo de costes de materias primas, de producción y el margen comercial o beneficio.
- Presentación y disposición de las vitrinas expositoras que motiven la compra de los productos.
- Resolución de conflictos y reclamaciones.
- Atención y asesoramiento a posibles clientes.

Módulo Profesional: Formación y orientación laboral.

Código: 0033.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida.



Criterios de evaluación:

- a) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título.
  - b) Se han identificado los itinerarios formativos-profesionales relacionados con el perfil profesional del Técnico en Panadería, Repostería y confitería.
  - c) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.
  - d) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.
  - e) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el técnico en panadería, repostería y confitería.
  - f) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.
  - g) Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes, y formación propia para la toma de decisiones.
2. Aplica las estrategias del trabajo en equipo, valorando su eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.
  - b) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.
  - c) Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del técnico en panadería, repostería y confitería.
  - d) Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo.
  - e) Se ha reconocido la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.
  - f) Se han identificado los tipos de conflictos y sus fuentes.
  - g) Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto.
3. Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los conceptos básicos del derecho del trabajo.



- b) Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios y trabajadores.
  - c) Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.
  - d) Se ha analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran.
  - e) Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.
  - f) Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.
  - g) Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.
  - h) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título de técnico en panadería, repostería y confitería.
  - i) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.
  - j) Se han identificado las características definatorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.
4. Determina la acción protectora del sistema de la Seguridad Social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.
- b) Se han identificado los regímenes existentes en el sistema de la Seguridad Social.
- c) Se han identificado las obligaciones de empresario y trabajador dentro del sistema de Seguridad Social.
- d) Se han identificado en un supuesto sencillo las bases de cotización de un trabajador y las cuotas correspondientes a trabajador y empresario.
- e) Se han enumerado las diversas contingencias que cubre el sistema de Seguridad Social.
- f) Se han clasificado las prestaciones del sistema de Seguridad Social, identificando los requisitos.
- g) Se han determinado las posibles situaciones legales de desempleo en supuestos prácticos sencillos.
- h) Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.



5. Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.
- b) Se han relacionado las condiciones laborales con la salud del trabajador.
- c) Se han determinado las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional del técnico en panadería, repostería y confitería.
- d) Se han clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos.
- e) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del técnico en panadería, repostería y confitería.
- f) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa.
- g) Se han clasificado y descrito los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional del técnico en panadería, repostería y confitería.

6. Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.

Criterios de evaluación:

- a) Se han definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias en caso de que sean inevitables.
- b) Se ha analizado el significado y alcance de los distintos tipos de señalización de seguridad.
- c) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia
- d) Se han identificado las técnicas de clasificación de heridos en caso de emergencia donde existan víctimas de diversa gravedad.
- e) Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios que han de ser aplicadas en el lugar del accidente ante distintos tipos de daños y la composición y uso del botiquín.
- f) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud del trabajador y su importancia como medida de prevención.

7. Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en una pequeña empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.

Criterios de evaluación:

- a) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.



- b) Se han determinado las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos.
- c) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
- d) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales.
- e) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa, que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia.
- f) Se ha definido el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional del técnico en panadería, repostería y confitería.
- g) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación de un centro de producción de panadería y pastelería.

Duración: 96 horas.

Contenidos básicos:

Búsqueda activa de empleo:

- Definición y análisis del sector profesional del título de técnico en panadería, repostería y confitería.
- Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional.
- Identificación de itinerarios formativos-profesionales relacionados con el técnico en panadería, repostería y confitería.
- Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.
- Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del técnico en panadería, repostería y confitería. La adaptación a la evolución de las exigencias del mercado de trabajo.
- Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo. La preparación para la entrevista de trabajo.
- Proceso de búsqueda de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector.
- Nuevos yacimientos de empleo y de inserción laboral del técnico en panadería, repostería y confitería. Intraemprendedores y autoempleo.
- Valoración del acceso al empleo en condiciones de no discriminación.
- El proceso de toma de decisiones.

Gestión del conflicto y equipos de trabajo:

- La comunicación eficaz como instrumento fundamental en la relación con los miembros del equipo. Barreras en la comunicación. Comunicación asertiva. Comunicación no verbal.



- Trabajo en equipo. Concepto. Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización.
- Tipos de equipos de trabajo. Características.
- Equipos en la industria de panadería, repostería y confitería según las funciones que desempeñan.
- La participación en el equipo de trabajo. Diversidad de roles. Tipología de los miembros de un equipo. Técnicas para dinamizar la participación en el equipo. Herramientas para trabajar en equipo.
- Conflictos interpersonales: características, fuentes y etapas.
- Métodos para la resolución o supresión del conflicto.
- La negociación: concepto, elementos, proceso y cualidades del negociador.

#### Contrato de trabajo:

- El derecho del trabajo. Concepto. Fuentes. Jerarquía Normativa.
- La Administración Laboral. La Jurisdicción Social.
- Derechos y deberes derivados de la relación laboral.
- Análisis de un convenio colectivo aplicable al ámbito profesional del técnico en panadería, repostería y confitería.
- El tiempo de trabajo y su retribución. Jornada laboral. Análisis de la jornada determinada en Convenios Colectivos aplicables en sectores en los que pueden ser contratados. El salario: elementos que lo integran. La nómina: análisis de nóminas de acuerdo con las percepciones salariales determinadas en convenios colectivos que les sean de aplicación.
- Análisis de la relación laboral individual. Sujetos del contrato de trabajo. Forma, Duración, Período de prueba.
- Modalidades de contrato de trabajo y medidas de fomento de la contratación. Medidas establecidas para la conciliación de la vida laboral y familiar. Normativa autonómica.
- Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo. Consecuencias económicas derivadas: el finiquito y la indemnización.
- El procedimiento para reclamar contra el despido: órganos competentes, plazos, resoluciones y consecuencias económicas, indemnización y salarios de tramitación.
- Representación de los trabajadores. Participación de los trabajadores en la empresa.
- La Negociación Colectiva. Sindicatos y Asociaciones Empresariales. Conflictos colectivos. La huelga y el cierre patronal. Procedimientos legales de solución de conflictos colectivos.
- Nuevos entornos de organización del trabajo. Beneficios para los trabajadores: flexibilidad y beneficios sociales entre otros. Posibilidades de aplicación en los puestos de trabajo correspondientes al perfil del título.



- Uso de una terminología adecuada.

#### Seguridad Social, Empleo y Desempleo:

- Estructura del Sistema de la Seguridad Social. Acción protectora y regímenes. El Servicio Extremeño de Salud.
- Determinación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de Seguridad Social: afiliación, altas, bajas y cotización.
- La cotización a la Seguridad Social: bases de cotización y cuotas, empresarial y del trabajador, resultantes según el tipo de contrato.
- Contingencias cubiertas por la Seguridad Social. Prestaciones asociadas a dichas contingencias.
- Las prestaciones económicas de la Seguridad Social: requisitos y cuantía.
- Situaciones protegibles en la prestación por desempleo. Modalidades. Cálculo de la duración y cuantía.

#### Evaluación de riesgos profesionales:

- Valoración de la relación entre trabajo y salud. Importancia de la cultura preventiva en todas las fases de la actividad. Sensibilización, a través de las estadísticas de siniestralidad laboral nacionales y en Extremadura, de la necesidad de hábitos y actuaciones seguras.
- Condiciones de Trabajo y Salud. Riesgo y daños sobre la salud: accidente laboral y enfermedad profesional.
- Análisis de los factores de riesgo laboral y de sus efectos.
- Análisis de riesgos ligados a las condiciones de seguridad.
- Análisis de riesgos ligados a las condiciones ambientales.
- Análisis de riesgos ligados a las condiciones ergonómicas.
- Análisis de riesgos ligados a la organización del trabajo: carga de trabajo y factores psico-sociales.
- Riesgos específicos en la industria de la panadería, repostería y confitería. Principal normativa de aplicación directa en entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional del técnico en panadería, repostería y confitería.
- La prevención: significado y consecuencias.
- La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva. Técnicas de evaluación de riesgos. Aplicación en entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional del técnico en panadería, repostería y confitería.
- Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas en dichos entornos.



Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa:

- Determinación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva para los diferentes tipos de riesgos.
- Señalización de Seguridad.
- Protocolo de actuación ante una situación de emergencia. Clasificación de emergencias y diferentes situaciones que las pueden provocar. Los equipos de emergencias.
- Técnicas de clasificación de heridos.
- Técnicas básicas de primeros auxilios.
- Composición y uso del botiquín.
- Vigilancia de la salud del trabajador. Los controles del estado de salud del trabajador: obligatoriedad y contenido. La protección de la maternidad. Valoración del respeto a la intimidad. La vigilancia del estado de salud del Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.

Planificación de la prevención de riesgos en la empresa:

- El marco normativo en materia de prevención de riesgos laborales.
- Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales. Responsabilidades en materia de prevención de riesgos laborales.
- Representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos laborales.
- Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales. El Centro Extremeño de Seguridad y Salud Laboral.
- Gestión de la prevención en la empresa. Documentación.
- Planificación de la prevención en la empresa. El contenido del Plan de Prevención.
- Análisis de un Plan de Prevención en una "pyme" relacionada con el sector profesional del Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.
- Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo. Elaboración de un plan de emergencia en una "pyme" relacionada con el sector profesional del Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para que el alumno pueda insertarse laboralmente y desarrollar su carrera profesional en el sector de la panadería, repostería y confitería.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales p), q), r), t) y u) del ciclo formativo y las competencias ñ), p), q), r), s), t), u) y w) del título.



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

- El manejo de las fuentes de información sobre el sistema educativo y laboral, en especial en lo referente al sector de las empresas y los centros de producción de panadería, repostería y confitería.
- La realización de pruebas de orientación y dinámicas sobre la propia personalidad y el desarrollo de las habilidades sociales.
- La preparación y realización de currículos (CVs) y entrevistas de trabajo.
- Identificación de la normativa laboral que afecta a los trabajadores del sector, manejo de los contratos más comúnmente utilizados, lectura comprensiva de los convenios colectivos de aplicación.
- La cumplimentación de recibos de salario de diferentes características y otros documentos relacionados.
- El análisis de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales que le permita la evaluación de los riesgos derivados de las actividades desarrolladas en el sector productivo y colaborar en la definición de un plan de prevención para la empresa, así como las medidas necesarias que deban adoptarse para su implementación.

Módulo Profesional: Empresa e iniciativa emprendedora.

Código: 0034.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Reconoce las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado el concepto de innovación y su relación con el progreso de la sociedad y el aumento en el bienestar de los individuos.
- b) Se ha analizado el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo y bienestar social.
- c) Se ha valorado la importancia de la iniciativa individual, la creatividad, la formación y la colaboración como requisitos indispensables para tener éxito en la actividad emprendedora.
- d) Se ha analizado la capacidad de iniciativa en el trabajo de una persona empleada en una pequeña y mediana empresa del sector de la panadería, repostería y confitería.
- e) Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario que se inicie en el sector de la panadería, repostería y confitería.
- f) Se ha analizado el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora.



- g) Se ha analizado el concepto de empresario y los requisitos y actitudes necesarios para desarrollar la actividad empresarial.
- h) Se ha descrito la estrategia empresarial y se ha puesto en relación con los objetivos de la empresa.
- i) Se ha definido una determinada idea de negocio relacionada con el ámbito de la panadería, repostería y confitería que servirá de punto de partida para la elaboración de un plan de empresa.

2. Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando el impacto sobre el entorno e incorporando valores éticos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito las funciones básicas que se realizan en una empresa y se ha analizado el concepto de sistema aplicado a la empresa.
- b) Se han identificado los principales componentes del entorno general que rodea a la empresa, en especial el entorno económico, social, demográfico y cultural.
- c) Se ha analizado la influencia en la actividad empresarial de las relaciones con los clientes, con los proveedores y con la competencia, como principales integrantes del entorno específico.
- d) Se han analizado las estrategias y técnicas comerciales en una empresa del sector de la panadería y la pastelería.
- e) Se han identificado los elementos del entorno de una pequeña y mediana empresa del sector de la panadería, repostería y confitería.
- f) Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa y su relación con los objetivos empresariales.
- g) Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial.
- h) Se ha elaborado el balance social de una empresa relacionada con la panadería, repostería y confitería y se han descrito los principales costes sociales en que incurren estas empresas, así como los beneficios sociales que producen.
- i) Se han identificado en empresas relacionadas con la panadería, repostería y confitería prácticas que incorporan valores éticos y sociales.
- j) Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una pequeña y mediana empresa de relacionada con la panadería, repostería y confitería.

3. Realiza las actividades para la constitución y puesta en marcha de una empresa, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han analizado las diferentes formas jurídicas de la empresa.



- b) Se ha especificado el grado de responsabilidad legal de los propietarios de la empresa, en función de la forma jurídica elegida.
  - c) Se ha diferenciado el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de la empresa.
  - d) Se han analizado los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una empresa.
  - e) Se ha realizado una búsqueda exhaustiva de las diferentes ayudas para la creación de empresas relacionadas con la panadería, repostería y confitería en la localidad de referencia.
  - f) Se ha incluido en el plan de empresa todo lo relativo a la elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económico-financiera, trámites administrativos, ayudas y subvenciones.
  - g) Se han identificado las vías de asesoramiento y gestión administrativa externos existentes a la hora de poner en marcha una pequeña y mediana empresa.
4. Realiza la gestión administrativa y financiera básica de una pequeña y mediana empresa, identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han analizado los conceptos básicos de contabilidad, así como las técnicas de registro de la información contable.
- b) Se han descrito las técnicas básicas de análisis de la información contable, en especial en lo referente a la solvencia, liquidez y rentabilidad de la empresa.
- c) Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa relacionada con la panadería, repostería y confitería.
- d) Se han diferenciado los tipos de impuestos en el calendario fiscal.
- e) Se han definido y diferenciado los principales instrumentos de financiación bancaria.
- f) Se ha cumplimentado la documentación básica de carácter comercial y contable para una pequeña y mediana empresa de panadería, repostería y confitería y se han descrito los circuitos que dicha documentación recorre en la empresa.
- g) Se han identificado los principales instrumentos de financiación bancaria para pequeña y mediana empresas.
- h) Se ha incluido la anterior documentación en el plan de empresa.

Duración: 60 horas.

Contenidos básicos:

Iniciativa emprendedora:

- Innovación y desarrollo económico. Principales características de la innovación en la actividad de la panadería y la pastelería (materiales, tecnología, organización de la producción, etc.). Procesos de innovación sectorial en marcha en Extremadura.



- La Cultura emprendedora.
- Factores claves de los emprendedores: iniciativa, creatividad, formación y colaboración.
- Desarrollo del espíritu emprendedor a través del fomento de las actitudes de creatividad, iniciativa, autonomía y responsabilidad.
- La actuación de los emprendedores como empleados de una "pyme" de panadería y pastelería. Concepto de intraemprendedor.
- La actuación de los emprendedores como empresarios, de una pequeña empresa en el sector de la panadería y la pastelería.
- El riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora.
- La empresa como fuente de creación de empleo y bienestar social.
- El empresario. Requisitos y actitudes para el ejercicio de la actividad empresarial.
- La estrategia empresarial como medio para conseguir los objetivos de la empresa.
- Búsqueda de ideas de negocio. Análisis y viabilidad de las oportunidades de negocio en el sector de la panadería y la pastelería.
- Plan de empresa: la idea de negocio en el ámbito de la panadería y la pastelería. Definición de una determinada idea de negocio.

La empresa y su entorno:

- La Empresa. Concepto.
- Funciones básicas de la empresa.
- La empresa como sistema. La estructura organizativa de la empresa.
- Análisis del entorno general de una "pyme" de panadería y pastelería. Entorno económico, social, demográfico y cultural.
- Análisis del entorno específico de una "pyme" de panadería y pastelería: los clientes, los proveedores y la competencia. Variables del marketing mix: precio, producto, comunicación y distribución.
- Relaciones de una "pyme" de panadería y pastelería.
- Relaciones de una "pyme" de panadería y pastelería con el conjunto de la sociedad.
- Responsabilidad social de la empresa. Elaboración del balance social de la empresa: descripción de los principales costes y beneficios sociales que producen. Viabilidad medioambiental.
- La cultura empresarial y la imagen corporativa como instrumentos para alcanzar los objetivos empresariales.



- La ética empresarial. Identificación de prácticas que incorporan valores éticos y sociales. Aplicación a empresas del sector en Extremadura.
- Estudio y análisis de la viabilidad económica y financiera de una "pyme" de panadería y pastelería.

Creación y puesta en marcha de una empresa:

- Tipos de empresa. Empresario individual y empresario social. La franquicia.
- Ventajas e inconvenientes de los distintos tipos de empresa. Responsabilidad en función de la forma jurídica.
- La fiscalidad en las empresas. Impuesto de Sociedades e Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas.
- Elección de la forma jurídica.
- Trámites administrativos para la constitución de una empresa. Oficinas virtuales: seg-social, INEM, NNCC en Extremadura, etc.
- Subvenciones y ayudas para la creación de empresas en Extremadura.
- Asesoramiento y gestión administrativa externos. La ventanilla única.
- Viabilidad económica y viabilidad financiera de una "pyme" de panadería.
- Plan de empresa: elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económica y financiera, trámites administrativos y gestión de ayudas y subvenciones.

Función administrativa:

- Concepto de contabilidad y nociones básicas. El registro de la información contable. Los libros contables.
- Análisis de la información contable. Cálculo e interpretación de las ratios de solvencia, liquidez y rentabilidad. Umbral de rentabilidad.
- Obligaciones fiscales de las empresas. Tipos de impuestos. Calendario fiscal.
- Principales instrumentos de financiación bancaria.
- Gestión administrativa de una empresa de panadería y pastelería: cumplimentación de la documentación básica de carácter comercial y contable (facturas, albaranes, notas de pedido, letras de cambio, cheques y otros). Descripción de los circuitos que dicha documentación recorre en la empresa.
- Plan de empresa: documentación básica de las operaciones realizadas.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo contiene las especificaciones de formación para desarrollar la propia iniciativa en el ámbito empresarial, tanto hacia el autoempleo como hacia la asunción de responsabilidades y funciones en el empleo por cuenta ajena.



La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales o), p), q), r), s), t) y u) del ciclo formativo y las competencias o), p), q), r), s), t), u), v) y w) del título.

Las actividades de aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo están relacionadas con:

- Manejo de las fuentes de información sobre el sector de la panadería, repostería y confitería, incluyendo el análisis de los procesos de innovación sectorial en marcha.
- La realización de casos y dinámicas de grupo que permitan comprender y valorar las actitudes de los emprendedores y ajustar la necesidad de los mismos al sector de los servicios relacionados con los procesos de la panadería, repostería y confitería.
- La utilización de programas de gestión administrativa para pequeñas y medianas empresas (PYMES) del sector.
- Proyecto de plan de empresa relacionada con la actividad de la panadería, repostería y confitería, que incluya todas las facetas de puesta en marcha de un negocio, así como justificación de su responsabilidad social.

Módulo Profesional: Formación en Centros de Trabajo.

Código: 0035.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Identifica la estructura y organización de la empresa, relacionándolas con el tipo de bien o servicio que produce o presta.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado valores de parámetros tales como, productividad y calidad de producción entre otros que permiten relacionar la situación de la empresa en el contexto productivo.
- b) Se han identificado los elementos que constituyen la red logística de la empresa; proveedores, clientes, sistemas de producción, almacenaje, y otros.
- c) Se han identificado los procedimientos de trabajo en el desarrollo del proceso productivo.
- d) Se han relacionado las competencias de los recursos humanos con el desarrollo de la actividad productiva.
- e) Se ha interpretado la importancia de cada elemento de la red en el desarrollo de la actividad de la empresa.
- f) Se han relacionado características del mercado, tipo de clientes y proveedores y su posible influencia en el desarrollo de la actividad empresarial.
- g) Se han identificado los canales de comercialización más frecuentes en esta actividad.
- h) Se han relacionado ventajas e inconvenientes de la estructura de la empresa, frente a otro tipo de organizaciones empresariales.



2. Aplica hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional de acuerdo a las características del puesto de trabajo y procedimientos establecidos de la empresa.

Criterios de evaluación:

- a) Se han reconocido y justificado:

- La disposición personal y temporal que necesita el puesto de trabajo.
- Las actitudes personales (puntualidad, empatía,...) y profesionales (orden, limpieza, seguridad necesarias para el puesto de trabajo, responsabilidad...).
- Los requerimientos actitudinales ante la prevención de riesgos en la actividad profesional y las medidas de protección personal.
- Los requerimientos actitudinales referidas a la calidad en la actividad profesional.
- Las actitudes relacionales con el propio equipo de trabajo y con las jerárquicas establecidas en la empresa.
- Las actitudes relacionadas con la documentación de las actividades realizadas en el ámbito laboral.
- Las necesidades formativas para la inserción y reinserción laboral en el ámbito científico y técnico del buen hacer del profesional.

- b) Se ha 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 han mantenido organizada, limpia y libre de obstáculos el puesto de trabajo o el área correspondiente al desarrollo de la actividad.

- f) Se ha 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 coordinado con el resto del equipo, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o imprevisto que se presente.

- i) 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.



j) Se ha comprometido responsablemente en la aplicación de las normas y procedimientos en el desarrollo de cualquier actividad o tarea.

3. Recepciona y almacena materias primas y auxiliares de panadería, bollería, pastelería, repostería, galletería y confitería, según los procedimientos e instrucciones establecidos, realizando los controles básicos e interpretando los resultados obtenidos.

Criterios de evaluación.

a) Se han interpretado los procedimientos, instrucciones, documentación y registros de la recepción, almacenamiento y control de existencias de las materias primas y auxiliares establecidos.

b) Se han identificado los equipos de traslado interno de materias primas y auxiliares.

c) Se ha comprobado que el transporte externo de las materias primas y auxiliares se ha realizado según los procedimientos e instrucciones recibidas.

d) Se ha verificado que los envases y embalajes de las materias primas y auxiliares se encuentran en correcto estado y son los adecuados según las instrucciones recibidas.

e) Se ha controlado la descarga y distribución de las materias primas y auxiliares en almacenes, cámaras y depósitos, empleándose los equipos de traslado interno establecidos.

f) Se han realizado los controles básicos y verificaciones de entrada (estado, cantidad y calidad) de las materias primas y auxiliares recibidas según lo establecido en las instrucciones y procedimientos de la empresa.

g) Se han interpretado los resultados de los controles básicos y se han cumplimentado los registros.

h) Se ha comprobado que las condiciones de almacenamiento (ubicación, colocación, temperatura, humedad relativa, luz, aireación) son las establecidas por la empresa.

i) Se ha revisado con la periodicidad establecida el estado y caducidad de lo almacenado.

j) Se han realizado los inventarios según las instrucciones recibidas y se han notificado las desviaciones.

k) Se ha tramitado la documentación según lo especificado en los procedimientos e instrucciones.

4. Prepara equipos, montando y ajustado los dispositivos, los accesorios y utillajes necesarios, según procedimientos establecidos, aplicando la normativa de prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los equipos y utillajes necesarios para la elaboración del producto.

b) Se ha comprobado que la limpieza de los equipos es la indicada en las instrucciones y procedimientos establecidos.



- c) Se ha realizado el mantenimiento de primer nivel de los equipos según instrucciones y procedimientos establecidos.
  - d) Se han seleccionado los útiles necesarios, según las especificaciones del proceso que se va a desarrollar.
  - e) Se ha verificado que el estado de los equipos y utillaje, es el adecuado para realizar las operaciones indicadas en el procedimiento.
  - f) Se han adaptado los parámetros de control a las especificaciones del proceso.
  - g) Se han adoptado las medidas estipuladas relativas a prevención de riesgos y protección ambiental, en el desarrollo de las fases de preparación.
5. Realiza operaciones de elaboración de productos según especificaciones de fabricación, aplicando la normativa de seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito las características del producto a elaborar, el proceso productivo y la secuencia de operaciones.
  - b) Se han enumerado las materias primas y auxiliares, características y calidades según la ficha de fabricación.
  - c) Se han calculado las cantidades de cada ingrediente y ajustado la formulación según las especificaciones de fabricación.
  - d) Se han asignado, controlado y regulado los parámetros de control durante todo el proceso productivo.
  - e) Se han realizado las operaciones de elaboración, acabado y decoración y sus controles básicos según lo establecido por la empresa en las instrucciones y procedimientos.
  - f) Se han cumplimentado los registros según lo establecido.
  - g) Se han corregido las desviaciones del proceso, actuando sobre el mismo o comunicando las incidencias.
  - h) Se han adoptado las medidas estipuladas relativas a la higiene, seguridad alimentaria, prevención de riesgos y protección ambiental durante el proceso de elaboración.
  - i) Se han realizado las operaciones de limpieza y mantenimiento de máquinas, utillajes y accesorios para dejarlos en estado óptimo de operatividad.
6. Realiza operaciones de envasado, emplatado, almacenamiento y expedición de productos siguiendo las instrucciones establecidas por la empresa.

Criterios de evaluación:

- a) Se han interpretado los procedimientos e instrucciones de envasado, emplatado, almacenamiento y expedición.



- b) Se han seleccionado e identificado los envases y embalajes a emplear según lo establecido en las instrucciones y procedimientos.
  - c) Se ha envasado y embalado el producto elaborado, aplicando medidas de higiene y seguridad durante el proceso.
  - d) Se ha descrito la decoración y presentación del postre emplatado según lo establecido por la empresa.
  - e) Se han reconocido los elementos y técnicas de decoración a aplicar.
  - f) Se han contrastado las características del producto elaborado con las especificaciones establecidas en las fichas de fabricación.
  - g) Se han asignado, controlado y regulado los parámetros de control durante el envasado, emplatado, almacenamiento y expedición.
  - h) Se ha ubicado el producto en almacén, aplicando las condiciones adecuadas según las especificaciones establecidas.
  - i) Se ha comprobado que las características y tipo de transporte externo son los establecidos en los procedimientos e instrucciones.
  - j) Se ha efectuado la expedición y cumplimentado la documentación y los registros según lo establecido.
  - k) Se han actualizado las existencias del almacén de productos terminados.
  - l) Se han corregido las desviaciones del proceso, actuando sobre el mismo o comunicando las incidencias.
  - m) Se han realizado las operaciones de limpieza y mantenimiento de máquinas, utillajes y accesorios para dejarlos en estado óptimo de operatividad.
7. Apoya operaciones de venta y atención al cliente, siguiendo las instrucciones establecidas por la empresa.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito las técnicas de escaparatismo y los tipos de expositores y vitrinas según lo establecido por la empresa.
- b) Se han identificado los parámetros físicos y comerciales de colocación de los productos según lo establecido en las instrucciones y procedimientos.
- c) Se han reconocido los carteles, bocetos y modelos gráficos de aplicación.
- d) Se han enumerado las estrategias que permiten identificar el grado de satisfacción de los clientes.
- e) Se han identificado los procedimientos de recogida de quejas y resolución de reclamaciones.



Duración: 440 horas.

Este módulo profesional contribuye a completar las competencias, propias de este título, que se ha alcanzado en el centro educativo o a desarrollar competencias características difíciles de conseguir en el mismo.

## ANEXO II

### ORGANIZACIÓN MODULAR DEL CICLO

Los módulos profesionales de este ciclo formativo se organizarán en dos cursos académicos.

Primer curso.

- Elaboraciones de panadería y bollería.
- Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería.
- Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.
- Procesos básicos de pastelería y repostería.
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- Formación y orientación laboral.

Segundo curso.

- Productos de obrador.
- Postres en restauración.
- Elaboraciones de confitería y otras especialidades.
- Presentación y venta de productos de panadería y pastelería.
- Empresa e iniciativa emprendedora.
- Formación en centros de trabajo.

## ANEXO III

DISTRIBUCIÓN HORARIA SEMANAL, POR CURSOS ACADÉMICOS, DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES DEL CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO CORRESPONDIENTE AL TÍTULO DE PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA, A EXCEPCIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL DE "FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO"

<b>Relación de módulos del ciclo de grado medio de panadería, repostería y confitería.</b>				
<b>Duración y distribución por curso escolar.</b>				
<b>Módulo Profesional</b>	<b>Primer curso</b>		<b>Segundo curso</b>	
	<b>Horas totales</b>	<b>Horas semanales</b>	<b>Horas totales</b>	<b>Horas semanales</b>
0024. Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería.	160	5		
0025. Elaboraciones de panadería y bollería.	352	11		



0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.	224	7		
0027. Elaboraciones de confitería y otras especialidades.			180	9
0028. Postres en restauración.			180	9
0029. Productos de obrador.			120	6
0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.	64	2		
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	64	2		
0032. Presentación y venta de productos de panadería y pastelería.			60	3
0033. Formación y orientación laboral	96	3		
0034. Empresa e iniciativa emprendedora			60	3
0035. Formación en centros de trabajo			440	
Total horas por curso	960	30	1040	30

**ANEXO IV****ESPACIOS Y EQUIPAMIENTOS RECOMENDADOS**

Espacios:

<b>Espacio formativo</b>	<b>Superficie m<sup>2</sup></b>	
	30 alumnos	20 alumnos
Aula técnica.	60	40
I- Obrador de Panadería y Repostería.	150	120
I- Obrador de Panadería y Repostería.	150	120
Almacén.	20	20

Equipamientos:

<b>Espacio formativo</b>	<b>Equipamiento</b>
Aula polivalente	<ul style="list-style-type: none"><li>- Medios audiovisuales.</li><li>- PCs instalados en red, cañón de proyección e internet.</li></ul>



Obrador de Panadería  
y Repostería.

- Servicios auxiliares de agua y energía eléctrica.
- Suelos, paredes, techos, protección de ventanas y desagües según la normativa técnico-sanitaria vigente.
- Cámaras de refrigeración, congelación y fermentación controlada.
- Cuarto frío para trabajos con chocolate y otras elaboraciones de pastelería.
- Vestuarios de alumnos, alumnas, profesores y profesoras con taquillas.
- Sanitarios.
- Vitrinas expositoras con sistema de refrigeración e iluminación.
- Mesas de trabajo de acero inoxidable.
- Mesas frías.
- Mobiliario en acero inoxidable para la guarda del utillaje.
- Batidoras, amasadoras, divisoras, laminadoras, rellenadoras o inyectoras.
- Freidoras, hornos, baños maría y cazos eléctricos.
- Cocina con al menos dos focos de calor y campana de extracción.
- Atemperador de cobertura.
- Refinadora-trituradora de azúcar. Molino de azúcar.
- Trituradora-refinadora de frutos secos.
- Refinadora-bregadora para masas con baja hidratación.
- Elaboradora de helados o mantecadora.
- Equipo para elaborar sorbetes, granizados, etc.
- Balanzas de precisión y básculas.
- Microondas con control digital del tiempo.
- Picadora-trituradora de brazo.
- Exprimidores.
- Carros portatalas y su correspondiente juego de latas para hornear (latas de pastelería y latas siliconadas lisas y acanaladas para panadería).
- Papel de horno y Tapetes de flexipan de 60 X40
- Carros auxiliares con ruedas, de acero inoxidable.
- Termómetros, Cronómetros, Pesajarabes o Refractómetros, Cepillos, Pinceles, Cuchillas, y otros útiles propios de la profesión.
- Utensilios para contener: cuencos, cubetas de polipropileno de diferente capacidad, bandejas, Tartaletas de distintas formas y tamaños, moldes para bizcocho, plum cake, pan de molde y otros.
- Utensilios para medir. Jarras medidoras.
- Utensilios para mezclar. Lenguas, espátulas...
- Utensilios para extender y cortar. Espátulas y cuchillos de diferente tamaño.



Obrador de Panadería y Repostería.

- Utensilios para escudillar. Juegos de boquillas para mangas pasteleras y mangas reutilizables y desechables.
- Aros, hilador de huevo, chinos, coladores, tamices, tijeras, planchas quemadoras de azúcar (salamandra), arañas, cazos, mármol, moldes para bombones, guitarra para cortar bombones, tenedores de baño.
- Fregaderos industriales de acero inoxidable y lavamanos de accionamiento no manual, con dispensadores de jabón líquido y de papel de secado desechable.
- Contenedores para basura y portarrollos de papel desechable.
- Lavavajillas industrial.
- Juego de Cortapastas lisos y rizados de distintos tamaños y juego de cortapastas con distintas formas.
- Juego de peines de distintas formas y tamaños para planchas de biscocho y decoración en chocolate.
- Cortador extensible en acero inoxidable.
- Rejillas de aluminio para aplicar baños (candideras).
- Guantes para protección frente al calor.
- Pala de horno.
- Marcadores de pan (de pan de Viena, de pan Lechuguino...)
- Churrera, barquillera y gofrera.
- Rodillos para laminar, batidores
- Lámpara de infrarrojos para trabajar caramelo
- Batería de cocina, platos para emplatar postres, cuchillos de distinto tamaño y características (sierra, liso, puntilla, etc.) cucharillas, copas para helados, bandejas, etc.
- Equipos de envasado y embalaje (envasadora a vacío, retractiladota, flejadora...) y material para envasado, embalaje, decoración y escaparatismo, etiquetadoras elementos para rotulado, etc.
- Expositor de pan, cestas de mimbre, etc.
- Terminal punto de venta (TPV), datáfono.

#### ANEXO V A)

ESPECIALIDADES DEL PROFESORADO CON ATRIBUCIÓN DOCENTE EN LOS MÓDULOS PROFESIONALES DEL CICLO FORMATIVO DE PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA

MÓDULO PROFESIONAL	ESPECIALIDAD DEL PROFESORADO	CUERPO
0024. Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Procesos en la industria alimentaria.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Profesor de Enseñanza Secundaria.</li></ul>



0025. Elaboraciones de panadería y bollería.	<ul style="list-style-type: none"><li>Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Profesor Técnico de Formación Profesional.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>Cocina y pastelería.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Profesor Técnico de Formación Profesional.</li></ul>
0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.	<ul style="list-style-type: none"><li>Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Profesor Técnico de Formación Profesional.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>Cocina y pastelería.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Profesor Técnico de Formación Profesional.</li></ul>
0027. Elaboraciones de confitería y otras especialidades.	<ul style="list-style-type: none"><li>Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Profesor Técnico de Formación Profesional.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>Cocina y pastelería.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Profesor Técnico de Formación Profesional.</li></ul>
0028. Postres en restauración.	<ul style="list-style-type: none"><li>Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Profesor Técnico de Formación Profesional.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>Cocina y pastelería.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Profesor Técnico de Formación Profesional.</li></ul>
0029. Productos de obrador.	<ul style="list-style-type: none"><li>Procesos en la industria alimentaria.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Profesor de Enseñanza Secundaria.</li></ul>
0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.	<ul style="list-style-type: none"><li>Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Profesor Técnico de Formación Profesional.</li></ul>
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"><li>Procesos en la industria alimentaria.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Profesor de Enseñanza Secundaria.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>Hostelería y Turismo.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Profesor de Enseñanza Secundaria.</li></ul>
0032. Presentación y venta de productos de panadería y pastelería.	<ul style="list-style-type: none"><li>Procesos en la industria alimentaria.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Profesor de Enseñanza Secundaria.</li></ul>
0033. Formación y orientación laboral.	<ul style="list-style-type: none"><li>Formación y Orientación Laboral.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Profesor de Enseñanza Secundaria.</li></ul>
0034. Empresa e iniciativa emprendedora.	<ul style="list-style-type: none"><li>Formación y Orientación Laboral.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Profesor de Enseñanza Secundaria.</li></ul>

**ANEXO V B)**

## TITULACIONES EQUIVALENTES A EFECTOS DE DOCENCIA

<b>Cuerpos</b>	<b>Especialidades</b>	<b>Titulaciones</b>
Profesores de Enseñanza Secundaria.	Formación y Orientación Laboral.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diplomado en Ciencias Empresariales.</li> <li>- Diplomado en Relaciones Laborales.</li> <li>- Diplomado en Trabajo Social.</li> <li>- Diplomado en Educación Social.</li> <li>- Diplomado en Gestión y Administración Pública.</li> </ul>
	Hostelería y Turismo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diplomado en Turismo.</li> </ul>
	Procesos en la Industria Alimentaria.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias.</li> </ul>
Profesores Técnicos de Formación Profesional	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Técnico Superior en Industrias Alimentarias.</li> </ul>
	Cocina y Pastelería.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Técnico Superior en Restauración.</li> <li>- Técnico Especialista en Hostelería.</li> </ul>

**ANEXO V C)**

TITULACIONES REQUERIDAS PARA LA IMPARTICIÓN DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES QUE CONFORMAN EL TÍTULO PARA LOS CENTROS DE TITULARIDAD PRIVADA, DE OTRAS ADMINISTRACIONES DISTINTAS DE LA EDUCATIVA Y ORIENTACIONES PARA LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA

<b>MÓDULOS PROFESIONALES</b>	<b>TITULACIONES</b>
0024. Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería. 0029. Productos de obrador 0032. Presentación y venta de productos de panadería, pastelería.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.</li> <li>- Licenciado en Biología.</li> <li>- Licenciado en Bioquímica.</li> <li>- Licenciado en Química.</li> <li>- Licenciado en Enología.</li> <li>- Licenciado en Farmacia.</li> <li>- Licenciado en Veterinaria.</li> <li>- Licenciado en Ciencias Ambientales.</li> <li>- Ingeniero Agrónomo.</li> <li>- Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias.</li> <li>- Diplomado en Nutrición Humana y Dietética.</li> </ul>



0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Diplomado en Turismo.</li><li>- Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.</li><li>- Licenciado en Biología.</li><li>- Licenciado en Bioquímica</li><li>- Licenciado en Química</li><li>- Licenciado en Enología</li><li>- Licenciado en Farmacia</li><li>- Licenciado en Veterinaria</li><li>- Licenciado en Ciencias Ambientales.</li><li>- Ingeniero Agrónomo.</li><li>- Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias</li><li>- Diplomado en Nutrición Humana y Dietética.</li></ul>
0025. Elaboraciones de panadería-bollería. 0026. Procesos básicos de pastelería y repostería. 0027. Elaboraciones de confitería y otras especialidades. 0028. Postres en restauración. 0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.</li><li>- Técnico Superior en Restauración.</li><li>- Técnico Superior en Industrias Alimentarias.</li><li>- Técnico Especialista en Hostelería.</li></ul>
0033. Formación y Orientación Laboral. 0034. Empresa e iniciativa emprendedora.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Licenciado en Derecho.</li><li>- Licenciado en Administración y Dirección de Empresas.</li><li>- Licenciado en Ciencias Actuariales y Financieras.</li><li>- Licenciado en Ciencias Políticas y de la Administración.</li><li>- Licenciado en Ciencias del Trabajo.</li><li>- Licenciado en Economía.</li><li>- Licenciado en Psicología.</li><li>- Licenciado en Sociología.</li><li>- Ingeniero en Organización Industrial.</li><li>- Diplomado en Ciencias Empresariales.</li><li>- Diplomado en Relaciones Laborales.</li><li>- Diplomado en Educación Social.</li><li>- Diplomado en Trabajo Social.</li><li>- Diplomado en Gestión y Administración Pública.</li></ul>

**ANEXO VI**

CONVALIDACIONES ENTRE MÓDULOS PROFESIONALES ESTABLECIDOS EN EL TÍTULO DE TÉCNICO EN PANIFICACIÓN Y REPOSTERÍA Y DE TÉCNICO EN PASTELERÍA Y PANADERÍA, AL AMPARO DE LA LEY ORGÁNICA 1/1990 Y LOS ESTABLECIDOS EN EL TÍTULO DE TÉCNICO EN PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA AL AMPARO DE LA LEY ORGÁNICA 2/2006

<b>Módulos profesionales del Ciclo Formativo (LOGSE 1/1990):</b> Panificación y Repostería	<b>Módulos profesionales del Ciclo Formativo (LOGSE 1/1990):</b> Pastelería y Panadería	<b>Módulos profesionales del Ciclo Formativo (LOE 2/2006):</b> Panadería, Repostería y Confitería
Materias primas, productos y procesos en panadería, pastelería y confitería		0024. Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería.
Panadería y bollería.	Panificación y pastelería salada	0025. Elaboraciones de panadería-bollería.
Elaboraciones básicas de pastelería.	Técnicas de pastelería, panadería y conservación de alimentos.	0026. Procesos básicos de pastelería y repostería. 0028. Postres en restauración.
Especialidades y acabados de pastelería y Confitería.		0027. Elaboraciones de confitería y otras especialidades.
	Diseño de decoraciones en pastelería y montaje de servicios.	0032. Presentación y venta de productos de panadería y pastelería.
	Productos de pastelería y repostería	0029. Productos de obrador.
Operaciones y control de almacén.	Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento.	0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.
Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa	Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa	0034. Empresa e iniciativa emprendedora.
Higiene y seguridad en la industria alimentaria		0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
Formación en Centro de Trabajo.	Formación en Centro de Trabajo.	0035. Formación en Centros de Trabajo.

**ANEXO VII A)**

CORRESPONDENCIA DE LAS UNIDADES DE COMPETENCIA ACREDITADAS DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 8 DE LA LEY ORGÁNICA 5/2002, DE 19 DE JUNIO, CON LOS MÓDULOS PROFESIONALES PARA SU CONVALIDACIÓN

<b>Unidades de Competencia</b>	<b>Módulos profesionales</b>
UC0034_2: Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería.	0025. Elaboraciones de panadería-bollería.
UC0035_2: Confeccionar y/ o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería.	0029. Productos de obrador.
UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
UC0305_2: Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración.	0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.
UC0306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.	0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.
UC0307_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones.	0027. Elaboraciones de confitería y otras especialidades.
UC0308_2: Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería.	0029. Productos de obrador.
UC0309_2: Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería.	0032. Presentación y venta de productos de panadería y pastelería.
UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.	0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.
UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.	0028. Postres en Restauración.
UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

**ANEXO VII B)****CORRESPONDENCIA DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES CON LAS UNIDADES DE COMPETENCIA PARA SU ACREDITACIÓN**

<b>Módulos profesionales</b>	<b>Unidades de competencia</b>
0024. Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería.	UC0305_2: Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración.
0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria.	UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.
0025. Elaboraciones de panadería-bollería.	UC0034_2: Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería.
0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.	UC0306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.
0027. Elaboraciones de confitería y otras especialidades.	UC0307_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones.
0029. Productos de obrador.	UC0308_2: Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería.
	UC0035_2: Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería.
0028. Postres en Restauración.	UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera
	UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.
	UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
0032. Presentación y venta de productos de panadería y pastelería.	UC0309_2: Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería



## **CONSEJERÍA DE LOS JÓVENES Y DEL DEPORTE**

*ORDEN de 11 de agosto 2008 por la que se convoca la vigesimoséptima edición de los Juegos Deportivos Extremeños para la temporada 2008/2009.* (2008050295)

El artículo 7.1.18 del Estatuto de Autonomía de Extremadura atribuye a la Junta de Extremadura la competencia exclusiva en la promoción del deporte y la adecuada utilización del ocio.

En ejercicio de esa competencia se aprobó la Ley 2/1995, de 6 de abril, del deporte de Extremadura que contempla como principio rector de la política deportiva de la Comunidad Autónoma de Extremadura la promoción y desarrollo del deporte y la actividad física en todos los ámbitos educativos y sociales, prestando especial atención al carácter formativo del deporte en edad escolar.

Los Juegos Deportivos Extremeños fomentan la práctica deportiva en centros educativos y entidades deportivas de la Comunidad Autónoma de Extremadura, desarrollándose la convivencia deportiva a través de jornadas y encuentros de manera regular y formativa.

Para hacer posible esta práctica se estructuran los Juegos Deportivos Extremeños para la temporada 2008/2009, promulgándose y difundándose unas normas de carácter general que sirvan de referencia común para todos los participantes: Deportistas, Técnicos, Jueces y Árbitros, Profesores, Directivos, Centros Escolares, Entidades Deportivas, Comités y Federaciones.

En virtud de ello y a propuesta de la Dirección General de Deportes,

D I S P O N G O :

### **Artículo 1. Convocatoria.**

Se convocan los Juegos Deportivos Extremeños (JUDEX) en su vigésimo séptima edición para la temporada 2008/2009 de acuerdo con la normativa general que se establece en el Anexo I de esta Orden.

### **Artículo 2. Órganos competentes.**

Los órganos competentes para la promoción, coordinación y desarrollo de los JUDEX serán los previstos en el Decreto 78/2008, de 25 de abril, por el que se crean los órganos permanentes de ejecución de los Juegos Deportivos Extremeños y Juegos Extremeños del Deporte Especial.

### **Artículo 3. Aceptación.**

El que una entidad formalice la inscripción en los JUDEX supone la aceptación de esta Orden, así como la normativa específica emitida por cada Federación Deportiva Extremeña de las modalidades deportivas convocadas.

***Disposición derogatoria única. Derogación normativa.***

Quedan derogadas cuantas disposiciones de inferior o igual rango se opongan a lo dispuesto en la presente Orden.

***Disposición final primera. Autorización.***

Se faculta a la Dirección General de Deportes para dictar cuantos actos y resoluciones sean necesarios para la ejecución de la presente Orden, así como para interpretarla y desarrollarla en aquello que sea necesario para su aplicación.

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

Esta Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de Extremadura.

Mérida, a 11 de agosto de 2008.

El Consejero de los Jóvenes y del Deporte,  
CARLOS JAVIER RODRÍGUEZ JIMÉNEZ

**A N E X O I****XXVII JUEGOS DEPORTIVOS EXTREMEÑOS TEMPORADA 2008/2009****NORMATIVA GENERAL.**

Para el desarrollo de los XXVII Juegos Deportivos Extremeños 2008/2009 se promulgan las presentes normas generales de participación y competición.

**1. ESTRUCTURA ORGANIZATIVA PARA DESARROLLO DE LOS JUDEX.**

JUNTA DE EXTREMADURA.

CONSEJERÍA DE LOS JÓVENES Y DEL DEPORTE.

DIRECCIÓN GENERAL DE DEPORTES. COORDINACIÓN JUDEX-JEDES.

COMITÉ TÉCNICO JUDEX Y COMISIÓN MIXTA JUDEX.

FEDERACIONES DEPORTIVAS EXTREMEÑAS.

ENTIDADES DEPORTIVAS.

ENTRENADORES, DELEGADOS Y PADRES-MADRES.

DEPORTISTAS.

**2. COMPETENCIAS Y RESPONSABILIDADES.****2.1. Organizadores.**

2.1.1. Junta de Extremadura. Según la Ley 2/1995, de 6 de abril, del Deporte de Extremadura, corresponde a los poderes públicos de la Comunidad Autónoma de Extremadura, en el ámbito de sus respectivas competencias:

1. Fomentar la actividad física y el deporte como hábito de salud.



2. Promover y fomentar el deporte de base como motor de desarrollo del deporte extremeño en sus distintos niveles.
3. Garantizar el cumplimiento de los objetivos y finalidades de las Entidades Deportivas, así como el de las normas sobre conducta, disciplina deportiva y materia electoral.

2.1.2. Consejería de los Jóvenes y del Deporte. Según la citada Ley, corresponde a la Consejería de los Jóvenes y del Deporte:

- La promoción y planificación deportiva en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Extremadura.
- Trabajar con las Federaciones Deportivas en el desarrollo y la organización de los Juegos Deportivos Extremeños para las diferentes modalidades incluidas en el programa.
- Supervisar el proceso de coordinación y desarrollo de los Juegos Deportivos Extremeños por parte de las Federaciones Deportivas.

2.2. Comité Ejecutivo.

2.2.1. Dirección General de Deportes (Coordinación JUDEX/JEDES).

- Máximo responsable de la organización y desarrollo de los JUDEX-JEDES en sus diferentes apartados.
- Es el encargado de publicar la Orden de convocatoria anual, así como de establecer los mecanismos necesarios para que ésta se lleve a cabo en las mejores condiciones.
- Coordinará las actuaciones de las Federaciones Deportivas con las cuales se conviene el desarrollo de los diferentes programas JUDEX-JEDES.

2.2.2. Comité Técnico. Según establece el Decreto 78/2008, de 25 de abril, por el que se crean los órganos permanentes de ejecución de los Juegos Deportivos Extremeños y de los Juegos Extremeños del Deportes Especial, las funciones que desarrollará son:

- Seguimiento y valoración periódica y continua de los Juegos Deportivos Extremeños y Juegos Extremeños del Deporte Especial.
- Colaboración con la Dirección General de Deportes para todo aquello que se considere oportuno realizar para el buen funcionamiento de los JUDEX y JEDES, velando especialmente por el desarrollo de los valores educativos del deporte en edad escolar.

2.2.3. Comisión Mixta. Según establece el citado Decreto. Las funciones de la comisión son:

- Valoración general y eventual de los JUDEX y JEDES. Valoración que se plasmará en un informe anual que se presentará al Director General de Deportes.



- Realización de propuestas de mejora para la Orden de convocatoria de los Juegos Deportivos Extremeños y de los Juegos Extremeños del Deporte Especial.
- Actuará como órgano de consulta y participación para adecuación de los Juegos Deportivos Extremeños y Juegos Extremeños del Deporte Especial, a las necesidades y demandas de todos los campos profesionales representados en la misma.

2.2.4. Federaciones Deportivas. Basándonos en la Ley del Deporte en Extremadura podemos decir que:

- Las Federaciones Deportivas Extremeñas además de sus propias atribuciones, ejercen, por delegación, funciones públicas de carácter administrativo, actuando como agentes colaboradores de la Administración Pública.
- Colaboran con la Consejería de los Jóvenes y del Deporte de la Junta de Extremadura en el desarrollo del deporte en edad escolar, así como en la elaboración y ejecución, en su caso, de los planes de formación de técnicos deportivos.
- Las Federaciones Deportivas estarán sujetas a todos los puntos especificados en los contratos suscritos con la Consejería de los Jóvenes y del Deporte para el desarrollo y organización de los Juegos Deportivos Extremeños, así como los expuestos en los pliegos de cláusulas administrativas particulares de dichos contratos.

2.2.5. Entidades deportivas. Las entidades deportivas encuadradas dentro de los Juegos Deportivos Extremeños deberán:

- Velar por la seguridad y todo aquello que se considere necesario para el buen funcionamiento de la competición.
- Cuidar y fomentar los valores educativos y formativos de la actividad físico-deportiva en edad escolar.
- Transmitir y concienciar a todos sus entrenadores y deportistas la obligación e importancia del juego limpio, compañerismo y deportividad como pilares básicos de los Juegos Deportivos Extremeños.
- Colaborar con las Federaciones Deportivas para el óptimo desarrollo de la competición cuando se desarrolle la condición de entidad local.
- Mostrar la mayor hospitalidad y cortesía posible con los equipos visitantes, asegurando en todo momento la participación, buen estado de las instalaciones, horarios y todo aquello que se considere necesario para el correcto funcionamiento de la competición.

2.3. Participantes.

2.3.1. Entrenadores y Delegados. Son los máximos protagonistas del desarrollo del deporte escolar en Extremadura debiendo:

- Trabajar por la mejora del nivel deportivo en edad escolar en Extremadura.



- Respetar y fomentar entre sus deportistas los valores inherentes al deporte escolar.
- Responsabilizarse directamente del comportamiento de sus deportistas y de todos los posibles incidentes y/o altercados ocasionados por las personas a su cargo.
- Mediar en el comportamiento de los padres y madres con respecto a otros participantes, entrenadores, árbitros, etc.

2.3.2. Padres y madres. Como transmisores de valores fundamentales dentro de los Juegos Deportivos Extremeños.

- Serán los máximos responsables en la transmisión de los valores que se consideran esenciales dentro del deporte escolar.
- Deberán apoyar siempre a los entrenadores y deportistas en competiciones, viajes y entrenamientos.
- Deberán apoyar las labores de la organización de los Juegos Deportivos Extremeños.

2.3.3. Deportistas. Los participantes y deportistas son los auténticos beneficiarios del deporte en edad escolar, los cuales tienen derechos y obligaciones:

A. DERECHOS:

- Los participantes en los JUDEX-JEDES tienen derecho a disfrutar del deporte, bajo criterios de seguridad, calidad y respeto a su identidad personal como niños y niñas.
- Los participantes en los JUDEX-JEDES tienen derecho a participar en su deporte independientemente de sus condiciones deportivas, origen social, económico y/o cultural.
- Los participantes en los JUDEX-JEDES tienen derecho a participar en los JUDEX-JEDES en un ambiente relajado, donde los valores educativos y de convivencia primen por encima de aspectos estrictamente competitivos.

B. OBLIGACIONES.

- Deben respetar en todos los niveles a sus compañeros, adversarios, entrenadores, árbitros, y a todas las personas inmersas en la competición deportiva.
- Deben mostrar respeto por las instalaciones deportivas y bienes ajenos que se encuentren en las mismas.
- Toda infracción o faltas de disciplina, tanto en el terreno de juego como fuera de él será estudiada por el Comité Técnico JUDEX en colaboración con la Federación implicada, pudiendo conllevar sanciones deportivas y/o educativas.



## 3. MODALIDADES DEPORTIVAS INCLUIDAS EN LOS JUDEX.

## 3.1. Modalidades JUDEX 08-09.

Se convocan las siguientes modalidades y especialidades deportivas:

\*DEPORTES INDIVIDUALES: Acuación (AC), Ajedrez (AJ), Atletismo-Campo a Través y Pista (AT), Ciclismo (C), Gimnasia (G), Judo (J), Kárate (K), Natación (N), Orientación (O), Piragüismo (P), Salvamento y Socorrismo (SyS), Tenis (T), Tenis de Mesa (TM), Bádmbnton (BA), Jiu-jitsu (JJ) y Escalada (Esc).

DEPORTE INDIVIDUAL							
DEPORTE	CATEGORÍAS					MODALIDAD	
	Benjamín	Alevín	Infantil	Cadete	Juvenil	Femenino	Masculino
Acuación	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
Ajedrez	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
Atletismo: (C. a Través y Pista)	NO	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
	NO	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
Bádmbnton	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI
Ciclismo	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
Gimnasia	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
Jiu-Jitsu	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI
Judo	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
Kárate	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
Natación	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
Orientación	NO	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
Piragüismo	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
Salvamento y Socorrismo	SÍ	SI	SI	SI	SI	SI	SI
Tenis	NO	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
Tenis Mesa	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
<b>ESCALADA *</b>	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ

DEPORTES COLECTIVOS: Baloncesto (BC), Balonmano (BM), Fútbol (F), Fútbol-Sala (FS), Voleibol (VB), Fútbol 7 (F7) y Voley- playa (VP).

DEPORTE COLECTIVO								
DEPORTE	CATEGORÍAS					EQUIPOS		
	Benjamín	Alevín	Infantil	Cadete	Juvenil <sup>5</sup>	Masculino	Femenino	Mixto <sup>1</sup>
Baloncesto	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
Balonmano	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
Fútbol	NO	Fútbol 7	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ <sup>3</sup>	NO
Fútbol Sala	SÍ	SÍ	SÍ	SI <sup>2</sup>	NO	SÍ	SI <sup>4</sup>	SÍ
Voleibol	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ
Voley-playa	NO	NO	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	NO

\*1 La competición mixta se organizará cuando existan suficientes equipos, correctamente inscritos, para formar un grupo Zonal o Interzonal (de 5 a 8 equipos). En caso contrario podrá reconsiderarse una nueva inscripción o integrarse en un grupo masculino y/o femenino.



\*2 Los deportistas inscritos en fútbol sala no podrán participar en ninguna otra especialidad de fútbol. Así mismo es condición obligatoria en categoría cadete masculina que cada equipo de fútbol sala masculino inscrito en la competición esté asociado a un equipo de fútbol sala infantil masculino para poder recibir subvención.

\*3 En las modalidades de fútbol y fútbol sala femenino se establecen dos únicas categorías.

(9-13 años Fútbol base 1 y +14 años Fútbol Base 2). Las chicas menores de 9 años participarán de forma conjunta con los chicos, ya sea formando un equipo femenino o formando parte de un equipo mixto.

\*4 Para la inscripción en la modalidad de fútbol sala es condición obligatoria que cada entidad incluya en su hoja de inscripción dos Árbitros Colaboradores. Estos árbitros colaboradores estarán en contacto con la Escuela de Árbitros de la Federación Extremeña de Fútbol (FEXF). Y deberán estar a disposición de la Federación y del Comité Técnico JUDEX, para realizar tareas de arbitraje, en aquellos partidos donde la FEXF no disponga de árbitros colegiados.

Estos árbitros colaboradores, recibirán formación y equipación identificativa por parte de la FEXF para el desarrollo de sus tareas, así como reuniones técnicas que les permitan colegiarse como árbitros de fútbol sala y fútbol. La edad mínima de estos árbitros colaboradores se establece en 14 años.

\*5 La categoría juvenil está incluida en JUDEX bajo los acuerdos y condiciones específicas pactadas con las federaciones implicadas.

MULTIDEPORTE						
	DEPORTES INCLUIDOS					PARTICIPACIÓN
MULTIDEPORTE 1 BENJAMIN	BALONCESTO	BALONMANO	VOLEY	F. SALA	ENCUENTRO DEPORTES PARA TODOS	LOS EQUIPOS ELIGEN <b>3 CONCENTRACIONES</b> + <b>EL ENCUENTRO DEPORTES PARA TODOS TOTAL</b>  4 CONCENTRACIONES
MULTIDEPORTE 2 ALEVIN	BALONCESTO	BALONMANO	VOLEY	F. SALA	ATL. EN PISTA ENCUENTRO DEPORTES PARA TODOS	LOS EQUIPOS ELIGEN <b>3 CONCENTRACIONES DEPORTES COLECTIVOS</b> + <b>1 ATLETIMO EN PISTA</b> + <b>CONCENTRACIÓN DEPORTES PARA TODOS TOTAL</b> <b>5 CONCENTRACIONES</b>
<b>ENCUENTRO FINAL MULTIDEPORTIVO DEPORTE PARA TODOS BENJAMIN – ALEVIN JUNIO 2009</b>						

**\*NORMATIVA ESPECÍFICA DE LA MODALIDAD MULTIDEPORTE**

Para las categorías Benjamín y Alevín se crea este año la modalidad específica de Multideporte, la cual llevará su reglamento específico:

Los participantes en esta modalidad deberán participar en al menos 4 deportes diferentes en categoría benjamín y en 5 deportes en categoría alevín.

A esto se les sumará una última concentración para todos los equipos inscritos en la modalidad multideporte donde competirán entre ellos en diferentes juegos y pruebas.

Cada equipo inscrito en la modalidad multideporte se le puntuará en cada encuentro en base a su participación - esfuerzo - nivel de habilidad mostrado, etc., de 1 a 10. Sumándose al finalizar todas las pruebas el total de puntos obtenidos y en consecuencia la clasificación final de la "competición multideporte".

Toda la información necesaria para la participación, así como el seguimiento de la competición se encontrará en la página web [deporteextremadura.org/judex](http://deporteextremadura.org/judex)

**3.2. Modalidades del programa PROADES-EXTREMADURA 08-09.****3.2.1. Introducción.**

El programa PROADES-Extremadura es un programa de la Consejería de los Jóvenes y del Deporte en colaboración con el Consejo Superior de Deportes y las diferentes Federaciones Deportivas Extremeñas.

Este programa se define como "promoción y ayuda al deporte escolar" y persigue, en colaboración con las federaciones deportivas, dar a conocer diferentes deportes con los objetivos de:

- Contribuir a la formación multilateral de los escolares.
- Dar a conocer diferentes modalidades deportivas que posibiliten la incorporación a la práctica deportiva en alguna de estas modalidades, desarrollando así hábitos de vida saludables y de ocio activo.
- Contribuir a la necesaria coordinación y colaboración entre los campos de la educación física escolar y las actividades deportivas extraescolares.

La participación será exclusivamente para centros escolares en las siguientes modalidades deportivas:

**3.2.2. Modalidades para Primaria.**

DEPORTE	CATEGORÍA	
	3º y 4º PRIMARIA	5º y 6º PRIMARIA
ATLETISMO DIVERTIDO	SÍ	SÍ
PEQUE VOLEY	SÍ	SÍ
BALONCESTO EN LA ESCUELA	SÍ	SÍ
BALONMANO EN LA ESCUELA	SÍ	SÍ



### 3.2.3. Modalidades para Secundaria.

DEPORTE	CATEGORÍA		
	1º y 2º ESO	3º y 4º ESO	1º BACHILLER CICLOS FORMATIVOS
BEISBOL	SÍ	NO	NO
BADMINTON	NO	SÍ	SÍ
TRIATLON	SÍ	SÍ	SÍ
COREO-GIM (Gimnasia)	SÍ	SÍ	SÍ
RAID MULTIAVENTURA	NO	SÍ	SÍ

### 3.2.4. Inscripciones en el programa PROADES:

El proceso de inscripción será el siguiente:

1. Ponerse en contacto con el email: [proades.extremadura@juntaextremadura.net](mailto:proades.extremadura@juntaextremadura.net) solicitando la documentación específica de la modalidad elegida.
2. Una vez contactado con el equipo PROADES Extremadura, el proceso de inscripción y mutualización será el mismo que en el resto de modalidades, (sistema plataforma JUDEX o sistema tradicional). El plazo para las inscripciones en este programa terminará:

31 de octubre PROADES-Primaria.

14 de noviembre PROADES-Secundaria.

Cada centro podrá inscribirse en un deporte por categoría.

Todos los profesores responsables de equipos que participen en el programa PROADES recibirán el certificado de la Consejería de Educación. Así mismo, cuando las condiciones sean las adecuadas, desde la Dirección General de Deportes en colaboración con los Centros de Profesores y Recursos (C.P.R.) interesados, se podrán formar grupos de trabajo para el desarrollo de proyectos educativos específicos entorno a este programa.

### 3.2.5. Desarrollo del programa PROADES-EXTREMADURA.

El programa PROADES en sus diferentes modalidades deportivas se desarrollará de la siguiente forma:

#### A. PROADES-PRIMARIA:

##### FASE 1.

Inscripción en la modalidad elegida. Calendario de reuniones en los centros de profesores y recursos con los responsables de las federaciones implicadas y técnicos de la Dirección General de Deportes donde se entregarán los materiales didácticos para cada una de las fases de desarrollo del programa.

**FASE 2.**

Tras el envío de la primera "tarea" de los alumnos, sobre el deporte seleccionado por parte de los alumnos del centro inscritos, la federación responsable enviará el Kit de material deportivo para el desarrollo práctico de la unidad didáctica.

**FASE 3.**

Con el envío de la memoria del desarrollo de la unidad didáctica que confirme el desarrollo de la misma, se les dará fecha para la actividad deportiva desarrollada por los técnicos de la federación en el centro escolar. (Será un día de actividades deportivas en el centro, donde se realizarán pruebas, juegos, deporte modificado, etc., relativos al deporte trabajado y se evaluará el conocimiento y desarrollo práctico de los alumnos así como otros elementos como juego limpio, deportividad, trabajo en equipo, etc.).

**FASE 4.**

Los centros de cada provincia con mayor puntuación en cada provincia, suma de las fases 2 y 3, podrán asistir al día de convivencia deportivo de la modalidad en cuestión. Donde se volverán a realizar actividades, juegos, partidos, etc., relativos al deporte en cuestión y se entregarán los premios de participación.

**B. PROADES-SECUNDARIA:**

El sistema de desarrollo PROADES-SECUNDARIA tendrá un sistema de desarrollo similar al de Primaria.

Las modalidades de BÁDMINTON Y BÉISBOL, dirigidas a los alumnos de ESO, se desarrollan de forma idéntica al de las modalidades de Primaria.

\*\*La modalidad de COREO-GIM se centra en las actividades coreográficas con base musical, hace referencia a cualquier actividad gimnástica (Aeróbic, Gimnasia, Acrosport, expresión corporal, teatro de calle, etc.). El sistema de desarrollo del programa implicará las siguientes fases:

FASE 1 Inscripción;

FASE 2 Reuniones técnicas con el coordinador del programa;

FASE 3 Preparación del montaje;

FASE 4 Evaluación del montaje en el centro por parte de la coordinación técnica y

FASE 5 Propuestas seleccionadas. Invitación para participar en la Gimnastada 2009.

\*\*\*La modalidad de RAID MULTIAVENTURA hace referencia a la modalidad de Raid de aventura, modalidad adscrita a la federación española de orientación. Esta modalidad aglutina actividades como la orientación, la escalada, la bici de montaña, el piragüismo, el tiro con arco, etc.



El sistema de desarrollo del programa implicará las siguientes fases:

FASE 1 Inscripción;

FASE 2 Reuniones técnicas con el coordinador del programa, donde se le facilitará la unidad didáctica a desarrollar en el centro escolar;

FASE 3 Participación en una carrera de orientación para evaluar el nivel de los grupos;

FASE 4 Evaluación del equipo en el centro por parte de la coordinación técnica y

FASE 5 Equipos seleccionados. Invitación para participar en el mes de mayo en la Liga Extremeña de Raid Multiaventura, categoría iniciación.

\*\*Para más información del programa PROADES-EXTREMADURA contactar con los teléfonos: 924 0074 40 - 924 0074 49.

### 3.3. Aclaraciones de interés sobre la participación en las modalidades JUDEX Y PROADES:

3.3.1. El Comité Técnico JUDEX considerará la necesidad de mantener la convocatoria solo para aquellas modalidades deportivas que gocen del interés generalizado de los participantes, por lo que se exigirá un número mínimo de inscripciones en el ámbito autonómico. Igualmente, existirá la posibilidad de integrar nuevas especialidades deportivas con un programa de competición lógico o como actividades lúdico-formativas y excluir aquellas modalidades y/o categorías que no cumplan con el objetivo formativo final que debe imperar en todas las actividades JUDEX.

3.3.2. El patrocinio de las especialidades deportivas en JUDEX, a propuesta de la Dirección General de Deportes y bajo su supervisión, se regulará a través de Conciertos de Colaboración entre la Consejería de los Jóvenes y del Deporte de la Junta de Extremadura y las Federaciones Deportivas Extremeñas.

3.3.3. Cada federación deberá nombrar un responsable específico encargado de la gestión y dirección de estos programas JUDEX y PROADES.

## 4. EQUIPOS Y DEPORTISTAS PARTICIPANTES.

4.1. Podrán participar equipos y deportistas pertenecientes a Centros Escolares, Clubes y Asociaciones Deportivas, Patronatos Deportivos Municipales, etc., de la Comunidad Autónoma de Extremadura que cumplan los requisitos de la convocatoria, dentro de los plazos señalados y según acuerdos entre la Dirección General de Deportes y las Federaciones Deportivas Extremeñas.

4.2. Todos los deportistas participantes deben tener vecindad administrativa en Extremadura.

4.3. Se propiciará la participación e integración de deportistas discapacitados en los Juegos Deportivos Extremeños. El único requisito que deberán cumplir será la



inscripción en los plazos señalados para cada una de las modalidades deportivas convocadas. En caso de ser necesaria una adaptación motivada por su discapacidad a una categoría concreta será necesario un informe técnico, emitido por el profesional correspondiente.

Las federaciones deportivas valorarán la necesidad de que en sus reglamentos técnicos aparezcan las adaptaciones necesarias a los mismos para el desarrollo de la competición.

- 4.4. Para ser considerados deportistas integrados en equipos de centros escolares, deberán ser alumnos del mismo centro durante el curso escolar 2008/2009.

En el supuesto de controversia, en el momento de la inscripción tendrá prioridad la primera inscripción realizada en los Servicios Territoriales de la Consejería de los Jóvenes y del Deporte.

- 4.5. Cada deportista en las categorías infantil y cadete podrá participar en dos modalidades deportivas de asociación y sin limitación en los deportes individuales (de los convocados en la base 3.1), sin que pueda ser causa esta opción para condicionar la competición.

(En el caso de Fútbol, los deportistas sólo podrán participar en una modalidad, Fútbol 11 - Fútbol 7 o fútbol sala).

- 4.6. En las categorías benjamín y alevín, en todas las modalidades de deporte de asociación, la inscripción será libre a efecto de enriquecer la participación, posibilitándose la composición de equipos mixtos para que cada Federación Deportiva Extremeña y Comité Provincial o Zonal puedan experimentar con modelos que faciliten la coparticipación y la convivencia.

- 4.7. Serán considerados equipos mixtos en las categorías benjamín, alevín e infantil aquellos cuya composición sea el 50% de ambos sexos, o lo más aproximado, reflejándose esto en la cancha de juego, donde no deberá existir una descompensación manifiesta en favor de ninguno de ellos (proporción: 3 - 2 / 3 - 3 / 4 - 3).

- 4.8. En caso de modalidades deportivas donde el número de inscripciones de una categoría y/o sexo sea inferior a 3 deportistas, éstos podrán solicitar al Comité Técnico JUDEX su inclusión en la categoría más afín a sus características, participando, en caso de ser admitida dicha solicitud, en igualdad de condiciones y obligaciones que el resto de los/las competidores/as.

- 4.9. Los cambios de componentes de un equipo, es decir, las altas y bajas de deportistas una vez iniciada la competición deberán acompañar tanto en el caso de las altas como en el caso de las bajas la autorización paterna (altas) y el certificado de conocimiento y autorización de baja paterna (bajas).

En los casos donde un equipo tenga inscrito el número máximo de deportistas no se autorizará una nueva alta como consecuencia de una baja, si ambas no vienen acompañadas de la obligatoria autorización paterna y se atienen al Reglamento Técnico de la Federación Deportiva correspondiente.



## 5. CATEGORÍAS Y EDADES.

- 5.1. Los participantes, atendiendo a su edad, se distribuirán en las siguientes categorías en ambos sexos:

Categoría Benjamín: nacidos/as en los años 99/00.

Categoría Alevín: nacidos/as en los años 97/98.

Categoría Infantil: nacidos/as en los años 95/96.

Categoría Cadete: nacidos/as en los años 93/94.

Categoría Juvenil: nacidos/as en los años 91/92.

- 5.1.1. En la modalidad de Atletismo las categorías para la competición en edad escolar en Extremadura son las siguientes:

— Juveniles: años 92/93.

— Cadetes: años 94/95.

— Infantiles: años 96/97.

— Alevines: años 98/99.

- 5.1.2. En el caso de que en otras modalidades deportivas que, por sus características especiales, exista variación sobre las categorías citadas, se reflejará en la normativa específica de la Federación Deportiva correspondiente.

- 5.2. Se autoriza la categoría Mini y/o Mascota (deportistas nacidos/as en los años 01 y 02) en las modalidades de Ajedrez, Ciclismo, Gimnasia, Karate, Natación, Judo y Salvamento y Socorrismo, en base a la experiencia didáctica de temporadas anteriores y a través de un programa lúdico-formativo.

### 5.3. Cambios de categorías.

#### A. PARA LA INSCRIPCIÓN DE UN EQUIPO A PRINCIPIO DE TEMPORADA.

En el proceso de inscripción de un equipo se permitirá la inclusión de hasta el 50% del total de deportistas del equipo de último año de la categoría inferior, para completar la inscripción de los equipos de categoría inmediatamente superior, perdiendo la categoría de origen, y siempre que cumplan con los requisitos de documentación establecidos para la categoría superior.

#### B. PARA COMPLETAR UN EQUIPO DE FORMA PUNTUAL.

En casos puntuales de necesidad de completar el número de jugadores de un equipo, los deportistas de categorías inferiores, desde la categoría benjamín y hasta un máximo de 4 jugadores, podrán participar en la categoría superior, siempre que éstos no representen nunca más de un 30% del número de jugadores en pista (es decir el 70% aprox. de los jugadores en pista deberán ser de la categoría propia de la competición) y que los Reglamentos Federativos de la modalidad deportiva lo contemple en su normativa específica y de acuerdo con los requisitos que la misma establezca.



## 6. PROCESO DE INSCRIPCIÓN.

6.1. Forma: Las solicitudes de inscripción así como la documentación que corresponda, se podrá tramitar de las dos formas que a continuación se detallan:

A. PLATAFORMA JUDEXS: A través de la nueva plataforma de inscripción de los JUDEX/JEDES que la Consejería de los Jóvenes y del Deporte facilita para tal fin PLATAFORMA DE INSCRIPCIÓN JUDEX-JEDES [www.JUDEX.es](http://www.JUDEX.es)

Esta plataforma también podrá encontrarse en [www.deporteextremadura.org/JUDEX-JEDES](http://www.deporteextremadura.org/JUDEX-JEDES).

Esta aplicación, cuyo fin es simplificar y agilizar el procedimiento administrativo de inscripción y mutualización en los JUDEX y JEDES, se pone en marcha como un método innovador y práctico con las siguientes características:

- Se pone en marcha en la temporada 2008/2009 como método alternativo de inscripción y mutualización.
- Nace como una herramienta de simplicidad y operatividad del proceso administrativo para la participación en los Juegos Deportivos Extremeños y Juegos Extremeños del Deporte Especial.
- La Consejería de los Jóvenes y del Deporte posee un manual o guía del usuario, que remitirá a todas la Federaciones Deportivas y todas las entidades que lo soliciten.
- Pasos a seguir para la inscripción y mutualización a través de la plataforma serían los siguientes:
  - 1.º. Envío por Fax o Email del Anexo III para recibir la clave de acceso a la plataforma a los Servicios Territoriales de la Dirección General de Deportes para la asignación de una clave de acceso a la plataforma por entidad ([stbadajoz.judex@juntaextremadura.net](mailto:stbadajoz.judex@juntaextremadura.net), [stcaceres.judex@juntaextremadura.net](mailto:stcaceres.judex@juntaextremadura.net), o [stplascencia.judex@juntaextremadura.net](mailto:stplascencia.judex@juntaextremadura.net)).
  - 2.º. Entrar en la página de la plataforma; [www.JUDEX.es](http://www.JUDEX.es) e introducir el nombre de usuario y la contraseña facilitada por los Servicios Territoriales.
  - 3.º. Una vez dentro, introducir los datos de la entidad correspondiente y los datos del equipo participante en los apartados diseñados para ello.
  - 4.º. Una vez introducidos los datos, la plataforma creará dos documentos:
    - a. Listado del equipo con todos los datos de la entidad y miembros del equipo.
    - b. Una plantilla por cada jugador. Esta ficha de datos de cada deportista hace la función de autorización del padre, madre y/o tutor legal del deportista. Esta ficha deberá imprimirse para ser firmada por el deportista y por el padre, madre o tutor del mismo. En esta ficha deberá pegarse la foto del deportista.



Envío de la documentación:

1. La documentación que debe ser enviada a los servicios territoriales para la inscripción y mutualización de los deportistas es la siguiente.

— Listado del equipo con todos los deportistas inscritos. (Documento 1).

— Ficha de datos de cada deportista firmada y con la fotografía del deportista.

— Identificación personal de los deportistas:

- Categorías Benjamín-Alevín: Fotocopia DNI o en caso de no tener DNI, Fotocopia Libro de Familia + Fotocopia DNI del padre, madre o tutor legal.
- Categoría Infantil, Cadete y Juvenil; obligatorio Fotocopia DNI.

En ningún caso se tramitarán inscripciones incompletas, inscripciones que no adjunten la documentación de todos los deportistas (DNI, o libro de familia, foto del deportista, firma del padre o madre, etc.) o inscripciones que no se ajusten a los plazos establecidos.

2. Desde los Servicios Territoriales, una vez recibida y tramitada toda la documentación, crearán las fichas deportivas oficiales de los JUDEX. Las cuales se enviarán a las Federaciones Deportivas para su confirmación y posterior envío a los clubes que correspondan.

\*\*La Dirección General de Deportes posee un manual o guía del usuario, en el que se explican todos estos puntos con mayor detalle y archivos gráficos, que estará a disposición de las entidades que lo soliciten. Para solicitar este documento solo tienen que enviar un correo electrónico a [judex.jedes@juntaextremadura.net](mailto:judex.jedes@juntaextremadura.net) pidiendo más información de la plataforma JUDEX.

\*\*\*La Dirección General de Deportes convocará en la primera quincena de octubre una jornada de formación sobre el manejo de la plataforma para las federaciones y los responsables de clubes interesados. Las fechas de tales jornadas se publicarán en la web [deporteextremadura.org](http://deporteextremadura.org)

#### B. MODELO TRADICIONAL DE INSCRIPCIÓN:

Envío por correo ordinario dirigido al Excmo. Sr. Consejero de los Jóvenes y del Deporte de la Junta de Extremadura, en la Dirección General de Deportes (C/ Juan Pablo Forner n.º 4, C.P. 06800 Mérida), en los Servicios Territoriales de esta Consejería en Badajoz (Carretera de Cáceres, 3, C.P. 06005 Badajoz) y Cáceres (Adva. General Primo de Rivera, C.P. 10071 Cáceres), así como en los Registros y Oficinas a los que se refiere el artículo 38.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, modificada por la Ley 4/1999.

Será obligatorio rellenar la solicitud de equipo a ordenador, por lo que se colgarán los anexos en la web de la consejería [www.deportextemadura.org](http://www.deportextemadura.org). Una vez rellenos deberán ser impresos y enviados a los Servicios Territoriales de la Dirección General de Deportes.



(El documento individual de cada deportista, donde deberá firmar el padre, madre o tutor legal y pegar la foto del deportista, SÍ podrá ser rellenado a mano, siempre en letra clara y legible, por cada deportista, para facilitar la tarea de entrenadores y delegados).

La documentación que se deberá adjuntar a las solicitudes será la misma que en el sistema plataforma.

La documentación que debe ser enviada a los Servicios Territoriales para la inscripción y mutualización de los deportistas es la siguiente.

- Listado del equipo con todos los deportistas inscritos. (Documento 1).
- Ficha de datos de cada deportista firmada y con la fotografía del deportista.
- Identificación personal de los deportistas:
  - Categorías Benjamín-Alevín: Fotocopia DNI o en caso de no tener DNI, Fotocopia Libro de Familia + Fotocopia DNI del padre, madre o tutor legal.
  - Categoría Infantil, Cadete y Juvenil; obligatorio Fotocopia DNI.

\*\*En ningún caso se tramitarán inscripciones incompletas, inscripciones que no adjunten la documentación de todos los deportistas (DNI, o libro de familia, foto del deportista, firma del padre/madre o tutor legal, etc.) o inscripciones que no se ajusten a los plazos y formas establecidos.

#### C. PROCESO DE INSCRIPCIONES EN LAS MODALIDADES DEPORTIVAS DE FÚTBOL Y TODAS SUS ESPECIALIDADES.

La inscripción en la modalidad deportiva de fútbol, en todas sus categorías y especialidades, se hará directamente en la Federación Extremeña de Fútbol. (INFORMACIÓN [www.fexf.com](http://www.fexf.com)).

\*\*Será condición indispensable para dar comienzo las diferentes competiciones de la especialidad de fútbol sala que la Federación Extremeña de Fútbol traslade el listado completo de equipos y deportistas a los Servicios Territoriales de la Consejería de los Jóvenes y del Deporte para la necesaria mutualización de estos deportistas, al menos, 2 semanas antes del comienzo de la competición.

#### 6.2. Notas de interés para el proceso de inscripción:

1. El número mínimo y máximo de deportistas componentes de cada equipo en las categorías infantil y cadete será el siguiente:

DEPORTE	Nº Mínimo y Máximo	OFICIALES*		
		Delegado	Entrenador	Padres Colaboradores
Baloncesto	8 – 12	2	2	5
Balonmano	10 – 18	2	2	5



Fútbol	16 – 25	2	2	5
Fútbol 7	10 – 15	2	2	5
Fútbol-Sala	8 -14	2	2	5
Voleibol	8 – 14	2	2	5
Voley-playa	3	2	2	5

2. En los deportes individuales se podrán inscribir hasta 5 delegados, 5 entrenadores y hasta 10 padres colaboradores por entidad para el total de las categorías, pudiendo viajar con el equipo en el transporte JUDEX hasta un máximo de 3 adultos por cada 20 deportistas, incrementándose en un adulto por cada 10 deportistas.

(En los desplazamientos que existan plazas libres, podrán viajar el total de entrenadores y delegados con licencia JUDEX, independientemente del número de deportistas totales).

La inscripción de los delegados extras (padres colaboradores) deberá realizarse en el Anexo VIII, en caso de inscripción por el modelo tradicional.

3. Aquellos impresos que no se cumplimenten en todos sus apartados, serán devueltos a su origen para subsanación de errores en un plazo de 10 días, según Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, modificada por la Ley 4/1999, con indicación de que, si no se hiciera, se le tendrá por desistido de su petición, previa resolución dictada en los términos prevenidos en el artículo 42 del mismo texto legal.
4. Previamente a la formalización de inscripciones, los equipos habrán depositado una fianza o aval bancario en las Federaciones Deportivas de su modalidad, por el importe estipulado, con objeto de concretar su participación.
5. Todo deportista deberá disponer de licencia oficial JUDEX debidamente diligenciada en cada modalidad en la que participe con 48 horas de antelación a la participación en un encuentro.

(La licencia JUDEX es la licencia obligatoria que todos los deportistas deben presentar para jugar sus partidos, independientemente de la obligación o no de la licencia propia de la federación).

6. La Dirección General de Deportes se reserva el poder autorizar la participación en los Juegos Deportivos Extremeños de deportistas o equipos que por causas de fuerza mayor presentan alguna anomalía o dificultad para formalizar equipos. Esta autorización solo podrá autorizarla el Director General de Deportes en casos excepcionales, que no alteren el discurrir normal de la competición y que se entiendan justificados por los valores de la filosofía JUDEX.



7. En todas las categorías, cada equipo deberá tramitar al comienzo de la competición al menos el número mínimo de licencias; no pudiendo superar durante el transcurso de la misma el número máximo estipulado en el punto anterior de esta Normativa General.
8. Para tramitar la baja de un deportista inscrito, deberá haber pasado al menos 1 mes del plazo de inscripción, estableciéndose las fechas límites en las normativas específicas de cada modalidad deportiva. Las bajas de deportistas deberán ir acompañadas de la firma y DNI de la persona que en su día autorizó la participación del deportista.
9. En los deportes individuales no se acota el número de inscripciones y/o licencias.
10. Renovación de licencias: Los deportistas con licencia deportiva en la competición JUDEX quedarán libres de todo compromiso con su equipo o entidad al finalizar la temporada.

## 7. NORMATIVA GENERAL PARA EL DESARROLLO DE LAS DIFERENTES COMPETICIONES.

### 7.1. Bases de competición.

- 7.1.1. La primera regla de esta competición y la que debe prevalecer por encima de todas la demás, hace referencia a la OBLIGACIÓN DE ASUMIR EL COMPROMISO POR PARTE DE TODOS LOS RESPONSABLES IMPLICADOS EN LA COMPETICIÓN CON EL JUEGO LIMPIO, LA DEPORTIVIDAD, LOS VALORES EDUCATIVOS DEL DEPORTE ENTRE TODOS LOS PARTICIPANTES.

Cualquier entidad, delegado, entrenador o deportista que contravenga estas obligaciones podrá ser sancionado por los diferentes comités de disciplina deportiva integrados en el programa JUDEX-JEDES.

- 7.1.2. Los JUDEX-JEDES nacen bajo la filosofía del deporte como elemento formativo y educativo. Este concepto está por encima de cualquier otro planteamiento o diseño de la competición de las diferentes federaciones deportivas. Los reglamentos técnicos de cada federación deberán velar en todo momento por esta concepción y, para garantizar esto, todos los REGLAMENTOS TÉCNICOS deberán contar con el visto bueno del Comité Técnico JUDEX.
- 7.1.3. En los Juegos Deportivos Extremeños hasta la categoría infantil, se aplicará La Norma Pasarela para hacer efectivos la participación de todos los deportistas inscritos en el acta. Por tanto, como norma general, cada deportista de un equipo deberá jugar por lo menos un cuarto o un set de los que consta cualquier encuentro en deporte de asociación.

Cada equipo tiene la obligación de velar por la participación de todos sus jugadores en cada partido. En los casos de bajas "forzosas" por causas de salud o familiares, los clubes deberán tener recogido el certificado médico que garantice la lesión o enfermedad, firmado con fecha anterior al partido, o en el caso de situaciones familiares, justificante familiar, firmado por la persona que autorizó la participación en JUDEX del deportista.



Estos documentos justificativos de falta de asistencia a la competición serán obligatorios en las fases finales de las competiciones.

(A tal efecto se facilitará modelo oficial de justificación de asistencia, en la página de la D.G.D. [www.deporteextremadura.org](http://www.deporteextremadura.org)).

En los casos donde la federación o el Comité Técnico JUDEX detecte en un equipo bajas reiteradas de algún jugador o jugadora, y se compruebe mediante las actas que estas bajas han sido superiores al 20% del número total de partidos de la competición, se solicitará al equipo los certificados médicos o justificantes familiares de tales bajas. En caso de no tenerlo la comisión formada por el Comité Técnico JUDEX y la federación pertinente aplicarán la sanción que estimen oportuna.

Si en algún equipo se detecta el incumplimiento intencionado de la norma pasarela (dejando por ejemplo deportistas en la grada) este club será expulsado inmediatamente de la competición JUDEX.

Esta norma podrá ser contextualizada y detallada en la normativa específica de cada uno de los deportes, en base a las condiciones particulares de cada deporte, siempre que no contravengan el espíritu general de la norma y cuenten con el visto bueno del Comité Técnico JUDEX.

- 7.1.4. En todos los encuentros de la categoría cadete se aplicarán las reglas oficiales emanadas de la Federación Deportiva Extremeña correspondiente, adaptándose sus normativas específicas a las remitidas por el Consejo Superior de Deportes para las Fases Nacionales y teniendo en todo momento presente la filosofía del programa JUDEX: competición deportiva = educación.
- 7.1.5. En la categoría benjamín y alevín se propiciará la participación por igual de todos los deportistas en régimen de concentración-convivencia, celebrándose un alto número de encuentros en una misma jornada. Se procurará un máximo de cinco concentraciones, aconsejándose una al mes, distribuida dentro del calendario entre los meses de noviembre a mayo.
- 7.1.6. Ante cualquier caso de violencia deportiva, entre equipos, ya sean directamente los jugadores u otro tipo de personas relacionadas con las diferentes entidades (entrenadores, familiares, socios, etc.). La comisión formada por el Comité Técnico JUDEX junto con la federación deportiva actuará de la forma más severa y ejemplar, contemplándose incluso en caso de ser reincidente la expulsión de la competición JUDEX de las entidades implicadas.
- 7.1.7. Los equipos, entidades y clubes tendrán a su disposición en las Federaciones Deportivas Extremeñas, Servicios Territoriales de la Consejería de los Jóvenes y del Deporte y Comités Zonales, así como en la página web [www.deportextremadura.org](http://www.deportextremadura.org) (sección JUDEX) cuantos acuerdos y notificaciones efectúe la organización.

## 7.2. Calendarios de competición.

- 7.2.1. Las Federaciones Deportivas Extremeñas deberán enviar a la Dirección General de Deportes las bases de competición antes del 30 de agosto de 2008 y el



calendario definitivo de competición 15 días antes del comienzo de la primera jornada. Así mismo cada federación deberá enviar 15 días antes del comienzo de la competición el listado de todos los árbitros colegiados y colaboradores JUDEX de la federación que vayan a participar en los JUDEX (Anexo IX).

7.2.2. El periodo de desarrollo de las competiciones podrán desarrollarse según las características del deporte y la categoría en cuestión entre los meses de octubre 08 y agosto 09.

7.2.3. Cualquier modificación del calendario inicial deberá solicitarse con 15 días de antelación al Comité Técnico JUDEX y contar con la aprobación de éste.

7.2.4. Cuando se celebren las fases finales de la competición o pruebas consideradas como campeonato de Extremadura será obligatorio enviar con 15 días de antelación el programa detallado de las mismas, donde se especifique (Entidades participantes, categorías, programa deportivo, datos de organización, horarios, entrega de medallas, autoridades invitadas, etc.).

### 7.3. Organización de competiciones y encuentros deportivos.

7.3.1. En las categorías infantil y cadete para poder tomar parte de un encuentro, los equipos deberán presentar debidamente tramitado:

- El/los impreso/s de participación donde figuren todos los deportistas a inscribir en el acta del encuentro.
- Licencias JUDEX de todos los jugadores, entrenadores y delegados inscritos en el acta del encuentro.

7.3.2. Si un equipo no presentara en un encuentro todas o algunas de las licencias, los deportistas afectados aportarán el número del DNI y firmarán obligatoriamente al dorso del acta antes del inicio del encuentro, a efectos de comprobación posterior; responsabilizándose el encargado del equipo de la presentación de los deportistas firmantes con las licencias y DNI, a requerimiento del Comité Disciplinario de la Federación Deportiva Extremeña correspondiente.

\*Esta opción se contemplará como una medida excepcional, por lo cual si un jugador no presenta la licencia JUDEX en más de tres encuentros, quedará eliminado de la competición.

7.3.3. En encuentros o pruebas de carácter eliminatorio así como en las correspondientes fases finales será obligatorio, junto con la licencia de los Juegos Deportivos Extremeños y el impreso de participación, la presentación del DNI o Pasaporte individual, o permiso de residencia (sólo extranjeros) originales (no fotocopias compulsadas ni resguardos). Los deportistas que no tengan la documentación no podrán disputar el encuentro.

7.3.4. En el supuesto de reclamación por identidad falsa, el árbitro del encuentro lo hará constar en el acta y retirará la licencia deportiva denunciada, que entregará, junto al acta del encuentro, al respectivo Comité Disciplinario de la Federación Deportiva correspondiente, donde se personará el deportista, con su DNI.



Aquellos equipos que se demuestre hayan falseado conscientemente la identidad de un deportista, quedarán inmediatamente suspendido de toda financiación para la participación en la competición JUDEX durante 1 año, independientemente de las sanciones deportivas que aplique el Comité de competición.

#### 7.4. Características específicas de la competición en función de las categorías.

##### 7.4.1. Categoría benjamín.

Se participará a través de convivencias zonales, propiciándose que sean multideportivas.

En estas concentraciones el carácter formativo de los deportistas deberá prevalecer por encima de otros elementos.

En la medida de lo posible, los desplazamientos no superarán los 50 km.

Las características de competición de cada modalidad deportiva se presentarán en la normativa específica de cada modalidad deportiva que deberá estar colgada en las web de la federación el 30 de junio.

\*En todo caso, se recuerda la obligación del cumplimiento de la norma pasarela.

Las federaciones que oferten la categoría benjamín deberán garantizar las posibilidades reales de organizar al menos cuatro convivencias anuales.

\*\*Recordamos que este año se pone en marcha la modalidad Multideporte, la cual ha sido diseñada especialmente para deportistas de esta categoría.

##### 7.4.2. Categoría alevín.

La competición en la categoría Alevín tendrá carácter finalista en la Fase zonal o Interzonal, Provincial o Autonómica, según el número de inscripciones y el modelo de competición. En la medida de lo posible, los desplazamientos no superarán los 50 km.

En estas concentraciones el carácter formativo de los deportistas deberá prevalecer por encima de otros elementos.

Las características de competición de cada modalidad deportiva se presentarán en la normativa específica de cada modalidad deportiva que deberá estar colgada en las web de la federación el 30 de junio.

\*En todo caso, se recuerda la obligación del cumplimiento de la norma pasarela.

Las federaciones que oferten la categoría Alevín deberán garantizar las posibilidades reales de organizar al menos cuatro convivencias anuales, más una convivencia final de carácter regional.

\*\*Recordamos que este año se pone en marcha la modalidad MULTIDEPORTE, la cual ha sido diseñada especialmente para deportistas de esta categoría.



#### 7.4.3. Categoría infantil.

La competición se disputará en Fases zonales o interzonales hasta la Fase Autonómica, donde deberá determinarse el Campeón Autonómico.

También podrá autorizarse una liga autonómica regular siempre que los equipos infantiles acompañen en sus desplazamientos a los equipos cadetes de la misma entidad deportiva o municipio.

\*En todo caso, se recuerda la obligación del cumplimiento de la norma pasarela.

#### 7.4.4. Categoría cadete.

En las modalidades deportivas cuya demanda de inscripción sea muy numerosa, podrán establecerse dos divisiones según el nivel de competición.

Se tenderá a formar en la 1.<sup>a</sup> División grupos de 8 a 10 equipos por proximidad geográfica o de ámbito regional. No habrá más de un equipo de la misma entidad en esta 1.<sup>a</sup> División. Esta competición se jugará por liga a doble vuelta, dilucidándose el campeón autonómico a través de sistemas de cruces.

Los Campeones de los grupos interzonales de la 2.<sup>a</sup> División, de 6 a 10 equipos, tendrán la opción de ascender a la 1.<sup>a</sup> División, al producirse el descenso de los últimos clasificados. El número de equipos que ascenderá lo estipulará la normativa específica de cada Federación Deportiva Extremeña.

Cuando el nivel y número de equipos participantes en una modalidad deportiva así lo aconsejara, todos los equipos competirán en la misma división (grupos A/B/.../...).

En las modalidades deportivas que se considere positivo, y previa petición de la federación deportiva al Comité Técnico JUDEX, en la categoría femenina podrá autorizarse la inscripción y/o participación de jugadores de la categoría juvenil y/o senior, con el fin de completar equipos, siempre y cuando el número de jugadoras de la categoría superior, no supere nunca el 40% del total de jugadoras en cancha.

#### 7.4.5. Categoría juvenil.

En las modalidades deportivas cuya demanda de inscripción sea muy numerosa podrán establecerse dos divisiones según el nivel de competición.

Se tenderá a formar en la 1.<sup>a</sup> División grupos de 8 a 10 equipos por proximidad geográfica o de ámbito regional. No habrá más de un equipo de la misma entidad en esta 1.<sup>a</sup> División. Esta competición se jugará por liga a doble vuelta, dilucidándose el campeón autonómico a través de sistemas de cruces.

Los campeones de los grupos interzonales de la 2.<sup>a</sup> División, de 6 a 10 equipos, tendrán la opción de ascender a la 1.<sup>a</sup> División, al producirse el descenso de los últimos clasificados. El número de equipos que ascenderá lo estipulará la normativa específica de cada Federación Deportiva Extremeña.



Cuando el nivel y número de equipos participantes en una modalidad deportiva así lo aconsejaren, todos los equipos competirán en la misma división (grupos A/B/.../...).

En las modalidades deportivas que se considere positivo, y previa petición de la federación deportiva al Comité Técnico JUDEX, en la categoría femenina podrá autorizarse la participación de jugadores de la categoría senior, con el fin de completar equipos, siempre y cuando el número de jugadoras de la categoría superior, no supere nunca el 40% del total de jugadoras en cancha.

#### 7.4.6. Categoría Promoción, "Licencia de un Día".

La categoría promoción da la posibilidad a las federaciones de deportes individuales de abrir una prueba de promoción para los deportistas de la localidad y sus alrededores en edad JUDEX.

Estos deportistas deberán inscribirse en la federación interesada y la federación interesada enviar 48 horas antes del comienzo de la prueba el listado completo de participantes a los servicios territoriales.

Esta Licencia de un Día, está abierta a todos los chicos y chicas interesados en conocer un nuevo deporte, no conllevará ayuda al transporte ni gasto añadido para la partida JUDEX de la federación, salvo autorización expresa del Comité Técnico JUDEX.

#### 7.4.7. Categoría Open.

En los deportes individuales que lo soliciten, con el fin de potenciar el deporte en cuestión así como optimizar recursos, se podrá autorizar la categoría Open, de forma conjunta o inmediatamente después a la juvenil, siempre que la organización de esta categoría no suponga ningún perjuicio para las categorías JUDEX, ni incrementos de los costes atribuidos al programa JUDEX y sea la federación quien gestione la correspondiente mutualización e inscripción de estos deportistas.

### 7.5. Fases de competición.

7.5.1. FASE LOCAL: Se autoriza la creación de ligas locales desde la categoría benjamín, en aquellas localidades que tengan equipos suficientes, siempre y cuando éstas se desarrollen bajo la filosofía JUDEX, no supongan gastos de desplazamientos y estén aprobadas por la federación y el Comité Técnico JUDEX.

7.5.2. FASE ZONAL: En las modalidades deportivas que por su número de participantes permitan la realización de una fase zonal, se concederá a propuesta del Comité Zonal o de las Federaciones Deportivas.

7.5.3. FASE PROVINCIAL: En aquellas modalidades que se estime oportuno se desarrollará una fase provincial, previa a la autonómica.

7.5.4. FASE AUTONÓMICA: La asistencia al campeonato autonómico será de obligado cumplimiento para aquéllos que se hayan clasificado.



7.5.5. FASE NACIONAL: La participación en los campeonatos de España en las distintas modalidades deportivas convocadas por el Consejo Superior de Deportes, será a través de Selecciones Autonómicas. En todos los casos ésta será la representación oficial de la Comunidad Autónoma en campeonatos de España, no contemplándose como representación de la Comunidad los campeonatos de España de clubes o de categorías no establecidas por el Consejo Superior de Deportes.

#### 7.6. Denuncias e incidencias en la organización y desarrollo de los JUDEX.

Con el objetivo de mejorar y corregir aquellas incidencias o problemas que puedan darse en la organización y desarrollo de los JUDEX 08-09 o para las posibles sugerencias y aportaciones al programa JUDEX, desde la Dirección General de Deportes se establece este año el correo [judex.jedes@juntaextremadura.net](mailto:judex.jedes@juntaextremadura.net)

Este será el correo donde todos aquellos implicados en el desarrollo de los JUDEX 08-09, ya sean deportistas, entrenadores, delegados, padres, etc., deberán dirigirse para exponer sus críticas, sugerencias, dudas o comentarios sobre el desarrollo del programa.

En el caso de incidentes durante el desarrollo de una competición, esta denuncia deberá producirse en las 48 horas posteriores al mismo. Pasadas 48 horas de cada jornada de competición el Comité Técnico JUDEX informará a las federaciones implicadas para recopilar información y dar respuesta a dicha denuncia.

El estar informado de todas las incidencias y problemas que surgen en el desarrollo de las diferentes competiciones es la forma de poder aprender de los errores y mejorar entre todos la organización y desarrollo de los JUDEX y de los JEDES.

### 8. DESPLAZAMIENTOS.

8.1. Cada federación incluida en el programa JUDEX-JEDES es responsable de la contratación y la gestión de todos los transportes necesarios para el desarrollo de su programa deportivo. Por tanto será condición imprescindible garantizar ante la Dirección General de Deportes la existencia de un plan de transporte suficiente y de calidad para todas las categorías y competiciones que pretenda organizar dentro del programa JUDEX-JEDES.

Todos los desplazamientos se supeditarán a las necesidades de la competición.

El traslado de los equipos de sus lugares de origen a cada punto donde se celebre la competición y su regreso se hará siempre bajo la responsabilidad de la entidad deportiva, centro o asociación a que pertenezca y de sus delegados y/o entrenadores acompañantes. Ningún deportista podrá subirse a un autobús sin que esté en él un técnico mayor de edad responsable de la expedición.

En los deportes individuales se confeccionarán rutas hasta el lugar de celebración de las pruebas, indicándose sitios de salida y llegada y puntos de parada y recogida de los participantes. Cuando algún deportista aislado quede fuera de la ruta, será responsabilidad de la entidad inscrita acercarlo al punto de recogida.



- 8.2. Importante: Los equipos inscritos en JUDEX son responsables directos de la optimización del transporte, por lo que aquellos equipos que no confirmen número de deportistas que acudirán a una competición con 3 días de antelación, o aquellos que habiendo confirmado un número de participantes presenten una diferencia entre el número de deportistas confirmados y el número de deportistas que acuden a la competición superior al 20% podrán perder su fianza y en caso de reincidir, la financiación del transporte JUDEX para el resto de la temporada.

El transporte JUDEX sólo podrá ser usado por los participantes debidamente mutualizados que vayan a competir.

- 8.3. Cada federación deportiva adscrita a la competición JUDEX podrá elegir entre dos fórmulas de gestión del transporte con la aportación asignada por la Consejería de los Jóvenes y del Deporte.

Modelo A. Financiación directa de los autobuses utilizados en cada jornada deportiva, previo acuerdo con las diferentes empresas de autobuses, con las cuales hayan firmado el contrato de servicios.

Modelo B. Subvención directa a cada club o entidad, en base al número de km realizados en una temporada (esta cantidad será acordada por cada federación en base a su sistema de gestión y competición JUDEX, previo visto bueno del Comité Técnico JUDEX). Los equipos que decidan acogerse a este sistema, tendrán libertad para establecer sus empresas de transporte, rutas, horarios, usuarios autorizados, etc. Pero a su vez serán responsables del óptimo servicio de los transportes JUDEX.

Todos los transportes JUDEX llevarán obligatoriamente el cartel distintivo y reglamentario en lugar visible.

Las Federaciones Deportivas Extremeñas, Comités Zonales y Delegados del Transporte coordinarán y supervisarán el uso del transporte de los JUDEX procurando que los desplazamientos sean compartidos por dos o más equipos de la misma o de distinta modalidad deportiva, siempre que exista la posibilidad.

- 8.4. Los equipos de la categoría juvenil de las distintas competiciones federadas podrán beneficiarse del transporte JUDEX cuando las Federaciones Deportivas Extremeñas combinen sus desplazamientos en la confección de los calendarios con un equipo cede de la misma entidad deportiva o vinculado al mismo por proximidad geográfica.

- 8.5. Los equipos representativos de Ayuntamientos Mancomunados y los Centros Rurales Agrupados (CRA) deberán indicar un solo punto de salida y llegada del transporte JUDEX, posibilitándose la recogida de deportistas a lo largo del trayecto, pero no autorizándose el desvío de la ruta del autocar.

Las entidades deportivas con participantes residentes en distintas localidades deberán acogerse a lo estipulado anteriormente y será considerado como punto de recogida y de destino el domicilio de la entidad.

- 8.6. No serán abonados los desplazamientos que, como consecuencia de una solicitud errónea, cambio de fechas del calendario inicialmente previsto, o anulación indebida, supongan un gasto extra.



8.7. Las entidades deportivas situadas en lugares que puedan comunicarse con transporte "urbano" con la instalación donde se desarrolla la competición, aún perteneciendo a dos localidades diferentes, no dispondrán de transporte JUDEX, por considerarse que están dentro del mismo núcleo urbano (sí se abonará, en el caso de transportes urbanos que unan dos localidades, los gastos ocasionados, previa solicitud de los tickets de transportes urbano en la federación deportiva pertinente).

8.8. La retirada de equipos, una vez iniciada la competición, a voluntad propia o como consecuencia de una sanción disciplinaria, acarreará el abono del gasto realizado en el concepto de transporte hasta el momento que se produce la misma.

Las entidades participantes, en el momento de formalizar sus inscripciones en las respectivas Federaciones Deportivas, estarán obligadas a depositar una fianza o aval bancario, que será repuesta por el equipo sancionado o devuelta al término de la competición, total o parcialmente, según el grado de cumplimiento de las normas.

8.9. Cada federación es responsable de la utilización por parte de todos los autobuses utilizados por sus entidades, de la obligatoria identificación de los mismos con el cartel identificativo de transporte JUDEX. Dicho cartel deberá ser solicitado por la federación a la Dirección General de Deportes.

8.10. Los deportistas de la categoría promoción "Licencia de un Día" ni los deportistas de la modalidad Open podrán utilizar los transportes JUDEX, salvo que se de autorización expresa por el Comité Técnico JUDEX.

## 9. FIANZAS FEDERATIVAS.

Al objeto de evitar los abandonos y ausencias de los participantes, una vez comenzadas las competiciones, se establecen las siguientes fianzas federativas:

### — Deportes de equipos.

Se establecen las siguientes fianzas competitivas en el momento de la inscripción:

- Por equipo, categoría y modalidad: 30 €.
- Por entidad, máximo en una modalidad: 150 €.

Fianzas de reposición, para poder continuar en la competición una vez retirada la fianza provisional.

- Por equipo categoría y modalidad: 60 €.

En el supuesto de ser ejecutada la fianza como causa de sanción, el equipo infractor dispondrá de un plazo de cinco días naturales, a partir de la fecha de recepción del escrito de resolución, para reponer la fianza y continuar participando en la competición.

### — Deporte individual.

Se establece una fianza por entidad en cada una de las modalidades deportivas de 30 €.

La fianza en deportes individuales se perderá por parte de la entidad cuando la ausencia en la competición supere el 40% en una jornada de competición.



En caso de reincidir el club perderá la financiación del transporte durante el resto de temporada.

## 10. ARBITRAJES.

### 10.1. La dirección de los encuentros se concertará con las Federaciones Deportivas Extremeñas y sus respectivos Colegios Oficiales de Jueces y Árbitros.

Las federaciones deportivas deberán informar de las especiales características de la competición JUDEX, un programa deportivo que va más allá de la mera competición, un programa, entendido bajo unas determinadas premisas educativas. En consecuencia, es obligación de las federaciones transmitir estas premisas a su Colegio de árbitros, y de éstos, actuar en consecuencia.

En los casos en los que las diferentes federaciones deportivas no dispongan de árbitros suficientes para el buen desarrollo de su competición, se faculta al Comité Técnico JUDEX para acreditar a los árbitros-colaboradores en su ámbito correspondiente y para su posterior designación.

El Comité Técnico JUDEX, creará la red de colaboradores de la C.J.D. donde estarán incluidos los posibles árbitros-colaboradores de los diferentes deportes. Estos árbitros colaboradores recibirán por parte de la Consejería de los Jóvenes y del Deporte, cursos formativos específicos así como equipaciones identificativas como árbitro colaborador.

Los árbitros colaboradores JUDEX cobrarán por cada actuación, la misma cantidad acordada con los árbitros pertenecientes al colegio oficial de jueces de la federación en cuestión.

Importante: proceso de designación arbitral.

Cada federación deberá enviar a la Dirección General de Deportes email [comitetecnico.judex@juntaextremadura.net](mailto:comitetecnico.judex@juntaextremadura.net) 15 días antes del comienzo de su competición el listado de árbitros colegiados y/o colaboradores federativos que trabajarán en el desarrollo de la competición JUDEX (Anexo IX). En este listado se recogerán los datos técnicos y de contacto de todos ellos.

Cada semana de competición se deberá enviar el listado de árbitros asignados para la jornada con al menos 3 días de antelación. En caso de falta de árbitros, deberá ser comunicada por la Federación Extremeña al Comité Técnico JUDEX, mediante email [judex.jedes@juntaextremadura.net](mailto:judex.jedes@juntaextremadura.net) o fax, al menos con 72 horas de antelación, para evitar problemas de falta del equipo arbitral. El Comité Técnico nombrará el equipo arbitral y lo comunicará a la federación y al equipo local 24 horas antes del partido.

El envío de este listado de árbitros asignados a cada partido, con todos los datos solicitados, será condición indispensable para admitir el gasto semanal de arbitrajes como parte del presupuesto JUDEX.

### 10.2. En ningún caso se dejará un encuentro sin celebrar por ausencia de colaboradores arbitrales. En los casos de falta de equipo arbitral, el equipo local deberá aportar el personal colaborador necesario para arbitrar el partido, presentando la reclamación pertinente al Comité Técnico JUDEX quien deberá resarcir al equipo local.



Si se tratara de un encuentro de carácter eliminatorio, el árbitro será designado obligatoriamente por la Federación Extremeña correspondiente.

\*Los árbitros colaboradores de cada una de las federaciones deportivas o del Comité Técnico JUDEX serán mutualizados por la Dirección General de Deportes. Para este proceso las diferentes federaciones deberán presentar el Anexo IX en los servicios territoriales de Cáceres o Badajoz 15 días antes del inicio de la competición.

## 11. MATERIAL E INSTALACIONES.

- 11.1. En todos los encuentros deberán comparecer los representantes de los equipos con la equipación deportiva adecuada en correspondencia con los diferentes Reglamentos Técnicos. Si el color de la equipación coincidiera en algún caso y perjudicara el normal desarrollo de un encuentro, el equipo local deberá cambiar de indumentaria y si el encuentro se celebrara en campo neutral se determinará mediante sorteo.
- 11.2. Las instalaciones deportivas que se utilicen en los Juegos Deportivos Extremeños deberán reunir un mínimo exigible de condiciones técnicas y de equipamiento, encontrándose éstas en perfectas condiciones de Seguridad e Higiene para el normal desarrollo de la competición o convivencias deportivas, siendo responsabilidad de la entidad organizadora, o que actúe como local, la adecuación de las mismas a la normativa específica de las respectivas Federaciones Deportivas.
- 11.3. Para celebrar un encuentro de deporte de asociación, el equipo local está obligado a presentar el material necesario para la práctica deportiva según las características aprobadas por cada Federación Deportiva Extremeña, atendiendo a las características físicas, y nunca a la marca o modelo del mismo en un número suficiente para realizar sin problemas tanto el calentamiento como la disputa del partido.
- 11.4. Es responsabilidad del organizador y equipo local velar por la seguridad y buen funcionamiento de la competición. Además como compromisos específicos el equipo local deberá:
  - Velar por los valores educativos y formativos del deporte en edad escolar.
  - Transmitir a todos sus entrenadores, deportistas, familiares y público en general, la importancia del juego limpio, el compañerismo y la deportividad como pilares de los JUDEX. Eliminando de su cancha de juego todo tipo de conductas agresivas con el rival.
  - Se compromete a velar por la organización de la competición cuando desarrolle la condición de local, colaborando con la federación para el óptimo desarrollo de la competición (confirmando instalación disponible, horarios, servicios necesarios, etc.).
  - Deberá mostrar la mayor de la hospitalidad y cortesía con el equipo visitante, asegurando y facilitando en todo momento la participación y la seguridad del equipo visitante, desde la llegada a la localidad hasta su marcha de la localidad.
- 11.5. En caso de no respetarse estas normas, la comisión de control para el buen desarrollo de los JUDEX que forman el Comité Técnico JUDEX y la federación implicada, podrán sancionar con las medidas disciplinarias y/o educativas que crean necesarias.



## 12. RÉGIMEN DISCIPLINARIO.

- 12.1. En las competiciones organizadas por las Federaciones Deportivas de la Comunidad Autónoma de Extremadura, el régimen disciplinario aplicable será el previsto en sus disposiciones estatutarias o reglamentarias, teniendo presente lo dispuesto en la Ley 2/1995, de 6 de abril, del Deporte de Extremadura y el Decreto 24/2004, de 9 de marzo, por el que se regula la Disciplina Deportiva en Extremadura.
- 12.2. En las competiciones organizadas por la Dirección General de Deportes, el régimen disciplinario aplicable será el previsto en la Ley 2/1995, de 6 de abril, del Deporte de Extremadura y en el Decreto 24/2004, de 9 de marzo, por el que se regula la Disciplina Deportiva en Extremadura.
- 12.3. La competición JUDEX, en consonancia con su filosofía educativa, más allá de lo estrictamente deportivo, establece como primer comité para el tratamiento de los incidentes en la competición JUDEX, "La Comisión de Control para el Buen Desarrollo de los JUDEX", formada por técnicos el Comité Técnico JUDEX y técnicos de las diferentes federaciones deportivas.

Esta comisión JUDEX velará por el buen desarrollo del programa JUDEX, motivo por el cual no solo estudiará los incidentes disciplinarios ocurridos dentro del terreno de juego, sino que podrá estudiar y sancionar toda conducta antideportiva que vaya en contra de los valores educativos que emanan de la filosofía JUDEX (cuidado de las instalaciones, autobuses, personal de organización, árbitros, compañeros, etc.).

Será en los temas estrictamente deportivos donde el régimen disciplinario aplicable será el previsto en sus disposiciones estatutarias o reglamentarias, teniendo presente lo dispuesto en la Ley 2/1995, de 6 de abril, del Deporte de Extremadura y el Decreto 24/2004, de 9 de marzo, por el que se regula la Disciplina Deportiva en Extremadura.

### 12.4. Reclamaciones y recursos.

- 12.4.1. A los efectos de reclamaciones, recursos y sanciones serán competentes los Comités Disciplinarios de las Federaciones Deportivas de la Comunidad Autónoma de Extremadura en el caso de sanciones de carácter deportivo y el Director General de Deportes en temas que vayan más allá de lo estrictamente deportivo.
- 12.4.2. Agotada la correspondiente vía federativa, se podrá interponer recurso ante el Comité Extremeño de Disciplina Deportiva en los términos previstos en la normativa vigente.

### 12.5. Conciliación extrajudicial.

Las cuestiones litigiosas de naturaleza jurídico-deportiva que no afecten a la disciplina deportiva planteadas o que puedan plantearse entre los deportistas, técnicos, jueces o árbitros, profesores, directivos, Centros Escolares, Entidades Deportivas, Comités y Federaciones que participen en los JUDEX, podrán ser resueltas mediante



la aplicación de fórmulas específicas de conciliación y arbitraje, en los términos establecidos en la legislación deportiva y de arbitraje.

### 13. PROGRAMA JUEGO LIMPIO.

Cada federación en base a sus características específicas y sus propios medios de gestión, deberá incluir en su proyecto deportivo El Programa Juego Limpio.

Este programa deberá estar en consonancia con el torneo juego limpio organizado por el Consejo Superior de Deportes para los campeonatos de España en edad escolar.

Este proyecto deberá ser entregado y aprobado por el comité técnico JUDEX antes del 15 de septiembre.

Este programa será obligatorio para todas las federaciones incluidas en JUDEX y JEDES.

Este programa estará dotado económicamente de forma específica en los acuerdos JUDEX-JEDES con cada una de las federaciones, en base a la calidad del proyecto presentado. El presupuesto necesario para este programa se incluirá en los contratos suscritos con cada federación deportiva para el año 2008/2009.

Los ganadores de estos programas recibirán los premios en la clausura de cada uno de los campeonatos de Extremadura de cada Federación.

### 14. BECAS ADE-EXTREMADURA.

Esta temporada como novedad se crearán las Becas ADE Extremadura. Estas becas se convocarán en el primer semestre del 2009 e irán destinadas a los deportistas de las categorías INFANTIL-CADETE-JUVENIL.

Para la consecución de estas Becas se deberá presentar el certificado de notas del curso 2008/09 y acreditar el puesto obtenido en su modalidad deportiva dentro de la competición JUDEX.

Estas Becas tendrán una dotación en material deportivo y escolar y estarán divididas en las tres categorías establecidas.

Estas Becas también tendrán la modalidad de equipo, para la cual se deberá presentar el certificado de notas de todos los miembros del equipo, con la nota media del equipo en cuestión, junto con su clasificación en la competición deportiva de su modalidad en cuestión.

Cada federación deberá darle publicidad a dicha convocatoria desde el comienzo de la temporada entre sus deportistas.

### 15. PROYECTO ESCUELA DEL DEPORTE.

Este año se pone en marcha desde la Dirección General de Deportes el proyecto Escuela del Deporte, un programa dirigido a los deportistas y a los padres de los deportistas, con el fin de mejorar el proceso educativo de nuestros deportistas y de sus familias.

Este proyecto consta de una exposición itinerante y una serie de charlas-talleres para deportistas y padres por la Comunidad, que se podrá solicitar a través de la Dirección General de Deportes.



## 16. RECONOCIMIENTOS MÉDICOS.

Este año se pondrá en marcha de forma progresiva la realización cada dos años a todos los chicos y chicas incluido en los JUDEX de las categorías infantil, cadete y juvenil, de un reconocimiento médico deportivo.

Los deportistas de las categorías benjamín y alevín, seguirán con sus seguimientos médicos a través de sus pediatras en los diferentes centros de salud.

No obstante los deportistas que presenten alguna anomalía o problema de salud y quieran solicitar una segunda opinión médica podrán solicitar cita en los reconocimientos médicos del programa JUDEX, en los teléfonos de la Dirección General de Deportes.

La puesta en marcha de estos reconocimientos, que serán recomendables pero no obligatorios, comenzarán en el mes de septiembre y se desarrollarán durante todo el año (por lo que no será condición obligatoria para tramitar la licencia JUDEX). Estos reconocimientos se realizarán a cada deportista cada dos años.

El proceso de reconocimientos JUDEX comenzará por los deportistas miembros de las diferentes selecciones extremeñas de la temporada 07/08 y los deportistas adscritos al programa de detección de talentos de cada federación, en Cáceres a lo largo del mes de septiembre-octubre.

A partir del mes de octubre estos reconocimientos se realizarán de forma zonal, en los diferentes centros de Secundaria de la Comunidad, donde los alumnos irán pasando los reconocimientos médicos.

En los casos donde se pueda detectar alguna anomalía en este primer reconocimiento, se procederá a un segundo estudio más en profundidad en la sede del Centro Extremeño de Medicina Deportiva.

\*Los deportistas inscritos en la Federación Extremeña de Fútbol quedan al margen de este programa, por tener su programa propio de reconocimientos médicos.

## 17. FORMACIÓN DEPORTIVA.

Este año se ofrecerá a través del Programa de Formación del Centro Extremeño de Formación Deportiva (CEXFOD), la posibilidad de que todas las federaciones puedan desarrollar un curso formativo denominado:

MONITOR JUDEX ESPECIALISTA EN (modalidad deportiva de cada Federación).

Este curso tendrá 10 horas de contenido común para todas las federaciones, que serán organizadas por el CEXFOD y dirigidas por técnicos de la Dirección General de Deportes de la Consejería de los Jóvenes y del Deporte, impartándose el mismo a lo largo del mes de octubre, y 20 horas de contenido específico en la modalidad deportiva que desarrolle cada Federación. Cada Federación Deportiva que reciba la parte de contenido común del curso, se comprometerá a organizar y desarrollar la parte de contenido específico del curso.



Los alumnos con el curso de Monitor JUDEX realizado en años anteriores a través de los distintos Planes de Formación del CEXFOD que lo acrediten documentalmente, tendrán convalidado el bloque común de 10 horas.

Esta convocatoria será desarrollada y publicitada de forma específica a partir del mes de septiembre.

#### 18. FINANCIACIÓN.

Los gastos de organización, competición y transporte serán satisfechos por la Consejería de los Jóvenes y del Deporte con cargo a los Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma, en los términos que se establezcan en los contratos con las Federaciones Deportivas Extremeñas y a través de los propios Comités Zonales que se acogerán a lo regulado por la Dirección General de Deportes.

#### 19. TROFEOS.

- 19.1. Se entregarán trofeos representativos de la Consejería de los Jóvenes y del Deporte en las finales de cada competición, obviando las fases clasificatorias.
- 19.2. Deportes de Asociación: Se entregará trofeo a los equipos clasificados en los tres o cuatro primeros puestos y medallas a los deportistas miembros de los equipos ganadores.
- 19.3. Deportes Individuales: Se entregarán medallas a los tres o cuatro primeros puestos y trofeos en la clasificación por equipos.
- 19.4. En la convivencia final, categorías Alevín y Benjamín, se entregará idéntico detalle a todos los deportistas participantes y uno por entidad y categoría.
- 19.5. En ningún caso se entregarán medallas o trofeos fuera de las pruebas marcadas (zonales, clasificatorias etc., por parte de la Dirección General de Deportes).
- 19.6. Las fases finales o campeonatos de Extremadura, así como la entrega de trofeos deberán ajustarse a los protocolos que establezca la Dirección General de Deportes.
- 19.7. Será condición obligatoria mandar la petición de medallas y trofeos vía email o fax con al menos 15 días de antelación a la Dirección General de Deportes.

#### 20. SELECCIONES EXTREMEÑAS PARTICIPANTES EN LOS CAMPEONATOS DE ESPAÑA.

La participación en los campeonatos de España de las diferentes modalidades deportivas organizadas por el CSD se realizará bajo la dirección y financiación de la Consejería de los Jóvenes y el Deporte, en colaboración con las diferentes federaciones territoriales.

La organización, gestión y dirección de la selección representativa de la Comunidad Autónoma recae en la Consejería de los Jóvenes y del Deporte, quien delega los aspectos estrictamente deportivos, como elección de técnicos y jugadores en la federación territorial.

Las selecciones que acudan a estos campeonatos deberán asumir los criterios y normas de comportamiento y representación de la Comunidad.



Para la formación de las selecciones extremeñas en edad escolar, se tendrá especial atención a los deportistas incluidos en los programas de detección de talentos y en los programas de tecnificación deportiva que deberán desarrollarse durante todo el año por parte de las federaciones, en colaboración con la Consejería de los Jóvenes y del Deporte, para lo cual se establecerán los mecanismos de comunicación más adecuados entre Federación y Consejería.

## 21. EQUIPACIONES.

La Consejería de los Jóvenes y del Deporte procederá cada año a la entrega de equipamiento deportivo y/o detalles alusivos a la Comunidad Autónoma de Extremadura a cada una de las federaciones deportivas, en una cantidad más que suficiente para equipar a todos los deportistas que participen en los campeonatos de España en edad escolar del Consejo Superior de Deportes.

La ropa que se entregará a las federaciones será la ropa representativa (chándal, camisetas, bermudas, mochilas...) no la ropa técnica de competición, que deberá ser adquirida por cada federación, siguiendo las directrices de colores y logotipos que marque la Consejería de los Jóvenes y del Deporte, estando prohibida la presencia de elementos publicitarios no aprobados por la Consejería de los Jóvenes y del Deporte.

Los deportistas que formen parte de las Selecciones Autonómicas que participarán en los campeonatos nacionales convocados por el Consejo Superior de Deportes para el año 2009 en sus distintas fases deberán comprometerse a la utilización adecuada del mismo durante todo el campeonato.

## 22. ASISTENCIA Y SEGURO MÉDICO.

Todos los participantes inscritos en los JUDEX estarán acogidos a lo largo de la temporada 2008/2009 a la Mutualidad o entidad aseguradora que establezca la Consejería de los Jóvenes y del Deporte de la Junta de Extremadura.

Así mismo, todos los árbitros-colaboradores acreditados por los distintos Comités Zonales, deberán darse de alta en esta mutualidad para acogerse a los beneficios de los participantes inscritos en JUDEX.

## 23. CALENDARIO DE DESARROLLO TEMPORADA JUDEX 08-09.

23.1. Con carácter general el plazo de mutualización se abre a partir del día siguiente de la publicación de la presente Orden en el DOE.

23.2. Toda entidad deportiva que quiera participar por primera vez en los juegos deportivos extremeños con un nuevo equipo, en modalidades de deportes colectivos, deberán realizar una prescripción en la federación correspondiente con los datos de la entidad antes del 31 de septiembre de 2008 para tener garantizada su inclusión, en caso contrario su inclusión quedará a expensas de los intereses generales de la competición.

23.3. Con carácter general, las entidades pertenecientes a deportes colectivos realizarán la inscripción de sus jugadores/as antes del 30 de septiembre de 2008.



Las entidades y/o colegios que realicen los equipos con los niños y niñas de las Actividades Formativas Complementarias tendrán una prórroga de 15 días para la inscripción, una vez finalizado el plazo general.

Aquellas modalidades de deportes individuales que comiencen las competiciones antes del 1 de noviembre tendrán los mismos plazos de inscripción que las de deportes colectivos (30 de septiembre y 15 octubre).

- 23.4. Aquellas federaciones deportivas que quieran aplazar la fecha de finalización de las inscripciones, no podrá empezar la competición hasta 15 días después de haber finalizado el plazo marcado por ellas.
- 23.5. La fecha límite de bajas y altas de deportistas deberá estar contemplada en la normativa específica de cada modalidad deportiva y comunicarlo a la Coordinación JUDEX antes del inicio de la temporada.
- 23.6. Las competiciones en su fase Local, Zonal o Interzonal, comenzarán de acuerdo con el calendario establecido entre las distintas Federaciones Deportivas Extremeñas y los Comités Provinciales, según Índice de participación.
- 23.7. La celebración de los encuentros tendrá lugar preferentemente la mañana de los sábados, aunque la jornada competitiva de fin de semana estará comprendida entre las 16,00 horas del viernes y las 20,00 horas del sábado.

En los encuentros celebrados en días laborables, al concurrir circunstancias extraordinarias, el horario se establecerá de mutuo acuerdo en el supuesto de no tener fijado de antemano alguno que facilite todos los desplazamientos de los equipos visitantes.

- 23.8. Las Federaciones Deportivas Extremeñas respetarán en sus calendarios los periodos de vacaciones escolares (incluyéndose los puentes), adaptándose al calendario escolar para posibilitar la participación de todos los alumnos.

Si de manera excepcional y bajo la autorización de la Dirección General de Deportes, se tuviera que utilizar alguna de las jornadas fuera del calendario escolar para concluir la competición en la fecha estipulada, será obligatorio facilitar a los equipos de centros de enseñanza la mayor flexibilidad para celebrar estos encuentros.

En cualquiera de los casos, deberá existir en el Comité Técnico JUDEX, una solicitud de la federación que autoriza dicha modificación de fechas de celebración de los encuentros con siete días naturales de antelación a la fijada en el calendario de competición.

- 23.9. Todas las competiciones deportivas celebrarán obligatoriamente su fase final en el transcurso del mes de abril, mayo y junio de 2009, excepto los deportes característicos de la época estival que podrán celebrar sus pruebas en los meses de verano.



## CUADRO RESUMEN DE FECHAS

CALENDARIO GENERAL DE INSCRIPCIONES JUDEX 08-09						
JUDEX 2008 – 2009	PRESCRIPCIÓN DE NUEVOS EQUIPOS Y ENTIDADES	INSCRIPCIÓN EQUIPOS Y MUTUALIZACIÓN DE DEPORTISTAS * Estas fechas podrán modificarse por causas de fuerza mayor mediante acuerdos con las federaciones	INICIO DE LA COPETICIÓN BENJAMIN ALEVIN  (A partir de:)	INICIO DE LA COMPETICIÓN INFANTIL CADETE JUVENIL  (A partir de:)		
<b>DEPORTES COLECTIVOS</b>		* Sin cierre nuevas altas	* Sin cierre nuevas altas			
Fútbol	31 JULIO	17 Octubre	12 Sep. L.Reg	7 Noviembre	27 Septiembre	
			3 Oct. Provin.		5 Octubre	
			10 Oct. Comar		11 Octubre	
			17 Oct Femen		7 Noviembre	
Fútbol Sala		30 Octubre	30 Octubre	14 Noviembre	14 de Noviembre	
Baloncesto		7 Noviembre	3 Octubre	22 Noviembre	10 Octubre	
Balonmano		7 Noviembre	3 Octubre	22 Noviembre	10 Octubre	
Voleibol	7 Noviembre	3 Octubre	22 Noviembre	10 Octubre		
Voley-Playa		13 Marzo			25 Abril	
<b>DEPORTES INDIVIDUALES I</b>						
Atletismo	31 JULIO	Todas las categorías el 31 de Octubre (Entidades)  <ul style="list-style-type: none"> <li>Sin cierre nuevas altas</li> <li>Las licencia de un día se podrán realizar hasta (72 y. antes de la prueba)</li> </ul>	NOVIEMBRE	NOVIEMBRE		
Natación						
Orientación						
Ciclismo						
Salvamento y S.						
Tenis de mesa						
Tenis Categ. A y B						

<b>DEPORTES INDIVIDUALES II</b>					
Ajedrez	31 JULIO	TODAS LAS CATEGORIAS EL 16 DE ENERO  <ul style="list-style-type: none"> <li>Sin cierre nuevas altas</li> <li>Las licencia de un día se podrán realizar hasta (72 y. antes de la prueba)</li> </ul>	FEBRERO	FEBRERO	
Gimnasia					
Judo - Jujitsu					
Karate					
Escalada					
Tenis De Mesa					
Badmington					
Tenis Categoría C					
<b>DEPORTES INDIVIDUALES III</b>					
Triatlón		27 FEBRERO	FEBRERO	FEBRERO	
Piragüismo		31 DE MAYO	MAYO	MAYO	



<b>PROGRAMA PROADES (Primaria)</b>		FECHA INSCRIPCIÓN	TOPE DE	NOVIEMBRE
Peque Voley		31 OCTUBRE		
Balonmano en la Escuela				
Baloncesto en la Escuela				
Atletismo Divertido				
<b>PROGRAMA PROADES (Secundaria)</b>		FECHA INSCRIPCIÓN	TOPE DE	DICIEMBRE
Béisbol		14 NOVIEMBRE		
Badmington				
Triatlón				
CoreoGim.				
Raid Multiaventura				

#### 24. RECONOCIMIENTO Y CERTIFICACIÓN A LOS PROFESORES DE LOS CENTROS ESCOLARES.

- 24.1. La Consejería de Educación podrá reconocer, en su caso, las actividades realizadas por el profesorado de los centros escolares de Extremadura, reguladas en la presente convocatoria de Juegos Deportivos Extremeños para la temporada 2008/2009, siempre que cumplan los requisitos establecidos en la Orden de 31 de octubre de 2000, por la que se regula la convocatoria, reconocimiento, certificación y registro de las actividades de formación permanente del profesorado y establece la equivalencia de las actividades de investigación y de las titulaciones universitarias (DOE núm. 128, de 4 de noviembre).
- 24.2. Las certificaciones que en su caso se expidan, serán siempre realizadas por la Consejería de Educación, a propuesta de la Consejería de los Jóvenes y del Deporte, dentro de los supuestos previstos en la Orden de 31 de octubre de 2000, por la que se regula la convocatoria, reconocimiento, certificación y registro de las actividades de formación permanente del profesorado y establece la equivalencia de las actividades de investigación y de las titulaciones universitarias (DOE núm. 128, de 4 de noviembre), siempre que cumplan los requisitos y condiciones exigidas en la misma disposición.
- 24.3. Todos los profesores que participen en el programa PROADES recibirán en su centro escolar el reconocimiento y la certificación de su participación en los JUDEX 08/09.



**ANEXO II**  
**DATOS DE INTERÉS**

<b>OFICINAS TÉCNICAS Y UNIDAD JUDEX</b>	<b>DIRECCIÓN</b>	<b>CORREO</b>	<b>TELÉFONO/ FAX</b>	
Servicio Territorial	Carretera de Cáceres, 3. 06007 Badajoz	stbadajoz.judex@juntaextremadura.net	Teléf.	924 01 17 04
			Fax	924 01 17 01
Servicio Territorial	Avda. General Primo de Rivera, 2 Planta 8. 10001 Cáceres	stcaceres.judex@juntaextremadura.net	Teléf.	927 00 11 22
			Fax	927 00 10 40
Unidad Técnica	Pabellón Escuela Deportiva Cardenal Carvajal, s/n 10600 Plasencia	stplasencia.judex@juntaextremadura.net	Teléf.	927 01 77 20
			Fax	927 01 77 21
<b>FEDERACIONES DEPORTIVAS EXTREMEÑAS</b>	<b>DIRECCIÓN</b>	<b>LOCALIDAD</b>	<b>TELÉFONO/FAX</b>	
Ajedrez	Apto 576 06005 Badajoz	info@ajedrezextremadura.com	Teléf.	924 24 62 69
			Fax	924 24 62 69
Atletismo	Ciudad Deportiva Avda. El Brocense, s/n 10002 Cáceres	secretaria@atletismo-ext.com proades@atletismo-ext.com	Teléf.	927 21 40 50
			Fax	927 21 06 96
Bádminton	C/. Francisco Rodríguez, 8 3ºB. 10600 Plasencia	fexba_web@yahoo.es	Teléf.	659 70 02 19
			Fax	
Baloncesto	Avd/ Pierre de Coubertain s/n. Pabellón Multiusos 10001 Cáceres	secretariageneral@fexb.es	Teléf.	927 21 21 71
			Fax	927 21 28 42
Balonmano	Platón, 1 (traseras, local) 06800 Mérida	e-balonmano@e-balonmano.com	Teléf.	924 31 09 27
			Fax	924 31 82 35
Ciclismo	Apartado 624 06800 Mérida	sg@ciclismoextremadura.org azu_lozano@hotmail.com	Teléf.	924 38 86 11
			Fax	924 31 46 53
Escalada	Avd/ Pierre de Coubertain s/n. Pabellón Multiusos Apartado 590	fedextremadura@hotmail.com	Telef.	927 23 64 24
			Fax:	927 23 64 24
Fútbol	C/ Donoso Cortés, 6 06002 Badajoz	secretaria@fexfutbol.com	Teléf.	924 22 41 27
			Fax	924 22 03 17
Gimnasia	C/ Juan Rodríguez Suárez, 7 - 1º C 06800 Mérida	federaciongimnasiaextremadura@hotmail.com	Teléf.	924 30 29 13
			Fax	924 30 29 13
Judo	Apdo. 620 06005 Badajoz	fedexjudo@fedexjudo.com	Teléf.	924 24 22 03
			Fax	924 22 99 44
Karate	Avd/ Pierre de Coubertain s/n. Pabellón Multiusos 1001 Cáceres	info@fexkarate.com	Teléf.	927 62 96 43
			Fax	927 62 96 43



Natación	Antonio Alvarez, 1-local C 06005 Badajoz	fexnatacion@fexnatacion.org	Teléf.	924 20 70 00
			Fax	924 25 41 41
Orientación	Apartado 593 06800 Mérida	fexo@telefonica.net	Teléf.	924 37 40 77
			Fax	924 37 40 77
Piragüismo	Apartado 312 06800 Mérida	Fedexpiraguisimo@hotmail.com	Teléf.	924 30 00 39
			Fax	924 30 37 05
Salvamento y Socorrismo	Amistad, 9 - 1º A 10003 Cáceres	Fedextrss@yahoo.es	Teléf.	927 22 28 27
			Fax	927 62 50 21
Tenis	C/ Gil Cordero 17 A, 5º B 10001 Cáceres	Fedextretenis@ctv.es	Teléf.	927 21 10 04
			Fax	927 21 10 04
Tenis de Mesa	Apto. Correo 57 06220 Vca. De los Barros	aalvarezluengo@hotmail.com	Teléf.	685 66 14 53
			Fax	924 523987
Triatlón (Acuatlón)	C./ Santa Lucia 5-Bajo A 06001 Badajoz	coordinadorjudex@triatlonextremadura.com	Teléf.	924 23 04 95
			Fax	665 03 97 94
Voleibol	Avd/ Pierre de Coubertain s/n. Pabellón Multiusos 10005 Cáceres	secretario_general@fedexvoleibol.com judex@fedexvoleibol.com	Teléf.	927 62 96 75
			Fax	927 62 96 82

COMITÉ ZONAL	PRESIDENTE	CENTRO DE TRABAJO	DIRECCIÓN	LOCALIDAD
Olivenza	Julio Iciarra Cáceres	C.P. Francisco Ortiz López	San José de Calasanz, s/n C.P.: 06.100	Olivenza
Badajoz	Francisco Moreno Megía	C.P. de Prácticas Arias Montano.	C/ Adelardo Covarsí, nº 6 06005, Badajoz.	Badajoz
Tierra de Barros	Ramón Manzano Casillas	C.C. San José	San Ignacio 2 C.P.: 06.220	Villafranca de los Barros
Bienvvenida	Francisco Álava Rubio	C) Cantón 62 C.P. 06.250		Bienvvenida
Don Benito	Jesús Pizarro Nieto	C.P. Francisco Valdés	Avda. de la Constitución 43 C.P.: 06.400	Don Benito
Mérida	Evelio Mogío Venegas	Aptdo. 482		Mérida
Navalmoral de la Mata	J.Carlos Esteban Gómez	CASA DEL DEPORTE	Calvo Sotelo 59 C.P.: 10.300	Navalmoral de la Mata
Plasencia	Julián Carrón Alonso	C.P. Miralvalle	Cayetano García Martín 6 C.P.: 10.600	Plasencia
Coría	Felix Gutiérrez Cruz	C.P. Virgen de Argeme	Avda. Virgen de Argeme s/n C.P.: 10.800	Coría
Cáceres y Periferia	Luis Clemente González	Margallo, 106-2º C C.P.: 10.003		Cáceres
Trujillo	Juan Cancho Fernández	Juan Torres Carrasco Bl.2, portal 4, 1ºB C.P.: 10.210		Madroñera



COMITÉ ZONAL	MÓVIL	FAX	CORREO ELECTRÓNICO
Olivenza	607 47 16 34	924/01-34-72/73	<a href="mailto:judex.olivenza@juntaextremadura.net">judex.olivenza@juntaextremadura.net</a>
Badajoz	607 47 16 19	924/00-19-42	<a href="mailto:judex.badajoz@juntaextremadura.net">judex.badajoz@juntaextremadura.net</a>
Tierra de Barros	607 47 16 28	924/52-59-09	<a href="mailto:judex.tierradebarros@juntaextremadura.net">judex.tierradebarros@juntaextremadura.net</a>
Bienvenida	629 48 55 99	924/50-60-52	<a href="mailto:judex.bienvenida@juntaextremadura.net">judex.bienvenida@juntaextremadura.net</a>
Don Benito	607 47 16 27	924/02 18 05	<a href="mailto:judex.donbenito@juntaextremadura.net">judex.donbenito@juntaextremadura.net</a>
Mérida	607 47 16 21	924/31-56-00	<a href="mailto:judex.merida@juntaextremadura.net">judex.merida@juntaextremadura.net</a>
Navalmoral de la Mata	607 47 16 29	927/53-37-71	<a href="mailto:judex.navalmoral@juntaextremadura.net">judex.navalmoral@juntaextremadura.net</a>
Plasencia	607 47 16 69	927/ 41 59 44	<a href="mailto:judex.plasencia@juntaextremadura.net">judex.plasencia@juntaextremadura.net</a>
Coria	607 47 16 55	927/01-30-35	<a href="mailto:judex.coria@juntaextremadura.net">judex.coria@juntaextremadura.net</a>
Cáceres y Periferia	607 47 16 42		<a href="mailto:judex.caceres@juntaextremadura.net">judex.caceres@juntaextremadura.net</a>
Trujillo	607 47 16 57	927/33-45-44	<a href="mailto:judex.trujillo@juntaextremadura.net">judex.trujillo@juntaextremadura.net</a>

**Coordinación JUDEX**

Dirección General de Deportes	Juan Pablo Forner 4, 1ªPlanta	06800	Mérida	Teléfono 924 00 74 29	Fax 924 00 74 50
Correo Electrónico: <a href="mailto:judex.jedes@juntaextremadura.net">judex.jedes@juntaextremadura.net</a> <a href="mailto:dario.alvano@juntaextremadura.net">dario.alvano@juntaextremadura.net</a>					

**ANEXO III****XXVII JUDEX 2008/2009****DATOS DE LA ENTIDAD PARTICIPANTE EN LOS JUDEX-JEDES****(Datos necesario para asignación de clave de usuario en la plataforma [www.judexs.es](http://www.judexs.es))**

<b>Código entidad</b>	-----	<b>Zona<sup>(1)</sup></b>	
<b>CIF/NIF</b>		<b>Tipo entidad<sup>(2)</sup></b>	<b>de</b>
<b>Razón Social</b>			
<b>Domicilio</b>			
<b>Provincia</b>		<b>Código postal</b>	
<b>Municipio</b>			
<b>Localidad</b>			
<b>Teléfono</b>		<b>Fax</b>	
<b>Móvil</b>		<b>Email</b>	

<b>Director - Presidente</b>	
<b>DNI del Director - Presidente</b>	
<b>Secretario del Centro</b>	

<sup>(1)</sup> Olivenza, Badajoz, Tierra de Barros, Bienvenida, Don Benito, Mérida, Navalmoral de la Mata, Plasencia, Coria, Cáceres y Periferia, Trujillo.

<sup>(2)</sup> Asociación, Ayuntamiento, Centro Público, Centro Privado, Centro Concertado, Centro Rural Agrupado, Club, Otras Asociaciones.

**ANEXO IV****XXVII JUDEX 2008/2009****INSCRIPCIÓN DE PARTICIPANTES**

DEPORTE: _____	CATEGORÍA: MINI <input type="checkbox"/>	BENJAMÍN <input type="checkbox"/>	ALEVÍN <input type="checkbox"/>
INFANTIL _____	CADETE <input type="checkbox"/>	JUVENIL <input type="checkbox"/>	
ENTIDAD: _____			
EQUIPO: ("A", "B", "C", etc.) _____	MASCULINO <input type="checkbox"/>	FEMENINO <input type="checkbox"/>	MIXTO <input type="checkbox"/>
DIRECCIÓN: _____	TELÉFONO: _____		
LOCALIDAD: _____	CP: _____	FAX: _____	EMAIL: _____

	Nombre y apellidos	F. Nacimiento	DNI	Teléfonos	Fax	Email
1 <sup>er</sup> ENTRENADOR:						
2 <sup>o</sup> ENTRENADOR						
1 <sup>er</sup> DELEGADO						
2 <sup>o</sup> DELEGADO:						

	APELLIDOS Y NOMBRE	FECHA NACIMIENTO	DNI	DNI PADRE/MADRE/TUTOR
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				
17.				
18.				
19.				
20.				

Inscripción que presenta D. \_\_\_\_\_ en calidad de Director-Presidente de la entidad, haciendo constar que los datos que figuran anteriormente son ciertos, prestando su conformidad de participación en los XXVII Juegos Deportivos Extremeños 2008/2009, convocados mediante Orden del Consejero de los Jóvenes y del Deporte.

En \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_  
Sello de la Entidad

Fdo.: \_\_\_\_\_ D.N.I. \_\_\_\_\_

A efecto de devolución de fianzas, indicar nº de cuenta: \_\_\_\_\_

Este anexo lo podrá descargar de la web oficial de la Consejería de los Jóvenes y del Deporte [www.deortextremadura.org](http://www.deortextremadura.org) para rellenarlo y entregarlo en lugar especificado en esta orden.

**ANEXO V****XXVII JUDEX 2008/2009****FICHA DE DATOS DE DEPORTISTA**

Fotografía

Apellidos y Nombre \_\_\_\_\_  
Fecha de Nacimiento \_\_\_\_\_ D.N.I. \_\_\_\_\_  
Teléfono \_\_\_\_\_ E-mail \_\_\_\_\_  
Especialidad Deportiva \_\_\_\_\_ Categoría \_\_\_\_\_  
Entidad \_\_\_\_\_

D. \_\_\_\_\_ con D.N.I. \_\_\_\_\_  
padre/madre/tutor legal del deportista arriba indicado, autoriza su participación en los Judex, así  
como a realizar viajes tanto en la región como fuera de ella para asistir a pruebas de competición del  
mismo o de los campeonatos de España en edad escolar, convocados por el Consejo Superior de  
Deportes.

Firma Deportista

Firma padre/madre/tutor

D.

D.

Adjuntar fotocopia del DNI y fotografía.

En las categorías Alevín, Benjamín y Mini, si el participante no tiene DNI, presentar libro de familia  
y DNI del padre, madre o tutor.

No se inscribirán participantes con documentación o datos incompletos.

Este anexo lo podrá descargar de la web oficial de la Consejería de los Jóvenes y del Deporte  
[www.deortextremadura.org](http://www.deortextremadura.org) para rellenarlo y entregarlo en lugar especificado en esta orden.



**ANEXO VII****XXVII JUDEX 2008/2009****ALTAS Y BAJAS COMPONENTES EQUIPOS**

DEPORTE: _____	CATEGORÍA: MINI <input type="checkbox"/>	BENJAMÍN <input type="checkbox"/>	ALEVÍN <input type="checkbox"/>
INFANTIL _____	CADETE <input type="checkbox"/>	JUVENIL <input type="checkbox"/>	
ENTIDAD: _____			
EQUIPO: ("A", "B", "C", etc.) _____	MASCULINO <input type="checkbox"/>	FEMENINO <input type="checkbox"/>	MIXTO <input type="checkbox"/>
DIRECCIÓN: _____	TELÉFONO: _____		
LOCALIDAD: _____	CP: _____	FAX: _____	EMAIL: _____

BAJAS			
	APELLIDOS Y NOMBRE	FECHA NACIMIENTO	D.N.I. Y FIRMA (PADRE-MADRE-TUTOR)
1.			DNI FDO.
2.			DNI FDO.
3.			DNI FDO.
4.			DNI FDO.

NUEVAS ALTAS			
	APELLIDOS Y NOMBRE	FECHA NACIMIENTO	D.N.I. (PADRE-MADRE-TUTOR)
1.			
2.			
3.			
4.			

Inscripción que presenta D. \_\_\_\_\_ en calidad de Director-Presidente de la entidad, haciendo constar que los datos que figuran anteriormente son ciertos, prestando su conformidad de participación en los XXVII Juegos Deportivos Extremeños 2008/2009, convocados por Orden del Consejero de los Jóvenes y del Deporte.

En \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 200\_\_

Fdo.:

D.N.I. N°:

Este anexo lo podrá descargar de la web oficial de la Consejería de los Jóvenes y del Deporte [www.deortextremadura.org](http://www.deortextremadura.org) para rellenarlo y entregarlo en lugar especificado en esta orden.



**ANEXO VIII**

**XXVII JUDEX 2008/2009**

**INSCRIPCIONES DE ENTRENADORES-DELEGADOS-PADRES-MADRES**

**COLABORADORES**

DEPORTE: _____	CATEGORÍA: MINI <input type="checkbox"/>	BENJAMÍN <input type="checkbox"/>	ALEVÍN <input type="checkbox"/>
INFANTIL _____	CADETE <input type="checkbox"/>	JUVENIL <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ENTIDAD: _____			
EQUIPO: ("A","B","C", etc.) _____	MASCULINO <input type="checkbox"/>	FEMENINO <input type="checkbox"/>	MIXTO <input type="checkbox"/>
DIRECCIÓN: _____	TELÉFONO: _____		
LOCALIDAD: _____	CP: _____	FAX: _____	EMAIL: _____

APELLIDOS Y NOMBRE	FECHA NACIMIENTO	D.N.I.	FUNCIÓN

En \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 200\_\_

FIRMADO

<p>Este anexo lo podrá descargar de la web oficial de la Consejería de los Jóvenes y del Deporte <a href="http://www.deortextremadura.org">www.deortextremadura.org</a> para rellenarlo y entregarlo en lugar especificado en esta orden.</p>
---



**ANEXO X****XXVII JUDEX 2008/2009****NÚMERO CUENTAS CORRIENTES PARA INGRESO DE FIANZAS**

<b>FEDERACIONES DEPORTIVAS</b>	<b>Nº DE CUENTAS</b>
Ajedrez	2038-4604-49-6000141949
Atletismo	2099-0201-24-0070058239
Bádminton	2009-0175-86-0070001532
Baloncesto	2099-0201-26-0071314474
Balonmano	2099-0178-11-0070002203
Ciclismo	2010-0083-08-0082819604
Escalada	2099-0200-83-0070125634
Gimnasia	2010-0083-02-0557205604
Fútbol	3001-0017-18-1710000109
Kárate	2099-0293-75-0070001061
Judo	0065-1196-66-0001004373
Natación	2099-0016-99-0070040997
Orientación	2010-0011-06-0541240104
Piragüismo	2099-0086-65-0070015127
Salvamento y Socorrismo	2099-0086-63-0070091359
Tenis	2099-0296-07-0070020809
Tenis de Mesa	2099-0108-05-0070016762
Triatlón	3001-0017-14-1710011004
Voleibol	2099-0200-80-0070042821

• • •



*ORDEN de 11 de agosto 2008 por la que se convoca la vigesimoquinta edición de los Juegos Extremeños del Deporte Especial para la temporada 2008/2009. (2008050296)*

Los Juegos Extremeños del Deporte Especial tienen como objetivo primordial el fomento y apoyo de las actividades deportivas para personas con discapacidad de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Los Juegos Extremeños del Deporte Especial son promovidos por la Consejería de los Jóvenes y del Deporte de la Junta de Extremadura, dentro del marco de la política deportiva, educativa e integradora de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

La Convocatoria de dichos juegos se encamina a la promoción y difusión del deporte base, a la convivencia de discapacitados extremeños a través de la actividad deportiva y la obtención permanente de los recursos institucionales y sociales para el desarrollo de la actividad deportiva de integración.

En virtud de ello y a propuesta de la Dirección General de Deportes,

D I S P O N G O:

***Artículo único. Convocatoria.***

Se convocan los Juegos Extremeños del Deporte Especial, en su XXV Edición, correspondiente a la temporada 2008/2009, cuya organización y desarrollo se regirá por las bases recogidas en los Anexos de esta Orden.

***Disposición derogatoria única. Derogación normativa.***

Quedan derogadas cuantas disposiciones de inferior o igual rango se opongan a lo dispuesto en la presente Orden.

***Disposición final primera. Autorización.***

Se faculta al Director General de Deportes para dictar cuantos actos y disposiciones sean necesarias para el desarrollo y ejecución de la presente Orden.

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

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

Mérida, a 11 de agosto de 2008.

El Consejero de los Jóvenes y del Deporte,  
CARLOS JAVIER RODRÍGUEZ JIMÉNEZ



ANEXO I  
XXV JUEGOS EXTREMEÑOS DEL DEPORTE ESPECIAL  
NORMATIVA GENERAL

**1.ª PARTICIPANTES.**

Podrán participar en la XXV Edición de los Juegos Extremeños del Deporte Especial, todos los deportistas inscritos en las entidades que lo deseen, ya sean federaciones deportivas, asociaciones deportivas o centros educativos y/u ocupacionales de la Comunidad Autónoma de Extremadura para deportistas discapacitados intelectuales, físicos, sensoriales o con parálisis cerebral, que cumplan los requisitos de la convocatoria dentro de los plazos señalados y según acuerdos entre la Dirección General de Deportes y las federaciones deportivas extremeñas.

**2.ª CATEGORÍAS Y EDADES.**

2.1. Se establecen las siguientes categorías para la participación, en función de las edades que se señalan:

- A. Menores de 15 años. Los nacidos desde el 1 de enero de 1995.
- B. Mayores de 15 años. Los nacidos hasta el 31 de diciembre de 1994.
- C. Mayores de 50 años. Los nacidos antes del 1 de enero de 1959.

2.2. Cambios de Categoría: Se permitirá la inclusión de un deportista de último año de la categoría inferior para completar la inscripción de un equipo de categoría inmediatamente superior.

**3.ª ESPECIALIDADES DEPORTIVAS.**

Para el desarrollo de los Juegos se establecen las siguientes especialidades deportivas, categorías y modalidades:

DISCAPACITADOS INTELECTUALES					
Ajedrez	Mixto		Individual	-----	Competición y Participación.
Atletismo y Campo a través	Masculino	Femenino	Individual	-----	Competición y Participación.
Baloncesto	Masculino	Femenino	-----	Por equipos	Competición, Participación y Juegos
Balontiro	Masculino	Femenino	-----	Por equipos	Competición y Participación.
Damas	Mixto		Individual	-----	Competición y Participación.
Fútbol sala	Masculino	Femenino	-----	Por equipos	Competición, Participación y Juegos
Futbolín	Mixto		-----	Por equipos	Competición y Participación
Gimnasia rítmica	Mixto		Individual	Por equipos	Competición, Participación y Exhibición
Natación	Masculino	Femenino	Individual	-----	Competición y Participación.
Petanca	Mixto		-----	Por equipos	Competición y Participación.
Tenis de mesa	Mixto		Individual	-----	Competición y Participación.
Tracción de cuerda	Masculino	Femenino	-----	Por equipos	Competición y Participación.



<b>DISCAPACITADOS CON PARALISIS CEREBRAL</b>					
Ajedrez	Mixto		Individual	-----	Competición
Atletismo y Campo a través	Masculino	Femenino	Individual	-----	Competición
Boccia	Masculino	Femenino	Individual	Por equipos	Competición
Damas	Mixto		Individual	-----	Competición
Natación	Masculino	Femenino	Individual	-----	Competición
Slalom en sillas ruedas	Masculino	Femenino	Individual	-----	Competición
Tenis de mesa	Mixto		Individual	-----	Competición
Ciclismo	Masculino	Femenino	Individual	-----	Competición

<b>DISCAPACITADOS FISICOS</b>					
Ajedrez	Mixto		Individual	-----	Competición y Participación
Atletismo y Campo a través	Masculino	Femenino	Individual	-----	Competición y Participación
Natación	Masculino	Femenino	Individual	-----	Competición y Participación
Slalom en sillas ruedas	Masculino	Femenino	Individual	-----	Competición.
Tenis de mesa	Mixto		Individual	-----	Competición y Participación

<b>DISCAPACITADOS SENSORIALES</b>					
Ajedrez	Mixto		Individual	-----	Competición y Participación.
Atletismo y Campo a través	Masculino	Femenino	Individual	-----	Competición y Participación
Natación	Masculino	Femenino	Individual	-----	Competición y Participación
Fútbol sala	Masculino	Femenino	-----	Por equipos	Competición, Participación y Juegos

<b>ACTIVIDAD POR CENTRO. (DISCAP. INTEL, P.C. FÍSICOS, SNSORIALES)</b>					
Actividades en la Naturaleza	Mixto		Por centro	FINES DE SEMANA	Participación.
Deportes de Aventura					

El programa de actividades en la naturaleza se realizará a lo largo de 3 días, ya sea en fin de semana (Por ejemplo: viernes tarde - sábado - domingo) o entre semana (martes tarde - miércoles - jueves). La solicitud de participación se hará directamente en la Dirección General de Deportes, a través del correo [jedes.afn@juntaextremadura.net](mailto:jedes.afn@juntaextremadura.net)

El número de plazas y las condiciones de participación se presentarán en las jornadas de estudio JEDES.

#### 4.ª COMPOSICIÓN DE LOS EQUIPOS.

4.1. A los efectos de desplazamientos y competiciones, los equipos integrantes de los diferentes deportes señalados en el punto anterior estarán compuestos por los siguientes participantes, como máximo:

Ajedrez	Sin límite
Atletismo	Sin límite
Baloncesto	8 Jugadores
Balontiro	6 Jugadores
Boccia	4 Jugadores
Campo a Través	Sin límite
Ciclismo	Sin límite
Damas	Sin límite



Fútbol Sala	8 Jugadores
Futbolín	2 Jugadores
Gimnasia Rítmica	5 Gimnastas
Natación	Sin límite
Petanca	3 Jugadores
Slalom silla de ruedas	Sin límite
Tenis de mesa	Sin límite
Tracción de cuerda	6 Jugadores

4.2. La ratio de deportistas - acompañantes será:

DISCAPACIDAD	Nº DE DEPORTISTAS	ACOMPañANTES
AUTISTAS	3	1
INTELECTUALES	5	1
INVIDENTES	2	1
SENSORIALES	5	1
PARALISIS CEREBRAL (Ambulantes)	5	1
PARALISIS CEREBRAL (sillas de ruedas)	1	1

#### 5.ª LÍMITES DE PARTICIPACIÓN.

5.1. Siendo previsible el desarrollo simultáneo de las competiciones que comprenden los Juegos, cada participante podrá intervenir en UN deporte de Asociación y en DOS deportes individuales, teniendo en cuenta la incompatibilidad entre sí de los deportes de la tercera columna, de la que sólo se podrá elegir uno; según se muestra en el cuadro siguiente:

DEPORTES DE ASOCIACION	DEPORTES INDIVIDUALES	
	-----	Deportes Fases Previas (Incompatibles entre si)
Baloncesto	Atletismo en Pista – Campo a Través	Ajedrez
Boccia	Ciclismo	Balontiro
Fútbol Sala	Natación	Damas
	Slalom silla de ruedas	Futbolín
	Gimnasia Rítmica	Petanca
		Tenis de mesa
		Tracción de cuerda

5.2. Además de cumplir con lo establecido en el apartado anterior, la categoría de mayores de 50 años no podrá participar en los deportes de atletismo (dependiendo de las pruebas), baloncesto, campo a través y fútbol sala, salvo que presenten certificado médico que autorice su participación junto a la petición expresa de la entidad a la que pertenece el deportista.

#### 6.ª SISTEMA DE COMPETICIÓN Y CALENDARIOS.

En función del número de inscripciones que se realicen, las Federaciones Deportivas Extremeñas, establecerán el sistema de competición que estimen más conveniente,



remitiendo los calendarios con tiempo suficiente para el comienzo de las diferentes competiciones a todas las entidades inscritas y al Comité Técnico JEDES.

Asimismo, las distintas Federaciones Deportivas establecerán las modalidades de competición (juego, exhibición, participación, competición) que estimen oportunas, con anterioridad a las inscripciones de las entidades, independientemente de lo expresado en el cuadro del punto 3.º.

En todos los encuentros y competiciones que se celebren, la organización de las mismas deberá preparar actividades deportivas paralelas a la competición que garanticen que todos los deportistas que acuden al encuentro puedan realizar al menos 1 hora de práctica deportiva, ya sea competitiva o participativa.

Para facilitar esto, en cada encuentro se organizarán talleres paralelos a la competición (aeróbic, bailes, juegos populares, deportes alternativos, marchas senderistas, etc.).

Tanto el programa de competición-participación, como los talleres y las actividades paralelas organizadas para el encuentro deberán ser publicadas en la web de la federación organizadora del encuentro, al menos 7 días antes del mismo.

#### 7.ª INSCRIPCIONES.

Para la inscripción en los JEDES 08/09 se establecen dos mecanismos:

##### A. Modelo Tradicional.

Las solicitudes de participación y la documentación que corresponda se presentarán dirigidas al Excmo. Sr. Consejero de los Jóvenes y del Deporte de la Junta de Extremadura, en las correspondientes Federaciones Deportivas Extremeñas (Federación de Discapacitados con Parálisis Cerebral o Federación de Discapacitados Intelectuales), selladas y firmadas por el Director/Presidente de la Entidad.

Las citadas Federaciones Deportivas Extremeñas que asuman la función de inscripción, deberán remitir a los Servicios Territoriales de Badajoz y Cáceres las relaciones de inscritos por las entidades para su posterior mutualización, al menos 15 días antes del comienzo de la competición.

Para facilitar el proceso de inscripción las entidades podrán solicitar a las federaciones implicadas, los formularios o el programa informático diseñado para dicho proceso. Formulario o programa informático que deberán rellenar y enviar a la Federación correspondiente.

Del mismo modo, aquellos impresos que no se cumplimenten en todos sus apartados, serán devueltos a su origen para la subsanación de los errores en un plazo de 10 días, con indicación de que, si no se hiciera, se le tendrá por desistido su petición.

##### — ENVÍO DE LA DOCUMENTACIÓN:

La documentación que debe ser enviada a los servicios territoriales para la inscripción y mutualización de los deportistas es la siguiente:



- CD facilitado por la federación con los datos de la entidad o Listado del equipo con todos los deportistas inscritos. (Anexo IV)
- Ficha de datos de cada deportista (Anexo V) firmada, con la fotografía del deportista y fotocopia de su DNI. \*(Esta opción se debatirá en las jornadas de estudio y debate JEDES. Identificación personal de los deportistas: Fotocopia DNI).

En ningún caso se tramitarán inscripciones incompletas, inscripciones que no adjunten la documentación de todos los deportistas o inscripciones que no se ajusten a los plazos establecidos.

Previamente a la formalización de las inscripciones, las entidades habrán depositado la correspondiente fianza en las Federaciones Deportivas.

#### B. Modelo Plataforma "JUDEXS".

A través de la nueva plataforma de inscripción de los JUDEX/JEDES que la Consejería de los Jóvenes y del Deporte facilita para tal fin [www.judexs.org](http://www.judexs.org) o en los enlaces incluidos en las páginas de la Dirección General de Deportes [www.deporteextremadura.org](http://www.deporteextremadura.org) así como de las diferentes federaciones deportivas.

Plataforma de inscripción JUDEX-JEDES [www.judexs.es](http://www.judexs.es)

Esta plataforma también podrá encontrarse en [www.deporteextremadura.org/judex-jedes](http://www.deporteextremadura.org/judex-jedes)

Esta aplicación, cuyo fin es simplificar y agilizar el procedimiento administrativo de inscripción y mutualización en los JUDEX y JEDES, se pone en marcha como un método innovador y práctico con las siguientes características:

- Se pone en marcha en la temporada 2008/09 como método alternativo de inscripción y mutualización.
- Nace como una herramienta de simplicidad y operatividad del proceso administrativo para la participación en los Juegos Deportivos Extremeños y Juegos Extremeños del Deporte Especial.
- La Consejería de los Jóvenes y del Deporte posee un manual o guía del usuario, que remitirá a todas la Federaciones Deportivas y a todas las entidades que lo soliciten.
- Pasos a seguir para la inscripción y mutualización a través de la plataforma serían los siguientes:
  - 1.º. Envío por Fax o E-mail del Anexo III para recibir la clave de acceso a la plataforma a los Servicios Territoriales de la Dirección General de Deportes para la asignación de una clave de acceso a la plataforma por entidad ([stbadajoz.judex@juntaextremadura.net](mailto:stbadajoz.judex@juntaextremadura.net), [stcaceres.judex@juntaextremadura.net](mailto:stcaceres.judex@juntaextremadura.net), ó [stplasencia.judex@juntaextremadura.net](mailto:stplasencia.judex@juntaextremadura.net)).
  - 2.º. Entrar en la página de la plataforma; [www.judexs.es](http://www.judexs.es) e introducir el nombre de usuario y la contraseña facilitada por los Servicios Territoriales.



- 3.º Una vez dentro, introducir los datos de la entidad correspondiente y los datos del equipo participante en los apartados diseñados para ello.
- 4.º Una vez introducidos los datos, la plataforma creará dos documentos:
  - a. Listado del equipo con todos los datos de la entidad y miembros del equipo.
  - b. Una plantilla por cada jugador. Esta ficha de datos de cada deportista hace la función de autorización del padre, madre y/o tutor legal del deportista. Esta ficha deberá imprimirse para ser firmada por el deportista y por el padre, madre o tutor del mismo. En esta ficha deberá pegarse la foto del deportista.

— ENVÍO DE LA DOCUMENTACIÓN:

1. La documentación que debe ser enviada a los servicios territoriales para la inscripción y mutualización de los deportistas es la siguiente:
  - Listado del equipo con todos los deportistas inscritos. (Anexo IV).
  - Ficha de datos de cada deportista (Anexo V) firmada, con la fotografía del deportista y fotocopia de su DNI. \*(Esta opción se debatirá en las jornadas de estudio y debate JEDES. Identificación personal de los deportistas: Fotocopia DNI).

En ningún caso se tramitarán inscripciones incompletas, inscripciones que no adjunten la documentación de todos los deportistas o inscripciones que no se ajusten a los plazos establecidos.

2. Desde los Servicios Territoriales, una vez recibida y tramitada toda la documentación, se crearán las fichas deportivas oficiales de los JEDES. Las cuales se enviarán a las Federaciones Deportivas para su confirmación y posterior envío a los clubes que correspondan.

\*\*La Dirección General de Deportes posee un manual o guía del usuario, en el que se explican todos estos puntos con mayor detalle y archivos gráficos, que estará a disposición de las entidades que lo soliciten. Para solicitar este documento sólo tienen que enviar un correo electrónico a [judex.jedes@juntaextremadura.net](mailto:judex.jedes@juntaextremadura.net) pidiendo más información de la plataforma JUDEXS.

\*\*\*La Dirección General de Deportes convocará en la primera quincena de octubre una jornada de formación sobre el manejo de la plataforma para las federaciones y los responsables de clubes interesados. Las fechas de tales jornadas se publicarán en la Web [deporteextremadura.org](http://deporteextremadura.org)

## 8.ª FIANZAS FEDERATIVAS.

Al objeto de evitar los abandonos y ausencias de los participantes inscritos, tanto en la competición como a los desplazamientos colectivos, una vez comenzada la competición, se establecen las siguientes fianzas:



Nº deportistas inscritos por Entidad	Fianza federativa
De 1 a 50 deportistas	50 Euros
De 51 a 100 deportistas	100 Euros
Más de 100 deportistas	125 Euros
FORMALIZACIÓN Y REPOSICIÓN DE FIANZAS (DOMICILIACIÓN)	
En la c/c de la Federación Extremeña de Deportes de Discapacitados conveniada con la Dirección General de Deportes:	

Perderá la fianza la entidad, cuando la ausencia sea al menos del 50% de los inscritos en esa jornada de competición.

#### 9.ª DESPLAZAMIENTOS.

9.1. Los desplazamientos se supeditarán a las necesidades de la competición.

El traslado de los equipos o deportistas individuales desde sus lugares de origen a cada punto donde se celebre la competición y su regreso se hará siempre bajo la responsabilidad de la Entidad a que pertenezca y de sus delegados y/o entrenadores acompañantes. Ningún deportista podrá subir a un autobús sin que esté el acompañante mayor de edad responsable de la expedición.

Se confeccionarán rutas hasta el lugar de celebración de las pruebas, indicándose sitios de salida y llegada, y puntos de parada y recogida de los participantes. Cuando algún deportista aislado quede fuera de la ruta, será responsabilidad de la Entidad inscrita acercarlo al punto de recogida. En caso de no poderse realizar dichas rutas, la Entidad deberá desplazarse por sus propios medios, siéndole abonado el kilometraje con lo establecido por la Dirección General de Deportes.

9.2. El transporte JEDES solo podrá ser usado por los participantes debidamente identificados y que vayan a competir en esa jornada.

9.3. Todos los transportes JEDES llevarán obligatoriamente el cartel distintivo y reglamentario en lugar visible.

9.4. No serán abonados los desplazamientos que, como consecuencia de una solicitud errónea, cambio de fecha del calendario inicialmente previsto, o anulación indebida, supongan un cambio extra.

9.5. En la Convivencia Final sólo se abonarán los gastos de transporte a la Entidad que permanezca la totalidad de la actividad.

#### 10.ª DOCUMENTACIÓN.

10.1. Inscripción individual del deportista: Impreso de inscripción individual, debidamente rellenado en todos sus apartados.

10.2. Inscripción de delegado y entrenadores, debidamente rellenado en todos sus apartados.



10.3. Por deportes: Impreso donde consten todos los deportes, categorías y modalidades en que participa la entidad.

10.4. Licencia deportiva del deportista, delegado y entrenador con fotografía reciente.

Los puntos 1 y 2 serán obligatorios y servirán de base para el seguro deportivo.

#### 11.ª ARBITRAJES Y ACTAS.

11.1. De los encuentros se levantará Acta para el Comité Técnico, a quien se deberá remitir en el plazo máximo de cuarenta y ocho horas desde la celebración del encuentro.

11.2. Se concertará con las Federaciones Deportivas Extremeñas y sus respectivos Colegios Oficiales de Jueces y Árbitros la dirección de los encuentros, así como la presentación de colaboradores por parte de los equipos participantes.

11.3. En ningún caso se dejará un encuentro sin celebrar por falta de Árbitros o Colaboradores Arbitrales, recayendo sanción sobre el equipo que actúa como local si llegara a producirse. Si se tratara de un encuentro de carácter eliminatorio, el árbitro será designado mediante la elección consensuada de la persona idónea para realizar esta función o por sorteo entre dos representantes de los equipos contendientes.

#### 12.ª MATERIAL E INSTALACIONES.

12.1. Para celebrar un partido de Deporte de Asociación los dos equipos están obligados a presentar balones que reúnan características aprobadas por cada Federación Deportiva Extremeña.

12.2. Cuando a una Entidad Deportiva le corresponda aportar terreno de juego, será responsable de que éste se encuentre en condiciones reglamentarias, así como el equipamiento necesario para el perfecto desarrollo de la competición, sean propios o cedidos por otras instituciones.

12.3. En todos los encuentros deberán comparecer los equipos con vestimenta deportiva adecuada a la actividad que van a desarrollar. Si el color de la equipación coincidiera y en algún caso perjudicara el normal desarrollo de la actividad deberá cambiarla el equipo local, y si fuera en campo neutral se determinará por sorteo.

#### 13.ª RÉGIMEN DISCIPLINARIO.

13.1. En las competiciones organizadas por las Federaciones Deportivas correspondientes de la Comunidad Autónoma de Extremadura, el régimen disciplinario aplicable será previsto en sus disposiciones estatutarias y reglamentarias, teniendo presente lo dispuesto en la Ley 2/1995, de 6 de abril, del Deporte de Extremadura y el Decreto 24/2004, de 9 de marzo, por el que se regula la disciplina deportiva en Extremadura.



13.2. En las competiciones organizadas por la Dirección General de Deportes, el régimen disciplinario aplicable será el previsto en la Ley 2/1995, de 6 de abril, del Deporte de Extremadura y el Decreto 24/2004, de 9 de marzo, por el que se regula la disciplina deportiva en Extremadura.

#### 14.ª RECLAMACIONES Y RECURSOS.

14.1. A los efectos de reclamaciones, recursos y sanciones serán competentes los Comités Disciplinarios de las Federaciones Deportivas de Discapacitados de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

14.2. Agotada la correspondiente vía federativa, se podrá interponer recurso ante el Comité Extremeño de Disciplina Deportiva, en los términos previstos en la normativa vigente.

14.3. Contra las decisiones del Comité Técnico de Apelación JEDES, se podrá interponer recurso ante el Juez Único de Disciplina Deportiva, en el plazo de cinco días a partir de la fecha de recibo de la notificación del Comité de Apelación. La reclamación será resuelta en el plazo de cinco días.

#### 15.ª CONCILIACIÓN EXTRAJUDICIAL.

Las cuestiones litigiosas de naturaleza jurídica deportiva que no afecten a la disciplina deportiva planteadas o que puedan plantearse entre los deportistas, técnicos, jueces o árbitros, delegados, entrenadores, Entidades participantes, Comités y Federaciones que participen en los JEDES, podrán ser resueltas mediante la aplicación de fórmulas específicas de conciliación y arbitraje, en los términos establecidos en la legislación deportiva y de arbitraje.

#### 16.ª FINANCIACIÓN.

Los gastos de organización, competición y transporte serán satisfechos por la Consejería de los Jóvenes y del Deporte, con cargo a los Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma, en los términos que se establezcan en los contratos de colaboración con las federaciones deportivas extremeñas.

#### 17.ª TROFEOS.

Se entregarán trofeos representativos de la Consejería de los Jóvenes y del Deporte en las finales de cada competición, obviando las fases clasificatorias.

Equipos: Se entregarán trofeos a los equipos clasificados en los tres primeros puestos y medallas a los deportistas.

Individual: Se entregarán medallas a los tres primeros puestos.

En la Convivencia Autonómica Final, se entregará Diploma y Medalla de participación a todos los deportistas inscritos en los JEDES.



#### 18.ª EQUIPACIONES.

A los deportistas que formen parte de las Selecciones Autonómicas que participen en los Campeonatos de España, convocados por las respectivas Federaciones Españolas y el Consejo Superior de Deportes, la Consejería de los Jóvenes y del Deporte procederá a la entrega de equipamiento deportivo y detalles alusivos a la Comunidad Autónoma de Extremadura.

#### 19.ª ASISTENCIA Y SEGURO MÉDICO.

Todos los participantes inscritos en los JEDES estarán acogidos a lo largo de la temporada 2008/2009 a la mutualidad deportiva o al seguro deportivo privado que la Consejería de los Jóvenes y del Deporte establezca.

#### 20.ª CALENDARIOS Y NORMAS TÉCNICAS DE COMPETICIÓN.

Con carácter general el plazo de inscripción se abre a partir del día siguiente al de la publicación de la presente Orden en el DOE, independientemente de las fechas concretas que establezca el Comité Técnico de los JEDES.

Cada Federación Deportiva Extremeña remitirá la documentación necesaria para que cualquier entidad pueda realizar la inscripción, en tiempo y forma que se establezca.

Con posterioridad deberá remitir a todas las entidades inscritas las normas técnicas de la competición, en sus distintas fases y sistemas de competición, realizándose todas las finales, preferentemente, en la Convivencia Final de los JEDES, con excepción de los deportes específicos.

#### 21.ª FORMACIÓN DEPORTIVA:

Este año se ofrecerá, a través del Programa de Formación del Centro Extremeño de Formación Deportiva (CEXFOD), la posibilidad de que todas las federaciones puedan desarrollar un curso formativo denominado:

MONITOR JUDEX ESPECIALISTA EN (modalidad deportiva de cada Federación).

Este curso tendrá 10 horas de contenido común para todas las federaciones, que serán organizadas por el CEXFOD y dirigidas por técnicos de la Dirección General de Deportes de la Consejería de los Jóvenes y del Deporte, impartándose el mismo a lo largo del mes de octubre, y con 20 horas de contenido específico en la modalidad deportiva que desarrolle cada Federación. Cada Federación Deportiva que reciba la parte de contenido común del curso, se comprometerá a organizar y desarrollar la parte de contenido específico del curso.

Los alumnos con el curso de Monitor JUDEX realizado en años anteriores a través de los distintos Planes de Formación del CEXFOD que lo acrediten documentalmente, tendrán convalidado el bloque común de 10 horas.



Esta convocatoria será desarrollada y publicitada de forma específica a partir del mes de septiembre.

## 22.ª RECONOCIMIENTO Y CERTIFICACIÓN A LOS PROFESORES DE CENTROS DE ENSEÑANZA.

La Consejería de Educación podrá reconocer, en su caso, las actividades realizadas por el profesorado de los centros escolares de Extremadura, reguladas en la presente convocatoria de los Juegos Extremeños del Deporte Especial para la temporada 2008/2009, siempre que cumplan los requisitos establecidos en la Orden de 31 de octubre de 2000 por la que se regula la convocatoria, reconocimiento, certificación y registro de actividades de formación permanente del profesorado y establece equivalencia de las actividades de investigación y de titulaciones universitarias (DOE núm. 128, de 4 de noviembre).

## 23.ª DESARROLLO.

Para desarrollar los XXV Juegos Deportivos Extremeños del Deporte Especial, la Consejería de los Jóvenes y del Deporte establecerá convenios de colaboración con las Federaciones Deportivas Extremeñas (que según el art. 22 de la Ley 2/1995, de 6 de abril, del Deporte de Extremadura, son entidades privadas sin ánimo de lucro, de utilidad pública, que ejercen por delegación, funciones públicas de carácter administrativo, actuando como agentes colaboradores de la Administración Pública) según proyecto que avale dicho convenio y siempre que estén especializadas en el deporte adaptado.

## ANEXO II

### DATOS DE INTERÉS

	<b>DIRECCION</b>	<b>CORREO</b>	<b>TELEFONO/ FAX</b>
Dirección General de Deportes Coordinador Judex-Jedes	Juan Pablo Forner, 4 -2ª 06800 Mérida	Judex.jedes@juntaextre madura.net dario.alvano@juntaextre madura.net	<b>924007428</b> <b>924007440</b>
Servicio Territorial Badajoz	Ctra. Cáceres, 3 06007 Badajoz	stbadajoz.judex@juntaext remadura.net	924 011704
Servicio Territorial Cáceres	General Primo de Rivera, 2 - 8º 10001 Cáceres	stcaceres.judex@juntaext remadura.net	927001122
Comité Técnico Jedes	Ctra. Cáceres, 3 06007 Badajoz	Stplasencia.judex@junta extremadura.net	927017721
Federación Extremeña de Discapacitados Intelectuales	Av. Ramón y Cajal, 9, 5º E 06001 Badajoz	fexddi@fexddi.org	Tf. y Fax: 924 26.35.72
Federación Extremeña de Paralíticos Cerebrales	Ciudad Deportiva Av. El Brocense, s/n 10001 Cáceres		
Federación Extremeña de Minusválidos Físicos	San José, 25 06200 Almendralejo		

**ANEXO III - XXV JEDES 2008/2009****DATOS DE LA ENTIDAD PARTICIPANTE EN LOS JEDES**

(Datos necesario para asignación de clave de usuario en la plataforma [www.judexs.es](http://www.judexs.es))

<b>Código entidad</b>	-----	<b>Zona<sup>(1)</sup></b>	
<b>CIF/NIF</b>		<b>Tipo de entidad<sup>(2)</sup></b>	
<b>Razón Social</b>			
<b>Domicilio</b>			
<b>Provincia</b>		<b>Código postal</b>	
<b>Municipio</b>			
<b>Localidad</b>			
<b>Teléfono</b>		<b>Fax</b>	
<b>Móvil</b>		<b>Email</b>	
<b>Director - Presidente</b>			
<b>DNI del Director - Presidente</b>			
<b>Secretario del Centro</b>			

<sup>(1)</sup> Olivenza, Badajoz, Tierra de Barros, Bienvenida, Don Benito, Mérida, Navalmoral de la Mata, Plasencia, Coria, Cáceres y Periferia, Trujillo.

<sup>(2)</sup> Asociación, Ayuntamiento, Centro Público, Centro Privado, Centro Concertado, Centro Rural Agrupado, Club, Otras Asociaciones.

**ANEXO IV - XXV JEDES 2008/2009**

DEPORTE: _____	CATEGORÍA: MENORES DE 15 AÑOS <input type="checkbox"/>	MAYORES DE 15 AÑOS <input type="checkbox"/>
DISCAPACIDAD: _____	MAYORES DE 50 AÑOS <input type="checkbox"/>	
ENTIDAD _____	MASCULINO <input type="checkbox"/>	FEMENINO <input type="checkbox"/>
EQUIPO: _____	MIXTO <input type="checkbox"/>	
(“A”, “B”, “C”, etc.)		
MODALIDAD (COMPETICIÓN, PARTICIPACIÓN, JUEGO): _____		
DIRECCIÓN _____	TFNO. _____ / _____	EMAIL _____
LOCALIDAD _____ CP _____	FAX _____ / _____	

	Nombre	F. Nacimiento	DNI	Teléfonos	Fax	Email
DELEGADO::						
1º ENTRENADOR						
2º ENTRENADOR						

	APELLIDOS Y NOMBRE	FECHA NACIMIENTO	DNI	DNI PADRE/MADRE O TUTOR
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				
17.				
18.				
19.				
20.				

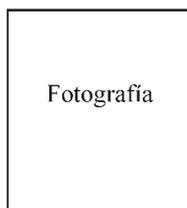
Inscripción que presenta D. \_\_\_\_\_ en calidad de Director-Presidente de la entidad, haciendo constar que los datos que figuran anteriormente son ciertos, prestando su conformidad de participación en los XXIV Juegos Extremeños del Deporte Especial 2007/2008, convocados mediante Orden del Consejero de los Jóvenes y del Deporte.

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

Sello de la Entidad

Fdo.: \_\_\_\_\_ D.N.I. \_\_\_\_\_

A efecto de devolución de fianzas, indicar nº de cuenta: \_\_\_\_\_

**ANEXO V - JEDES 2008/2009****FICHA DE DATOS DE DEPORTISTA**

Apellidos y Nombre \_\_\_\_\_

Fecha de Nacimiento \_\_\_\_\_

D.N.I \_\_\_\_\_

Teléfono \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_

Especialidad Deportiva \_\_\_\_\_

Categoría \_\_\_\_\_

Entidad \_\_\_\_\_

D. \_\_\_\_\_ con D.N.I. \_\_\_\_\_ padre/madre/tutor legal del deportista arriba indicado, autoriza su participación en los Judex, así como a realizar viajes tanto en la región como fuera de ella para asistir a pruebas de competición del mismo o de los campeonatos de España en edad escolar, convocados por el Consejo Superior de Deportes.

Firma Deportista

Firma padre/madre/tutor

D.

D.

Adjuntar fotocopia del DNI y fotografía.

En las categorías Alevín, Benjamín y Mini, si el participante no tiene DNI, presentar libro de familia y DNI del padre, madre o tutor.

No se inscribirán participantes con documentación o datos incompletos.

Este anexo lo podrá descargar de la web oficial de la Consejería de los Jóvenes y del Deporte [www.deortextremadura.org](http://www.deortextremadura.org) para rellenarlo y entregarlo en lugar especificado en esta orden.





## III OTRAS RESOLUCIONES

### **CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN**

*RESOLUCIÓN de 28 de julio de 2008, de la Consejera, por la que se dispone la autorización de programas de cualificación profesional inicial en centros sostenidos con fondos públicos de la Comunidad Autónoma de Extremadura, para el curso 2008-2009. (2008062389)*

La Ley Orgánica 1/1983, de 25 de febrero, de Estatuto de Autonomía de Extremadura, en su artículo 12.1 atribuye a la Comunidad Autónoma la competencia de desarrollo legislativo y ejecución de la enseñanza en toda su extensión, niveles y grados, modalidades y especialidades, de acuerdo con lo previsto en el artículo 27 de la Constitución Española y Leyes Orgánicas que conforme al apartado 1 del artículo 81 de la misma lo desarrollen.

La Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, establece en su artículo 30 que corresponde a las Administraciones educativas organizar Programas de Cualificación Profesional Inicial destinados al alumnado mayor de dieciséis años que no haya obtenido el Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria, con el objetivo de que todos alcancen competencias profesionales propias de una cualificación de nivel uno de la estructura del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, así como que tengan la posibilidad de una inserción sociolaboral satisfactoria y amplíen sus competencias básicas para proseguir sus estudios en las diferentes enseñanzas. Excepcionalmente, y con el acuerdo de alumnos y padres o tutores, dicha edad podrá reducirse a quince años.

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 (DOE núm. 51, de 5 de mayo) 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 16 de junio de 2008, de la Consejería de Educación, establece la organización y regulación, en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Extremadura, de los Programas de Cualificación Profesional Inicial (DOE núm. 118, de 19 de junio).

Por todo lo anterior, en virtud de lo dispuesto en los artículos 36 f) 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 Formación Profesional y Aprendizaje Permanente,

#### RESUELVO :

Autorizar la implantación, a partir del curso académico 2008-2009, de los Programas de Cualificación Profesional Inicial en las modalidades de aula profesional, taller profesional y taller específico que se recogen en el Anexo de la presente Resolución.



Contra la presente Resolución, que es definitiva en vía administrativa, se podrá interponer potestativamente recurso de reposición ante el mismo órgano que la dictó, en el plazo de un mes, contado a partir del día siguiente a la notificación de la misma, tal y como disponen los artículos 116 y 117 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Podrá también interponerse directamente, en el plazo de dos meses contados desde el día siguiente al de la publicación de la presente, el correspondiente recurso contencioso-administrativo ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Extremadura. Todo ello, sin perjuicio de que el interesado pueda ejercitar cualquier otro recurso que estime procedente.

Mérida, a 28 de julio de 2008.

La Consejera de Educación,  
EVA MARÍA PÉREZ LÓPEZ

**ANEXO**  
**Programas de Cualificación Profesional autorizados (Curso 2008/09)**

Localidad	Nombre	Cód.Centro	Modalidad	Clave	Denominación PCPI
ALBURQUERQUE	I.E.S. CASTILLO DE LUNA	06006681	A	ADG1-1	Auxiliar de servicios administrativos
ALCONCHEL	I.E.S. FRANCISCO VERA	06006905	A	ELE1-1	Operario de instalaciones electrotécnicas y de comunicaciones
ALMENDRALEJO	C.E.P.A. SAN ANTONIO	06003974	T	FME1-1	Auxiliar de fabricación mecánica
ALMENDRALEJO	I.E.S. ARROYO HARNINA	06006887	A	ADG1-1	Auxiliar de servicios administrativos
ALMENDRALEJO	I.E.S. SANTIAGO APOSTOL	06000289	A	FME1-1	Auxiliar de fabricación mecánica
AZUAGA	I.E.S. MIGUEL DURAN	06005846	A	ELE1-1	Operario de instalaciones electrotécnicas y de comunicaciones
BADAJOS	C. O.S.C.U.S.	06000711	T	ADG1-1	Auxiliar de servicios administrativos
BADAJOS	C. SANTA MADRE SACRAMENTO	06001130	T	COM1-1	Auxiliar de comercio y almacén
BADAJOS	C. SANTA MADRE SACRAMENTO	06001130	T	SSC1-1	Operario de limpieza y trabajo doméstico
BADAJOS	I.E.S. MAESTRO DOMINGO CÁCERES	06006851	A	COM1-1	Auxiliar de comercio y almacén
BADAJOS	I.E.S. NTRA. SRA. DE BÓTOA	06001075	A	EOC1-2	Auxiliar de revestimientos en la construcción
BADAJOS	I.E.S. NTRA. SRA. DE BÓTOA	06001075	A	AGA1-2	Operario de jardines y floristería
BADAJOS	I.E.S. REINO AFTASI	06001211	A	ARG1-1	Operario de reprografía
BADAJOS	I.E.S. SAN JOSÉ	06001002	A	TMV1-1	Ayudante de mecánica y carrocería
BADAJOS	I.E.S. SAN JOSÉ	06001002	A	MMC1-1	Operario de carpintería
BURGILLOS DEL CERRO	I.E.S.O. MATÍAS RAMÓN MARTÍNEZ	06001555	A	HOT1-1	Ayudante de cocina
CABEZA DEL BUEY	I.E.S. MUÑOZ TORRERO	06001610	A	ELE1-1	Operario de instalaciones electrotécnicas y de comunicaciones
CASTUERA	I.E.S. LA SERENA	06001841	A	TMV1-1	Ayudante de mecánica y carrocería
CASTUERA	I.E.S. LA SERENA	06001841	A	ELE1-1	Operario de instalaciones electrotécnicas y de comunicaciones
DON BENITO	CENTRO DE FORMACIÓN AGRARIA	06004970	T	AGA1-1	Operario agrícola
DON BENITO	C.E.P.A. GINER DE LOS RÍOS	06006051	T	ADG1-1	Auxiliar de servicios administrativos
DON BENITO	C.E.P.A. GINER DE LOS RÍOS	06006051	T	IMA1-1	Operario de fontanería y calefacción-climatización
DON BENITO	I.E.S. CUATRO CAMINOS	06002092	A	IMP1-1	Auxiliar de peluquería
FREGENAL DE LA SIERRA	I.E.S. EUGENIO HERMOSO	06007031	A	ELE1-1	Operario de instalaciones electrotécnicas y de comunicaciones
GUAREÑA	I.E.S. EUGENIO FRUTOS	06006516	A	MMC1-1	Operario de carpintería
HERRERA DEL DUQUE	I.E.S. BENAZAIRE	06006528	A	ADG1-1	Auxiliar de servicios administrativos
JEREZ DE LOS CABALLEROS	I.E.S. EL POMAR	06002811	A	TMV1-1	Ayudante de mecánica y carrocería
JEREZ DE LOS CABALLEROS	I.E.S. RAMÓN CARANDE	06002791	A	COM1-1	Auxiliar de comercio y almacén
LLERENA	I.E.S. CIEZA DE LEÓN	06002948	A	TMV1-1	Ayudante de mecánica y carrocería
MÉRIDA	C.E.E. EMÉRITA AUGUSTA	06005858	E	MMC1-1	Operario de carpintería
MÉRIDA	C.E.E. EMÉRITA AUGUSTA	06005858	E	ELE1-1	Operario de instalaciones electrotécnicas y de comunicaciones
MÉRIDA	C.E.E. EMÉRITA AUGUSTA	06005858	E	TCP1-1	Reparación de calzado y marroquinería
MÉRIDA	C.E.P.A. LEGIÓN V	06006255	T	HOT1-2	Auxiliar de restaurante y bar
MÉRIDA	C.E.P.A. LEGIÓN V	06006255	T	HOT1-1	Ayudante de cocina
MÉRIDA	I.E.S. ALBARREGAS	06006863	A	ADG1-1	Auxiliar de servicios administrativos



MÉRIDA	I.E.S. EMÉRITA AUGUSTA	06003382	A	ELE1-1	Operario de instalaciones electrotécnicas y de comunicaciones
MÉRIDA	I.E.S. EXTREMADURA	06005627	A	IFC1-1	Auxiliar de informática
MÉRIDA	I.E.S. SAENZ DE BURIAGA	06007405	A	IMA1-1	Operario de fontanería y calefacción-climatización
MÉRIDA	I.E.S. SANTA EULALIA	06003370	A	ADG1-2	Operador de grabación y tratamiento documental
MONTIJO	C.E.P.A. EUGENIA DE MONTIJO	06005998	T	COM1-1	Auxiliar de comercio y almacén
MONTIJO	C.E.P.A. EUGENIA DE MONTIJO	06005998	T	ADG1-1	Auxiliar de servicios administrativos
MONTIJO	I.E.S. EXTREMADURA	06006061	A	ELE1-1	Operario de instalaciones electrotécnicas y de comunicaciones
MONTIJO	I.E.S. VEGAS BAJAS	06003618	A	INA1-1	Operario de industria alimentaria
NAVALVILLAR DE PELA	I.E.S. LACIMURGA CONSTANTIA IULIA	06006978	A	ADG1-1	Auxiliar de servicios administrativos
OLIVA DE LA FRONTERA	I.E.S. VIRGEN DE GRACIA	06007570	A	ADG1-1	Auxiliar de servicios administrativos
OLIVENZA	I.E.S. PUENTE AJUDA	06006191	A	ADG1-1	Auxiliar de servicios administrativos
SAN VICENTE DE ALCANTARA	I.E.S. JOAQUÍN SAMÁ	06007429	A	MMC1-1	Operario de carpintería
SANTA AMALIA	I.E.S.O. SIERRA LA MESTA	06007764	A	TMV1-1	Ayudante de mecánica y carrocería
SIRUELA	I.E.S.O. VIRGEN DE ALTAGRACIA	06007776	A	ADG1-2	Operador de grabación y tratamiento documental
TALARRUBIAS	I.E.S. SIBERIA EXTREMEÑA	06006322	A	ADG1-1	Auxiliar de servicios administrativos
VALDIVIA	E.F.A. CASAGRANDE	06004878	T	AGA1-2	Operario de jardines y floristería
VILLAFRANCA DE LOS BARROS	CENTRO DE FORMACIÓN AGRARIA	06004741	T	AGA1-1	Operario agrícola
VILLAFRANCA DE LOS BARROS	I.E.S. MELÉNDEZ VALDÉS	06004738	A	ADG1-1	Auxiliar de servicios administrativos
VILLAFRANCA DE LOS BARROS	I.E.S. MELÉNDEZ VALDÉS	06004738	A	TMV1-1	Ayudante de mecánica y carrocería
VILLANUEVA DE LA SERENA	C.E.P.A. MEDARDO MUÑIZ	06006206	T	ADG1-1	Auxiliar de servicios administrativos
VILLANUEVA DE LA SERENA	I.E.S. PEDRO DE VALDIVIA	06004982	A	COM1-1	Auxiliar de comercio y almacén
VILLANUEVA DE LA SERENA	I.E.S. SAN JOSÉ	06004969	A	ADG1-1	Auxiliar de servicios administrativos
VILLANUEVA DE LA SERENA	I.E.S. SAN JOSÉ	06004969	A	TMV1-1	Ayudante de mecánica y carrocería
ZAFRA	I.E.S. CRISTO DEL ROSARIO	06005123	A	ELE1-1	Operario de instalaciones electrotécnicas y de comunicaciones
ZAFRA	I.E.S. SUÁREZ DE FIGUEROA	06005111	A	IFC1-1	Auxiliar de informática
ZAHÍNOS	I.E.S.O. CUATRO DE ABRIL	06007821	A	AGA1-2	Operario de jardines y floristería
ZALAMEA DE LA SERENA	I.E.S. ANTONIO NEBRIJA	06007624	A	COM1-1	Auxiliar de comercio y almacén
ALCÁNTARA	I.E.S. SAN PEDRO DE ALCÁNTARA	10006892	A	ADG1-1	Auxiliar de servicios administrativos
ALCÚESCAR	I.E.S. STA. LUCÍA DEL TRAMPAL	10008207	A	SSC1-1	Operario de limpieza y trabajo doméstico
CÁCERES	C.E.E. PROA	10007367	E	SSC1-1	Operario de limpieza y trabajo doméstico
CÁCERES	C.E.P.A. CÁCERES	10007148	T	ARG1-1	Operario de reprografía
CÁCERES	I.E.S. JAVIER GARCÍA TÉLLEZ	10000774	A	TMV1-1	Ayudante de mecánica y carrocería
CÁCERES	I.E.S. JAVIER GARCÍA TÉLLEZ	10000774	A	ADG1-2	Operador de grabación y tratamiento documental
CÁCERES	I.E.S. JAVIER GARCÍA TÉLLEZ	10000774	A	ELE1-1	Operario de instalaciones electrotécnicas y de comunicaciones
CÁCERES	I.E.S. UNIVERSIDAD LABORAL-C.E.I.	10000798	A	EOC1-1	Auxiliar de albañilería
CÁCERES	I.E.S. UNIVERSIDAD LABORAL-C.E.I.	10000798	A	HOT1-2	Auxiliar de restaurante y bar
CÁCERES	I.E.S. UNIVERSIDAD LABORAL-C.E.I.	10000798	A	HOT1-1	Ayudante de cocina
CÁCERES	I.E.S. UNIVERSIDAD LABORAL-C.E.I.	10000798	A	HOT1-3	Limpieza de alojamientos y auxiliar de catering
CÁCERES	I.E.S. UNIVERSIDAD LABORAL-C.E.I.	10000798	A	ARG1-1	Operario de reprografía
CAMINOMORISCO	I.E.S. GREGORIO MARAÑÓN	10007902	A	ADG1-1	Auxiliar de servicios administrativos



CAMINOMORISCO	I.E.S. GREGORIO MARAÑÓN	10007902	A	MMC1-1	Operario de carpintería
CASAR DE CÁCERES	I.E.S.O. VIA DE LA PLATA	10008381	A	INA1-1	Operario de industria alimentaria
CORIA	C.E.P.A. CORIA	10007151	T	HOT1-1	Ayudante de cocina
CORIA	I.E.S. ALAGÓN	10007896	A	ADG1-1	Auxiliar de servicios administrativos
CORIA	I.E.S. ALAGÓN	10007896	A	TMV1-1	Ayudante de mecánica y carrocería
HERVAS	I.E.S. VALLE DEL AMBROZ	10002758	A	MMC1-1	Operario de carpintería
HOYOS	I.E.S.O. DE HOYOS	10003453	A	MMC1-1	Operario de carpintería
JARAZ DE LA VERA	C.E.P.A. JARAZ DE LA VERA	10007446	T	HOT1-2	Auxiliar de restaurante y bar
JARAZ DE LA VERA	I.E.S. MAESTRO GONZALO KORREAS	10008396	A	ADG1-1	Auxiliar de servicios administrativos
JARAZ DE LA VERA	I.E.S. MAESTRO GONZALO KORREAS	10008396	A	TMV1-1	Ayudante de mecánica y carrocería
JARANDILLA DE LA VERA	I.E.S. JARANDA	10008219	A	HOT1-1	Ayudante de cocina
LOGROSAN	I.E.S. MARIO ROSO DE LUNA	10007513	A	INA1-1	Operario de industria alimentaria
LOSAR DE LA VERA	I.E.S.O. ARTURO PLAZA	10012065	A	ELE1-1	Operario de instalaciones electrofónicas y de comunicaciones
MADRONERA	I.E.S.O. CERRO PEDRO GÓMEZ	10008608	A	AGA1-2	Operario de jardines y floristería
MALPARTIDA DE PLASENCIA	I.E.S.O. QUERCUS	10008621	A	ELE1-1	Operario de instalaciones electrofónicas y de comunicaciones
MAJADAS	I.E.S. GONZALO TORRENTE BALLESTER	10008438	A	ADG1-1	Auxiliar de servicios administrativos
MAJADAS	I.E.S. GONZALO TORRENTE BALLESTER	10008438	A	TMV1-1	Ayudante de mecánica y carrocería
MAJADAS	I.E.S. GONZALO TORRENTE BALLESTER	10008438	A	INA1-1	Operario de industria alimentaria
MONTEHERMOSO	I.E.S. GABRIEL Y GALÁN	10003659	A	ADG1-1	Auxiliar de servicios administrativos
MONTEHERMOSO	I.E.S. GABRIEL Y GALÁN	10003659	A	AGA1-2	Operario de jardines y floristería
MORALEJA	CENTRO DE FORMACIÓN AGRARIA	10003702	T	AGA1-1	Operario agrícola
MORALEJA	I.E.S. JALAMA	10007525	A	AGA1-2	Operario de jardines y floristería
NAVALMORAL DE LA MATA	CENTRO DE FORMACIÓN AGRARIA	10003842	T	AGA1-2	Operario de jardines y floristería
NAVALMORAL DE LA MATA	C.E.P.A. NAVALMORAL DE LA MATA	10007355	T	MMC1-1	Operario de carpintería
NAVALMORAL DE LA MATA	I.E.S. AUGUSTÓBRIGA	10003854	A	ADG1-1	Auxiliar de servicios administrativos
NAVALMORAL DE LA MATA	I.E.S. ZURBARÁN	10003866	A	ELE1-1	Operario de instalaciones electrofónicas y de comunicaciones
PLASENCIA	C.E.P.A. PLASENCIA	10007173	T	HOT1-1	Ayudante de cocina
PLASENCIA	I.E.S. GABRIEL Y GALÁN	10004494	A	IMP1-1	Auxiliar de peluquería
PLASENCIA	I.E.S. PÉREZ COMENDADOR	10006648	A	IFC1-1	Auxiliar de informática
PLASENCIA	I.E.S. VIRGEN DEL PUERTO	10004482	A	ADG1-1	Auxiliar de servicios administrativos
TORREJONCILLO	I.E.S.O. VIA DALMACIA	10008669	A	ADG1-1	Auxiliar de servicios administrativos
TRUJILLO	I.E.S. FRANCISCO DE ORELLANA	10005701	A	AGA1-2	Operario de jardines y floristería
TRUJILLO	I.E.S. TURGALIM	10007136	A	ADG1-1	Auxiliar de servicios administrativos
VALENCIA DE ALCÁNTARA	I.E.S. LOUSTAU-VALVERDE	10007801	A	TMV1-1	Ayudante de mecánica y carrocería
VALENCIA DE ALCÁNTARA	I.E.S. LOUSTAU-VALVERDE	10007801	A	ELE1-1	Operario de instalaciones electrofónicas y de comunicaciones

**Modalidad:** A= Aulas Taller, T= Talleres Profesionales, E= Talleres Específicos.

•••



*RESOLUCIÓN de 1 de agosto de 2008, de la Consejera, por la que se resuelve el procedimiento de suscripción o modificación de los conciertos educativos para el curso académico 2008/2009, en la Comunidad Autónoma de Extremadura. (2008062447)*

De acuerdo con el artículo 12 de la Ley Orgánica 1/1983, de Estatuto de Autonomía de Extremadura, corresponde a la Comunidad Autónoma 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.

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, incluye entre las funciones de la Administración del Estado que asume la Comunidad Autónoma de Extremadura, la convocatoria, tramitación y resolución de los expedientes para la formalización de conciertos educativos, así como su control y posible revocación, de acuerdo con las normas básicas establecidas por el Estado.

De conformidad con el artículo 1.4 del Decreto 52/2005, de 22 de febrero, por el que se dictan las normas para la aplicación del régimen de Conciertos Educativos a partir del curso 2005/2006, así como los artículos 3, 24 y 46 del Real Decreto 2377/1985, de 18 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de Normas Básicas sobre Conciertos Educativos, corresponde a la Consejera de Educación resolver el procedimiento para la aplicación del régimen de conciertos educativos en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Mediante Orden de 18 de diciembre de 2007, de la Consejería de Educación, se convoca la suscripción o modificación de los Conciertos Educativos para el curso académico 2008/09 (DOE núm. 147, de 27 de diciembre).

A tenor de lo expuesto, a propuesta de la Dirección General de Calidad y Equidad Educativa, en virtud de las facultades que me atribuye el artículo 36 f) de la Ley 1/2002, de 28 de febrero, del Gobierno y de la Administración de la Comunidad Autónoma de Extremadura,

**RESUELVO :**

Primero. Conciertos educativos para el curso 2008/2009.

1. Aprobar las modificaciones de los conciertos educativos para el curso académico 2008/09 en los centros docentes privados que se relacionan en los Anexos I y II de la presente Resolución, correspondientes a las provincias de Badajoz y Cáceres respectivamente.
2. Asimismo, los Anexos contienen las solicitudes de conciertos no concedidas, debidamente motivadas, las inadmitidas por su presentación fuera de plazo, y las unidades concertadas, cuya modificación no ha sido solicitada; de manera que los Anexos I y II comprenden la totalidad de las unidades concertadas en el curso académico 2008/09.

Segundo. Formalización de los conciertos.

1. Las modificaciones de los conciertos educativos se reflejarán en las correspondientes diligencias de modificación, y se incorporará al documento de concierto educativo suscrito para el cuatrienio 2005/06 al 2008/09.



2. Las diligencias de modificación se suscribirán por cuadruplicado, correspondiendo su firma, por parte de la Administración educativa, a los Delegados Provinciales de Educación. Por parte de los centros privados deberán firmar los titulares de los mismos o por quien ostente su representación debidamente acreditada.

Tercero. Obligaciones de los centros concertados.

Los centros privados concertados deberán cumplir con las obligaciones específicas establecidas en el Decreto 52/2005, de 22 de febrero, por el que se dictan las normas para la aplicación del Régimen de Conciertos Educativos a partir del curso 2005/2006, así como el resto de la normativa autonómica o estatal aplicable, y lo estipulado en los documentos de formalización del Concierto.

Cuarto. Recursos.

Contra la presente Resolución, que pone fin a la vía administrativa, podrá interponerse recurso administrativo de reposición ante la Consejera de Educación en el plazo de un mes, a contar desde el día siguiente a su publicación oficial en el Diario Oficial de Extremadura, de conformidad con los artículos 116 y 117 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, así como el artículo 102 de la Ley 1/2002, de 28 de febrero, del Gobierno y de la Administración de la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Asimismo se podrá interponer directamente recurso contencioso-administrativo en el plazo de dos meses, a contar desde el día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial de Extremadura de la presente Resolución, de acuerdo con lo previsto en la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

Mérida, a 1 de agosto de 2008.

La Consejera de Educación,  
EVA MARÍA PÉREZ LÓPEZ



## Consejería de Educación

Dirección General de Calidad y Equidad Educativa

ANEXO I

### CONCIERTOS DE EDUCACION INFANTIL

Provincia: **BADAJOS**

Código	Denominación del Centro, Dirección y Localidad	Uds. Concertadas Solicitadas	Unidades Concertadas para el curso 2008/2009	Justificación	OBS:
06000231	COLEGIO RUTA DE LA PLATA ORTEGA MUÑOZ,32 ALMENDRALEJO	5	5	Cumple los requisitos. Analizada la matrícula procede concertar el incremento solicitado por demanda en el Centro y al objeto de completar 2 líneas de E.I., condicionado a la obtención de autorización.Expte. en trámite.	
06000241	COLEGIO SANTO ÁNGEL REYES CATÓLICOS, 4 ALMENDRALEJO	0	3	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	
06001129	COLEGIO JESÚS OBRERO OTUMBA, 19-A BADAJOS	0	1	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	
06000708	COLEGIO NTRA. SRA. DE LA ASUNCIÓN AVDA. PADRE TACORONTE, 9 BADAJOS	0	3	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	
06000733	COLEGIO NTRA. SRA. DEL CARMEN AVDA. JUAN PEREDA PILA, 14 BADAJOS	0	9	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	
06000711	COLEGIO OSCUS OBRA SOCIAL Y CULTURAL SOP PONFERRADA, 3 BADAJOS	0	3	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	
06000800	COLEGIO RAMÓN IZQUIERDO AVDA. MARÍA AUXILIADORA, 4 BADAJOS	0	6	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	



Consejería de Educación

Dirección General de Calidad y Equidad Educativa

ANEXO I

CONCIERTOS DE EDUCACION INFANTIL

Provincia: BADAJOZ

Código	Denominación del Centro, Dirección y Localidad	Uds. Concertadas Solicitadas	Unidades Concertadas para el curso 2008/2009	Justificación	OBS:
06000745	COLEGIO SAGRADA FAMILIA AVDA. SANTA MARINA, 19 BADAJOZ	0	9	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	
06000757	COLEGIO SANCTA MARÍA ASSUMPTA AVDA. PARDALERAS, 15 BADAJOZ	7	6	Analizada la matrícula no procede concertar la unidad solicitada por escasa población escolar y oferta pública suficiente en la zona para atender la demanda.	
06000770	COLEGIO SANTA TERESA DE JESÚS JOSÉ LUIS DONCEL PASCUAL, 4 BADAJOZ	0	6	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	
06000721	COLEGIO SANTO ÁNGEL RAMÓN ALBARRÁN, 20 BADAJOZ	0	6	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	
06000812	COLEGIO VIRGEN DE GUADALUPE CTRA.DE CORTE DE PELEAS, 79 BADAJOZ	6	6	Cumple los requisitos fijados en la Orden 18-12-07. Analizada la matrícula procede concertar el incremento solicitado por demanda en el Centro.	
06001592	COLEGIO SANTA TERESA CRUZ, 28 CABEZA DEL BUEY	0	3	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	
06002067	COLEGIO CLARET ANCHA, 85 DON BENITO	8	8	Analizada la matrícula procede concertar el incremento solicitado al objeto de completar la/s línea/s de Educación Infantil.	



## Consejería de Educación

Dirección General de Calidad y Equidad Educativa

ANEXO I

### CONCIERTOS DE EDUCACION INFANTIL

Provincia: **BADAJOS**

Código	Denominación del Centro, Dirección y Localidad	Uds. Concertadas Solicitadas	Unidades Concertadas para el curso 2008/2009	Justificación	OBS:
06002043	COLEGIO SAGRADO CORAZÓN MADRE MATILDE, 4 DON BENITO	0	3	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	<input type="checkbox"/>
06002389	COLEGIO SAN FRANCISCO JAVIER NICOLÁS MEGÍA, 33 FUENTE DE CANTOS	0	3	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	<input type="checkbox"/>
06002493	COLEGIO NTRA. SRA. DE LOS DOLORES MEDELLÍN, 18 GUAREÑA	0	3	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	<input type="checkbox"/>
06005664	COLEGIO CRISTO CRUCIFICADO CHAMORRO, 8 HORNACHOS	0	3	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	<input type="checkbox"/>
06002900	COLEGIO NTRA. SRA. DE LA GRANADA CONCEPCIÓN, 24 LLERENA	6	3	Analizada la matrícula no procede concertar la unidad solicitada por escasa población escolar y oferta pública suficiente en la zona para atender la demanda.	<input type="checkbox"/>
06006723	COLEGIO ATENEA, COOPERATIVA MARIO ROSO DE LUNA, S/N MÉRIDA	0	6	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	<input type="checkbox"/>
06003187	COLEGIO MARÍA AUXILIADORA AVDA. REINA SOFÍA, S/N MÉRIDA	7	7	Cumple los requisitos, fijados en la Orden 18/12/07. Analizada la matrícula procede concertar el incremento solicitado por demanda en el Centro.	<input type="checkbox"/>



## Consejería de Educación

Dirección General de Calidad y Equidad Educativa

ANEXO I

### CONCIERTOS DE EDUCACION INFANTIL

Provincia: **BADAJOS**

Código	Denominación del Centro, Dirección y Localidad	Uds. Concertadas Solicitadas	Unidades Concertadas para el curso 2008/2009	Justificación	OBS:
06003217	COLEGIO NTRA. SRA. DE GUADALUPE CTRA. DE CÁCERES, 94 MÉRIDA	6	6	Cumple los requisitos, fijados en la Orden 18-12-07. Analizada la matrícula procede concertar el incremento solicitado por demanda en el Centro y al objeto de completar 2 líneas de E.I. .	<input type="checkbox"/>
06003254	COLEGIO SAN JUAN BOSCO BARRIADA MARÍA AUXILIADORA, S/N MÉRIDA	0	3	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	<input type="checkbox"/>
06003266	COLEGIO SAN LUIS PESCADORES, S/N MÉRIDA	3	3	Analizada la matrícula procede concertar el incremento solicitado por demanda en el Centro y al objeto de completar la línea.	<input type="checkbox"/>
06003199	COLEGIO SANTA EULALIA -ESCOLAPIAS- SAN JOSÉ DE CALASANZ, 2 MÉRIDA	0	6	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	<input type="checkbox"/>
06003242	COLEGIO SANTA EULALIA, COOPERATIVA ATARAZANAS, 10 MÉRIDA	4	4	Analizada la matrícula procede concertar el incremento solicitado por demanda en el Centro.	<input type="checkbox"/>
06003503	COLEGIO NTRA. SRA. DE LA PROVIDENCIA RAFAEL PULIDO, 21-23 MONTEMOLÍN	0	1	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	<input type="checkbox"/>
06003591	COLEGIO SANTO TOMÁS DE AQUINO JOVELLANOS, 3 MONTIJO	0	3	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	<input type="checkbox"/>



## Consejería de Educación

Dirección General de Calidad y Equidad Educativa

ANEXO I

### CONCIERTOS DE EDUCACION INFANTIL

Provincia: **BADAJOS**

Código	Denominación del Centro, Dirección y Localidad	Uds. Concertadas Solicitadas	Unidades Concertadas para el curso 2008/2009	Justificación	OBS:
06003758	COLEGIO SAGRADO CORAZÓN DE JESUS FUERTE, 8 OLIVENZA	0	6	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	<input type="checkbox"/>
06003977	COLEGIO MARÍA INMACULADA PARQUE, S/N PUEBLA DE LA CALZADA	0	3	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	<input type="checkbox"/>
06003989	COLEGIO NTRA. SRA. DEL CARMEN PZA. DE ESPAÑA, 10 PUEBLA DE LA CALZADA	0	3	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	<input type="checkbox"/>
06004362	COLEGIO CRISTO REY Y SAN RAFAEL COLÓN, 15 TALARRUBIAS	3	2	Analizada la matrícula no procede concertar la unidad solicitada por escasa población escolar y oferta pública suficiente en la zona para atender la demanda.	<input type="checkbox"/>
06004593	COLEGIO CRISTO CRUCIFICADO OLIVENZA, 12 VALVERDE DE LEGANÉS	0	3	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	<input type="checkbox"/>
06004702	COLEGIO LA INMACULADA Y SAN IGNACIO DAOIZ Y VELARDE, 12 VILLAFRANCA DE LOS BARROS	0	2	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	<input type="checkbox"/>
06004726	COLEGIO NTRA. SRA. DEL CARMEN ALZADA, 3 VILLAFRANCA DE LOS BARROS	0	3	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	<input type="checkbox"/>



**Consejería de Educación**

Dirección General de Calidad y Equidad Educativa

**ANEXO I**

**CONCIERTOS DE EDUCACION INFANTIL**

Provincia: **BADAJOS**

Código Denominación del Centro, Dirección y Localidad

Código	Denominación del Centro, Dirección y Localidad	Uds. Concertadas Solicitadas	Unidades Concertadas para el curso 2008/2009	Justificación	OBS:
06004921	COLEGIO SAN JOSÉ LÓPEZ DE AYALA, 15 VILLANUEVA DE LA SERENA	0	3	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	<input type="text"/>
06005093	COLEGIO MARÍA INMACULADA CAMPO DEL ROSARIO, 28 ZAFRA	0	3	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	<input type="text"/>

TOTALES:

55	156
----	-----



## Consejería de Educación

Dirección General de Calidad y Equidad Educativa

ANEXO I

### CONCIERTOS DE EDUCACION PRIMARIA

Provincia: **BADAJOS**

Uds. Concertadas para el curso 2008/2009

Uds. Concertadas Solicitadas

Primaria Apo. NEE Apo. Min. Primaria Apo. NEE Apo. Min.

Código Denominación del Centro, Dirección y Localidad

Justificación

Código	Denominación del Centro, Dirección y Localidad	Primaria Apo. NEE	Apo. Min.	Primaria Apo. NEE	Apo. Min.	Uds. Concertadas para el curso 2008/2009	Justificación	OBS:
06000231	COLEGIO RUTA DE LA PLATA ORTEGA MUÑOZ,32 ALMENDRALEJO	0	0	0	12	0	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	
06000241	COLEGIO SANTO ANGEL REYES CATÓLICOS, 4 ALMENDRALEJO	0	0	0	6	0	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	
06001129	COLEGIO JESÚS OBRERO OTUMBA, 19-A BADAJOS	0	0	0	6	1	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	
06000708	COLEGIO NTRA. SRA. DE LA ASUNCIÓN AVDA. PADRE TACORONTE, 9 BADAJOS	0	0	0	12	2	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	
06000733	COLEGIO NTRA. SRA. DEL CARMEN AVDA.JUAN PEREDA PILA, 14 BADAJOS	0	0	0	18	0	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	
06000711	COLEGIO OSCUS OBRA SOCIAL Y CULTURAL SOP PONFERRADA, 3 BADAJOS	6	1	1	6	1	El número de alumnos no justifica la concesión del apoyo. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	



## Consejería de Educación

Dirección General de Calidad y Equidad Educativa

ANEXO I

### CONCIERTOS DE EDUCACION PRIMARIA

Provincia: **BADAJOS**

Uds. Concertadas para el curso 2008/2009

Uds. Concertadas para el curso 2008/2009

Código	Denominación del Centro, Dirección y Localidad	Uds. Concertadas Solicitadas				Uds. Concertadas para el curso 2008/2009				Justificación	OBS:
		Primaria	Apo. NEE	Apo. Min.	Primaria	Apo. NEE	Apo. Min.				
06000800	COLEGIO RAMÓN IZQUIERDO AVDA. MARÍA AUXILIADORA, 4 BADAJOS	0	0	0	12	1	0	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.			
06000745	COLEGIO SAGRADA FAMILIA AVDA. SANTA MARINA, 19 BADAJOS	18	1	0	18	0	0	El número de alumnos no justifica la concesión del apoyo. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.			
06000757	COLEGIO SANCTA MARIA ASSUMPTA AVDA. PARDALERAS, 15 BADAJOS	0	0	0	12	1	0	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.			
06000770	COLEGIO SANTA TERESA DE JESÚS JOSÉ LUIS DONCEL PASCUAL, 4 BADAJOS	0	0	0	12	2	0	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.			
06000721	COLEGIO SANTO ÁNGEL RAMÓN ALBARRÁN, 20 BADAJOS	0	0	0	12	2	0	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.			
06000812	COLEGIO VIRGEN DE GUADALUPE CTRA.DE CORTE DE PELEAS, 79 BADAJOS	12	2	0	12	1	0	Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior. El número de alumnos con NEE, según la relación valorada por EOEP no justifica el apoyo/s solicitado/s.			



## Consejería de Educación

Dirección General de Calidad y Eguidad Educativa

ANEXO I

### CONCIERTOS DE EDUCACION PRIMARIA

Provincia: **BADAJOS**

Uds. Concertadas para el curso 2008/2009

Uds. Concertadas Solicitadas

Primaria Apo. NEE Apo. Min. Primaria Apo. NEE Apo. Min. Justificación

Código	Denominación del Centro, Dirección y Localidad	0	0	0	6	1	1	OBS:
06001592	COLEGIO SANTA TERESA CRUZ, 28 CABEZA DEL BUJEY	0	0	0	6	1	1	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.
06002067	COLEGIO CLARET ANCHA, 85 DON BENITO	0	0	0	16	1	2	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.
06002043	COLEGIO SAGRADO CORAZÓN MADRE MATILDE, 4 DON BENITO	0	0	0	6	1	0	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.
06002389	COLEGIO SAN FRANCISCO JAVIER NICOLÁS MEGÍA, 33 FUENTE DE CANTOS	0	0	0	12	1	0	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.
06002493	COLEGIO NTRA. SRA. DE LOS DOLORES MEDELLÍN, 18 GUAREÑA	0	0	0	6	0	0	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.
06002900	COLEGIO NTRA. SRA. DE LA GRANADA CONCEPCIÓN, 24 LLERENA	0	0	0	12	0	0	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.



Consejería de Educación

Dirección General de Calidad y Equidad Educativa

ANEXO I

CONCIERTOS DE EDUCACION PRIMARIA

Provincia: BADAJOZ

Uds. Concertadas para el curso 2008/2009

Uds. Concertadas Solicitadas

Primaria Apo. NEE Apo. Min. Primaria Apo. NEE Apo. Min. Justificación

Código	Denominación del Centro, Dirección y Localidad	Primaria Apo. NEE	Apo. Min.	Primaria Apo. NEE	Apo. Min.	Uds. Concertadas para el curso 2008/2009	Justificación	OBS:
06006723	COLEGIO ATENA, COOPERATIVA MARIO ROSO DE LUNA, S/N MÉRIDA	0	0	0	12	1	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	
06003187	COLEGIO MARIA AUXILIADORA AVDA. REINA SOFÍA, S/N MÉRIDA	0	0	0	12	0	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	
06003217	COLEGIO NTRA. SRA. DE GUADALUPE CTRA. DE CÁCERES, 94 MÉRIDA	12	1	0	12	0	El número de alumnos no justifica la concesión del apoyo. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	
06003254	COLEGIO SAN JUAN BOSCO BARRIADA MARIA AUXILIADORA, S/N MÉRIDA	0	0	0	6	1	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	
06003266	COLEGIO SAN LUIS PESCADORES, S/N MÉRIDA	0	0	0	6	1	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	
06003199	COLEGIO SANTA EULALIA -ESCOLAPIAS- SAN JOSÉ DE CALASANZ, 2 MÉRIDA	12	1	0	12	0	El número de alumnos no justifica la concesión del apoyo. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	



## Consejería de Educación

Dirección General de Calidad y Equidad Educativa

ANEXO I

### CONCIERTOS DE EDUCACION PRIMARIA

Provincia: **BADAJUZ**

Uds. Concertadas para el curso 2008/2009

Uds. Concertadas Solicitadas

Primaria Apo. NEE Apo. Min. Primaria Apo. NEE Apo. Min. Justificación

Código	Denominación del Centro, Dirección y Localidad	Primaria Apo. NEE	Apo. Min.	Primaria Apo. NEE	Apo. Min.	Uds. Concertadas Solicitadas	Uds. Concertadas para el curso 2008/2009	Justificación	OBS:
06003242	COLEGIO SANTA EULALIA, COOPERATIVA ATARAZANAS, 10 MÉRIDA	0	0	0	6	0	0	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	
06003503	COLEGIO NTRA. SRA. DE LA PROVIDENCIA RAFAEL PULIDO, 21-23 MONTEMOLIN	0	0	0	3	0	0	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	
06003591	COLEGIO SANTO TOMÁS DE AQUINO JOVELLANOS, 3 MONTIJO	9	1	0	9	0	0	Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior. Respecto de la unidad que se solicita, la solicitud se presenta fuera de plazo	
06003758	COLEGIO SAGRADO CORAZÓN DE JESUS FUERTE, 8 OLIVENZA	0	0	0	14	1	1	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	
06003977	COLEGIO MARÍA INMACULADA PARQUE, S/N PUEBLA DE LA CALZADA	0	0	0	6	0	0	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	
06003989	COLEGIO NTRA. SRA. DEL CARMEN PZA. DE ESPAÑA, 10 PUEBLA DE LA CALZADA	0	0	0	6	1	0	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	



## Consejería de Educación

Dirección General de Calidad y Equidad Educativa

ANEXO I

### CONCIERTOS DE EDUCACION PRIMARIA

Provincia: **BADAJOS**

Uds. Concertadas para el curso 2008/2009

Uds. Concertadas Solicitadas

Justificación

Primaria Apo. NEE Apo. Min. Primaria Apo. NEE Apo. Min.

Código Denominación del Centro, Dirección y Localidad

Código	Denominación del Centro, Dirección y Localidad	Primaria Apo. NEE	Apo. Min.	Primaria Apo. NEE	Apo. Min.	Uds. Concertadas para el curso 2008/2009	Uds. Concertadas Solicitadas	Justificación	OBS:
06004362	COLEGIO CRISTO REY Y SAN RAFAEL COLÓN, 15 TALARRUBIAS	0	0	0	0	0	6	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	
06004593	COLEGIO CRISTO CRUCIFICADO OLIVENZA, 12 VALVERDE DE LEGANÉS	0	0	0	0	0	6	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	
06004702	COLEGIO LA INMACULADA Y SAN IGNACIO DAOIZ Y VELARDE, 12 VILLAFRANCA DE LOS BARROS	0	0	0	0	0	6	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	
06004726	COLEGIO NTRA. SRA. DEL CARMEN ALZADA, 3 VILLAFRANCA DE LOS BARROS	0	0	0	0	0	8	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	
06004714	COLEGIO SAN JOSÉ SAN IGNACIO, 2 VILLAFRANCA DE LOS BARROS	0	0	0	0	0	6	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	
06004921	COLEGIO SAN JOSÉ LÓPEZ DE AYALA, 15 VILLANUEVA DE LA SERENA	0	0	0	0	0	6	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	



**Consejería de Educación**

Dirección General de Calidad y Equidad Educativa

ANEXO I

**CONCIERTOS DE EDUCACION PRIMARIA**

Provincia: **BADAJOS**

Uds. Concertadas Solicitadas  
Primaria Apo. NEE Apo. Min.

Uds. Concertadas para el curso 2008/2009  
Primaria Apo. NEE Apo. Min.

Justificación

Código	Denominación del Centro, Dirección y Localidad	Primaria Apo. NEE	Apo. Min.	Primaria Apo. NEE	Apo. Min.	Justificación	OBS:
06005093	COLEGIO MARÍA INMACULADA CAMPO DEL ROSARIO, 28 ZAFRA	0	0	6	0	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	
<b>TOTALES:</b>		69	7	344	20		



Consejería de Educación

Dirección General de Calidad y Equidad Educativa

ANEXO I

CONCIERTOS DE EDUCACIÓN SECUNDARIA OBLIGATORIA

Provincia: BADAJOZ

Uds. Solicitadas

Uds. Concertadas para el curso 2008/2009

Código Denominación del Centro, Dirección y Localidad

06000231 COLEGIO RUTA DE LA PLATA  
ORTEGA MUÑOZ, 32  
ALMENDRALEJO

PRIMER CICLO	2º CICLO		PRIMER CICLO		2º CICLO	
	Uds.	Apoyos NEE Min.	Uds.	Apoyos NEE Min.	Uds.	Apoyos NEE Min.
0	0	0	0	0	4	0

Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.

Justificación:

OBS:

06000241 COLEGIO SANTO ÁNGEL  
REYES CATÓLICOS, 4  
ALMENDRALEJO

0	0	0	0	0	2	0
---	---	---	---	---	---	---

Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.

Justificación:

OBS:

06005226 C.E.P. A. RADIO ECCA  
AVDA SINFORIANO MADROÑERO, 5  
BADAJOZ

4	0	0	4	0	0	0
---	---	---	---	---	---	---

Enseñanzas a distancia no reguladas en el Decreto 52/2005 de 22-2-05 (DOE 1-3-05)

Justificación:

OBS:

06000708 COLEGIO NTRA. SRA. DE LA ASUNCIÓN  
AVDA. PADRE TACORONTE, 9  
BADAJOZ

0	0	0	0	0	4	1
---	---	---	---	---	---	---

Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.

Justificación:

OBS:



Consejería de Educación

Dirección General de Calidad y Equidad Educativa

ANEXO I

CONCIERTOS DE EDUCACION SECUNDARIA OBLIGATORIA

Código	Denominación del Centro, Dirección y Localidad	Uds. Solicitadas						Uds. Concertadas para el curso 2008/2009					
		PRIMER CICLO			2º CICLO			PRIMER CICLO			2º CICLO		
		Uds.	Apoyos NEE Min.	Apoyos Uds.	Uds.	Apoyos NEE Min.	Apoyos Uds.	Uds.	Apoyos NEE Min.	Uds.	Apoyos NEE Min.	Uds.	Apoyos NEE Min.
06000733	COLEGIO NTRA. SRA. DEL CARMEN AVDA. JUAN PEREDA PILA, 14 BADAJOZ	0	0	0	0	0	0	6	1	0	6	0	0
Justificación:		Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.											
06000711	COLEGIO OSCUS OBRA SOCIAL Y CULTURAL SOP PONFERRADA, 3 BADAJOZ	0	0	0	0	0	0	2	1	0	2	0	1
Justificación:		Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.											
06000800	COLEGIO RAMÓN IZQUIERDO AVDA. MARÍA AUXILIADORA, 4 BADAJOZ	6	1	0	6	1	0	6	1	0	6	1	0
Justificación:		Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior. El número de alumnos con necesidades específicas de apoyo educativo, según la relación valorada por EOEP y/o informe del SIE, justifica el apoyo/s solicitado/s											
06000745	COLEGIO SAGRADA FAMILIA AVDA. SANTA MARINA, 19 BADAJOZ	0	0	0	0	0	0	6	1	0	6	0	0
Justificación:		Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.											

OBS:

OBS:

OBS:

OBS:



Consejería de Educación

Dirección General de Calidad y Equidad Educativa

ANEXO I

CONCIERTOS DE EDUCACIÓN SECUNDARIA OBLIGATORIA

Provincia: BADAJOZ

Uds. Solicitadas

Uds. Concertadas para el curso 2008/2009

Código Denominación del Centro, Dirección y Localidad

06001166 COLEGIO SAN ATÓN  
AVDA. SAAVEDRA MARTÍNEZ, 2  
BADAJOZ

PRIMER CICLO	2º CICLO		PRIMER CICLO	2º CICLO	
	Uds.	Apoyos NEE Min.		Uds.	Apoyos NEE Min.
0	0	0	4	1	0

Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.

Justificación:

OBS:

06000757 COLEGIO SANCTA MARIA ASSUMPTA  
AVDA. PARDALERAS, 15  
BADAJOZ

0	0	0	4	0	0
---	---	---	---	---	---

Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.

Justificación:

OBS:

06000770 COLEGIO SANTA TERESA DE JESÚS  
JOSÉ LUIS DONCEL PASCUAL, 4  
BADAJOZ

0	0	0	4	1	0
---	---	---	---	---	---

Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.

Justificación:

OBS:

06000721 COLEGIO SANTO ÁNGEL  
RAMÓN ALBARRÁN, 20  
BADAJOZ

0	0	0	4	1	0
---	---	---	---	---	---

Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.

Justificación:

OBS:



Consejería de Educación

Dirección General de Calidad y Equidad Educativa

ANEXO I

CONCIERTOS DE EDUCACION SECUNDARIA OBLIGATORIA

Código	Denominación del Centro, Dirección y Localidad	Uds. Solicitadas						Uds. Concertadas para el curso 2008/2009								
		PRIMER CICLO			2º CICLO			PRIMER CICLO			2º CICLO					
		Uds.	Apoyos NEE Min.	Apoyos NEE Min.	Uds.	Apoyos NEE Min.	Apoyos NEE Min.	Uds.	Apoyos NEE Min.	Apoyos NEE Min.	Uds.	Apoyos NEE Min.	Apoyos NEE Min.			
06000812	COLEGIO VIRGEN DE GUADALUPE CTRA.DE CORTE DE PELEAS, 79 BADAJOZ	0	0	0	0	0	0	6	2	1	6	2	1	6	0	0
Justificación:		Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.														
06001592	COLEGIO SANTA TERESA CRUZ, 28 CABEZA DEL BUEY	0	0	0	0	0	0	2	1	1	2	1	1	2	0	0
Justificación:		Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.														
06002067	COLEGIO CLARET ANCHA, 85 DON BENITO	6	0	1	8	0	1	6	0	1	8	0	1	6	0	1
Justificación:		Procede suprimir una unidad de primer ciclo de la ESO de conformidad con lo acordado entre el titular del Centro y la Administración Educativa.														
06002043	COLEGIO SAGRADO CORAZÓN MADRE MATILDE, 4 DON BENITO	0	0	0	0	0	0	2	1	0	2	0	0	2	0	0
Justificación:		Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.														

OBS:

OBS:

OBS:

OBS:

ANEXO I

CONCIERTOS DE EDUCACIÓN SECUNDARIA OBLIGATORIA

Código	Denominación del Centro, Dirección y Localidad	Uds. Solicitadas						Uds. Concertadas para el curso 2008/2009					
		PRIMER CICLO		2º CICLO		PRIMER CICLO		2º CICLO		PRIMER CICLO		2º CICLO	
		Uds.	Apoyos NEE Min.	Uds.	Apoyos NEE Min.	Uds.	Apoyos NEE Min.	Uds.	Apoyos NEE Min.	Uds.	Apoyos NEE Min.	Uds.	Apoyos NEE Min.
06002389	COLEGIO SAN FRANCISCO JAVIER NICOLÁS MEGÍA, 33 FUENTE DE CANTOS	0	0	0	0	0	0	5	0	0	6	0	0
Justificación:		Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.											
OBS:													
06002493	COLEGIO NTRA. SRA. DE LOS DOLORES MEDELLÍN, 18 GUAREÑA	0	0	0	0	0	0	2	0	0	2	0	0
Justificación:		Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.											
OBS:													
06002900	COLEGIO NTRA. SRA. DE LA GRANADA CONCEPCIÓN, 24 LLERENA	4	1	0	4	1	0	4	1	0	4	0	0
Justificación:		Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior. El número de alumnos con necesidades específicas de apoyo educativo según relación valorada por EOEP y/o informe del SIE, justifica el apoyo propuesto											
OBS:													
06006723	COLEGIO ATENEA, COOPERATIVA MARIO ROSO DE LUNA, S/N MÉRIDA	0	0	0	0	0	0	4	0	0	4	0	0
Justificación:		Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.											
OBS:													



Consejería de Educación

Dirección General de Calidad y Equidad Educativa

ANEXO I

CONCIERTOS DE EDUCACIÓN SECUNDARIA OBLIGATORIA

Código	Denominación del Centro, Dirección y Localidad	Uds. Solicitadas						Uds. Concertadas para el curso 2008/2009						
		PRIMER CICLO		2º CICLO		PRIMER CICLO		2º CICLO		PRIMER CICLO		2º CICLO		
		Uds.	Apoyos NEE Min.	Uds.	Apoyos NEE Min.	Uds.	Apoyos NEE Min.	Uds.	Apoyos NEE Min.	Uds.	Apoyos NEE Min.	Uds.	Apoyos NEE Min.	
06003187	COLEGIO MARÍA AUXILIADORA AVDA. REINA SOFÍA, S/N MÉRIDA	0	0	0	0	0	0	6	1	0	0	6	0	0
Justificación: Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.														
06003217	COLEGIO NTRA. SRA. DE GUADALUPE CTRA. DE CÁCERES, 94 MÉRIDA	0	0	0	0	0	0	4	1	0	0	4	0	0
Justificación: Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.														
06003199	COLEGIO SANTA EULALIA -ESCOLAPIAS- SAN JOSÉ DE CALASANZ, 2 MÉRIDA	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	4	0	0
Justificación: Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.														
06003242	COLEGIO SANTA EULALIA, COOPERATIVA ATARAZANAS, 10 MÉRIDA	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2	0	0
Justificación: Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.														

OBS:

OBS:

OBS:

OBS:



Consejería de Educación

Dirección General de Calidad y Equidad Educativa

ANEXO I

CONCIERTOS DE EDUCACION SECUNDARIA OBLIGATORIA

Provincia: BADAJOZ

Uds. Concertadas para el curso 2008/2009

Uds. Solicitadas

Código	Denominación del Centro, Dirección y Localidad	PRIMER CICLO				2º CICLO				PRIMER CICLO				2º CICLO			
		Uds.		Apoyos		Uds.		Apoyos		Uds.		Apoyos		Uds.		Apoyos	
		NEE	Min.	NEE	Min.	NEE	Min.	NEE	Min.	NEE	Min.	NEE	Min.	NEE	Min.	NEE	Min.
06002250	E.F.A. GUADALJUCÉN ESTACIÓN ALJUCÉN, S/N MÉRIDA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Justificación:		Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.															
06003591	COLEGIO SANTO TOMÁS DE AQUINO JOVELLANOS, 3 MONTIJO	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	2	0	0	0	0
Justificación:		Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.															
06003758	COLEGIO SAGRADO CORAZÓN DE JESUS FUERTE, 8 OLIVENZA	0	0	0	0	0	0	0	0	5	1	0	4	0	0	0	0
Justificación:		Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.															
06003977	COLEGIO MARÍA INMACULADA PARQUE, S/N PUEBLA DE LA CALZADA	0	0	0	0	0	0	0	0	2	1	0	2	0	0	0	0
Justificación:		Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.															

OBS:

OBS:

OBS:

OBS:



Consejería de Educación

Dirección General de Calidad y Equidad Educativa

ANEXO I

CONCIERTOS DE EDUCACION SECUNDARIA OBLIGATORIA

Provincia: BADAJOZ

Uds. Concertadas para el curso 2008/2009

Uds. Solicitadas

Código	Denominación del Centro, Dirección y Localidad	PRIMER CICLO		2º CICLO		PRIMER CICLO		2º CICLO					
		Uds.	Apoyos NEE Min.	Uds.	Apoyos NEE Min.	Uds.	Apoyos NEE Min.	Uds.	Apoyos NEE Min.				
06003989	COLEGIO NTRA. SRA. DEL CARMEN PZA. DE ESPAÑA, 10 PUEBLA DE LA CALZADA	0	0	0	0	0	0	2	1	0	2	0	0

Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.

Justificación:

OBS:

06004362	COLEGIO CRISTO REY Y SAN RAFAEL COLÓN, 15 TALARRUBIAS	2	1	0	2	1	0	2	0	0	2	0	0
----------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

El número de alumnos no justifica la concesión de los apoyos. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.

Justificación:

OBS:

06004593	COLEGIO CRISTO CRUCIFICADO OLIVENZA, 12 VALVERDE DE LEGANÉS	0	0	0	0	0	0	2	0	1	2	0	1
----------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.

Justificación:

OBS:

06004726	COLEGIO NTRA. SRA. DEL CARMEN ALZADA, 3 VILLAFRANCA DE LOS BARROS	0	0	0	0	0	0	6	1	0	6	0	0
----------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.

Justificación:

OBS:



Consejería de Educación

Dirección General de Calidad y Equidad Educativa

ANEXO I

CONCIERTOS DE EDUCACIÓN SECUNDARIA OBLIGATORIA

Provincia: BADAJOZ

Uds. Concertadas para el curso 2008/2009

Uds. Solicitadas

Código	Denominación del Centro, Dirección y Localidad	PRIMER CICLO			2º CICLO			PRIMER CICLO			2º CICLO		
		Uds.	Apoyos NEE	Min.	Uds.	Apoyos NEE	Min.	Uds.	Apoyos NEE	Min.	Uds.	Apoyos NEE	Min.
06004714	COLEGIO SAN JOSÉ SAN IGNACIO, 2 VILAFRANCA DE LOS BARROS	0	0	0	0	0	0	8	0	0	8	0	0

Justificación: Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.

OBS:

06004921	COLEGIO SAN JOSÉ LÓPEZ DE AYALA, 15 VILLANUEVA DE LA SERENA	0	0	0	0	0	0	2	0	0	2	0	0
----------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Justificación: Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.

OBS:

06005093	COLEGIO MARÍA INMACULADA CAMPO DEL ROSARIO, 28 ZAFRA	0	0	0	0	0	0	2	0	0	2	0	0
----------	--	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Justificación: Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.

OBS:

TOTALES:													22	3	1	24	3	1	126	19	5	130	3	3
----------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	---	---	----	---	---	-----	----	---	-----	---	---



Consejería de Educación

Dirección General de Calidad y Equidad Educativa

ANEXO I

CONCIERTOS DE EDUCACIÓN ESPECIAL INFANTIL Y BÁSICA OBLIGATORIA

Provincia: BADAJOZ

Uds. Solicitadas

Uds. Concertada para el curso 2008/2009

Código	Denominación del Centro, Dirección y Localidad	Uds. Solicitadas		Uds. Concertada para el curso 2008/2009		Justificación	OBS:	
		INF	B.O.	INF	B.O.			
06005688	COL. E. E. SAN MARCOS NÚÑEZ DE BALBOA, 6 ALMENDRALEJO	Auditivos:	0	0	0	0	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	
		Autistas:	0	0	0	2		
		Pluridef.:	0	0	0	1		
		Psíquicos:	0	0	0	2		
		TOTAL:	0	0	0	5		
06006267	COL. E. APROSUBA-10 MIGUEL HERNÁNDEZ, 1 AZUAGA	Auditivos:	0	0	0	0	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	
		Autistas:	0	0	0	0		
		Pluridef.:	0	0	0	0		
		Psíquicos:	0	0	0	1		
		TOTAL:	0	0	0	1		
06007144	COL. E. E. CENTRO DE ATENCIÓN DE AUTISTAS DE APNABA FÉLIX FERNÁNDEZ TORRADO S/N BADAJOZ	Auditivos:	0	0	0	0	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior. Analizada la matrícula. procede concertar el incremento solicitado condicionado al número de alumnos escolarizados al inicio del curso	
		Autistas:	1	6	1	6		
		Pluridef.:	0	0	0	0		
		Psíquicos:	0	0	0	0		
		TOTAL:	1	6	1	6		
06007375	COL. E. E. NTRA. SRA. DE LA LUZ GODOFREDO ORTEGA MUÑOZ, 3 BADAJOZ	Auditivos:	0	0	0	0	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	
		Autistas:	0	0	0	0		
		Pluridef.:	0	0	0	5		
		Psíquicos:	0	0	0	0		
		TOTAL:	0	0	0	5		



Consejería de Educación

Dirección General de Calidad y Equidad Educativa

ANEXO I

CONCIERTOS DE EDUCACIÓN ESPECIAL INFANTIL Y BÁSICA OBLIGATORIA

Provincia: BADAJOZ

Uds. Solicitadas

Uds. Concertada para el curso 2008/2009

Código	Denominación del Centro, Dirección y Localidad	Uds. Solicitadas		Uds. Concertada para el curso 2008/2009		Justificación	OBS:	
		INF	B.O.	INF	B.O.			
06005925	COLEGIO NTRA. SRA. DE LA ENCINA DIECISIETE S/N. CABEZA DEL BUEY	Auditivos:	0	0	0	0	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	
		Aufistas:	0	0	0	1		
		Pluridef.:	0	0	0	1		
		Psíquicos:	0	0	0	0		
		TOTAL:	0	0	0	2		
06002122	COL. E. E. NTRA. SRA. DE LAS CRUCES AVDA. DE MADRID, 95 DON BENITO	Auditivos:	0	0	0	0	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	
		Aufistas:	0	0	0	1		
		Pluridef.:	0	0	0	2		
		Psíquicos:	0	0	0	3		
		TOTAL:	0	0	0	6		
06006361	COL. E. E. SANTIAGO APÓSTOL-JENARA CARRASCO PASEO DE SAN ANTON, 12 LLERENA	Auditivos:	0	0	0	0	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	
		Aufistas:	0	0	0	0		
		Pluridef.:	0	0	0	2		
		Psíquicos:	0	0	0	1		
		TOTAL:	0	0	0	3		
06005457	COL. E. E. PONCE DE LEÓN CARLOS I, 9 MONTIJO	Auditivos:	0	0	0	0	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	
		Aufistas:	0	0	0	1		
		Pluridef.:	0	0	0	2		
		Psíquicos:	0	0	0	2		
		TOTAL:	0	0	0	5		



Consejería de Educación

Dirección General de Calidad y Equidad Educativa

ANEXO I

CONCIERTOS DE EDUCACION ESPECIAL INFANTIL Y BÁSICA OBLIGATORIA

Provincia: BADAJOZ

Uds. Concertada para el curso 2008/2009

Uds. Solicitadas

INF B.O.

INF B.O.

Justificación

OBS: [ ]

Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.

0	0
0	0
0	2
0	0
0	2

0	0
0	0
0	0
0	0
0	0

Auditivos:	
Autistas:	
Pluridef.:	
Psíquicos:	
TOTAL:	

OBS: [ ]

Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.

0	0
0	1
0	1
0	1
0	3

0	0
0	0
0	0
0	0
0	0

Auditivos:	
Autistas:	
Pluridef.:	
Psíquicos:	
TOTAL:	

OBS: [ ]

Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.

0	0
0	3
0	3
0	3
0	9

0	0
0	0
0	0
0	0
0	0

Auditivos:	
Autistas:	
Pluridef.:	
Psíquicos:	
TOTAL:	

0	0
1	15
0	19
0	13
TOTALES:	47

0	0
1	6
0	0
0	0
1	6

Total Auditivos:	
Total Autistas:	
Total Pluridef.:	
Total Psíquicos:	
TOTALES:	

Código Denominación del Centro, Dirección y Localidad

06010866	COL. E. E. LA SIBERIA - APROSUBA 12
	AVDA. DEL PARQUE S/N
	PUEBLA DE ALCOCER

06010881	COL. E. E. APROSUBA-13
	LEÓN FELIPE S/N
	VILLAFRANCA DE LOS BARROS

06005950	COL. E. E. NITRA. SRA. DE LA AURORA
	CTRA. DE LA HABA, S/N
	VILLANUEVA DE LA SERENA



Consejería de Educación

Dirección General de Calidad y Equidad Educativa

ANEXO I

CONCIERTOS DE EDUCACION ESPECIAL DE FORMACION PROFESIONAL

Provincia: BADAJOZ

Uds. Solicitadas      Uds. Concertadas para el curso 2008/2009

Código	Denominación del Centro, Dirección y Localidad	Uds. Solicitadas				Uds. Concertadas para el curso 2008/2009				Justificación	OBS:
		TVA	PCPI	TVA	PCPI	TVA	PCPI	TVA	PCPI		
06005688	COL. E. E. SAN MARCOS NÚÑEZ DE BALBOA, 6 ALMENDRALEJO	Auditivos:	0	0	0	0	0	0	0	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	OBS: <input type="text"/>
		Autistas:	0	0	0	0	0	0	0		
		Pluridef.:	0	0	0	0	1	0	0		
		Psíquicos:	0	0	0	0	1	0	0		
		TOTAL:	0	0	0	0	2	0	0		
06007375	COL. E. E. NTRA. SRA. DE LA LUZ GODOFREDO ORTEGA MUÑOZ, 3 BADAJOZ	Auditivos:	0	0	0	0	0	0	0	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	OBS: <input type="text"/>
		Autistas:	0	0	0	0	0	0	0		
		Pluridef.:	0	0	0	0	2	0	0		
		Psíquicos:	0	0	0	0	0	1	1		
		TOTAL:	0	0	0	0	2	1	1		
06005925	COLEGIO NTRA. SRA. DE LA ENCINA DIECISIETE S/N. CABEZA DEL BUEY	Auditivos:	0	0	0	0	0	0	0	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	OBS: <input type="text"/>
		Autistas:	0	0	0	0	0	0	0		
		Pluridef.:	0	0	0	0	1	0	0		
		Psíquicos:	0	0	0	0	0	0	0		
		TOTAL:	0	0	0	0	1	0	0		
06002122	COL. E. E. NTRA. SRA. DE LAS CRUCES AVDA. DE MADRID, 95 DON BENITO	Auditivos:	0	0	0	0	0	0	0	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	OBS: <input type="text"/>
		Autistas:	0	0	0	0	0	0	0		
		Pluridef.:	0	0	0	0	0	0	0		
		Psíquicos:	0	0	0	0	3	0	0		
		TOTAL:	0	0	0	0	3	0	0		
06006361	COL. E. E. SANTIAGO APOSTOL-JENARA CARRASCO PASEO DE SAN ANTÓN, 12 LLERENA	Auditivos:	0	0	0	0	0	0	0	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	OBS: <input type="text"/>
		Autistas:	0	0	0	0	0	0	0		
		Pluridef.:	0	0	0	0	1	0	0		
		Psíquicos:	0	0	0	0	0	0	0		
		TOTAL:	0	0	0	0	1	0	0		



Consejería de Educación

Dirección General de Calidad y Equidad Educativa

ANEXO I

CONCIERTOS DE EDUCACIÓN ESPECIAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

Provincia: BADAJOZ

Uds. Concertadas para el curso 2008/2009

Uds. Solicitadas

Denominación del Centro, Dirección y Localidad

Justificación

Código	Denominación del Centro, Dirección y Localidad	Uds. Solicitadas				Uds. Concertadas para el curso 2008/2009				Justificación	OBS:
		TVA	PCPI	Auditivos:	Autistas:	TVA	PCPI	Auditivos:	Autistas:		
06005457	COL. E. E. PONCE DE LEÓN CARLOS I, 9 MONTIJO	0	0	0	0	0	0	0	0	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	OBS: <input type="text"/>
		0	0	0	0	0	0	0	0		
		0	0	0	0	1	0	0	0		
		0	0	0	0	0	1	0	1		
		0	0	0	0	1	1	0	1		
06010881	COL. E. E. APROSUBA-13 LEÓN FELIPE S/N VILLAFRANCA DE LOS BARROS	0	0	0	0	0	0	0	0	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	OBS: <input type="text"/>
		0	0	0	0	0	0	0	0		
		0	0	0	0	0	0	0	0		
		0	0	0	0	1	0	0	0		
		0	0	0	0	1	1	0	0		
06005950	COL. E. E. NTRA. SRA. DE LA AURORA CTRA. DE LA HABA, S/N VILLANUEVA DE LA SERENA	0	0	0	0	0	0	0	0	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	OBS: <input type="text"/>
		0	0	0	0	1	0	0	0		
		0	0	0	0	1	0	0	0		
		0	0	0	0	1	0	0	0		
		0	0	0	0	3	0	0	0		
		Total Auditivos:	0	0	0	0	0	0	0		
		Total Autistas:	0	0	0	1	0	0	0		
		Total Pluridef.:	0	0	0	7	0	0	0		
		Total Psíquicos:	0	0	0	6	2	2	2		
		TOTALES:	0	0	0	14	2	2	2		



Consejería de Educación

Dirección General de Calidad y Equidad Educativa

ANEXO I

CONCIERTOS DE PROGRAMAS DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL

Provincia: BADAJOZ

Código	Denominación del Centro, Dirección y Localidad	Uds. Concertadas Solicitadas	Uds. Concertadas para el curso 2008/2009	Justificación	Obs:
06000711	COLEGIO OSCUS OBRA SOCIAL Y CULTURAL SOPENA PONFERRADA, 3 BADAJOZ	0	1	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por le mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	
	Programa: SERVICIOS AUXILIARES DE OFICINA				
	CLAVE: ADSAO				
06001130	COLEGIO SANTA MADRE SACRAMENTO SAN ATÓN, 2 BADAJOZ	0	1	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por le mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	
	Programa: AUXILIAR DE AYUDA A DOMICILIO Y RESIDENCIAS ASISTIDAS				
	CLAVE: SCADRA				
	Programa: AUXILIAR DEPENDIENTE DE COMERCIO				
	CLAVE: CMAD				
06004878	E.F.A. LA CASAGRANDE CTRA. ENTRERRÍOS, S/N VALDIVIA	0	1	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por le mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	
	Programa: OPERARIO DE ACTIVIDADES FORESTALES				
	CLAVE: AAOAF				
<b>TOTALES DE P.C.P.I.:</b>		0	4		



Consejería de Educación

Dirección General de Calidad y Equidad Educativa

ANEXO I

CONCIERTOS DE CICLOS FORMATIVOS DE GRADO MEDIO

Provincia: BADAJOZ

Código	Denominación del Centro, Dirección y Localidad	Uds. Concertadas Solicitadas		Uds. Concertadas para el curso 2008/2009		Justificación	Obs:				
		1º	2º	1º	2º						
06000711	COLEGIO OSCUS OBRA SOCIAL Y CULTURAL SOPENA PONFERRADA, 3 BADAJOZ	Ciclo Formativo: COMERCIO				Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por le mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.					
		CLAV	COM21	0	0			1	0		
		Ciclo Formativo: PELUQUERÍA						Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por le mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.			
		CLAV	IMP23	0	0					1	1
		Ciclo Formativo: ESTÉTICA PERSONAL DECORATIVA								Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por le mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	
CLAV	IMP22	0	0	1	0						
Ciclo Formativo: GESTIÓN ADMINISTRATIVA				Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por le mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.							
CLAV	ADM21	0	0			1	0				
06001130	COLEGIO SANTA MADRE SACRAMENTO SAN ATÓN, 2 BADAJOZ	Ciclo Formativo: GESTIÓN ADMINISTRATIVA						Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por le mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.			
		CLAV	ADM21			0	0			1	0
		Ciclo Formativo: COMERCIO								Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por le mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	
		CLAV	COM21	0	0	1	0				



Consejería de Educación

Dirección General de Calidad y Equidad Educativa

ANEXO I

CONCIERTOS DE CICLOS FORMATIVOS DE GRADO MEDIO

Provincia: BADAJOZ

Código Denominación del Centro, Dirección y Localidad

Código	Denominación del Centro, Dirección y Localidad	Uds. Concertadas Solicitadas		Uds. Concertadas para el curso 2008/2009		Justificación	Obs.
		1º	2º	1º	2º		
	Ciclo Formativo: CUIDADOS AUXILIARES DE ENFERMERÍA SAN21	0	0	2	0	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por le mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	
06000812	COLEGIO VIRGEN DE GUADALUPE CTRA.DE CORTE DE PELEAS, 79 BADAJOZ	0	0	1	0	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por le mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	
	Ciclo Formativo: GESTIÓN ADMINISTRATIVA ADM21	0	0	1	1	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por le mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	
	Ciclo Formativo: ELECTROMECÁNICA DE VEHÍCULOS MVA22	0	0	1	1	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por le mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	
	Ciclo Formativo: INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO ELECTROMECÁNICO DE MAQUINARIA Y CONDUCCIÓN DE LÍNEAS MSP21	0	0	1	1	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por le mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	
06002067	COLEGIO CLARET ANCHA, 85 DON BENITO	0	0	1	0	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por le mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	
	Ciclo Formativo: GESTIÓN ADMINISTRATIVA ADM21	0	0	1	0	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por le mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	



**Consejería de Educación**

Dirección General de Calidad y Equidad Educativa

ANEXO I

CONCIERTOS DE CICLOS FORMATIVOS DE GRADO MEDIO

Provincia: **BADAJOS**

Código Denominación del Centro, Dirección y Localidad

Código	Denominación del Centro, Dirección y Localidad	Uds. Concertadas Solicitadas		Uds. Concertadas para el curso 2008/2009		Justificación	Obs:
		1º	2º	1º	2º		
06002250	E.F.A. GUADALJUCÉN ESTACIÓN ALJUCÉN, S/N MÉRIDA	0	0	1	1	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por le mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	
06004878	E.F.A. LA CASAGRANDE CTRA. ENTRERRÍOS, S/N VALDIVIA	0	0	1	1	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por le mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	
<b>TOTALES:</b>		0	0	14	5		



Consejería de Educación

Dirección General de Calidad y Equidad Educativa

ANEXO I

CONCIERTOS DE CICLOS FORMATIVOS DE GRADO SUPERIOR

Provincia: BADAJOZ

Código	Denominación del Centro, Dirección y Localidad	Uds. Solicitadas		Uds. Concertadas para el curso 2008/2009		Justificación	Obs:
		1º	2º	1º	2º		
06000711	COLEGIO OSCUR OBRA SOCIAL Y CULTURAL SOPENA PONFERRADA, 3 BADAJOZ						
	Ciclo Formativo: GESTIÓN COMERCIAL Y MARKETING	0	0	1	0	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por le mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	
	CLAVE: COM32						
	Ciclo Formativo: SECRETARIADO	0	0	1	0	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por le mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	
	CLAVE: ADM32						
06000812	COLEGIO VIRGEN DE GUADALUPE CTRA.DE CORTE DE PELEAS, 79 BADAJOZ						
	Ciclo Formativo: ADMINISTRACIÓN DE SISTEMAS INFORMÁTICOS	0	0	1	1	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por le mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	
	CLAVE: INF31						
	Ciclo Formativo: DESARROLLO DE APLICACIONES INFORMÁTICAS	0	0	1	1	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por le mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	
	CLAVE: INF32						
	Ciclo Formativo: MANTENIMIENTO DE EQUIPO INDUSTRIAL	0	0	1	1	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por le mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	
	CLAVE: MSP32						



Consejería de Educación

Dirección General de Calidad y Equidad Educativa

ANEXO I

CONCIERTOS DE CICLOS FORMATIVOS DE GRADO SUPERIOR

Provincia: BADAJOZ

Código Denominación del Centro, Dirección y Localidad

06002067	COLEGIO CLARET ANCHA, 85 DON BENITO
----------	---

Uds. Concertadas Solicitadas		Uds. Concertadas para el curso 2008/2009		Justificación
1º	2º	1º	2º	
0	0	1	1	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por le mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.

Ciclo Formativo: ADMINISTRACIÓN DE SISTEMAS INFORMÁTICOS	
CLAVE:	INF31

Obs:

06004878	E.F.A. LA CASAGRANDE CTRA. ENTREERRIOS, S/N VALDIVIA
----------	--

Uds. Concertadas Solicitadas		Uds. Concertadas para el curso 2008/2009		Justificación
1º	2º	1º	2º	
0	0	1	1	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por le mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.

Ciclo Formativo: GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DE LOS RECURSOS NATURALES	
CLAVE:	ACA32

Obs:

TOTALES:				
0	0	7	5	



Consejería de Educación

Dirección General de Calidad y Equidad Educativa

ANEXO I

CONCIERTOS DE BACHILLERATO

Provincia: BADAJOZ

Unidades Concertadas para el curso 2008/2009

Unidades Solicitadas

Código	Denominación del Centro, Dirección y Localidad	Unidades Solicitadas			Unidades Concertadas para el curso 2008/2009			JUSTIFICACIÓN	OBS:	
		HCS	CYT	ARTE	Total	HCS	CYT			ARTE
06000708	COLEGIO NTRA. SRA. DE LA ASUNCIÓN AVDA. PADRE TACORONTE, 9 BADAJOZ	0	0	0	0	2	0	4	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	
06000800	COLEGIO RAMÓN IZQUIERDO AVDA. MARÍA AUXILIADORA, 4 BADAJOZ	0	0	0	0	3	0	6	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	
06000812	COLEGIO VIRGEN DE GUADALUPE CTRA. DE CORTE DE PELEAS, 79 BADAJOZ	0	0	0	0	2	4	6	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	
06003187	COLEGIO MARÍA AUXILIADORA AVDA. REINA SOFÍA, S/N MÉRIDA	0	0	0	0	3	0	6	Cumple los requisitos fijados en la Orden de 18-12-07. Procede renovar por el mismo número de unidades concertadas en el curso anterior.	
TOTALES		0	0	0	0	10	12	22		



## Consejería de Educación

Dirección General de Calidad y Equidad Educativa

ANEXO II

### CONCIERTOS DE EDUCACION INFANTIL

Provincia: CÁCERES

Código	Denominación del Centro, Dirección y Localidad	Uds. Concertadas Solicitadas	Unidades Concertadas para el curso 2008/2009	Justificación	OBS:
10000440	COLEGIO NTRA. SRA. DE LOS DOLORES GERMÁN PETIT, 49 ARROYO DE LA LUZ	1	2	No procede el concierto, existen vacantes suficientes en el CEIP Ntra Sra de la Luz, para poder escolarizar a todos los alumnos de E. Infantil; teniendo en cuenta la previsión de alumnos para el curso 2008/09	<input type="checkbox"/>
10008244	COLEGIO GINER DE LOS RÍOS ITALIA, 13 CÁCERES	0	3	Procede concertar el mismo número de unidades del curso anterior.	<input type="checkbox"/>
10001043	COLEGIO JOSÉ LUIS COTALLO, VIRGEN DE LA M. AVDA. DE LA UNIVERSIDAD, 1 CÁCERES	0	3	Procede concertar el mismo número de unidades del curso anterior.	<input type="checkbox"/>
10001006	COLEGIO LA ASUNCIÓN ARGENTINA, S/N. CÁCERES	0	6	Procede concertar el mismo número de unidades del curso anterior.	<input type="checkbox"/>
10008402	COLEGIO LICENCIADOS REUNIDOS LONDRES, 3 CÁCERES	0	9	Procede concertar el mismo número de unidades del curso anterior.	<input type="checkbox"/>
10008451	COLEGIO MARÍA AUXILIADORA AVDA. DE LA HISPANIDAD, S/N CÁCERES	0	6	Procede concertar el mismo número de unidades del curso anterior.	<input type="checkbox"/>
10000831	COLEGIO NAZARET JOSÉ LUIS COTALLO, 5 CÁCERES	1	4	Cumple los requisitos. Analizada la matrícula procede concertar el incremento solicitado por demanda en el Centro	<input type="checkbox"/>



Consejería de Educación

Dirección General de Calidad y Equidad Educativa

ANEXO II

CONCIERTOS DE EDUCACION INFANTIL

Provincia: CÁCERES

Código	Denominación del Centro, Dirección y Localidad	Uds. Concertadas Solicitadas	Unidades Concertadas para el curso 2008/2009	Justificación	OBS:
10001146	COLEGIO PAIDEUTERION SIERPES, 7-9. CÁCERES	1	6	Procede el incremento por necesidades de escolarización en la zona, y completar las dos líneas.	
10001110	COLEGIO SAGRADO CORAZÓN DE JESÚS MÉDICO SORAPÁN, 21 CÁCERES	1	8	Existen vacantes suficientes en la zona de influencia para poder escolarizar la previsión de alumnos para el curso 2008/09. No procede concertar más unidades.	
10001031	COLEGIO SAN ANTONIO DE PADUA GENERAL MARGALLO, 12 CÁCERES	0	6	Procede concertar el mismo número de unidades del curso anterior.	
10001055	COLEGIO SAN JOSÉ SANTA GERTRUDIS, 5 CÁCERES	0	3	Procede concertar el mismo número de unidades del curso anterior.	
10001092	COLEGIO SANTA CECILIA SAN PEDRO DE ALCÁNTARA, 9 CÁCERES	1	6	Existen vacantes suficientes en la zona de influencia para poder escolarizar la previsión de alumnos para el curso 2008/09. No procede concertar más unidades.	
10002072	COLEGIO SAGRADO CORAZÓN NAVALMORAL, 2 (BARRIO DE SANTIAGO) CORIA	0	3	Procede concertar el mismo número de unidades del curso anterior.	
10003519	COLEGIO SGDO. COR. DE JESÚS Y M. I. CALVARIO, 1 MIAJADAS	0	6	Procede concertar el mismo número de unidades del curso anterior.	

**Consejería de Educación**

Dirección General de Calidad y Equidad Educativa

**ANEXO II****CONCIERTOS DE EDUCACION INFANTIL**Provincia: **CÁCERES**

Código	Denominación del Centro, Dirección y Localidad	Uds. Concertadas Solicitadas	Unidades Concertadas para el curso 2008/2009	Justificación	OBS:
10003635	COLEGIO SANTO ÁNGEL SANTO ÁNGEL, 12 MONTÁNCHEZ	0	2	Procede concertar el mismo número de unidades del curso anterior.	<input type="checkbox"/>
10003921	COLEGIO NTRA. SRA. DE GUADALUPE GARGANTA MINCHONES, 3 NAVALMORAL DE LA MATA	0	6	Procede concertar el mismo número de unidades del curso anterior.	<input type="checkbox"/>
10004664	COLEGIO LA SALLE-NTRA. SRA. DE GUADALUPE GENERALÍSIMO, 3 PLASENCIA	0	3	Procede concertar el mismo número de unidades del curso anterior.	<input type="checkbox"/>
10004573	COLEGIO MADRE MATILDE CORIA, 20 PLASENCIA	0	3	Procede concertar el mismo número de unidades del curso anterior.	<input type="checkbox"/>
10004691	COLEGIO SAN CALIXTO AVDA. VIRGEN DEL PUERTO, 12 PLASENCIA	0	6	Procede concertar el mismo número de unidades del curso anterior.	<input type="checkbox"/>
10004706	COLEGIO SAN JOSÉ SANCHO POLO, 19 PLASENCIA	0	3	Procede concertar el mismo número de unidades del curso anterior.	<input type="checkbox"/>
10004676	COLEGIO SANTÍSIMA TRINIDAD CTRA. VIRGEN DEL PUERTO, 22 PLASENCIA	1	6	Existe una demanda de escolarización en la zona de influencia, y se complementaría las dos líneas en el ciclo, y en el centro.	<input type="checkbox"/>



**Consejería de Educación**

Dirección General de Calidad y Equidad Educativa

ANEXO II

**CONCIERTOS DE EDUCACION INFANTIL**

Provincia: **CÁCERES**

Código	Denominación del Centro, Dirección y Localidad	Uds. Concertadas Solicitadas	Unidades Concertadas para el curso 2008/2009	Justificación	OBS:
10008441	COLEGIO MARÍA DE LA PAZ ORELLANA MARQUÉS DE ALBAYDA, 1 TRUJILLO	0	3	Procede concertar el mismo número de unidades del curso anterior.	
10005760	COLEGIO SAGRADO CORAZÓN DE JESÚS PLAZA DON JUAN TENA, 2 TRUJILLO	0	6	Procede concertar el mismo número de unidades del curso anterior.	
10006077	COLEGIO NITRA. SRA. DE LOS REMEDIOS PARQUE DE ESPAÑA, S/N VALENCIA DE ALCÁNTARA	1	2	Existen vacantes suficientes en la zona de influencia para poder escolarizar la previsión de alumnos para el curso 2008/09.	

TOTALES:	7	111
----------	---	-----



Consejería de Educación

Dirección General de Calidad y Equidad Educativa

ANEXO II

CONCIERTOS DE EDUCACION PRIMARIA

Provincia: CÁCERES

Uds. Concertadas para el curso 2008/2009

Uds. Concertadas Solicitadas

Código Denominación del Centro, Dirección y Localidad

Primaria Apo. NEE Apo. Min. Primaria Apo. NEE Apo. Min.

Justificación

Código	Denominación del Centro, Dirección y Localidad	Primaria Apo. NEE	Apo. Min.	Primaria Apo. NEE	Apo. Min.	Primaria Apo. NEE	Apo. Min.	Justificación	OBS:
10000440	COLEGIO NTRA. SRA. DE LOS DOLORES GERMÁN PETIT, 49 ARROYO DE LA LUZ	0	0	0	0	6	0	Procede concertar el mismo número de unidades del curso anterior	
10008244	COLEGIO GINER DE LOS RÍOS ITALIA, 13 CÁCERES	0	0	0	0	6	1	Procede concertar el mismo número de unidades del curso anterior.	
10001043	COLEGIO JOSÉ LUIS COTALLO. VIRGEN DE LA M. AVDA. DE LA UNIVERSIDAD, 1 CÁCERES	0	0	0	0	13	1	Procede concertar el mismo número de unidades del curso anterior.	
10001006	COLEGIO LA ASUNCIÓN ARGENTINA, S/N. CÁCERES	0	0	0	0	13	0	Procede concertar el mismo número de unidades del curso anterior.	
10008402	COLEGIO LICENCIADOS REUNIDOS LONDRES, 3 CÁCERES	0	0	0	0	18	0	Procede concertar el mismo número de unidades del curso anterior.	
10008451	COLEGIO MARÍA AUXILIADORA AVDA. DE LA HISPANIDAD, S/N CÁCERES	0	1	0	0	12	1	Procede renovar por el mismo número de unidades, el número de alumnos diagnosticado es insuficiente para disponer de 2 unidades.	



Consejería de Educación

Dirección General de Calidad y Equidad Educativa

ANEXO II

CONCIERTOS DE EDUCACION PRIMARIA

Provincia: CÁCERES

Uds. Concertadas para el curso 2008/2009

Uds. Concertadas Solicitadas

Código Denominación del Centro, Dirección y Localidad

Primaria Apo. NEE Apo. Min. Primaria Apo. NEE Apo. Min.

Justificación

Código	Denominación del Centro, Dirección y Localidad	Primaria Apo. NEE	Apo. Min.	Primaria Apo. NEE	Apo. Min.	Justificación	OBS:
10000831	COLEGIO NAZARET JOSÉ LUIS COTALLO, 5 CÁCERES	0	1	0	6	Tiene suficiente número de alumnos diagnosticados por el EOEP, procede concertar el apoyo solicitado.	
10001146	COLEGIO PAIDEUTERION SIERPES, 7-9. CÁCERES	0	2	0	12	Procede renovar por las mismas unidades del curso anterior, el número de alumnos diagnosticado de NEE es insuficiente para la segunda unidad.	
10001110	COLEGIO SAGRADO CORAZÓN DE JESÚS MÉDICO SORAPAN, 21 CÁCERES	0	0	0	18	Procede concertar el mismo número de unidades del curso anterior.	
10001031	COLEGIO SAN ANTONIO DE PADUA GENERAL MARGALLO, 12 CÁCERES	0	0	0	12	Procede concertar el mismo número de unidades del curso anterior.	
10001055	COLEGIO SAN JOSÉ SANTA GERTRUDIS, 5 CÁCERES	0	0	0	6	Procede concertar el mismo número de unidades del curso anterior.	
10001092	COLEGIO SANTA CECILIA SAN PEDRO DE ALCÁNTARA, 9 CÁCERES	0	0	0	13	Procede concertar el mismo número de unidades del curso anterior.	



Consejería de Educación

Dirección General de Calidad y Equidad Educativa

ANEXO II

CONCIERTOS DE EDUCACIÓN PRIMARIA

Provincia: CÁCERES

Uds. Concertadas para el curso 2008/2009

Uds. Concertadas Solicitadas

Primaria Apo. NEE Apo. Min. Primaria Apo. NEE Apo. Min. Justificación

Código	Denominación del Centro, Dirección y Localidad	0	1	0	0	6	0	0	OBS:
10002072	COLEGIO SAGRADO CORAZÓN NAVALMORAL, 2 (BARRIO DE SANTIAGO) CORIA	0	1	0	0	6	0	0	Procede renovar por las mismas unidades del curso anterior, el número de alumnos diagnosticado de NEE es insuficiente para la segunda unidad.
10003519	COLEGIO SGDO. COR. DE JESÚS Y M. I. CALVARIO, 1 MIAJADAS	0	0	0	0	12	0	1	Procede concertar el mismo número de unidades del curso anterior.
10003635	COLEGIO SANTO ÁNGEL SANTO ÁNGEL, 12 MONTÁNCHÉZ	0	0	0	0	5	0	1	Procede concertar el mismo número de unidades del curso anterior.
10003921	COLEGIO NTRA. SRA. DE GUADALUPE GARGANTA MINCHONES, 3 NAVALMORAL DE LA MATA	0	0	0	0	12	1	0	Procede concertar el mismo número de unidades del curso anterior.
10004664	COLEGIO LA SALLE-NTRA. SRA. DE GUADALUPE GENERALÍSIMO, 3 PLASENCIA	0	0	0	0	6	0	0	Procede concertar el mismo número de unidades del curso anterior.
10004573	COLEGIO MADRE MATILDE CORIA, 20 PLASENCIA	0	0	0	0	6	0	1	Procede concertar el mismo número de unidades del curso anterior.



Consejería de Educación

Dirección General de Calidad y Equidad Educativa

ANEXO II

CONCIERTOS DE EDUCACION PRIMARIA

Provincia: CÁCERES

Uds. Concertadas para el curso 2008/2009

Código	Denominación del Centro, Dirección y Localidad	Uds. Concertadas Solicitadas					Uds. Concertadas					Justificación	OBS:
		Primaria	Apo. NEE	Apo. Min.	Primaria	Apo. NEE	Apo. Min.						
10004691	COLEGIO SAN CALIXTO AVDA. VIRGEN DEL PUERTO, 12 PLASENCIA	0	0	0	12	0	0	0	Procede concertar el mismo número de unidades del curso anterior.			OBS:	
10004706	COLEGIO SAN JOSÉ SANCHO POLO, 19 PLASENCIA	0	0	0	6	0	0	0	Procede concertar el mismo número de unidades del curso anterior.			OBS:	
10004676	COLEGIO SANTÍSIMA TRINIDAD CTRA. VIRGEN DEL PUERTO, 22 PLASENCIA	0	0	0	12	0	0	0	Procede concertar el mismo número de unidades del curso anterior.			OBS:	
10008441	COLEGIO MARÍA DE LA PAZ ORELLANA MARQUÉS DE ALBAYDA, 1 TRUJILLO	0	0	0	6	0	0	0	Procede concertar el mismo número de unidades del curso anterior.			OBS:	
10005760	COLEGIO SAGRADO CORAZÓN DE JESÚS PLAZA DON JUAN TENA, 2 TRUJILLO	0	0	1	12	0	0	0	Procede renovar por las mismas unidades del curso anterior, el número de alumnos diagnosticado de MIN es insuficiente para la segunda unidad.			OBS:	
10006077	COLEGIO NTRA. SRA. DE LOS REMEDIOS PARQUE DE ESPAÑA, S/N VALENCIA DE ALCÁNTARA	0	0	0	6	0	0	0	Procede concertar el mismo número de unidades del curso anterior.			OBS:	
TOTALES:		0	5	1	236	10	4						



Consejería de Educación

Dirección General de Calidad y Equidad Educativa

ANEXO II

CONCIERTOS DE EDUCACION SECUNDARIA OBLIGATORIA

Provincia: CÁCERES

Uds. Concertadas para el curso 2008/2009

Uds. Solicitadas

Código Denominación del Centro, Dirección y Localidad

10000440 COLEGIO NTRA. SRA. DE LOS DOLORES GERMAN PETIT, 49 ARROYO DE LA LUZ

PRIMER CICLO	2º CICLO		PRIMER CICLO	2º CICLO	
	Uds.	Apoyos NEE Min.		Uds.	Apoyos NEE Min.
0	0	0	2	0	0

Procede concertar el mismo número de unidades del curso anterior.

Justificación:

OBS:

10008244 COLEGIO GINER DE LOS RIOS ITALIA, 13 CÁCERES

0	0	0	2	0	0
---	---	---	---	---	---

Procede concertar el mismo número de unidades del curso anterior.

Justificación:

OBS:

10001043 COLEGIO JOSÉ LUIS COTALLO. VIRGEN DE LA M. AVDA. DE LA UNIVERSIDAD, 1 CÁCERES

0	1	0	6	0	0
---	---	---	---	---	---

Existe oferta suficiente en la zona de influencia. El número de alumnos diagnosticado no justifica la concesión del apoyo.

Justificación:

OBS:

10001006 COLEGIO LA ASUNCIÓN ARGENTINA, S/N. CÁCERES

0	0	0	6	1	0
---	---	---	---	---	---

Procede concertar el mismo número de unidades del curso anterior.

Justificación:

OBS:



Consejería de Educación

Dirección General de Calidad y Equidad Educativa

ANEXO II

CONCIERTOS DE EDUCACIÓN SECUNDARIA OBLIGATORIA

Provincia: CÁCERES

Uds. Solicitadas Uds. Concertadas para el curso 2008/2009

Código Denominación del Centro, Dirección y Localidad

Código	Denominación del Centro, Dirección y Localidad	PRIMER CICLO			2º CICLO			PRIMER CICLO			2º CICLO		
		Uds.	NEE	Min.	Uds.	NEE	Min.	Uds.	NEE	Min.	Uds.	NEE	Min.
10008402	COLEGIO LICENCIADOS REUNIDOS LONDRES, 3 CÁCERES	0	0	0	0	0	0	6	0	0	6	0	0

Justificación: Procede concertar el mismo número de unidades del curso anterior.

OBS:

10008451	COLEGIO MARÍA AUXILIADORA AVDA. DE LA HISPANIDAD, S/N CÁCERES	0	1	0	0	0	0	4	1	0	4	0	0
----------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Justificación: Procede conceder el apoyo ya que tiene 8 Alumnos valorados por el EOEP, y reflejado en el informe de Inspección

OBS:

1000831	COLEGIO NAZARET JOSÉ LUIS COTALLO, 5 CÁCERES	2	1	0	0	0	0	2	0	0	2	0	0
---------	--	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Justificación: No existe suficiente número de alumnos diagnosticados por el EOEP, no procede concertar el apoyo solicitado.

OBS:

10001146	COLEGIO PAIDEUTERION SIERPES, 7-9. CÁCERES	0	0	0	0	0	0	4	1	0	4	0	0
----------	--	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Justificación: Procede concertar el mismo número de unidades del curso anterior.

OBS:



Consejería de Educación

Dirección General de Calidad y Equidad Educativa

ANEXO II

CONCIERTOS DE EDUCACIÓN SECUNDARIA OBLIGATORIA

Provincia: CÁCERES

Uds. Solicitadas

Uds. Concertadas para el curso 2008/2009

Código Denominación del Centro, Dirección y Localidad

10001110 COLEGIO SAGRADO CORAZÓN DE JESÚS  
MÉDICO SORAPAN, 21  
CÁCERES

PRIMER CICLO	2º CICLO		PRIMER CICLO		2º CICLO	
	Uds.	Apoyos NEE Min.	Uds.	Apoyos NEE Min.	Uds.	Apoyos NEE Min.
0	1	0	0	0	6	0

Justificación: No procede conceder los apoyos ya que tiene tan solo 2 Alumnos valorados por el EOE.P., y reflejado en el informe de Inspección

OBS:

10001031 COLEGIO SAN ANTONIO DE PADUA  
GENERAL MARGALLO, 12  
CÁCERES

0	0	0	0	0	4	1

Justificación: Procede conceder el apoyo ya que tiene 13 Alumnos valorados por el EOE.P., y reflejado en el informe de Inspección

OBS:

10001055 COLEGIO SAN JOSÉ  
SANTA GERTRUDIS, 5  
CÁCERES

0	0	0	0	0	2	0

Justificación: Procede concertar el mismo número de unidades del curso anterior.

OBS:

10001092 COLEGIO SANTA CECILIA  
SAN PEDRO DE ALCANTARA, 9  
CÁCERES

0	0	0	0	0	6	1

Justificación: Procede concertar el mismo número de unidades del curso anterior.

OBS:



Consejería de Educación

Dirección General de Calidad y Equidad Educativa

ANEXO II

CONCIERTOS DE EDUCACIÓN SECUNDARIA OBLIGATORIA

Provincia: CÁCERES

Uds. Solicitadas Uds. Concertadas para el curso 2008/2009

Código	Denominación del Centro, Dirección y Localidad	PRIMER CICLO				2º CICLO				PRIMER CICLO				2º CICLO				
		Uds.	NEE	Min.	Apoyos	Uds.	NEE	Min.	Apoyos	Uds.	NEE	Min.	Apoyos	Uds.	NEE	Min.	Apoyos	
10500220	FUNDACIÓN ECCA HERNÁN CORTÉS, 2, BAJO CÁCERES	4	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Justificación: La enseñanza a distancia no es objeto de la convocatoria de conciertos, así como que no tiene autorización definitiva para impartir dichas enseñanzas																		
10002072	COLEGIO SAGRADO CORAZÓN NAVALMORAL, 2 (BARRIO DE SANTIAGO) CORIA	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	2	0	0
Justificación: No procede conceder el apoyo ya que tiene 2 Alumnos valorados por el EOEPE, y reflejado en el informe de Inspección																		
10003519	COLEGIO SGDO. COR. DE JESÚS Y M. I. CALVARIO, 1 MIAJADAS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	4	0	0
Justificación: Procede concertar el mismo número de unidades del curso anterior.																		
10003921	COLEGIO NTRA. SRA. DE GUADALUPE GARGANTA MINCHONES, 3 NAVALMORAL DE LA MATA	1	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	4	0	1
Justificación: Existe oferta suficiente en la zona de influencia.																		

OBS:

OBS:

OBS:

OBS:



Consejería de Educación

Dirección General de Calidad y Equidad Educativa

ANEXO II

CONCIERTOS DE EDUCACIÓN SECUNDARIA OBLIGATORIA

Código	Denominación del Centro, Dirección y Localidad	Uds. Solicitadas						Uds. Concertadas para el curso 2008/2009									
		PRIMER CICLO			2º CICLO			PRIMER CICLO			2º CICLO						
		Uds.	Apoyos NEE	Min.	Uds.	Apoyos NEE	Min.	Uds.	Apoyos NEE	Min.	Uds.	Apoyos NEE	Min.				
10004664	COLEGIO LA SALLE-NTRA. SRA. DE GUADALUPE GENERALÍSIMO, 3 PLASENCIA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	2	0	0
Justificación: Procede concertar el mismo número de unidades del curso anterior.		OBS: <input type="text"/>															
10004573	COLEGIO MADRE MATILDE CORIA, 20 PLASENCIA	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	2	0	0	2	0	0
Justificación: No procede conceder los apoyos por ser insuficiente el número de alumnos diagnosticado.		OBS: <input type="text"/>															
10004691	COLEGIO SAN CALIXTO AVDA. VIRGEN DEL PUERTO, 12 PLASENCIA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	4	0	0
Justificación: Procede concertar el mismo número de unidades del curso anterior.		OBS: <input type="text"/>															
10004706	COLEGIO SAN JOSÉ SANCHO POLO, 19 PLASENCIA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	2	0	0
Justificación: Procede concertar el mismo número de unidades del curso anterior.		OBS: <input type="text"/>															



Consejería de Educación

Dirección General de Calidad y Equidad Educativa

ANEXO II

CONCIERTOS DE EDUCACION SECUNDARIA OBLIGATORIA

Provincia: CÁCERES

Uds. Concertadas para el curso 2008/2009

Uds. Solicitadas

Código Denominación del Centro, Dirección y Localidad

10004676 COLEGIO SANTISIMA TRINIDAD  
CTRA. VIRGEN DEL PUERTO, 22  
PLASENCIA

PRIMER CICLO	2º CICLO		PRIMER CICLO		2º CICLO	
	Uds.	Apoyos NEE Min.	Uds.	Apoyos NEE Min.	Uds.	Apoyos NEE Min.
0	0	1	0	0	0	0
6	0	0	6	0	0	0

Justificación: No procede conceder los apoyos por ser insuficiente el número de alumnos diagnosticado.

OBS:

10008441 COLEGIO MARIA DE LA PAZ ORELLANA  
MARQUÉS DE ALBAYDA, 1  
TRUJILLO

0	0	0	0	0	0	0
2	0	0	2	0	0	0

Justificación: Procede concertar el mismo número de unidades del curso anterior.

OBS:

10005760 COLEGIO SAGRADO CORAZÓN DE JESÚS  
PLAZA DON JUAN TENA, 2  
TRUJILLO

0	0	0	0	0	0	0
4	1	0	4	0	0	1

Justificación: Procede concertar el mismo número de unidades del curso anterior.

OBS:

10006077 COLEGIO NTRA. SRA. DE LOS REMEDIOS  
PARQUE DE ESPAÑA, S/N  
VALENCIA DE ALCÁNTARA

0	0	0	0	0	0	0
2	0	0	2	0	0	0

Justificación: Procede concertar el mismo número de unidades del curso anterior.

OBS:



**Consejería de Educación**

Dirección General de Calidad y Equidad Educativa

**ANEXO II**

**CONCIERTOS DE EDUCACION SECUNDARIA OBLIGATORIA**

Provincia: **CÁCERES**

Uds. Concertadas para el curso 2008/2009

Uds. Solicitadas

Código Denominación del Centro, Dirección y Localidad

TOTALES:

Código Denominación del Centro, Dirección y Localidad	Uds. Solicitadas				Uds. Concertadas para el curso 2008/2009						
	PRIMER CICLO		2º CICLO		PRIMER CICLO		2º CICLO				
	Uds.	Apoyos NEE Min.	Uds.	Apoyos NEE Min.	Uds.	Apoyos NEE Min.	Uds.	Apoyos NEE Min.			
	7	5	2	7	2	85	6	0	86	3	2
	TOTALES:										



**Consejería de Educación**

Dirección General de Calidad y Equidad Educativa

**ANEXO II**

**CONCIERTOS DE EDUCACION ESPECIAL INFANTIL Y BÁSICA OBLIGATORIA**

Provincia: **CÁCERES**

Uds. Solicitadas

Uds. Concertada para el curso 2008/2009

Código	Denominación del Centro, Dirección y Localidad	Uds. Solicitadas		Uds. Concertada para el curso 2008/2009		Justificación	OBS:	
		INF	B.O.	INF	B.O.			
10012168	COL. E. E. RÍO TAJO AVDA. DE IGUALADA, S/N ALCÁNTARA	Auditivos:	0	0	0	0	No procede conceder el concierto por ser insuficiente el número de alumnos	
		Autistas:	0	0	0	0		
		Pluridef.:	0	0	0	0		
		Psíquicos:	1	1	0	0		
		<b>TOTAL:</b>	1	1	0	0		
10099999	COL. E. E. AFTEA PLAZA MAYOR, 30-3-Derecha CÁCERES	Auditivos:	0	0	0	0	No procede conceder el concierto por existir oferta suficiente en la enseñanza pública.	
		Autistas:	0	2	0	0		
		Pluridef.:	0	0	0	0		
		Psíquicos:	0	0	0	0		
		<b>TOTAL:</b>	0	2	0	0		
		Total Auditivos:	0	0	0	0		
		Total Autistas:	0	2	0	0		
		Total Pluridef.:	0	0	0	0		
		Total Psíquicos:	1	1	0	0		
		<b>TOTALES:</b>	1	3	0	0		



Consejería de Educación

Dirección General de Calidad y Equidad Educativa

ANEXO II

CONCIERTOS DE EDUCACION ESPECIAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

Provincia: CÁCERES

Uds. Solicitadas Uds. Concertadas para el curso 2008/2009

Código	Denominación del Centro, Dirección y Localidad	Uds. Solicitadas		Uds. Concertadas para el curso 2008/2009		Justificación	OBS:
		TVA	PCPI	TVA	PCPI		
10012168	COL. E. E. RÍO TAJO AVDA. DE IGUALADA, SIN ALCÁNTARA	0	0	0	0	No procede el concierto por ser insuficiente el número de alumnos	
	Auditivos:	0	0	0	0		
	Autistas:	0	0	0	0		
	Pluridef.:	0	0	0	0		
	Psíquicos:	1	0	0	0		
	TOTAL:	1	0	0	0		
	Total Auditivos:	0	0	0	0		
	Total Autistas:	0	0	0	0		
	Total Pluridef.:	0	0	0	0		
	Total Psíquicos:	1	0	0	0		
	TOTALES:	1	0	0	0		



**Consejería de Educación**

Dirección General de Calidad y Equidad Educativa

ANEXO II

CONCIERTOS DE PROGRAMAS DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL

Provincia: **CÁCERES**

Código Denominación del Centro, Dirección y Localidad

10500220	FUNDACIÓN ECCA HERNÁN CORTÉS, 2, BAJO CÁCERES
----------	---

Justificación

Uds. Concertadas para el curso 2008/2009

Uds. Concertadas Solicitadas

Programa: CLAVE:	AUXILIAR DE AYUDA A DOMICILIO Y RESIDENCIAS ASISTIDAS SCADRA	1	0	Las enseñanzas a distancia no son objeto de la convocatoria de conciertos, además actualmente no tiene autorización definitiva para impartir dichas enseñanzas	Obs:
Programa: CLAVE:	AUXILIAR DEPENDIENTE DE COMERCIO CMAD	1	0	Las enseñanzas a distancia no son objeto de la convocatoria de conciertos, además actualmente no tiene autorización definitiva para impartir dichas enseñanzas	Obs:
Programa: CLAVE:	SERVICIOS AUXILIARES DE OFICINA ADSAO	2	0	Las enseñanzas a distancia no son objeto de la convocatoria de conciertos, además actualmente no tiene autorización definitiva para impartir dichas enseñanzas	Obs:
<b>TOTALES DE P.C.P.I.:</b>		<b>4</b>	<b>0</b>		

•••



*RESOLUCIÓN de 1 de agosto de 2008, de la Consejera, por la que se resuelve la concesión de ayudas para la contratación de conserjes en Colegios Públicos de Educación Infantil y Primaria por Ayuntamientos y Entidades Locales Menores de la Comunidad Autónoma de Extremadura. (2008062453)*

De conformidad con lo dispuesto en el Decreto 65/2008, de 11 de abril, por el que se establecen las bases reguladoras y convocan ayudas destinadas a los Ayuntamientos y Entidades Locales Menores, para la contratación de conserjes en colegios públicos de Educación Infantil y Primaria (DOE núm. 75, de 18 de abril de 2008), a tenor de lo establecido en el artículo 7.1, y a propuesta del Director General de Calidad y Equidad Educativa, en uso de las atribuciones que tengo conferidas,

**RESUELVO :**

Primero. Conceder las ayudas a los Ayuntamientos y Entidades Locales Menores que se especifican en el Anexo I, con cargo a la aplicación presupuestaria 2008.13.03.322A.460.00, código de superproyecto 2008.13.03.9001, código de proyecto 2008.13.03.0001.

Segundo. Denegar la concesión de ayudas a los Ayuntamientos y Entidades Locales Menores que se indican en el Anexo II, haciendo constar la/s causa/s de denegación.

Contra la presente resolución podrá interponerse, en el plazo de dos meses, contado desde el día siguiente al de la publicación de la presente resolución en el Diario Oficial de Extremadura, recurso contencioso-administrativo ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Extremadura. Todo ello, sin perjuicio de que el interesado pueda hacer uso del requerimiento previo previsto en el artículo 44 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

Mérida, a 1 de agosto de 2008.

La Consejera de Educación,  
EVA MARÍA PÉREZ LÓPEZ

**ANEXO I**

LOCALIDAD	NOMBRE CENTRO	N.º CONSERJES	2008	2009	2010	2011
Abertura	C.R.A. Llanos de la Vega	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Acedera	Ntra. Sra. de la Jara	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Aceituna	C.R.A. La Paz	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Ahigal	Divino Maestro	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Ahillones	Santiago Ramón y Cajal	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Alagón	C.R.A. Valle de Alagón	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Alange	Cervantes	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Albalá	C.R.A. Orden de Santiago	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Albuera, la	José Virel	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Alburquerque	Pedro Márquez	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Alcántara	Miguel Primo de Rivera	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Alconchel	Virgen de la Luz	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Alconera	C.R.A. Extremadura	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Aldea del Cano	San Martín	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Aldeacentenera	C.R.A. Quercus	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Aldeanueva del Camino	C.R.A. Via de la Plata (Eduardo Rubio)	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Alía	Licinio de la Fuente	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Aliseda	El Tesoro de Aliseda	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Almaraz	San Andrés	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Almendral	José María Carande	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Almendralejo	Antonio Machado	1	2.927	8.781	8.781	5.854
	José de Espronceda	1	2.927	8.781	8.781	5.854
	Montero de Espinosa	1	2.927	8.781	8.781	5.854
	Ortega y Gasset	1	2.927	8.781	8.781	5.854
	San Francisco	1	2.927	8.781	8.781	5.854
	San Roque	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Almoharín	Ntra. Sra. de Sopetrán	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Arroyo de San Serván	Ntra. Sra. de la Soledad	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Azuaga	El Parque	1	2.927	8.781	8.781	5.854
	Miramontes	1	2.927	8.781	8.781	5.854
	Ntra. Sra. de la Paz (La Cardenchoza)	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Baños de Montemayor	C.R.A. Via de la Plata (Santa Rosa de Lima)	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Barbaño	Torre Águila	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Barcarrota	Hernando de Soto	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Baterno	C.R.A. Garbayuela	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Benquerencia de la Serena	C.R.A. Esparragosa de la Serena (Puerto Hurraco)	1	2.927	8.781	8.781	5.854
	Ntra. Sra. de La Asunción (Helechal)	1	2.927	8.781	8.781	5.854
	Piedra la Huerta (La Nava)	1	2.927	8.781	8.781	5.854
	San José	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Berlanga	Jacobo Rodríguez Pereira	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Bienvenida	Virgen de los Milagros	1	2.927	8.781	8.781	5.854



Bodonal de la Sierra	Ntra. Sra. de Las Flores	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Botija	C.R.A. Valle del Salor	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Brozas	El Brocense	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Burguillos del Cerro	Ntra. Sra. de Guadalupe	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Cabeza de la Vaca	M <sup>a</sup> Inmaculada	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Cabeza del Buey	Extremadura	1	2.927	8.781	8.781	5.854
	Muñoz-Torrero	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Cabezuela del Valle	Amando Barbosa	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Cadalso	C.R.A. Almenara-Gata	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Calamonte	San José	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Calera de León	Ntra. Sra. de Tentudía	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Calzadilla de los Barros	Ntra. Sra. de la Encarnación	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Campanario	Ntra. Sra. de Piedraescrita	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Campillo de Llerena	Eulalia Pajuelo	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Campo Lugar	C.R.A. Llanos de la Vega	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Cañamero	Fausto Maldonado	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Cañaveral	Santa Marina	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Capilla	C.R.A. Virgen del Rosario	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Carbajo	C.R.A. Tajo-Sever	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Carcaboso	Ntra. Sra. de Fátima	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Carmonita	Nuestra Señora	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Casar De Cáceres	León Leal Ramos	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Casar de Palomero	Joaquín Úbeda	1	2.927	8.781	8.781	5.854
	San Ramón Nonato (Azabal)	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Casas de Don Gómez	Virgen de Fátima	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Casas de Don Pedro	Virgen de los Remedios	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Casas del Castañar	C.R.A. Riscos de Villavieja	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Casas del Monte	C.R.A. Ambroz	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Casatejada	José Pavón	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Castañar de Ibor	Rodrigo Dávila Martín	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Castilblanco	Carlos V	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Castuera	Joaquín de Tena Artigas	1	2.927	8.781	8.781	5.854
	Pedro de Valdivia	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Cedillo	C.R.A. Tajo-Sever	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Cheles	Virgen de la Luz	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Cilleros	Leandro Alejano	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Codosera, la	Ntra. Sra. de Chandavila	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Cordobilla de Lácara	Zurbarán	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Coria	La Acequia (Puebla de Argeme)	1	2.927	8.781	8.781	5.854
	Maestro Don Camilo Hernández	1	2.927	8.781	8.781	5.854
	Virgen de Argeme	1	2.927	8.781	8.781	5.854
	Zurbarán	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Coronada, la	Ntra. Sra. de la Piedad	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Corte de Peleas	Tierra de Barros	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Cuacos de Yuste	Jeromin	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Cumbre, la	Maestro Don Victoriano Mateos	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Deleitosa	Las Villuercas	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Don Benito	Donoso Cortés	1	2.927	8.781	8.781	5.854
	Francisco Valdés	1	2.927	8.781	8.781	5.854
	Ntra. Sra. del Pilar	1	2.927	8.781	8.781	5.854



	Zurbarán	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Eljas	Divina Pastora	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Entrerrios	La Paz	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Entrín Bajo	C.R.A. Tierra de Barros	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Esparragalejo	Mª Josefa Rubio	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Esparragosa de La Serena	C.R.A. Esparragosa de La Serena	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Esparragosa de Lares	Virgen de la Cueva	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Feria	Virgen de la Consolación	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Fregenal de la Sierra	Arias Montano	1	2.927	8.781	8.781	5.854
	San Francisco de Asís	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Fuenlabrada de los Montes	Santa Ana	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Fuente del Arco	Gloria Fuertes	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Fuente del Maestre	Cruz Valero	1	2.927	8.781	8.781	5.854
	Miguel Garrayo	1	2.927	8.781	8.781	5.854
	San José Calasanz	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Fuentes de León	Patriarca San José	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Galisteo	Ntra. Sra. de Fátima	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Garbayuela	C.R.A. Garbayuela	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Garciaz	C.R.A. Montellano	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Gargáligas	Ntra. Sra. de La Soledad	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Garganta la Olla	San Martín	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Garlitos	C.R.A. de Garlitos	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Garrovilla, la	Ntra. Sra. de la Caridad	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Garrovillas de Alconétar	Ntra. Sra. de Altagracia	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Granja de Torrehermosa	Alcalde Paco de la Gala	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Granja, la	C.R.A. Ambroz	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Guadajira	San José	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Guadalperales	Carmen González Guerrero	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Guadalupe	Reyes Católicos	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Guadiana del Caudillo	San Isidro	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Guijo de Galisteo	C.R.A. El Jaral (Guijo de Galisteo)	1	2.927	8.781	8.781	5.854
	Nueva Extremadura (El Batán)	1	2.927	8.781	8.781	5.854
	San Francisco Javier ( Valrío)	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Haba, la	Virgen de la Antigua	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Helechosa de los Montes	Faustino Plaza Guijarro	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Hernán Cortés	12 de Octubre	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Hernán Pérez	C.R.A. El Olivar	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Herrera de Alcántara	C.R.A. Tajo-Sever	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Herrera del Duque	San Antonio Abad (Peloché)	1	2.927	8.781	8.781	5.854
	San Fray Juan Herrera	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Herreruela	C.R.A. Sierra de San Pedro	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Hervás	Santísimo Cristo de la Salud	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Higuera de Llerena	Ntra. Sra. del Valle	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Higuera de Vargas	Ntra. Sra. de Loreto	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Higuera La Real	Ntra. Sra. de Guadalupe	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Hinojosa del Valle	Santo Cristo del Arco Toral	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Hornachos	Ntra. Sra. de los Remedios	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Ibahernando	C.R.A. Los Alijares	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Jaraicejo	C.R.A. Quercus	1	2.927	8.781	8.781	5.854



Jarandilla de la Vera	Conquistador Loaysa	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Llera	Luis García de Llera	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Llerena	Suárez Somonte	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Lobón	Ntra. Sra. de la Asunción	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Logrosán	Ntra. Sra. del Consuelo	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Losar de la Vera	Francisco Parras	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Madrigal de la Vera	Santa Florentina	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Madrigalejo	Fernando el Católico	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Madroñera	Marciano Curiel	1	2.927	8.781	8.781	5.854
	San Fernando	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Maguilla	Inocencio Durán	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Majadas	El Vetón	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Malpartida de Cáceres	Los Arcos	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Malpartida de la Serena	Ntra. Sra. de la Asunción	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Malpartida de Plasencia	Fray Alonso Fernández	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Manchita	C.R.A. La Encina	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Marchagaz	Santiago Apóstol	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Medellín	Hernán Cortés	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Medina de las Torres	Francisco de Parada	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Membrío	C.R.A. Sierra de San Pedro	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Mengabril	Sta. Margarita	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Mirabel	Virgen de la Jarrera	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Mirandilla	Sta. María Magdalena	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Mohedas De Granadilla	Virgen Del Carmen	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Monesterio	El Llano	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Monroy	Hernán Pérez	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Montánchez	C.R.A. Orden de Santiago	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Montemolín	C.R.A. Río Viar (Pallares)	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Monterrubio de la Serena	Ntra. Sra. Consolación	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Montijo	Padre Majón	1	2.927	8.781	8.781	5.854
	Príncipe de Asturias	1	2.927	8.781	8.781	5.854
	San José Obrero (Lácara)	1	2.927	8.781	8.781	5.854
	Virgen de Barbaño	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Morera, la	Pío XII	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Nava de Santiago, la	San Antonio	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Navaconcejo	Manuel Mareque	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Navalmoral de la Mata	Almanzor	1	2.927	8.781	8.781	5.854
	Campo Arañuelo	1	2.927	8.781	8.781	5.854
	Pozón	1	2.927	8.781	8.781	5.854
	Sierra de Gredos	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Navalvillar de Ibor	Virgen de Guadalupe	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Navalvillar de Pela	Ntra. Sra. de Guadalupe	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Navas del Madroño	Ntra. Sra. de la O	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Navezuelas	C.R.A. Las Villuercas	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Nuñomoral	C.R.A. Valdelazor	1	2.927	8.781	8.781	5.854
	Francisco Segur Panadero (Vegas de Coria)	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Oliva de Mérida	Sagrado Corazón de Jesús	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Olivenza	C.R.A. La Raya (San Jorge de Alor)	1	2.927	8.781	8.781	5.854
	Francisco Ortiz López	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Orellana la Vieja	Santo Domingo	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Palazuelo	C.R.A. Zurbarán	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Palomas	Ntra. Sra. del Socorro	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Palomero	San Pedro de Alcántara	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Pasarón de la Vera	C.R.A. Vera-Tiétar	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Peñalsordo	C.R.A. Virgen del Rosario	1	2.927	8.781	8.781	5.854



Peraleda de la Mata	Lucio García	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Peraleda del Zaucejo	San Benito de Abad	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Peraleda San Román	C.R.A. La Jara	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Pesga, la	San Francisco Javier	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Pinofranqueado	Luis Chamizo	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Piornal	Máximo Cruz Rebosa	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Plasenzuela	C.R.A. Maestro Don Victoriano Mateo	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Pozuelo de Zarzón	C.R.A. El Jaral	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Puebla de Alcocer	Antonio Hernández Gil	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Puebla de Alcollarín	C.R.A. Lacipea	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Puebla de la Calzada	Calzada Romana	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Puebla de la Reina	Reyes Huertas	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Puebla de Obando	Jiménez de Andrade	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Puebla de Sancho Pérez	Santa Lucía	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Puebla del Maestre	C.R.A. Río Viar	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Puebla del Prior	San Esteban	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Pueblo Nuevo del Guadiana	Ntra. Sra del Rosario	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Quintana de la Serena	Virgen de Guadalupe	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Rena	C.R.A. Lacipea	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Retamal de Llerena	San Pedro Apóstol	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Ribera del Fresno	Meléndez Valdés	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Riolobos	San José de Calasanz	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Robledillo de Trujillo	C.R.A. Los Aljares	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Ruecas	Zurbarán	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Salorino	C.R.A. Sierra de San Pedro	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Salvaleón	Luis Chamizo	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Salvatierra de los Barros	Santísimo Cristo de las Misericordias	1	2.927	8.781	8.781	5.854
San Martín de Trevejo	Santa Rosa de Lima	1	2.927	8.781	8.781	5.854
San Pedro de Mérida	San Pedro	1	2.927	8.781	8.781	5.854
San Vicente de Alcántara	Pedro Vilallonga Cánovas	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Santa Amalia	Amalia De Sajonia	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Santa Ana	C.R.A. Los Aljares	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Santiago de Alcántara	C.R.A. Tajo-Sever	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Santibáñez el Bajo	C.R.A. La Paz	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Santos de Maimona, los	Alcalde Juan Blanco	1	2.927	8.781	8.781	5.854
	Manuel Jesús Romero Muñoz	1	2.927	8.781	8.781	5.854
	Mauricio Tinoco	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Saucedilla	C.R.A. Río Tajo	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Segura de León	Ntra. Sra. de Guadalupe	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Serradilla	Cristo de la Victoria	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Sierra de Fuentes	Santísimo Cristo del Risco	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Siruela	Moreno Nieto	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Solana de los Barros	Gabriela Mistral	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Talarrubias	Fernández y Marín	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Talayuela	Gonzalo Encabo	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Tálaga	Ntra. Sra. de los Santos	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Torno, el	C.R.A. Tras la Sierra	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Torre de Don Miguel	C.R.A. Almenara	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Torre de Miguel Sesmero	Torres Naharro	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Torre de Santa María	C.R.A. Orden de Santiago	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Torrecilla de la Tiesa	Mª Lluçh	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Torrecilla de los Ángeles	C.R.A. El Olivar	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Torrefresneda	Ntra. Sra. de Fátima	1	2.927	8.781	8.781	5.854



Torrejón el Rubio	Virgen de Monfragüe	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Torremayor	San Juan	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Torremejía	Inmaculada Concepción	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Torreorgaz	Virgen de la Soledad	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Torviscal, el	C.R.A. La Espiga	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Trasierra	C.R.A. Gloria Fuertes	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Trujillanos	Santísima Trinidad	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Trujillo	Las Américas	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Valdefuentes	C.R.A. Valle del Salor	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Valdehornillo	San Pedro y San Pablo	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Valdelacalzada	Adolfo Díaz Ambrona	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Valdelacasa de Tajo	C.R.A. La Jara	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Valdeobispo	Licinio de la Fuente	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Valdesalor	Ntra Sra del Salor	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Valdetorres	C.R.A. La Encina	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Valdivia	San Isidro	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Valencia De Alcántara	General Navarro	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Valencia de las Torres	Fernando Alvarado	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Valencia del Mombuey	Santa Margarita	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Valencia del Ventoso	Ezequiel Fernández	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Valle de la Serena	Donoso Cortés	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Valverde de Burguillos	C.R.A. Extremadura	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Valverde de Leganés	César Hurtado Delicado	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Valverde de Llerena	Ntra. Señora	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Valverde de Mérida	La Anunciación	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Valverde del Fresno	Ntra. Sra. de la Asunción	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Vegaviana	María de los Ángeles Ballesteros	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Villagarcía de La Torre	Arturo Gazul	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Villalba de los Barros	Ntra. Sra de Montevirgen	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Villamiel	Ntra. Sra. de la Piedad	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Villanueva de la Serena	Conquistadores	1	2.927	8.781	8.781	5.854
	Cruz del Río	1	2.927	8.781	8.781	5.854
	El Cristo	1	2.927	8.781	8.781	5.854
	Miguel de Cervantes	1	2.927	8.781	8.781	5.854
	Santiago Apóstol	1	2.927	8.781	8.781	5.854
	Virgen del Pilar	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Villanueva de la Sierra	C.R.A. El Olivar	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Villanueva de la Vera	Santa Ana	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Villanueva del Fresno	Francisco Rodríguez Perera	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Villar del Pedroso	C.R.A. La Jara	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Villar Del Rey	María Auxiliadora	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Villarta de los Montes	Ntra. Sra. de la Antigua	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Villagonzalo	Isabel Casablanca	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Vivares	Ntra. Sra. de Guadalupe	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Zahinos	Luis Chamizo	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Zalamea de la Serena	Calderón de la Barca	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Zarza Capilla	C.R.A. Virgen del Rosario	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Zarza de Granadilla	C.R.A. Ambroz	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Zarza de Montánchez	C.R.A. Orden de Santiago	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Zarza la Mayor	Ntra. Sra. de Sequeros	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Zarza, la	Ntra. Sra. de Las Nieves	1	2.927	8.781	8.781	5.854
Zurbarán	C.R.A. Zurbarán	1	2.927	8.781	8.781	5.854
<b>TOTAL</b>		<b>300</b>	<b>878.100</b>	<b>2.634.300</b>	<b>2.634.300</b>	<b>1.756.200</b>

**ANEXO II**

LOCALIDAD	N.º CONSERJES	CAUSA DE DENEGACIÓN
Abadía	1	ARTÍCULO 4 (Falta de Crédito)
Alburquerque	1	ARTÍCULO 1 (1 centro educativo en diferente edificio)
Alcollarín	1	ARTÍCULO 4 (Falta de Crédito)
Aldea del Obispo	1	ARTÍCULO 4 (Falta de Crédito)
Arroyo de la Luz	1	ARTÍCULO 4 (Falta de Crédito)
Arroyomolinos	1	Desistimiento
Atalaya	1	ARTÍCULO 4 (Falta de Crédito)
Berzocana	1	ARTÍCULO 4 (Falta de Crédito)
Cabañas del Castillo	1	ARTÍCULO 4 (Falta de Crédito)
Cáceres	10	ARTÍCULO 4 (Falta de Crédito)
Campo Lugar	1	ARTÍCULO 1 (1 centro educativo en diferente edificio)
Casatejada	1	ARTÍCULO 1 (1 centro educativo en diferente edificio)
Conquista de la Sierra	1	ARTÍCULO 4 (Falta de Crédito)
Coria	1	ARTÍCULO 4 (Falta de Crédito)
Don Benito	1	ARTÍCULO 8 (Solicitud para contrato a tiempo parcial).
Fuente de Cantos	1	ARTÍCULO 4 (Falta de Crédito)
Garganta, La	1	ARTÍCULO 4 (Falta de Crédito)
Garguera de la Vera	1	Desistimiento
Gordo, El	1	ARTÍCULO 4 (Falta de Crédito)
Guijo de Coria	1	ARTÍCULO 4 (Falta de Crédito)
Guijo de Granadilla	1	ARTÍCULO 4 (Falta de Crédito)
Herguijuela	1	ARTÍCULO 4 (Falta de Crédito)
Hornachos	1	ARTÍCULO 1 (Centro no dependiente de la Administración Educativa).
Huélaga	1	Desistimiento
Jaraiz de la Vera	1	ARTÍCULO 4 (Falta de Crédito)
Jerez de los Caballeros	1	ARTÍCULO 4 (Falta de Crédito)
Lapa, La	1	ARTÍCULO 4 (Falta de Crédito)
Losar de la Vera	1	ARTÍCULO 1 (1 centro educativo en diferente edificio)
Medellín (Yelbes)	1	ARTÍCULO 4 (Falta de Crédito)
Mérida	15	ARTÍCULO 4 (Falta de Crédito)
Miajadas	2	ARTÍCULO 4 (Falta de Crédito)
Montehermoso	1	ARTÍCULO 4 (Falta de Crédito)
Montemolín	2	ARTÍCULO 1 (1 centro educativo en diferente edificio)
Navatrasierra	1	ARTÍCULO 4 (Falta de Crédito)
Oliva de la Frontera	1	ARTÍCULO 4 (Falta de Crédito)
Olivenza	3	ARTÍCULO 1 (1 centro educativo en diferente edificio)
Orellana la Vieja	1	ARTÍCULO 1 (1 centro educativo en diferente edificio)
Plasencia	8	ARTÍCULO 4 (Falta de Crédito)
Puerto de Santa Cruz	1	ARTÍCULO 4 (Falta de Crédito)
Romangordo	1	Fuera de Plazo
Rosalejo	1	Fuera de Plazo
Santa Cruz de la Sierra	1	ARTÍCULO 4 (Falta de Crédito)
Segura de Toro	1	Desistimiento
Serrejón	1	ARTÍCULO 4 (Falta de Crédito)
Sierra de Fuentes	2	ARTÍCULO 1 (1 centro educativo en diferente edificio)
Tamurejo	1	ARTÍCULO 4 (Falta de Crédito)
Torremenga	1	ARTÍCULO 4 (Falta de Crédito)
Torrequemada	1	ARTÍCULO 4 (Falta de Crédito)
Trujillo	1	ARTÍCULO 1 (1 centro educativo en diferente edificio)
Valdastillas	1	ARTÍCULO 4 (Falta de Crédito)
Valle de Matamoros	1	ARTÍCULO 4 (Falta de Crédito)
Villa del Campo	1	ARTÍCULO 4 (Falta de Crédito)
Villanueva de la Serena	1	ARTÍCULO 1 (Solicitud para C.E.P.A)
<b>TOTAL</b>	<b>88</b>	



## **IV ADMINISTRACIÓN DE JUSTICIA**

### **JUZGADO DE 1.ª INSTANCIA E INSTRUCCIÓN N.º 1 DE BADAJOZ**

*EDICTO de 5 de junio de 2008 sobre notificación de sentencia dictada en procedimiento verbal de desahucio por falta de pago n.º 828/2007. (2008ED0479)*

En los autos arriba referenciados se ha dictado por este Juzgado la sentencia cuyo encabezamiento y parte dispositiva es como sigue: Sentencia n.º 45/2008. En Badajoz, a 16 de mayo de 2008. D.ª Raquel Rivas Hidalgo, Magistrada-Juez del Juzgado referenciado al margen, dicta la presente sentencia habiendo visto las actuaciones de este Juicio Verbal n.º 828/2007 en ejercicio, inicialmente, de acciones acumuladas de resolución de contrato de arrendamiento por impago de rentas y reclamación de cantidad en el que interviene, como demandante, D.ª María Juliana Gil Rivero, representada por la Procuradora D.ª Ascensión Mateos Caballero y asistida por el Letrado D. Manuel Borrego Calle y, como demandado, D. Juan Ramón Lucas Pozón, en situación procesal de rebeldía.... Fallo. Estimando la demanda interpuesta por la Procuradora Sra. Mateos Caballero, en nombre y representación de D.ª María Juliana Gil Rivero, frente a D. Juan Ramón Lucas Pozón, en situación procesal de rebeldía, Condeno a D. Juan Ramón Lucas Pozón a abonar a D.ª María Juliana Gil Rivero la cantidad de mil noventa y ocho euros con veinticuatro céntimos de euro (1.098,24 €). Se imponen las costas del procedimiento a la parte demandada. Contra esta sentencia puede interponerse Recurso de Apelación que se preparará, ante este mismo Juzgado, en el plazo de cinco días a contar desde el siguiente a su notificación.

Lo mando y firmo.

Y como consecuencia del ignorado paradero de D. Juan Ramón Lucas Pozón, se extiende la presente para que sirva de cédula de notificación.

Badajoz, a 5 de junio de 2008.

El/La Secretario

**JUZGADO DE 1.ª INSTANCIA E INSTRUCCIÓN N.º 1 DE  
ALMENDRALEJO**

*EDICTO de 20 de junio de 2008 sobre notificación de sentencia dictada en  
procedimiento verbal de desahucio por falta de pago n.º 565/2007. (2008ED0558)*

**CÉDULA DE NOTIFICACIÓN**

En el procedimiento de referencia se ha dictado la resolución del tenor literal siguiente:

Juez que la dicta: D.ª Carmen María Zamorra Álvarez.

**SENTENCIA**

Almendralejo, a 14 de febrero de 2008.

**ANTECEDENTES DE HECHO**

Primero. Por la Procuradora de los Tribunales, Sra. Inmaculada Laya Martínez, en nombre y representación de D. Pedro Baquero Prieto se presentó demanda de juicio verbal sobre desahucio de finca urbana por impago de renta acumulada a la acción de reclamación de las rentas adeudadas, frente a D. Emilio Domínguez Rodríguez, solicitando se dictase sentencia favorable a su pretensión, declarando haber lugar al desahucio, condenando al demandado a dejar libre la vivienda sita en la carretera de Santa Marta, n.º 12, 1.º C, de esta localidad; así como al abono de la cantidad de 1.200 euros, en concepto de rentas no satisfechas, y de las rentas que se devenguen, más intereses legales y costas causadas en el presente procedimiento.

**FALLO**

Se estima íntegramente la demanda de desahucio interpuesta por la Procuradora de los Tribunales, Sra. Inmaculada Laya Martínez, en nombre y representación de D. Pedro Baquero Prieto, frente a D. Emilio Domínguez Rodríguez, declaro haber lugar a la misma, y en su virtud, declaro resuelto el contrato suscrito en fecha 1 de marzo de 2007, relativo a la vivienda sita en la carretera de Santa Marta, n.º 12, 1.º C, de Almendralejo, condenando al demandado a su desalojo, bajo apercibimiento de lanzamiento si no lo verifica de forma voluntaria.

Condeno igualmente a D. Emilio Domínguez Rodríguez a abonar al actor, la cantidad de veintisiete mil euros (27.000 euros), por las rentas vencidas y no satisfechas, debiendo abonar igualmente todas aquellas que se vayan devengando hasta la efectiva entrega de la posesión de la vivienda a la actora, más intereses legales.

Todo ello, con expresa imposición de costas a la parte demandada.

Así lo acuerda, manda y firma, D.ª Carmen María Zamorra Álvarez, Juez del Juzgado de Primera Instancia e Instrucción Número 1 de Almendralejo.

Y como consecuencia del ignorado paradero de Emilio Domínguez Rodríguez, quien ha sido declarado en rebeldía, se extiende la presente para que sirva de cédula de notificación.

Almendralejo, a 20 de junio de 2008.

El/La Secretario

**V ANUNCIOS****CONSEJERÍA DE FOMENTO**

*RESOLUCIÓN de 1 de agosto de 2008, de la Secretaría General, por la que se somete a información pública la relación de bienes y derechos, así como sus propietarios afectados por las obras de "Prolongación emisario y colector en Nogales". (2008062466)*

Para la ejecución de la obra: "Prolongación emisario y colector en Nogales", es necesario proceder a la expropiación de los terrenos cuya ubicación y propietarios se relacionan en el correspondiente Anexo.

Aprobado técnicamente el Proyecto con fecha 29 de julio de 2008, conforme a lo dispuesto en la Ley de Expropiación Forzosa, de 16 de diciembre de 1954, y su Reglamento, se abre un periodo de Información Pública por término de 15 días para que cualquier persona pueda aportar los datos oportunos, por escrito, para rectificar posibles errores en la relación que se publica, u oponerse por razones de fondo o de forma, a la necesidad de ocupación. En este caso indicará los motivos por los que debe considerarse preferente la ocupación de otros bienes o la adquisición de otros derechos distintos y no comprendidos en la relación.

El presente Anuncio y la relación que se acompaña se publicarán en el DOE, Prensa Regional y BOP y será expuesto al público en el tablón de anuncios de los Ayuntamientos de los municipios afectados, pudiendo, asimismo, consultar los datos en la siguiente página web:

[www.juntaex.es/consejerias/idt/sg/expropiaciones/expropiaciones.html](http://www.juntaex.es/consejerias/idt/sg/expropiaciones/expropiaciones.html)

Las citadas publicaciones, a tenor de lo dispuesto en el art. 59.4 de la Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, servirán como notificación a los posibles interesados no identificados, a los titulares de bienes y derechos afectados que sean desconocidos y a aquéllos de los que se ignore su paradero.

Los interesados podrán enviar cuantas alegaciones estimen convenientes por escrito, dirigiéndolas, en el plazo de 15 días, a la Secretaría General de la Consejería de Fomento, en Mérida, Paseo de Roma, s/n., Módulo A, pudiendo asimismo examinar el Proyecto, que se encuentra a su disposición en la C/ José Martínez Ruiz Azorín, 27, de Mérida. A efectos de lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, se pone en conocimiento de todos los interesados que sus datos personales serán incorporados a un fichero automatizado titularidad de la Consejería de Fomento de la Junta de Extremadura, siendo tratados por ésta con la finalidad de gestionar los expedientes de expropiación. Dichos datos serán cedidos a la Consejería de Administración Pública y Hacienda.

Asimismo, se pone en conocimiento de los afectados la posibilidad de ejercitar los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición dirigiendo una notificación a la dirección anteriormente citada.

Mérida, a 1 de agosto de 2008. El Secretario General (P.D. Resolución de 25 de junio de 2008, DOE n.º 127, de 2 de julio de 2008), FRANCISCO JAVIER GASPAS NIETO.



PROYECTO COFINANCIADO  
POR LA UNIÓN EUROPEA  
FONDO EUROPEO DE  
DESARROLLO REGIONAL



## RELACIÓN DE AFECTADOS INFORMACIÓN PÚBLICA Nº 1

EXPEDIENTE: OBR0508201 PROLONGACION DE EMISARIO Y COLECTOR EN NOGALES

TÉRMINO MUNICIPAL: 609.200,00 NOGALES

(BADAJOZ)

Finca	Polígono	Parcela	Nombre / Dirección del Propietario	Tipo de		Bienes y otros daños	Unidades
				M <sup>2</sup> Ocupados	Ocupación		
1/0	1	9003	AYUNTAMIENTO DE NOGALES	182	SER	Vía de comunicación de dominio público Vía de comunicación de dominio público	
2/0	1	9015	CL SAN CRISTÓBAL 1 06173 NOGALES BADAJOZ CA EXTREMADURA AGRICULTURA Y COM SEDE	18	TOT	Vía de comunicación de dominio público Vía de comunicación de dominio público Vía de comunicación de dominio público	
				7.724	SER		
				7.550	TEM		
3/0	1	9002	AV MARÍA AUXILIADORA 2 06011 BADAJOZ BADAJOZ CA EXTREMADURA AGRICULTURA, Y COM SEDE	11	TOT	Vía de comunicación de dominio público Vía de comunicación de dominio público Vía de comunicación de dominio público	
				4.709	SER		
				2.805	TEM		
			AV MARÍA AUXILIADORA 2 06011 BADAJOZ BADAJOZ				



TÉRMINO MUNICIPAL:		609.200,00		NOGALES		(BADAJOZ)		
Finca	Polígono	Parcela	Nombre / Dirección del Propietario	M <sup>2</sup> Ocupados	Ocupación	Tipo de Cultivo	Bienes y otros daños	Unidades
4/0	1	9005	AV MARÍA AUXILIADORA 2 06011 BADAJOZ	2.516	TEM	Hidrografía natural (río,laguna,...		
<b>CONFEDERACIÓN HIDROGRÁFICA DEL GUADIANA</b>								
5/0	1	1	CL SINFORIANO MADROÑERO 12 06011 BADAJOZ	218 442	SER TEM	Frutales secano Frutales secano		
<b>PEINADO ZORZANO, ANTONIO</b>								
6/0	1	9006	CL FRANCISCO PIZARRO 57 06173 BADAJOZ	46	SER	Vía de comunicación de dominio público		
<b>DEMARCACIÓN DE CARRETERAS, DEL ESTAD.</b>								
7/0	1	81	AV EUROPA 10 ES: 0 PL:0 PT:0 06004 BADAJOZ	40	TEM	Vía de comunicación de dominio público		62,00
<b>JUNTA DE EXTREMADURA</b>								
PS DE ROMA EDJF C DIR INGRES. PL:3								
06800 MÉRIDA								
BADAJOZ								
				1	TOT	Improductivo		
				438	SER	Improductivo		
				272	TEM	Improductivo		



TÉRMINO MUNICIPAL:		609.200.00		NOGALES		(BADAJOZ)	
Finca	Polígono	Parcela	Nombre / Dirección del Propietario	M <sup>2</sup> Ocupados	Ocupación	Tipo de Cultivo	Unidades
8/0	1	9004	CONFEDERACIÓN HIDROGRÁFICA DEL GUADIANA	1	TOT	Hidrografía natural (rio, laguna,...	
			CL SINFORIANO MADROÑERO 12			Vía de comunicación de dominio público	
			06011 BADAJOZ	347	SER	Hidrografía natural (rio, laguna,...	
			BADAJOZ	403	TEM	Hidrografía natural (rio, laguna,...	
9/0	1	9001	JUNTA DE EXTREMADURA	150	SER	Vía de comunicación de dominio público	
				117	TEM	Vía de comunicación de dominio público	
10/0	13	9003	CONFEDERACIÓN HIDROGRÁFICA DEL GUADIANA	4	TOT	Hidrografía natural (rio, laguna,...	
			PS DE ROMA EDIF C DIR INGRES PL:3			Hidrografía natural (rio, laguna,...	
			06800 MÉRIDA	1.635	SER	Hidrografía natural (rio, laguna,...	
			BADAJOZ	1.595	TEM	Hidrografía natural (rio, laguna,...	
			CL SINFORIANO MADROÑERO 12				
			06011 BADAJOZ				
			BADAJOZ				

•••



*RESOLUCIÓN de 1 de agosto de 2008, de la Secretaría General, por la que se somete a información pública la relación de bienes y derechos, así como sus propietarios afectados por las obras de "Mejoras en el embalse de abastecimiento a Palomero y Marchagaz". (2008062467)*

Para la ejecución de la obra: "Mejoras en el embalse de abastecimiento a Palomero y Marchagaz", es necesario proceder a la expropiación de los terrenos cuya ubicación y propietarios se relacionan en el correspondiente Anexo.

Aprobado técnicamente el Proyecto con fecha 29 de julio de 2008, conforme a lo dispuesto en la Ley de Expropiación Forzosa, de 16 de diciembre de 1954, y su Reglamento, se abre un periodo de Información Pública por término de 15 días para que cualquier persona pueda aportar los datos oportunos, por escrito, para rectificar posibles errores en la relación que se publica, u oponerse por razones de fondo o de forma, a la necesidad de ocupación. En este caso indicará los motivos por los que debe considerarse preferente la ocupación de otros bienes o la adquisición de otros derechos distintos y no comprendidos en la relación.

El presente Anuncio y la relación que se acompaña se publicarán en el DOE, Prensa Regional y BOP y será expuesto al público en el tablón de anuncios de los Ayuntamientos de los municipios afectados, pudiendo, asimismo, consultar los datos en la siguiente página web:

[www.juntaex.es/consejerias/idt/sg/expropiaciones/expropiaciones.html](http://www.juntaex.es/consejerias/idt/sg/expropiaciones/expropiaciones.html)

Las citadas publicaciones, a tenor de lo dispuesto en el art. 59.4 de la Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, servirán como notificación a los posibles interesados no identificados, a los titulares de bienes y derechos afectados que sean desconocidos y a aquellos de los que se ignore su paradero.

Los interesados podrán enviar cuantas alegaciones estimen convenientes por escrito, dirigiéndolas, en el plazo de 15 días, a la Secretaría General de la Consejería de Fomento, en Mérida, Paseo de Roma, s/n., Módulo A, pudiendo asimismo examinar el Proyecto, que se encuentra a su disposición en la C/ José Martínez Ruiz Azorín, 27, de Mérida. A efectos de lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, se pone en conocimiento de todos los interesados que sus datos personales serán incorporados a un fichero automatizado titularidad de la Consejería de Fomento de la Junta de Extremadura, siendo tratados por ésta con la finalidad de gestionar los expedientes de expropiación. Dichos datos serán cedidos a la Consejería de Administración Pública y Hacienda.

Asimismo, se pone en conocimiento de los afectados la posibilidad de ejercitar los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición dirigiendo una notificación a la dirección anteriormente citada.

Mérida, a 1 de agosto de 2008. El Secretario General (P.D. Resolución de 25 de junio de 2008, DOE n.º 127, de 2 de julio de 2008), FRANCISCO JAVIER GASPAS NIETO.



RELACIÓN DE AFECTADOS INFORMACIÓN PÚBLICA Nº 1

EXPEDIENTE: OBR0508202 MEJORAS EN EL EMBALSE ABASTECIMIENTO A PALOMERO Y MARCHAGAZ (CÁCERES)  
TÉRMINO MUNICIPAL: 1.016.700,00 SANTA CRUZ DE PANIAGUA

Finca	Poligono	Parcela	Nombre / Dirección del Propietario	M <sup>2</sup> Ocupados	Tipo de		Bienes y otros daños	Unidades
					Ocupación	Tipo de Cultivo		
1/0	2	1	SOCIEDAD DE LA SIERRA, DE VILLANUEVA	19.423	TOT	Pinar maderable		
2/0	3	1	Plaza de España, 1 10661 SANTA CRUZ DE PANIAGUA CÁCERES GARCÍA PÉREZ, JUANA	320 6.570 5.200	TOT TOT TOT	Labor o Labradío secoano Pastos Olivos secoano		
3/0	3	1	C/ Valmojado, n.º 71 28047 MADRID MADRID SÁNCHEZ BERNAL, M <sup>o</sup> SOLEDAD	105 2.190 1.730	TOT TOT TOT	Labor o Labradío secoano Pastos Olivos secoano		

C/ Cáceres, n.º 23 3º A  
28903 GETAFE  
MADRID





*RESOLUCIÓN de 6 de agosto de 2008, de la Secretaría General, por la que se convoca, por procedimiento abierto, la contratación del servicio de "Revisión, actualización y edición plurianual de la Base de precios de la construcción para la Comunidad Autónoma de Extremadura, ediciones: 2008-2009 y 2010-2011". Expte.: SER0608147. (2008062473)*

1.- ENTIDAD ADJUDICATARIA:

- a) Organismo: Consejería de Fomento.
- b) Dependencia que tramita el expediente: Secretaría General.
- c) Número del expediente: SER0608147.

2.- OBJETO DEL CONTRATO:

- a) Tipo de contrato: Servicio.
- b) Descripción del objeto: Revisión, actualización y edición plurianual de la base de precios de la construcción para la Comunidad Autónoma de Extremadura. Ediciones: 2008-2009 y 2010-2011.
- c) Plazo de ejecución: 36 meses a partir del día siguiente a la firma del contrato.

3.- TRAMITACIÓN, PROCEDIMIENTO Y FORMA DE ADJUDICACIÓN:

- a) Tramitación: Ordinaria.
- b) Procedimiento: Abierto.

4.- PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN:

Presupuesto de licitación:  
Presupuesto sin IVA: 31.034,48 €.  
IVA 16%: 4.965,52 €.  
Presupuesto total (IVA incluido): 36.000,00 €.

5.- GARANTÍAS:

Provisional: No se requiere.  
Definitiva: 5% del importe de adjudicación, excluido el Impuesto sobre el Valor Añadido.

6.- OBTENCIÓN DE DOCUMENTACIÓN E INFORMACIÓN:

- a) Entidad: Consejería de Fomento.
- b) Domicilio: Paseo de Roma, s/n.
- c) Localidad y código postal: Mérida 06800.
- d) Teléfono: 924 006285.
- e) Telefax: 924 006291.
- f) Fecha límite de obtención de documentos e información: Hasta las 14,00 horas del día 3 de septiembre de 2008.

**7.- REQUISITOS ESPECÍFICOS DEL CONTRATISTA:**

- a) Clasificación: No se requiere, según art. 54 de la Ley de Contratos del Sector Público.
- b) Solvencia económica y financiera y solvencia técnica y profesional: Las especificadas en el punto J del Cuadro Resumen de Características del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

**8.- PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS O DE LAS SOLICITUDES DE PARTICIPACIÓN:**

- a) Fecha límite de presentación: Hasta las 12,00 horas del día 9 de septiembre de 2008.
- b) Documentación a presentar: La especificada en el PCAP.
- c) Lugar de presentación:
  - 1.ª Entidad: Registro General de la Consejería de Fomento.
  - 2.ª Domicilio: Paseo de Roma, s/n.
  - 3.ª Localidad y código postal: Mérida 06800.
  - 4.ª N.º de fax para notificar envío por correo: 924 006298.
- d) Plazo durante el cual el licitador estará obligado a mantener su oferta: Tres meses.
- e) Admisión de variantes: No.

**9.- APERTURA DE LAS OFERTAS:**

- Documentación general: A los efectos establecidos en el art. 81.2 del RGLCAP, el resultado de la calificación de la documentación administrativa (sobre B), será comunicado verbalmente a los licitadores en acto público en la fecha, hora y lugar que se indican a continuación y además se hará público en el tablón de anuncios del Servicio de Contratación de esta Consejería:
  - a) Entidad: Consejería de Fomento. Sala de Juntas de la 2.ª Planta.
  - b) Domicilio: Paseo de Roma, s/n.
  - c) Localidad: Mérida.
  - d) Fecha: 17 de septiembre de 2008.
  - e) Hora: 09,30 horas.
- Oferta económica:
  - a) Entidad: Consejería de Fomento. Sala de Juntas de la 2.ª Planta.
  - b) Domicilio: Paseo de Roma, s/n.
  - c) Localidad: Mérida.
  - d) Fecha: 24 de septiembre de 2008.
  - e) Hora: 11,30 horas.
- Propuesta de adjudicación:

El acto por el cual la Mesa de contratación formule la propuesta de adjudicación será comunicado a los licitadores admitidos mediante fax enviado al número indicado por el licitador en los sobres, señalándose en el mismo la fecha, hora y lugar de celebración a los efectos establecidos en el art. 87 del RGLCAP.

**10.- OTRAS INFORMACIONES:**

Los pliegos que rigen la presente contratación pueden consultarse en la página web:  
<http://contratacion.juntaextremaduran.net>

**11.- GASTOS DE ANUNCIOS:**

Deberán ser abonados por el adjudicatario según las tasas vigentes en el momento de la publicación.

**12.- FECHA DE ENVÍO DEL ANUNCIO AL DIARIO OFICIAL DE LA UNIÓN EUROPEA:****13.- FUENTE DE FINANCIACIÓN:**

Comunidad Autónoma.

Mérida, a 6 de agosto de 2008. El Secretario General (P.R. 25/06/08. DOE n.º 127, de 02/07/2008), El Director General de Urbanismo y Ordenación del Territorio, FRANCISCO JAVIER GASPAS NIETO.

• • •

*RESOLUCIÓN de 6 de agosto de 2008, de la Secretaría General, por la que se convoca, por procedimiento abierto, la contratación de las obras de "Acondicionamiento de varias viviendas de protección pública en Mérida". Expte.: OBR0208154. (2008062475)*

**1.- ENTIDAD ADJUDICADORA:**

- a) Organismo: Consejería de Fomento.
- b) Dependencia que tramita el expediente: Secretaría General. Servicio de Contratación.
- c) Número de expediente: OBR0208154.

**2.- OBJETO DEL CONTRATO:**

- a) Tipo de contrato: Obras.
- b) Descripción del objeto: Obras de acondicionamiento de varias viviendas de protección pública en Mérida (Badajoz).
- c) División por lotes y número: No existen.
- d) Lugar de ejecución: Mérida.
- e) Plazo de ejecución: 6 meses.

**3.- TRAMITACIÓN, PROCEDIMIENTO Y CRITERIOS ELEGIDOS Y SU PONDERACIÓN PARA LA ADJUDICACIÓN:**

- a) Tramitación: Ordinaria.



b) Procedimiento: Abierto, sin variantes.

c) Criterios y su ponderación:

1. Oferta económica: Hasta 40 puntos.
2. Memoria constructiva, calidad y programa de trabajo: Hasta 20 puntos.
3. Subcontratación: Hasta 12 puntos.
4. Seguridad y salud: Hasta 10 puntos.
5. Medidas medioambientales: Hasta 10 puntos.
6. Otras mejoras: Hasta 8 puntos.

Estos criterios se encuentran desarrollados en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

#### 4.- PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN:

Importe sin IVA: 430.985,68 euros.

Importe de IVA: 68.957,71 euros.

Importe total: 499.943,39 euros.

#### 5.- GARANTÍAS:

Provisional: Dispensada.

Definitiva: 5% del presupuesto de adjudicación.

#### 6.- OBTENCIÓN DE DOCUMENTACIÓN E INFORMACIÓN:

- a) Entidad: La que figura en los apartados 1 a) y 1 b).
- b) Domicilio: Paseo de Roma, s/n.
- c) Localidad y código postal: Mérida 06800.
- d) Teléfono: 924 003223-6213-6235.
- e) Telefax: 924 006291.
- f) Fecha límite de obtención de documentos e información: La fecha límite de presentación de ofertas.

#### 7.- REQUISITOS ESPECÍFICOS DEL CONTRATISTA:

- a) Clasificación: Grupo: C; Subg.: Todos; Categ.: D.
- b) Otros requisitos:

#### 8.- PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS O DE LAS SOLICITUDES DE PARTICIPACIÓN:

- a) Fecha límite de presentación: Hasta las 12,00 horas del día 19 de septiembre de 2008.
- b) Documentación a presentar: La que se reseña en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.
- c) Lugar de presentación:
  - 1ª. Entidad: Registro General de la Consejería de Fomento.
  - 2ª. Domicilio: Paseo de Roma, s/n.
  - 3ª. Localidad y código postal: Mérida 06800.



4.ª Fax: 924 006298.

d) Plazo durante el cual el licitador estará obligado a mantener su oferta: Dos meses para realizar la adjudicación provisional a contar desde la apertura de las proposiciones.

e) Admisión de variantes: (Ver Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares).

#### 9.- APERTURA DE LAS OFERTAS:

— Documentación administrativa: A los efectos establecidos en el art. 81.2 del RGLCAP, el resultado de la calificación de la Documentación Administrativa se hará público en el tablón de anuncios del Servicio de Contratación de esta Consejería y será comunicada verbalmente a los licitadores en la siguiente fecha, hora y lugar:

a) Entidad: Consejería de Fomento.

b) Domicilio: Paseo de Roma, s/n.

c) Localidad: Mérida.

d) Fecha: 26 de septiembre de 2008.

e) Hora: 12,00 horas.

— Apertura de oferta económica: Se realizará en acto público en la siguiente fecha, hora y lugar:

a) Entidad: Consejería de Fomento.

b) Domicilio: Paseo de Roma, s/n.

c) Localidad: Mérida.

d) Fecha: 3 de octubre de 2008.

e) Hora: 12,00 horas.

— Propuesta de adjudicación: Se realizará en acto público en la siguiente fecha, hora y lugar:

a) Entidad: Consejería de Fomento.

b) Domicilio: Paseo de Roma, s/n.

c) Localidad: Mérida.

d) Fecha: 10 de octubre de 2008.

e) Hora: 12,00 horas.

#### 10.- OTRAS INFORMACIONES:

— La adjudicación provisional del contrato se publicará en el Perfil de Contratante de la Consejería de Fomento, cuyo acceso podrá realizarse a través de la página web <http://contratacion.juntaextremadura.net>

Los pliegos que rigen la presente contratación, así como cualquier otra información útil de tipo general o específico del presente contrato, se publicarán en dicha página del Perfil de Contratante.

— Los licitadores podrán indicar una dirección de correo electrónico (e-mail) a fin de facilitar las comunicaciones de las deficiencias observadas por el órgano de contratación, si bien dicho instrumento en ningún caso tendrá la consideración formal a efectos administrativos.



— Modalidad de financiación: Comunidad Autónoma.

11.- GASTOS DE ANUNCIOS:

Correrán por cuenta de la empresa adjudicataria.

12.- FECHA DE ENVÍO DEL ANUNCIO AL DIARIO OFICIAL DE LA UNIÓN EUROPEA:

No procede.

Mérida, a 6 de agosto de 2008. El Secretario General, P.D. Res. de 25 de junio de 2008 (DOE n.º 127, de 2 de julio de 2008), FRANCISCO JAVIER GASPAS NIETO.

• • •

*RESOLUCIÓN de 6 de agosto de 2008, de la Secretaría General, por la que se convoca, por procedimiento abierto, la contratación de las obras de "Rehabilitación de 4 viviendas en casco urbano consolidado, en la C/ Cuatro Calles, n.º 16 de Alcántara". Expte.: 072006OBR. (2008062476)*

1.- ENTIDAD ADJUDICADORA:

- a) Organismo: Consejería de Fomento.
- b) Dependencia que tramita el expediente: Secretaría General. Servicio de Contratación.
- c) Número de expediente: 072006OBR.

2.- OBJETO DEL CONTRATO:

- a) Tipo de contrato: Obras.
- b) Descripción del objeto: Rehabilitación de 4 viviendas en casco urbano consolidado en la C/ Cuatro Calles, n.º 16 de Alcántara.
- c) División por lotes y número: No existen.
- d) Lugar de ejecución: Alcántara.
- e) Plazo de ejecución: 10 meses.

3.- TRAMITACIÓN, PROCEDIMIENTO Y CRITERIOS ELEGIDOS Y SU PONDERACIÓN PARA LA ADJUDICACIÓN:

- a) Tramitación: Ordinaria.
- b) Procedimiento: Abierto, sin variantes.
- c) Criterios y su ponderación:
  - 1. Oferta económica: Hasta 40 puntos.
  - 2. Memoria constructiva, calidad y programa de trabajo: Hasta 20 puntos.
  - 3. Subcontratación: Hasta 12 puntos.
  - 4. Seguridad y salud: Hasta 10 puntos.



5. Medidas medioambientales: Hasta 10 puntos.

6. Otras mejoras: Hasta 8 puntos.

Estos criterios se encuentran desarrollados en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

#### 4.- PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN:

Importe sin IVA: 246.728,97 euros.

Importe de IVA: 17.271,03 euros.

Importe total: 264.000,00 euros.

#### 5.- GARANTÍAS:

Provisional: Dispensada.

Definitiva: 5% del presupuesto de adjudicación.

#### 6.- OBTENCIÓN DE DOCUMENTACIÓN E INFORMACIÓN:

a) Entidad: La que figura en los apartados 1 a) y 1 b).

b) Domicilio: Paseo de Roma, s/n.

c) Localidad y código postal: Mérida 06800.

d) Teléfono: 924 003223-6213-6235.

e) Telefax: 924 006291.

f) Fecha límite de obtención de documentos e información: La fecha límite de presentación de ofertas.

#### 7.- REQUISITOS ESPECÍFICOS DEL CONTRATISTA:

a) Clasificación: Grupo: C; Subg.: Todos; Categ.: C.

b) Otros requisitos:

#### 8.- PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS O DE LAS SOLICITUDES DE PARTICIPACIÓN:

a) Fecha límite de presentación: Hasta las 12,00 horas del día 19 de septiembre de 2008.

b) Documentación a presentar: La que se reseña en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

c) Lugar de presentación:

1.ª Entidad: Registro General de la Consejería de Fomento.

2.ª Domicilio: Paseo de Roma, s/n.

3.ª Localidad y código postal: Mérida 06800.

4.ª Fax: 924 006298.

d) Plazo durante el cual el licitador estará obligado a mantener su oferta: Dos meses para realizar la adjudicación provisional a contar desde la apertura de las proposiciones.

e) Admisión de variantes: (Ver Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares).

**9.- APERTURA DE LAS OFERTAS:**

- Documentación administrativa: A los efectos establecidos en el art. 81.2 del RGLCAP, el resultado de la calificación de la Documentación Administrativa se hará público en el tablón de anuncios del Servicio de Contratación de esta Consejería y será comunicada verbalmente a los licitadores en la siguiente fecha, hora y lugar:
  - a) Entidad: Consejería de Fomento.
  - b) Domicilio: Paseo de Roma, s/n.
  - c) Localidad: Mérida.
  - d) Fecha: 26 de septiembre de 2008.
  - e) Hora: 11,30 horas.
- Apertura de oferta económica: Se realizará en acto público en la siguiente fecha, hora y lugar:
  - a) Entidad: Consejería de Fomento.
  - b) Domicilio: Paseo de Roma, s/n.
  - c) Localidad: Mérida.
  - d) Fecha: 3 de octubre de 2008.
  - e) Hora: 11,30 horas.
- Propuesta de adjudicación: Se realizará en acto público en la siguiente fecha, hora y lugar:
  - a) Entidad: Consejería de Fomento.
  - b) Domicilio: Paseo de Roma, s/n.
  - c) Localidad: Mérida.
  - d) Fecha: 10 de octubre de 2008.
  - e) Hora: 11,30 horas.

**10.- OTRAS INFORMACIONES:**

- La adjudicación provisional del contrato se publicará en el Perfil de Contratante de la Consejería de Fomento, cuyo acceso podrá realizarse a través de la página web <http://contratacion.juntaextremadura.net>  
Los pliegos que rigen la presente contratación, así como cualquier otra información útil de tipo general o específico del presente contrato, se publicarán en dicha página del Perfil de Contratante.
- Los licitadores podrán indicar una dirección de correo electrónico (e-mail) a fin de facilitar las comunicaciones de las deficiencias observadas por el órgano de contratación, si bien dicho instrumento en ningún caso tendrá la consideración formal a efectos administrativos.
- Modalidad de financiación: Comunidad Autónoma.

**11.- GASTOS DE ANUNCIOS:**

Correrán por cuenta de la empresa adjudicataria.



12.- FECHA DE ENVÍO DEL ANUNCIO AL DIARIO OFICIAL DE LA UNIÓN EUROPEA:

No procede.

Mérida, a 6 de agosto de 2008. El Secretario General, P.D. Res. de 25 de junio de 2008 (DOE n.º 127, de 2 de julio de 2008), FRANCISCO JAVIER GASPAS NIETO.

• • •

*RESOLUCIÓN de 6 de agosto de 2008, de la Secretaría General, por la que se convoca, por procedimiento abierto, la contratación de las obras de "Rehabilitación de 6 viviendas de promoción pública en Moraleja".*  
*Expte.: 052022OBR. (2008062477)*

1.- ENTIDAD ADJUDICADORA:

- a) Organismo: Consejería de Fomento.
- b) Dependencia que tramita el expediente: Secretaría General. Servicio de Contratación.
- c) Número de expediente: 052022OBR.

2.- OBJETO DEL CONTRATO:

- a) Tipo de contrato: Obras.
- b) Descripción del objeto: Rehabilitación de 6 viviendas de promoción pública en Moraleja.
- c) División por lotes y número: No existen.
- d) Lugar de ejecución: Moraleja.
- e) Plazo de ejecución: 11 meses.

3.- TRAMITACIÓN, PROCEDIMIENTO Y CRITERIOS ELEGIDOS Y SU PONDERACIÓN PARA LA ADJUDICACIÓN:

- a) Tramitación: Ordinaria.
- b) Procedimiento: Abierto, sin variantes.
- c) Criterios y su ponderación:
  - 1. Oferta económica: Hasta 40 puntos.
  - 2. Memoria constructiva, calidad y programa de trabajo: Hasta 20 puntos.
  - 3. Subcontratación: Hasta 12 puntos.
  - 4. Seguridad y salud: Hasta 10 puntos.
  - 5. Medidas medioambientales: Hasta 10 puntos.
  - 6. Otras mejoras: Hasta 8 puntos.

Estos criterios se encuentran desarrollados en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

**4.- PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN:**

Importe sin IVA: 278.166,92 euros.

Importe de IVA: 19.471,68 euros.

Importe total: 297.638,60 euros.

**5.- GARANTÍAS:**

Provisional: Dispensada.

Definitiva: 5% del presupuesto de adjudicación.

**6.- OBTENCIÓN DE DOCUMENTACIÓN E INFORMACIÓN:**

a) Entidad: La que figura en los apartados 1 a) y 1 b).

b) Domicilio: Paseo de Roma, s/n.

c) Localidad y código postal: Mérida 06800.

d) Teléfono: 924 003223-6213-6235.

e) Telefax: 924 006291.

f) Fecha límite de obtención de documentos e información: La fecha límite de presentación de ofertas.

**7.- REQUISITOS ESPECÍFICOS DEL CONTRATISTA:**

a) Clasificación: Grupo: C; Sub.: Todos; Categ.: C.

b) Otros requisitos:

**8.- PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS O DE LAS SOLICITUDES DE PARTICIPACIÓN:**

a) Fecha límite de presentación: Hasta las 12,00 horas del día 19 de septiembre de 2008.

b) Documentación a presentar: La que se reseña en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

c) Lugar de presentación:

1.ª Entidad: Registro General de la Consejería de Fomento.

2.ª Domicilio: Paseo de Roma, s/n.

3.ª Localidad y código postal: Mérida 06800.

4.ª Fax: 924 006298.

d) Plazo durante el cual el licitador estará obligado a mantener su oferta: Dos meses para realizar la adjudicación provisional a contar desde la apertura de las proposiciones.

e) Admisión de variantes: (Ver Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares).

**9.- APERTURA DE LAS OFERTAS:**

— Documentación Administrativa: A los efectos establecidos en el art. 81.2 del RGLCAP, el resultado de la calificación de la Documentación Administrativa se hará público en el tablón de anuncios del Servicio de Contratación de esta Consejería y será comunicada verbalmente a los licitadores en la siguiente fecha, hora y lugar:



- a) Entidad: Consejería de Fomento.
  - b) Domicilio: Paseo de Roma, s/n.
  - c) Localidad: Mérida.
  - d) Fecha: 26 de septiembre de 2008.
  - e) Hora: 11,30 horas.
- Apertura de Oferta económica: Se realizará en acto público en la siguiente fecha, hora y lugar:
- a) Entidad: Consejería de Fomento.
  - b) Domicilio: Paseo de Roma, s/n.
  - c) Localidad: Mérida.
  - d) Fecha: 3 de octubre de 2008.
  - e) Hora: 11,30 horas.
- Propuesta de Adjudicación: Se realizará en acto público en la siguiente fecha, hora y lugar:
- a) Entidad: Consejería de Fomento.
  - b) Domicilio: Paseo de Roma, s/n.
  - c) Localidad: Mérida.
  - d) Fecha: 10 de octubre de 2008.
  - e) Hora: 11,30 horas.

#### 10.- OTRAS INFORMACIONES:

- La adjudicación provisional del contrato se publicará en el Perfil de Contratante de la Consejería de Fomento, cuyo acceso podrá realizarse a través de la página web <http://contratacion.juntaextremadura.net>  
Los pliegos que rigen la presente contratación, así como cualquier otra información útil de tipo general o específico del presente contrato, se publicarán en dicha página del Perfil de Contratante.
- Los licitadores podrán indicar una dirección de correo electrónico (e-mail) a fin de facilitar las comunicaciones de las deficiencias observadas por el órgano de contratación, si bien dicho instrumento en ningún caso tendrá la consideración formal a efectos administrativos.
- Modalidad de financiación: Comunidad Autónoma.

#### 11.- GASTOS DE ANUNCIOS:

Correrán por cuenta de la empresa adjudicataria.

#### 12.- FECHA DE ENVÍO DEL ANUNCIO AL DIARIO OFICIAL DE LA UNIÓN EUROPEA:

No procede.

Mérida, a 6 de agosto de 2008. El Secretario General, P.D. Res. de 25 de junio de 2008 (DOE n.º 127, de 2 de julio de 2008), FRANCISCO JAVIER GASPAS NIETO.



## **CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN**

*RESOLUCIÓN de 6 de agosto de 2008, de la Secretaría General, por la que se convoca, por procedimiento abierto, la contratación del servicio de "Desarrollo e implantación de un laboratorio virtual de lectoescritura para el Portal Educativo EDUCAREX V 2.0.". Expte.: SER0802004. (2008062474)*

### 1.- ENTIDAD ADJUDICADORA:

- a) Organismo: Consejería de Educación.
- b) Dependencia que tramita el expediente: Secretaría General, Sección de Contratación y Régimen Interior.
- c) Número de expediente: SER0802004.

### 2.- OBJETO DEL CONTRATO:

- a) Descripción del objeto: Servicio de desarrollo e implantación de un laboratorio virtual de lectoescritura para el portal educativo EDUCAREX V 2.0.
- b) División por lotes y número: No procede.
- c) Lugar de ejecución: Según Pliego de Cláusulas Administrativas.
- d) Plazo de ejecución: Según Pliego de Cláusulas Administrativas.

### 3.- TRAMITACIÓN Y PROCEDIMIENTO:

- a) Tramitación: Ordinaria.
- b) Procedimiento: Abierto.
- c) Criterios objetivos de adjudicación: Son los indicados en el apartado A) del cuadro resumen de características en el Pliego de Cláusulas Administrativas.
  - Valoración calidad técnica.
  - Valoración económica.
  - Cantidad de objetos del banco de datos inteligente.
  - Derechos sobre los recursos.
  - Ampliación del plazo de garantía.

### 4.- PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN (COFINANCIADO CON FONDO FEDER):

Importe (IVA Excluido): 500.000,00 euros.

Importe IVA (16%): 80.000,00 euros.

Importe total (IVA Incluido): 580.000,00 euros.

### 5.- GARANTÍAS:

Provisional: 3% del importe de licitación, excluido el Impuesto sobre el Valor Añadido.

Definitiva: 5% del importe de adjudicación, excluido el Impuesto sobre el Valor Añadido.

**6.- OBTENCIÓN DE DOCUMENTACIÓN E INFORMACIÓN:**

- a) Entidad: Sección de Contratación y Régimen Interior de la Consejería de Educación, <http://contratacion.juntaextremadura.net/>
- b) Domicilio: C/ Santa Julia, n.º 5.
- c) Localidad y código postal: 06800 Mérida.
- d) Teléfono: 924 007529//924 007520.
- e) Telefax: 924 007572
- f) Fecha límite de obtención de documentos e información: 19 de septiembre de 2008-14,00 h.

**7.- REQUISITOS ESPECÍFICOS DEL CONTRATISTA:**

- a) Clasificación: Grupo: V; Subgrupo: 2; Categoría: D.
- b) Otros requisitos: Según Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

**8.- PRESENTACIÓN DE OFERTAS O DE LAS SOLICITUDES DE PARTICIPACIÓN:**

- a) Fecha límite de presentación: El 22 de septiembre de 2008 con anterioridad a las catorce horas.
- b) Documentación a presentar: La especificada en el Pliego de Cláusulas Administrativas.
- c) Lugar de presentación: En el Registro General de la Consejería de Educación.
  - 1.ª Entidad: Consejería de Educación.
  - 2.ª Domicilio: C/ Santa Julia, n.º 5.
  - 3.ª Localidad y código postal: 06800 Mérida.
- d) Plazo durante el cual el licitador estará obligado a mantener su oferta: 2 meses a contar desde la apertura de las proposiciones.
- e) Admisión de variantes: No procede.
- f) En su caso, número previsto (o número máximo y mínimo) de empresas a las que se pretende invitar a presentar ofertas (procedimiento restringido): No procede.

**9.- APERTURA DE LAS OFERTAS:**

- a) Entidad: Consejería de Educación.
- b) Domicilio: C/ Santa Julia, 5.
- c) Localidad: Mérida.
- d) Fecha: La mesa de contratación para la calificación de la documentación presentada por los licitadores en el sobre "B" se reunirá previa comunicación a los interesados. El resultado de la misma, y en su caso la subsanación de la documentación presentada, se expondrá en el Tablón de Anuncios de la Consejería, sito en la C/ Santa Julia, de Mérida. En el mismo se fijará el día y hora del acto público de apertura de ofertas económicas. De los posteriores actos se indicará la fecha igualmente en el tablón de anuncios.
- e) Hora: Se comunicará previamente a los interesados.

**10.- OTRAS INFORMACIONES:**

Dirigirse a la Dirección General de Política Educativa.

**11.- GASTOS DE ANUNCIOS:**

A cuenta del adjudicatario.

**12.- FECHA DE ENVÍO DEL ANUNCIO AL DIARIO OFICIAL DE LA UNIÓN EUROPEA:**

31 de julio de 2008.

**13.- EN SU CASO, PORTAL INFORMÁTICO O PÁGINA WEB DONDE FIGUREN LAS INFORMACIONES RELATIVAS A LA CONVOCATORIA O DONDE PUEDEN OBTENERSE LOS PLIEGOS:**

<http://contratacion.juntaextremadura.net/>

Mérida, a 6 de agosto de 2008. La Secretaria General, P.D. 31/01/05 (DOE n.º 13, de 03/02/05), (P.D. Resolución 09/07/2008. DOE n.º 138, de 17/07/2008), M.ª CARMEN PINEDA GONZÁLEZ.

• • •

*RESOLUCIÓN de 6 de agosto de 2008, de la Secretaría General, por la que se convoca, por procedimiento abierto, la contratación del servicio de "Mantenimiento, asistencia, mejora y ampliación de funcionalidades de la Plataforma Educativa Integral Rayuela". Expte.: SER0801002. (2008062471)*

**1.- ENTIDAD ADJUDICADORA:**

- a) Organismo: Consejería de Educación.
- b) Dependencia que tramita el expediente: Secretaría General, Sección de Contratación y Régimen Interior.
- c) Número de expediente: SER0801002.

**2.- OBJETO DEL CONTRATO:**

- a) Descripción del objeto: Servicio de Mantenimiento, asistencia, mejora y ampliación de funcionalidades de la Plataforma Educativa Integral Rayuela.
- b) División por lotes y número: No procede.
- c) Lugar de ejecución: Según Pliego de Cláusulas Administrativas.
- d) Plazo de ejecución: Según Pliego de Cláusulas Administrativas.

**3.- TRAMITACIÓN Y PROCEDIMIENTO:**

- a) Tramitación: Ordinaria.
- b) Procedimiento: Abierto.



c) Criterios objetivos de adjudicación: Son los indicados en el apartado A) del cuadro resumen de características en el Pliego de Cláusulas Administrativas.

- Valoración económica.
- Valoración calidad técnica.
- Ampliación del equipo de trabajo.
- Ampliación del plazo de garantía.

#### 4.- PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN (COFINANCIADO CON FONDO FEDER):

Importe (IVA Excluido): 2.724.137,94 euros.

Importe IVA (16%): 435.862,06 euros.

Importe total (IVA Incluido): 3.160.000,00 euros.

#### 5.- GARANTÍAS:

Provisional: 3% del importe de licitación excluido el Impuesto sobre el Valor Añadido.

Definitiva: 5% del importe de adjudicación, excluido el Impuesto sobre el Valor Añadido.

#### 6.- OBTENCIÓN DE DOCUMENTACIÓN E INFORMACIÓN:

- a) Entidad: Sección de Contratación y Régimen Interior de la Consejería de Educación, <http://contratacion.juntaextremadura.net/>
- b) Domicilio: C/ Santa Julia, n.º 5.
- c) Localidad y código postal: 06800 Mérida.
- d) Teléfono: 924 0029//924 07520.
- e) Telefax: 924 007572.
- f) Fecha límite de obtención de documentos e información: 19 de septiembre de 2008-14,00 h.

#### 7.- REQUISITOS ESPECÍFICOS DEL CONTRATISTA:

- a) Clasificación: Grupo: V; Subgrupo: 2; Categoría: D.
- b) Otros requisitos: Según Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

#### 8.- PRESENTACIÓN DE OFERTAS O DE LAS SOLICITUDES DE PARTICIPACIÓN:

Todas las ofertas presentadas se efectuarán conforme establece el art. 80 del R.D. 1098/2001, por el que se aprueba el Reglamento General de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas.

- a) Fecha límite de presentación: El 22 de septiembre de 2008 con anterioridad a las catorce horas.
- b) Documentación a presentar: La especificada en el Pliego de Cláusulas Administrativas.
- c) Lugar de presentación: En el Registro General de la Consejería de Educación.
  - 1.ª Entidad: Consejería de Educación.
  - 2.ª Domicilio: C/ Santa Julia, n.º 5.



3.ª Localidad y código postal: 06800 Mérida.

d) Plazo durante el cual el licitador estará obligado a mantener su oferta: 2 meses a contar desde la apertura de las proposiciones.

e) Admisión de variantes: No procede.

f) En su caso, número previsto (o número máximo y mínimo) de empresas a las que se pretende invitar a presentar ofertas (procedimiento restringido): No procede.

#### 9.- APERTURA DE LAS OFERTAS:

a) Entidad: Consejería de Educación.

b) Domicilio: C/ Santa Julia, 5.

c) Localidad: Mérida.

d) Fecha: La mesa de contratación para la calificación de la documentación presentada por los licitadores en el sobre "B" se reunirá previa comunicación a los interesados. El resultado de la misma, y en su caso la subsanación de la documentación presentada, se expondrá en el Tablón de Anuncios de la Consejería, sito en la C/ Santa Julia, de Mérida. En el mismo se fijará el día y hora del acto público de apertura de ofertas económicas. De los posteriores actos se indicará la fecha igualmente en el tablón de anuncios.

e) Hora: Se comunicará previamente a los interesados.

#### 10.- OTRAS INFORMACIONES:

Dirigirse a la Secretaría General de la Consejería de Educación.

#### 11.- GASTOS DE ANUNCIOS:

A cuenta del adjudicatario.

#### 12.- FECHA DE ENVÍO DEL ANUNCIO AL DIARIO OFICIAL DE LA UNIÓN EUROPEA:

31 de julio de 2008.

#### 13.- EN SU CASO, PORTAL INFORMÁTICO O PÁGINA WEB DONDE FIGUREN LAS INFORMACIONES RELATIVAS A LA CONVOCATORIA O DONDE PUEDEN OBTENERSE LOS PLIEGOS:

<http://contratacion.juntaextremadura.net/>

Mérida, a 6 de agosto de 2008. La Secretaria General, P.D. 31/01/05 (DOE n.º 13, de 03/02/05) P.D. Resolución 09/07/2008. DOE n.º 138, de 17/07/2008, M.ª CARMEN PINEDA GONZÁLEZ.



## **AYUNTAMIENTO DE ALCONERA**

### *EDICTO de 30 de julio de 2008 sobre declaración de viabilidad de la transformación urbanizadora del Sector S-3 de las Normas Subsidiarias. (2008ED0580)*

El Pleno del Ayuntamiento, en Sesión Extraordinaria celebrada el día 29 de julio de 2008, en respuesta a la Consulta Previa sobre la viabilidad de la transformación urbanizadora del Sector S-3 de las Normas Subsidiarias de Planeamiento Municipal, formulada por D. Manuel Coronado Piñana, actuando en nombre y representación de la entidad mercantil Huso 29, acordó declarar la viabilidad de la actuación urbanizadora pretendida, determinando la forma de gestión indirecta por el sistema de concertación, y proceder a la apertura de un proceso concurrencial por un periodo de dos meses para la presentación de Programas de Ejecución y demás documentos técnicos y garantías preceptivas.

Lo que se hace público para general conocimiento, en cumplimiento de lo establecido en el artículo 10.º de la Ley 15/2001, de 14 de diciembre, de Suelo y Ordenación Territorial de Extremadura, iniciándose a partir de la última publicación de este anuncio en el Diario Oficial de Extremadura o en el Diario HOY, el cómputo del plazo de dos meses, durante el cual podrán presentarse en competencia Programas de Ejecución.

Alconera, a 30 de julio de 2008. El Alcalde-Presidente, MANUEL GALEA SANTOS.

## **AYUNTAMIENTO DE CALAMONTE**

### *EDICTO de 29 de julio de 2008 sobre aprobación provisional de la modificación de las Normas Subsidiarias. (2008ED0569)*

Se hace saber que en la Sesión Ordinaria de Pleno de esta Corporación celebrada el día 28 de Julio de 2008, se ha aprobado provisionalmente la Modificación Puntual de las Normas Subsidiarias de Planeamiento Municipal para modificación del art. 5.131 de Uso de la edificación, Epígrafe: Clave 1. Industria en casco (A) y de reclasificación de suelo urbano de uso dotacional (B).

Lo que se somete a información pública durante el plazo de un mes, por haberse producido modificaciones sustanciales durante el cual podrá ser examinado el expediente a fin de que se formulen las reclamaciones y alegaciones que se estimen oportunas. Si transcurrido dicho plazo no se presentara alegación o reclamación alguna al expediente, se entenderá provisionalmente aprobado.

Calamonte, a 29 de julio de 2008. El Alcalde-Presidente, SALVADOR ÁLVAREZ PÉREZ.



*EDICTO de 29 de julio de 2008 sobre aprobación inicial de la modificación n.º 2/08 de las Normas Subsidiarias. (2008ED0574)*

Se hace saber que en la Sesión Ordinaria de Pleno de esta Corporación celebrada el día 28 de julio de 2008, se ha aprobado inicialmente la Modificación de las Normas Subsidiarias de Planeamiento Municipal n.º 2/08 sobre superficie de ocupación máxima en uso institucional, (art. 5.159).

Lo que se somete a información pública durante el plazo de un mes, durante el cual podrá ser examinado el expediente a fin de que se formulen las reclamaciones y alegaciones que se estimen oportunas. Si transcurrido dicho plazo no se presentara alegación o reclamación alguna al expediente, se entenderá provisionalmente aprobado.

Calamonte, a 29 de julio de 2008. El Alcalde-Presidente, SALVADOR ÁLVAREZ PÉREZ.

## **AYUNTAMIENTO DE CORIA**

*ANUNCIO de 28 de julio de 2008 sobre nombramiento de funcionarios de carrera. (2008083264)*

Por Resolución de la Alcaldía de fecha 18 de julio de 2008, de conformidad con la propuesta que le fue elevada por el Tribunal Calificador designado al efecto, han sido nombrados funcionarios de carrera de este Ayuntamiento, Agentes de la Policía Local, D. Jorge Jiménez Álvarez, con DNI núm. 76.020.243-E y D. Antonio Díaz Álvarez con DNI núm. 76.248.661-G.

Lo que se hace público a los efectos procedentes.

Coria, a 28 de julio de 2008. La Secretaria General, ALICIA VÁZQUEZ MARTÍN.

• • •

*ANUNCIO de 28 de julio de 2008 sobre nombramiento de funcionario de carrera. (2008083265)*

Por Resolución de la Alcaldía de fecha 7 de julio de 2008, de conformidad con la propuesta que le fue elevada por el Tribunal Calificador designado al efecto, ha sido nombrado funcionario de carrera de este Ayuntamiento, Agente de la Policía Local, D. Juan Antonio Soto Molinet, con DNI núm. 52.266.241-Y.

Lo que se hace público a los efectos procedentes.

Coria, a 28 de julio de 2008. La Secretaria General, ALICIA VÁZQUEZ MARTÍN.



## **SOCIEDAD PÚBLICA DE TELEVISIÓN EXTREMEÑA, S.A.U.**

*ANUNCIO de 25 de julio de 2008 por el que se hace pública la convocatoria, por procedimiento abierto y tramitación ordinaria, para la contratación del servicio de "Producción de los espacios autopromocionales de Canal Extremadura TV". Expte.: NG-02072008. (2008083313)*

### 1.- ENTIDAD ADJUDICADORA:

- a) Organismo: Sociedad Pública de Televisión Extremeña, S.A.U.
- b) Dependencia que tramita el Expediente: Dirección.
- c) Número de Expediente: NG-02072008.

### 2.- OBJETO DEL CONTRATO:

- a) Tipo de contrato: Prestación de Servicios.
- b) Descripción del objeto: Producción de los "Espacios Autopromocionales" de Canal Extremadura TV.
- c) Duración del contrato: Un año a contar desde la firma del contrato, prorrogable anualmente hasta un máximo de tres renovaciones.

### 3.- TRAMITACIÓN Y PROCEDIMIENTO:

- a) Tramitación: Ordinaria.
- b) Procedimiento: Abierto.

### 4.- PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN:

Importe sin IVA: 344.827,59 €.  
Importe de IVA: 55.172,41 €.  
Importe Total: 400.000,00 €.

### 5.- GARANTÍAS:

Provisional: No procede.  
Definitiva: 5% del presupuesto de adjudicación.

### 6.- OBTENCIÓN DE DOCUMENTACIÓN:

[www.canalextramadura.es](http://www.canalextramadura.es)

### 7.- REQUISITOS ESPECÍFICOS DEL CONTRATISTA:

- a) Clasificación: No procede.
- b) Otros requisitos: Ver pliegos Cláusulas Administrativas Particulares.

**8.- PRESENTACIÓN DE OFERTAS:**

- a) Fecha límite de presentación: Hasta las 14,00 horas del 10 de septiembre de 2008.
- b) Documentación a presentar: La que se especifica en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.
- c) Lugar de Presentación:
  - 1.ª Entidad: Sociedad Pública de Televisión Extremeña, S.A.U.
  - 2.ª Domicilio: Avda. de las Américas, n.º 1-1.ª Plta.
  - 3.ª Localidad y código postal: Mérida 06800 (Badajoz).
- d) Plazo durante el cual, el licitador estará obligado a mantener su oferta: Tres meses.
- e) Admisión de Variantes: No.

**9.- APERTURA DE PROPOSICIONES:**

- a) Entidad: Sociedad Pública de Televisión Extremeña, S.A.U.
- b) Domicilio: Avda. de las Américas, n.º 1-1.ª Plta.
- c) Localidad: 06800 Mérida (Badajoz).
  - Mesa de contratación apertura Sobre B: Se realizará el 18/09/2008 a las 13,00 horas. El resultado de la calificación correspondiente a la documentación General (Sobre B) será publicado en la Website: [www.canalextramadura.es](http://www.canalextramadura.es).
  - Mesa de contratación apertura Sobre A: Se realizará el 25/09/2008. El resultado de la empresa adjudicataria se publicará del mismo modo en la Website: [www.canalextramadura.es](http://www.canalextramadura.es).

**10.- OTRAS INFORMACIONES:**

Dirigirse al Departamento Jurídico de la Sociedad Pública de Televisión Extremeña, S.A.U.

**11.- GASTOS DE ANUNCIOS EN EL DOE:**

Deberán ser abonados por el adjudicatario según las tasas vigentes con anterioridad a la firma del contrato.

**12.- FUENTE DE FINANCIACIÓN:**

Sociedad Pública de Televisión Extremeña, S.A.U.

Mérida, a 25 de julio de 2008. El Director y Administrador Único, PABLO SÁNCHEZ GARCÍA.



## **COLEGIO OFICIAL DE PERITOS E INGENIEROS TÉCNICOS INDUSTRIALES DE CÁCERES**

*ACUERDO de 23 de julio de 2008 sobre creación de ficheros de datos de carácter personal de titularidad pública. (2008AC0030)*

El artículo 20 de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal (LOPD), establece que la creación, modificación o supresión de ficheros de las Administraciones Públicas deberá efectuarse por medio de una disposición general publicada en el Boletín Oficial del Estado o Diario Oficial correspondiente.

El Colegio Oficial de Peritos e Ingenieros Técnicos Industriales de Cáceres es una Corporación de derecho público con personalidad jurídica propia y plena capacidad para el cumplimiento de sus fines, conforme a lo establecido en la Ley 2/1974, de Colegios Profesionales, de 13 de febrero, modificada por leyes 74/1978, de 26 de diciembre; 7/1997, de 14 de febrero y Real Decreto-Ley 6/2000, de 23 de junio y en sus Estatutos propios.

Como Corporación de derecho público y en los términos que figuran en la jurisprudencia del Tribunal Constitucional, en Sentencias como las de 20/88 y 87/89, corresponde al Colegio Oficial el ejercicio de todas aquellas funciones de interés público que directamente y en relación con la Profesión por el legislador le sean encomendadas o bien le sean delegadas por la Administración.

Entre las indicadas funciones corresponden al Colegio Oficial de Peritos e Ingenieros Técnicos Industriales de Cáceres, en el ámbito de su competencia, la ordenación de la actividad profesional, velando por la ética y dignidad profesional y el respeto debido a los derechos de los particulares, así como el ejercicio de la facultad disciplinaria en el orden profesional y colegial y la adopción de todas aquellas medidas conducentes a evitar el intrusismo profesional.

En su virtud, previo informe favorable de la Agencia Española de Protección de Datos, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 20 de la Ley 15/1999, de 13 de diciembre, la Junta de Gobierno del Colegio Oficial de Peritos e Ingenieros Técnicos Industriales de Cáceres, en sesión celebrada el día 26 de mayo de 2008 acuerda por unanimidad, la aprobación de la disposición de creación de ficheros de titularidad pública de carácter personal de la Corporación, en los siguientes términos:

### **Artículo 1.**

Se crean los ficheros de datos de carácter personal de titularidad pública de la responsabilidad del Colegio Oficial de Peritos e Ingenieros Técnicos Industriales de Cáceres que se relacionan en los Anexos de la presente disposición y que deberán adecuarse a los términos y condiciones previstos en el artículo 20 de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal y disposiciones de desarrollo, en particular a las prescripciones establecidas en el Real Decreto 1720/2007, de 21 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de desarrollo de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de protección de datos de carácter personal.

**Artículo 2.**

El Colegio Oficial de Peritos e Ingenieros Técnicos Industriales de Cáceres como responsable de los ficheros y tratamientos deberá adoptar las medidas necesarias para garantizar que los datos de carácter personal existentes en los mismos se usan para las finalidades y funciones de derecho público que tiene encomendadas y reconocidas en la Ley de Colegios Profesionales 2/1974, de 13 de febrero y demás normativa de carácter general o sectorial que afecte a la profesión, en relación con la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal.

**Artículo 3.**

Los afectados podrán ejercer los derechos de acceso, rectificación, oposición y cancelación, en la sede oficial de la Corporación, en Cáceres, calle San Juan de Dios, 3, 1.º.

**Artículo 4.**

Corresponde a la Junta de Gobierno del Colegio Oficial de Peritos e Ingenieros Técnicos Industriales de Cáceres, en virtud del artículo 27.1 S) de los Estatutos del Colegio, la función de creación de aquellos nuevos ficheros de datos de carácter personal de titularidad pública que, en su caso, resulten necesarios para el ejercicio de las finalidades y funciones públicas propias del Colegio, de acuerdo con la Ley de Colegios Profesionales y la Ley de Protección de Datos.

Asimismo corresponde a la Junta de Gobierno la modificación o supresión de todos los ficheros de titularidad pública de responsabilidad del Colegio Oficial.

**Disposiciones finales.**

Primera. De la presente disposición se dará traslado a la Agencia Española de Protección de Datos, conforme a lo dispuesto en el artículo 39.2.a) de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de carácter personal (LOPD), que dispone que serán objeto de inscripción en el Registro General de Protección de Datos los ficheros de los cuales sean titulares las Administraciones Públicas. Asimismo, y en el artículo 52 del Real Decreto 1720/2007, de 21 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de desarrollo de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de protección de datos de carácter personal, se señala que todo fichero de datos de carácter personal de titularidad pública será notificado a la Agencia Española de Protección de Datos por el órgano competente de la Administración responsable del fichero para su inscripción en el Registro General de Protección de Datos, en el plazo de treinta días desde la publicación de su norma o acuerdo de creación en el diario oficial correspondiente.

Segunda. La presente disposición entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial correspondiente.

Cáceres, a 23 de julio de 2008. El Decano COPITICC, JOSÉ MANUEL CEBRIÁ ÁLVAREZ.

**A N E X O I****FICHERO DE COLEGIADOS**

Fichero que contiene datos de carácter personal y de actividad de los Colegiados.

— Usos y Fines:

- Registro de colegiados.
- Control de títulos, de ejercicio profesional y especialización.
- Acreditación de la habilitación profesional de los colegiados.
  
- Control de incompatibilidades profesionales.
- Registro de cargos corporativos.
- Gestión de cuotas colegiales.
- Lista de peritos para la tasación de edificios industriales.
- Lista de peritos para trabajos de oficio.
- Emisión de Certificaciones y Acreditaciones relacionadas con el ejercicio de potestades jurídico-públicas.
- Envío de comunicaciones vinculadas con el ejercicio de potestades de derecho público.
- El ejercicio de cualquier otra potestad estatutaria de derecho público.

— Responsable del Fichero:

- Colegio Oficial de Peritos e Ingenieros Técnicos Industriales de Cáceres.

— Colectivo Afectado:

- Colegiados.

— Procedimiento de Recogida de Datos:

- Fichas de adscripción.

— Estructura Básica y Tipos de Datos:

- Datos Identificativos:

Nombre y apellidos.

DNI/NIF, pasaporte y/o permiso de residencia.

Dirección: Incluye teléfono, fax, e-mail.

- Datos de características personales:

Fecha y lugar de nacimiento.

Datos Académicos y Profesionales:

Especialidad.

Promoción.

Fecha de Expedición del Título, Núm. y Escuela.

Otros estudios y especializaciones.



- Otros Datos:

Domiciliación bancaria.  
Régimen de Previsión Social.

- Cesiones Previstas:

Colegios Oficiales de la misma Profesión por traslado del Colegio.  
Consejo General de Colegios Oficiales de Peritos e Ingenieros Técnicos Industriales.  
Órganos jurisdiccionales.  
Administraciones General del Estado, de las Comunidades Autónomas, Local e Instituciones de carácter público competentes, para el ejercicio de competencias similares o cuando así lo establezca una Ley.  
Servicios Públicos responsables de la producción de estadísticas oficiales.  
Seguros obligatorios de Responsabilidad profesional.  
Cualquier otra que resulte de la normativa vigente, con rango de Ley.

- Transferencias:

- No existen transferencias internacionales de datos.

- Unidad o Servicio ante la que se puede ejercitar el Derecho de Acceso:

- Colegio Oficial de Peritos e Ingenieros Técnicos Industriales de Cáceres. C/ San Juan de Dios, 3, 1.º. 10001, Cáceres.

- Medidas de Seguridad:

- Nivel básico.

- Sistema de tratamiento:

- Parcialmente automatizado (Mixto).

## **ANEXO II**

### **FICHERO DE VISADOS COLEGIALES**

Fichero que contiene los datos de los expedientes realizados o a realizar por los colegiados, los datos propios para la gestión y control del visado del expediente.

- Usos y Fines:

- Registro y control de las intervenciones profesionales de los colegiados.
- Acreditación de la identidad, titulación y habilitación legal y colegial del técnico autor del trabajo o documentación profesional objeto del visado. Control de incompatibilidades y otras circunstancias inhabilitantes.
- Acreditación de la corrección e integridad formal de la documentación integrante del trabajo profesional sujeta al visado.
- Gestión del cobro de los honorarios profesionales de los Colegiados, en su caso, previa petición de los mismos.



- Elaboración de estadísticas.
- Responsable de fichero:
  - Colegio Oficial de Peritos e Ingenieros Técnicos Industriales de Cáceres.
- Colectivos afectados:
  - Colegiados y los demás agentes intervinientes en la obra, construcción o instalación sujeta a licencia.
- Procedimiento de recogida de Datos:
  - Notas de Encargo-Presupuesto facilitadas por los Colegiados y sus clientes.
  - Documentaciones técnicas relativas a la obra, construcción o instalación.
- Tipos de Datos
  - Datos del Colegiado:
    - Nombre y apellidos.
    - NIF.
    - Dirección profesional (incluye teléfono, fax y correo electrónico, en su caso).
    - Clase de ejercicio profesional.
    - Datos de la administración o empresa para la cual el colegiado presta sus servicios bajo relación de empleo, en su caso.
  - Datos del trabajo a desarrollar:
    - Tipo de intervención profesional.
    - Emplazamiento de la obra, construcción o instalación.
    - Características y fecha del proyecto.
    - Presupuesto de ejecución material de la obra, construcción o instalación.
    - Principales parámetros técnicos del proyecto: Superficie, potencia eléctrica, potencia térmica, etc.
    - Honorarios convenidos con el cliente y forma de pago de los mismos, en su caso.
- Cesiones previstas:
  - Administraciones Públicas competentes.
  - Órganos jurisdiccionales.
  - Interesados legítimos: Contratantes y destinatarios del servicio profesional y sus causahabientes.
- Transferencias:
  - No existen transferencias internacionales de datos.
- Unidad o servicio ante la que se pueda ejercitar el derecho de acceso:



- Colegio Oficial de Peritos e Ingenieros Técnicos Industriales de Cáceres. C/ San Juan de Dios, 3, 1.º. 10001, Cáceres.
- Medidas de Seguridad:
  - Nivel básico.
- Sistema de tratamiento:
  - Parcialmente automatizado (Mixto).

### **A N E X O   I I I**

#### **FICHERO DE REGISTRO DE SOCIEDADES PROFESIONALES**

Fichero que contiene los datos personales necesarios para la gestión y llevanza del Registro de Sociedades Profesionales del Colegio Oficial de Peritos e Ingenieros Técnicos Industriales de Cáceres según lo dispuesto en la Ley 2/2007, de 15 de marzo, de Sociedades Profesionales.

- Usos y Fines:
  - Gestión y llevanza del Registro de Sociedades Profesionales del Colegio Oficial de Peritos e Ingenieros Técnicos Industriales de Cáceres según lo dispuesto en la Ley 2/2007, de 15 de marzo, de Sociedades Profesionales.
- Responsable del Fichero:
  - Colegio Oficial de Peritos e Ingenieros Técnicos Industriales de Cáceres.
- Colectivo Afectado:
  - Socios profesionales y no profesionales de la sociedad a inscribir en el Registro de Sociedades. Personas que se encarguen de la administración y representación, expresando la condición de socio profesional o no de cada una de ellas.
- Procedencia de los Datos:
  - Registro Mercantil. El propio interesado o su representante legal.
- Procedimiento de Recogida de Datos:
  - Formularios. Comunicación del Registro Mercantil.
- Estructura Básica y Tipos de Datos:
  - Datos Identificativos:
    - Nombre y apellidos.
    - DNI/NIF y/o pasaporte.
    - Dirección: Incluye teléfono, fax, e-mail.
  - Datos Académicos y Profesionales:
    - Indicación de la condición o no de socio profesional.



Colegio Profesional al que pertenece.

Número de colegiado.

Indicación de la habilitación actual para el ejercicio profesional.

Condición de administrador o representante de la sociedad.

• Otros Datos:

Restantes menciones exigidas por la normativa vigente para la inscripción registral de la forma societaria de que se trate.

— Cesiones Previstas:

- Ministerio de Justicia.
- Administración Competente de la Comunidad Autónoma de Extremadura.
- Cualquier otra que resulte de la normativa vigente, con rango de Ley.

— Transferencias internacionales:

- No existen transferencias internacionales de datos.

— Unidad o Servicio ante la que se puede ejercitar el Derecho de Acceso:

- Colegio Oficial de Peritos e Ingenieros Técnicos Industriales de Cáceres. C/ San Juan de Dios, 3, 1.º. 10001, Cáceres.

— Medidas de Seguridad:

- Nivel básico.

— Sistema de tratamiento:

- Parcialmente automatizado (Mixto).

## **PARTICULARES**

*ANUNCIO de 25 de julio de 2008 sobre extravío del certificado de Estudios Primarios de D.<sup>a</sup> Concepción Chamizo Capilla. (2008083128)*

Se hace público el extravío del certificado de Estudios Primarios de D.<sup>a</sup> Concepción Chamizo Capilla.

Cualquier comunicación sobre dicho documento deberá efectuarse ante la Delegación Provincial de Educación de Badajoz en el plazo de treinta (30) días, pasados los cuales dicho título quedará nulo y sin valor y se seguirán los trámites para la expedición del duplicado.

Madrid, a 25 de julio de 2008. La Interesada, CONCEPCIÓN CHAMIZO CAPILLA.

## 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](mailto:doe@juntaextremadura.net)