Junta de Andalucía

BOJA

Boletín Oficial de la Junta de Andalucía

Sumario

Número 60 - Martes, 30 de marzo de 2021 - Año XLIII

1. Disposiciones generales

PÁGINA

CONSEJERÍA DE FOMENTO, INFRAESTRUCTURAS Y ORDENACIÓN DEL TERRITORIO

Resolución de 23 de marzo de 2021, de la Dirección General de Movilidad, de modificación de la de 17 de noviembre de 2020, por la que se convocan pruebas para la obtención del certificado de aptitud profesional acreditativo de la cualificación inicial de los Conductores de determinados vehículos destinados al transporte por carretera para el año 2021 (BOJA núm. 228, de 25.11). Esta modificación afecta al Tribunal de Sevilla y al lugar de celebración de las pruebas de Huelva. 11

2. Autoridades y personal

2.1. Nombramientos, situaciones e incidencias

CONSEJERÍA DE TURISMO, REGENERACIÓN, JUSTICIA Y ADMINISTRACIÓN LOCAL

Resolución de 22 de marzo de 2021, de la Viceconsejería, por la que se adjudica puesto de trabajo de libre designación convocado por resolución que se cita. 13

CONSEJERÍA DE LA PRESIDENCIA, ADMINISTRACIÓN PÚBLICA E INTERIOR

Resolución de 18 de marzo de 2021, de la Viceconsejería, por la que se resuelve parcialmente y adjudican puestos de trabajo de libre designación en la Consejería. 14

CONSEJERÍA DE LA PRESIDENCIA, ADMINISTRACIÓN PÚBLICA E INTERIOR
Secretaría General Técnica
Depósito legal: SE - 410/1979. ISSN: 2253 - 802X
http://www.juntadeandalucia.es/eboja

CONSEJERÍA DE SALUD Y FAMILIAS

Resolución de 8 de marzo de 2021, de la Dirección Gerencia del Servicio Andaluz de Salud, por la que se adjudica puesto de trabajo de carácter directivo por el sistema de libre designación. 16

Resolución de 11 de marzo de 2021, de la Dirección Gerencia del Servicio Andaluz de Salud, por la que se adjudica puesto de trabajo de carácter directivo por el sistema de libre designación (SOG). 17

Resolución de 24 de marzo de 2021, de la Dirección General de Personal del Servicio Andaluz de Salud, por la que se nombra personal estatutario fijo en la categoría Técnico/a Especialista en Medicina Nuclear por el sistema de promoción interna. 18

Resolución de 24 de marzo de 2021, de la Dirección General de Personal del Servicio Andaluz de Salud, por la que se nombra personal estatutario fijo en la categoría Técnico/a Especialista en Medicina Nuclear por el sistema de acceso libre. 20

Resolución de 24 de marzo de 2021, de la Dirección General de Personal del Servicio Andaluz de Salud, por la que se modifican la Resolución de 11 de diciembre 2020, de la Dirección General de Personal del Servicio Andaluz de Salud, por la que se aprueban las listas definitivas de personas aspirantes que han superado el concurso-oposición de Médico/a de Familia de Atención Primaria por el sistema de acceso libre, se anuncia la publicación de dichas listas, se indica la relación de las plazas que se ofertan y se inicia el plazo para solicitar destino (BOJA núm. 244, de 21 de diciembre) y la Resolución de 4 de febrero de 2021, de la Dirección General de Personal del Servicio Andaluz de Salud, por la que se nombra personal estatutario fijo en la categoría de Médico/a de Familia de Atención Primaria, por el sistema de acceso libre (BOJA núm. 28, de 11 de febrero). 23

Resolución de 24 de marzo de 2021, de la Dirección General de Personal del Servicio Andaluz de Salud, por la que se modifica la de 2 de noviembre de 2020, de esta Dirección General, por la que se nombra personal estatutario fijo en la categoría de Médico/a de Familia de Atención Primaria, por el sistema de acceso libre (BOJA núm. 215, de 6 de noviembre). 43

2.2. Oposiciones, concursos y otras convocatorias

CONSEJERÍA DE LA PRESIDENCIA, ADMINISTRACIÓN PÚBLICA E INTERIOR

Resolución de 24 de marzo de 2021, de la Dirección General de Recursos Humanos y Función Pública, por la que se aprueban los listados definitivos de personas admitidas y no admitidas, con expresión de las causas de inadmisión, relativos al procedimiento de constitución de la Bolsa Única Común en las categorías profesionales que se especifican. 47

CONSEJERÍA DE TRANSFORMACIÓN ECONÓMICA, INDUSTRIA, CONOCIMIENTO Y UNIVERSIDADES

Resolución de 19 de marzo de 2021, de la Viceconsejería, por la que se anuncia convocatoria pública para cubrir puesto de trabajo, próximo a quedar vacante, por el sistema de libre designación. 48

CONSEJERÍA DE SALUD Y FAMILIAS

Resolución de 25 de marzo de 2021, de la Agencia Pública Empresarial Sanitaria Costa del Sol, por la que se convoca acceso al proceso selectivo específico, para cubrir temporalidades del puesto de FEA Obstetricia y Ginecología para esta Agencia. 50

CÁMARA DE CUENTAS DE ANDALUCÍA

Resolución de 24 de marzo de 2021, de la Cámara de Cuentas de Andalucía, por la que se aprueban las listas provisionales de personas admitidas y excluidas, con indicación de las causas de exclusión, correspondientes a las pruebas selectivas por el sistema de acceso libre, para ingreso en el Cuerpo de Técnicos de Auditoría de esta Institución, convocadas por Resolución de 19 de noviembre de 2020. 51

UNIVERSIDADES

Resolución de 9 de marzo de 2021, de la Universidad de Jaén, por la que se convoca concurso de acceso a plazas de Cuerpos Docentes Universitarios por turno libre. 54

EMPRESAS PÚBLICAS Y ASIMILADAS

Resolución de 23 de marzo de 2021, de la Fundación Pública Andaluza para la Investigación de Málaga en Biomedicina y Salud, por la que se publica la convocatoria de la Fundación Pública Andaluza para la Investigación de Málaga en Biomedicina y Salud, precisa incorporar para Málaga, a un/a profesional con el siguiente perfil: Responsable de compras, contratación y gestión de proyectos. 73

3. Otras disposiciones

CONSEJERÍA DE LA PRESIDENCIA, ADMINISTRACIÓN PÚBLICA E INTERIOR

Resolución de 19 de marzo de 2021, de la Secretaría General de Interior y Espectáculos Públicos, por la que se publica el convenio entre la Consejería de la Presidencia, Administración Pública e Interior y el Consejo Andaluz de Colegios Oficiales de Veterinarios para la gestión del Registro Central de Animales de Compañía. 79

Resolución de 22 de marzo de 2021, de la Secretaría General Técnica, por la que se somete a información pública el proyecto de decreto por el que se aprueba el Reglamento de Escuelas Taurinas de Andalucía. 87

Resolución de 24 de marzo de 2021, de la Dirección General de Recursos Humanos y Función Pública, por la que se dispone el cumplimiento de las sentencias que se relacionan, dictadas por Juzgados del Orden Jurisdiccional Contencioso-Administrativo en los procedimientos que se especifican, respecto de las resoluciones por las que se convocan procesos de selección de aspirantes a nombramiento como personal funcionario interino en los Cuerpos, Especialidades y Opciones que se referencian y de la Resolución de esta Dirección General de 14 de abril de 2020, por la que se establecen las bases que articulan el procedimiento de emergencia para la selección del personal funcionario interino y laboral temporal necesario en el marco de la emergencia de salud pública ocasionada por el COVID-19. 88

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y DEPORTE

Orden de 15 de marzo de 2021, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Redes y Estaciones de Tratamientos de Aguas. 95

Orden de 15 de marzo de 2021, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Comercialización de Productos Alimentarios. 218

Orden de 15 de marzo de 2021, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Termalismo y Bienestar. 330

Orden de 15 de marzo de 2021, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al Título de Técnico Superior en Educación y Control Ambiental. 444

Orden de 15 de marzo de 2021, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Química y Salud Ambiental. 565

Orden de 16 de marzo de 2021, por la que se autorizan nuevos centros bilingües públicos para el curso 2021/2022, se autorizan como plurilingües determinados centros bilingües, se amplía la enseñanza bilingüe a nuevas etapas educativas en centros anteriormente autorizados como bilingües y se aprueban nuevos ciclos bilingües de Formación Profesional en la Comunidad Autónoma de Andalucía. 661

Orden de 23 de marzo de 2021, por la que se aprueba la nueva denominación específica de «Elena García Armada» para el Instituto de Educación Secundaria, código 11012267, de Jerez de la Frontera (Cádiz). 665

Resolución de 23 de marzo de 2021, de la Delegación Territorial de Educación y Deporte en Cádiz, sobre evaluación de Directores y Directoras de Centros del Profesorado en Prácticas, según lo dispuesto en el Decreto 93/2013, de 27 de agosto, por el que se regula la formación inicial y permanente del profesorado en la Comunidad Autónoma de Andalucía, así como el Sistema Andaluz de Formación Permanente del profesorado. 666

Corrección de errores de la Resolución de 11 de febrero de 2021, de la Secretaría General para el Deporte, sobre la Relación de Deporte de Rendimiento de Andalucía, correspondiente al segundo listado de 2020. 668

Corrección de errores de la Resolución de 16 de diciembre de 2020, de la Delegación Territorial de Educación y Deporte en Sevilla, por la que se conceden subvenciones en el ámbito provincial a entidades sin ánimo de lucro de o pro inmigrantes para el desarrollo de Programas de Mediación Intercultural durante el curso 2020-21 (BOJA núm. 31, de 16.2.2021). 670

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y DESARROLLO SOSTENIBLE

Acuerdo de 23 de julio de 2020, de la Dirección General de Calidad Ambiental y Cambio Climático, por el que se abre un período de información pública sobre la solicitud que se cita, en el término municipal de Marbella (Málaga). (PP. 1636/2020). 671

Acuerdo de 22 de febrero de 2021, de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería y Pesca en Almería, por el que se abre un periodo de información pública del expediente de concesión de reutilización de aguas que se cita. (PP. 558/2021). 672

Acuerdo de 25 de febrero de 2021, de la Delegación Territorial de Desarrollo Sostenible en Huelva, por el que se somete al trámite de información pública el procedimiento de revisión de la Autorización Ambiental Integrada que se cita. (PP. 594/2021). 674

Acuerdo de 15 de marzo de 2021, de la Delegación Territorial de Desarrollo Sostenible en Huelva, de información pública del procedimiento administrativo correspondiente al proyecto que se cita, en el término municipal de Gibraleón. (PP. 849/2021). 676

CONSEJERÍA DE SALUD Y FAMILIAS

Resolución de 22 de marzo de 2021, de la Dirección Gerencia del Servicio Andaluz de Salud, de delegación de competencias en Direcciones Gerencias de Centros Hospitalarios para la firma de Convenios. 677

Resolución de 23 de enero de 2021, de la Dirección General de Personal del Servicio Andaluz de Salud, por la que se acuerda la remisión del expediente administrativo requerido por la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía en Granada, en el recurso núm. 485/2021, y se emplaza a terceros interesados. 679

Resolución de 22 de marzo de 2021, de la Dirección General de Personal del Servicio Andaluz de Salud, por la que se acuerda la remisión del expediente administrativo requerido por la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía, en el Procedimiento de Derechos Fundamentales núm. 444/2021 y se emplaza a terceros interesados. 680

Resolución de 22 de marzo de 2021, de la Dirección General de Personal del Servicio Andaluz de Salud por la que se acuerda la remisión del expediente administrativo requerido por la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía en Granada, en el recurso núm. 22/2021, y se emplaza a terceros interesados. 681

Resolución de 23 de marzo de 2021, de la Dirección General de Personal del Servicio Andaluz de Salud, por la que se acuerda la remisión del expediente administrativo requerido por la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía en Granada, en el recurso núm. 410/2021, y se emplaza a terceros interesados. 682

Resolución de 23 de marzo de 2021, de la Dirección General de Personal del Servicio Andaluz de Salud, por la que se acuerda la remisión del expediente administrativo requerido por la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía en Granada, en el recurso núm. 389/2021, y se emplaza a terceros interesados. 683

Resolución de 23 de marzo de 2021, de la Dirección General de Personal del Servicio Andaluz de Salud, por la que se acuerda la remisión del expediente administrativo requerido por la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía en Granada, en el recurso núm. 330/2021 y se emplaza a terceros interesados. 684

Resolución de 23 de marzo de 2021, de la Dirección General de Personal del Servicio Andaluz de Salud, por la que se acuerda la remisión del expediente administrativo requerido por la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía en Granada, en el recurso núm. 459/2021, y se emplaza a terceros interesados. 685

Resolución de 23 de marzo de 2021, de la Dirección General de Personal del Servicio Andaluz de Salud, por la que se acuerda la remisión del expediente administrativo requerido por la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía en Granada, en el recurso núm. 384/2021 y se emplaza a terceros interesados. 686

CONSEJERÍA DE FOMENTO, INFRAESTRUCTURAS Y ORDENACIÓN DEL TERRITORIO

Resolución de 23 de marzo de 2021, de la Dirección General de Movilidad, por la que se autoriza la ampliación del área territorial de la prestación conjunta de los servicios de transporte de viajeros en automóviles de turismo de Granada, Cenes de la Vega y Pulianas, con la integración de los municipios de Maracena y de Peligros. 687

4. Administración de Justicia

JUZGADOS DE PRIMERA INSTANCIA

Edicto de 17 de febrero de 2021, del Juzgado de Primera Instancia núm. Cuatro de Marbella, dimanante de autos núm. 268/2021. (PP. 850/2021). 690

Edicto de 23 de febrero de 2021, del Juzgado de Primera Instancia núm. Veintiuno de Sevilla, dimanante de autos núm. 1350/2018. (PP. 883/2021). 691

Edicto de 18 de junio de 2020, del Juzgado de Primera Instancia núm. Veinticinco de Sevilla, dimanante de autos núm. 871/2017. (PP. 739/2021). 693

JUZGADOS DE PRIMERA INSTANCIA E INSTRUCCIÓN

Edicto de 9 de julio de 2020, del Juzgado de Primera Instancia e Instrucción núm. Dos de El Ejido, dimanante de autos núm. 317/2017. (PP. 365/2021). 695

Edicto de 21 de noviembre de 2020, del Juzgado de Primera Instancia e Instrucción núm. Dos de El Ejido, dimanante de autos núm. 345/2018. (PP. 855/2021). 697

JUZGADOS DE LO MERCANTIL

Edicto de 15 de febrero de 2021, del Juzgado de lo Mercantil núm. Dos de Málaga, dimanante de autos núm. 1926/2014. (PP. 710/2021). 699

5. Anuncios

5.2. Otros anuncios oficiales

CONSEJERÍA DE TURISMO, REGENERACIÓN, JUSTICIA Y ADMINISTRACIÓN LOCAL

Resolución de 15 de marzo de 2021, de la Delegación Territorial de Turismo en Cádiz, por la que se publican con carácter informativo las ayudas concedidas al amparo de la Orden de 5 de enero de 2018, por la que se aprueban las bases reguladoras para la concesión de subvenciones, en régimen de concurrencia competitiva, dirigidas a favorecer la recualificación de los destinos turísticos maduros del litoral andaluz mediante el desarrollo de la Economía Digital y convocadas por Orden de 29 de junio de 2020, correspondientes al ejercicio 2020. 701

Anuncio de 24 de marzo de 2021, de la Secretaría General Técnica, por la que se resuelve recurso potestativo de reposición inadmitiendo indemnización. 702

CONSEJERÍA DE LA PRESIDENCIA, ADMINISTRACIÓN PÚBLICA E INTERIOR

Anuncio de 12 de marzo de 2021, de la Delegación del Gobierno de la Junta de Andalucía en Sevilla, por el que se somete a información pública la solicitud de autorización administrativa previa relativa a la instalación de generación de energía eléctrica mediante tecnología solar fotovoltaica que se cita, ubicada en el término municipal de Salteras (Sevilla), y a efectos de la solicitud de autorización ambiental unificada. (PP. 913/2021). 703

Anuncio de 12 de marzo de 2021, de la Delegación del Gobierno de la Junta de Andalucía en Sevilla, por el que se somete a información pública la solicitud de autorización administrativa previa, autorización administrativa de construcción y autorización ambiental unificada que se cita, ubicadas en el término municipal de Salteras (Sevilla), y a efectos de la solicitud de autorización ambiental unificada. (PP. 914/2021). 706

CONSEJERÍA DE EMPLEO, FORMACIÓN Y TRABAJO AUTÓNOMO

Anuncio de 24 de marzo de 2021, de la Dirección General de Trabajo y Bienestar Laboral, por el que se publica acto administrativo relativo a procedimiento de solicitud de inscripción en el Registro de Coordinadores y Coordinadoras en materia de Seguridad y Salud, con formación preventiva especializada en las obras de construcción, de la Comunidad Autónoma de Andalucía. 710

Anuncio de 24 de marzo de 2021, de la Delegación Territorial de Empleo, Formación, Trabajo Autónomo, Transformación Económica, Industria, Conocimiento y Universidades en Almería, por el que se publica acto administrativo relativo a procedimiento sancionador en materia de minas. 711

Anuncio de 24 de marzo de 2021, de la Delegación Territorial de Empleo, Formación, Trabajo Autónomo, Transformación Económica, Industria, Conocimiento y Universidades en Almería, referente a acto administrativo relativo a la Acción Formativa inherente a un contrato de formación y aprendizaje. 712

Anuncio de 15 de marzo de 2021, de la Delegación Territorial de Empleo, Formación, Trabajo Autónomo, Transformación Económica, Industria, Conocimiento y Universidades en Córdoba, por el que se notifica acto administrativo relativo a procedimiento sancionador en materia de infracciones en el orden social. 713

Anuncio de 24 de marzo de 2021, de la Delegación Territorial de Empleo, Formación, Trabajo Autónomo, Transformación Económica, Industria, Conocimiento y Universidades en Granada, por el que se notifica la resolución por la que se ordena la baja de centro colaborador en el Registro de Centros y Entidades de Formación Profesional para el Empleo en Andalucía. 714

Anuncio de 24 de marzo de 2021, de la Delegación Territorial de Empleo, Formación, Trabajo Autónomo, Transformación Económica, Industria, Conocimiento y Universidades en Granada, por el que se notifica la resolución por la que se ordena la baja de centro colaborador en el Registro de Centros y Entidades de Formación Profesional para el Empleo en Andalucía. 715

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y DEPORTE

Resolución de 23 de marzo de 2021, de la Dirección General del Profesorado y Gestión de Recursos Humanos, por la que se hace pública la relación de residencias escolares de titularidad de la administración de la Junta de Andalucía en las que se va a llevar a cabo el procedimiento de selección de directoras y directores, así como el calendario de dicho procedimiento. 716

Anuncio de 24 de marzo de 2021, de la Dirección General de Promoción del Deporte, Hábitos Saludables y Tejido Deportivo, notificando resoluciones y acuerdos de cancelación de la inscripción en el Registro Andaluz de Entidades Deportivas, de las entidades deportivas que en el texto se relacionan. 720

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y DESARROLLO SOSTENIBLE

Resolución de 29 de octubre de 2020, de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible en Sevilla, por la que se da publicidad a la resolución de autorización ambiental unificada para el proyecto que se cita, en los términos municipales de Los Palacios y Villafranca y Dos Hermanas, provincia de Sevilla. (PP. 2673/2020). 722

Anuncio de 9 de marzo de 2021, de la Dirección General de Ayudas Directas y de Mercados, por el que se notifican los actos administrativos que se indican, relacionados con las ayudas comunitarias de la Política Agrícola Común (PAC), incluidas en el Sistema Integrado de Gestión y Control. 723

Anuncio de 9 de marzo de 2021, de la Dirección General de Ayudas Directas y de Mercados, por el que se notifican los actos administrativos que se indican, relacionados con las ayudas comunitarias de la Política Agrícola Común (PAC), incluidas en el Sistema Integrado de Gestión y Control. 729

Anuncio de 25 de marzo de 2021, de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería y Pesca en Sevilla, sobre diversos actos de los procedimientos administrativos que se cita. 788

Anuncio de 25 de marzo de 2021, de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería y Pesca en Sevilla, sobre diversos actos de los procedimientos administrativos que se citan. 789

Anuncio de 22 de marzo de 2021, de la Delegación Territorial de Desarrollo Sostenible en Huelva, por el que se da publicidad a la nueva autorización ambiental unificada otorgada en esta provincia. (PP. 920/2021). 790

CONSEJERÍA DE SALUD Y FAMILIAS

Resolución de 24 de marzo de 2021, de la Delegación Territorial de Salud y Familias en Cádiz, por la que se hace pública la relación de subvenciones concedidas a entidades privadas en régimen de concurrencia competitiva, destinadas al desarrollo de programas de drogodependencias y adicciones (Línea 3), durante el ejercicio 2020. 791

Resolución de 24 de marzo de 2021, de la Delegación Territorial de Salud y Familias en Cádiz, por la que se hace pública la relación de subvenciones concedidas a entidades locales en régimen de concurrencia competitiva, destinadas al desarrollo de programas de prevención comunitaria de las adicciones «Ciudades ante las Drogas» (Línea 2), durante el ejercicio 2020. 793

Resolución de 24 de marzo de 2021, de la Delegación Territorial de Salud y Familias en Cádiz, por la que se hace pública la relación de subvenciones concedidas en régimen de concurrencia competitiva, para el mantenimiento de sedes de entidades privadas sin ánimo de lucro dedicadas al amparo de las drogodependencias y adicciones (Línea 1), durante el ejercicio 2020. 794

Anuncio de 25 de marzo de 2021, de la Delegación Territorial de Salud y Familias en Cádiz, por el que se notifican resoluciones de procedimientos sancionadores en materia de salud pública. 795

Anuncio de 25 de marzo de 2021, de la Delegación Territorial de Salud y Familias en Cádiz, por el que se notifican acuerdos de iniciación de procedimientos sancionadores en materia de salud pública. 796

Anuncio de 24 de marzo de 2021, de la Delegación Territorial de Salud y Familias en Huelva, por el que se publican actos administrativos en materia de familia numerosa. 797

CONSEJERÍA DE IGUALDAD, POLÍTICAS SOCIALES Y CONCILIACIÓN

Acuerdo de 25 de marzo de 2021, de la Delegación Territorial de Igualdad, Políticas Sociales y Conciliación en Málaga, para la notificación por edicto de la resolución de asunción de guarda judicial que se cita. 798

Acuerdo de 25 de marzo de 2021, de la Delegación Territorial de Igualdad, Políticas Sociales y Conciliación en Málaga, para la notificación por edicto del acuerdo de inicio del procedimiento de desamparo que se cita. 799

Acuerdo de 25 de marzo de 2021, de la Delegación Territorial de Igualdad, Políticas Sociales y Conciliación en Málaga, para la notificación por edicto del acuerdo de inicio del procedimiento de Desamparo que se cita. 800

CONSEJERÍA DE FOMENTO, INFRAESTRUCTURAS Y ORDENACIÓN DEL TERRITORIO

Anuncio de 25 de marzo de 2021, de la Dirección Provincial de la Agencia de Vivienda y Rehabilitación de Andalucía en Almería, de notificación de resolución recaída en expediente administrativo en materia de vivienda protegida. 801

DIPUTACIONES

Resolución de 22 de marzo de 2021, de la Diputación Provincial de Sevilla, de publicación de bases específicas de diversas convocatorias de promoción interna vertical y turno libre (Ofertas de Empleo Público de 2018 y 2019). (PP. 925/2021). 802

AYUNTAMIENTOS

Anuncio de 16 de marzo de 2021, del Ayuntamiento de Campillos, sobre apertura de un periodo de información pública en expediente que se cita. (PP. 861/2021). 804

Anuncio de 17 de marzo de 2021, del Ayuntamiento de Gójar, por el que se da publicidad a la resolución en la que se aprueban las bases para proveer una plaza de personal funcionario vacante en la plantilla. (PP. 918/2021). 805

OTRAS ENTIDADES PÚBLICAS

Anuncio de 22 de marzo de 2021, de la Comunidad de Regantes Nuevos Regadíos de Vílchez, de aprobación de los proyectos de Estatutos de esta Comunidad. (PP. 941/2021). 806

1. Disposiciones generales

CONSEJERÍA DE FOMENTO, INFRAESTRUCTURAS Y ORDENACIÓN DEL TERRITORIO

Resolución de 23 de marzo de 2021, de la Dirección General de Movilidad, de modificación de la de 17 de noviembre de 2020, por la que se convocan pruebas para la obtención del certificado de aptitud profesional acreditativo de la cualificación inicial de los Conductores de determinados vehículos destinados al transporte por carretera para el año 2021 (BOJA núm. 228, de 25.11). Esta modificación afecta al Tribunal de Sevilla y al lugar de celebración de las pruebas de Huelva.

Por Resolución de la Dirección General de Movilidad de 17 de noviembre de 2020, se convocan pruebas para la obtención del certificado de aptitud profesional acreditativo de la cualificación inicial de los Conductores de determinados vehículos destinados al transporte por carretera, y se detalla la composición de los Tribunales Calificadores, así como las fechas, horarios y lugares de celebración de las pruebas en el año 2021 (BOJA núm. 228, de 25.11).

Por Resolución de la Dirección General de Movilidad de 14 de enero de 2021, se corrige el error en el nombre de uno de los miembros que componen el Tribunal de las pruebas de la provincia de Sevilla (BOJA, núm. 15 de 25 de enero).

Por Resolución de la Dirección General de Movilidad de 13 de marzo de 2021, se corrige el error en el nombre de uno de los miembros que componen el Tribunal de las pruebas de la provincia de Sevilla y se modifica la composición del Tribunal de la provincia de Córdoba.

Es necesario modificar la composición del Tribunal de la provincia de Sevilla, para la segunda convocatoria de las pruebas, previstas para el 27 de marzo de 2021, quedando como se indica.

ANEXO I

TRIBUNALES CALIFICADORES

PROVINCIA DE SEVILLA

Tribunal titular

Presidenta:	Doña María de Arcas Hernández.
Secretario:	Don Juan Carlos Parrilla Cobo.
Vocales:	Doña Ana Isabel Muñoz Murillo.
	Doña Rosa Molina Castellano.
	Doña Francisca Triguero Ogayar.

Tribunal suplente

Presidenta:	Don Juan Carlos Parrilla Cobo.
Secretario:	Don Antonio Delgado Espada.
Vocales:	Don Álvaro Borja Urbano.
	Doña María Teresa Chávez Serrano.
	Doña Ana María Conde Díaz.

Igualmente es necesario modificar para las convocatorias de las pruebas CAP de la provincia de Huelva, el lugar de celebración de las mismas, quedando como sigue:

ANEXO II

LUGARES, FECHAS Y HORARIOS DE CELEBRACIÓN DE LAS PRUEBAS

5. Provincia de Huelva:
- Lugar de celebración: Campus del Carmen de la Universidad de Huelva. Facultad de Ciencias del Trabajo y Trabajo Social. Avda. de las Fuerzas Armadas, s/n, 21007-Huelva.
- Fechas de las pruebas:
2.ª prueba: 27 de marzo de 2021.
3.ª prueba: 22 de mayo de 2021.
4.ª prueba: 10 de julio de 2021.
5.ª prueba: 18 de septiembre de 2021.
6.ª prueba: 20 de noviembre de 2021.
- Horario: De 10:00 a 12:00 horas. No obstante, se deberá confirmar en la Web, las posibles modificaciones.

Contra la presente resolución, que no pone fin a la vía administrativa, cabe a las personas interesadas interponer recurso de alzada ante la Consejería de Fomento, Infraestructuras y Ordenación del Territorio, en el plazo de un mes contado desde el día siguiente a su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

La presente convocatoria y cuantos actos se deriven de ella, se regirán por lo establecido en la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, y en la Ley 9/2007, de 22 de octubre, de Administración de la Junta de Andalucía.

Contra las resoluciones del Tribunal únicamente cabrán los recursos administrativos regulados en los referidos textos legales.

Lo que se hace público para general conocimiento.

Sevilla, 23 de marzo de 2021.- El Director General, Felipe Antonio Arias Palma.

2. Autoridades y personal

2.1. Nombramientos, situaciones e incidencias

CONSEJERÍA DE TURISMO, REGENERACIÓN, JUSTICIA Y ADMINISTRACIÓN LOCAL

Resolución de 22 de marzo de 2021, de la Viceconsejería, por la que se adjudica puesto de trabajo de libre designación convocado por resolución que se cita.

De conformidad con lo previsto en el artículo 25.1 de la Ley 6/1985, de 28 de noviembre, de Ordenación de la Función Pública de la Junta de Andalucía; el artículo 64 del Reglamento General de Ingreso, Promoción Interna, Provisión de Puestos de Trabajo y Promoción Profesional de los funcionarios de la Administración General de la Junta de Andalucía, aprobado por Decreto 2/2002, de 9 de enero, teniendo en cuenta que se ha seguido el procedimiento establecido y que la candidata elegida cumple los requisitos y especificaciones exigidos en la convocatoria, esta Viceconsejería, en virtud de las competencias que tiene delegadas por el art. 1.1.c) de la Orden de 20 de mayo de 2020 (BOJA núm. 104, de 2.6.2020), ha resuelto adjudicar el puesto de trabajo de libre designación, convocado por Resolución de 9 de febrero de 2021 (BOJA núm. 32, de 17 de febrero), a la funcionaria que figura en el Anexo.

La toma de posesión se efectuará en los plazos establecidos en el artículo 65, en relación con el artículo 51, del Decreto 2/2002, de 9 de enero.

Contra la presente resolución, que pone fin a la vía administrativa, se podrá interponer recurso potestativo de reposición ante esta Viceconsejería en el plazo de un mes, o ser impugnada directamente, a elección del recurrente, ante el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo de Sevilla en el plazo de dos meses, ambos plazos contados desde el día siguiente al de su notificación o, en su caso, publicación, de conformidad con lo establecido en los artículos 123 y 124 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, y el artículo 46.1 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

Sevilla, 22 de marzo de 2021.- El Viceconsejero, Manuel Alejandro Cardenete Flores.

A N E X O

DNI: ***8641**.
Primer apellido: Martín.
Segundo apellido: Moreno.
Nombre: M.ª del Mar.
Código P.T.: 1617610.
Puesto de trabajo: Secretario/a Delegado Provincial.
Consejería/Org. Autónomo: Turismo, Regeneración, Justicia y Administración Local.
Centro directivo: Delegación Territorial de Turismo, Regeneración, Justicia y Administración Local.
Localidad: Málaga.

2. Autoridades y personal

2.1. Nombramientos, situaciones e incidencias

CONSEJERÍA DE LA PRESIDENCIA, ADMINISTRACIÓN PÚBLICA E INTERIOR

Resolución de 18 de marzo de 2021, de la Viceconsejería, por la que se resuelve parcialmente y adjudican puestos de trabajo de libre designación en la Consejería.

Conforme a lo dispuesto en el artículo 25.1 de la Ley 6/1985, de 28 de noviembre, de Ordenación de la Función Pública de la Junta de Andalucía, y el Decreto 56/1994, de 1 de marzo, de atribución de competencias en materia de personal (Boletín Oficial de la Junta de Andalucía núm. 50, de 15 de abril), esta Viceconsejería, en virtud de las competencias que tiene delegadas por Orden de 4 febrero de 2020 (Boletín Oficial de la Junta de Andalucía núm. 29, de 12 de febrero de 2020), y habiéndose observado el procedimiento debido, según lo establecido en el artículo 64.2 del Decreto 2/2002, de 9 de enero, por el que se aprueba el Reglamento General de ingreso, promoción interna, provisión de puestos de trabajo y promoción profesional de los funcionarios de la Administración General de la Junta de Andalucía, acuerda resolver parcialmente y adjudicar los puestos que a continuación se indican, convocados por Resolución de esta Viceconsejería en fecha 27 de enero de 2021 (BOJA núm. 24, de 5 de febrero de 2021), para los que se nombran a los funcionarios que figuran en el Anexo I.

A efectos de motivación se indica que los candidatos elegidos han sido propuestos por el titular del centro directivo al que están adscritos los puestos y cumplen todos los requisitos y especificaciones exigidos en la convocatoria, según lo establecido respectivamente en los artículos 63.1 y 64.2 del Decreto 2/2002, de 9 de enero.

La toma de posesión se efectuará en los plazos establecidos en el art. 51 del Decreto 2/2002, de 9 de enero, remitiéndose la documentación correspondiente para su inscripción en el Registro General de Personal.

Contra la presente resolución, que pone fin a la vía administrativa, podrá interponerse recurso potestativo de reposición ante este órgano, en el plazo de un mes contado a partir del día siguiente a aquel en que tenga lugar la publicación del presente acto, o interponer directamente el recurso contencioso-administrativo ante los órganos judiciales de este orden, en el plazo de dos meses contados desde el día siguiente al de la publicación de este acto, todo ello de conformidad con lo establecido en el artículo 115 de la Ley 9/2007, de 22 de octubre, de la Administración de la Junta de Andalucía, artículos 123 y 124 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, y en el artículo 46.1 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

Sevilla, 18 de marzo de 2021.- El Viceconsejero, Antonio Sanz Cabello.

ANEXO I

Núm. orden: 1.
DNI: XXX3291XX.
Primer apellido: Amador.
Segundo apellido: Naranjo.
Nombre: Cristina.
CPT: Cód. 13779210.

Puesto de trabajo adjudicado: Coord. Unidad Aceleradora.
Consejería/Org. Autónomo: Consejería de la Presidencia, Administración Pública e Interior.
Centro directivo: Secretaría General para la Administración Pública.
Provincia: Sevilla.
Localidad: Sevilla.

Núm. orden: 2.
DNI: XXX8287XX.
Primer apellido: Cuervas.
Segundo apellido: García.
Nombre: Miguel Ángel.
CPT: Cód. 13967410.
Puesto de trabajo adjudicado: Coordinador/a Proyectos.
Consejería/Org. Autónomo: Consejería de la Presidencia, Administración Pública e Interior.
Centro directivo: Secretaría General para la Administración Pública.
Provincia: Sevilla.
Localidad: Sevilla.

Núm. orden: 3.
DNI: XXX2541XX.
Primer apellido: Puerto.
Segundo apellido: Rodríguez.
Nombre: José Javier.
CPT: Cód. 13967610.
Puesto de trabajo adjudicado: Coordinador/a Proyectos.
Consejería/Org. Autónomo: Consejería de la Presidencia, Administración Pública e Interior.
Centro directivo: Secretaría General para la Administración Pública.
Provincia: Sevilla.
Localidad: Sevilla.

Núm. orden: 6.
DNI: XXX4398XX.
Primer apellido: Mirones.
Segundo apellido: Maldonado.
Nombre: María Isabel.
CPT: Cód. 13967910.
Puesto de trabajo adjudicado: Coordinador/a Proyectos.
Consejería/Org. Autónomo: Consejería de la Presidencia, Administración Pública e Interior.
Centro directivo: Secretaría General para la Administración Pública.
Provincia: Sevilla.
Localidad: Sevilla.

2. Autoridades y personal

2.1. Nombramientos, situaciones e incidencias

CONSEJERÍA DE SALUD Y FAMILIAS

Resolución de 8 de marzo de 2021, de la Dirección Gerencia del Servicio Andaluz de Salud, por la que se adjudica puesto de trabajo de carácter directivo por el sistema de libre designación.

De conformidad con lo establecido en el art. 6, apartado 3.º, del Decreto 75/2007, de 13 de marzo (BOJA núm. 54, de 16 de marzo), por el que se regula el sistema de provisión de puestos directivos y cargos intermedios en los centros sanitarios del Servicio Andaluz de Salud, y en virtud de las atribuciones asignadas a esta Dirección Gerencia por el art. 12.1 del Decreto 105/2019, de 12 de febrero, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Salud y Familias y del Servicio Andaluz de Salud,

HE RESUELTO

Nombrar por el procedimiento de «libre designación» a don José Enrique Guirau Navarro para ocupar el puesto directivo de Director Médico en el Hospital Universitario Torrecárdenas de Almería, con efectividad de la fecha de la toma de posesión.

Mientras desempeñe el puesto mencionado percibirá las retribuciones que reglamentariamente le estén asignadas y pasará a la situación administrativa que en su caso le corresponda.

Sevilla, 8 de marzo de 2021.- El Director Gerente, Miguel Ángel Guzmán Ruiz.

2. Autoridades y personal

2.1. Nombramientos, situaciones e incidencias

CONSEJERÍA DE SALUD Y FAMILIAS

Resolución de 11 de marzo de 2021, de la Dirección Gerencia del Servicio Andaluz de Salud, por la que se adjudica puesto de trabajo de carácter directivo por el sistema de libre designación (SOG).

De conformidad con lo establecido en el art. 6, apartado 3.º, del Decreto 75/2007, de 13 de marzo (BOJA núm. 54, de 16 de marzo), por el que se regula el sistema de provisión de puestos directivos y cargos intermedios en los centros sanitarios del Servicio Andaluz de Salud, y en virtud de las atribuciones asignadas a esta Dirección Gerencia por el art. 12.1 del Decreto 105/2019, de 12 de febrero, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Salud y Familias y del Servicio Andaluz de Salud,

HE RESUELTO

Nombrar por el procedimiento de «libre designación» a don Salvador Oyonarte Gómez para ocupar el puesto directivo de Gerente de la Red Andaluza de Medicina Transfusional, Tejidos y Células, con efectividad de la fecha de la toma de posesión.

Mientras desempeñe el puesto mencionado percibirá las retribuciones que reglamentariamente le estén asignadas y pasará a la situación administrativa que en su caso le corresponda.

Sevilla, 11 de marzo de 2021.- El Director Gerente Miguel Ángel Guzmán Ruiz.

2. Autoridades y personal

2.1. Nombramientos, situaciones e incidencias

CONSEJERÍA DE SALUD Y FAMILIAS

Resolución de 24 de marzo de 2021, de la Dirección General de Personal del Servicio Andaluz de Salud, por la que se nombra personal estatutario fijo en la categoría Técnico/a Especialista en Medicina Nuclear por el sistema de promoción interna.

De conformidad con lo establecido en las bases 11 y 12 del Anexo I de la Resolución de 21 de septiembre de 2016 (BOJA núm. 183, de 22 de septiembre), de la Dirección General de Profesionales del Servicio Andaluz de Salud, por la que se convoca concurso-oposición, por el sistema de promoción interna, para cubrir plazas básicas vacantes de Técnico/a Especialista en Medicina Nuclear, entre otros, dependientes del Servicio Andaluz de Salud, y en uso de las atribuciones que tiene conferidas, en virtud de lo dispuesto en el Decreto 136/2001, de 12 de junio (BOJA núm. 80, de 14 de julio), modificado por el Decreto 176/2006, de 10 de octubre (BOJA núm. 209, de 27 de octubre), por el que se regulan los sistemas de selección del personal estatutario y de provisión de plazas básicas en los Centros Sanitarios del Servicio Andaluz de Salud, y en el Decreto 105/2019, de 12 de febrero (BOJA núm. 31, de 14 de febrero), por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Salud y Familias y del Servicio Andaluz de Salud, modificado por el Decreto 3/2020, de 14 de enero (BOJA núm. 10, de 16 de enero), por el que se modifica el Decreto 105/2019, de 12 de febrero, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Salud y Familias y del Servicio Andaluz de Salud, para redistribuir las funciones asignadas a algunos órganos de la Consejería y del Servicio Andaluz de Salud, esta Dirección General

R E S U E L V E

Primero. Nombrar personal estatutario fijo a las personas aspirantes que han superado el concurso-oposición, por el sistema de promoción interna, en la categoría de Técnico/a Especialista en Medicina Nuclear, que se relacionan en el Anexo I de esta resolución con expresión del centro de destino adjudicado. De conformidad con lo establecido en la base 11.1 del anexo de la convocatoria, las plazas ofertadas han sido adjudicadas atendiendo a los centros de destino solicitados por las personas aspirantes que han superado el concurso-oposición y al orden determinado por la puntuación obtenida en el mismo, y conforme a lo establecido en la base 11.2 para quienes dentro del plazo fijado no han solicitado plaza, sin perjuicio de lo establecido en la base 10.2 del anexo de la convocatoria respecto a las personas aspirantes que participan por la reserva de plazas para personas con discapacidad.

Segundo. De conformidad a lo establecido en la base 12.2 del anexo de la convocatoria, el plazo de toma de posesión será de un mes improrrogable, contados a partir del día 19 de abril de 2021, inclusive. Perderán los derechos derivados de su participación en las pruebas selectivas quienes, transcurrido dicho plazo, no se hayan incorporado a su destino, salvo causa justificada así apreciada por esta Dirección General.

Contra la presente resolución, que agota la vía administrativa, se podrá interponer recurso potestativo de reposición ante la Dirección General de Personal en el plazo de un mes, conforme a lo establecido en los artículos 123 y 124 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas,

o directamente recurso contencioso-administrativo ante el Tribunal Superior de Justicia de Andalucía, Sala de Granada, conforme a lo establecido en la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, en el plazo de dos meses, contados ambos plazos desde el día siguiente al de la publicación de la resolución en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 24 de marzo de 2021.- La Directora General, Pilar Bartolomé Hernández.

ANEXO I

ASPIRANTES NOMBRADOS PERSONAL ESTATUTARIO FIJO

APELLIDOS, NOMBRE	DNI/NIE	CUPO RESERVA	OPOS.+ BAREMO DEF	COD DEST	DESTINO
GÓMEZ RODRÍGUEZ, ANA MARÍA	***9845**	P	103,477	8920	HOSPITAL UNIVERSITARIO VIRGEN DEL ROCÍO

2. Autoridades y personal

2.1. Nombramientos, situaciones e incidencias

CONSEJERÍA DE SALUD Y FAMILIAS

Resolución de 24 de marzo de 2021, de la Dirección General de Personal del Servicio Andaluz de Salud, por la que se nombra personal estatutario fijo en la categoría Técnico/a Especialista en Medicina Nuclear por el sistema de acceso libre.

De conformidad con lo establecido en las bases 11 y 12 del Anexo I de la Resolución de 21 de septiembre de 2016 (BOJA núm. 183, de 22 de septiembre), de la Dirección General de Profesionales del Servicio Andaluz de Salud, por la que se convoca concurso-oposición, por el sistema de acceso libre, para cubrir plazas básicas vacantes de Técnico/a Especialista en Medicina Nuclear, entre otros, dependientes del Servicio Andaluz de Salud y en uso de las atribuciones que tiene conferidas, en virtud de lo dispuesto en el Decreto 136/2001, de 12 de junio (BOJA núm. 80, de 14 de julio), modificado por el Decreto 176/2006, de 10 de octubre (BOJA núm. 209, de 27 de octubre), por el que se regulan los sistemas de selección del personal estatutario y de provisión de plazas básicas en los Centros Sanitarios del Servicio Andaluz de Salud, y en el Decreto 105/2019, de 12 de febrero (BOJA núm. 31, de 14 de febrero), por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Salud y Familias y del Servicio Andaluz de Salud, modificado por el Decreto 3/2020, de 14 de enero (BOJA núm. 10, de 16 de enero), por el que se modifica el Decreto 105/2019, de 12 de febrero, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Salud y Familias y del Servicio Andaluz de Salud, para redistribuir las funciones asignadas a algunos órganos de la Consejería y del Servicio Andaluz de Salud, esta Dirección General

R E S U E L V E

Primero. Nombrar personal estatutario fijo a las personas aspirantes que han superado el concurso-oposición, por el sistema de acceso libre, en la categoría de Técnico/a Especialista en Medicina Nuclear, que se relacionan en el Anexo I de esta resolución con expresión del centro de destino adjudicado. De conformidad con lo establecido en la base 11.1 del anexo de la convocatoria, las plazas ofertadas han sido adjudicadas atendiendo a los centros de destino solicitados por las personas aspirantes que han superado el concurso-oposición y al orden determinado por la puntuación obtenida en el mismo, y conforme a lo establecido en la base 11.2 para quienes dentro del plazo fijado no han solicitado plaza, sin perjuicio de lo establecido en la base 10.2 del anexo de la convocatoria respecto a las personas aspirantes que participan por la reserva de plazas para personas con discapacidad.

Segundo. Publicar las solicitudes denegadas de alteración del orden de prelación establecido para la elección de plaza de las personas aspirantes que figuran relacionadas en el Anexo II de conformidad con lo establecido en la base 10.2 del anexo de la convocatoria, por no ser necesario alterar el orden para satisfacer el ámbito geográfico demandado o haberse desestimado su solicitud.

Tercero. De conformidad a lo establecido en la base 12.2 del anexo de la convocatoria, el plazo de toma de posesión será de un mes improrrogable, contados a partir del día 19 de abril de 2021, inclusive. Perderán los derechos derivados de su participación en las pruebas selectivas quienes, transcurrido dicho plazo, no se hayan incorporado a su destino, salvo causa justificada así apreciada por esta Dirección General.

Contra la presente resolución, que agota la vía administrativa, se podrá interponer recurso potestativo de reposición ante la Dirección General de Personal en el plazo de un mes, conforme a lo establecido en los artículos 123 y 124 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, o directamente recurso contencioso-administrativo ante el Tribunal Superior de Justicia de Andalucía, Sala de Granada, conforme a lo establecido en la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, en el plazo de dos meses, contados ambos plazos desde el día siguiente al de la publicación de la resolución en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 24 de marzo de 2021.- La Directora General, Pilar Bartolomé Hernández.

ANEXO I

ASPIRANTES NOMBRADOS PERSONAL ESTATUTARIO FIJO

APELLIDOS, NOMBRE	DNI/NIE	CUPO RESERVA	OPOS. + BAREMO DEF	COD DEST	DESTINO
ACAIÑA PEREZ, ANA BELEN	***6695**	L	164,076	4926	HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN CECILIO
ALARCON PATO, LUCIA	***1573**	L	116,795	4920	HOSPITAL UNIVERSITARIO VIRGEN DE LAS NIEVES
ALGUACIL ORTIZ, JOSE ANTONIO	***8996**	L	156,97	8921	HOSPITAL UNIVERSITARIO VIRGEN MACARENA
AMARES CABELLO, FRANCISCO JAVIER	***1293**	L	126,442	2923	HOSPITAL PUNTA DE EUROPA
ARRONIZ GALLEGO, MARIA MILAGROS	***3266**	L	126,705	8921	HOSPITAL UNIVERSITARIO VIRGEN MACARENA
ASENCIO SANCHEZ, JESUS	***6225**	L	120,747	4920	HOSPITAL UNIVERSITARIO VIRGEN DE LAS NIEVES
BLANCO DIAZ, AIDA	***3236**	L	127,31	5920	HOSPITAL UNIVERSITARIO JUAN RAMÓN JIMÉNEZ
CABRERA PAZOS, MARIA DOLORES	***1730**	L	142,06	8920	HOSPITAL UNIVERSITARIO VIRGEN DEL ROCÍO
CALZADO MANSO, MARIA DEL CARMEN	***7989**	L	129,658	8920	HOSPITAL UNIVERSITARIO VIRGEN DEL ROCÍO
CANTALEJO DELGADO, ESPERANZA MACARENA	***6583**	L	171,169	7921	HOSPITAL UNIVERSITARIO VIRGEN DE LA VICTORIA
DEL RIO TORRES, NOELIA	***0219**	L	163,949	2920	HOSPITAL UNIVERSITARIO PUERTA DEL MAR
ESCAMILLA LAZARO, MARIO	***0401**	LD	60,735	1920	HOSPITAL UNIVERSITARIO TORRECÁRDENAS
FERNANDEZ MORENO, CATALINA	***5718**	L	162,864	2923	HOSPITAL PUNTA DE EUROPA
FRANCO CAPARROS, DANIEL	***1196**	L	126,994	8920	HOSPITAL UNIVERSITARIO VIRGEN DEL ROCÍO
GOMEZ FERNANDEZ, RAQUEL BELEN	***2128**	L	142,991	4926	HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN CECILIO
GUERRA SEVILLA, ANA	***9017**	L	113,611	2923	HOSPITAL PUNTA DE EUROPA
GUTIERREZ GUTIERREZ, DANIEL	***0773**	L	146,881	8920	HOSPITAL UNIVERSITARIO VIRGEN DEL ROCÍO
JORDÁN OSUNA, INMACULADA CONCEPCIÓN	***3506**	L	116,493	1920	HOSPITAL UNIVERSITARIO TORRECÁRDENAS
ORTIZ MOLINA, SANDRA	***5743**	L	117,69	6920	HOSPITAL UNIVERSITARIO DE JAÉN
OSUNA CARRASQUILLA, JESUS	***5924**	LD	70,964	4920	HOSPITAL UNIVERSITARIO VIRGEN DE LAS NIEVES
PAREJA CANO, ANA VANESSA	***6055**	L	140,112	8920	HOSPITAL UNIVERSITARIO VIRGEN DEL ROCÍO
PEÑA TORRES, DOLORES	***6800**	L	174,867	6920	HOSPITAL UNIVERSITARIO DE JAÉN
PEREZ AVILA, MARIA DOLORES	***6360**	L	115,98	4920	HOSPITAL UNIVERSITARIO VIRGEN DE LAS NIEVES
PEREZ SERENA, CONCEPCION	***0626**	L	132,551	7921	HOSPITAL UNIVERSITARIO VIRGEN DE LA VICTORIA
RAMIREZ LOZANO, ALICIA	***3287**	L	136,083	6920	HOSPITAL UNIVERSITARIO DE JAÉN
RAMON HERNANDEZ, ADELINA	***1522**	L	120,219	1920	HOSPITAL UNIVERSITARIO TORRECÁRDENAS
REYES MARTINEZ, CARLOS	***1168**	L	157,201	4926	HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN CECILIO
ROMERO SEPÚLVEDA, ROCÍO	***5996**	L	118,686	8920	HOSPITAL UNIVERSITARIO VIRGEN DEL ROCÍO
SANCHEZ MARTIN, GLORIA	***8673**	L	129,004	7920	HOSPITAL UNIVERSITARIO REGIONAL DE MÁLAGA
TELLO CABAÑAS, CARMEN	***5898**	L	122,815	8920	HOSPITAL UNIVERSITARIO VIRGEN DEL ROCÍO
VILLALBA CORTES, GLORIA	***7133**	L	120,368	7921	HOSPITAL UNIVERSITARIO VIRGEN DE LA VICTORIA
VILLEN TRINADO, MARIA DEL PILAR	***7322**	L	115,375	4920	HOSPITAL UNIVERSITARIO VIRGEN DE LAS NIEVES

ANEXO II

ASPIRANTES A LOS QUE SE LE DENIEGA ALTERAR EL ORDEN PARA SOLICITAR DESTINO

APELLIDOS, NOMBRE	DNI / NIE
OSUNA CARRASQUILLA, JESUS	***5924**

2. Autoridades y personal

2.1. Nombramientos, situaciones e incidencias

CONSEJERÍA DE SALUD Y FAMILIAS

Resolución de 24 de marzo de 2021, de la Dirección General de Personal del Servicio Andaluz de Salud, por la que se modifican la Resolución de 11 de diciembre 2020, de la Dirección General de Personal del Servicio Andaluz de Salud, por la que se aprueban las listas definitivas de personas aspirantes que han superado el concurso-oposición de Médico/a de Familia de Atención Primaria por el sistema de acceso libre, se anuncia la publicación de dichas listas, se indica la relación de las plazas que se ofertan y se inicia el plazo para solicitar destino (BOJA núm. 244, de 21 de diciembre) y la Resolución de 4 de febrero de 2021, de la Dirección General de Personal del Servicio Andaluz de Salud, por la que se nombra personal estatutario fijo en la categoría de Médico/a de Familia de Atención Primaria, por el sistema de acceso libre (BOJA núm. 28, de 11 de febrero).

Mediante Resolución de 11 de diciembre 2020, de la Dirección General de Personal del Servicio Andaluz de Salud (BOJA núm. 244, de 21 de diciembre), con corrección de errores publicada en el BOJA núm. 6, de 12 de enero de 2021 y modificada por Resolución de 3 de febrero de 2021, de la Dirección General de Personal del Servicio Andaluz de salud (BOJA núm. 26, de 9 de febrero), se aprueban las listas definitivas de personas aspirantes que han superado el concurso-oposición de Médico/a de Familia de Atención Primaria por el sistema de acceso libre, se anuncia la publicación de dichas listas, se indica la relación de las plazas que se ofertan y se inicia el plazo para solicitar destino.

Asimismo, en el resuelve segundo, se aprueban las listas definitivas de personas aspirantes que no han superado el concurso-oposición, ordenadas alfabéticamente, con indicación de la puntuación consignada por las personas aspirantes en cada uno de los apartados del autobaremo presentado, la puntuación obtenida en la fase de oposición, y la puntuación total obtenida en el concurso-oposición. La puntuación asignada por los Tribunales Calificadores en la fase de concurso sólo se indica en el caso de que la puntuación del autobaremo sea igual o mayor que la obtenida por la última persona aspirante que supera definitivamente el concurso-oposición.

En el resuelve tercero se aprueban las listas definitivas de personas aspirantes excluidas del concurso oposición en la fase de concurso, con indicación de la causa de exclusión.

En el resuelve cuarto, se publica, como anexo a la resolución, la relación de causas de exclusión.

Habiéndose estimado por esta Dirección General de Personal varios recursos potestativos de reposición interpuestos contra la citada Resolución de 11 de diciembre 2020, de la Dirección General de Personal del Servicio Andaluz de Salud (BOJA núm. 244, de 21 de diciembre), con corrección de errores publicada en el BOJA núm. 6, de 12 de enero de 2021 y modificada por Resolución de 3 de febrero de 2021, de la Dirección General de Personal del Servicio Andaluz de salud (BOJA núm. 26, de 9 de febrero), por la que se aprueban las listas definitivas de personas aspirantes que han superado el concurso-oposición de Médico/a de Familia de Atención Primaria por el sistema de acceso libre, se anuncia la publicación de dichas listas, se indica la relación de las plazas que se ofertan y se inicia el plazo para solicitar destino, procede la inclusión de varios candidatos en el listado de aspirantes que no superan el concurso oposición, que se encontraban excluidos, así como modificar la puntuación definitiva de un candidato que se encuentra dentro de las personas que superan el concurso-oposición. En vista de lo anterior, resulta

procedente anunciar la modificación de los citados listados definitivos de aspirantes que superan, que no superan y excluidos del concurso-oposición.

Por su parte, por Resolución de 4 de febrero de 2021, de la Dirección General de Personal del Servicio Andaluz de Salud (BOJA núm. 28, de 11 de febrero), se nombra personal estatutario fijo en la categoría de Médico/a de Familia de Atención Primaria, por el sistema de acceso libre.

El artículo 16 de la Orden de 23 de noviembre de 2020, por la que se establecen medidas en materia de recursos humanos y medios para la gestión de la situación de crisis sanitaria en el ámbito del Servicio Andaluz de Salud, en el marco de lo establecido en el Real Decreto 926/2020, de 25 de octubre, por el que se declara el estado de alarma para contener la propagación de infecciones causadas por el SARS-COV-2 (BOJA núm. 81, de 23 de noviembre) establece que, cuando por coincidencia en el tiempo de procesos selectivos existieran aspirantes que hubieran superado más de un proceso selectivo en la misma categoría y en su caso especialidad, y de acuerdo con lo previsto en las bases de las convocatorias, las personas que habiendo obtenido plaza en el primero de los procesos resueltos renunciaran o decayeran en su derecho al nombramiento en los procesos selectivos que se hubieran celebrado simultáneamente en la misma categoría y en su caso especialidad, y que se hubieran resuelto con posterioridad al mismo, podrán ser llamados por orden de puntuación, aquellos aspirantes que, habiendo superado todas las pruebas figurarán como no superan en el listado definitivo.

A tal efecto el órgano convocante requerirá del órgano de selección relación complementaria de las personas aspirantes que sigan a las propuestas, para su posible nombramiento como Personal Estatutario fijo.

Una vez adjudicados los destinos ofertados en el segundo proceso se ofertarán, a estas personas candidatas, las plazas restantes. El número de personas candidatas objeto de esta oferta no podrá superar el número de plazas que permanezcan vacantes cuando la plaza ha sido adjudicada a su titular que, no ha tomado posesión de ella.

Habiéndose aceptado por parte de esta Dirección General el desistimiento expreso de algunos de los candidatos nombrados personal estatutario fijo, mediante la citada Resolución de 4 de febrero de 2021, así como habiéndose producido la toma de posesión de algunos otros en la misma categoría, como Médico/a de Familia en Unidades de Urgencia Hospitalaria, procede modificar la citada Resolución de 4 de febrero de 2021, de la Dirección General de Personal del Servicio Andaluz de Salud (BOJA núm. 28, de 11 de febrero), por la que se nombra personal estatutario fijo en la categoría de Médico/a de Familia de Atención Primaria, por el sistema de acceso libre.

De conformidad con lo establecido en las bases 10, 11, 12 y 13 del Anexo I de la Resolución de 31 de enero de 2018, de la Dirección General de Profesionales del Servicio Andaluz de Salud (BOJA núm. 25, de 5 de febrero), por la que se aprueban las bases generales de las convocatorias que han de regir los procesos selectivos de concurso-oposición por el sistema de acceso libre para cubrir plazas básicas vacantes de categorías y especialidades en desarrollo de las Ofertas de Empleo Público de los Centros Sanitarios del Servicio Andaluz de Salud aprobadas mediante el Decreto 130/2017, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Oferta de Empleo Público para el año 2017 de los Centros Sanitarios del Servicio Andaluz de Salud, y mediante el Decreto 213/2017, de 26 de diciembre, por el que se aprueba la Oferta de Empleo Público para la estabilización de empleo temporal en la Administración de la Junta de Andalucía, y en uso de las atribuciones que tiene conferidas en virtud del artículo 16 de la Orden de 23 de noviembre de 2020, por la que se establecen medidas en materia de recursos humanos y medios para la gestión de la situación de crisis sanitaria en el ámbito del Servicio Andaluz de Salud, en el marco de lo establecido en el Real Decreto 926/2020, de 25 de octubre, por el que se declara el estado de alarma para contener la propagación de infecciones causadas por el SARS-COV-2, y en virtud de lo dispuesto en el Decreto

136/2001, de 12 de junio (BOJA núm. 80, de 14 de julio), modificado por el Decreto 176/2006, de 10 de octubre (BOJA núm. 209, de 27 de octubre), por el que se regulan los sistemas de selección del personal estatutario y de provisión de plazas básicas en los Centros Sanitarios del Servicio Andaluz de Salud, y en el Decreto 105/2019, de 12 de febrero (BOJA núm. 31, de 14 de febrero), por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Salud y Familias y del Servicio Andaluz de Salud, modificado por el Decreto 3/2020, de 14 de enero (BOJA núm. 10, de 16 de enero), por el que se modifica el Decreto 105/2019, de 12 de febrero, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Salud y Familias y del Servicio Andaluz de Salud, para redistribuir las funciones asignadas a algunos órganos de la Consejería y del Servicio Andaluz de Salud, esta Dirección General

R E S U E L V E

Primero. Modificar la lista definitiva de aspirantes que han superado el concurso-oposición de la categoría de Médico/a de Familia de Atención Primaria, por el sistema de acceso libre, aprobada por la citada resolución de 11 de diciembre 2020, de la Dirección General de Personal del Servicio Andaluz de Salud (BOJA núm. 244, de 21 de diciembre), en orden a incluir en dicha lista la modificación derivada de la estimación de un recurso potestativo de reposición interpuesto contra dicha resolución.

Segundo. Modificar la lista definitiva de aspirantes que no han superado el concurso-oposición de la categoría de Médico/a de Familia de Atención Primaria, por el sistema de acceso libre, aprobada por la citada resolución de 11 de diciembre 2020, de la Dirección General de Personal del Servicio Andaluz de Salud (BOJA núm. 244, de 21 de diciembre), en orden a incluir en dicha lista las modificaciones derivadas de las estimaciones de recursos potestativos de reposición interpuestos contra dicha resolución.

Tercero. Modificar la lista definitiva de aspirantes excluidos del concurso-oposición de la categoría de Médico/a de Familia de Atención Primaria, por el sistema de acceso libre, aprobada por la citada resolución de 11 de diciembre 2020, de la Dirección General de Personal del Servicio Andaluz de Salud (BOJA núm. 244, de 21 de diciembre), en orden a incluir en dicha lista las modificaciones derivadas de las estimaciones de recursos potestativos de reposición interpuestos contra dicha resolución.

Cuarto. Anunciar que las listas definitivas, conteniendo las modificaciones indicadas en el punto anterior, se encontrarán expuestas en los tablones de anuncios de los Servicios Centrales del Servicio Andaluz de Salud y de las Delegaciones Provinciales de la Consejería de Salud, a partir del mismo día de publicación de la presente resolución en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, así como en la página web del Servicio Andaluz de Salud (www.juntadeandalucia.es/servicioandaluzdesalud).

Quinto. Declarar decaídos en su derecho a obtener la condición de personal estatutario fijo como consecuencia de este concreto proceso selectivo a las personas que se relacionan en el Anexo I de esta resolución, bien por haberse aceptado su desistimiento expreso a tomar posesión de la plaza adjudicada en el proceso selectivo convocado por Resolución de 22 de mayo de 2019, de la Dirección General de Personal del Servicio Andaluz de Salud (BOJA núm. 101, de 29 de mayo), por la que se convoca concurso-oposición, por el sistema de acceso libre, para cubrir plazas básicas vacantes de Médico/a de Familia de Atención Primaria dependientes del Servicio Andaluz de Salud y se aprueban las bases específicas que han de regir dicho proceso selectivo en desarrollo de la Oferta de Empleo Público para la estabilización de empleo temporal en la Administración de la Junta de Andalucía, bien por ostentar la condición de personal estatutario fijo en la

categoría de Médico/a de Familia, o bien por haber sido nombrados personal estatutario fijo en esta misma categoría al haber superado el concurso-oposición, por el sistema de acceso libre, categoría de Médico/a de Familia de Atención Primaria, convocado por esta Administración mediante Resolución de 20 de septiembre de 2016, de la Dirección General de Profesionales del Servicio Andaluz de Salud (BOJA núm. 182, de 21 de septiembre), por la que se convoca concurso-oposición, por el sistema de acceso libre, para cubrir plazas básicas vacantes de Médico/a de Familia de Atención Primaria dependientes del Servicio Andaluz de Salud.

Sexto. Modificar el destino adjudicado en la citada Resolución de 4 de febrero de 2021, de la Dirección General de Personal del Servicio Andaluz de Salud (BOJA núm. 28, de 11 de febrero), por la que se nombra personal estatutario fijo en la categoría de Médico/a de Familia de Atención Primaria, por el sistema de acceso libre, a las personas que se relacionan en el Anexo II de esta Resolución, al haber obtenido mejor destino de acuerdo con su solitud de destinos, a tenor de lo establecido en el artículo 16 de la Orden de 23 de noviembre de 2020, por la que se establecen medidas en materia de recursos humanos y medios para la gestión de la situación de crisis sanitaria en el ámbito del Servicio Andaluz de Salud, en el marco de lo establecido en el Real Decreto 926/2020, de 25 de octubre, por el que se declara el estado de alarma para contener la propagación de infecciones causadas por el SARS-COV-2 (BOJA núm. 81, de 23 de noviembre).

Séptimo. Nombrar personal estatutario fijo a las personas aspirantes que han superado el concurso-oposición, por el sistema de acceso libre, en la categoría de Médico/a de Familia de Atención Primaria, que se relacionan en el Anexo III de esta resolución. Dado por tramitado y finalizado el previo trámite de petición de centro de destino, a dichos aspirantes se les adjudica destino en el proceso de adjudicación previsto en el artículo 16 de la Orden de 23 de noviembre de 2020, por la que se establecen medidas en materia de recursos humanos y medios para la gestión de la situación de crisis sanitaria en el ámbito del Servicio Andaluz de Salud, en el marco de lo establecido en el Real Decreto 926/2020, de 25 de octubre, por el que se declara el estado de alarma para contener la propagación de infecciones causadas por el SARS-COV-2.

Octavo. De conformidad a lo establecido en la base 13.2 del anexo de las bases generales, el plazo de toma de posesión de las personas aspirantes que se relacionan en los Anexos II y III de esta Resolución será de un mes improrrogable, contado a partir del día 5 de abril de 2021, inclusive. Perderán los derechos derivados de su participación en las pruebas selectivas quienes, transcurrido dicho plazo, no se hayan incorporado a su destino, salvo causa justificada así apreciada por esta Dirección General.

Contra la presente resolución, que agota la vía administrativa, se podrá interponer recurso potestativo de reposición ante la Dirección General de Personal en el plazo de un mes, conforme a lo establecido en los artículos 123 y 124 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, o directamente recurso contencioso-administrativo ante el Tribunal Superior de Justicia de Andalucía, Sala de Granada, conforme a lo establecido en la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, en el plazo de dos meses, contados ambos plazos desde el día siguiente al de la publicación de la resolución en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 24 de marzo de 2021.- La Directora General, Pilar Bartolomé Hernández.

ANEXO I

ASPIRANTES DECAÍDOS EN SU DERECHO

APELLIDOS, NOMBRE	DNI / NIE
ACEVEDO MARTEL, EDUARDO	***9205**
AGUADO RIVAS, RAQUEL	***1593**
AGUILERA GARCIA, SILVIA	***2427**
AGUILERA PEÑA, MANUEL	***9829**
ALCONCHEL CESAR, ALICIA	***7899**
ALEMÁN SINNING, PATRICIA ISABEL	***2015**
ALIJO MENENDEZ, ROCIO	***1553**
ALVAREZ BARBANCHO, SILVIA MARIA	***5343**
ANGUITA ARGAIZ, ROCIO	***9757**
ANGULO FLORENCIO, Mª JOSE	***9615**
ANGULO PAJUELO, JOSE MANUEL	***9588**
ARANDA RODRIGUEZ, RICARDO	***1657**
ARAUJO SANABRIA, JOSE MANUEL	***7402**
ARBONA MARTIN, ANA MARIA	***0992**
ARROYO MARTINEZ, Mª DEL CARMEN	***7493**
AVALOS SICILIA, MARIOLA	***9374**
AVILES RODRIGUEZ, BEATRIZ	***5991**
AYALA CARDOSO, FRANCISCO	***3018**
BALAGUER VILLEGAS, ISABEL MARIA	***3831**
BARBOSA CORTES, MARIA	***3516**
BAREA VEGA, MIGUEL A	***6564**
BAUTISTA MARTIN, MARIA NIEVES	***6514**
BEAS MARTINEZ, RAFAEL	***3923**
BEBEK HERRERO, HELENA	***3526**
BELTRAN GALLEGO, ANGELA MARIA	***0576**
BELTRAN SANZ, GERMAN	***8338**
BENITEZ MERA, JESUS	***6093**
BERNAL PEINADO, ANDRES	***5064**
BLANCO ANGUIS, MIRIAN	***0089**
BONILLA TOYOS, FEDERICO CARLOS	***5662**
BUEDO SOTOS, ISAAC	***1842**
CACERES GRANADOS, BLANCA	***2114**
CALVO REAL, MARIA TRINIDAD	***5612**
CAMPOS SANTOS, MARIA PILAR	***7219**
CANO BLANCO, ISABEL MARÍA	***9491**
CANO TALAVERA, MARIA ANGELES	***9841**
CAPILLA DIAZ, SERGIO	***7056**
CARBAJO MARTIN, LAURA	***1326**
CARO GARCIA, CRISTINA	***8391**
CARO TEJERO, FRANCISCO	***1710**
CARVAJAL JAEN, JOSE MANUEL	***3566**
CASADO TERRONES, MARIA ESTER	***1992**
CASTELLO DOMINGUEZ, OLGA	***4826**
CASTILLA BERSABE, LUCIA	***8896**
CASTILLO BARRERA, JULIA CRISTINA	***2474**
CASTILLO MORAGA, MARIA JOSE	***0498**
CHAVES GENTIL, CARMEN	***5627**
COLCHERO CALDERON, FLORENCIO JESUS	***1363**
CORDERO SORIANO, JUAN JOSE	***5031**

APELLIDOS, NOMBRE	DNI / NIE
CRESPO ARROYO, MARIA ARACELI	***7195**
CRESPO LOPEZ, MANUEL	***4339**
CRUZ ALCAIDE, ANA BELEN	***5834**
CUENCA BARRENO, MARGARITA	***5071**
CUENCA DEL MORAL, REBECA	***7785**
D'ALESSANDRO LUCHETTI, ROBERTO JORGE	***8559**
DE PRADO LOPEZ, MARIA FRANCISCA	***4919**
DIAZ DORNA, CARMEN	***1241**
DONOSO GUISADO, ISAAC	***3561**
ESPINO PEREZ, RAFAEL	***1668**
FERNANDEZ LOPEZ, MARTINA LUCIA	***0027**
FERRER SERRANO, DOLORES BRIGIDA	***8079**
FLORES GONZALEZ, MARIA PAZ	***5473**
GALAN DOVAL, CARLOS JAVIER	***8979**
GALLARDO MUÑOZ, PILAR	***5773**
GAMEZ MOLINA, ANTONIA MARIA	***2351**
GARCIA CABALLOS, MARTA	***6587**
GARCIA CARRERA, MARIA DEL PILAR	***8189**
GARCIA HERRERA, GUSTAVO ADOLFO	***6192**
GARCIA MERINO, MARIA ROSA	***6443**
GARCIA SANCHEZ, MERCEDES	***5591**
GARRIDO LOPEZ, MARIA ANGELES	***2427**
GARRIDO PEÑA, Mª TRINIDAD	***0639**
GINES RAMIREZ, ENCARNACION	***5325**
GODOY GODOY, DAVID	***9440**
GOMEZ ALVAREZ, MARIA SOLEDAD	***4845**
GOMEZ DE LARA, PILAR	***6705**
GOMEZ DOMINGUEZ, MARIA MAR	***3674**
GOMEZ MARTIN, ANA MARIA	***1378**
GOMEZ RODRIGUEZ, LAURA	***6199**
GÓNGORA BELTRÁN, CRISTINA	***9080**
GONZALEZ MARTINEZ, CARMEN MACARENA	***6643**
GONZÁLEZ SABIN, BALDOMERO	***6440**
GONZALEZ SANCHEZ, MARIA JAZMIN	***2088**
GONZALEZ SORIA, MARIA DOLORES	***3615**
GUEVARA ZUAZO, MARIA BEGOÑA	***5531**
GUILLEN MALDONADO, MARIA SOLEDAD	***3425**
GUILLEN VEGA, MARIA JOSEFA	***3152**
GUIRADO RAMOS, FRANCISCO	***8525**
GUIRAUM DABAN, ALFONSO	***0525**
GUTIERREZ IGLESIAS, FRANCISCO JAVIER	***5378**
GUZMAN GOÑI, MARIA DE LOS ANGELES	***6269**
HERNANDEZ DE LA PLATA, JAVIER	***9007**
HERRADOR FUENTES, BLANCA	***0558**
HORTAL CARMONA, JOAQUIN	***2972**
JANDULA LLAVERO, VERONICA	***8398**
JIMENEZ FELICES, CARMEN MARIA	***3845**
JURADO MUÑOZ, JUAN PEDRO	***1298**
KARAKOSTA VALENTIN, KATERINA	***6242**
LA RUBIA GARCIA, MERCEDES	***2500**
LEON APARICIO, MARIA ELENA	***2828**
LEON FERRERA, MARIA ISABEL	***1475**
LEON GUILLEN, MARIA DE LOS ANGELES	***0771**
LOPEZ DE LA COVA PEÑA, AURELIO	***0647**

APELLIDOS, NOMBRE	DNI / NIE
LOPEZ DEL CASTILLO, MONICA	***3996**
LOPEZ GARCIA RAMOS, MARIA LOURDES	***6102**
LOPEZ GARLITO, ISABEL MARIA	***7643**
LOPEZ GIL, MIGUEL ANGEL	***4910**
LOPEZ JIMENEZ, CELIA MARIA	***8903**
LOPEZ LOPEZ, MARIA DE LAS MERCEDES	***0125**
LOPEZ MARTINEZ, MANUEL	***3688**
LOPEZ MONTES, AURORA	***3625**
LOPEZ OCAÑA, FRANCISCO MIGUEL	***8366**
LOPEZ RODRIGUEZ, MARIA INMACULADA	***6372**
LOPEZ SANCHEZ, ALMUDENA	***6819**
LOPEZ-VENTURA JIMENO, ISMAEL	***2467**
LORENZO ESPADA, FRANCISCO MANUEL	***7765**
LOZANO RODRIGUEZ, JESUS MANUEL	***9397**
LOZANO VICENTE, ALMUDENA	***1051**
LUCCHINI LEIVA, JOSE RAUL	***9795**
LUNA ANTOLI, ALBERTO LUIS	***0707**
MAESTRE MORENO, MANUEL	***4969**
MALDONADO PEREZ, MARIA ESTHER	***4836**
MALDONADO SANTIAGO, ANA MARIA	***0852**
MARIN PEREZ, LEONOR	***0490**
MARQUEZ GARCIA SALAZAR, MARIA ASUNCION	***5896**
MARTIN BLANCO, RUTH	***8376**
MARTÍN IZQUIERDO, SANDRA AIDA	***1359**
MARTINEZ DE PABLOS, JAIME	***8993**
MARTINEZ DIAZ ARGANDOÑA, CONCEPCION	***8690**
MARTINEZ JUAREZ, MARIA DEL CARMEN	***3080**
MATA APARICIO, ROSARIO	***9996**
MEDINA MORUNO, MARIA INDALECIA	***4515**
MEDINA SIMON, JOSE MIGUEL	***7652**
MEJIA ESCOLANO, DAVID RAFAEL	***3589**
MEJIAS ESTEVEZ, MANUEL JOSE	***2567**
MEMBIELA JURADO, MARÍA DEL CARMEN	***0292**
MESA ÁVILA, MARÍA VICTORIA	***5135**
MILLAN ESCARRAMAN, EVA MARIA	***4220**
MOLINA REYES, NOELIA MARIA	***7420**
MONTERO LOPEZ, RAQUEL	***6751**
MORA VAZQUEZ, MARIA DEL PILAR	***6342**
MORALES CURQUEJO, MARIA ROSARIO	***2379**
MORALES OCAÑA, CARMEN	***5215**
MORENO MONTESINOS, MANUEL	***8774**
MORENO OSUNA, FERNANDO	***1057**
MUDARRA GAITAN, ANTONIO	***8984**
MUESA CABELLO, MARIA JOSE	***4636**
MUÑOZ CRUZADO POCE, MANUEL JESUS	***5096**
MUÑOZ MARTINEZ, ISMAEL	***2140**
MUÑOZ RAMIREZ, MARIA ANTONIA	***5251**
MUÑOZ VIZCAINO, ALICIA	***4469**
NAVARRO NAVARRETE, MARIA CARMEN	***7459**
NUÑEZ CHIA, ALBERTO	***8987**
OCETE BURGOS, GEMA	***8214**
OLIVARES TORRES, AURORA	***5553**
OLIVENCIA PEREZ, YOLANDA	***2134**
ORELLANA CARRASCO, RODRIGO	***9100**

APELLIDOS, NOMBRE	DNI / NIE
ORTEGA JIMENEZ, VICTOR MANUEL	***7953**
ORTEGA ORTEGA, PILAR	***8823**
ORTEGA SANCHEZ, ANA MARIA	***4796**
ORTIGOSA MELENDEZ, M. JOSE	***3067**
OSORIO GONZALEZ, INMACULADA	***6042**
OYONARTE ALCALA, ALVARO	***0767**
PABLO VAZQUEZ, MARIA DOLORES	***2845**
PALENZUELA MARTIN, SONIA ADELINA	***6616**
PAREJA CAMPOS, SABINA	***1669**
PARENT MATHIAS, VERONICA	***4477**
PAZOS BERNAL, NATALIA	***1304**
PEÑA ASTORGA, SILVIA	***5414**
PEÑA LUYO, DIANA RAQUEL	***1113**
PEREZ ADRIAN, MARIA DEL CARMEN	***2439**
PEREZ AGUILERA, ISARAEL JESUS	***5805**
PEREZ DURILLO, FRANCISCO TOMAS	***3475**
PEREZ RAZQUIN, EDUARDO	***5952**
PÉREZ RUIZ, ANA	***5470**
PEREZ TORNERO, ANA	***0441**
PIEDRA RODRIGO, CRISTINA	***2846**
POZO GUZMAN, ANA MARIA	***9281**
PUGA MONTALVO, MARIA ESPERANZA	***7850**
PUY LOPEZ, ANA ISABEL	***4126**
QUERO REBOUL, LUIS	***5683**
QUIROS GOMEZ, JOSE MARIA	***6238**
RAMOS BENAVENTE, MARIA DOLORES	***5197**
RAMOS HERRERA, CARMEN DE LOS ANGELES	***4901**
RAPADO MORENO, SARA	***8155**
RAYA RODRIGUEZ, MARIA ISABEL	***8894**
REVELLES MEDINA, IRENE SILVIA	***2573**
RIVAS RODRIGUEZ, MARIA DEL CARMEN	***6846**
RIVERA MARTINEZ, SABAS ALEJANDRO	***1552**
RIVERA PÉREZ, MARIA DOLORES	***7360**
RODRIGUEZ CHAVES, IGNACIO	***1076**
RODRIGUEZ DOMINGUEZ, Mª EXPECTACION	***3543**
RODRIGUEZ GALLEGO, YOLANDA	***9351**
RODRIGUEZ LOPEZ, SONIA	***9941**
RODRIGUEZ PEÑA, CECILIA	***6713**
RODRIGUEZ PRIEGO, SILVIA MARIA	***8444**
RODRIGUEZ SANTOS, MARIA DOLORES	***8217**
ROJAS BARRERO, MARIA ROCIO	***2511**
ROLDAN MACHADO, CECILIA	***2212**
ROMAN TORRES, MARIA DEL PILAR	***5723**
RUBIO FLORES, ATANASIO ANTONIO	***6995**
RUIZ FERNANDEZ, ROSA MARIA	***0317**
RUIZ RODRIGUEZ, MIGUEL ANGEL	***0149**
SALAS DIAZ, MARIA INMACULADA	***2539**
SALAS RODRIGUEZ, ROSARIO	***9763**
SALMERON CANTON, SILVIA MARIA	***8555**
SANCHEZ CEPAS, CATALINA	***4703**
SANCHEZ FUENTES, ISABEL CARMEN	***9712**
SANCHEZ JIMENEZ, EVA FELISA	***7246**
SANCHEZ MAESTRE, MARIA JULIA	***4460**
SANCHEZ RUEDA, ELADIO	***0815**

APELLIDOS, NOMBRE	DNI / NIE
SANZ ARIAS, MARCOS	***5719**
SEGURA TAMAJON, OLGA MARIA	***8733**
SENA RUIZ, EVA MARIA	***4200**
SERRANO BENAVENTE, ROSA ANA	***2276**
SERRANO GONZALEZ, CARIDAD LAURA	***3075**
SERRANO GUZMAN, CARMEN	***1134**
SORIANO FERNANDEZ, BENITO ADOLFO	***9434**
SOTO CRUZ, AGUSTINA	***9237**
TEJADA LINEROS, FERNANDO	***4718**
TORRUBIA FERNANDEZ, MARIA JESUS	***8250**
URBANO FERNANDEZ, VICTOR	***1967**
VALVERDE VALLEJO, MARIA PILAR	***8401**
VARO MORIANA, JOSE ANTONIO	***4409**
VAZQUEZ ALARCON, RUBEN LUCIANO	***1368**
VEGA BLANCO, VANESSA	***1722**
VELASCO REY, MARIA CARMEN	***5455**
VELAZQUEZ NAVARRETE, MARIA DEL CARMEN	***5894**
VILLALBA CALVENTE, MARIA	***5798**
VILLARRUBIA MARTOS, MARIA BELEN	***9785**
VINUESA ACOSTA, FRANCISCO JOSE	***1033**

ANEXO II

ASPIRANTES A LOS QUE SE MODIFICA DESTINO ADJUDICADO

APELLIDOS, NOMBRE	DNI / NIE	CUPO RESERVA	OPOS. + BAREMO DEF	COD DEST	DESTINO
GIRON PRIETO, MARIA DE LA SIERRA	***3782**	-	136,547	4337	ZBS ARMILLA
DE DIOS RUIZ, ANGELA MARIA	***6943**	-	126,97	3332	ZBS AGUILAR
VAZQUEZ SANCHEZ, EVA MARIA	***1145**	-	126,896	3305	ZBS FUENTE PALMERA
SALMERON MELGAREJO, VIRGINIA ROSARIO	***4701**	-	124,704	4212	DISPOSIT. APOYO GRANADA
MALDONADO CAMBIL, MARIA DEL CARMEN	***8434**	-	124,666	4301	ZBS SANTA FE
BAENA LOPEZ, MIGUEL ANGEL	***8346**	-	123,594	1301	ZBS SALUD BAJO ANDARAX
SANCHEZ ALEX, MARIA DE LOS DOLORES	***3849**	-	121,614	2364	ZBS SAN FERNANDO
AGUILAR CALAHORRO, LUCIA	***7005**	-	120,232	4302	ZBS ILLORA
HERRERO GONZALEZ, MARIA YOLANDA	***4385**	-	118,325	8376	ZBS SEVILLA
GOMEZ FERNANDEZ, MARIA DEL CARMEN	***5374**	-	118,107	7360	ZBS MALAGA
MARTOS RODRIGUEZ, CARMEN	***8572**	-	118,027	7360	ZBS MALAGA
BLAZQUEZ BARBA, MINERVA MARIA	***0270**	-	117,929	8376	ZBS SEVILLA
DE LA PEÑA MARTIN, RAFAEL GODOFREDO	***6914**	-	117,785	7360	ZBS MALAGA
NUÑEZ CASTILLO, DAVID	***7917**	-	117,772	7360	ZBS MALAGA

APELLIDOS, NOMBRE	DNI / NIE	CUPO RESERVA	OPOS. + BAREMO DEF	COD DEST	DESTINO
CARRION MAROTO, MONICA PATRICIA	***2747**	-	117,707	4303	ZBS PINOS PUENTE
ARTEAGA GARCIA, DANIEL	***4904**	-	117,692	8376	ZBS SEVILLA
CUADROS GARCIA, ANTONIO	***6590**	-	117,391	4311	ZBS IZNALLOZ
CALLE PAREJA, MARIA ANGELES	***9718**	-	117,34	8376	ZBS SEVILLA
SANCHEZ ALCALA, MARIA ROSARIO	***5863**	-	116,97	4311	ZBS IZNALLOZ
ARRIBA MARCOS, BEATRIZ	***3327**	-	116,93	4311	ZBS IZNALLOZ
RUIZ BERNAL, MARIA TERESA	***6168**	-	116,847	7360	ZBS MALAGA
BERNAL LARA, MARIA ANGELES	***7544**	-	116,845	7360	ZBS MALAGA
QUERO JIMENEZ, ANTONIO MIGUEL	***9545**	-	116,758	4322	ZBS PURULLENA
VALLE GIL, MARIA TERESA	***5385**	-	116,583	7360	ZBS MALAGA
RUBIO MIGUEL, MARIA DEL CARMEN	***6147**	-	116,483	7304	ZBS CARTAMA
CALLE BLANCO, MARIA ISABEL	***1418**	-	116,313	8315	ZBS CORIA DEL RIO
RODRÍGUEZ FUENTES, NATALIA FRANCICSCA	***8070**	-	116,141	7337	ZBS TORREMOLINOS BENALMADENA
ALARCON RUIZ, ANTONIA	***2848**	-	115,783	7337	ZBS TORREMOLINOS BENALMADENA
CABRERA SIGUENZA, JOSE MANUEL	***5073**	-	115,424	8333	ZBS GUILLENA
FERNANDEZ MOYANO, MARIA ANGELES	***4918**	-	115,267	7337	ZBS TORREMOLINOS BENALMADENA
GARCIA REDONDO, ANA MARIA	***1310**	-	115,19	7337	ZBS TORREMOLINOS BENALMADENA
GARRIDO FERNANDEZ PITA, MARIA ANGUSTIAS	***9544**	-	115,185	4322	ZBS PURULLENA
CONCHA JARAVA, JOSE MARIA	***5871**	-	115,156	3213	DISPOSIT. APOYO CORDOBA
GARCIA PAINE, JUAN PABLO	***0585**	-	115,004	7337	ZBS TORREMOLINOS BENALMADENA
ROMERO GOMEZ, CONCEPCION	***2859**	-	114,894	8379	ZBS UTRERA
PADILLA ARELLANO, ELENA	***5812**	-	114,849	7302	ZBS ALHAURIN EL GRANDE
GOMEZ ARIZA, MANUEL	***0201**	-	114,833	4327	ZBS ALHAMA DE GRANADA
OTERO LUCIA, MARIA	***2983**	-	114,053	2365	ZBS CHICLANA
ESPEJO BARRANCO, MARÍA CARMEN	***2981**	-	113,769	3329	ZBS LUCENA
REVOLO SANCHEZ, MONICA	***6117**	-	112,881	2365	ZBS CHICLANA
OJEDA RODRIGUEZ, MARIA AGUILA	***1281**	-	112,471	7361	ZBS FUENGIROLA
MUDARRA FLORES, JOSE FRANCISCO	***9072**	-	112,451	7361	ZBS FUENGIROLA
GUERRERO RAMIREZ, SILVIA	***2766**	-	112,126	7361	ZBS FUENGIROLA
CID GARCIA, FERNANDO	***2983**	-	111,998	8350	ZBS BRENES

APELLIDOS, NOMBRE	DNI / NIE	CUPO RESERVA	OPOS. + BAREMO DEF	COD DEST	DESTINO
PULIDO NARANJO, LAURA	***2348**	-	111,833	7361	ZBS FUENGIROLA
JIMENEZ GONZALEZ, ELENA MARIA	***4533**	-	111,48	4323	ZBS MARQUESADO
BENITO YSAMAT, PEDRO	***6662**	-	110,451	3305	ZBS FUENTE PALMERA
MARTINEZ MORENO, IRENE	***3887**	-	109,821	3329	ZBS LUCENA
CASTILLEJOS SIMON, ROSA MARIA	***7926**	-	109,306	3329	ZBS LUCENA
GONZALEZ ALMENDROS, ELENA MARIA	***5689**	-	108,787	7303	ZBS ALORA
QUESADA VARELA, VICTOR JULIO	***8022**	-	108,308	5311	ZBS CAMPIÑA SUR
ROMERO RUIZ, BEATRIZ	***3118**	-	108,166	5312	ZBS CAMPIÑA NORTE
SOTELO RUBIO, MARIA ISABEL	***3295**	-	108,072	3303	ZBS PALMA DEL RIO
PEREZ OLIVARES, CRISTINA	***3731**	-	108,001	7303	ZBS ALORA
ORTEA LLERA, NOEL	***3269**	-	107,284	4326	ZBS MONTEFRIO
MEDRANO RAMOS, INMACULADA	***8789**	-	104,678	3333	ZBS PUENTE GENIL
CANTON SAEZ, MARIA DEL MAR	***3318**	-	104,617	1311	ZBS CARBONERAS
DUQUE CASTILLA, ELENA	***8746**	-	104,449	2344	ZBS LOS BARRIOS
LOZANO DEL VALLE, ROSA MARIA	***3572**	-	102,572	2329	ZBS ROTA
FLORES FERNANDEZ, ISABEL ANGELA	***3512**	-	102,073	3303	ZBS PALMA DEL RIO
GONZALEZ HEVILLA, ALBA	***4220**	-	101,943	7305	ZBS ALOZAINA
RAMÓN ALBERTUS, MARÍA CONCELIA	***9605**	-	101,748	4351	ZBS MOTRIL
GALVEZ MORAL, JOSEFINA	***7437**	-	101,626	3331	ZBS RUTE
DOMÍNGUEZ SÁNCHEZ, PATRICIA	***5637**	-	100,767	2360	ZBS JEREZ
PRIETO UCEDA, MANUELA	***3648**	-	100,762	2318	ZBS CONIL
GUERRERO VARGAS, IRENE	***6649**	-	99,636	4324	ZBS PEDRO MARTINEZ
MONTILLA ÁLVARO, MABEL	***3508**	-	99,009	5311	ZBS CAMPIÑA SUR
GUTIERREZ PEDREGOSA, ALICIA	***6952**	-	98,781	7211	DISPOSIT. APOYO MALAGA
MONGE GOMEZ, JENNY ALLISON	***3104**	-	98,623	1309	ZBS NIJAR
NAVAS AVELLANEDA, MARIA	***5876**	-	98,249	6340	ZBS ANDUJAR
BERNA GUISADO, MARIA DE LA CONCEPCION	***0904**	-	98,197	6327	ZBS CAZORLA
SEGURA QUIRANTE, ANA BELEN	***1407**	-	97,801	4320	ZBS BAZA
RONDA GALVEZ, MARIA JOSE	***2772**	-	97,348	7211	DISPOSIT. APOYO MALAGA
QUILEZ TEJONERO, OLGA	***2800**	-	97,158	6340	ZBS ANDUJAR
GARRIDO MOYANO, FRANCISCA	***6296**	-	97,106	4347	ZBS ALBUÑOL
FORONDA GARCIA-HIDALGO, CARLA MARIA	***6578**	-	96,59	7367	ZBS MARBELLA
ROMERO GARCIA, LETICIA	***1374**	-	96,329	1324	ZBS BERJA
VAZQUEZ MARIN, MARIA BELEN	***7003**	-	96,161	7367	ZBS MARBELLA

APELLIDOS, NOMBRE	DNI / NIE	CUPO RESERVA	OPOS. + BAREMO DEF	COD DEST	DESTINO
GONZÁLEZ VILLAFRANCA, ELENA	***9389**	-	95,935	1208	DISPOSIT. APOYO ALMERIA
ROQUETTE MATEOS, FRANCISCO JAVIER	***8675**	-	95,728	3327	ZBS BAENA
RUIZ HINOJOSA, ROCIO	***1057**	-	95,661	8364	ZBS ESTEPA
CARRILLO ABADIA, ISABEL MARIA	***4292**	-	95,442	5318	ZBS LA PALMA CONDADO
ARRIAZA GESTOSO, MARCELINO	***7026**	-	94,986	8363	ZBS EL SAUCEJO
DOMINGUEZ MANZANO, NOELIA	***3273**	-	94,961	2367	ZBS SANLUCAR DE BARRAMEDA
RECIO BULPE, NAZARETH	***5628**	-	94,891	2317	ZBS MEDINA SIDONIA
MALDONADO BARRIONUEVO, ALMUDENA	***3944**	-	94,562	3327	ZBS BAENA
MANZANARES RODRÍGUEZ, LUZ MARINA	***8814**	-	94,092	7367	ZBS MARBELLA
ENCARNACION CARRIZOSA, MERCEDES	***8402**	-	93,982	7367	ZBS MARBELLA
GARCIA MARTINEZ, BEATRIZ	***9364**	-	93,946	4345	ZBS CADIAR
ARGUDO LOBATON, MARIA DEL CARMEN	***3319**	-	93,403	2328	ZBS CHIPIONA
CATALAN SANCHEZ, MARIA	***6840**	-	93,293	2328	ZBS CHIPIONA
MERINO BORREGO, BLANCA MARIA	***6307**	-	93,139	2328	ZBS CHIPIONA
ORTIGOSA ARRABAL, MARIA DE LA PAZ	***4016**	-	92,809	7367	ZBS MARBELLA
AYLLON TORO, ANA MARIA	***0969**	-	92,496	7367	ZBS MARBELLA
MORALES DEL AGUILA, MARIA DEL CARMEN	***8181**	-	92,423	7354	ZBS ESTEPONA
RINALDI PABON, FRANCISCA	***2362**	-	92,361	7354	ZBS ESTEPONA
FERNANDEZ ORTEGA, SONIA	***6495**	-	92,341	2322	ZBS UBRIQUE
REINA GONZALEZ, ROCIO	***2715**	-	92,341	7354	ZBS ESTEPONA
CUEVAS PANCORBO, MARGARITA	***1885**	-	91,459	3210	DISPOSIT. APOYO GUADALQUIVIR
VELASCO RAMOS, VANESA	***5093**	-	91,177	3328	ZBS PRIEGO DE CORDOBA
LUNA MORENO, MARIA ISABEL	***1486**	-	91,15	3328	ZBS PRIEGO DE CORDOBA
STOISA , GISELLA JACQUELINE	***6895**	-	90,712	1327	ZBS EL EJIDO
PEREZ LUNA, MARIA TERESA	***3930**	-	90,452	4353	ZBS BENAMAUREL
MORALES SUTIL, MARIA LUISA	***6038**	-	90,425	7215	DISPOSIT. APOYO VALLE DEL GUADALHORCE
PASCUAL SUAZA, CARLOS JESUS	***7163**	-	90,236	2320	ZBS BARBATE
RODAS DIAZ, MERCEDES	***3277**	-	90,183	7214	DISPOSIT. APOYO AXARQUIA
RUIZ GRANADA, MARIA DOLORES	***9756**	-	90,088	7214	DISPOSIT. APOYO AXARQUIA
GOMEZ BRUQUE, ISABEL	***6124**	-	90,079	3210	DISPOSIT. APOYO GUADALQUIVIR
GINER PALANQUES, PEDRO	***7421**	-	89,972	1327	ZBS EL EJIDO
BOSCH RACERO, MARIA	***1501**	-	89,434	1327	ZBS EL EJIDO
GONZALEZ CONTERO, LOANA	***9987**	-	89,164	2320	ZBS BARBATE

APELLIDOS, NOMBRE	DNI / NIE	CUPO RESERVA	OPOS. + BAREMO DEF	COD DEST	DESTINO
MACHUCA ALBERTOS, MARIA JOSEFA	***8958**	-	89,063	2361	ZBS ALGECIRAS
CALLEJAS ROMERO, ANA BELEN	***4156**	-	89,019	1327	ZBS EL EJIDO
DE LOS REYES MORALES, REMEDIOS MARIA	***2959**	-	88,669	2210	DISPOSIT. APOYO JEREZ-COSTA NOROESTE
MOLINA CAMPOS, JULIO	***8961**	-	88,658	7214	DISPOSIT. APOYO AXARQUIA
PEDROSA DEL PINO, MARIO	***1121**	-	88,401	2325	ZBS ALCALA DEL VALLE
FARIÑAS CAMPOS, QUITERIA	***4122**	-	87,91	2212	DISPOSIT. APOYO BAHIA DE CADIZ-LA JANDA
URBANO OLMO, BLANCA	***4255**	-	87,359	3210	DISPOSIT. APOYO GUADALQUIVIR
MARTIN JIMENEZ, ANTONIO JESUS	***7301**	-	87,258	2212	DISPOSIT. APOYO BAHIA DE CADIZ-LA JANDA
MONTORO CABA, MARIA ISABEL	***4046**	-	87,245	3210	DISPOSIT. APOYO GUADALQUIVIR
SAYAGO ALCAZAR, ANTONIO JESUS	***1274**	-	87,244	7358	ZBS ALGATOCIN
GIRALDO ABADIN, FRANCISCO MANUEL	***8263**	-	87,083	2210	DISPOSIT. APOYO JEREZ-COSTA NOROESTE
SANCHEZ GARCIA, NEREA	***1927**	-	87,062	1323	ZBS SERON
NAVARRO GALLARDO, MARIA PILAR	***1774**	-	86,912	2362	ZBS LA LINEA DE LA CONCEPCION
TERUEL BURGOS, SABINA	***0034**	-	86,792	2361	ZBS ALGECIRAS
PINILLA DE TORRE, MARIA AMALIA	***1596**	-	86,61	8217	DISPOSIT. APOYO SEVILLA
FOLGADO CONESA, PAULA	***6523**	-	86,603	2210	DISPOSIT. APOYO JEREZ-COSTA NOROESTE
CABRA RODRIGUEZ, ROCIO	***7863**	-	86,246	8217	DISPOSIT. APOYO SEVILLA
ESPARTERO GOMEZ, ALEJANDRO	***7206**	-	86,209	2212	DISPOSIT. APOYO BAHIA DE CADIZ-LA JANDA
FERNÁNDEZ MORENO, ELOISA MARÍA	***1603**	-	86,005	2361	ZBS ALGECIRAS
FERNANDEZ ESCRIBANO, JOSE ANTONIO	***5442**	-	85,631	3214	DISPOSIT. DE APOYO CORDOBA NORTE
GÓMEZ RODRÍGUEZ, SILVIA	***4745**	-	85,548	2361	ZBS ALGECIRAS
RODRIGUEZ RODRIGUEZ, ROCIO	***0221**	-	85,452	2361	ZBS ALGECIRAS
JIMENEZ FERNANDEZ, LIDIA	***4601**	-	85,264	6344	ZBS POZOALCON
VALERO ROLDAN, JOSE IGNACIO	***8044**	FSS	116,896	7360	ZBS MALAGA
SEBASTIAN OCHOA, NEREA	***8462**	FSS	115,374	7338	ZBS ALHAURIN DE LA TORRE
VAZQUEZ MANCILLA, ESTHER	***8512**	FSS	86,347	2361	ZBS ALGECIRAS

ANEXO III

ASPIRANTES NOMBRADOS PERSONAL ESTATUTARIO FIJO CON EXPRESIÓN DE DESTINO ADJUDICADO

APELLIDOS, NOMBRE	DNI / NIE	CUPO RESERVA	OPOS. + BAREMO DEF	COD DEST	DESTINO
RODRIGUEZ SALAS, ANDRES ALBERTO	***9125**	-	118,03	6208	DISPOSIT. APOYO JAEN-NORTE
AGUILERA GONZALEZ, MARIA CARMEN	***7792**	-	114,675	8218	DISPOSIT. APOYO SEVILLA SUR
SANCHEZ DOS SANTOS, MARÍA JOSÉ	***0085**	-	113,433	6208	DISPOSIT. APOYO JAEN-NORTE
MAQUIERA DIEZ, MARIA ELENA	***2437**	-	108,665	5207	DISPOSIT. APOYO CONDADO-CAMPIÑA
BENITEZ RODRIGUEZ, MARIA DOLORES	***8640**	-	104,867	4209	DISPOSIT. APOYO GRANADA NORDESTE
BASTOS RODRIGUEZ, ANGEL LUIS	***5923**	-	99,839	4209	DISPOSIT. APOYO GRANADA NORDESTE
MENESES YARURO, MARIA TERESA	***4411**	-	96,038	5206	DISPOSIT. APOYO S.HUELVA-ANDEVALO CENTRAL
FAZ GARCIA, MARIA DEL CARMEN	***8888**	-	92,215	8220	DISPOSIT. APOYO SEVILLA NORTE
BERENGUER CALLEJON, MAGDALENA	***9573**	-	91,404	1207	DISPOSIT. APOYO PONIENTE DE ALMERIA
GUISADO PEREZ, MARIA ISABEL	***8239**	-	84,929	2209	DISPOSIT. APOYO SIERRA DE CADIZ
EXPOSITO MOLINERO, CRISTINA	***3173**	-	84,928	7213	DISPOSIT. APOYO LA VEGA
HUERTAS LUQUE, ELENA	***5696**	-	84,842	4209	DISPOSIT. APOYO GRANADA NORDESTE
ROMERO MORENO, SARA	***6117**	-	84,812	8218	DISPOSIT. APOYO SEVILLA SUR
GOMEZ ROMAN, LIDIA	***2959**	-	84,804	1207	DISPOSIT. APOYO PONIENTE DE ALMERIA
RUIZ SANCHO, FRANCISCO JOSE	***6738**	-	84,558	4209	DISPOSIT. APOYO GRANADA NORDESTE
MOLINA ANGUITA, MARIA FRANCISCA	***5405**	-	84,433	6210	DISPOSIT. APOYO JAEN-SUR
ROSENDE DOMINGUEZ, MARIA JOSE	***1653**	-	84,356	5322	ZBS MINAS DE RIOTINTO
DIAZ SABORIDO, ALMUDENA	***6144**	-	84,316	2209	DISPOSIT. APOYO SIERRA DE CADIZ
RODRIGUEZ SERRANO, AURELIA MARIA	***3149**	-	84,268	8220	DISPOSIT. APOYO SEVILLA NORTE
GUERRERO PLATAS, ANA MARIA	***5983**	-	83,994	8220	DISPOSIT. APOYO SEVILLA NORTE
MINUESA GARCIA, MARIA	***2200**	-	83,875	4209	DISPOSIT. APOYO GRANADA NORDESTE

APELLIDOS, NOMBRE	DNI / NIE	CUPO RESERVA	OPOS. + BAREMO DEF	COD DEST	DESTINO
DIAZ CARRASCO, DOLORES MARIA	***4205**	-	83,859	5207	DISPOSIT. APOYO CONDADO-CAMPIÑA
GARCIA GARCIA, CELIA	***5112**	-	83,795	7213	DISPOSIT. APOYO LA VEGA
FERNANDEZ ZAMBRANO, MARIA	***2004**	-	83,785	7212	DISPOSIT. APOYO COSTA DEL SOL
CAMARENA HERRERA, ANGEL LUIS	***2494**	-	83,732	7213	DISPOSIT. APOYO LA VEGA
RUANO GARCIA, JUAN MANUEL	***8543**	-	83,549	3211	DISPOSIT. APOYO CORDOBA SUR
GALAN ARMARIO, MARIA ESTHER	***6553**	-	83,532	2209	DISPOSIT. APOYO SIERRA DE CADIZ
CHAMORRO GONZALEZ-RIPOLL, CELIA	***9536**	-	83,525	5314	ZBS AYAMONTE
MARQUEZ MUÑOZ, LORENA	***4458**	-	83,417	7212	DISPOSIT. APOYO COSTA DEL SOL
ROZHANSKA , YARYNA	***8434**	-	83,414	8218	DISPOSIT. APOYO SEVILLA SUR
ALDEANUEVA FERNANDEZ, CARLOS	***3720**	-	83,393	7212	DISPOSIT. APOYO COSTA DEL SOL
ROJAS MARTINEZ, MARIA DEL MAR	***1187**	-	83,056	1209	DISPOSIT. APOYO LEVANTE-ALTO ALMANZORA
ESPADA VILLARRUBIA, MARIA ALEJANDRA	***3423**	-	82,996	7212	DISPOSIT. APOYO COSTA DEL SOL
MURILLO MONTES, JOSE MANUEL	***1674**	-	82,853	8220	DISPOSIT. APOYO SEVILLA NORTE
JIMENEZ LOPEZ, RAFAEL JOSE	***4321**	-	82,705	7212	DISPOSIT. APOYO COSTA DEL SOL
GUTIERREZ SOTO, MIGUEL	***3926**	-	82,607	3211	DISPOSIT. APOYO CORDOBA SUR
BARRERO MARTIN, MARIA ANGELES	***5474**	-	82,584	5208	DISPOSIT. APOYO HUELVA-COSTA
RUIZ GARCIA, ESTHER	***6294**	-	82,584	6211	DISPOSIT. APOYO JAEN
GARCIA AVALOS, DANIEL	***6649**	-	82,581	6211	DISPOSIT. APOYO JAEN
GOMEZ ZAFRA, LUCIA	***4162**	-	82,572	6210	DISPOSIT. APOYO JAEN-SUR
REYES VALLEJO, RAFAEL JESUS	***9796**	-	82,572	3211	DISPOSIT. APOYO CORDOBA SUR
RODRIGUEZ NARVAEZ, ANTONIO JESUS	***4006**	-	82,549	8219	DISPOSIT. APOYO ALJARAFE
MENDEZ RAMOS, MARINA	***1968**	-	82,499	7213	DISPOSIT. APOYO LA VEGA
SANCHEZ SANCHEZ, CLARA	***1950**	-	82,469	5316	ZBS LEPE
GONZALEZ MARQUEZ, ESTHER	***3529**	-	82,444	2209	DISPOSIT. APOYO SIERRA DE CADIZ
HIDALGO RODRIGUEZ, ABRAHAM	***5235**	-	82,365	6210	DISPOSIT. APOYO JAEN-SUR
RUIZ ALAMO, INES MARIA	***8631**	-	82,33	4210	DISPOSIT. APOYO GRANADA SUR
GONZALEZ GARCIA, JESICA	***0947**	-	82,269	5208	DISPOSIT. APOYO HUELVA-COSTA
CASTRO SERRANO, MARIA JOSE	***5538**	-	82,235	6208	DISPOSIT. APOYO JAEN-NORTE

APELLIDOS, NOMBRE	DNI / NIE	CUPO RESERVA	OPOS. + BAREMO DEF	COD DEST	DESTINO
DE FRANCISCO MONTERO, MARIA DEL CARMEN	***1850**	-	82,132	5325	ZBS ARACENA
TORO CORTES, CARMEN	***1017**	-	82,042	8220	DISPOSIT. APOYO SEVILLA NORTE
CLAPERA LAZO, LAURA	***4051**	-	81,98	8219	DISPOSIT. APOYO ALJARAFE
JAEN MENACHO, JENNIFER	***5263**	-	81,913	2209	DISPOSIT. APOYO SIERRA DE CADIZ
LUNA CARRETERO, MARIA ISABEL	***3941**	-	81,902	2209	DISPOSIT. APOYO SIERRA DE CADIZ
SALAS SANCHEZ, ELENA	***3220**	-	81,876	3211	DISPOSIT. APOYO CORDOBA SUR
REYES SANCHEZ, TERESA	***4240**	-	81,845	8218	DISPOSIT. APOYO SEVILLA SUR
LOPEZ BALLESTEROS, ANGELA MARIA	***2753**	-	81,809	8219	DISPOSIT. APOYO ALJARAFE
MARTINEZ RODRIGUEZ, CRISTINA INMACULADA	***6649**	-	81,799	8218	DISPOSIT. APOYO SEVILLA SUR
CAMPELLO COLL, JULIA	***7010**	-	81,704	4209	DISPOSIT. APOYO GRANADA NORDESTE
APARCERO GALLARDO, MARIA DEL ROSARIO	***2460**	-	81,599	8220	DISPOSIT. APOYO SEVILLA NORTE
CORREA GOMEZ, VERONICA	***3307**	-	81,592	4210	DISPOSIT. APOYO GRANADA SUR
HIDALGO HURTADO, ILDEFONSO	***9612**	-	81,572	6211	DISPOSIT. APOYO JAEN
FUENTES JIMENEZ, MARTA	***5277**	-	81,427	1207	DISPOSIT. APOYO PONIENTE DE ALMERIA
GARRIDO TORRES, LAURA	***5600**	-	81,421	6211	DISPOSIT. APOYO JAEN
CRESPO HERNANDEZ, MARIA	***1270**	-	81,244	1207	DISPOSIT. APOYO PONIENTE DE ALMERIA
OSUNA FERNANDEZ, FRANCISCO JAVIER	***2649**	-	81,061	3214	DISPOSIT. DE APOYO CORDOBA NORTE
SANCHEZ TORRES, ELENA	***8478**	-	80,937	8219	DISPOSIT. APOYO ALJARAFE
RUIZ MEDINA, ANA ISABEL	***7550**	-	80,804	7213	DISPOSIT. APOYO LA VEGA
MARTINEZ DEL VALLE MARTINEZ, CARMEN MARIA	***4377**	-	80,802	4209	DISPOSIT. APOYO GRANADA NORDESTE
TERRON SANCHEZ, ANDREA	***1475**	-	80,796	7216	DISPOSIT. APOYO SERRANIA
GONZALEZ ARMAYONES, MERCEDES	***2699**	-	80,672	8221	DISPOSIT. APOYO SEVILLA ESTE
PAVON PEREJON, CONCEPCION	***5383**	-	80,491	8219	DISPOSIT. APOYO ALJARAFE
BARBARIN ZUASTI, MIRIAN	***0485**	-	80,388	8220	DISPOSIT. APOYO SEVILLA NORTE
VALLS PEREZ, BLANCA	***3190**	-	80,282	4210	DISPOSIT. APOYO GRANADA SUR
GOMEZ MARTIN, ISABEL MARIA	***5713**	-	80,273	3211	DISPOSIT. APOYO CORDOBA SUR

APELLIDOS, NOMBRE	DNI / NIE	CUPO RESERVA	OPOS. + BAREMO DEF	COD DEST	DESTINO
VEGA GUTIERREZ, MARIA DEL PILAR	***9947**	-	80,131	5317	ZBS ISLA CRISTINA
BAYON CAUTO, ISABEL MARIA	***4468**	-	79,864	1207	DISPOSIT. APOYO PONIENTE DE ALMERIA
RAMOS DIAZ DE LA ROCHA, MARTA	***1537**	-	79,819	7212	DISPOSIT. APOYO COSTA DEL SOL
BANDERA DEL RIO, MARINA	***9708**	-	79,746	7212	DISPOSIT. APOYO COSTA DEL SOL
VEREDAS PANADERO, MARIA DEL ROCIO	***5665**	-	79,73	7212	DISPOSIT. APOYO COSTA DEL SOL
SAMANIEGO MARISCAL, CRISTINA	***3520**	-	79,602	8218	DISPOSIT. APOYO SEVILLA SUR
ORTEGA MOLINA, JOSE DANIEL	***5466**	-	79,545	5316	ZBS LEPE
RODRIGUEZ BARON, BORJA	***4748**	-	79,327	1207	DISPOSIT. APOYO PONIENTE DE ALMERIA
DUEÑAS VARGAS, RAMON	***3086**	-	79,276	1207	DISPOSIT. APOYO PONIENTE DE ALMERIA
RODRIGO MOLINA, MARIA MONICA	***0147**	-	79,225	4210	DISPOSIT. APOYO GRANADA SUR
AVILA MORENO, RAFAEL	***8734**	-	79,202	4209	DISPOSIT. APOYO GRANADA NORDESTE
SANCHEZ CAMACHO, LUCIA	***9806**	-	79,194	3211	DISPOSIT. APOYO CORDOBA SUR
MARTIN ALVAREZ, MARINA	***3609**	-	79,16	1207	DISPOSIT. APOYO PONIENTE DE ALMERIA
VILLALBA BAENA, MARIA TERESA	***9723**	-	79,16	5316	ZBS LEPE
FERNANDEZ MARQUEZ, RODRIGO SEBASTIAN	***0198**	-	78,82	3211	DISPOSIT. APOYO CORDOBA SUR
MARTINEZ YAÑEZ, ANA MARÍA	***7083**	-	78,77	1207	DISPOSIT. APOYO PONIENTE DE ALMERIA
OUALY AYACH HADRA, GHIZLANE	***7987**	-	78,703	7212	DISPOSIT. APOYO COSTA DEL SOL
SANCHEZ MARTINEZ, MARTA	***5309**	-	78,688	6210	DISPOSIT. APOYO JAEN-SUR
VARGAS JIMENEZ, NATIVIDAD	***8254**	-	78,517	8221	DISPOSIT. APOYO SEVILLA ESTE
RUIZ RUIZ, VIRGINIA ANGELES	***4083**	-	78,478	7212	DISPOSIT. APOYO COSTA DEL SOL
NARBONA CANTANO, MARIA	***9222**	-	78,34	7212	DISPOSIT. APOYO COSTA DEL SOL
LOZANO ROMERO, LAURA	***1774**	-	78,207	4210	DISPOSIT. APOYO GRANADA SUR
RAMIREZ MARTIN, CLAUDIA	***8516**	-	78,191	7212	DISPOSIT. APOYO COSTA DEL SOL
TALLON AGUAYO, MARIA JESUS	***5209**	-	78,101	5321	ZBS ALMONTE
NOGALES NIEVES, ANA	***6769**	-	78,095	8219	DISPOSIT. APOYO ALJARAFE
MEDEL CORTES, MARIA DEL ROSARIO	***9487**	-	78,071	6210	DISPOSIT. APOYO JAEN-SUR

APELLIDOS, NOMBRE	DNI / NIE	CUPO RESERVA	OPOS. + BAREMO DEF	COD DEST	DESTINO
RUIZ BARRANCO, LUCIA	***5456**	-	77,831	4209	DISPOSIT. APOYO GRANADA NORDESTE
RANGEL TORREJON, MANUEL JESUS	***3985**	-	77,72	8221	DISPOSIT. APOYO SEVILLA ESTE
HERNANDEZ MORATALLA, JULIA	***3270**	-	77,343	1207	DISPOSIT. APOYO PONIENTE DE ALMERIA
PEÑA ISORNA, LUCIA	***1238**	-	77,18	8220	DISPOSIT. APOYO SEVILLA NORTE
SPINOLA MUÑOZ, MARIA DE LOS DOLORES	***3904**	-	77,071	3211	DISPOSIT. APOYO CORDOBA SUR
PALOMO COBOS, CARMEN ALEJANDRA	***3602**	-	77,059	7212	DISPOSIT. APOYO COSTA DEL SOL
PIMENTEL QUEZADA, YESENIA	***2694**	-	76,995	6210	DISPOSIT. APOYO JAEN-SUR
POYATO ZAFRA, IGNACIO	***9318**	-	76,881	3211	DISPOSIT. APOYO CORDOBA SUR
RODRIGO HEVIA, CRISTINA	***3437**	-	76,817	7216	DISPOSIT. APOYO SERRANIA
MONTAÑEZ GOMEZ, BEATRIZ	***6229**	-	76,751	8219	DISPOSIT. APOYO ALJARAFE
SICILIA BAREA, EVA	***7815**	-	76,631	5317	ZBS ISLA CRISTINA
BAENA CASTRO, SERGIO MANUEL	***2774**	-	76,398	7212	DISPOSIT. APOYO COSTA DEL SOL
FERNANDEZ FERNANDEZ, RAFAEL	***0030**	-	76,395	2209	DISPOSIT. APOYO SIERRA DE CADIZ
ASENSIO GARCIA, MACARENA	***8442**	-	76,266	7212	DISPOSIT. APOYO COSTA DEL SOL
MOLINA HURTADO, ENRIQUE	***8611**	-	76,025	3211	DISPOSIT. APOYO CORDOBA SUR
LOPEZ LOPEZ, ALMUDENA	***4600**	-	76,021	4210	DISPOSIT. APOYO GRANADA SUR
OLIVA MARQUEZ, MARIA	***4549**	-	76,004	5316	ZBS LEPE
GONZALEZ ACEITUNO, CARMEN	***4135**	-	75,771	3211	DISPOSIT. APOYO CORDOBA SUR
ESCUDER EGEA, RAQUEL	***8123**	-	75,566	8218	DISPOSIT. APOYO SEVILLA SUR
ORTEGA BUENO, IRENE	***4467**	-	75,48	4210	DISPOSIT. APOYO GRANADA SUR
BERTUCHI MOLINA, JAIME	***4669**	-	75,439	7212	DISPOSIT. APOYO COSTA DEL SOL
CARMONA GARCIA, ANA	***2422**	-	75,401	4210	DISPOSIT. APOYO GRANADA SUR
RUIZ DEL MORAL, LAURA	***9432**	-	75,375	4210	DISPOSIT. APOYO GRANADA SUR
PENA SANCHEZ, ISMAEL	***8705**	-	75,246	2209	DISPOSIT. APOYO SIERRA DE CADIZ
MORENO DE JUAN, CARLOS	***9372**	-	74,816	3211	DISPOSIT. APOYO CORDOBA SUR
ORTIZ QUINTANA, GASPAR	***0011**	-	74,561	3211	DISPOSIT. APOYO CORDOBA SUR
GALLARDO RAMIREZ, MARTA	***5339**	-	74,398	6208	DISPOSIT. APOYO JAEN-NORTE
AGUILAR CANO, LORENA	***2176**	-	74,388	5321	ZBS ALMONTE
GARCIA JIMENEZ, JOSE ALBERTO	***4821**	-	74,37	6208	DISPOSIT. APOYO JAEN-NORTE

APELLIDOS, NOMBRE	DNI / NIE	CUPO RESERVA	OPOS. + BAREMO DEF	COD DEST	DESTINO
GUZMAN QUESADA, ELENA	***5047**	-	74,151	8218	DISPOSIT. APOYO SEVILLA SUR
MARTIN VALVERDE, JOSE MANUEL	***5032**	-	74,123	4210	DISPOSIT. APOYO GRANADA SUR
PALOMO SANCHEZ, ANA	***1660**	-	74,094	8218	DISPOSIT. APOYO SEVILLA SUR
ALVAREZ LOPEZ, CARLOS	***4064**	-	73,928	3211	DISPOSIT. APOYO CORDOBA SUR
ALBEROLA CEBRIAN, SERGIO	***9643**	-	73,728	5317	ZBS ISLA CRISTINA
POLO RUIZ, MARIA VICTORIA	***3361**	-	73,616	7212	DISPOSIT. APOYO COSTA DEL SOL
PARDOS LAFARGA, MANUEL	***5587**	-	73,578	2209	DISPOSIT. APOYO SIERRA DE CADIZ
MORALES GARCÍA, JOSÉ MARÍA	***1414**	-	73,56	8220	DISPOSIT. APOYO SEVILLA NORTE
GARCIA CINTAS, JESUS	***7848**	-	73,496	3214	DISPOSIT. DE APOYO CORDOBA NORTE
SANCHEZ GARCIA, ANA MARIA	***1632**	-	73,16	7212	DISPOSIT. APOYO COSTA DEL SOL
CAYUELA LOPEZ, ANDREA	***5804**	-	73,156	1207	DISPOSIT. APOYO PONIENTE DE ALMERIA
PELAEZ PEREZ, MARIA	***9303**	-	72,926	2209	DISPOSIT. APOYO SIERRA DE CADIZ
CALATRAVA LOPEZ RONCO, ELENA	***3063**	-	72,861	1207	DISPOSIT. APOYO PONIENTE DE ALMERIA
GUERRERO AYALA, ALMUDENA	***9709**	-	72,842	7212	DISPOSIT. APOYO COSTA DEL SOL
PINA MARTINEZ, ENRIQUE	***9637**	-	72,736	8220	DISPOSIT. APOYO SEVILLA NORTE
CAMARA BRAVO, ISABEL MARIA	***5210**	-	72,561	6334	ZBS ORCERA
PEREZ HERNANDEZ, MARIA DEL CAMINO	***8249**	-	72,423	7212	DISPOSIT. APOYO COSTA DEL SOL
RUIZ SANCHEZ, MANUELA	***6769**	-	72,385	5317	ZBS ISLA CRISTINA
MARTIN ANDUJAR, SANDRA	***7898**	-	72,379	7212	DISPOSIT. APOYO COSTA DEL SOL
TORRES FLORIDO, MARIA	***5866**	-	72,313	2211	DISPOSIT. APOYO CAMPO DE GIBRALTAR
FERNANDEZ DOMINGUEZ, MARIA LUZ	***9746**	-	71,985	7216	DISPOSIT. APOYO SERRANIA
RUBIO BELMONTE, SERGIO	***1851**	-	71,903	4210	DISPOSIT. APOYO GRANADA SUR
PASCUAL LOPEZ, BEATRIZ	***4751**	-	71,599	3211	DISPOSIT. APOYO CORDOBA SUR
SOTO PONCE, NOELIA	***1549**	-	71,573	5316	ZBS LEPE
CHACON ROMERA, CARMEN MARIA	***1205**	-	71,513	6333	ZBS SANTIAGO-PONTONES
PEDREIRA ORTEGA, MANUEL ANGEL	***0142**	-	71,511	8220	DISPOSIT. APOYO SEVILLA NORTE
MOLERO FERNANDEZ, MARIA MISERICORDIA	***1295**	-	70,488	5321	ZBS ALMONTE
SANTOS CALONGE, AMPARO	***1795**	-	70,485	8220	DISPOSIT. APOYO SEVILLA NORTE

APELLIDOS, NOMBRE	DNI / NIE	CUPO RESERVA	OPOS. + BAREMO DEF	COD DEST	DESTINO
FERRIZ BEDMAR, MARIA JOSE	***5322**	-	70,411	6208	DISPOSIT. APOYO JAEN-NORTE
VALENZUELA CORTES, MARTA	***4733**	-	70,108	2209	DISPOSIT. APOYO SIERRA DE CADIZ
MARTIN DE ARGENTA SANCHEZ, ALBERTO	***3811**	-	69,975	5206	DISPOSIT. APOYO S.HUELVA-ANDEVALO CENTRAL
RIOS DEL MORAL, MARINA	***5156**	-	69,339	4210	DISPOSIT. APOYO GRANADA SUR
DIAZ SANCHEZ, MARIA DEL MAR	***2455**	-	68,994	8218	DISPOSIT. APOYO SEVILLA SUR
PAÑOS MATURANA, EDUARDO	***7887**	-	68,812	2209	DISPOSIT. APOYO SIERRA DE CADIZ
RUATA LACLAUSTRA, BLANCA	***0787**	-	68,541	8220	DISPOSIT. APOYO SEVILLA NORTE
MARTIN PEÑUELA, JAVIER	***4372**	-	68,024	3211	DISPOSIT. APOYO CORDOBA SUR
RODRIGO MORENO, ESTHER	***9462**	-	67,875	8220	DISPOSIT. APOYO SEVILLA NORTE
TORRADO MORCILLO, BLANCA	***3911**	-	67,227	8218	DISPOSIT. APOYO SEVILLA SUR
GOMIZ MARQUEZ, CARMEN	***2544**	-	66,227	2211	DISPOSIT. APOYO CAMPO DE GIBRALTAR
LOPEZ MARTINEZ, ALBERTO	***6561**	-	65,115	4210	DISPOSIT. APOYO GRANADA SUR
BORGE HIERRO, MARIA MONTSERRAT	***5633**	-	64,188	4210	DISPOSIT. APOYO GRANADA SUR
DIAZ ROMERO, ANA	***3732**	-	62,378	2211	DISPOSIT. APOYO CAMPO DE GIBRALTAR
LOPEZ CORDERO, EVA MARIA	***1617**	-	61,824	5208	DISPOSIT. APOYO HUELVA-COSTA
RODRIGUEZ JIMENEZ, ALFONSO	***4767**	-	53,659	4210	DISPOSIT. APOYO GRANADA SUR
PEDROSA GARCIA, CELIA	***5476**	-	52,867	6208	DISPOSIT. APOYO JAEN-NORTE
DRONDA PRADOS, MARIA JOSE	***0432**	-	51,935	6209	DISPOSIT. APOYO JAEN-NORDESTE
GARCÍA VILLENA, JAIME	***2253**	-	49,4	4210	DISPOSIT. APOYO GRANADA SUR
VARO MORILLA, MARIA LUISA	***0432**	-	48,77	2211	DISPOSIT. APOYO CAMPO DE GIBRALTAR
CARDENAS SAN SEGUNDO, ROSALIA	***3660**	-	48,492	5206	DISPOSIT. APOYO S.HUELVA-ANDEVALO CENTRAL
NIEVES ALCALA, SONIA	***7072**	-	44,963	8220	DISPOSIT. APOYO SEVILLA NORTE
RUIZ ARRANZ, DAVID	***6498**	-	42,33	4209	DISPOSIT. APOYO GRANADA NORDESTE
ZORRILLA MORENO, MARIA LUISA	***5802**	-	42,215	3211	DISPOSIT. APOYO CORDOBA SUR

2. Autoridades y personal

2.1. Nombramientos, situaciones e incidencias

CONSEJERÍA DE SALUD Y FAMILIAS

Resolución de 24 de marzo de 2021, de la Dirección General de Personal del Servicio Andaluz de Salud, por la que se modifica la de 2 de noviembre de 2020, de esta Dirección General, por la que se nombra personal estatutario fijo en la categoría de Médico/a de Familia de Atención Primaria, por el sistema de acceso libre (BOJA núm. 215, de 6 de noviembre).

Mediante Resolución de 2 de noviembre de 2020, de la Dirección General de Personal del Servicio Andaluz de Salud (BOJA núm. 215, de 6 de noviembre), se nombra personal estatutario fijo en la categoría de Médico/a de Familia de Atención Primaria, por el sistema de acceso libre.

El artículo 16 de la Orden de 23 de noviembre de 2020, por la que se establecen medidas en materia de recursos humanos y medios para la gestión de la situación de crisis sanitaria en el ámbito del Servicio Andaluz de Salud, en el marco de lo establecido en el Real Decreto 926/2020, de 25 de octubre, por el que se declara el estado de alarma para contener la propagación de infecciones causadas por el SARS-COV-2 (BOJA núm. 81, de 23 de noviembre) establece que, cuando por coincidencia en el tiempo de procesos selectivos existieran aspirantes que hubieran superado más de un proceso selectivo en la misma categoría y en su caso especialidad, y de acuerdo con lo previsto en las bases de las convocatorias, las personas que habiendo obtenido plaza en el primero de los procesos resueltos renunciaran o decayeran en su derecho al nombramiento en los procesos selectivos que se hubieran celebrado simultáneamente en la misma categoría y en su caso especialidad, y que se hubieran resuelto con posterioridad al mismo, podrán ser llamados por orden de puntuación, aquellos aspirantes que, habiendo superado todas las pruebas figurarán como no superan en el listado definitivo.

A tal efecto el órgano convocante requerirá del órgano de selección relación complementaria de las personas aspirantes que sigan a las propuestas, para su posible nombramiento como Personal Estatutario fijo.

Una vez adjudicados los destinos ofertados en el segundo proceso, se ofertarán a estas personas candidatas, las plazas restantes. El número de personas candidatas objeto de esta oferta no podrá superar el número de plazas que permanezcan vacantes cuando la plaza ha sido adjudicada a su titular que, no ha tomado posesión de ella.

Habiéndose aceptado por parte de esta Dirección General el desistimiento expreso de algunos de los candidatos nombrados personal estatutario fijo mediante la citada Resolución de 2 de noviembre de 2020, así como habiéndose producido la toma de posesión de algunos otros en la misma categoría, como Médico/a de Familia en Unidades de Urgencia Hospitalaria, procede modificar la citada Resolución de 2 de noviembre de 2020, de la Dirección General de Personal del Servicio Andaluz de Salud (BOJA núm. 215, de 6 de noviembre), por la que se nombra personal estatutario fijo en la categoría de Médico/a de Familia de Atención Primaria, por el sistema de acceso libre.

De conformidad con lo anterior y con lo establecido en las bases 11 y 12 del Anexo I de la Resolución de 20 de septiembre de 2016, de la Dirección General de Profesionales del Servicio Andaluz de Salud (BOJA núm. 182, de 21 de septiembre), por la que se convoca concurso-oposición, por el sistema de acceso libre, para cubrir plazas básicas vacantes de Médico/a de Familia de Atención Primaria dependientes del Servicio Andaluz de Salud, y en uso de las atribuciones que tiene conferidas en virtud del artículo 16 de la Orden de 23 de noviembre de 2020, por la que se establecen medidas en materia de

recursos humanos y medios para la gestión de la situación de crisis sanitaria en el ámbito del Servicio Andaluz de Salud, en el marco de lo establecido en el Real Decreto 926/2020, de 25 de octubre, por el que se declara el estado de alarma para contener la propagación de infecciones causadas por el SARS-COV-2; y en virtud de lo dispuesto en el Decreto 136/2001, de 12 de junio (BOJA núm. 80, de 14 de julio), modificado por el Decreto 176/2006, de 10 de octubre (BOJA núm. 209, de 27 de octubre), por el que se regulan los sistemas de selección del personal estatutario y de provisión de plazas básicas en los Centros Sanitarios del Servicio Andaluz de Salud, y en el Decreto 105/2019, de 12 de febrero (BOJA núm. 31, de 14 de febrero), por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Salud y Familias y del Servicio Andaluz de Salud, modificado por el Decreto 3/2020, de 14 de enero (BOJA núm. 10, de 16 de enero), por el que se modifica el Decreto 105/2019, de 12 de febrero, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Salud y Familias y del Servicio Andaluz de Salud, para redistribuir las funciones asignadas a algunos órganos de la Consejería y del Servicio Andaluz de Salud, esta Dirección General

R E S U E L V E

Primero. Declarar decaídos en su derecho a obtener la condición de personal estatutario fijo como consecuencia de este concreto proceso selectivo a las personas que se relacionan en el Anexo I de esta resolución, al haberse aceptado su desistimiento expreso a tomar posesión de la plaza adjudicada en el proceso selectivo convocado por Resolución de 20 de septiembre de 2016, de la Dirección General de Profesionales del Servicio Andaluz de Salud (BOJA núm. 182, de 21 de septiembre), por la que se convoca concurso-oposición, por el sistema de acceso libre, para cubrir plazas básicas vacantes de Médico/a de Familia de Atención Primaria dependientes del Servicio Andaluz de Salud o por ostentar la condición de personal estatutario fijo en la categoría de Médico/a de Familia.

Segundo. Modificar el destino asignado a las personas que se relacionan en el Anexo II de esta resolución, al haber obtenido mejor destino de acuerdo con su solicitud de destinos, a tenor de lo establecido en el artículo 16 de la Orden de 23 de noviembre de 2020, por la que se establecen medidas en materia de recursos humanos y medios para la gestión de la situación de crisis sanitaria en el ámbito del Servicio Andaluz de Salud, en el marco de lo establecido en el Real Decreto 926/2020, de 25 de octubre, por el que se declara el estado de alarma para contener la propagación de infecciones causadas por el SARS-COV-2 (BOJA núm. 81, de 23 de noviembre).

Tercero. Nombrar personal estatutario fijo a las personas aspirantes que han superado el concurso-oposición, por el sistema de acceso libre, en la categoría de Médico/a de Familia de Atención Primaria, que se relacionan en el Anexo III de esta resolución. Dado por tramitado y finalizado el previo trámite de petición de centro de destino, a dichos aspirantes se les adjudica destino en el proceso de adjudicación previsto en el artículo 16 de la Orden de 23 de noviembre de 2020, por la que se establecen medidas en materia de recursos humanos y medios para la gestión de la situación de crisis sanitaria en el ámbito del Servicio Andaluz de Salud, en el marco de lo establecido en el Real Decreto 926/2020, de 25 de octubre, por el que se declara el estado de alarma para contener la propagación de infecciones causadas por el SARS-COV-2.

Cuarto. De conformidad a lo establecido en la base 12.2 del anexo de la convocatoria, el plazo de toma de posesión será de un mes improrrogable, contado a partir del día 5 de abril de 2021, inclusive. Perderán los derechos derivados de su participación en

las pruebas selectivas quienes, transcurrido dicho plazo, no se hayan incorporado a su destino, salvo causa justificada así apreciada por esta Dirección General.

Contra la presente resolución, que agota la vía administrativa, se podrá interponer recurso potestativo de reposición ante la Dirección General de Personal en el plazo de un mes, conforme a lo establecido en los artículos 123 y 124 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, o directamente recurso contencioso-administrativo ante el Tribunal Superior de Justicia de Andalucía, Sala de Granada, conforme a lo establecido en la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, en el plazo de dos meses, contados ambos plazos desde el día siguiente al de la publicación de la resolución en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 24 de marzo de 2021.- La Directora General, Pilar Bartolomé Hernández.

ANEXO I

ASPIRANTES DECAÍDOS EN SU DERECHO

APELLIDOS, NOMBRE	DNI/NIE
CAÑADAS ESPINOSA, FRANCISCO JOSE	***4747**
FERNANDEZ PEREZ, MARIA DEL CARMEN	***9326**
FERRER SERRANO, DOLORES BRIGIDA	***8079**
GARRIDO PEÑA, TRINIDAD	***0639**
GRANERO LOPEZ, MARIA VICTORIA	***9113**
MORENO GOMEZ, MARIA LUISA	***6017**
OSORIO GONZALEZ, INMACULADA	***6042**
OYONARTE ALCALA, ALVARO	***0767**
QUESADA COSTILLA, MARIA ELENA	***1965**
RIVAS DEL VALLE, PEDRO ANTONIO	***6714**
RODRIGUEZ VIVAS, CARMEN	***6338**
ROMERO RODRIGUEZ, MARIA JULIA	***2488**
RUIZ IZQUIERDO, INES	***5767**
SANCHEZ PEREZ, ISABEL MARIA	***0973**
SENA RUIZ, EVA MARIA	***4200**

ANEXO II

ASPIRANTES A LOS QUE SE MODIFICA DESTINO ADJUDICADO

APELLIDOS, NOMBRE	DNI/NIE	CUPO RESERVA	OPOS. + BAREMO DEF.	COD. DEST.	DESTINO
RODRIGUEZ VIDALES, MARIA ASUNCION	***2831**	-	129,613	4350	ZBS GRANADA
MORALES OCAÑA, CARMEN FRANCISCA	***5215**	-	127,197	4310	ZBS MARACENA

ANEXO III

ASPIRANTES NOMBRADOS PERSONAL ESTATUTARIO FIJO
CON EXPRESIÓN DE DESTINO ADJUDICADO

APELLIDOS, NOMBRE	DNI/NIE	CUPO RESERVA	OPOS. + BAREMO DEF.	COD. DEST.	DESTINO
QUIROS GOMEZ, JOSE MARIA	***6238**	-	124,998	5207	DISPOSIT. APOYO CONDADO-CAMPIÑA
JURADO MUÑOZ, JUAN PEDRO	***1298**	-	124,992	3213	DISPOSIT. APOYO CORDOBA
BALAGUER VILLEGAS, ISABEL MARIA	***3831**	-	124,975	1327	ZBS EL EJIDO
RIVERA PEREZ, MARIA DOLORES	***7360**	-	124,935	2363	ZBS CADIZ
MENDEZ MUÑOZ, PALOMA	***0485**	-	124,914	8330	ZBS CAZALLA DE LA SIERRA
TORRUBIA FERNANDEZ, MARIA JESUS	***8250**	-	124,909	7360	ZBS MALAGA
GARCIA MERINO, MARIA ROSA	***6443**	-	124,901	7360	ZBS MALAGA
BENITEZ MERA, JESUS	***6093**	-	124,9	8348	ZBS CARMONA
LUNA ANTOLI, ALBERTO LUIS	***0707**	-	124,843	2322	ZBS UBRIQUE
ROJAS BARRERO, ROCIO	***2511**	-	124,818	8376	ZBS SEVILLA
CASADO TERRONES, MARIA ESTER	***1992**	-	124,761	4354	ZBS PELIGROS
PEREZ RAZQUIN, EDUARDO	***5952**	-	124,716	5330	ZBS HUELVA
DONOSO GUISADO, ISAAC	***3561**	-	124,658	8376	ZBS SEVILLA
SERRANO GONZALEZ, CARIDAD LAURA	***3075**	-	124,64	2210	DISPOSIT. APOYO JEREZ-COSTA NOROESTE
BAREA VEGA, MIGUEL A	***6564**	-	124,628	2360	ZBS JEREZ

2. Autoridades y personal

2.2. Oposiciones, concursos y otras convocatorias

CONSEJERÍA DE LA PRESIDENCIA, ADMINISTRACIÓN PÚBLICA E INTERIOR

Resolución de 24 de marzo de 2021, de la Dirección General de Recursos Humanos y Función Pública, por la que se aprueban los listados definitivos de personas admitidas y no admitidas, con expresión de las causas de inadmisión, relativos al procedimiento de constitución de la Bolsa Única Común en las categorías profesionales que se especifican.

De conformidad con lo establecido en la base Séptima.2 de la Resolución de 10 de diciembre de 2019, de la Dirección General de Recursos Humanos y Función Pública, por la que se procede a la convocatoria de la constitución de la Bolsa Única Común en las categorías profesionales del VI Convenio Colectivo del Personal Laboral de la Administración de la Junta de Andalucía que se relaciona (BOJA núm. 240, de 16 de diciembre), esta Dirección General de Recursos Humanos y Función Pública

R E S U E L V E

Primero. Aprobar, en los términos recogidos en la convocatoria, la lista definitiva de personas admitidas y no admitidas, con expresión de las causas de inadmisión, al mencionado proceso de constitución de la Bolsa Única Común, en las siguientes categorías profesionales:

- 2061 Educador/a de Centros Sociales.
- 3100 personal Técnico Protección Civil y Telecomunicaciones.
- 3070 Técnico/a Superior en Educación Infantil.
- 4061 Auxiliar de Servicios en Centros.
- 4070 Monitor/a de Deportes.

Segundo. Las listas quedarán expuestas al público en la página web del Emplead@ (https://ws045.juntadeandalucia.es/empleadopublico/)

Contra esta resolución, que agota la vía administrativa, cabe interponer recurso potestativo de reposición ante este órgano en el plazo de un mes contado desde el día siguiente al de la publicación, o interponer directamente recurso contencioso-administrativo en el plazo de dos meses contados desde el día siguiente al de la publicación, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 123 y 124 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, y los artículos 8, 14 y 46 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa. En el caso de interponer recurso de reposición, no se podrá interponer recurso contencioso-administrativo hasta que aquel sea resuelto expresamente o se haya producido su desestimación presunta.

Sevilla, 24 de marzo de 2021.- La Directora General, Natalia Silvia Márquez García.

2. Autoridades y personal

2.2. Oposiciones, concursos y otras convocatorias

CONSEJERÍA DE TRANSFORMACIÓN ECONÓMICA, INDUSTRIA, CONOCIMIENTO Y UNIVERSIDADES

Resolución de 19 de marzo de 2021, de la Viceconsejería, por la que se anuncia convocatoria pública para cubrir puesto de trabajo, próximo a quedar vacante, por el sistema de libre designación.

De conformidad con lo dispuesto en los artículos 25.1 y 26.2 de la Ley 6/1985, de 28 de noviembre, de Ordenación de la Función Pública de la Junta de Andalucía, y en los artículos 60 a 66 del Reglamento General de Ingreso, promoción interna, provisión de puestos de trabajo y promoción profesional de los funcionarios de la Administración General de la Junta de Andalucía, aprobado por el Decreto 2/2002, de 9 de enero, a petición del centro directivo al que está adscrito el puesto, esta Viceconsejería de Transformación Económica, Industria, Conocimiento y Universidades, en virtud del Decreto del Presidente 3/2020, de 3 de septiembre, de la Vicepresidencia y sobre reestructuración de Consejerías, y del Decreto 56/1994, de 1 de marzo, de atribución de competencias en materia de personal, y en uso de la competencia conferida por la Orden de 16 de febrero de 2021, por la que se delegan competencias en órganos directivos de la Consejería y en determinados órganos de sus Agencias Administrativas (Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, núm. 36, de 23 de febrero), anuncia la provisión de puesto de trabajo próximo a quedar vacante, por el sistema de libre designación, con sujeción a las siguientes bases:

Primera. Se convoca la provisión del puesto de trabajo próximo a quedar vacante, por el sistema de libre designación, que se detalla en el anexo de la presente resolución.

Segunda. Podrá participar en la presente convocatoria el personal funcionario que reúna los requisitos señalados para el desempeño del mismo en el anexo que se acompaña y aquellos otros, de carácter general, exigidos por la legislación vigente.

Tercera. 1. Las solicitudes, dirigidas a la Viceconsejera de Transformación Económica, Industria, Conocimiento y Universidades, se presentarán dentro del plazo de quince días hábiles, contados a partir del siguiente al de la publicación de la presente Resolución en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, en el Registro General de la Transformación Económica, Industria, Conocimiento y Universidades, sito en Sevilla, C/ Johannes Kepler, núm. 1, Isla de la Cartuja; sin perjuicio de lo establecido en el artículo 16.4 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

2. En la solicitud figurarán los datos personales, número de registro de personal, cuerpo de pertenencia y grado personal consolidado, acompañado de un currículum vitae en el que se hará constar:

a) Títulos académicos.

b) Puestos de trabajo desempeñados en la Administración.

c) Y cuantos otros méritos se relacionen con el contenido del puesto.

3. Los méritos alegados deberán ser justificados con la documentación original o fotocopias debidamente compulsadas.

Sevilla, 19 de marzo de 2021.- El Consejero de Transformación Económica, Industria, Conocimiento y Universidades, P.D. (Orden de 16.2.2021, BOJA núm. 36, de 23.2.2021), la Viceconsejera, Lorena García de Izarra.

A N E X O

Consejería/Org. Autónomo: Consejería de Transformación Económica, Industria, Conocimiento y Universidades.
Centro directivo: Dirección General de Universidades.
Centro de destino: Dirección General de Universidades.
Código P.T.: 1054310.
Denominación del puesto: Sv. Gestión Económica Universitaria.
Ads.: F.
Modo accs.: PLD.
Gr.: A1.
Cuerpo: P-A112.
Área funcional: Pres. y Gest. Econ.
Área relacional: Adm. Pública.
Nivel C.D.: 28.
C. específico: 21.869,52 euros.
Exp.: 3 años.
Localidad: Sevilla.

2. Autoridades y personal

2.2. Oposiciones, concursos y otras convocatorias

CONSEJERÍA DE SALUD Y FAMILIAS

Resolución de 25 de marzo de 2021, de la Agencia Pública Empresarial Sanitaria Costa del Sol, por la que se convoca acceso al proceso selectivo específico, para cubrir temporalidades del puesto de FEA Obstetricia y Ginecología para esta Agencia.

La Agencia Pública Empresarial Sanitaria Costa del Sol creada por la Disposición Adicional Decimoctava de la Ley 4/1.992, de 30 de diciembre, y cuyos Estatutos fueron aprobados por el Decreto 98/2011, de 19 de abril; abre el acceso para el reclutamiento para el puesto de:

PUESTO	TÍTULO REQUERIDO	CENTRO	REFERENCIAFISI
FEA Obstetricia y Ginecología	- Facultativo/a Especialista en Obstetricia y Ginecología.	Agencia Pública Empresarial Sanitaria Costa del Sol	FEAOGASCST-201

Las Bases de la convocatoria se encuentran a disposición de las personas interesadas en la Dirección de Profesionales de nuestros centros y en el apartado de Ofertas de Empleo de nuestra página web; www.hcs.es

Contra la presente resolución, que agota la vía administrativa, la persona interesada podrá interponer bien recurso potestativo de reposición ante este mismo órgano en el plazo de un mes a contar desde el siguiente al de notificación (arts. 123 y 124 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del procedimiento administrativo común de las administraciones públicas) o bien interponer directamente recurso contencioso-administrativo ante el Juzgado competente en el plazo de dos meses a contar desde el siguiente al de notificación (art. 46 de la Ley 29/1998, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa).

Marbella, 25 de marzo de 2021.- La Directora Gerente, María Luisa Lorenzo Nogueiras.

2. Autoridades y personal

2.2. Oposiciones, concursos y otras convocatorias

CÁMARA DE CUENTAS DE ANDALUCÍA

Resolución de 24 de marzo de 2021, de la Cámara de Cuentas de Andalucía, por la que se aprueban las listas provisionales de personas admitidas y excluidas, con indicación de las causas de exclusión, correspondientes a las pruebas selectivas por el sistema de acceso libre, para ingreso en el Cuerpo de Técnicos de Auditoría de esta Institución, convocadas por Resolución de 19 de noviembre de 2020.

De conformidad con lo dispuesto en la base cuatro, apartado 1, de la Resolución de 19 de noviembre de 2020, de la Cámara de Cuentas de Andalucía, por la que se convocan pruebas selectivas, por el sistema de acceso libre, para el ingreso en el Cuerpo de Técnicos de Auditoría de esta Institución, correspondiente a la Oferta de Empleo Público de 2020, esta Presidencia

HA RESUELTO

Primero. Aprobar la lista provisional de personas admitidas y excluidas a las mencionadas pruebas, que figuran en el anexo de la presente resolución. En el caso de las personas excluidas, en la referida lista se expresan las causas que han motivado su exclusión. Dichas listas deberán ser expuestas al público en la Cámara de Cuentas de Andalucía, así como en su página web https://www.ccuentas.es/procesos-selectivos

Segundo. Publicar en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía la lista de personas admitidas y excluidas a estas pruebas que figuran como anexo a esta resolución, con expresión de las causas de exclusión.

Tercero. Con el objeto de subsanar las causas que hayan motivado la exclusión, omisión o cualquier otra incidencia, las personas aspirantes dispondrán de un plazo de diez días hábiles, contados a partir del siguiente al de la publicación de esta resolución, mediante escrito dirigido a la Cámara de Cuentas de Andalucía en el que se consignen el nombre, apellidos, DNI de la persona aspirante y Cuerpo al que oposita.

En todo caso, al objeto de evitar errores, y, en el supuesto de producirse, posibilitar su subsanación en tiempo y forma, los aspirantes comprobarán fehacientemente no sólo que no figuran recogidos en la relación de excluidos, sino que, además, constan en la relación de admitidos.

Los aspirantes que, dentro del plazo señalado, no subsanen la exclusión o aleguen la omisión, justificando su derecho a ser incluidos en la relación de admitidos, serán definitivamente excluidos de la realización de las pruebas. Concluido este plazo, se hará pública la lista definitiva de aspirantes admitidos y, en su caso, de excluidos, que se expondrá en los mismos sitios que se indican en el apartado primero de esta Resolución.

Sevilla, 24 de marzo de 2021. - El Presidente, Antonio M. López Hernández.

A N E X O

LISTA PROVISIONAL DE ADMITIDOS, EXCLUIDOS Y OMITIDOS PARA PARTICIPAR EN LAS PRUEBAS SELECTIVAS PARA ACCESO LIBRE AL CUERPO DE TÉCNICOS DE AUDITORÍA

De conformidad con lo dispuesto en la base 4.1 de la Resolución de 19 de noviembre de 2020, de la Cámara de Cuentas de Andalucía, por la que se convocan pruebas selectivas, por el sistema de acceso libre, para el ingreso en el cuerpo de Técnicos de Auditoría (BOJA núm. 230, de 27.11.2020), esta Institución ha resuelto publicar las listas provisionales de admitidos, excluidos y omitidos a participar en las citadas pruebas:

Aspirantes admitidos (orden alfabético por apellidos).

Núm. Orden	DNI	APELLIDOS Y NOMBRE
1	***0477**	ALARCÓN MORALES, LOURDES MARÍA
2	***4047**	ALVARADO BONILLA, ALICIA
3	***4506**	ÁLVAREZ MARTÍNEZ, BEATRIZ
4	***0521**	ALVAREZ MARTINEZ, ELISA
5	***2158**	ANTEQUERA HERNÁNDEZ, JOSÉ ANTONIO
6	***8840**	ANTOLI GONZALEZ, SILVIA
7	***6646**	BEGINES ESCOLAR, EMILO JAVIER
8	***6829**	BEJAR RIVAS, ROSARIO
9	***6625**	BELLIDO MEDINA, DAVID
10	***0281**	BENAVENT VIÑUALES, ANA MARIA
11	***0428**	BENITEZ FLORES, ANA TIBISAY
12	***5681**	BENÍTEZ TERUEL, MARÍA DE LOS LLANOS
13	***7284**	BLANES RIPOLL, JORDI
14	***2410**	BOMBA ALONSO, ALICIA
15	***2344**	CANSINO BAREA, MARÍA ISABEL
16	***6608**	CASTILLO MELERO, MONTSERRAT
17	***4970**	CRUZ FORTE, DANIEL
18	***0485	DE BOUTEILLER, PIERRE YVES HERVÉ MARIE
19	***1130**	DE LA HUERTA RODRÍGUEZ, Mª ISABEL
20	***6139**	ESPADA CALAVIA, SARA
21	***8010**	FONTAN MARQUEZ, JUAN GONZALO
22	***1270**	GARCÍA GARROTE, JOSÉ FERNANDO
23	***2563**	GARCÍA LOPEZ, JUAN JOSÉ
24	***8988**	GARCÍA MARQUEZ, PABLO
25	***1593**	GARCÍA SÁNCHEZ, MARÍA
26	***6335**	GARCÍA VÁZQUEZ, JORGE
27	***3953**	GOMEZ LAGARES, MARÍA LUISA
28	***7943**	GUERRERO GUERRA, ISABEL
29	***9203**	IBÁÑEZ GARCÍA, Mª DEL CARMEN
30	***4720**	JURADO LUQUE, SARA ANGELA
31	***5528**	LUPION MORALES, ROSA MARÍA
32	***1909**	MARTÍN CASTELLANO, MARÍA SOLEDAD
33	***2452**	MARTÍNEZ SÁNCHEZ, ISIDRO
34	***6887**	MAURI CÁCERES, PAULA
35	***9879**	MORALES NUÑEZ, PEDRO
36	***9128**	MORENO COMPANY, MIREIA
37	***0968**	MORILLO ALPUENTES, TERESA MARÍA
38	***4995**	MOYA BELLIDO, Mª VICTORIA
39	***4906**	MOYA GARCIA, MANUEL
40	***4354**	MUÑIZ GARCIA, CRISTINA

Núm. Orden	DNI	APELLIDOS Y NOMBRE
41	***0885**	MUÑIZ MAYOR, Mª DEL CARMEN
42	***2850**	NUÑEZ GARCÍA, MARÍA
43	***0300**	NUÑEZ PRIETO, MACARENA
44	***9155**	OLIVAR CAYUELA, MARÍA DE LAS NIEVES
45	***2481**	ORELLANA HIDALGO, ELISA
46	***7272**	PÉREZ GARCIA, AGUSTINA
47	***0536**	PEREZ GONZALEZ, JOSÉ MARÍA
48	***0543**	RAMOS GÓMEZ, VERÓNICA
49	***9375**	REINA TERUEL, SONIA MARÍA
50	***5918**	ROMERO PRIETO, JUAN
51	***5063**	SANCHEZ ARAGON, ELISA
52	***8883**	SANCHEZ DOMINGUEZ, ENRIQUE
53	***5424**	SÁNCHEZ GÁLVEZ, CARLOS
54	***6056**	SANZ RECIO, MARIO
55	***1751**	SEGUÍ AZPILCUETA, MARTA ISABEL
56	***7043**	SEVILLA ESTEVEZ, LUCAS MARÍA
57	***8605**	TIMÓN CANDIL, CRISTINA
58	***5231**	VERA DIESTRO, JUAN ANTONIO
59	***7750**	ZACHE COLLADO, SERGIO

Aspirantes excluidos (orden alfabético por apellidos).

Núm. Orden	DNI	APELLIDOS Y NOMBRE	CAUSA DE EXCLUSIÓN
1	***1330**	CASTRO CASAS, ISABEL MARÍA	(1)
2	***2183**	GIL SIOTA, ELENA PATRICIA	(2)
3	***3824**	GONZÁLEZ DÍAZ, JOSÉ MANUEL	(3)

(1) No cumple con el requisito previsto en el apartado dos de la base tercera, de la convocatoria: «3.2. A la solicitud se acompañará: (…) Autobaremo de méritos…». La persona interesada presenta de forma incompleta el mencionado Anexo II «Autobaremo de méritos», faltan hojas y la firma.

(2) No cumple con el requisito previsto en el apartado dos de la base tercera, de la convocatoria: «3.2. A la solicitud se acompañará: Justificante del pago de la tasa de inscripción conforme a lo establecido en la base tercera de esta convocatoria. …». La persona interesada no presenta justificante de ingreso de la tasa.

(3) No cumple con el requisito previsto en el apartado tres de la base tercera, de la convocatoria: «3.3. Las solicitudes se dirigirán a la persona titular de la Presidencia de la Cámara de Cuentas de Andalucía, dentro de los veinte días hábiles contados a partir del siguiente al de la publicación de esta convocatoria en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía…». La persona interesada presenta su solicitud fuera de plazo. Presentación extemporánea.

Con objeto de subsanar las causas que hayan motivado su exclusión u omisión de las citadas listas, las personas aspirantes dispondrán de un plazo de diez días hábiles contados a partir del siguiente al de publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, de la resolución anteriormente aludida, para que aleguen y presenten la documentación que a su derecho convenga.

Quienes, dentro del plazo señalado, no subsanen la causa de exclusión o aleguen la omisión, serán definitivamente excluidos de la participación en el proceso selectivo.

2. Autoridades y personal

2.2. Oposiciones, concursos y otras convocatorias

UNIVERSIDADES

Resolución de 9 de marzo de 2021, de la Universidad de Jaén, por la que se convoca concurso de acceso a plazas de Cuerpos Docentes Universitarios por turno libre.

De conformidad con lo dispuesto en la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, modificada por la Ley Orgánica 4/2007, de 12 de abril, y por la disposición final segunda del Real Decreto-ley 10/2015, de 11 de septiembre, en el Real Decreto 1313/2007, de 5 de octubre, por el que se regula el régimen de los concursos de acceso a Cuerpos Docentes Universitarios, al amparo de lo establecido en el Decreto 230/2003, de 29 de julio, por el que se aprueban los Estatutos de la Universidad de Jaén, reformados mediante Decreto 235/2011 de 12 de julio, así como en el Reglamento de concursos de acceso a Cuerpos Docentes Universitarios de la Universidad de Jaén, aprobados por Consejo de Gobierno de la Universidad el 18 de diciembre de 2008 y a tenor de lo establecido en la Orden de 17 de junio de 2020, de la Consejería de Economía, Conocimiento, Empresas y Universidad de la Junta de Andalucía, por la que se autoriza a la Universidad de Jaén la convocatoria de plazas de personal docente e investigador, en ejecución de la Oferta de Empleo Público para el año 2020, publicada en el BOJA de 27 de mayo de 2020 y modificada en el BOJA de 4 de junio de 2020; este Rectorado, en ejercicio de sus competencias, ha resuelto convocar a concurso de acceso las plazas de Cuerpos Docentes Universitarios que se detallan en el Anexo I de la presente resolución, dotadas en el estado de gastos del presupuesto de la Universidad de Jaén.

BASES DE LA CONVOCATORIA

1. Normas generales.

Al presente concurso le será de aplicación la Ley Orgánica 6/2001, de 21 de diciembre, de Universidades, en su actual redacción, el Real Decreto 1312/2007, de 5 de octubre, por el que se establece la acreditación nacional para el acceso a Cuerpos de Funcionarios Docentes Universitarios, modificado por el Real Decreto 415/2015, de 29 de mayo, el R.D. 1313/2007, de 5 de octubre, por el que se regula el régimen de los concursos de acceso a Cuerpos docentes Universitarios, los Estatutos de la Universidad de Jaén, aprobados por Decreto 230/2003, de 29 de julio, de la Junta de Andalucía, reformados mediante Decreto 235/2011, de 12 de julio, el Reglamento de los concursos de acceso a Cuerpos Docentes Universitarios de la Universidad de Jaén, y en lo no previsto en estas normas por las disposiciones estatales que regulan el régimen general de ingreso en la Administración Pública, así como la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, y la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público.

Las plazas convocadas figuran en el Anexo I de esta convocatoria y se concretan en 13 plazas de Profesor/a Titular de Universidad por turno libre.

Cada plaza convocada se tramitará como un procedimiento independiente.

2. Requisitos de los candidatos.

2.1. Requisitos generales:

Para ser admitidos a las presentes pruebas selectivas, los concursantes deberán reunir los siguientes requisitos generales:

a) Ser español o nacional de un Estado miembro de la Unión Europea o nacional de aquellos Estados, a los que, en virtud de Tratados Internacionales celebrados por la Unión

Europea y ratificados por España, sea de aplicación la libre circulación de trabajadores en los términos en que esta se halla definida en el Tratado Constitutivo de la Comunidad Europea.

También podrán participar el cónyuge de los españoles y de los nacionales de otros Estados miembros de la Unión Europea, siempre que no estén separados de derecho, así como sus descendientes y los de su cónyuge, menores de veintiún años o mayores de edad dependientes. Este último beneficio será igualmente de aplicación a familiares de nacionales de otros Estados cuando así se prevea en los Tratados Internacionales celebrados por la Unión Europea y ratificados por España.

b) Tener cumplidos dieciséis años de edad y no haber alcanzado la edad de jubilación forzosa.

c) Poseer la capacidad funcional para el desempeño de las tareas.

d) No haber sido separado, mediante expediente disciplinario, del servicio de cualquiera de las Administraciones Públicas o de los órganos constitucionales o estatutarios de las Comunidades Autónomas, ni hallarse en inhabilitación absoluta o especial para empleos o cargos públicos por resolución judicial, para el acceso al cuerpo o escala de funcionario, o para ejercer funciones similares a las que desempeñaban en el caso del personal laboral, en el que hubiese sido separado o inhabilitado. En el caso de ser nacional de otro Estado, no hallarse inhabilitado o en situación equivalente ni haber sido sometido a sanción disciplinaria o equivalente que impida, en su Estado, en los mismos términos el acceso al empleo público.

e) Poseer la titulación de Doctor.

2.2. Requisitos específicos: Los solicitantes deberán reunir los requisitos específicos que a continuación se señalan:

a) Haber sido acreditado/a para el Cuerpo Docente de Profesor Titular de Universidad, de acuerdo con lo que prevé el R.D 1312/2007, de 5 de octubre, por el que se establece la acreditación nacional para el acceso a Cuerpos de Funcionarios Docentes Universitarios, en su actual redacción o estar habilitados/as conforme a lo establecido en el Real Decreto 774/2002, de 26 de julio, por el que se regula el sistema de habilitación nacional para el acceso a cuerpos de funcionarios docentes universitarios y el régimen de los concurso de acceso respectivos. Se entenderá que los habilitados/as para el cuerpo de Catedrático/a de Escuela Universitaria lo están para el cuerpo de Profesores Titulares de Universidad.

b) Podrán presentarse, quienes sean funcionarios del cuerpo correspondiente o de un cuerpo docente universitario de superior categoría, siempre que hayan transcurrido como mínimo dos años desde que haya obtenido una plaza mediante concurso en otra Universidad o los funcionarios de las escalas de investigadores científicos y científicos titulares de organismos públicos de investigación del área de conocimiento a la que corresponda la vacante, y que disponga de la acreditación necesaria.

c) Asímismo podrán presentarse los profesores de las universidades de los Estados miembros de la Unión Europea que hayan alcanzado en aquellas una posición equivalente a las de catedrático o profesor titular de universidad, siempre que estén en posesión de la certificación de dicha posición realizada por la Agencia Nacional de Evaluación de la Calidad y Acreditación.

La concurrencia de los requisitos generales y específicos deberá estar referida siempre a una fecha anterior a la expiración del plazo fijado para solicitar la participación en el concurso y mantenerse hasta el momento de la toma de posesión. Para el caso de los nacionales de otros Estados a los que es aplicable el derecho a la libre circulación de los trabajadores, si en el proceso selectivo no resultara acreditado el conocimiento del castellano, las respectivas Comisiones establecerán, en su caso, pruebas específicas destinadas a verificar el cumplimiento de este requisito.

3. Solicitudes.

La solicitud para participar en los concursos de acceso se ajustará al modelo que se adjunta como Anexo III a la presente convocatoria, también disponible en formato editable en la siguiente dirección web

https://www.ujaen.es/servicios/servpod/procesos-selectivos-pdi/cuerpos-docentes-universitarios

Las solicitudes se dirigirán al Sr. Rector Magnífico de la Universidad de Jaén, en el plazo de veinte días hábiles contados a partir del día siguiente a la publicación de esta convocatoria en el Boletín Oficial del Estado.

La solicitud junto con su documentación anexa se deberá presentar preferentemente de forma telemática en el Registro Electrónico Común (REC) a través de la siguiente dirección web: https://rec.redsara.es/registro/action/are/acceso.do

Para ello es necesario disponer del correspondiente certificado electrónico (firma digital). Si la persona interesada en el procedimiento no dispone de certificado electrónico, podrá obtener el mismo solicitándolo, con los requisitos exigidos por la FNMT, a través del siguiente enlace: http://administracionelectronica.ujaen.es/firma_digital

También se podrá presentar de forma presencial en el Registro General de la Universidad de Jaén (Edificio B-1 del Campus de Las Lagunillas) o por cualquiera de las formas establecidas en el art. 16 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

Las solicitudes y cualquier escrito de reclamación que presenten las personas aspirantes en otro Registro diferente al REC o al general de la Universidad de Jaén deberán ser comunicadas en el mismo día de presentación, mediante telegrama, fax (953 212 278), o a la dirección (secpdi@ujaen.es), indicando la fecha de presentación, lugar donde se ha presentado, número de teléfono de contacto para el seguimiento de la solicitud y referencia de la plaza que se solicita. A efectos de comunicaciones y demás incidencias, se habilita el teléfono (953 212 307).

Los aspirantes deberán abonar a la Universidad de Jaén en concepto de derechos de participación la cantidad de 30 euros que ingresarán directamente o mediante transferencia en la Cuenta núm. ES79 3067.0109.33.1150653028 de la Caja Rural de Jaén, indicando en el ingreso «Cuerpos Docentes Universitarios». En ningún caso, la presentación y pago de los mencionados derechos supondrá sustitución del trámite de presentación, en tiempo y forma, de la solicitud. Procederá la devolución de los derechos de participación a los aspirantes que hayan sido definitivamente excluidos de estas pruebas, realizándose el reintegro de oficio. A este efecto los interesados deberán comunicar al Servicio de Personal los siguientes datos: NIF, domicilio y cuenta bancaria a donde ha de realizarse la transferencia bancaria de devolución.

Junto con la solicitud se acompañará la siguiente documentación:

a) Fotocopia del documento nacional de identidad o pasaporte, caso de no ser españoles.

Los candidatos que no posean nacionalidad española deberán aportar fotocopia del documento que acredite su identidad y nacionalidad y, en su caso, los documentos que acrediten el vínculo de parentesco y el hecho de vivir a expensas o estar a cargo del nacional de otro Estado con el que tengan dicho vínculo cuando esta circunstancia proceda. Asimismo, en el supuesto de aquellos aspirantes que participen en la presente convocatoria por su condición de cónyuges deberán presentar, además de los documentos señalados, declaración jurada o promesa de no hallarse separados de derecho de su respectivo cónyuge. Los documentos deberán presentarse traducidos al español.

b) Certificación por la que se acredite que se cumple con los requisitos relacionados en el apartado 2.2.

c) Justificante acreditativo del pago de los derechos de participación.

d) Currículum vitae del aspirante. Deberá incluir, al menos, los siguientes bloques: Actividad investigadora, actividad docente, experiencia profesional y otros méritos que se deseen alegar. En caso de no optar por la presentación telemática, este documento se presentará por quintuplicado.

e) Título académico exigido.

La documentación que aporten los aspirantes extranjeros estará traducida al español, que será la lengua oficial en que tendrá lugar el desarrollo del concurso.

Los aspirantes quedan vinculados a los datos que hayan hecho constar en sus solicitudes, no admitiéndose ninguna petición de modificación salvo causa excepcional sobrevenida, justificada y discrecionalmente apreciada por la Comisión.

4. Admisión de aspirantes.

Dentro de los diez días siguientes a la finalización del plazo de presentación de solicitudes, el Rector dictará resolución aprobando la lista provisional de admitidos y excluidos, con indicación de las causas de exclusión. Contra esta resolución podrán presentarse reclamación en el plazo de cinco días hábiles a contar desde el día siguiente a la publicación de las listas provisionales en el tablón de anuncios del Registro General (Edificio B-1 del Campus de las Lagunillas), a la vez que se difundirá a través de la página web del Servicio de Personal de esta Universidad

(https://www.ujaen.es/servicios/servpod/procesos-selectivos-pdi/cuerpos-docentes-universitarios).

Las listas definitivas se publicarán por igual cauce, resolución que pondrá fin a la vía administrativa.

Serán motivos de exclusión, entre otros, la falta de firma de la solicitud, no poseer o no acreditar de forma suficiente la posesión de los requisitos exigidos para cada una de las plazas convocadas y presentar la solicitud fuera del plazo establecido.

5. Comisiones de Selección.

Las Comisiones de Selección estarán formadas por los miembros que se relacionan en el Anexo II. Los currículos de los integrantes de las Comisiones se encuentran depositados, para su consulta pública, en las instalaciones del Servicio de Personal de la Universidad de Jaén.

Los miembros de la Comisión deberán abstenerse de intervenir y las personas aspirantes podrán recusar a los miembros del Tribunal cuando concurran las circunstancias previstas en los arts. 23 y 24 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público.

Una vez resuelto el escrito de renuncia, abstención o recusación que pudiera haberse presentado, los miembros afectados serán sustituidos por sus respectivos suplentes. En el supuesto de que no fuese posible su sustitución, el Rectorado de la Universidad de Jaén procederá al nombramiento de nuevo titular y suplente conforme al procedimiento establecido en los Estatutos al objeto de cubrir la vacante producida.

La comisión deberá constituirse en el plazo máximo de dos meses desde la publicación de la lista definitiva de aspirantes admitidos y excluidos, por lo que el Presidente titular, previa consulta a los restantes miembros de la misma, dictará una resolución que deberá ser notificada, con al menos diez días de antelación, convocando a todos los miembros titulares de la Comisión y, en su caso, a los suplentes necesarios, para proceder al acto formal de constitución de la misma, fijando fecha, hora y lugar a tales efectos.

Transcurrido el plazo de constitución sin que esta hubiese tenido lugar, el Rector procederá de oficio a la sustitución del Presidente de la Comisión. El nuevo Presidente deberá convocar la constitución de la nueva Comisión en un plazo de treinta días desde la publicación de su composición.

Para que la Comisión se constituya válidamente se precisará la asistencia de la totalidad de sus miembros titulares. Los miembros titulares que no asistiesen al acto de constitución cesarán y serán sustituidos por sus correspondientes suplentes, debiéndose constituir la comisión en un plazo no superior a un mes.

Una vez constituida la Comisión, en caso de ausencia del Presidente será sustituido por el profesor de más antigüedad en el cuerpo de Catedráticos de Universidad y, en su defecto, en el de Profesores Titulares de Universidad. En caso de ausencia del Secretario, será sustituido por el miembro de la Comisión de menor categoría y antigüedad.

Para que la Comisión pueda actuar válidamente será necesaria la participación de, al menos, tres de sus miembros.

Los miembros que estuviesen ausentes en alguna de las pruebas cesarán en su calidad de miembros de la Comisión, sin perjuicio de la responsabilidad en que hubieran podido incurrir.

Si una vez constituida la Comisión esta quedara con menos de tres miembros, se procederá al nombramiento de una nueva Comisión, conforme a lo previsto en la presente Normativa, en la que no podrán incluirse los miembros que en la anterior hubiesen cesado en su condición.

Los miembros de las Comisiones de selección tendrán derecho al percibo de asistencias, gastos de viaje y dietas de conformidad con lo dispuesto en el Real Decreto 462/2002, de 24 de mayo, sobre Indemnizaciones por razón del servicio, en su actual redacción.

6. Actuaciones de la Comisión.

El Presidente de la Comisión convocará a los candidatos al acto de presentación con al menos diez días de antelación, señalando al efecto fecha, hora y lugar.

La Comisión de Selección, antes de que se inicie el acto de presentación de candidatos, fijará y hará públicos los criterios de valoración que se utilizarán para la adjudicación de las plazas. Dichos criterios, que deberán referirse, en todo caso, al historial académico, docente, investigador, de gestión y, en su caso, asistencial-sanitario, de los candidatos, así como al proyecto docente e investigador, deberán permitir contrastar sus capacidades para la exposición y debate ante la Comisión en la correspondiente materia o especialidad en sesión pública.

En la primera sesión de comparecencia que se celebre ante la Comisión, que será la de presentación de los aspirantes, estos entregarán la documentación acreditativa de los méritos e historial académico, docente e investigador, de gestión y, en su caso asistencial-sanitario, así como un ejemplar de las publicaciones y trabajos que se aleguen. Igualmente, se presentará en este acto el proyecto docente e investigador. Para las plazas de Profesor Titular de Universidad, los candidatos entregarán, en esta sesión de comparecencia, un resumen o guion escrito, por quintuplicado, del tema elegido de entre los reseñados en el proyecto docente; no será necesario la entrega por quintuplicado cuando algún o algunos miembros de las comisiones de selección sean autorizados a participar en formato telemático y la celebración de las pruebas se realicen de forma semipresencial.

La Comisión podrá acordar la citación de los candidatos para sucesivos actos, con el fin de que puedan realizar las pruebas a las que se refiere el artículo 11, del reglamento de los concursos de acceso a Cuerpos Docentes Universitarios de la Universidad de Jaén, aprobado por Consejo de Gobierno de fecha 18/12/2008. Dicho acuerdo se notificará a los aspirantes, junto a otras instrucciones que puedan resultar necesarias, en la sesión correspondiente al acto de presentación. La Comisión, si fuera preciso, podrá suspender la celebración pública del acto, con el fin de adoptar la decisión que proceda con respecto a la causa de la suspensión, emplazando a los candidatos para un momento posterior a efectos de su notificación.

La celebración de las pruebas deberá iniciarse dentro de las veinticuatro horas siguientes al acto de presentación, determinándose por sorteo público el orden de actuación.

Serán excluidos del concurso de acceso los aspirantes que no se presenten a cualquiera de los actos de comparecencia.

7. Pruebas.

El concurso de acceso a plazas del cuerpo de Profesores Titulares de Universidad constará de dos pruebas:

a) La primera prueba para Profesores Titulares de Universidad consistirá en la exposición oral, durante un tiempo máximo de noventa minutos, del historial académico, docente e investigador, de gestión y, en su caso, asistencial-sanitario, alegado. Dicha prueba incluirá, asimismo, la defensa del proyecto docente e investigador presentado por el candidato. Seguidamente, la Comisión debatirá con el candidato sobre los anteriores extremos durante un tiempo máximo de dos horas. Finalizada la prueba, cada miembro de la Comisión entregará al Presidente un informe razonado, ajustado en todo caso a los criterios previamente establecidos por la Comisión. A la vista de estos informes, la Comisión procederá a una votación, en la que no será posible la abstención, para determinar el paso de los candidatos a la siguiente prueba. No pasarán a la misma los candidatos que no obtengan, al menos, tres votos favorables.

b) En el caso de que la primera prueba sea superada por más de un candidato, se realizará una segunda prueba que consistirá en la exposición oral, durante un tiempo máximo de sesenta minutos, de un tema elegido por el candidato de entre los correspondientes al proyecto docente presentado por éste. Seguidamente, la Comisión debatirá con el candidato, durante un tiempo máximo de dos horas, acerca de los contenidos expuestos, cuestiones metodológicas y cuantos aspectos estime relevantes en relación con el tema expuesto. Finalizada la prueba, cada miembro de la Comisión entregará al Presidente un informe razonado ajustado en todo caso a los criterios previamente establecidos por la Comisión, y en el que en todo caso se valorará el conocimiento del candidato del tema expuesto, así como su capacidad para la exposición y el debate ante la Comisión demostrada durante la prueba.

8. Propuesta de provisión de plazas.

Finalizadas las distintas pruebas del concurso, y a la vista de los informes, la Comisión procederá a realizar una valoración mediante puntuación y/o votación, en la que no será posible la abstención, para determinar la relación priorizada de candidatos propuestos para ocupar las plazas. La Comisión hará público el resultado de la evaluación de cada candidato desglosada en los distintos aspectos evaluados.

La Comisión propondrá al Rector, motivadamente, y con carácter vinculante, una relación de todos los candidatos por orden de preferencia para su nombramiento y sin que se pueda exceder en la propuesta el número de plazas convocadas a concurso. Junto con la propuesta, el Secretario de la Comisión, en los cinco días siguientes a la finalización de la actuación de la misma, deberá entregar en el Servicio de Personal de la Universidad de Jaén toda la documentación relativa a las actuaciones de la Comisión, así como la documentación entregada por cada candidato que, una vez finalizado el concurso y firme la resolución del mismo, les podrá ser devuelta, si así lo solicitan, en el plazo máximo de tres meses.

El proceso podrá concluir con la decisión de la Comisión de no proveer la plaza o plazas convocadas.

Los candidatos propuestos para la provisión de las plazas deberán presentar, en los veinte días siguientes al de conclusión de la actuación de la Comisión, en el Registro General de la Universidad de Jaén o por cualesquiera de los demás procedimientos señalados en el artículo 16.4 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento

Administrativo Común de las Administraciones Públicas, los documentos acreditativos de que reúnen las condiciones generales exigidas por la legislación vigente para el acceso a la Función Pública.

9. Recurso contra la propuesta de provisión.

Contra las propuestas de las comisiones de los concursos de acceso, los concursantes podrán presentar reclamación ante el Rector, en el plazo de diez días. Admitida a trámite la reclamación, se suspenderán los nombramientos hasta su resolución.

10. Comisión de reclamación.

Las reclamaciones serán valoradas por la Comisión de Reclamaciones prevista en los artículos 109 de los Estatutos de la Universidad de Jaén y 66.2 de la LOU.

11. Documentación a presentar por los candidatos propuestos.

Los candidatos propuestos para la provisión de las plazas deberán presentar en el plazo de veinte días hábiles siguientes al de conclusión de la actuación de la Comisión en el Registro General de la Universidad de Jaén, los siguientes documentos:

a) Documentación acreditativa de cumplir los requisitos a los que alude el apartado 2.2 de las bases de esta convocatoria.

b) Copia del documento nacional de identidad o documento acreditativo de la nacionalidad certificado por la autoridad competente del país de origen.

c) Certificación médica oficial de no padecer enfermedad ni defecto físico o psíquico que impida el desempeño de las funciones correspondientes a Profesor de Universidad.

d) Declaración jurada o promesa de no haber sido separado, mediante expediente disciplinario del Servicio de ninguna Administración Pública ni hallarse inhabilitado para el ejercicio de funciones públicas.

e) En el caso de los aspirantes que no posean la nacionalidad española deberán presentar declaración jurada o promesa de no estar sometidos a sanción disciplinaria o condena penal que impida en su estado el acceso a la Función Pública, debidamente certificado por la autoridad competente del Estado de procedencia.

f) Declaración de no estar afectado de incompatibilidad en el caso de venir desempeñando alguna actividad pública o percibiendo alguna pensión.

12. Nombramientos.

Los nombramientos propuestos por la Comisión de Selección serán efectuados por el Rector de la Universidad de Jaén. En caso de que el candidato propuesto no presentase oportunamente la documentación requerida, el Rector podrá proceder al nombramiento del siguiente concursante en el orden de valoración formulado. Los nombramientos serán comunicados al correspondiente Registro a efectos de otorgamiento del número de Registro de Personal e inscripción en los Cuerpos respectivos, publicados en el Boletín Oficial del Estado y en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía y comunicados al Consejo de Universidades.

En el plazo máximo de veinte días, a contar desde el día siguiente al de la publicación del nombramiento en el Boletín Oficial del Estado, el candidato propuesto deberá tomar posesión de su plaza, momento en el que adquirirá la condición de funcionario de carrera del cuerpo docente de que se trate –si no se ostentase ya dicha condición– con los derechos y deberes que le son propios.

13. Norma final.

Durante el desarrollo de los concursos, las Comisiones de Selección resolverán las dudas que pudieran surgir en la aplicación de estas normas, así como la actuación que proceda en los casos no previstos en ellas. En todo momento, su actuación se ajustará a lo dispuesto en la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común

de las Administraciones Públicas, y en la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público.

Contra la presente resolución, que agota la vía administrativa, cabe interponer recurso contencioso-administrativo en el plazo de dos meses contado desde el día siguiente a su publicación, ante la jurisdicción contencioso-administrativa. Potestativamente, podrá interponerse recurso de reposición ante el Rectorado de la Universidad de Jaén, en el plazo de un mes desde el día siguiente a su publicación. En este caso, no podrá interponerse el recurso contencioso-administrativo, antes mencionado, hasta que sea resuelto expresamente o se haya producido la desestimación presunta del de reposición, de acuerdo con lo dispuesto en el art. 123 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

Igualmente, contra los actos administrativos que se deriven de esta convocatoria por actuación de las Comisiones podrá interponerse recurso de alzada ante el Rectorado de la Universidad de Jaén, con exclusión de la propuesta de provisión, que será objeto de la reclamación citada en la base 8 de la presente convocatoria. Contra las decisiones del Sr. Rector Magfco. podrá interponerse recurso contencioso-administrativo en el plazo de dos meses, ante la jurisdicción contencioso-administrativa. Potestativamente podrá interponerse recurso de reposición en el plazo de un mes ante el Sr. Rector Magfco., cuando no proceda la interposición de impugnación ante la Comisión de Reclamaciones. En este caso, no podría interponerse el recurso contencioso-administrativo, antes mencionado, hasta que sea resuelto expresamente o se haya producido la desestimación presunta del recurso o la reclamación.

Jaén, 9 de marzo de 2021.- El Rector, Juan Gómez Ortega.

ANEXO I

CUERPO: PROFESORES/AS TITULARES DE UNIVERSIDAD
(Turno Libre)

Plaza número 1

Departamento: Ingeniería Mecánica y Minera.
Área de Conocimiento: Ingeniería Mecánica.
Actividades docentes a realizar: Diseño de máquinas, mecánica de máquinas y otras asignaturas propias del área de Ingeniería Mecánica.
Actividades investigadoras a realizar: Métodos y técnicas experimentales para la medida y el análisis de desplazamientos y deformaciones aplicados a impacto y análisis modal en el ámbito de la ingeniería mecánica.
Número de plazas: 1.

Plaza número 2

Departamento: Didáctica de las Ciencias.
Área de Conocimiento: Didáctica de las Ciencias Experimentales.
Actividades docentes a realizar: Didáctica de las Ciencias de la Naturaleza II (Grado en Educación Primaria).
Actividades investigadoras a realizar: Pensamiento crítico, naturaleza de la ciencia y conocimiento didáctico del contenido para enseñar las grandes ideas de la ciencia.
Número de plazas: 1.

Plaza número 3

Departamento: Ingeniería Mecánica y Minera.
Área de Conocimiento: Ingeniería Mecánica.
Actividades docentes a realizar: Asignatura de diseño de máquinas y mecánica de máquinas, otras asignaturas del área de Ingeniería Mecánica.
Actividades investigadoras a realizar: Métodos y técnicas experimentales para la medida y el análisis de desplazamientos y deformaciones aplicados a problemas estáticos y dinámicos en el ámbito de la Ingeniería Mecánica.
Número de plazas: 1.

Plaza número 4

Departamento: Patrimonio Histórico.
Área de Conocimiento: Historia del Arte.
Actividades docentes a realizar: Gestión y tutela del patrimonio histórico-artístico.
Actividades investigadoras a realizar: El «exilio interior» del patrimonio cultural en España: La cuestión de los bienes situados fuera de la Comunidad Autónoma a la que pertenecen.
Número de plazas: 1.

Plaza número 5

Departamento: Organización de Empresas, Marketing y Sociología.
Área de Conocimiento: Organización de Empresas.
Actividades docentes a realizar: Organización de empresas en el grado de Ingeniería Telemática.
Actividades investigadoras a realizar: Papel de las tecnologías de la información y suministro y relación con los resultados empresariales.
Número de plazas: 1.

Plaza número 6

Departamento: Economía Financiera y Contabilidad.
Área de Conocimiento: Economía Financiera y Contabilidad.
Actividades docentes a realizar: Introducción a las finanzas.
Actividades investigadoras a realizar: Riesgo de crédito, aplicación en la gestión de los sistemas de garantía de depósitos.
Número de plazas: 1.

Plaza número 7

Departamento: Didáctica de la Expresión Musical, Plástica y Corporal.
Área de Conocimiento: Didáctica de la Expresión Musical.
Actividades docentes a realizar: Educación musical y su didáctica.
Actividades investigadoras a realizar: Paisaje sonoro y concierto didáctico: Implicaciones educativas e impacto en el territorio.
Número de plazas: 1.

Plaza número 8

Departamento: Ingeniería Mecánica y Minera.
Área de Conocimiento: Mecánica de los Medios Continuos y Teoría de Estructuras.

Actividades docentes a realizar: Asignaturas propias del área de conocimiento.
Actividades investigadoras a realizar: Fenómenos de interacción fluido-estructura en flujos alrededor de cuerpos.
Número de plazas: 1.

Plaza número 9

Departamento: Enfermería.
Área de Conocimiento: Enfermería.
Actividades docentes a realizar: Enfermería de la salud sexual y reproductiva.
Actividades investigadoras a realizar: Cuidados enfermería en la salud sexual y reproductiva.
Número de plazas: 1.

Plaza número 10

Departamento: Ingeniería Mecánica.
Área de Conocimiento: Mecánica de medios continuos y Teoría de estructuras.
Actividades docentes a realizar: Asignaturas propias del área de conocimiento.
Actividades investigadoras a realizar: Simulación mediante métodos numéricos de la fractura de materiales del ámbito de la ingeniería civil y de la ingeniería mecánica.
Número de plazas: 1.

Plaza número 11

Departamento: Patrimonio Histórico.
Área de Conocimiento: Arqueología.
Actividades docentes a realizar: Propias del área de conocimiento de Arqueología.
Actividades investigadoras a realizar: Arqueología de la segunda guerra púnica-historia de la arqueología.
Número de plazas: 1.

Plaza número 12

Departamento: Ciencias de la Salud.
Área de Conocimiento: Fisioterapia.
Actividades docentes a realizar: Fisioterapia manual osteopática.
Actividades investigadoras a realizar: Efectos de la terapia manual sobre el óxido nítrico y los biomarcadores del dolor en pacientes con fibromialgia.
Número de plazas: 1.

Plaza número 13

Departamento: Matemáticas.
Área de Conocimiento: Matemática aplicada.
Actividades docentes a realizar: Ampliación de matemáticas en los grados en Ingeniería.
Actividades investigadoras a realizar: Aproximación de funciones por operadores lineales.
Número de plazas: 1.

ANEXO II

CUERPO: PROFESORES TITULARES DE UNIVERSIDAD
(Promoción libre)

De conformidad con lo establecido en el artículo 106 de los Estatutos de la Universidad de Jaén, la composición de la Comisión será la siguiente:

Plaza número 1

Comisión Titular:

Presidente/a: Don/Dña. Francisco A. Díaz Garrido, Catedrático/a de Universidad de la Universidad de Jaén.
Secretario/a: Don/Dña. Rubén Dorado Vicente, Profesor/a Titular de Universidad de la Universidad Jaén.
Vocales:
Don/Dña. M.ª Cristina Aguilar Porro, Profesor/a Titular de Universidad de Universidad de Córdoba.
Don/Dña. M. Lourdes Rubio Ruiz de Aguirre, Catedrático/a de Universidad de la Universidad Carlos III de Madrid.
Don/Dña. Rafael López García, Profesor/a Titular de Universidad de la Universidad de Jaén.

Comisión Suplente:

Presidente/a: Don/Dña. Ángel Arias Hernández, Catedrático/a de Universidad de la Universidad Carlos III de Madrid.
Vocal: Don/Dña. Vicente Díaz López, Catedrático/a de Universidad de la Universidad Carlos III de Madrid.

Plaza número 2

Comisión Titular:

Presidente/a: Don/Dña. Francisco Javier Perales Palacios, Catedrático/a de Universidad de la Universidad de Granada.
Secretario/a: Don/Dña. Antonio Quesada Armenteros, Profesor/a Titular de Universidad de la Universidad Jaén.
Vocales:
Don/Dña. Susana García Barros, Catedrático/a de Universidad de la Universidad de La Coruña.
Don/Dña. Ángel Blanco López, Catedrático/a de Universidad de la Universidad de Málaga.
Don/Dña. Ana María Abril Gallego, Profesor/a Titular de Universidad de la Universidad de Jaén.

Comisión Suplente:

Presidente/a: Don/Dña. Vicente Mellado Jiménez, Catedrático/a de Universidad de la Universidad de Extremadura.
Vocal: Don/Dña. María Rut Jiménez Liso, Profesor/a Titular de Universidad de la Universidad de Almería.

Plaza número 3

Comisión Titular:

Presidente/a: Don/Dña. Francisco A. Díaz Garrido, Catedrático/a de Universidad de la Universidad de Jaén.
Secretario/a: Don/Dña. Rubén Dorado Vicente, Profesor/a Titular de Universidad de la Universidad Jaén.
Vocales:
Don/Dña. M.ª Cristina Aguilar Porro, Profesor/a Titular de Universidad de Universidad de Córdoba.
Don/Dña. María Prado Novoa, Catedrático/a de Universidad de la Universidad de Málaga
Don/Dña. Rafael López García, Profesor/a Titular de Universidad de la Universidad de Jaén.

Comisión Suplente:

Presidente/a: Don/Dña. Vicente Díaz López, Catedrático/a de Universidad de la Universidad Carlos III de Madrid.
Vocal: Don/Dña. Ángel Arias Hernández, Catedrático/a de Universidad de la Universidad Carlos III de Madrid.

Plaza número 4

Comisión Titular:

Presidente/a: Don/Dña. José Castillo Ruiz, Catedrático/a de Universidad de la Universidad de Granada.
Secretario/a: Don/Dña. Miguel Ángel León Coloma, Profesor/a Titular de Universidad de la Universidad Jaén.
Vocales:
Don/Dña. Pilar García Cuetos, Catedrático/a de Universidad de Universidad de Oviedo.
Don/Dña. Ascensión Hernández Martínez, Profesor/a de Universidad de la Universidad de Zaragoza.
Don/Dña. Francisco Ollero Lobato, Profesor/a Titular de Universidad de la Universidad de Pablo Olavide.

Comisión Suplente:

Presidente/a: Don/Dña. Mª del Valle Gómez de Terreros Guardiola, Catedrático/a de Universidad de la Universidad Pablo Olavide.
Vocal: Don/Dña. Pilar Biel Ibañez, Profesor/a Titular de Universidad de la Universidad de Zaragoza.

Plaza número 5

Comisión Titular:

Presidente/a: Don/Dña. José Moyano Fuentes, Catedrático/a de Universidad de la Universidad de Jaén.
Secretario/a: Don/Dña. Manuel Carlos Vallejo Martos, Profesor/a Titular de Universidad de la Universidad Jaén.

Vocales:

Don/Dña. Sebastián Bruque Cámara, Catedrático/a de Universidad de la Universidad de Jaén.

Don/Dña. Macarena Sacristán Díaz, Profesor/a Titular de Universidad de la Universidad de Sevilla.

Don/Dña. Beatriz Minguela Rata, Profesor/a Titular de Universidad de la Universidad Complutense de Madrid.

Comisión Suplente:

Presidente/a: Don/Dña. Francisco Javier Llorens Montes, Catedrático/a de Universidad de la Universidad de Granada.

Vocal: Don/Dña. Rafaela Alfalla Luque, Profesor/a Titular de la Universidad de Sevilla.

Plaza número 6

Comisión Titular:

Presidente/a: Don/Dña. Juan Antonio Monterrey Mayoral, Catedrático/a de Universidad de la Universidad de Extremadura.

Secretario/a: Don/Dña. Francisca Catilla Polo, Profesor/a Titular de Universidad de la Universidad Jaén.

Vocales:

Don/Dña. Prosper Lamothe Fernández, Catedrático/a de Universidad de Universidad Autónoma de Madrid.

Don/Dña. Manuel Ángel Fernández Gámez, Profesor/a Titular de Universidad de la Universidad de Málaga.

Don/Dña. Antonio Trujillo Ponce, Profesor/a Titular de Universidad de la Universidad Pablo de Olavide.

Comisión Suplente:

Presidente/a: Don/Dña. Pablo de Andrés Alonso, Catedrático/a de Universidad de la Universidad Autónoma de Madrid.

Vocal: Don/Dña. Amparo Sánchez Segura, Profesor/a Titular de Universidad de la Universidad de Extremadura.

Plaza número 7

Comisión Titular:

Presidente/a: Don/Dña. Enrique Cámara de Landa, Catedrático/a de Universidad de la Universidad de Valladolid.

Secretario/a: Don/Dña. Isabel M.ª Ayala Herrera, Profesor/a Titular de Universidad de la Universidad Jaén.

Vocales:

Don/Dña. M.ª del Valle de Moya Martínez, Profesor/a Titular de Universidad de Universidad de Castilla-La Mancha.

Don/Dña. Joaquín López González, Profesor/a Titular de Universidad de la Universidad de Granada.

Don/Dña. Juan Zagalaz Cachinero, Profesor/a Titular de Universidad de la Universidad de Málaga.

Comisión Suplente:

Presidente/a: Don/Dña. Cristina Bordas Ibáñez, Catedrático/a de Universidad de la Universidad Complutense de Madrid.
Vocal: Don/Dña. Águeda Asunción Pedrero Encabo, Profesor/a Titular de la Universidad de Valladolid.

Plaza número 8

Comisión Titular:

Presidente/a: Don/Dña. Begoña Calvo Calzada, Catedrático/a de Universidad de la Universidad de Zaragoza.
Secretario/a: Don/Dña. Juan de Dios Carazo Álvarez, Profesor/a Titular de Universidad de la Universidad Jaén.
Vocales:
Don/Dña. Miguel Ángel Martínez Barca, Catedrático/a de Universidad de Universidad de Zaragoza.
Don/Dña. Guadalupe Vadillo Martín, Profesor/a de Universidad de la Universidad Carlos III de Madrid.
Don/Dña. Carlos Martínez Bazán, Catedrático/a de Universidad de la Universidad de Jaén.

Comisión Suplente:

Presidente/a: Don/Dña. Felipe García Sánchez, Catedrático/a de Universidad de la Universidad de Málaga.
Vocal: Don/Dña. Francisco Javier Huera Huarte, Profesor/a Titular de la Universidad de Rovira I Virgili.

Plaza número 9

Comisión Titular:

Presidente/a: Don/Dña. Concepción Ruiz Rodríguez, Catedrático/a de Universidad de la Universidad de Granada.
Secretario/a: Don/Dña. Mª Luisa Grande Gascón, Profesor/a Titular de Universidad de de la Universidad Jaén.
Vocales:
Don/Dña. Manuel Linares Abad, Profesor/a Titular de Universidad de Universidad de Jaén.
Don/Dña. Milagros Molina Alarcón, Profesor/a de Universidad de la Universidad Castilla-La Mancha.
Don/Dña. Emilio González Jiménez, Profesor/a Titular de Universidad de la Universidad Granada.

Comisión Suplente:

Presidente/a: Don/Dña. Francisco Javier Llorca Díaz, Catedrático/a de Universidad de la Universidad de Cantabria.
Vocal: Don/Dña. Genoveva Granados Gámez, Profesor/a Titular de la Universidad de Almería.

Plaza número 10

Comisión Titular:

Presidente/a: Don/Dña. Felipe García Sánchez, Catedrático/a de Universidad de la Universidad de Málaga.
Secretario/a: Don/Dña. Juan de Dios Carazo Álvarez, Profesor/a Titular de Universidad de la Universidad Jaén.
Vocales:
Don/Dña. Jaime Carlos Gálvez Ruiz, Catedrático/a de Universidad de Universidad Politécnica de Madrid.
Don/Dña. Alicia Salazar López, Catedrático/a de Universidad de la Universidad Rey Juan Carlos.
Don/Dña. Encarnación Reyes Pozo, Profesor/a Titular de Universidad de la Universidad Politécnica de Madrid.

Comisión Suplente:

Presidente/a: Don/Dña. Andrés Sáez Pérez, Catedrático/a de Universidad de la Universidad de Sevilla.
Vocal: Don/Dña. David Ángel Cendón Franco, Profesor/a Titular de la Universidad Politécnica de Madrid.

Plaza número 11

Comisión Titular:

Presidente/a: Don/Dña. Manuel Molinos Molinos, Catedrático/a de Universidad de la Universidad de Jaén.
Secretario/a: Don/Dña. Susana González Reyero, Titular de CSIC-CCHS, Instituto de Historia.
Vocales:
Don/Dña. Arturo Ruiz Rodríguez, Catedrático/a de Universidad de la Universidad de Jaén.
Don/Dña. Lourdes Prados Torreira, Catedrático/a de Universidad de la Universidad Autónoma de Madrid.
Don/Dña. Fernando Quesada Sanz, Catedrático/a de Universidad de la Universidad Autónoma de Madrid.

Comisión Suplente:

Presidente/a: Don/Dña. Ignasi Grau Mira, Catedrático/a de Universidad de la Universidad de Alicante.
Vocal: Don/Dña. Margarita Sánchez Romero, Profesor/a Titular de la Universidad de Granada.

Plaza número 12

Comisión Titular:

Presidente/a: Don/Dña. M.ª Jesús Ramírez Expósito, Catedrático/a de Universidad de la Universidad de Jaén.
Secretario/a: Don/Dña. Antonio Martínez Amat, Profesor/a Titular de Universidad de la Universidad Jaén.
Vocales:

Don/Dña. M.ª Carmen García Ríos, Profesor/a Titular de Universidad de Universidad de Granada.
Don/Dña.Tomás Gallego Izquierdo, Profesor/a Titular de Universidad de la Universidad de Alcalá de Henares.
Don/Dña. Fidel Hita Contreras, Profesor/a Titular de Universidad de la Universidad de Jaén.

Comisión Suplente:

Presidente/a: Don/Dña. Juan Antonio Marchal Corrales, Catedrático/a de Universidad de la Universidad de Granada.
Vocal: Don/Dña. Antonio Ignacio Cuesta Vargas, Profesor/a Titular de Universidad de la Universidad de Málaga.

Plaza número 13

Comisión Titular:

Presidente/a: Don/Dña. Francisco Javier Muñoz Delgado, Catedrático/a de Universidad de la Universidad de Jaén.
Secretario/a: Don/Dña. Joaquín Jódar Reyes, Profesor/a Titular de Universidad de la Universidad Jaén.
Vocales:
Don/Dña. Esther Mª García Caballero, Profesor/a Titular de Universidad de Universidad de Jaén.
Don/Dña. Mª José Ibáñez Pérez, Profesor/a Titular de Universidad de la Universidad de Granada.
Don/Dña. Mª José Moncayo Hormigo, Profesor/a Titular de Universidad de la Universidad Politécnica de Cartagena.

Comisión Suplente:

Presidente/a: Don/Dña. Miguel Pasadas Fernández, Catedrático/a de Universidad de la Universidad de Granada.
Vocal: Don/Dña. José Juan Quesada Molina, Catedrático/a de Universidad de la Universidad de Granada.

UNIVERSIDAD DE JAÉN
Servicio de Personal
ANEXO III

INSTANCIA

PARA PARTICIPACIÓN EN CONCURSOS PÚBLICO DE ACCESO PARA CUERPOS DOCENTES UNIVERSITARIOS

DATOS DE LA PLAZA CONVOCADA A CONCURSO DE ACCESO		
Cuerpo Docente:	Resolución de Fecha:	B.O.E:
Área de Conocimiento:	Departamento:	
Actividades docentes e investigadoras a realizar:		

DATOS PERSONALES			
Nº DNI o Pasaporte:	Primer Apellido:	Segundo Apellido:	Nombre:
Fecha de nacimiento:	Localidad de nacimiento:	Provincia de nacimiento:	Nacionalidad:
Domicilio:		Municipio:	
Provincia:	País:	Código Postal:	Teléfono/s:

FORMACIÓN ACADÉMICA		
Titulación/Doctorado	**Centro**	**Fecha**

DATOS SOBRE LA ACREDITACIÓN O HABILITACIÓN ***(debe estar acreditado o habilitado para el cuerpo y el área de conocimiento de la plaza convocada conforme al Real Decreto 1312/2007, de 5 de octubre, por el que se establece la acreditación nacional para el acceso a los cuerpos docentes universitarios, o el Real 774/2002, de 26 de julio, por el que se regula el sistema de Habilitación Nacional para el acceso a Cuerpos de Funcionarios Docentes Universitarios y el régimen de los concursos de acceso respectivos)***
MEDIANTE SISTEMA DE ACREDITACIÓN NACIONAL
Fecha resolución del Consejo de Universidades:
MEDIANTE SISTEMA DE HABILITACIÓN NACIONAL
Fecha publicación en BOE:

CASO DE SER FUNCIONARIO DE LOS CUERPOS DOCENTES UNIVERSITARIOS		
Cuerpo:	Universidad:	Nº Registro Personal:

El abajo firmante, D/.Dª.
SOLICITA
ser admitido al Concurso de Acceso a la plaza
en el Área de conocimiento de
comprometiéndose, en caso de superarlo, a respetar y cumplir los Estatutos de la Universidad de Jaén y a formular el juramento o promesa de acuerdo con lo establecido en el Real Decreto 707/1979, de 5 de abril

DECLARA
Que son ciertos todos y cada uno de los datos consignados en esta solicitud, que reúne las condiciones exigidas en la convocatoria anteriormente referida y todas las necesarias para el acceso a la Función Pública.
Jaén,

En a de de

Fdo.:

MUY IMPORTANTE: No olvide firmar la solicitud

SR. RECTOR MAGNÍFICO DE LA UNIVERSIDAD DE JAÉN

En cumplimiento de lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, y su normativa de desarrollo, se informa que los datos personales aportados a través de la solicitud de admisión y la restante documentación a la que se refieren las bases de la presente convocatoria, serán tratados por la Universidad de Jaén, con domicilio en Paraje de las Lagunillas s/n, donde podrán ejercerse los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición previstos legalmente. Los datos serán incorporados a un fichero automatizado, debidamente inscrito en la Agencia Española de Protección de Datos con el nombre de "Selección de recursos humanos" y cuya finalidad es "dotar a la UJA de los recursos humanos necesarios para el desarrollo de sus actividades de gestión de procesos de reclutamiento y selección" y que serán utilizados para tramitar y resolver el procedimiento de la convocatoria.

2. Autoridades y personal

2.2. Oposiciones, concursos y otras convocatorias

EMPRESAS PÚBLICAS Y ASIMILADAS

Resolución de 23 de marzo de 2021, de la Fundación Pública Andaluza para la Investigación de Málaga en Biomedicina y Salud, por la que se publica la convocatoria de la Fundación Pública Andaluza para la Investigación de Málaga en Biomedicina y Salud, precisa incorporar para Málaga, a un/a profesional con el siguiente perfil: Responsable de compras, contratación y gestión de proyectos.

La Fundación Pública Andaluza para la Investigación de Málaga en Biomedicina y Salud (FIMABIS) precisa contratar con carácter indefinido un/a profesional con el siguiente perfil: Responsable de compras, contratacion y gestion de proyectos (Ref: Ind/001/21 Responsable de compras, contratación, y gestión de proyectos).

La Fundación Pública Andaluza para la Investigación de Málaga en Biomedicina y Salud, es una entidad sin ánimo de lucro, constituida al amparo de la Ley 10/2005, de 31 de mayo, de Fundaciones de la Comunidad Autónoma de Andalucía y tiene entre sus fines, recogidos en el artículo 6 de sus estatutos, promover la investigación científica, biomédica y biotecnológica en el ámbito del Sistema Nacional de Salud, gestionar, coordinar y asesorar la actividad educativa e investigadora, así como fomentar la formación continuada y de postgrado de investigación biomédica y biotecnológica.

El artículo 13.3 de la Ley 3/2020, de 28 de diciembre, del Presupuesto de la Comunidad Autónoma de Andalucía para el año 2021, establece que durante el año 2021, la contratación de personal laboral propio con carácter fijo o indefinido o temporal en las agencias de régimen especial, agencias públicas empresariales, sociedades mercantiles del sector público andaluz, consorcios, fundaciones y demás entidades a que se refiere el artículo 5 del texto refundido de la Ley General de la Hacienda Pública de la Junta de Andalucía requerirá autorización de la Consejería competente en materia de Regeneración.

Asimismo, y con la finalidad de mantener la necesaria coordinación en todos los ámbitos del sector público andaluz, en cuanto al control y seguimiento de los gastos de personal y evolución de sus plantillas, las agencias y entidades determinadas en este apartado deberán solicitar autorización de la Consejería competente en materia de regeneración con carácter previo a la aplicación del porcentaje correspondiente de la tasa de reposición a que se refiere el apartado 1 del artículo 13 mencionado.

Se procede a convocar públicamente con arreglo a los principios constitucionales de igualdad, mérito y capacidad, un proceso selectivo que se regirá por lo dispuesto en estas bases; por lo regulado en el Estatuto de los Trabajadores; por lo preceptuado en el Estatuto Básico del Empleado Público; por lo establecido en la Leyes del Presupuesto de la Comunidad Autónoma de Andalucía y del Estado; por lo establecido en la Instrucción Conjunta 1/2018, de 30 de mayo, de la Dirección General de Planificación y Evaluación y de la Dirección General de Presupuestos, por la que se establecen los criterios generales y los procedimientos de aplicación para la contratación de personal con carácter indefinido y temporal por las Entidades del Sector Público Andaluz; y, por último, por lo dispuesto en la resolución conjunta de la Secretaría General de Regeneración, Racionalización y Transparencia y de la Secretaría General para la Administración Pública de 11 de marzo de 2021, por la cual se autoriza la contratación indefinida propuesta dando cumplimiento a la norma presupuestaria prevista en el párrafo anterior.

La presente convocatoria se regirá por las siguientes bases:

1. Objeto de la convocatoria.

Se procede a convocar públicamente un proceso selectivo para un puesto indefinido con la categoría de responsable perteneciente a la Fundación Pública Andaluza para la Investigación de Málaga en Biomedicina y Salud (FIMABIS), con referencia de la convocatoria: REF: IND/001/21 como Responsable de compras, contratación y gestión de proyectos.

Información sobre la contratación:

- Modalidad contractual: Contrato Indefinido (Periodo de prueba de 2 meses).
- Retribución fija: 38.378 euros brutos anuales + 5.757 euros variables brutos anuales en función de cumplimiento de objetivos.
- Ubicación: Sede Administrativa de FIMABIS.

2. Información del puesto ofertado:

Perfil buscado:

Para la realización de las funciones descritas, se requiere la incorporación de un/a profesional con titulación universitaria, que acredite disponer de las competencias necesarias en la gestión administrativa de la Fundación: Áreas de compras, contratación, y gestión de proyectos.

Función principal del puesto:

La función principal del puesto serán las compras y contratación administrativa de bienes y servicios que se destinen tanto a la ejecución de los proyectos como a la estructura de soporte de la función, y en especial la implantación de iniciativas de compra publica innovadora, así como también tendrá asignadas las funciones de coordinar al Equipo de Técnicos/as de Gestión de Proyectos para planificar, ejecutar y controlar los proyectos de investigación de la fundación.

Funciones específicas:

Concretamente, tiene las siguientes funciones asignadas:

- Planificación, organización y desarrollo del equipo de Gestión de Proyectos de la Fundación.
- Interlocución con los Investigadores para la gestión de todas las áreas relacionadas con la planificación, ejecución y control de los proyectos.
-Identificación de necesidades formativas que desarrollen los puestos de las gestoras de proyectos.
-Identificación de necesidades organizativas para implementar mejoras que aumentan la eficiencia y eficacia de los procesos de gestión proyectos.
-Responsable de los procedimientos de contratación administrativa pública de bienes, obras y servicios conforme a la normativa vigente.
-Gestión integral de todos los procesos de compras de la Fundación.
- Impulso de iniciativas de compra publica innovadora en el ámbito nacional e internacional.
- Cualesquiera otras que pudieran encomendársele en el ámbito de su competencia.

Tiene responsabilidad sobre las funciones de Administración de la Fundación:

- Función de Gestión de Proyectos.
- Función de compras, contratación administrativa de bienes, obras y servicios y logística.

3. Requisitos de la convocatoria:

Requisitos mínimos de la convocatoria (excluyentes):

- Licenciatura en Económicas, Administración y Dirección de Empresas, Ingeniería o Grado Universitario Equivalente, Licenciatura en Ciencias de la Salud.

- Experiencia demostrable en Gestión de Proyectos de I+D+i de al menos 5 años.
- Experiencia demostrable en procesos de contratación pública de al menos 2 años.
- Nivel inglés mínimo B2 acreditado.
- Poseer la nacionalidad española o la de un Estado miembro de la Unión Europea o del Espacio Económico Europeo, u ostentar el derecho a la libre circulación de trabajadores, conforme al Tratado de la Unión Europea o a otros tratados ratificados por España, o tener reconocido tal derecho por norma legal. Se exigirá tanto el Permiso de Residencia como el de Trabajo, de los extranjeros no contemplado en lo anterior.
- Ser mayor de edad y no exceder la edad de la jubilación forzosa.
- Las personas con discapacidad que participen en el proceso de selección deberán poder acreditar un grado de discapacidad igual o mayor del 33% y la capacidad funcional para el desempeño de las funciones propias del puesto, mediante el certificado correspondiente por el organismo competente en la materia.
- No haber sido separado/a, mediante expediente disciplinario, del servicio de cualesquiera de las administraciones públicas o de sus organismos, entidades, empresas, fundaciones o cualesquiera empleadoras dependientes o vinculadas a las administraciones públicas, ni hallarse inhabilitado para empleo o cargo público, ni para el desempeño de la profesión o funciones relacionadas con el puesto objeto de la convocatoria. Los aspirantes cuya nacionalidad no sea la española no deberán estar sometidos a sanción disciplinaria o condena penal que impida, en su Estado, el acceso al empleo público.
- No estar incurso en ninguna de las incompatibilidades que determina la legislación vigente.

Requisitos valorables:

Se considerarán requisitos valorables los siguientes (máximo 80 puntos de la valoración total, para aquellos candidatos que reúnan todos los requisitos mínimos):

Se evaluarán en relación con el siguiente baremo de méritos:

- Experiencia en gestión de proyectos de I+D+i que se desarrollen en el ámbito sanitario. Acreditable mediante certificado emitido por responsables de las entidades donde desarrollara esta actividad o Declaración Responsable: 5 puntos por cada año de experiencia completo o fracción superior a 6 meses hasta un máximo 40 puntos.
- Experiencia demostrable en procesos de contratación pública. Acreditable mediante certificado emitido por responsables de las entidades donde desarrollara esta actividad o Declaración Responsable: 5 puntos por cada año de experiencia completo o fracción superior a 6 meses hasta un máximo 20 puntos.
- Dominio de la herramienta de gestión Fund@net para la gestión y seguimiento de ayudas competitivas. Acreditado mediante Declaración Responsable: 10 puntos.
- Conocimientos de los instrumentos de financiación de I+D+i del ámbito europeo, nacional y autonómico (acreditable mediante la presentación de cursos de formación, seminarios, similar): 0,1 puntos por hora hasta un máximo de 5 puntos.
- Experiencia en gestión de proyectos de Compra Pública Innovadora . Acreditable mediante certificado emitido por entidad donde desarrollara esta actividad o Declaración Responsable: 1 punto por año de experiencia, con un máximo de 5 puntos.

4. Comisión de Selección:

A efectos de valoración del proceso de selección, se constituirá una Comisión de Valoración, según criterios recogidos en artículo 60 Estatuto Básico del Empleado Público, cuyos miembros han sido designados por la Dirección Gerencia de esta entidad, y que estará integrada por:

- Presidencia: Persona que ostenta la titularidad de la Dirección-Gerencia de la Fundación o persona en quien delegue.
- Vocal 1: Persona en representación del Instituto de Investigación Biomédica de Málaga (IBIMA).

- Vocal 2: Persona de la Fundación del Área de Recursos Humanos que ejercerá así mismo las funciones de secretariado.

Corresponde a la Comisión de Selección el desarrollo de las distintas fases del proceso. Para ello, a su criterio, podrá estar asesorado por entidades o técnicos especialistas.

La Comisión solo valorará los méritos que hayan sido debidamente alegados y acreditados documentalmente por las personas participantes, sin que puedan valorarse como méritos los requisitos mínimos exigidos en la convocatoria.

Únicamente serán valorados los méritos que se ostenten a la finalización del plazo de presentación de solicitudes, no computándose los obtenidos con posterioridad. En ningún caso, la Comisión podrá otorgar por cada uno de los apartados puntuación superior a la señalada.

5. Plazo y lugar de presentación de solicitudes.

Las bases de esta convocatoria, se encuentran disponibles también en:

- Página web de IBIMA: www.ibima.eu
- Portal Transparencia Junta de Andalucía.

El plazo de presentación de solicitudes y documentación acreditativa exigible en convocatoria será de 15 días naturales desde el siguiente a la publicación del anuncio de la convocatoria en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía. En caso de que el último día de presentación de solicitud es sea inhábil, el plazo se entenderá prorrogado hasta el día siguiente hábil.

El lugar de presentación de solicitudes y documentación acreditativa exigida en convocatoria será por alguno de los siguientes medios:

1. Por correo electrónico a la dirección: rrhh@ibima.eu indicando claramente en el asunto la referencia de la convocatoria (REF: IND/001/21 Responsable compras, contratación, y gestión de proyectos).

2. En formato papel mediante el Registro de Entrada de la Fundación:

Dirección del Registro de Entrada:

Fundación Pública Andaluza para la Investigación de Málaga en Biomedicina y Salud (FIMABIS), calle Doctor Miguel Díaz Recio, núm. 28, local bajo, CP 29010 Málaga.

Indicando en el Encabezamiento la referencia de la Convocatoria: (REF: IND/001/21 Responsable compras, contratación y gestión de proyectos).

3. También puede presentarse la solicitud en cualquier Registro General según lo dispuesto en el art. 38.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común. Sin perjuicio de lo establecido en el art. 16.4 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas. En este último caso, antes de la finalización del plazo de admisión de solicitudes, el candidato/a tendrá que enviar un correo electrónico informando sobre el Registro donde lo ha presentado, junto con una copia escaneada de dicho Registro a la dirección: rrhh@ibima.eu, haciendo constar en el asunto la referencia de la convocatoria.

No se admitirán solicitudes de participación remitidas por otras vías. Tanto la no entrega de solicitudes o documentación cómo su presentación fuera de plazo será causa automática de exclusión del proceso de selección.

Será igualmente causa de exclusión de la convocatoria cualquier falsedad, anomalía o irregularidad detectada en cualquiera de los datos o documentos aportados. Asimismo, la falta de presentación de la documentación general y acreditativa será motivo de exclusión.

6. Documentación acreditativa a aportar.

Documentación a aportar y pruebas:

Se deberán aportar los siguientes documentos:

- Fotocopia del DNI. En caso de ser extranjero, fotocopia del Pasaporte y Permiso de Trabajo y Residencia.
- Fotocopia de la documentación que acredite estar en posesión de los requisitos mínimos.
- Curriculum vitae actualizado.
- Adicionalmente, se aportará necesariamente fotocopia de la documentación acreditativa de la formación y la experiencia profesional susceptible de valoración, y en general toda la documentación oficial que acredite los méritos valorables que se alegan.
- En caso de poseer un grado de discapacidad igual o mayor a 33%, este deberá acreditarse mediante certificado emitido por el órgano competente.

Toda esta documentación deberá ir numerada y con su índice correspondiente; y podrá ser verificada con las fuentes primarias en cualquier momento del proceso de selección por parte de los miembros de la Comisión de Valoración.

Para el análisis y valoración de las candidaturas, será preciso que sean aportadas las titulaciones y certificados correspondientes a la formación académica y no académica correspondiente. De forma adicional, para valorar la experiencia previa, es necesario que sean aportadas las evidencias que acrediten el cumplimiento de los requisitos mínimos y/o valorables exigidos. Para ello, se aportará informe vida laboral actualizado, así como los documentos puedan acreditar dicha experiencia tales como, contratos de trabajo, certificados de empresa, etc.

7. Proceso de Selección.

a) Comprobación de requisitos mínimos para participar en el proceso de selección:

Las personas que reúnan los requisitos mínimos establecidos en el apartado 3 participarán en el proceso de selección.

Se publicará en la página web de IBIMA el listado provisional de las personas admitidas y excluidas incluyendo en este último caso las causas de exclusión, figurando como dato identificativo de cada candidatura las cuatro últimas cifras del DNI más letra. A la misma se podrán presentar alegaciones en el plazo de 3 días hábiles contados a partir del siguiente a la fecha de publicación, las cuales se deben remitir por correo electrónico a la dirección rrhh@ibima.eu, haciendo referencia en el asunto a la denominación de la convocatoria.

Transcurrido dicho plazo y una vez analizadas, valoradas y respondidas las alegaciones por la Comisión de Valoración, se publicará la lista definitiva de candidaturas que pasan a la siguiente fase, la cual servirá de resolución a las reclamaciones recibidas.

b) Baremación de méritos:

Esta fase encaminada a evaluar los requisitos valorables se iniciará con la evaluación de los méritos presentados por las candidaturas que hayan superado la fase anterior de cumplimiento de requisitos.

La puntuación máxima para esta fase será de máximo 80 puntos.

Pasarán a la siguiente fase de entrevista las cinco candidaturas que obtengan las mejores puntuaciones en Baremo de Méritos. En caso de empate pasarán asimismo todos aquellos que obtengan la misma puntuación que el quinto lugar.

Se publicará en la página web de IBIMA, listado provisional de las personas Admitidas baremadas, figurando como dato identificativo de cada candidatura las cuatro últimas cifras del DNI más letra, con la puntuación obtenida en esta fase. A la misma se podrán presentar alegaciones en el plazo de 3 días hábiles contados a partir del siguiente a la fecha de publicación de la mencionada lista. Las alegaciones se deben remitir por correo electrónico a la dirección rrhh@ibima.eu, haciendo referencia en el asunto de la convocatoria.

Transcurrido dicho plazo y una vez analizadas, valoradas y respondidas las alegaciones, se publicará la lista definitiva de candidaturas que pasan a la siguiente fase.

c) Fase de entrevista:

Se realizarán diferentes entrevistas de selección por competencias, encaminadas a identificar la persona que se adapte mejor a las siguientes competencias personales:

- Visión global y resolutiva.
- Autonomía e iniciativa en el desempeño de sus funciones.
- Riguroso/a y responsable.
- Con marcada vocación de servicio al resto de áreas de la Fundación y su entorno.
- Orientado/a a resultados.
- Habituada/o a la gestión del cambio.

La valoración máxima de este apartado es de este apartado se obtendra´ a través de una realización de entrevista de selección, la puntuación máxima será de 20 puntos.

Designación: El proceso se resolverá mediante resolución de designación motivada por parte de la persona titular de la Dirección Gerencia de la Fundación de FIMABIS. El resultado se publicará en el página web de IBIMA.

Málaga, 23 de marzo de 2021.- El Director Gerente, José Miguel Guzmán de Damas.

3. Otras disposiciones

CONSEJERÍA DE LA PRESIDENCIA, ADMINISTRACIÓN PÚBLICA E INTERIOR

Resolución de 19 de marzo de 2021, de la Secretaría General de Interior y Espectáculos Públicos, por la que se publica el convenio entre la Consejería de la Presidencia, Administración Pública e Interior y el Consejo Andaluz de Colegios Oficiales de Veterinarios para la gestión del Registro Central de Animales de Compañía.

Habiéndose suscrito, con fecha 15 de febrero de 2021, el convenio de colaboración entre la Consejería de la Presidencia, Administración Pública e Interior de la Junta de Andalucía y el Consejo Andaluz de Colegios Oficiales de Veterinarios para la gestión del Registro Central de Animales de Compañía, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 11.3 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público, en relación con lo previsto en el artículo 105 de la Ley 9/2007, de 22 de octubre, de la Administración de la Junta de Andalucía, y de acuerdo con el artículo 19.3 del Reglamento de Colegios Profesionales de Andalucía, aprobado por el Decreto 216/2006, de 12 de diciembre, procede la publicación, en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, del citado convenio que figura como anexo a esta resolución.

Sevilla, 19 de marzo de 2021.- El Secretario General, Miguel Briones Artacho.

A N E X O

CONVENIO DE COLABORACIÓN ENTRE LA CONSEJERÍA DE LA PRESIDENCIA, ADMINISTRACIÓN PÚBLICA E INTERIOR DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA Y EL CONSEJO ANDALUZ DE COLEGIOS OFICIALES DE VETERINARIOS PARA LA GESTIÓN DEL REGISTRO CENTRAL DE ANIMALES DE COMPAÑÍA

En Sevilla, a 15 de febrero de 2021.

R E U N I D O S

De una parte, el Excmo. Sr. Consejero de la Presidencia, Administración Pública e Interior de la Junta de Andalucía, don Elías Bendodo Benasayag, nombrado mediante el Decreto del Presidente 4/2019, de 21 de enero, por el que se designan los Consejeros y las Consejeras de la Junta de Andalucía, en virtud de la representación que le atribuye el artículo 26 de la Ley 9/2007, de 22 de octubre, de Administración de la Junta de Andalucía.

De otra parte, el Ilmo. Sr. Presidente del Consejo Andaluz de Colegios Oficiales de Veterinarios, don Fidel Astudillo Navarro, nombrado en la Asamblea de dicha corporación celebrada el día 26 de mayo de 2018, actuando conforme a las atribuciones que le confiere el artículo 21.a) de sus estatutos aprobados por Orden de la Consejería de Gobernación y Justicia de 5 de mayo de 1998.

Las partes intervinientes se reconocen mutuamente capacidad legal suficiente para suscribir con la representación que ostentan el presente convenio y, en su virtud,

E X P O N E N

I. En la Comunidad Autónoma de Andalucía las competencias en materia de protección y control de los animales de compañía están asignadas a la Consejería de la Presidencia, Administración Pública e Interior por el Decreto del Presidente 3/2020, de 3 de septiembre, de la Vicepresidencia y sobre reestructuración de Consejerías.

II. La Ley 11/2003, de 24 de noviembre, de Protección de los Animales, creó el Registro Central de Animales de Compañía, como instrumento de gestión y control de estos animales en Andalucía. En desarrollo de esta Ley se dictó el Decreto 92/2005, de 29 de marzo, que estableció la obligación de identificar y registrar mediante microchip a todos los perros, gatos y hurones residentes en esta Comunidad Autónoma en el plazo de tres meses desde su nacimiento o de un mes desde su adquisición. Igualmente, establece que dicha identificación se realizará a través de veterinarios autorizados por los Colegios Oficiales de Veterinarios que reúnan los requisitos establecidos en el mismo.

III. El artículo 19.3 de la Ley 11/2003, de 24 de noviembre, dispone que la Junta de Andalucía podrá concertar con los Colegios de Veterinarios convenios para la realización y mantenimiento de los censos y registros. En aplicación del mismo, el artículo 12.2 del Decreto 92/2005, de 29 de marzo, establece que la Consejería de Gobernación (actual Consejería de la Presidencia, Administración Pública e Interior) encomendará al Consejo Andaluz de Colegios Oficiales de Veterinarios la gestión del Registro Central de Animales de Compañía, quien será responsable de emitir, procesar y almacenar los códigos identificativos de cada animal.

IV. Que el Consejo Andaluz desarrolló en el año 1998 una plataforma informática denominada Registro Andaluz de Identificación Animal (RAIA), con objeto de contar con una base de datos en la que constasen registrados aquellos animales de compañía voluntariamente identificados y sus propietarios, con la finalidad de facilitar la localización de los propietarios de dichos animales en los casos de pérdida y/o abandono, y siendo ya entonces el procedimiento de identificación y registro muy similar al actualmente vigente. Es decir, la identificación se llevaba a efecto mediante la implantación de microchip por un veterinario que a su vez cumplimentaba un documento denominado Certificado Oficial de Identificación en el que se hacían constar los datos identificativos del animal, así como los datos personales de su propietario o titular.

V. En virtud de todo lo anterior, con fecha 27 de abril de 2005 la entonces Consejería de Gobernación y Justicia y el Consejo Andaluz de Colegios Oficiales de Veterinarios, suscribieron un convenio de colaboración para la realización, gestión y mantenimiento del Registro Central de Animales de Compañía en la Comunidad Autónoma de Andalucía. Este convenio –actualmente prorrogado–, que se formalizó incorporando la información y sistema de la base de datos RAIA, ha permitido una adecuada gestión del Registro Central de Animales de Compañía y los registros municipales, en la Comunidad Autónoma Andaluza.

VI. En la actualidad, el proceso de identificación electrónica de los animales de compañía, tal como aparece ya descrito por el Decreto 42/2005 de 29 de marzo, se realiza a través del conjunto de veterinarios identificadores autorizados por el Consejo Andaluz de Colegios Oficiales de Veterinarios que existen a lo largo de la geografía andaluza, de acuerdo con la normativa aplicable. Estos veterinarios proceden a la implantación del microchip en el animal y expiden el documento oficial, denominado Certificado Oficial de Identificación, que lo acredita. Es entonces cuando de acuerdo con el mandato contenido en el mencionado Decreto 42/2005, de 29 de marzo, se inscriben los datos del propietario y del animal en la aplicación telemática del Consejo Andaluz de Colegios Oficiales de Veterinarios que da soporte al Registro Central de Animales de Compañía. Una vez realizada esta labor, en los casos en que se haya utilizado el Certificado Oficial de Identificación en soporte físico, el veterinario remitirá copia al Consejo Andaluz para verificación de sus requisitos formales y cotejo con la inscripción

realizada, instando, en su caso, las subsanaciones que sean procedentes. De igual modo, cuando se utilice el Certificado Oficial de Identificación en soporte telemático, el Consejo procede a la verificación de datos y subsanación, en su caso. Resultando de conformidad tales comprobaciones, el Consejo Andaluz de Colegios Oficiales de Veterinarios emite el Documento de Identificación y Registro Animal (DAIRA), que permitirá al interesado acreditar la correcta inscripción de su animal.

Asimismo, el Consejo Andaluz de Colegios Oficiales de Veterinarios coordina y mantiene permanentemente actualizado el censo de veterinarios identificadores de Andalucía, asigna a éstos sus respectivas claves de acceso al Registro, coteja que los microchips implantados sean los homologados y los asignados a cada veterinario por el correspondiente Colegio Oficial de Veterinarios, realiza el mantenimiento del Registro y de la aplicación informática que lo soporta y adapta la información a las necesidades de la Consejería de la Presidencia, Administración Pública e Interior, unificando en la misma ficha del animal los datos referentes a la cartilla sanitaria o el pasaporte europeo y las licencias municipales sobre animales potencialmente peligrosos concedidas.

VII. La gestión del Registro Central de Animales de Compañía por parte del Consejo Andaluz de Colegios Oficiales de Veterinarios a través de su aplicación telemática, se ha mostrado durante estos años como un instrumento muy eficaz para el control de la población de perros, gatos y hurones a través de su identificación e inscripción, para la depuración de posibles responsabilidades de los propietarios así como para la localización de éstos en caso de animales perdidos a los efectos de su devolución, e incluso para una actuación eficaz ante posibles emergencias sanitarias. Igualmente, la permanente y continua mejora de la aplicación realizada por el Consejo, en coordinación con la Consejería de la Presidencia, Administración Pública e Interior, ha permitido que la misma se convierta en una importante herramienta para evaluar las políticas públicas en relación a la protección y bienestar de animales de compañía, dado que permite estudiar la evolución de los animales identificados, el número de devoluciones de animales perdidos, el número de perros potencialmente peligrosos existentes en Andalucía, las licencias municipales concedidas, así como otros datos necesarios para realizar aquella actividad.

VIII. Por todo lo anterior, resulta necesario suscribir un nuevo convenio con el Consejo Andaluz de Colegios Oficiales de Veterinarios para continuar con la gestión del Registro Central de Animales de Compañía.

C L Á U S U L A S

Primera. Objeto.

El objeto del presente convenio es la encomienda de gestión del Registro Central de Animales de Compañía creado por la Ley 11/2003, de 24 de noviembre, de Protección de los Animales, y regulado en el Decreto 92/2005, de 29 de marzo. Dicha encomienda de gestión no supone cesión de la titularidad de la competencia ni de los elementos constitutivos de su ejercicio.

Segunda. Ámbito subjetivo.

La encomienda de gestión que se articula a través del presente convenio se llevará a cabo entre la Consejería de la Presidencia, Administración Pública e Interior de la Junta de Andalucía como encomendante y el Consejo Andaluz de Colegios Oficiales de Veterinarios como encomendado.

Las actuaciones que conlleva el Registro Central de Animales de Compañía van dirigidas a todos los titulares de animales de compañía que procedan a la identificación, registro, transmisión, pérdida o fallecimiento de sus animales, así como a los veterinarios autorizados por cada Colegio Provincial de Veterinarios de Andalucía que realizan la inscripción de todas las situaciones anteriores.

Tercera. Contenido de las actuaciones.

La gestión del registro conlleva a las siguientes actuaciones:

1. Registro de perros, gatos y hurones identificados y de aquellos animales de compañía que se determinen reglamentariamente, así como de cualquier otro que sea identificado voluntariamente por su titular.

2. Registro de los perros potencialmente peligrosos y de sus titulares así como las licencias municipales concedidas para su tenencia. Igualmente, deberá registrarse el resto de animales potencialmente peligrosos, de conformidad con lo establecido en el artículo 5 del Decreto 42/2008, de 12 de febrero, por el que se regula la tenencia de animales potencialmente peligrosos en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

3. Inscripción de las transmisiones de animales de compañía.

4. Inscripción de la pérdida o fallecimiento del animal comunicada por su titular o por los Ayuntamientos.

5. Colaboración con los Ayuntamientos, suministrando la información que se estime necesaria, en la realización de actuaciones tendentes a la localización del titular en el caso de aparición de un animal de compañía perdido, en aplicación de lo dispuesto en el art. 27 de la Ley 11/2003, de 24 de noviembre, de Protección de los Animales de Andalucía.

6. Inscripción de los datos suministrados por los ayuntamientos sobre el contenido de sus Registros Municipales de Animales de Compañía.

7. Archivo de toda la documentación que, bajo cualquier soporte, se origine durante la gestión del Registro Central.

8. Acceso a la información del Registro a las personas interesadas para que puedan consultar la situación de sus animales, teniendo en cuenta el carácter público de dicho registro, así como a las Fuerzas y Cuerpos de Seguridad y a las administraciones competentes en materia de animales de compañía, para el ejercicio de sus respectivas funciones, habilitando distintos niveles de acceso, en atención a dicha diversidad de funciones y, en el caso de las administraciones locales, a la existencia o no de convenio firmado con el correspondiente Ayuntamiento.

Cuarta. Personal para las actuaciones de gestión del Registro Central de Animales de Compañía.

Las actuaciones de gestión del Registro Central de Animales de Compañía se realizarán por los veterinarios identificadores, por el personal del Consejo Andaluz de Colegios Oficiales de Veterinarios, por el personal de la Consejería de la Presidencia, Administración Pública e Interior, así como por el personal de los Ayuntamientos en lo relativo a la inscripción de licencias, de conformidad con lo previsto en este convenio y en el Decreto 92/2005, de 29 de marzo, sobre la identificación y los registros de determinados animales de compañía en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Quinta. Compromiso de las partes.

El Consejo Andaluz de Colegios Oficiales de Veterinarios, en su calidad de corporación de derecho público, se compromete a:

1. Impulsar, supervisar y coordinar la inscripción de todos los asientos de altas, bajas y modificaciones referentes a la identificación de perros, gatos, hurones y del resto de animales de compañía que realicen los veterinarios identificadores.

2. Gestionar y mantener la Sección de Animales Potencialmente Peligrosos existente dentro de este Registro mediante la anotación de todos los asientos anteriores.

3. Inscribir los datos suministrados por los ayuntamientos sobre el contenido de sus Registros Municipales de Animales de Compañía.

4. Realizar actuaciones tendentes a la localización del titular en el caso de aparición de un animal de compañía perdido, en colaboración con los Ayuntamientos, facilitando datos necesarios para ello.

5. Facilitar el acceso a la información del Registro a las Fuerzas y Cuerpos de Seguridad, y a los Ayuntamientos de Andalucía, estableciendo un nivel de acceso y utilidades específico para aquellos Ayuntamientos que tengan suscrito convenio para la gestión de su Registro Municipal de Animales de Compañía con el Colegio Oficial de Veterinarios de la provincia, todo ello con la finalidad de mejorar el ejercicio de sus respectivas competencias en materia de inspección y vigilancia en materia de animales de compañía y animales potencialmente peligrosos. Igualmente, se permitirá el acceso a la información del Registro a los particulares para la consulta de la situación de los animales de los que sea titular. Las utilidades correspondientes al acceso al RAIA de los Ayuntamientos que no tengan suscrito convenio con el Colegio Oficial de Veterinarios de la Provincia para la llevanza del Registro Municipal son las siguientes:

- Consulta individual de animales registrados, a través de su número de microchip. Confiere acceso a los datos identificativos e históricos del animal y su ficha clínica, así como a los datos de propietario actual.
- Posibilidad de informar de la pérdida de un animal.
- Posibilidad de informar sobre el encuentro de un animal.
- Obtención del certificado de sanciones accesorias.
- Inscripción de licencias de tenencia de animales potencialmente peligrosos.
- Obtención de listados de licencias de tenencia de animales potencialmente peligrosos.
- Gestión de usuarios del ayuntamiento (identificación, altas y bajas de usuarios, entre los que puede incluirse a la Policía Local).

Por su parte, los Ayuntamientos que sí tengan suscrito convenio, además de las utilidades anteriores, tendrán las siguientes:

- Búsqueda de propietarios residentes en el municipio por nombre y apellidos o DNI. Se obtiene información de todos los animales actualmente en propiedad, animales poseídos con anterioridad y licencia para tenencia de animales potencialmente peligrosos, en su caso.
- Censo numérico de animales por especie.
- Censo numérico de perros potencialmente peligrosos por raza.
- Listados globales de animales, incluyendo los datos identificativos del animal, del propietario, última operación realizada (alta, baja, cambio…), fecha de ésta y colegiado que la realizó. Se facilitan las siguientes variedades:
  - Listado general, con todos los animales.
  - Listado de animales potencialmente peligrosos.
  - Listado de animales que han causado baja.
  - Listado de animales potencialmente peligrosos que han causado baja.
  - Listado de animales potencialmente peligrosos, cuyos propietarios no consta que posean licencia.

6. Mantener un censo actualizado de veterinarios identificadores, con los datos suministrados por los Colegios Oficiales de Veterinarios de Andalucía, a quienes corresponde la competencia de comprobar en las declaraciones responsables presentadas por las personas veterinarias los requisitos necesarios para el ejercicio de la actividad de identificación de animales de compañía, así como proceder a las altas y bajas de dichos profesionales en el Registro de Veterinarios Identificadores.

7. Elaborar y distribuir entre las personas veterinarias identificadoras el Certificado Oficial de Identificación, en sus distintas modalidades para la formalización de altas, bajas y modificaciones registrales, así como de los medios técnicos para realizar la correcta identificación electrónica de perros, gatos, hurones y del resto de animales de compañía.

8. Formar e informar a las personas veterinarias identificadoras sobre el funcionamiento del Registro Central así como atender las consultas que éstas presenten sobre el funcionamiento del mismo y sobre los animales objeto de inscripción.

9. Denunciar ante los Colegios Oficiales de Veterinarios y Administración competente a los profesionales veterinarios que no cumplan con sus obligaciones de conformidad con la normativa aplicable, a los efectos sancionadores oportunos.

10. Actualizar permanentemente la aplicación telemática de dicho Registro, de manera que la misma permita explotar de manera sistematizada la información contenida en él, previa supervisión de la Consejería de la Presidencia, Administración Pública e Interior.

11. Tratar informáticamente cuantos datos se incorporen al Registro de conformidad con la normativa vigente en materia de protección de datos de carácter personal, en los términos de la cláusula sexta de este convenio.

12. Custodiar y archivar toda la información y documentación que, bajo cualquier soporte, se origine durante la gestión del Registro Central.

13. Proponer a la Consejería de la Presidencia, Administración Pública e Interior acciones de mejora del Registro Central de Animales de Compañía para potenciar y mejorar la identificación de animales de compañía en Andalucía.

La Consejería de la Presidencia, Administración Pública e Interior, como titular del Registro Central de Animales de Compañía, se compromete a:

1. Elaborar y dictar cuantas disposiciones sean necesarias para mejorar el contenido y eficacia del Registro, así como supervisar el correcto funcionamiento del mismo.

2. Aprobar, y adaptar en su caso, el impreso único de alta, baja y modificaciones registrales.

3. Emitir informes y certificaciones sobre el contenido del Registro. Impulsar la emisión telemática de informes y certificaciones sobre el contenido del registro por parte de las personas interesadas así como de los ayuntamientos en el ejercicio de sus competencias.

4. Inscribir las sanciones firmes en materia de animales de compañía, recaídas en los procedimientos sancionadores instruidos por la Consejería de la Presidencia, Administración Pública e Interior.

5. Elaborar estudios y estadísticas sobre los datos contenidos en el Registro sobre animales de compañía y animales potencialmente peligrosos.

6. Ampliar del contenido del Registro con la finalidad de obtener una mayor información sobre todos los centros destinados a los animales de compañía.

Sexta. Acceso de la administración autonómica. Protección de datos.

A los efectos contemplados en el presente convenio –la gestión del Registro Central de Animales Compañía de Andalucía–, y en lo que al cumplimiento del Reglamento General de Protección de Datos se refiere, la Consejería de la Presidencia, Administración Pública e Interior tendrá acceso permanente a la base de datos del Registro Central de Animales de Compañía, para el correcto ejercicio de sus competencias, teniendo la consideración de responsable del tratamiento del fichero de datos de carácter personal a que tenga acceso.

El Consejo Andaluz de Colegios Oficiales de Veterinarios se compromete a mantener en todo momento un riguroso control y secreto de los datos que recabe en la gestión del Registro Central de Animales de Compañía, comprometiéndose a cumplir la normativa vigente en materia de protección de datos de carácter personal. El Consejo Andaluz de Colegios Oficiales de Veterinarios asegurará a los interesados el ejercicio de los derechos de acceso, rectificación, supresión, portabilidad de sus datos, y la limitación u oposición a su tratamiento reconocidos en la mencionada normativa sin perjuicio de la responsabilidad que ostente la Consejería de la Presidencia, Administración Pública e Interior como titular del Registro.

Los datos de carácter personal que figuran almacenados en el RAIA son obtenidos directamente por el Consejo Andaluz de Colegios Oficiales de Veterinarios con las

múltiples finalidades descritas, configurando un fichero de cuya custodia y tratamiento, a efectos de la normativa sobre protección de datos de carácter personal, es responsable el Consejo Andaluz de Colegios Oficiales de Veterinarios; todo ello sin perjuicio de cualquier otra finalidad o utilidad que, en cumplimiento de normativa legal o estatutaria, pueda conferir el Consejo Andaluz de Colegios Oficiales de Veterinarios a la base de datos que conforma el Registro Andaluz de Identificación Animal de la que es propietario.

La gestión del Registro Central de Animales de Compañía de Andalucía, se realiza a través de la plataforma telemática desarrollada íntegramente por el Consejo Andaluz de Colegios Oficiales de Veterinarios, denominada «Registro Andaluz de Identificación Animal» (RAIA) y cuya utilidad, además de servir de soporte informático al Registro Central de Animales de Compañía de Andalucía, sirve asimismo a día de hoy para gestión de la ficha clínica Veterinaria, regulada por la "Orden de 19 de abril de 2010, por la que se establecen los tratamientos obligatorios de los animales de compañía, los datos para su identificación en la venta y los métodos de sacrificio de los mismos en la Comunidad Autónoma de Andalucía", así como para facilitar la gestión clínica de los veterinarios colegiados en Andalucía.

Séptima. Seguimiento del convenio.

Para el seguimiento de las actuaciones que se deriven del presente convenio, se crea una comisión de seguimiento que velará por su cumplimiento. Esta comisión de seguimiento tendrá las funciones de interpretación, modificación y resolución de las dudas que pudieran surgir en la aplicación del mismo, velar por su cumplimiento e informar de las incidencias que se deriven en su aplicación y, por último, proponer mejoras para lograr una mayor eficacia en la aplicación del presente convenio.

Esta comisión tendrá la siguiente composición:

1. Dos personas designadas por la persona titular de la Secretaría General de Interior y Espectáculos Públicos entre el funcionariado de la Consejería de la Presidencia, Administración Pública e Interior, actuando una de ellas como Presidente y otra como Secretario de la comisión.

2. Dos personas designadas por quien ostente la presidencia del Consejo Andaluz de Colegios Oficiales de Veterinarios.

La comisión de seguimiento se reunirá, al menos, con una periodicidad semestral. Para la adopción de acuerdos será suficiente el voto de la mayoría simple de los miembros presentes. En caso de empate decidirá el voto de calidad de la Presidencia.

Octava. Vigencia y modificación.

El convenio tendrá una vigencia de 4 años desde el día siguiente a su firma, pudiendo acordarse unánimemente por las partes firmantes del mismo, en cualquier momento antes de la finalización de dicho plazo, su prórroga por un nuevo período de hasta 4 años adicionales o su extinción.

Este convenio puede ser modificado mediante acuerdo expreso de las partes, en el que se identificarán de manera precisa aquellos aspectos objeto de la modificación.

Novena. Causas de extinción.

No obstante lo anterior, podrá producirse la resolución del presente convenio o su prórroga antes de cumplido su plazo de duración, en los casos y bajo las condiciones que a continuación se citan:

- Transcurso del periodo de vigencia del convenio o de su prórroga, tal como se dispone en la cláusula octava.

- Incumplimiento reiterado de los compromisos adquiridos por las partes, recogidos en la cláusula quinta, previa denuncia manifestada por la parte que se considere perjudicada con seis meses de antelación.

- Imposibilidad sobrevenida para asumir los compromisos adquiridos en la cláusula quinta, manifestada asimismo con seis meses de antelación.
- Acuerdo unánime de las partes firmantes, conforme se dispone en la cláusula octava.

En cualquiera de los supuestos descritos, corresponderá a la comisión de seguimiento adoptar las medidas necesarias para garantizar las actuaciones de gestión del Registro Central de Animales de Compañía que se encontraran en desarrollo.

Décima. Naturaleza y Régimen Jurídico.

La naturaleza de este convenio es administrativa, quedando sometido al orden jurisdiccional contencioso-administrativo para conocer de las controversias que surjan en la aplicación e interpretación del mismo y no queden solventadas en el seno de la comisión de seguimiento del convenio.

En todo caso queda excluido del ámbito de aplicación de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, en virtud de lo dispuesto en su artículo 6.

Undécima. Efectos del convenio.

El convenio surtirá efecto a partir del día siguiente a la suscripción del mismo por las partes intervinientes.

Duodécima. Publicación del convenio.

Como instrumento en el que se formaliza la encomienda de gestión, el presente convenio deberá ser publicado en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 11 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público, 105 de la Ley 9/2007, de 22 de octubre, de la Administración de la Junta de Andalucía y 19.3 del Decreto 216/2006, de 12 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de Colegios Profesionales de Andalucía.

En ejercicio de las facultades de que son titulares cada uno de los firmantes y obligando con ello a sus propias instituciones y representadas, suscriben este convenio en el lugar y fecha indicados, el Consejero de la Presidencia, Administración Pública e Interior, don Elías Bendodo Benasayag y el Presidente del Consejo Andaluz de Colegios Oficiales de Veterinarios, don Fidel Astudillo Navarro.

3. Otras disposiciones

CONSEJERÍA DE LA PRESIDENCIA, ADMINISTRACIÓN PÚBLIC E INTERIOR

Resolución de 22 de marzo de 2021, de la Secretaría General Técnica, por la que se somete a información pública el proyecto de decreto por el que se aprueba el Reglamento de Escuelas Taurinas de Andalucía.

Con fecha 26 de febrero de 2021, el Consejero de la Presidencia, Administración Pública e Interior ha acordado el inicio de la tramitación del expediente administrativo relativo al proyecto de decreto por el que se aprueba el Reglamento de Escuelas Taurinas de Andalucía.

En virtud del artículo 133.2 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, en relación con el artículo 45.1.c) de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, del Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía, cuando el proyecto normativo afecte a los derechos e intereses legítimos de la ciudadanía y la naturaleza de la disposición lo aconseje, será sometido a información pública, durante un plazo razonable y no inferior a quince días hábiles.

La participación de la ciudadanía podrá producirse por cualquier medio admisible en derecho, entre otros, por vía telemática. A estos efectos, y de conformidad con lo dispuesto en el artículo 133.2 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, se publicará el texto en el portal web correspondiente.

En virtud de lo anteriormente expuesto, de acuerdo con lo previsto en el artículo 133.2 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, en relación con el artículo 45.1.c) de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, del Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía,

R E S U E L V O

Primero. Someter a información pública, por un plazo de quince días hábiles a contar desde el día siguiente al de la publicación de la presente resolución en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, el proyecto de decreto por el que se aprueba el Reglamento de Escuelas Taurinas de Andalucía.

Segundo. El texto del proyecto de decreto quedará expuesto, durante dicho plazo, para general conocimiento:

a) En formato digital, en el Portal de la Junta de Andalucía. El acceso al citado proyecto y al resto de la documentación que conforma el expediente podrá realizarse a través de la siguiente dirección:

https://www.juntadeandalucia.es/servicios/participacion/todos-documentos/detalle/212774.html

b) En formato papel, en la sede de la Secretaría General Técnica de la Consejería de la Presidencia, Administración Pública e Interior (Servicio de Legislación), sita en la C/ Zaragoza, núm. 8, 41001 Sevilla, de 9:00 a 14:00 horas, de lunes a viernes.

Tercero. Las alegaciones que se deseen formular al proyecto de decreto deberán dirigirse a la Secretaría General Técnica de la Consejería de Presidencia, Administración Pública e Interior, y se presentarán preferentemente en el Registro electrónico único de la administración de la Junta de Andalucía, a través de la Presentación Electrónica General, sin perjuicio de utilizar las formas previstas en el artículo 16.4 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, y en el artículo 82 de la Ley 9/2007, de 22 de octubre, de la Administración de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 22 de marzo de 2021.- El Secretario General Técnico, Eugenio Pedro Benítez Montero.

3. Otras disposiciones

CONSEJERÍA DE LA PRESIDENCIA, ADMINISTRACIÓN PÚBLICA E INTERIOR

Resolución de 24 de marzo de 2021, de la Dirección General de Recursos Humanos y Función Pública, por la que se dispone el cumplimiento de las sentencias que se relacionan, dictadas por Juzgados del Orden Jurisdiccional Contencioso-Administrativo en los procedimientos que se especifican, respecto de las resoluciones por las que se convocan procesos de selección de aspirantes a nombramiento como personal funcionario interino en los Cuerpos, Especialidades y Opciones que se referencian y de la Resolución de esta Dirección General de 14 de abril de 2020, por la que se establecen las bases que articulan el procedimiento de emergencia para la selección del personal funcionario interino y laboral temporal necesario en el marco de la emergencia de salud pública ocasionada por el COVID-19.

ANTECEDENTES DE HECHO

Primero. Por Resolución de 14 de abril de 2020, de la Dirección General de Recursos Humanos y Función Pública, se establecen las bases que articulan el procedimiento de emergencia para la selección del personal funcionario interino y laboral temporal necesario en el marco de la emergencia de salud pública ocasionada por el COVID-19, en aplicación de lo dispuesto en el artículo 13 del Decreto-ley 3/2020, de 16 de marzo, de medidas de apoyo financiero y tributario al sector económico, de agilización de actuaciones administrativas y de medidas de emergencia social, para luchar contra los efectos de la evolución del coronavirus (COVID-19), y conforme al apartado cuarto de la Orden del Consejero de la Presidencia, Administración Pública e Interior de 15 de marzo de 2020, por la que se determinan los servicios esenciales de la Administración General de la Junta de Andalucía con motivo de las medidas excepcionales adoptadas para contener el COVID-19.

Segundo. Por sentencias de los Órganos Jurisdiccionales del Orden Contencioso-Administrativo que a continuación se relacionan, se anulan determinadas convocatorias efectuadas por resoluciones de esta Dirección General para la selección de personal funcionario interino necesario en el marco de la emergencia de salud pública ocasionada por el COVID-19, en los Cuerpos, Especialidades y Opciones que se citan, así como la base novena de la Resolución de esta Dirección General de 14 de abril de 2020, por la que se establecen las bases que articulan el procedimiento de emergencia para la selección del personal funcionario interino y laboral temporal necesario en el marco de la emergencia de salud pública ocasionada por el COVID-19:

Por el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo núm. Nueve, de Sevilla se ha dictado Sentencia 156/2020, de 9 de diciembre, en el Procedimiento 166/2020, por la que se anula la convocatoria para la selección de personal funcionario interino en el Cuerpo de Técnicos de Grado Medio, Opción Arquitectura Técnica (A2.2001), efectuada por Resolución de fecha 8 de julio de 2020.

Por el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo núm. Dos de Sevilla se ha dictado Sentencia 31/2021, de 9 de diciembre, en el Procedimiento 179/2020, por la que se anula la convocatoria para la selección de personal funcionario interino en el Cuerpo Superior de Administradores Generales (A1.1100), efectuada por Resolución de fecha 28 de julio de 2020.

Por el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo núm. Siete de Sevilla se ha dictado Sentencia 163/2020, de 14 de diciembre, en el Procedimiento 113/2020, por la que se anula la base novena de la Resolución de 14 de abril de 2020, de la Dirección General de Recursos Humanos y Función Pública, por la que se establecen las bases que articulan el procedimiento de emergencia para la selección del personal funcionario interino y laboral temporal necesario en el marco de la emergencia de salud pública ocasionada por el COVID-19.

Por el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo núm. Dos de Sevilla se ha dictado Sentencia 32/2021, de 1 de febrero, en el Procedimiento 140/2020, por la que se anula la convocatoria para la selección de personal funcionario interino en el Cuerpo de Técnicos de Grado Medio, Opción Enfermería del Trabajo (A2.2019), efectuada por Resolución de fecha 25 de junio de 2020.

Por el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo núm. Trece de Sevilla se ha dictado Sentencia 23/2021, de 8 de febrero, en el Procedimiento 160/2020, por la que se anula la convocatoria para la selección de personal funcionario interino en el Cuerpo Superior Facultativo, Opción Ingeniería Industrial (A1.2004), efectuada por Resolución de fecha 8 de julio de 2020.

Por el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo núm. Siete de Sevilla se ha dictado Sentencia 30/2021, de 8 de febrero, en el Procedimiento 195/2020, por la que se anula la convocatoria para la selección de personal funcionario interino en el Cuerpo Superior de Administradores Generales, Especialidad Gestión Financiera (A1.1200), efectuada por Resolución de fecha 28 de julio de 2020.

Por el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo núm. Once de Sevilla se ha dictado Sentencia 33/2021, de 11 de febrero, en el Procedimiento 146/2020, por la que se anula la convocatoria para la selección de personal funcionario interino en el Cuerpo de Técnicos de Grado Medio, Opción Pesca (A2.2008), efectuada por Resolución de fecha 8 de julio de 2020.

Por el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo núm. Catorce de Sevilla se ha dictado Sentencia 43/2021, de 2 de marzo, en el Procedimiento 161/2020, por la que se anula la convocatoria para la selección de personal funcionario interino en el Cuerpo de Técnicos de Grado Medio, Opción Ingeniería Técnica Agrícola (A2.2002), efectuada por Resolución de fecha 8 de julio de 2020.

Por el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo núm. Seis de Sevilla se ha dictado Sentencia 46/2021, de 2 de marzo, en el Procedimiento 167/2020, por la que se anula la convocatoria para la selección de personal funcionario interino en el Cuerpo de Técnicos de Grado Medio, Opción Informática (A2.2012), efectuada por Resolución de fecha 8 de julio de 2020.

Por el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo núm. Tres de Sevilla se ha dictado Sentencia 33/2021, de 4 de marzo, en el Procedimiento 166/2020, por la que se anula la convocatoria para la selección de personal funcionario interino en el Cuerpo de Técnicos de Grado Medio, Opción Trabajo Social (A2.2010), efectuada por Resolución de fecha 8 de julio de 2020.

Por el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo núm. Tres de Sevilla se ha dictado Sentencia 34/2021, de 4 de marzo, en el Procedimiento 171/2020, por la que se anula la convocatoria para la selección de personal funcionario interino en el Cuerpo Superior Facultativo, Opción Archivística (A1.2022), efectuada por Resolución de fecha 9 de julio de 2020.

Por el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo núm. Siete de Sevilla se ha dictado Sentencia 49/2021, de 4 de marzo, en el Procedimiento 176/2020, por la que se anula la convocatoria para la selección de personal funcionario interino en el Cuerpo Superior Facultativo, Opción Informática (A1.2019), efectuada por Resolución de fecha 8 de julio de 2020.

FUNDAMENTOS DE DERECHO

Primero. Esta Dirección General resulta competente para dictar la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el artículo 5.3.r) del Decreto 114/2020, de 8 de septiembre, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de la Presidencia, Administración Pública e Interior.

Segundo. La doctrina del Tribunal Constitucional [por todas la sentencias 32/1982 de 7 de junio (RTC 1982, 32), 58/1983 de 29 de junio (RTC 1983, 58), 67/1984 de 7 de junio (RTC 1984, 67), 155/1985 de 12 de noviembre (RTC 1985, 155), 15/1986 de 31 de enero, 167/1987 de 28 de octubre, 215/1988 de 15 de noviembre, 148/1989 de 21 de septiembre, 190/1990 de 26 de noviembre, 194/1991 de 17 de octubre (RTC 1991, 194), 107/1992 de 1 de julio, 210/1993 de 28 de junio, 219/1994 de 18 de julio (RTC 1994, 219), 69/1996 de 18 de abril, 18/1997 de 10 de febrero (RTC 1997, 18), 83/2001 de 26 de marzo, 140/2003 de 14 de julio, 89/2004 de 19 de mayo (RTC 2004, 89), 139/2006 de 8 de mayo, 93/2010 de 15 de noviembre y 123/2011 de 14 de julio (RTC 2011, 123)] ha tenido ocasión de declarar que el principio de intangibilidad de las sentencias constituye una manifestación del derecho a la tutela judicial efectiva en su acepción procesal del derecho a la ejecución de lo resuelto en aquellas sentencias. De la referida doctrina constitucional deben destacarse, a los efectos que ahora interesan, los siguientes puntos:

1.º El derecho a la tutela judicial efectiva comprende el derecho a que el fallo judicial se cumpla, habiéndose configurado la ejecución de las resoluciones firmes como un derecho fundamental de carácter subjetivo, incorporado al artículo 24.1 de la Constitución, pues el obligado cumplimiento de lo acordado por los Jueces y Tribunales en el ejercicio de la potestad jurisdiccional es una de las más importantes garantías para el funcionamiento y desarrollo del Estado de Derecho.
2.º La ejecución de las resoluciones judiciales ha de llevarse a cabo en sus propios términos, de suerte que la forma de cumplimiento o ejecución de las sentencias depende, según las reglas establecidas en la legislación ordinaria, de las características de cada proceso y de los concretos términos en que se manifiesta el contenido del fallo.
3.º Las cuestiones que pudieran suscitarse con respecto a la ejecución de las sentencias deben interpretarse conforme al sentido más favorable para la efectividad del derecho fundamental a una tutela judicial, de forma que lo resuelto en cada caso por Jueces y Magistrados pueda llevarse a cabo, en los propios términos establecidos, de manera real y efectiva.

En definitiva, la Administración ha de cumplir las sentencias en los estrictos términos que refiere el fallo de las mismas, sin dilaciones indebidas y conforme al sentido más favorable para la efectividad del derecho fundamental de tutela judicial.
Las sentencias a que se refiere esta resolución han de ejecutarse aun cuando no sean firmes, dado que contra las recaídas en el procedimiento especial de protección de los derechos fundamentales procede la interposición recurso de apelación, si bien éste lo es únicamente en un solo efecto, ex artículo 121.3 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa (en adelante LJCA), el devolutivo, por lo que las mismas son inmediatamente ejecutables.
Las sentencias de referencia anulan determinadas convocatorias de selección de aspirantes a nombramiento como personal funcionario interino, así como la base novena de la Resolución de esta Dirección General de 14 de abril de 2020, por la que se establecen las bases que articulan el procedimiento de emergencia para la selección del personal funcionario interino y laboral temporal necesario en el marco de la emergencia de salud pública ocasionada por el COVID-19, por lo que habrá que estar a la aplicación de lo dispuesto en los artículos 70 y siguientes de la LJCA. En este sentido, el artículo 72.2 de la misma señala:

«La anulación de una disposición o acto producirá efectos para todas las personas afectadas. Las sentencias firmes que anulen una disposición general tendrán efectos generales desde el día en que sea publicado su fallo y preceptos anulados en el mismo periódico oficial en que lo hubiera sido la disposición anulada. También se publicarán las sentencias firmes que anulen un acto administrativo que afecte a una pluralidad indeterminada de personas».

Así pues, procede llevarlas a puro y debido efecto, practicando lo que exige el cumplimiento de las declaraciones contenidas en los fallos judiciales.

Tercero. Teniendo en cuenta que las sentencias anulan convocatorias públicas para el acceso a la condición de personal funcionario interino en determinados Cuerpos, Especialidades y Opciones, así como la base novena de la Resolución de esta Dirección General de 14 de abril de 2020, por la que se establecen las bases que articulan el procedimiento de emergencia para la selección del personal funcionario interino y laboral temporal necesario en el marco de la emergencia de salud pública ocasionada por el COVID-19, que han sido objeto de difusión pública, en aplicación de los principios de legalidad administrativa y de seguridad jurídica, para garantizar el general conocimiento de las referidas declaraciones anulatorias y atendiendo a los efectos generales y a la pluralidad de personas afectadas, procede dar publicidad a las sentencias a que se refiere la presente resolución y disponer el cumplimiento del fallo que en cada una de ellas se contiene.

En consecuencia con lo expuesto,

R E S U E L V O

Primero. Dar publicidad a las sentencias relacionadas en el segundo antecedente de hecho de esta resolución, dictadas, en materia general de función pública, por Juzgados de lo Contencioso-Administrativo de la provincia de Sevilla, en los procedimientos igualmente referenciados para cada caso en el mismo antecedente de hecho, atendiendo a los efectos generales y a la pluralidad de afectados.

Los fallos de las sentencias de referencia son del siguiente tenor:

El fallo de la Sentencia 156/2020, de 9 de diciembre, dictada por el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo núm. Nueve de Sevilla en el Procedimiento 166/2020, por la que se anula la convocatoria para la selección de personal funcionario interino en el Cuerpo de Técnicos de Grado Medio, Opción Arquitectura Técnica (A2.2001), acuerda: «Estimar el recurso contencioso-administrativo núm. 166/2020, anulando la resolución recurrida, con imposición de las costas a la administración recurrida con el límite de 1.000 euros por todos los conceptos».

El fallo de la Sentencia 31/2021, de 9 de diciembre, dictada por el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo núm. Dos de Sevilla en el Procedimiento 179/2020, por la que se anula la convocatoria para la selección de personal funcionario interino en el Cuerpo Superior de Administradores Generales (A1.1100), acuerda: «Estimar el recurso interpuesto a instancia del Sindicato Andaluz de Funcionarios (SAF) contra Resolución de 28 de julio de 2020, denominada “Convocatoria de selección de aspirantes a nombramiento como personal funcionario interino, asimilado al Cuerpo Superior de Administradores Generales, especialidad Administradores Generales (A1.1100), para trabajar presencialmente en el marco de la emergencia de salud pública ocasionada por el COVID-19”, de la Consejería de la Presidencia, Administración Pública e Interior de la Junta de Andalucía; con costas en la forma indicada en el fundamento jurídico quinto».

El fallo de la Sentencia 163/2020, de 14 de diciembre, dictada por el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo núm. Siete de Sevilla en el Procedimiento 113/2020, por la que se anula la base novena de la Resolución de 14 de abril de 2020, de la Dirección General de Recursos Humanos y Función Pública, por la que se establecen las bases que articulan el procedimiento de emergencia para la selección del personal funcionario interino y laboral temporal necesario en el marco de la emergencia de salud pública ocasionada por el COVID-19, acuerda: «Debo estimar y estimo el presente recurso de derechos fundamentales al haber infringido la Resolución de 14 de abril de 2020, de la Dirección General de Recursos Humanos y Función Pública, por la que se establecen las bases que articulan el procedimiento de emergencia para la selección del personal funcionario interino y laboral temporal necesario en el marco de la emergencia de salud pública ocasionada por el COVID-19; y concretamente el contenido de la base novena titulada como Valor de los servicios prestados los artículos 14 y 23.2 de la C.E., procediendo su anulación, condenando a la Administración demandada a estar y pasar por esta circunstancia con las consecuencias legales inherentes. Las costas se imponen a la Administración demandada, con un límite máximo de 600 euros por todos los conceptos».

El fallo de la Sentencia 32/2021, de 1 de febrero, dictada por el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo núm. Dos de Sevilla en el Procedimiento 140/2020, por la que se anula la convocatoria para la selección de personal funcionario interino en el Cuerpo de Técnicos de Grado Medio, Opción Enfermería del Trabajo (A2.2019), acuerda: «Estimar el recurso interpuesto a instancia del Sindicato Andaluz de Funcionarios (SAF) contra Resolución de 30 de junio de 2020, dictada por la Consejería de la Presidencia, Administración Pública e Interior de la Junta de Andalucía, denominada “Convocatoria de selección de aspirantes a nombramiento como personal funcionario interino, asimilado al Cuerpo de Técnicos y Técnicas de Grado Medio especialista en Enfermería del Trabajo (A2.2019) en el marco de la emergencia de salud pública ocasionada por el COVID-19”, de la Consejería de la Presidencia, Administración Pública e Interior de la Junta de Andalucía; con costas en la forma indicada en el fundamento jurídico segundo».

El fallo de la Sentencia 23/2021, de 8 de febrero, dictada por el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo núm. Trece de Sevilla en el Procedimiento 160/2020, por la que se anula la convocatoria para la selección de personal funcionario interino en el Cuerpo Superior Facultativo, Opción Ingeniería Industrial (A1.2004), acuerda: «Que debo estimar y estimo la demanda formulada por el Letrado don (...) en nombre del Sindicato Andaluz de Funcionarios (SAF) contra la Resolución de 8 de julio de 2020, dictada por la Consejería de Presidencia, Administración Pública e Interior de la Junta de Andalucía, por la cual se efectúa la convocatoria de selección de aspirantes a nombramiento como personal funcionario interino, asimilado al Cuerpo Superior Facultativo, opción Ingeniería Industrial (A1.2004), en el marco de la emergencia de salud pública ocasionada por el COVID-19, por ser contraria a derecho la actuación administrativa referida, todo ello sin efectuar especial declaración de las costas causadas».

El fallo de la Sentencia 30/2021, de 8 de febrero, dictada por el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo núm. Siete de Sevilla en el Procedimiento 195/2020, por la que se anula la convocatoria para la selección de personal funcionario interino en el Cuerpo Superior de Administradores Generales, Especialidad Gestión Financiera (A1.1200), acuerda: «Debo estimar y estimo el presente recurso de derechos fundamentales al haber infringido la Resolución de 28 de julio de 2020, dictada por la Consejería de la Presidencia, Administración Pública e Interior de la Junta de Andalucía, denominada “Convocatoria de selección de aspirantes a nombramiento como personal funcionario interino, asimilado al Cuerpo Superior de Administradores Generales, especialidad Administradores de Gestión Financiera (A1.1200), para trabajar presencialmente en el marco de la emergencia de salud pública ocasionada por el COVID-19”, los artículos 14 y

23.2 de la C.E., procediendo su anulación, condenando a la Administración demandada a estar y pasar por esta circunstancia con las consecuencias legales inherentes».

El fallo de la Sentencia 33/2021, de 11 de febrero, dictada por el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo núm. Once de Sevilla en el Procedimiento 146/2020, por la que se anula la convocatoria para la selección de personal funcionario interino en el Cuerpo de Técnicos de Grado Medio, Opción Pesca (A2.2008), acuerda: «Debo estimar y estimo el presente recurso de derechos fundamentales al haber infringido la Resolución de 8 de julio de 2020, dictada por la Consejería de la Presidencia, Administración Pública e Interior de la Junta de Andalucía, denominada "Convocatoria de selección de aspirantes a nombramiento como personal funcionario interino, asimilado al Cuerpo de Técnicos de Grado Medio, Opción Pesca (A2.2008), en el marco de la emergencia de salud pública ocasionada por el COVID-19", los artículos 14 y 23.2 de la C.E., procediendo su anulación, condenando a la Administración demandada a estar y pasar por esta circunstancia con las consecuencias legales inherentes. Las costas se imponen a la Administración demandada, con un límite máximo de 600 euros por todos los conceptos».

El fallo de la Sentencia 43/2021, de 2 de marzo, dictada por el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo núm. Catorce de Sevilla en el Procedimiento 161/2020, por la que se anula la convocatoria para la selección de personal funcionario interino en el Cuerpo de Técnicos de Grado Medio, Opción Ingeniería Técnica Agrícola (A2.2002), acuerda: «Debo estimar y estimo el recurso contencioso-administrativo interpuesto por el Letrado don (…) en representación de Sindicato Andaluz de Funcionarios, contra la Resolución indicada en el encabezamiento de la presente resolución, que se declara nula por vulnerar los Derechos Fundamentales consagrados en los artículos 14 y 23.2 CE, con expresa imposición de las costas causadas a la Administración demandada, hasta el límite máximo señalado en el fundamento de derecho último de la presente resolución».

El fallo de la Sentencia 46/2021, de 2 de marzo, dictada por el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo núm. Seis de Sevilla en el Procedimiento 167/2020, por la que se anula la convocatoria para la selección de personal funcionario interino en el Cuerpo de Técnicos de Grado Medio, Opción Informática (A2.2012), acuerda: «Que debo estimar el recurso contencioso-administrativo interpuesto contra la resolución de convocatoria de selección de aspirantes a nombramiento como personal funcionario interino, asimilado al Cuerpo de Técnicos de Grado medio, Opción Informática (A2.2012), en el marco de la emergencia de salud pública ocasionada por el COVID-19 dictada por la Consejería de la Presidencia, Administración Pública e interior de la Junta de Andalucía, por vulnerar los arts. 23.2 y 14 de la Constitución Española. Todo ello con expresa imposición de costas a la Administración demandada».

El fallo de la Sentencia 33/2021, de 4 de marzo, dictada por el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo núm. Tres de Sevilla en el Procedimiento 166/2020, por la que se anula la convocatoria para la selección de personal funcionario interino en el Cuerpo de Técnicos de Grado Medio, Opción Trabajo Social (A2.2010), acuerda: «Estimando el recurso contencioso-administrativo de protección de los derechos fundamentales de la persona interpuesto por el Sindicato Andaluz de Funcionarios (SAF), asistido por el Letrado don (...), sobre la Resolución de 8 de julio de 2020, de la Consejería de Presidencia, Administración Pública e Interior de la Junta de Andalucía, "Convocatoria de selección de aspirantes a nombramiento como personal funcionario interino asimilado al Cuerpo de Técnicos de Grado Medio, Opción Trabajo Social (A2.2010), en el marco de la emergencia de salud pública ocasionada por el COVID-19", que se anula por no resultar ajustada a Derecho, por vulnerar los derechos fundamentales garantizados en el artículo 14 y 23.2 de la Constitución Española, condenando a la Administración a estar y pasar por esta declaración, con las consecuencias legales inherentes. Se imponen las costas a la Administración demandada conforme al fundamento de derecho sexto».

El fallo de la Sentencia 34/2021, de 4 de marzo, dictada por el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo núm. Tres de Sevilla en el Procedimiento 171/2020, por la que

se anula la convocatoria para la selección de personal funcionario interino en el Cuerpo Superior Facultativo, Opción Archivística (A1.2022), acuerda: «Estimando el recurso contencioso-administrativo de protección de los derechos fundamentales de la persona interpuesto por el Sindicato Andaluz de Funcionarios (SAF), asistido por el Letrado don (...), sobre la Resolución de 9 de junio de 2020, de la Consejería de Presidencia, Administración Pública e Interior de la Junta de Andalucía, "Convocatoria de selección de aspirantes a nombramiento como personal funcionario interino asimilado al Cuerpo Superior Facultativo, Opción Archivística (A1.2022), en el marco de la emergencia de salud pública ocasionada por el COVID-19", que se anula por no resultar ajustada a Derecho, por vulnerar los derechos fundamentales garantizados en el artículo 14 y 23.2 de la Constitución Española, condenando a la Administración a estar y pasar por esta declaración, con las consecuencias legales inherentes. Se imponen las costas a la Administración demandada conforme al fundamento de derecho séptimo».

Y el fallo de la Sentencia 49/2021, de 4 de marzo, dictada por el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo núm. Siete de Sevilla en el Procedimiento 176/2020, por la que se anula la convocatoria para la selección de personal funcionario interino en el Cuerpo Superior Facultativo, Opción Informática (A1.2019), acuerda: «Debo estimar y estimo el presente recurso de derechos fundamentales al haber infringido la Resolución de 8 de julio de 2020, dictada por la Consejería de la Presidencia, Administración Pública e Interior de la Junta de Andalucía, denominada "Convocatoria de selección de aspirantes a nombramiento como personal funcionario interino, asimilado al Cuerpo Superior Facultativo, Opción Informática (A1.2019), en el marco de la emergencia de salud pública ocasionada por el COVID-19", los artículos 14 y 23.2 de la C.E., procediendo su anulación, condenando a la Administración demandada a estar y pasar por esta circunstancia con las consecuencias legales inherentes. Las costas se imponen a la Administración demandada, con un límite máximo de 600 euros por todos los conceptos».

Segundo. Proceder a la ejecución de las sentencias a que se refiere la presente resolución, llevando a puro y debido efecto el fallo de las mismas, disponiendo en consecuencia:

1.º Declarar anuladas por las sentencias de referencia las convocatorias efectuadas por las Resoluciones de esta Dirección General para la selección de personal funcionario interino necesario en el marco de la emergencia de salud pública ocasionada por el COVID-19, en los Cuerpos, Especialidades y Opciones a que se refieren cada una de las sentencias relacionadas en el segundo antecedente de hecho de la presente resolución.

2.º Declarar anulada por la Sentencia 163/2020, de 14 de diciembre, dictada por el Juzgado de lo Contencioso-Administrativo núm. Siete de Sevilla en el Procedimiento 113/2020, la base novena que se contiene en el Anexo I de la Resolución de esta Dirección General de 14 de abril de 2020, por la que se establecen las bases que articulan el procedimiento de emergencia para la selección del personal funcionario interino y laboral temporal necesario en el marco de la emergencia de salud pública ocasionada por el COVID-19.

3.º Disponer la publicación de la presente resolución en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 24 de marzo de 2021.- La Directora General, Natalia Silvia Márquez García.

3. Otras disposiciones

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y DEPORTE

Orden de 15 de marzo de 2021, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Redes y Estaciones de Tratamientos de Aguas.

La Comunidad Autónoma de Andalucía ostenta la competencia compartida para el establecimiento de los planes de estudio, incluida la ordenación curricular, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 52.2 del Estatuto de Autonomía para Andalucía, sin perjuicio de lo recogido en el artículo 149.1.30.ª de la Constitución Española, a tenor del cual corresponde al Estado dictar las normas básicas para el desarrollo del artículo 27 de la Constitución Española, a fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones de los poderes públicos en esta materia.

La Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía, regula en su Capítulo V «Formación profesional», del Título II «Las enseñanzas», los aspectos propios de Andalucía relativos a la ordenación de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo.

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, establece en su artículo 10.1 que la Administración General del Estado determinará los títulos y los certificados de profesionalidad que constituirán las ofertas de formación profesional referidos al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, y en el apartado 2 que las Administraciones educativas, en el ámbito de sus competencias, podrán ampliar los contenidos de los correspondientes títulos de formación profesional.

Por otro lado, la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, regula en su Capítulo V del Título I la ordenación de la Formación Profesional en el sistema educativo, disponiendo, en su artículo 39.4 que el currículo de estas enseñanzas se ajustará a las exigencias derivadas del Sistema Nacional de las Cualificaciones y Formación Profesional y a lo establecido en el apartado 4 del artículo 6.bis de dicha ley orgánica. Asimismo, en su artículo 39.6 establece, 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.

En desarrollo de estos preceptos, el Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, fija los principios y la estructura de los nuevos títulos de formación profesional, que tendrán como base el Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales, las directrices fijadas por la Unión Europea y otros aspectos de interés social, dejando a la Administración educativa correspondiente el desarrollo de diversos aspectos contemplados en el mismo.

De conformidad con lo anterior y una vez que el Real Decreto 114/2017, de 17 de febrero, por el que se establece el título de Técnico en Redes y Estaciones de Tratamiento de Aguas y se fijan los aspectos básicos del currículo, ha fijado el perfil profesional del título de Técnico en Redes y Estaciones de Tratamiento de Aguas, los aspectos básicos del currículo y aquellos otros aspectos de la ordenación académica que aseguran una formación común y garantizan la validez de los títulos en todo el territorio nacional, procede ahora determinar, al objeto de poner en marcha estas nuevas enseñanzas en la Comunidad Autónoma de Andalucía, la ampliación y contextualización de los contenidos de los módulos profesionales incluidos en el título de Técnico en Redes y Estaciones de Tratamiento de Aguas, respetando el perfil profesional del mismo. Las enseñanzas correspondientes al título de Técnico en Redes y Estaciones de Tratamiento de Aguas se organizan en forma de ciclo formativo de grado medio, de 2.000 horas de duración, y están constituidas por los objetivos generales y los módulos profesionales del ciclo formativo.

El Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo, regula los aspectos generales de estas enseñanzas. Esta formación profesional está integrada por estudios conducentes a una amplia variedad de titulaciones, por lo que el citado decreto determina en su artículo 13 que la Consejería competente en materia de educación regulará mediante orden el currículo de cada una de ellas.

La presente orden determina, asimismo, el horario lectivo semanal de cada módulo profesional y la organización de éstos en los dos cursos escolares necesarios para completar el ciclo formativo. Por otra parte, se hace necesario tener en cuenta las medidas conducentes a flexibilizar la oferta de formación profesional para facilitar la formación a las personas cuyas condiciones personales, laborales o geográficas no les permiten la asistencia diaria a tiempo completo a un centro docente. Para ello, se establecen orientaciones que indican los itinerarios más adecuados en el caso de que se cursen ciclos formativos de formación profesional de forma parcial, así como directrices para la posible impartición de los mismos en modalidad a distancia.

El sistema educativo andaluz, guiado por la Constitución y el Estatuto de Autonomía para Andalucía se fundamenta en el principio de promoción de la igualdad efectiva entre hombres y mujeres en los ámbitos y prácticas del sistema educativo. En este sentido, la Ley 12/2007, de 26 de noviembre, para la promoción de la igualdad de género en Andalucía, establece en su artículo 14, referido a la enseñanza no universitaria, que el principio de igualdad entre mujeres y hombres inspirará el sistema educativo andaluz y el conjunto de políticas que desarrolle la Administración educativa. Esta norma contempla la integración transversal del principio de igualdad de género en la educación.

Asimismo, cabe mencionar que esta orden se ajusta a los principios de buena regulación en el ejercicio de la potestad reglamentaria recogidos en el artículo 139 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, erigiéndose en el instrumento más adecuado para el cumplimiento de sus fines y asegurándose su plena adaptación al ordenamiento jurídico. Los principios de necesidad, eficacia, proporcionalidad, seguridad jurídica, transparencia y eficiencia, en tanto que la misma persigue el interés general al facilitar la adecuación de la oferta formativa a las demandas de los sectores productivos, ampliar la oferta de formación profesional, avanzar en la integración de la formación profesional en el conjunto del sistema educativo y reforzar la cooperación entre las Administraciones educativas, así como con los agentes sociales y las empresas privadas; no existiendo ninguna alternativa regulatoria menos restrictiva de derechos, resulta coherente con el ordenamiento jurídico y permite una gestión más eficiente de los recursos públicos.

La presente orden se ha elaborado atendiendo a los principios de buena regulación contenidos en el artículo 129 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, y en el artículo 7 del Decreto 622/2019, de 27 de diciembre, de administración electrónica, simplificación de procedimientos y racionalización organizativa de la Junta de Andalucía, se atienden los principios de necesidad, eficacia, proporcionalidad, seguridad jurídica, transparencia y eficiencia, en tanto que persigue un interés general al facilitar la adecuación de la oferta formativa a las demandas de los sectores productivos, ampliar la oferta de formación profesional, avanzar en la integración de la formación profesional en el conjunto del sistema educativo y reforzar la cooperación entre las Administraciones educativas, así como con los agentes sociales y las empresas privadas; no existiendo ninguna alternativa regulatoria menos restrictiva de derechos, resultando coherente con el ordenamiento jurídico y permitiendo una gestión más eficiente de los recursos públicos, sin que la carga administrativa derivada de la norma sea innecesaria o accesoria, quedando justificados los objetivos que persiguen. Además, en el procedimiento de

elaboración de esta orden se ha permitido y facilitado la participación y las aportaciones de las personas potenciales destinatarias a través de los procedimientos de audiencia e información pública regulados en el artículo 133 de la citada Ley 39/2015, de 1 de octubre.

En el proceso de desarrollo de este currículo se ha contado con la colaboración de profesorado de las especialidades con atribución docente en los módulos profesionales del ciclo formativo correspondiente al título de Técnico en Redes y Estaciones de Tratamiento de Aguas de los centros docentes de Andalucía. Del mismo modo, durante el procedimiento de tramitación de esta norma se ha permitido la participación activa de los potenciales destinatarios y quedan justificados los objetivos que persigue la misma, habiéndose cumplimentado los trámites de audiencia e información pública, de conformidad con lo establecido en el artículo 45.1.c) de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, del Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

En su virtud, a propuesta de la Directora General de Formación Profesional, y de acuerdo con las facultades que me confiere el artículo 44.2 de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, del Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía, y el artículo 13 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre,

D I S P O N G O

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación.

La presente orden tiene por objeto desarrollar el currículo de las enseñanzas conducentes al título de Técnico en Redes y Estaciones de Tratamiento de Aguas, a partir del currículo básico establecido en el Real Decreto 114/2017, de 17 de febrero, por el que se establece el título de Técnico en Redes y Estaciones de Tratamiento de Aguas y se fijan los aspectos básicos del currículo.

Artículo 2. Organización de las enseñanzas.

Las enseñanzas conducentes a la obtención del título de Técnico en Redes y Estaciones de Tratamiento de Aguas conforman un ciclo formativo de grado medio y, de conformidad con lo previsto en el artículo 12.1 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional Inicial que forman parte del sistema educativo están constituidas por los objetivos generales y los módulos profesionales.

Artículo 3. Objetivos generales.

De conformidad con lo establecido en el artículo 9 del Real Decreto 114/2017, de 17 de febrero, por el que se establece el título de Técnico en Redes y Estaciones de Tratamiento de Aguas y se fijan los aspectos básicos del currículo, los objetivos generales de las enseñanzas correspondientes al mismo son:

a) Seleccionar los recursos necesarios identificando las actividades y su organización para ejecutar tajos de obra de albañilería y hormigón.

b) Identificar las características que debe cumplir el terreno relacionándolas con las operaciones de montaje o mantenimiento que se van a llevar a cabo para realizar operaciones de preparación del mismo.

c) Interpretar las demandas del cliente analizando su ajuste a la normativa para montar y mantener instalaciones de aguas interiores.

d) Identificar los requerimientos que hay que cumplir analizando las operaciones que se van a realizar para acopiar recursos y medios.

e) Determinar las condiciones que debe cumplir el montaje, relacionándolas con la viabilidad del mismo para replantear la instalación de elementos de redes de agua.

f) Realizar las operaciones de comprobación oportunas interpretando las condiciones de correcta funcionalidad requeridas para poner en servicio redes de agua.

g) Realizar las operaciones indicadas en los procedimientos de montaje identificando las condiciones de funcionalidad requeridas para montar equipos y elementos mecánicos auxiliares.

h) Realizar las operaciones indicadas en los procedimientos de montaje identificando las condiciones de funcionalidad requeridas para montar sistemas eléctricos asociados.

i) Identificar los procedimientos que hay que aplicar determinando las condiciones de servicio para realizar operaciones asociadas a la explotación de redes de agua.

j) Identificar los procedimientos implicados interpretando la normativa y condiciones de funcionamiento para realizar pruebas funcionales y reglamentarias.

k) Analizar las especificaciones relativas a estaciones de tratamiento de aguas relacionándolas con los parámetros que se van a controlar para tomar muestras y datos.

l) Seleccionar los procedimientos que se van a utilizar analizando los casos planteados para realizar análisis de aguas.

m) Identificar los parámetros relacionados con el funcionamiento correcto de estaciones de tratamiento de aguas para controlar el funcionamiento de los procesos.

n) Aplicar el procedimiento que hay que utilizar interpretando las características de la anomalía presentada para localizar disfunciones y averías.

ñ) Manejar los medios y equipos requeridos analizando los procedimientos que hay que aplicar para mantener y sustituir equipos y elementos.

o) Seleccionar los datos y características que hay que presentar analizando los requerimientos planteados y la normativa para elaborar documentación técnica y administrativa.

p) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.

q) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.

r) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.

s) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.

t) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente.

u) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».

v) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia.

w) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.

x) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

Artículo 4. Componentes del currículo.

1. De conformidad con el artículo 10 del Real Decreto 114/2017, de 17 de febrero, los módulos profesionales en que se organizan las enseñanzas correspondientes al título de Técnico en Redes y Estaciones de Tratamiento de Aguas son:

a) Módulos profesionales asociados a unidades de competencia:

1560. Estaciones de tratamiento de aguas.
1562. Técnicas de mecanizado y unión.
1563. Montaje y puesta en servicio de redes de agua.
1564. Calidad del agua.
1565. Construcción en redes y estaciones de tratamiento de agua.
1566. Mantenimiento de equipos e instalaciones.
1567. Hidráulica y redes de agua.
1568. Mantenimiento de redes.

b) Otros módulos profesionales:

0310. Montaje y mantenimiento de instalaciones de agua.
1559. Replanteo en redes de agua.
1561. Instalaciones eléctricas en redes de agua.
1569. Empresa e iniciativa emprendedora.
1570. Formación y orientación laboral.
1571. Formación en centros de trabajo.

2. El currículo de los módulos profesionales estará constituido por los resultados de aprendizaje, criterios de evaluación, contenidos, duración en horas y orientaciones pedagógicas, tal como figuran en el Anexo I.

Artículo 5. Desarrollo curricular.

Los centros docentes, en virtud de su autonomía pedagógica, de organización y de gestión económica, concretarán y desarrollarán el currículo del Título de Técnico en Redes y Estaciones de Tratamiento de Aguas mediante las programaciones didácticas, en el marco del Proyecto Educativo de Centro y en función de las características de su entorno productivo.

Artículo 6. Horas de libre configuración.

1. El artículo 15 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, determina que todos los ciclos formativos de formación profesional inicial incluirán en su currículo un número determinado de horas de libre configuración, de acuerdo con lo que establezcan las normas que desarrollen el currículo de las enseñanzas conducentes a la obtención de cada título. En su virtud, el currículo de las enseñanzas correspondientes al título de Técnico en Redes y Estaciones de Tratamiento de Aguas incluye tres horas de libre configuración por el centro docente.

2. El objeto de estas horas de libre configuración será determinado por el Departamento de la familia profesional de Energía y Agua, que podrá dedicarlas a actividades dirigidas a favorecer el proceso de adquisición de la competencia general del Título o a implementar la formación relacionada con las tecnologías de la información y la comunicación o a los idiomas.

3. El Departamento de la familia profesional de Energía y Agua deberá elaborar una programación didáctica en el marco del Proyecto Educativo de Centro, en la que se justificará y determinará el uso y organización de las horas de libre configuración.

4. A los efectos de que estas horas cumplan eficazmente su objetivo, se deberán tener en cuenta las condiciones y necesidades del alumnado. Estas condiciones se deberán evaluar con carácter previo a la programación de dichas horas, y se establecerán con carácter anual.

5. Las horas de libre configuración se podrán organizar de la forma siguiente:

a) Las horas de libre configuración dirigidas a favorecer el proceso de adquisición de la competencia general del título, serán impartidas por profesorado con atribución docente en algunos de los módulos profesionales asociados a unidades de competencia de segundo curso, quedando adscritas al módulo profesional que se decida a efectos de matriculación y evaluación.

b) Las horas de libre configuración que deban implementar la formación relacionada con las tecnologías de la información y la comunicación, serán impartidas por profesorado de alguna de las especialidades con atribución docente en ciclos formativos de formación profesional relacionados con estas tecnologías, y en su defecto, se llevará a cabo por profesorado del departamento de familia profesional con atribución docente en segundo curso del ciclo formativo objeto de la presente orden, con conocimiento en tecnologías de la información y la comunicación. Estas horas quedarán, en todo caso, adscritas a uno de los módulos profesionales asociado a unidades de competencia del segundo curso a efectos de matriculación y evaluación.

c) Si el ciclo formativo tiene la consideración de bilingüe o si las horas de libre configuración deben implementar la formación en idioma, serán impartidas por docentes del departamento de familia profesional con competencia bilingüe o, en su caso, por docentes del departamento didáctico del idioma correspondiente. Estas horas quedarán, en todo caso, adscritas a uno de los módulos profesionales de segundo curso asociados a unidades de competencia a efectos de matriculación y evaluación.

Artículo 7. Módulo profesional de Formación en centros de trabajo.

1. El módulo profesional de Formación en centros de trabajo, con carácter general, se cursará una vez superados el resto de los módulos profesionales que constituyen las enseñanzas del ciclo formativo.

2. Sin perjuicio de lo anterior, excepcionalmente, se podrá realizar el módulo de formación en centros de trabajo en otra temporalidad de segundo curso, previa solicitud de autorización, siempre y cuando se hayan superado positivamente todos los módulos profesionales del primer curso. En cualquier caso, la evaluación del módulo profesional de formación en centros de trabajo quedará condicionada a la evaluación positiva del resto de los módulos profesionales del ciclo formativo.

Artículo 8. Duración.

1. Las enseñanzas del Técnico en Redes y Estaciones de Tratamiento de Aguas cuando se oferten de oferta completa, se organizarán en dos cursos escolares, con la distribución horaria semanal de cada módulo profesional que figura como Anexo II.

2. La duración total de las enseñanzas correspondientes a este ciclo formativo, incluido el módulo profesional de Formación en centros de trabajo, es de 2.000 horas.

Artículo 9. Oferta parcial.

1. En caso de que las enseñanzas correspondientes al título de Técnico en Redes y Estaciones de Tratamiento de Aguas se cursen de forma parcial, deberá tenerse en cuenta el carácter de determinados módulos a la hora de elegir un itinerario formativo, de acuerdo con la siguiente clasificación:

a) Módulos profesionales que contienen la formación básica e imprescindible respecto de otros del mismo ciclo, de manera que deben cursarse de forma secuenciada.

b) Módulos profesionales que contienen formación complementaria entre sí, siendo aconsejable no cursarlos de forma aislada.

c) Módulos profesionales que contienen formación transversal, aplicable en un determinado número de módulos del mismo ciclo.

2. Los módulos que corresponden a cada una de estas clases figuran en el Anexo III.

Artículo 10. Espacios y equipamientos.

De conformidad con lo previsto en el artículo 11.6 del Real Decreto 114/2017, de 17 de febrero, los espacios y equipamientos mínimos necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este ciclo formativo son los establecidos en el Anexo IV.

Artículo 11. Profesorado.

1. Las especialidades del profesorado de los Cuerpos de Catedráticos de Enseñanza Secundaria, de Profesores de Enseñanza Secundaria y de Profesores Técnicos de Formación Profesional, según proceda, con atribución docente en los módulos profesionales que constituyen los módulos profesionales relacionados en el artículo 4, así como las titulaciones equivalentes a efectos de docencia son las establecidas en el Anexo III.A) y III.B) del Real Decreto 114/2017, de 17 de febrero por el que se establece el título de Técnico en Redes y Estaciones de Tratamiento de Aguas y se fijan los aspectos básicos del currículo.

2. El profesorado especialista tendrá atribución docente los módulos profesionales especificados en el Anexo III A) del Real Decreto 114/2017, de 17 de febrero.

3. El profesorado especialista deberá cumplir los requisitos generales exigidos para el ingreso en la función pública docente establecidos en el artículo 12 del Real Decreto 276/2007, de 23 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento de ingreso, accesos y adquisición de nuevas especialidades en los cuerpos docentes a que se refiere la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y se regula el régimen transitorio de ingreso a que se refiere la disposición transitoria decimoséptima de la citada ley.

4. Además, con el fin de garantizar que responde a las necesidades de los procesos involucrados en el módulo profesional, es necesario que el profesorado especialista acredite al inicio de cada nombramiento una experiencia profesional reconocida en el campo laboral correspondiente, debidamente actualizada, con al menos dos años de ejercicio profesional en los cuatro años inmediatamente anteriores al nombramiento.

5. Las titulaciones requeridas y cualesquiera otros requisitos necesarios, para la impartición de los módulos profesionales que conforman el título, para el profesorado de los centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras administraciones distintas de la educativa, son las recogidas en el Anexo III.C) del Real Decreto 114/2017, de 17 de febrero. En todo caso, se exigirá que las enseñanzas conducentes a las titulaciones citadas engloben los objetivos de los módulos profesionales expresados en resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos, y si dichos objetivos no estuvieran incluidos, además de la titulación deberá acreditarse mediante «certificación», una experiencia laboral de, al menos tres años, en el sector vinculado a la familia profesional, realizando actividades productivas en empresas relacionadas implícitamente con los resultados de aprendizaje.

6. Con objeto de garantizar el cumplimiento del artículo 12.6 del Real Decreto 114/2017, de 17 de febrero, para la impartición de los módulos profesionales que lo conforman, se deberá acreditar que se cumple con todos los requisitos establecidos en el citado artículo, aportando la siguiente documentación:

a) Fotocopia compulsada del título académico oficial exigido, de conformidad a las titulaciones incluidas en el Anexo III.C) del Real Decreto 114/2017, de 17 de febrero. Cuando la titulación presentada esté vinculada con el módulo profesional que se desea impartir se considerará que engloba en sí misma los resultados de aprendizaje de dicho módulo profesional. En caso contrario, además de la titulación se aportarán los documentos indicados en la letra b) o c).

b) En el caso de que se desee justificar que las enseñanzas conducentes a la titulación aportada engloban los objetivos de los módulos profesionales que se pretende impartir:

1.º Certificación académica personal de los estudios realizados, original o fotocopia compulsada, expedida por un centro oficial, en la que consten las enseñanzas cursadas detallando las asignaturas.

2.º Programas de los estudios aportados y cursados por la persona interesada, original o fotocopia compulsada de los mismos, sellados por la propia Universidad o Centro docente oficial o autorizado correspondiente.

c) Al objeto de justificar mediante la experiencia laboral que, al menos, durante tres años, ha desarrollado su actividad en el sector vinculado a la familia profesional, su duración se acreditará mediante el documento oficial justificativo correspondiente al que se le añadirá uno de los siguientes:

1.º Certificación de la empresa u organismo empleador en la que conste específicamente la actividad desarrollada por la persona interesada o contrato de trabajo. Esta actividad ha de estar relacionada implícitamente con los resultados de aprendizaje del módulo profesional que se pretende impartir.

2.º En el caso de personas trabajadoras por cuenta propia, declaración de la persona interesada de las actividades más representativas relacionadas con los resultados de aprendizaje.

7. Las Administraciones competentes velarán para que los profesores y las profesoras que impartan los módulos profesionales cumplan con los requisitos especificados y garantizar así la calidad de estas enseñanzas.

Artículo 12. Oferta de estas enseñanzas a distancia.

1. De conformidad con lo establecido en la disposición adicional segunda del Real Decreto 114/2017, de 17 de febrero, los módulos profesionales susceptibles de ser ofertados en la modalidad a distancia son los señalados en el Anexo V.

2. Los módulos profesionales ofertados a distancia, que por sus características requieran que se establezcan actividades de enseñanza y aprendizaje presenciales que faciliten al alumnado la consecución de todos los objetivos expresados como resultados de aprendizaje, son los señalados en el Anexo V.

3. Los centros autorizados para impartir estas enseñanzas de formación profesional a distancia contarán con materiales curriculares y medios técnicos adecuados que se adaptarán a lo dispuesto en la disposición adicional cuarta de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo.

Disposición final primera. Implantación de estas enseñanzas.

La implantación de las enseñanzas conducentes al título de Técnico en Redes y Estaciones de Tratamiento de Aguas reguladas en la presente orden, tendrá lugar en el curso escolar 2020/21 para el primer curso del ciclo formativo y en el curso escolar 2021/22 para el segundo curso del ciclo formativo.

Disposición final segunda. Entrada en vigor.

La presente orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 15 de marzo de 2021

FRANCISCO JAVIER IMBRODA ORTIZ
Consejero de Educación y Deporte

ANEXO I

MÓDULOS PROFESIONALES

Módulo Profesional: Replanteo en redes de agua.

Código: 1559.

Duración del módulo: 96 horas.

Módulo no asociado a unidad de competencia.

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

RA 1: Identifica en la documentación técnica asociada a proyectos de obra civil y urbanización los requerimientos asociados para el replanteo, seleccionando la información requerida en cada caso.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Identificación de requerimientos para el replanteo:
a) Se ha valorado la importancia que tienen los documentos del proyecto para la ejecución del replanteo en obras. b) Se ha relacionado el contenido de memorias y pliegos de condiciones con su función en un proyecto de urbanización o sustitución de redes. c) Se han relacionado los procesos constructivos y sus características con las distintas fases de su ejecución y replanteo. d) Se han identificado las necesidades y requerimientos de los principales procesos constructivos. e) Se ha identificado las interrelaciones entre las diferentes vistas de los elementos constructivos representados en los planos de un proyecto. f) Se ha identificado las relaciones de complementariedad entre los diferentes documentos gráficos y escritos de un proyecto de urbanización o sustitución de redes. g) Se han identificado en los diferentes documentos que constituyen el presupuesto de ejecución de una obra, elementos necesarios para el replanteo. h) Se ha seleccionado la información relevante para el replanteo y la ejecución contenida en la documentación gráfica del proyecto.	— Proyectos de construcción. – Tipos de proyecto. – Proyectos de instalaciones de abastecimiento de agua y saneamiento. – Agentes que intervienen en un proyecto de construcción. Técnicos involucrados en un proyecto de instalaciones de agua y saneamiento. – Documentos del proyecto. Documentos gráficos y escritos de un proyecto de urbanización. — Documentos gráficos y escritos. – Memorias. – Pliegos de prescripciones técnicas particulares. – Planos. – Mediciones y presupuesto. – Estudio de Seguridad y Salud. – Programa de control de calidad de producción. – Programa de trabajo. – Anejos de proyecto. — Fases de los procesos constructivos.

	– Organización de las fases de una obra. – Planificación de tareas. – Diagramas de planificación. – Relación con el replanteo. —— Elementos constructivos. —— Representación de elementos constructivos. – Generalidades del dibujo técnico. – Detalles constructivos de elementos hidráulicos. – Secciones constructivas elementos lineales. —— Representación de elementos constructivos. —— Presupuestos. Procedimientos de elaboración, valoración de la importancia de los mismos. – Mediciones. – Cuadros de precios. – Elaboración de presupuestos generales y de contrata. – Certificaciones de obra. —— Replanteo. – Conceptos de replanteo. – Señalización de puntos. – Métodos de replanteo-planimetría. – Replanteo altimétrico-rasantes.

RA 2: Obtiene información relevante para el replanteo de la documentación gráfica de proyectos gestionando, la misma tanto en soporte papel como en soporte informático.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Obtención de información de la documentación gráfica del proyecto:
a) Se han reconocido los sistemas de representación y tipos de proyección utilizados. b) Se han identificado las utilidades de edición y consulta del programa de diseño asistido por ordenador.	—— Sistemas de representación. Simbología utilizada. – Sistema diédrico, axonométrico y acotado. – Topografía y geodesia. – Cartografía. – Errores.

c) Se ha interpretado la información contenida en documentos realizados en distintos sistemas de representación. d) Se han identificado los materiales, elementos constructivos y unidades de las obra de distribución y abastecimiento de agua, representados en los planos. e) Se han identificado las cotas reflejadas en los planos de construcción. f) Se han realizado mediciones lineales y de superficies en los planos de planta con herramientas informáticas. g) Se han realizado los cálculos básicos de superficies y volúmenes que permiten el dimensionamiento correcto. h) Se ha reconocido la escala y el formato apropiado. i) Se han obtenido impresiones de planos en papel y en formato digital a la escala solicitada.	– Sistema diédrico, axonométrico y acotado. — Fundamentos de programas informáticos de dibujo. – Edición, trazado, acotación. — Utilidades de programas de diseño asistido por ordenador. – Formatos de planos. – Escalas de representación de planos. — Simbología en la representación gráfica de elementos constructivos y materiales. – Designación normalizada de los elementos constituyentes de una instalación de líquido o gas. – Designación normalizada de formas de mecanizado y acabados superficiales empleados en los planos de instalaciones y redes. – Visualización e interpretación de planos de proyectos. – Rotulación normalizada. — Toma de medidas en planos. – Manejo de programas específicos. — Cálculos lineales y superficiales asociados a medidas tomadas en planos. – Sistema métrico unidades fundamentales. – Múltiplos y submúltiplos. – Conversiones entre medidas métricas y anglosajonas. — Escalas y formatos de planos. — Manipulación de planos. — Plotters e impresoras. — Plegado y archivado de planos.
RA 3: Realiza planos sencillos y croquis de replanteo de trabajos, definiendo las fases del mismo y los recursos necesarios.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS

a) Se han realizado croquis de replanteo con los datos que se tienen que replantear. b) Se han identificado las referencias y cotas de los planos de proyecto. c) Se han ubicado en el croquis los elementos singulares de cada unidad de obra. d) Se ha seleccionado, de las partes del proyecto la información necesaria para la realización de los trabajos. e) Se han seleccionado los útiles e instrumentos de replanteo que serán necesarios. f) Se han listado las unidades de obra de los trabajos que hay que realizar. g) Se han identificado los criterios y condiciones de ejecución. h) Se han identificado los criterios de actuación, las medidas preventivas, los equipos de protección y las instalaciones que hay que utilizar en cada proceso. i) Se ha seleccionado la unidad y el criterio de medición de cada unidad de obra. j) Se ha medido la cantidad de unidades que hay que ejecutar de cada unidad de obra.	Realización de planos y croquis de replanteo: — Procedimientos para la realización de croquis. – Técnicas de realización de croquis, cortes y secciones. – Instrumentos y útiles de dibujo para la realización de croquis. — Referencias y cotas. – Visualización e interpretación de planos de proyecto. – Escalas utilizadas en el dibujo técnico y de instalaciones. — Métodos topográficos. – Topografía. Conceptos básicos. – Nivel topográfico. – Sistemas de coordenadas en topografía. – Métodos topográficos. Toma de datos. – Planimetría, altimetría, taquimetría. – Aplicaciones a la red de saneamiento. — Manejo informático de planos. – Visualización e interpretación de planos de proyectos. – Planos simbólicos, esquemas y diagramas lógicos. — Útiles e instrumentos de replanteo. – Aparatos, instrumentos de medida. – Materiales auxiliares. — Identificación en planos de unidades de obra. – Características principales del proyecto. – Planeamiento y agenda de tareas. — Condiciones y criterios de ejecución. — Identificación en planos de unidades de obra. – Seguridad y salud. Medidas de seguridad en instalaciones. – Conexiones exteriores, servicios afectados. — Criterios de medición de unidades de obra. — Asignación de cantidades a unidades de obra.

RA 4: Materializa elementos sencillos para la realización del replanteo marcando puntos, alineaciones, cotas, alturas y rasantes e interpretando los planos y croquis pertinentes.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Aplicación de técnicas de replanteo:
a) Se han puesto a punto los instrumentos topográficos, útiles, elementos de señalización y medios auxiliares necesarios. b) Se ha comprobado que los valores obtenidos se corresponden con lo establecido en los planos o con las instrucciones recibidas. c) Se han estacionado, referenciado y manejado correctamente los instrumentos topográficos, útiles, elementos de señalización y medios auxiliares. d) Se han identificado en los croquis y planos de replanteo los puntos de replanteo necesarios, según propuesta. e) Se han materializado en el terreno los puntos de replanteo necesarios según los croquis y los planos de replanteo. f) Se ha comprobado que las señales de nivelación están marcadas claramente, son estables y su número es suficiente. g) Se ha comprobado que la zona de trabajo está libre de obstáculos y operativa. h) Se han obtenido los valores de las cotas, pendientes y elementos principales de cada unidad de obra replanteada. i) Se ha asegurado que las indicaciones gráficas obtenidas, son legibles, estables y están bien niveladas. j) Se ha comprobado la posición exacta de los puntos principales de replanteo y realizado su referenciación.	— Instrumentos Topográficos. Fundamentos. – Nivel topográfico. Descripción, tipos y elementos que integran el conjunto. — Aparatos de topografía. Teodolito, taquímetro, estación total y nivel. — El GPS y nuevas tecnologías empleadas en topografía. – Técnicas de Levantamiento topográfico. – Sistema global de navegación por Satélite (GNSS, GPS, GALILEO). — Sistemas de información geográfica (GIS). — Útiles y medios auxiliares necesarios. — Identificación en planos de puntos de replanteo. — Ubicación en el terreno. Curvas de nivel. – Procedimientos de nivelación. – Pendientes. Clavos topográficos. – Trazado y referenciado de cotas. – Elementos constructivos y puntos de referencia. — Aplicaciones prácticas. — Obtención de valores de parámetros de unidad de obra. — Comprobación de valores obtenidos. — Referenciación.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de replanteo de redes y estaciones de tratamiento en las obras de construcción.

La concreción de la función de replanteo de redes y estaciones de tratamiento en las obras de construcción incluye aspectos como:

- Identificación de la tipología de la obra.
- Comprensión de la función de cada uno de los documentos de un proyecto de una obra de construcción.
- Identificación de la información relevante en los documentos de Proyecto.
- Obtención de la información necesaria de los documentos del Proyecto.
- Realización de los Planos y croquis de replanteo de la obra de construcción.
- Utilización y manejo adecuado de los aparatos y elementos auxiliares de topografía.
- Materialización en el terreno de las referencias necesarias para la ejecución de las obras definidas en el Proyecto de construcción.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en: El replanteo de redes y estaciones de tratamiento a partir del Proyecto constructivo que define la obra de construcción.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

b) Identificar las características que debe cumplir el terreno relacionándolas con las operaciones de montaje o mantenimiento que se van a llevar a cabo para realizar operaciones de preparación del mismo.
e) Determinar las condiciones que debe cumplir el montaje, relacionándolas con la viabilidad del mismo para replantear la instalación de elementos de redes de agua.
q) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.
r) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.
s) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

b) Realizar operaciones de preparación del terreno, asociadas al montaje y mantenimiento de redes de agua y saneamiento.
e) Replantear la instalación de elementos de redes de agua, garantizando la viabilidad del montaje e informando de posibles contingencias.
q) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.
r) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.
s) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.

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

- El conocimiento de los documentos del proyecto de construcción.
- El conocimiento y adecuado manejo de los programas informáticos de gestión de Proyectos de Construcción.
- El conocimiento y adecuado manejo de los aparatos y elementos topográficos.
- La aportación de los datos necesarios para la preparación de terreno, ubicación y adecuación de tajos.
- La materialización en el terreno de los datos necesarios para la ejecución de obras de construcción.

Módulo Profesional: Estaciones de tratamiento de aguas.

Código: 1560.

Duración del módulo: 105 horas.

Módulo asociado a unidad de competencia:

Operación de estaciones de tratamiento de aguas SEA026_2

UC0073_2: Operar los procesos de tratamiento y depuración del agua.

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

RA 1: Interpreta la secuencia de tratamientos, empleados para la producción de agua destinada al consumo humano, en las estaciones de tratamiento de aguas potables (ETAP) describiendo la función que realizan y su influencia en el conjunto de la estación.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Secuenciación de los tratamientos de las estaciones de tratamiento de aguas potables (ETAP):

a) Se ha reconocido la normativa legal de aplicación a los procesos de tratamiento. b) Se ha establecido la secuencia de tratamientos aplicados para la producción de agua potable. c) Se han aplicado con precisión los conceptos y terminología propia asociada al tratamiento de aguas potables. d) Se han definido los objetivos, dosificaciones típicas y variables a controlar en los tratamientos de coagulación floculación. e) Se han identificado los objetivos y dosificaciones típicas en los tratamientos de coagulación floculación. f) Se han comparado los distintos tipos de tratamientos de filtración y los criterios básicos de operación y limpieza. g) Se han identificado los fundamentos y operación de los sistemas de tratamiento con carbón activo. h) Se han descrito los procesos de tratamientos con cloro. i) Se han seleccionado los productos y los puntos de aplicación de cloro y derivados en función del objetivo buscado en una planta potabilizadora. j) Se han relacionado fundamentos y requerimientos de otros tratamientos utilizados para la desinfección del agua. k) Se ha descrito el funcionamiento básico y manejo de los equipos mecánicos instalados en la planta. l) Se han identificado parámetros de seguimiento de los procesos de tratamiento en tablas y gráficos.	— Legislación y normativa aplicable a las aguas potables. Directivas europeas; legislación estatal, autonómica y local. — Características de las aguas según su origen. — Captación de las aguas. — Introducción a tratamientos de aguas potables. — Esquema de tratamiento y secuencia lógica. ETAP. Desaladoras. — Pretratamientos. Tipos, fundamentos y equipos. – Desbaste y tamizado. – Residuos del tratamiento. — Coagulación-floculación. – Fundamentos y equipos. – Coagulantes y floculantes. — Decantación. – Fundamentos y equipos. – Residuos del tratamiento. — Procesos de filtración del agua. – Fundamentos. – Filtros de arena. – Tratamientos con carbón activo. – Tratamientos con membranas. – Operación y limpieza de los sistemas de filtración. — Tratamientos con derivados del cloro. – Oxidación. – Desinfección. – Agentes y métodos de oxidación desinfección. – Fundamentos de cloración. – El cloro y sus compuestos. Propiedades. – Sistemas de cloración. Aplicaciones. – Acción desinfectante del cloro. – Precloración, poscloración. – Derivados del cloro y productos residuales.

	– Materiales que pueden estar en contacto con el cloro. — Otras formas de oxidación-desinfección. – Rayos ultravioleta. – Desinfección con ozono. – Otros procesos de oxidación avanzada (POAs). — Residuos del tratamiento. – Subproductos de la cloración; compuestos organoclorados. – Riesgos comparativos; microbianos frente a contaminantes químicos. – Control de subproductos de la desinfección. — Equipos mecánicos en la ETAP. – Zona de entrada y pretratamientos; Cuchara bivalva. Compuertas. Rejas y tamices. Desarenadores, clasificadores de arena. – Decantación; Puentes decantadores, rasquetas. – Filtración; Filtros de arena. Membranas. Ósmosis inversa. Micro, ultra, nano filtración. – Tratamiento de desinfección; Instalaciones y equipos. – Equipos de elevación y bombeo. – Equipos de dosificación de reactivos. – Equipos de agitación y aireación. — Parámetros de seguimiento de los procesos de tratamiento. — Registros de toma de datos en la planta.

RA 2: Identifica los distintos procesos de tratamiento de las aguas residuales, en las estaciones depuradoras de aguas residuales (EDAR), describiendo las instalaciones básicas que se emplean y las condiciones normales de funcionamiento.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Secuenciación de tratamientos de las estaciones depuradoras de aguas residuales (EDAR) urbanas, mixtas o industriales:

a) Se ha reconocido la normativa legal de aplicación a los procesos de tratamiento. b) Se ha establecido la secuencia de tratamientos aplicados para la depuración de aguas residuales y su objetivo en el tratamiento. c) Se han aplicado con precisión los conceptos y terminología propia asociada a la depuración y tratamiento de aguas residuales. d) Se ha enunciado los fundamentos básicos de operación de cada uno de los procesos y los rendimientos de depuración esperados de ellos. e) Se han descrito los procesos de desinfección para reciclado de aguas depuradas. f) Se ha identificado las distintas fases de los tratamientos de lodos y sus objetivos y rendimientos esperados de cada una de ellas. g) Se ha descrito con precisión el origen, composición, almacenamiento y aprovechamiento del biogás. h) Se han nombrado los elementos básicos de los sistemas de tratamiento para minimización de olores. i) Se ha descrito el funcionamiento básico y manejo de los equipos mecánicos instalados en la planta. j) Se han identificado parámetros de seguimiento de los distintos procesos de tratamiento, en tablas y gráficos.	— Legislación y normativa aplicable a las aguas depuradas. Directivas europeas; legislación estatal, autonómica y local. — Características de las aguas residuales según su origen. — Introducción al tratamiento de aguas residuales. — Esquema de la línea de agua y secuencia lógica de tratamientos. – Pretratamiento. Desbaste y tamizado; Fundamentos, objetivos, tipos y equipos. Desarenado; Fundamentos, objetivos, tipos y equipos. Desengrasado; Fundamentos, objetivos, tipos y equipos. Homogeneización; Corrección de pH, sistemas de agitación-aireación. – Tratamiento primario. Tratamiento físico-químico; Fundamentos y objetivos. Precipitación química; Coagulación - floculación. Preparación y dosificación de reactivos; Ajuste de pH, coagulantes y floculantes, fundamentos, objetivos, tipos y equipos asociados. Decantación física; Fundamentos y objetivos. Decantadores y equipos asociados. Características de lodos primarios. Sistemas de purgas de lodos. – Tratamiento biológico. Tipos de tratamientos; Aerobios o anaerobios. Fundamento de los procesos de fangos activos y lechos bacterianos; Tipos y equipos asociados. Parámetros de explotación; Rendimientos del tratamiento, aportación de aire en el sistema, recirculación de fangos, purga de fangos en exceso. Otros tratamientos biológicos; Equipos asociados. – Tratamientos terciarios o complementarios. Eliminación de nutrientes; Fundamentos, objetivos, tipos, equipos. Filtración; Fundamentos, objetivos, tipos, equipos. Desinfección; Fundamentos, objetivos, tipos, equipos.

	— Esquema de la línea de lodos y secuencia lógica de tratamientos. – Lodos primarios, secundarios y lodos mixtos. – Procesos de espesado por gravedad y flotación. Fundamentos y objetivos. Tipos y equipos. – Tamizado de lodos. – Procesos de estabilización; Digestión anaerobia y estabilización aerobia. Fundamentos y objetivos. Tipos y equipos. – Acondicionamiento de lodos; Preparación y dosificación de reactivos. – Deshidratación de lodos; Fundamentos y objetivos. Tipos y equipos. – Evacuación de residuos; Tipos y equipos. — Esquema de la línea de gas y secuencia lógica de tratamientos; – Origen y composición del gas de digestión. – Calentamiento y agitación de los digestores con gas de digestión. – Intercambiadores de calor. – Aprovechamiento del gas de digestión para producción de energía eléctrica. Cogeneración. – Otros usos del biogás. — Esquema de la línea de aire y secuencia lógica de tratamientos. – Sistemas de aireación. Fundamentos y objetivos. Tipos y equipos. — Sistemas de desodorización. – Fundamentos y objetivos. Tipos y equipos. – Medida y control de olores. — Equipos mecánicos en la EDAR. – Zona de entrada y pretratamientos; Cuchara bivalva, compuertas, rejas, tamices, desarenadores, clasificadores de arena. – Decantación; Puentes decantadores, rasquetas.

	– Tratamiento biológico aerobio; Sistemas de aireación. Equipos. – Otros tratamientos biológicos. Equipos. – Tratamientos terciarios; Instalaciones y equipos. – Espesamiento, estabilización, deshidratación de fangos; Instalaciones y equipos. – Equipos de elevación y bombeo. – Equipos de dosificación de reactivos. – Equipos de agitación y aireación. — Parámetros de seguimiento de los procesos de tratamiento. — Registros de toma de datos en la planta.

RA 3: Controla y verifica el funcionamiento de una estación de tratamiento de aguas, relacionándolo con los parámetros y variables de control.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Control y verificación del funcionamiento de las estaciones de tratamiento de aguas:
a) Se han seleccionado los distintos sensores y equipos de medida que se utilizan habitualmente en las plantas de tratamiento y su función. b) Se han identificado las variables integradas en el sistema automatizado de control. c) Se han medido los parámetros de funcionamiento del proceso, mediante observación e instrumentos de control para su posterior verificación. d) Se ha comparado valores de variables con valores de referencia para determinar condiciones de cumplimiento. e) Se han analizado los tiempos de funcionamiento de bombas y otros equipos mecánicos para comprobar su correcto funcionamiento. f) Se han establecido los valores de suministro de aire en los reactores biológicos.	— Control de procesos. Indicadores de sensores. – Instrumentos de medida de parámetros físicos. – Instrumentos de medida de parámetros químicos. — Variables integradas en los sistemas automatizados de control. – Valores de los parámetros para correcto funcionamiento sistema de control. – Valores de los parámetros para el cumplimiento de la normativa vigente. — Regulación y control de bombas y equipos mecánicos. — Regulación y control de equipos de dosificación de reactivos.

g) Se han seleccionado los valores del caudal de entrada y en función del mismo se operan las compuertas de entrada. h) Se ha calculado el rendimiento esperado de cada uno de los procesos de una estación de tratamiento de agua y el de la estación de tratamiento en su conjunto.	— Registro de las mediciones de caudal. — Registro de parámetros físicos. — Registro de parámetros químicos. — Registro de parámetros biológicos. Bioindicación. — Registros de funcionamiento de bombas y equipos mecánicos, tiempo de funcionamiento y lecturas de caudal. — Rendimientos.

RA 4: Plantea soluciones a problemas en las EDAR, identificando los posibles factores que los originan.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Soluciones a problemas en las EDAR:
a) Se han estudiado la tipología y factores de aparición de problemas en los tratamientos biológicos de depuración. b) Se han identificado las acciones oportunas para minimizar el impacto de problemas de decantación en los parámetros de depuración de la planta. c) Se han enumerado los elementos básicos de los sistemas de tratamiento para minimizar los olores. d) Se han detallado los valores de reactivos, soluciones de limpieza y purificación de gases en los sistemas de tratamiento de olores. e) Se ha elaborado el procedimiento a seguir en el caso de vertidos anómalos. f) Se han identificado las acciones oportunas para evitar puntas y mínimos de caudal entrante. g) Se ha valorado la importancia de las operaciones de limpieza de las rejas para evitar su colmatación, de purga de lodos y retirada de residuos. h) Se ha relacionado la influencia de la temperatura ambiente con el funcionamiento de la estación depuradora.	— Problemas de las EDAR debidos a la composición de las aguas residuales. – Vertidos anómalos y choques tóxicos. Consecuencias. Acciones de mejora. – Falta de rendimiento. Incumplimiento de los parámetros de vertido. Consecuencias. – Presencia de microorganismos. Consecuencias. Acciones de mejora. – Separación de las fases. Problemas de decantación de fangos. Consecuencias. Acciones de mejora. – Formación de espumas. Consecuencias. Acciones de mejora. — Origen de los olores en una planta de tratamiento de agua. Consecuencias. Acciones de mejora. – Extracción y tratamiento de olores: Equipos. Reactivos empleados. — Puntas y mínimos de caudal entrante. Acciones oportunas. — Puntas y mínimos de carga másica entrante. Acciones oportunas.

	— Problemas de las EDAR debidos a otros factores. — Problemas de las EDAR debidos a deficiencias en la explotación del sistema. Consecuencias. Acciones de mejora. – Operaciones de limpieza. – Purga de lodos. – Retirada de residuos. — Temperatura ambiente. – Efectos de la alta temperatura en el proceso. – Efectos de la baja temperatura en el proceso.

RA 5: Aplica procedimientos para la generación de subproductos de depuración, relacionándolo con las operaciones de tratamiento, almacenado, aprovechamiento y retiradas de residuos.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Reciclado de aguas depuradas: Posibles usos:
a) Se ha relacionado el proceso de depuración con la reutilización del agua y con la normativa vigente. b) Se ha seleccionado entre las opciones existentes para el reciclado de subproductos de depuración. c) Se ha aplicado el procedimiento de reutilización de biosólidos en función de la aplicación al suelo. d) Se ha realizado una valoración energética de la reutilización y aprovechamiento de subproductos. e) Se ha valorado la importancia del reciclado, la reutilización y aprovechamiento de subproductos en la eficiencia energética del proceso. f) Se han seleccionado los distintos tipos de contenedores usados para la retirada de residuos y subproductos de depuración. g) Se ha seleccionado los medios disponibles para limpieza y evacuación de residuos y su adecuación en función del tipo de residuo.	— Opciones de reutilización de agua depurada. – Reutilización de efluentes. Tratamientos empleados. – Normativa legal sobre aguas depuradas. Calidad exigida por la Administración actuante en función del uso. — Opciones para el reciclado de subproductos. – Valorización de biosólidos de depuración. – Tratamientos empleados. — Reutilización de biosólidos. – Compostaje. Uso de lodos en la agricultura. – Generación de energía eléctrica y calorífica (incineración). – Ventajas y limitaciones. – Normativa legal. Calidad exigida por la Administración actuante en función del uso.

	— Valorización energética. Procesos, ventajas e inconvenientes, normativa, aspectos medioambientales. — Contenedores de residuos. Medios de limpieza y evacuación de residuos.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar las funciones de operar, mantener y verificar el funcionamiento de equipos, procesos e instalaciones de estaciones de tratamiento y depuración de agua.

La concreción de las funciones de realización de mantenimiento y verificación del funcionamiento de equipos, procesos e instalaciones de estaciones de tratamiento y depuración de agua incluye aspectos como:

- Identificación de los procesos, de los equipos y de las instalaciones.
- Definición de aspectos y características técnicas de los equipos.
- Control del funcionamiento de los procesos en las estaciones de tratamiento y depuración de agua.
- Cumplimiento de la reglamentación vigente.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican en:

- La realización de operaciones, mantenimiento y verificación del funcionamiento de equipos y procesos en instalaciones de tratamiento y potabilización del agua, y de la depuración de aguas residuales, en sus diferentes aplicaciones.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

k) Analizar las especificaciones relativas a estaciones de tratamiento de aguas relacionándolas con los parámetros que se van a controlar para tomar muestras y datos.
m) Identificar los parámetros relacionados con el funcionamiento correcto de estaciones de tratamiento de aguas para controlar el funcionamiento de los procesos.
ñ) Manejar los medios y equipos requeridos analizando los procedimientos que hay que aplicar para mantener y sustituir equipos y elementos.
o) Seleccionar los datos y características que hay que presentar analizando los requerimientos planteados y la normativa para elaborar documentación técnica y administrativa.
t) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

k) Tomar muestras representativas, datos, y registro de parámetros según las especificaciones existentes en las redes y estaciones de tratamiento de agua.
m) Controlar el funcionamiento de los procesos en las estaciones de tratamiento de aguas, verificando su correcto desarrollo.
ñ) Realizar operaciones asociadas al mantenimiento y conservación de redes de las estaciones de tratamiento de agua, en condiciones de calidad, seguridad y protección ambiental estipuladas.
o) Elaborar la documentación técnica y administrativa requerida para cumplir con la reglamentación vigente.
t) Aplicar los protocolos y las medidas preventivas de riesgos laborales y protección ambiental durante el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el entorno laboral y ambiental.

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

- El conocimiento de los distintos procesos de tratamiento y depuración del agua.
- La aplicación de la normativa de aguas.
- El conocimiento de equipos mecánicos, eléctricos o de medida de distintos parámetros para el control de los procesos de tratamiento.
- En el control de parámetros del proceso de tratamiento en estaciones.
- El conocimiento de las operaciones de tratamiento, almacenado, aprovechamiento y retirada de residuos y subproductos de la depuración.
- La realización de operaciones de reciclado y aprovechamiento de residuos.
- El planteamiento de soluciones a posibles problemas en los procesos de depuración.

Módulo Profesional: Instalaciones eléctricas en redes de agua.

Código: 1561.

Duración del módulo: 192 horas.

Módulo no asociado a unidad de competencia**.**

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

RA 1: Monta circuitos de maniobra y fuerza con componentes característicos, interpretando esquemas y verificando su funcionamiento	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Montaje de circuitos eléctricos básicos de maniobra y fuerza:

a) Se han identificado las magnitudes fundamentales de las instalaciones eléctricas y se han relacionado con sus unidades. b) Se han calculado las magnitudes características en circuitos de C.C. y C.A. aplicando leyes y teoremas básicos. c) Se ha analizado el funcionamiento de los circuitos de contactores, relés y temporizadores. d) Se han analizado los principios de funcionamiento de los receptores y motores. e) Se han interpretado los símbolos normalizados eléctricos y electrónicos en croquis y esquemas. f) Se han interpretado esquemas eléctricos, analizando el funcionamiento de los circuitos de fuerza y mando de los equipos e instalaciones. g) Se han montado circuitos sencillos de maniobra y fuerza utilizando componentes eléctricos típicos de instalaciones frigoríficas. h) Se han montado circuitos sencillos con transformadores y fuentes de alimentación. i) Se han montado circuitos de mando y regulación de velocidad de motores monofásicos y trifásicos. j) Se han medido las magnitudes fundamentales con los equipos adecuados.	— Magnitudes eléctricas, unidades y leyes eléctricas básicas. Ley de Ohm. Ley de Joule. — Corriente continua y corriente alterna. — Sistemas monofásicos y trifásicos — Componentes pasivos. Resistencias, resistividad, bobinas, inductancia, condensadores y capacitancia. — Potencia y energía. — Triángulo de potencias. — Mejora del factor de potencia. — Elementos de los circuitos. Interruptores, conmutadores, pulsadores, relés, contactores, temporizadores. — Circuitos de maniobra y fuerza. — Fuentes de alimentación. — Transformadores. Conocimientos básicos, tipos y características. — Motores. Tipos. Características. — Simbología normalizada eléctrica y electrónica. — Referencias normativas. — Herramientas instalaciones eléctricas. — Montaje de circuitos eléctricos básicos. – Circuitos de maniobra y fuerza. Alimentación de cuadros eléctricos. Fuentes de alimentación. Sistema de alimentación auxiliares. Baterías, S.A.I., reguladores de carga. — Equipos de medida y comprobación de instalaciones eléctricas.

RA 2: Dibuja esquemas de cuadros eléctricos e instalaciones, aplicando la normativa y convencionalismos de representación.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Representación gráfica y simbología en las instalaciones eléctricas:

a) Se ha identificado la simbología relacionándola con los elementos reales. b) Se han especificado las características de los elementos que intervienen en los circuitos eléctricos teniendo en cuenta su función y aplicación. c) Se han representado gráficamente los esquemas eléctricos y de control con la simbología de aplicación y utilizando software de dibujo. d) Se ha aplicado la normativa electrotécnica correspondiente. e) Se ha tenido en cuenta la normativa de representación del sector. f) Se han representado gráficamente los regleteros y bornes con la simbología y numeraciones correctas. g) Se han utilizado programas de diseño de uso habitual en el sector. h) Se ha verificado el funcionamiento de los circuitos utilizando software de simulación.	— Normas de representación. — Simbología normalizada en las instalaciones eléctricas. — Interpretación de esquemas. — Esquemas de mando y fuerza. — Esquemas de conexionado de cuadros eléctricos. — Borneros. — Utilización de programas informáticos de diseño y simulación del sector.

RA 3: Monta cuadros y sistemas eléctricos asociados, interpretando esquemas y justificando la función de cada elemento en el conjunto.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Montaje de cuadros y sistemas eléctricos asociados:

a) Se han interpretado los esquemas de maniobra, control y fuerza. b) Se han seleccionado los componentes y conductores que configuran el cuadro. c) Se ha relacionado cada elemento con su función en el conjunto. d) Se ha mecanizado el tablero eléctrico, montando las guías y canaletas y dejando los márgenes dispuestos en el esquema. e) Se han seleccionado las herramientas requeridas para cada intervención. f) Se han montado los elementos de los cuadros eléctricos en condiciones de calidad. g) Se han aplicado las normativas y reglamentaciones electrotécnicas. h) Se ha comprobado el funcionamiento del cuadro, de acuerdo a las especificaciones. i) Se ha operado con autonomía en las actividades propuestas. j) Se han respetado los tiempos estipulados para la realización de la actividad.	— Conductores eléctricos. — Clasificación y aplicaciones. Secciones. — Cuadros eléctricos, guías y canaletas. — Tipología y características. Envolventes. Índices de protección. — Protecciones. — Tipos y características. Aplicaciones. — Elementos de protección, mando y señalización. — Tipos y características. Aplicaciones. — Tipos de herramientas para el mecanizado, de medida, de trazado y marcado, de corte, de taladro, de acabado, de fijación, de montaje. — Mecanizado. — El bornero. — Conexionado. — Normalización y reglamentación. — Fases del montaje.

RA 4: Conexiona los motores con los elementos auxiliares de mando, protección y regulación de velocidad, interpretando esquemas y verificando su funcionamiento	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Conexionado de motores con los elementos auxiliares:

a) Se han preparado los circuitos de arranque e inversión de los motores eléctricos trifásicos. b) Se han analizado los sistemas de regulación de velocidad. c) Se han identificado los elementos de protección y regulación de velocidad de los motores. d) Se han conexionado los motores eléctricos con los elementos auxiliares de acuerdo a su tipo y características. e) Se ha operado con autonomía en las actividades propuestas. f) Se han respetado los tiempos estipulados para la realización de la actividad.	— Clasificación de las máquinas eléctricas. – Estáticas. Transformadores. Conocimientos básicos, tipos y características. – Dinámicas. Motores. Generadores. — Motores de C.A. y motores de C.C. — Identificación e interpretación de la placa de características. — Sistemas de arranque de motores monofásicos. PTC, bobina intensidad y condensadores. — Sistemas de arranque de motores trifásicos. Guardamotor, estrella-triángulo y doble estrella. — Inversores de giro. — Circuitos de mando y potencia. — Dispositivos de mando y regulación. — Sensores, reguladores y actuadores. — Montaje de motores monofásicos y trifásicos. — Montaje de sistemas de arranque de motores monofásicos. — Montaje de sistemas de arranque de motores trifásicos. — Montaje de sistemas de regulación de velocidad de motores eléctricos trifásicos y monofásicos y de C.C. — Montaje y regulación de variadores de frecuencia.

RA 5: Mide magnitudes y realiza comprobaciones de seguridad eléctricas, actuando sobre equipos e instalaciones en funcionamiento e interpretando los resultados.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Medición de magnitudes y comprobaciones de seguridad:

a) Se ha seleccionado el instrumento de medida correspondiente a la magnitud que se va a medir y a los valores de los parámetros. b) Se han aplicado procedimientos de medida de acuerdo a la magnitud que se va a medir. c) Se ha operado con autonomía en las actividades propuestas. d) Se han respetado los tiempos estipulados para la realización de la actividad. e) Se ha interpretado el valor de la medida de acuerdo con las especificaciones. f) Se ha verificado la respuesta de los elementos de protección ante anomalías.	— Equipos de medida y comprobación. — Procedimientos de medida. — Medida de magnitudes eléctricas. — Medida de intensidad, resistencia, voltaje, rpm, aislamiento. — Medida de las magnitudes fundamentales sobre circuitos. — Medida de las magnitudes fundamentales en motores y elementos auxiliares. — Registro e interpretación de resultados.

RA 6: Localiza y repara disfunciones de los cuadros y de la instalación eléctrica, identificando las causas que las producen y relacionándolas con los síntomas que presenta.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Localización y reparación de disfunciones del equipo eléctrico:
a) Se han interpretado los esquemas de los cuadros y de la instalación, relacionándolos con los elementos reales. b) Se han identificado los síntomas de la disfunción. c) Se ha elaborado un procedimiento de intervención. d) Se han realizado medidas y verificaciones. e) Se han elaborado hipótesis de las posibles causas de la avería. f) Se ha localizado el elemento responsable de la disfunción o avería. g) Se ha reparado la disfunción sustituyendo el elemento o reconstruyendo el cableado. h) Se ha realizado la intervención en el tiempo establecido.	— Disfunciones frecuentes en cuadros eléctricos e instalaciones asociadas. – Daños en los aislantes. – Daños en las partes móviles de la instalación. – Sobreesfuerzos en las condiciones de trabajo. – Alteraciones en su espacio de trabajo. – Factores humanos, climatológicos, animales. – Cortocircuitos. – Sobrecargas.

i) Se han manejado con destreza los equipos y herramientas. j) Se ha verificado el restablecimiento del funcionamiento tras la intervención. k) Se ha elaborado un informe de las intervenciones realizadas.	– Derivación a tierra. – Sobretensión. – Subtensión. — Disfunciones frecuentes en motores y elementos auxiliares. – Identificación de síntomas y causas de los fallos. – Fallo de alimentación, termistor, velocidad inadecuada. – Clasificación de fallos (crítico, mayor o menor). — Procedimientos de intervención para detectar disfunciones. – Tomas de medidas y verificaciones. – Análisis e hipótesis de posibles causas de la avería. – Localización de elementos responsables de la disfunción. — Equipos y herramientas. — Sustitución o reparación de componentes. — Implementación de posibles medidas correctoras. — Verificación del restablecimiento de parámetros y magnitudes nominales de funcionamiento. — Elaboración de informes de las operaciones realizadas.

RA 7: Cumple las normas de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, identificando los riesgos asociados, las medidas y equipos para prevenirlos.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Prevención de riesgos laborales y protección ambiental:

a) Se han identificado los riesgos y el nivel de peligrosidad que suponen la manipulación de los materiales, herramientas, útiles, máquinas y medios de transporte. b) Se han identificado las causas más frecuentes de accidentes en la manipulación de materiales, herramientas, máquinas de corte y conformado, entre otras. c) Se han determinado las medidas de seguridad y de protección personal que se deben adoptar en la preparación y ejecución de las operaciones de montaje y mantenimiento de las instalaciones eléctricas asociadas a las instalaciones térmicas. d) Se ha relacionado la manipulación de materiales, herramientas, y equipos de medida con las medidas de seguridad y protección personal requeridos. e) Se han descrito los elementos de seguridad (protecciones, alarmas, pasos de emergencia, entre otros) de las máquinas y los equipos de protección individual (calzado, protección ocular, indumentaria, entre otros) que se deben emplear en las distintas operaciones de montaje y desmontaje de cuadros eléctricos y motores, entre otros. f) Se han operado las herramientas y equipos de medida respetando las normas de seguridad. g) Se han identificado las posibles fuentes de contaminación del entorno ambiental. h) Se han clasificado los residuos generados para su retirada selectiva. i) Se ha valorado el orden y la limpieza de instalaciones y equipos como primer factor de prevención de riesgos.	— Identificación de riesgos asociados. Ergonómicos, electrocuciones, cortes, golpes, quemaduras. — Determinación de las medidas de prevención de riesgos laborales. — Técnicas y elementos de prevención. — Equipos de protección individual. — Calzado, ropa, gafas, guantes, casco. — Herramienta dieléctrica. — Cumplimiento de la normativa en vigor. — Factores físicos del entorno de trabajo. — Calor, humedad, atmósferas explosivas, electricidad estática. — Recogida selectiva y gestión de los residuos generados. — Métodos y normas de orden y limpieza.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación asociada a las funciones de montaje y mantenimiento de componentes eléctricos en redes de distribución de agua y saneamiento así como operar y mantener los equipos e instalaciones eléctricas de estaciones de tratamiento y depuración de aguas.

La concreción de estas funciones incluye aspectos como:

- La interpretación y representación de esquemas eléctricos.
- La medición de magnitudes eléctricas.
- El montaje de cuadros y sistemas eléctricos asociados.
- La verificación de los parámetros de regulación y control.
- Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

– En el montaje de redes eléctricas.
– En el mantenimiento de redes e instalaciones.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

h) Realizar las operaciones indicadas en los procedimientos de montaje identificando las condiciones de funcionalidad requeridas para montar sistemas eléctricos asociados.
j) Identificar los procedimientos implicados interpretando la normativa y condiciones de funcionamiento para realizar pruebas funcionales y reglamentarias.
n) Aplicar el procedimiento que hay que utilizar interpretando las características de la anomalía presentada para localizar disfunciones y averías.
ñ) Manejar los medios y equipos requeridos analizando los procedimientos que hay que aplicar para mantener y sustituir equipos y elementos.
o) Seleccionar los datos y características que hay que presentar analizando los requerimientos planteados y la normativa para elaborar documentación técnica y administrativa.
t) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

c) Montar y mantener instalaciones interiores de agua, en condiciones de calidad, seguridad y protección ambiental estipuladas.
d) Acopiar los recursos y medios necesarios para acometer la ejecución del montaje, explotación o mantenimiento de redes de agua.
e) Replantear la instalación de elementos de redes de agua, garantizando la viabilidad del montaje e informando de posibles contingencias.
h) Montar sistemas eléctricos asociados a los equipos de las redes de agua y de las estaciones de tratamiento asegurando su funcionalidad.
n) Localizar disfunciones y averías en las redes de agua, y los equipos de estaciones de tratamiento, aplicando los procedimientos establecidos.
ñ) Realizar operaciones asociadas al mantenimiento y conservación de redes de las estaciones de tratamiento de agua, en condiciones de calidad, seguridad y protección ambiental estipuladas.
o) Elaborar la documentación técnica y administrativa requerida para cumplir con la reglamentación vigente.
t) Aplicar los protocolos y las medidas preventivas de riesgos laborales y protección ambiental durante el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el entorno laboral y ambiental.

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

– La interpretación de esquemas eléctricos.
– El montaje de cuadros eléctricos e interconexión de los elementos de las instalaciones.
– La verificación de sistemas de control automáticos y de los sistemas eléctricos, utilizando como recursos instalaciones montadas.

Módulo Profesional: Técnicas de mecanizado y unión.

Código: 1562.

Duración del módulo: 160 horas.

Módulo asociado a unidad de competencia**:**

Montaje y mantenimiento de redes de agua ENA191_2.

UC0607_2: Montar redes de distribución de agua y saneamiento.

UC0608_2: Poner en servicio y operar redes de distribución de agua y saneamiento.

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

RA 1: Aplica técnicas de protecciones a tuberías y equipos, identificando las propiedades de los materiales utilizados en las instalaciones.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Técnicas de protección y propiedades de los materiales:
a) Se han identificado los parámetros ambientales más significativos. b) Se han descrito las características de los materiales de las tuberías y equipos empleados. c) Se ha relacionado el efecto de las condiciones del medio sobre los elementos de la instalación. d) Se han descrito sistemas de protección. e) Se han propuesto medidas adecuadas para proteger de la corrosión a las tuberías y equipos empleados. f) Se han aplicado recubrimientos de protección frente a la corrosión. g) Se han aplicado medidas de protección frente a la corrosión a partir de inhibidores. h) Se ha dispuesto la sujeción y aislamiento adecuado.	— Estudio de los parámetros ambientales. – Condiciones de los ecosistemas. – Condiciones del agua. – Condiciones del aire. – Condiciones del suelo. – Condiciones de radiación solar. — Propiedades generales de materiales metálicos. — Metales y aleaciones férricas y no férricas. — Propiedades y clasificación de materiales plásticos. — Termoplásticos, termoestables y elastómeros. Degradación y envejecimiento. — Tuberías empleadas en las redes de agua. – Tuberías metálicas. – Tuberías plásticas. – Tuberías de materiales compuestos. — Electroquímica, química, pila geológica, corrosión-erosión, corrientes vagabundas y microbiológica.

	— Sistemas de aislamiento térmico. — Polímeros y vidrio. Tuberías preaisladas. — Sistemas de aislamiento frente a radiación solar. — Corrosión de los metales. – Tipos de corrosión. Corrosión química. Corrosión galvánica. Corrosión mecánica. Corrosión acuosa. Corrosión atmosférica. – Factores. Oxígeno disuelto. Bacterias anaerobias (medios acuosos sin oxígeno). Temperatura. pH. Sales disueltas. Carácter agresivo o incrustante del agua. Velocidad relativa del agua (Corrosión – Erosión). Cavitación. — Protección de los metales frente a la corrosión. – Protección catódica contra la corrosión galvánica. – Protección por modificación del medio (inhibidores). – Protección por tratamientos térmicos superficiales (fosfatación, cromatizado). – Recubrimientos protectores metálicos (galvanotecnia, inmersión en caliente, metalización). – Recubrimientos protectores no metálicos (aplicación de resinas acrílicas, epoxi, vinílicas). — Corrosión de los plásticos. — Protección de los plásticos frente a la corrosión. — Inhibidores. Recubrimientos. – Metálicos (cinc, estaño, galvanizado, cromo). – Inorgánicos (cerámicos, vidrio). – Orgánicos (lacas, pinturas, polímeros). — Fijación de tuberías. — Anclajes mecánicos y químicos. Soportes y abrazaderas.

RA 2: Realiza operaciones de mecanizado para el montaje de tuberías y equipos, aplicando los procedimientos adecuados a cada caso.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Operaciones de mecanizado:
a) Se han realizado mediciones con el instrumento adecuado y la precisión exigida. b) Se han descrito las distintas herramientas necesarias para el mecanizado. c) Se han seleccionado los equipos de corte y mecanizado según sus aplicaciones. d) Se han ejecutado las operaciones de trazado ajustándose a los planos previamente elaborados. e) Se han efectuado cortes, curvaturas, deformaciones y roscas en tuberías con la calidad requerida. f) Se ha operado con autonomía en las actividades propuestas. g) Se ha elaborado un informe sobre el procedimiento, herramienta y materiales empleados en la actividad.	— Unidades de medida. — Sistema internacional y anglosajón. — Metrología. — Instrumentos de medición y comparación. – Elementos a controlar. Dimensiones lineales, curvatura de superficies, posición relativa de superficies. – Instrumentos de medida. Cinta métrica, flexómetro, calibre, reglas divididas, micrómetro, comparador. — Tolerancias y ajustes. — Herramienta manual y de taller. — Herramientas para mecanizado de tuberías. – Clasificación, descripción y características. — Equipos de mecanizado de tuberías. – Clasificación de los equipos según sus aplicaciones. Descripción y características. — Interpretación y ejecución de planos. — Útiles y herramientas para el trazado de tuberías. – Punta de trazar. – Granete. – Escuadras. – Compás de puntas. – Mármol de trazar. — Equipos de corte, curvado y deformado. – Cortatubos, taladro, amoladora, curvadora, abocardador, cizallas, ranuradoras. — Utilización de herramientas y equipos de corte, curvado y deformación de tuberías. — Aserrado, (sierra de mano, serrucho, sierra sinfín, sierra circular, sierra de calar, cortatubos).

	– Procedimientos de aserrado. — El limado. Tipos de limas (planas, cuadradas, triangular, redondas). – Procedimiento de limado (elección de lima, sujeción de piezas, posición del operador, sujeción de la lima, manejo de la lima, formas de limar). — El taladro (tipos de brocas y accesorios). – Procedimiento de taladrado. — Curvado de tubos. Herramientas (curvadora, muelles). – Procedimientos de curvado. — Roscado de tuberías. – Partes de las roscas. – Tipos de roscas normalizadas. – Sistemas de roscas. — Herramientas de roscado. – Machones, terrajas, equipos eléctricos de roscado. – Procedimientos de roscado. — Procesos en la realización de actividades. — Herramientas correctas según las operaciones. — Selección de herramienta. — Manejo de herramientas. — Informe de la actividad. Hoja de procesos. – Descripción de la actividad. – Croquis. – Materiales empleados. – Herramientas empleadas. – Secuencia de operaciones realizadas en la actividad.

RA 3: Realiza uniones no soldadas, identificando las características de cada unión y aplicando las técnicas adecuadas a cada tipo.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Ejecución de uniones no soldadas:
a) Se han enumerado los sistemas de unión no soldada empleados en las tuberías y equipos. b) Se han relacionado los distintos tipos de unión no soldadas con las tuberías y equipos según su naturaleza y geometría. c) Se ha determinado la secuencia de operaciones que se han de realizar. d) Se han seleccionado las herramientas y elementos según el tipo de unión. e) Se han efectuado uniones tipo enchufe-campana, junta mecánica, anillo de compresión, roscado, embridado, pegado y ranurado. f) Se ha operado con autonomía en las actividades propuestas. g) Se han respetado los tiempos previstos para el proceso. h) Se ha elaborado un informe sobre el procedimiento, herramienta y materiales empleados en la actividad.	— Sistemas de unión no soldada. — Enchufe-campana, junta mecánica, anillo de compresión, roscado, embridado, pegado, ranurado. — Tipología de uniones según material y utilización. — Tuberías metálicas. – Uniones roscadas mediante accesorios de latón, bronce, fundición. – Uniones por compresión mediante accesorios de latón. — Tuberías plásticas. – PVC. Uniones con accesorios roscados, uniones mediante adhesivos. – Polietileno. Uniones fittings. – Polietileno reticulado. Uniones mediante accesorios de compresión, sistema Barbi, sistema WIRSBO-PEX. — Preparación de las zonas de unión. – Procedimientos y materiales. — Trazado, corte y limpieza. — Elección y manejo de herramientas. — Llaves, atornillador, prensadoras. – Descripción y uso de las herramientas. — Enchufe-campana, junta mecánica, anillo de compresión, roscado, embridado, pegado, ranurado. — Ejecución de operaciones de unión. — Accesorios y piezas especiales y multidiámetro. — Tes, codos, enlaces, reducciones, collarines. — Procesos en la realización de actividades. — Herramientas correctas según las operaciones. — Selección de herramienta. — Manejo de herramientas.

	— Control y planificación en la realización de los procesos. — Informe de la actividad. Hoja de procesos. – Descripción de la actividad. – Croquis. – Materiales empleados. – Herramientas empleadas. – Secuencia de operaciones realizadas en la actividad.

RA 4: Suelda elementos metálicos de las instalaciones, aplicando las técnicas de soldadura adecuadas según las características de los elementos que se van a unir.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Ejecución de soldadura en elementos metálicos:
a) Se han seleccionado y preparado los equipos en función de las características de la operación. b) Se han seleccionado y regulado los gases teniendo en cuenta los materiales sobre los que se va a soldar. c) Se han seleccionado y mantenido los consumibles según sus funciones y materiales a soldar. d) Se han preparado los bordes y superficies según las características y dimensiones de los materiales y el procedimiento de soldeo. e) Se ha realizado la unión aplicando adecuadamente la técnica de soldeo durante el proceso. f) Se ha operado con autonomía en las actividades propuestas. g) Se han respetado los tiempos previstos para el proceso.	— Operaciones de soldadura blanda, fuerte, oxibutánica, oxiacetilénica y eléctrica. — Identificación de los tipos de soldadura. – Fundamentos y características. — Soldadura por capilaridad. – Soldadura blanda. – Soldadura fuerte. — Soldadura eléctrica. – Soldadura con electrodo consumible con gas de protección (MIG-MAG). – Soldadura con electrodo revestido (SMAW, MMA). – Soldadura con electrodo no consumible con gas de protección (TIG). — Componentes de los equipos de soldeo. – Soldadura blanda. Lamparilla (soplete, boquilla, tubo flexible, conexión botella, botella gas, válvula servicio). – Soldadura fuerte. Oxibutánicos, oxiacetilénicos (oxígeno/acetileno, butano,

	propano, manorreductor, válvulas, mangueras, soplete, boquillas, carrito seguridad). — Selección de soldadura en función de los materiales. – Tuberías de cobre, soldadura blanda y fuerte. – Tuberías de acero, soldadura eléctrica y autógena. — Aplicación de los parámetros para la ejecución de la soldadura. — Temperatura, intensidad, velocidad, gases, entre otros. — Consumibles en soldadura. – Electrodos, varillas, hilo. – Decapantes. — Almacenamiento y manejo de consumibles de soldadura. – Tiempo de almacenamiento. – Condiciones de almacenamiento. — Condiciones de uso en consumibles de soldadura. – Resecado. Estufas. – Condiciones ambientales. Humedad. — Preparación de bordes y superficies para soldadura. – Chaflán plano, Y, V, K, doble V, J, U, doble U. — Técnicas de soldeo. – Soldadura blanda, fuerte, oxibutánica, oxiacetilénica y eléctrica. — Equipos de protección para soldadura. – Utilización de equipos según tipo de soldadura. — Soldadura entre elementos de igual o diferente material. — Unión de tubos y perfiles en las posiciones más habituales. — Procesos en la realización de actividades. — Herramientas correctas según las operaciones.

	— Selección de herramienta. — Manejo de herramientas. — Control y planificación en la realización de los procesos.

RA 5: Suelda tuberías y accesorios de plástico, analizando las características de los materiales que se van a unir.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Ejecución de soldadura en tuberías y accesorios de plástico:
a) Se han relacionado los distintos tipos de unión soldada con las tuberías y equipos según sus características. b) Se han descrito los distintos equipos y productos que intervienen en la soldadura. c) Se ha determinado la secuencia de operaciones que se han de realizar. d) Se han seleccionado y preparado los equipos en función de las características de la operación. e) Se han preparado los bordes y superficies según las características y dimensiones de los materiales y el procedimiento de soldeo. f) Se ha realizado la unión aplicando adecuadamente la técnica de soldeo durante el proceso. g) Se ha operado con autonomía en las actividades propuestas. h) Se han respetado los tiempos previstos para el proceso.	— Tuberías de polietileno, polipropileno y polibutileno. — Soldadura por termofusión y electrofusión. — Accesorios. — Componentes de los equipos de soldeo. — Elementos calefactores, bastidores, refrentadoras, entre otros. — Selección de soldadura en función de los materiales. — Equipos de soldadura para tuberías de plástico. Descripción y características. — Herramientas específicas para soldadura de plástico. – Polifusor de mano. Descripción, características y uso. – Polifusor de máquina. Descripción, características y uso. – Equipo de electrofusión. Descripción, características y uso. — Preparación de bordes y superficies para soldadura. — Aplicación de los parámetros para la ejecución de la soldadura. — Tiempo, voltaje y presión. — Procesos en la realización de actividades.

	— Herramientas correctas según las operaciones. — Selección de herramienta. — Manejo de herramientas. — Control y planificación en la realización de los procesos.

RA 6: Cumple las normas de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, identificando los riesgos asociados, las medidas y los equipos para prevenirlos.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Prevención de riesgos laborales y protección ambiental:
a) Se han identificado los riesgos y el nivel de peligrosidad que suponen la manipulación de los materiales, herramientas, útiles y máquinas. b) Se han identificado las causas más frecuentes de accidentes en la manipulación de materiales, herramientas, útiles y máquinas. c) Se han descrito los elementos de seguridad de las máquinas y los equipos de protección individual que se deben emplear en las distintas operaciones de mecanizado. d) Se ha relacionado la manipulación de materiales, herramientas y máquinas con las medidas de seguridad y protección personal requeridos. e) Se han realizado las operaciones de mecanizado respetando las normas de seguridad. f) Se han identificado las posibles fuentes de contaminación del entorno ambiental. g) Se han clasificado los residuos generados para su retirada selectiva.	— Identificación de riesgos. — Factores físicos y químicos del entorno de trabajo. — Identificación de riesgos asociados al montaje de tuberías. — Ergonómicos, atrapamientos, cortes, golpes, quemaduras. — Espacios confinados y humedad. — Accidentes de trabajo. Causas, clasificación y control. — Equipos de protección individual. – Calzado, ropa, gafas, guantes, mascarilla, casco. — Técnicas y elementos de protección. — Determinación de las medidas de prevención de riesgos laborales. — Métodos y normas de orden y limpieza. — Cumplimiento de la normativa de protección ambiental. — Tuberías de fibrocemento. — Recogida selectiva y gestión de los residuos generados.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar las funciones de montar y mantener elementos de redes de agua y de mantener equipos e instalaciones de las plantas de tratamiento, aplicando técnicas de mecanizado y unión.

La concreción de las funciones de montaje y mantenimiento, aplicando las técnicas de mecanizado y unión asociadas, incluye aspectos como:

- La interpretación de planos y determinación de procesos.
- El tratamiento de materiales.
- Las especificaciones de utillajes y herramientas.
- La secuenciación de los procesos de trabajo.
- La aplicación de las técnicas.

Las actividades profesionales asociadas se aplican en:

- El montaje de las redes de abastecimiento, saneamiento e interiores.
- El mantenimiento preventivo de las redes.
- La reparación de averías y disfunciones de equipos e instalaciones.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

c) Interpretar las demandas del cliente analizando su ajuste a la normativa para montar y mantener instalaciones de aguas interiores.
d) Identificar los requerimientos que hay que cumplir analizando las operaciones que se van a realizar para acopiar recursos y medios.
e) Determinar las condiciones que debe cumplir el montaje, relacionándolas con la viabilidad del mismo para replantear la instalación de elementos de redes de agua.
g) Realizar las operaciones indicadas en los procedimientos de montaje identificando las condiciones de funcionalidad requeridas para montar equipos y elementos mecánicos auxiliares.
ñ) Manejar los medios y equipos requeridos analizando los procedimientos que hay que aplicar para mantener y sustituir equipos y elementos.
t) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

c) Montar y mantener instalaciones interiores de agua, en condiciones de calidad, seguridad y protección ambiental estipuladas.
d) Acopiar los recursos y medios necesarios para acometer la ejecución del montaje, explotación o mantenimiento de redes de agua.

e) Replantear la instalación de elementos de redes de agua, garantizando la viabilidad del montaje e informando de posibles contingencias.
g) Montar equipos y elementos mecánicos auxiliares asociados a las redes de agua y las estaciones de tratamiento, asegurando su funcionalidad.
ñ) Realizar operaciones asociadas al mantenimiento y conservación de redes de las estaciones de tratamiento de agua, en condiciones de calidad, seguridad y protección ambiental estipuladas.
t) Aplicar los protocolos y las medidas preventivas de riesgos laborales y protección ambiental durante el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el entorno laboral y ambiental.

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

- La protección frente a la corrosión de las tuberías y equipos.
- La mecanización manual y el conformado de las tuberías y elementos de las instalaciones, utilizando como recursos los equipos de mecanizado y conformado.
- La ejecución de uniones soldadas y no soldadas de las tuberías y elementos de las instalaciones, utilizando como recursos las herramientas y equipos necesarios.

Módulo Profesional: Montaje y puesta en servicio de redes de agua.

Código: 1563.

Duración del módulo: 192 horas.

Módulo asociado a unidad de competencia**.**

Montaje y mantenimiento de redes de agua ENA191_2.

UC0607_2: Montar redes de distribución de agua y saneamiento.

UC0608_2: Poner en servicio y operar redes de distribución de agua y saneamiento.

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

RA 1: Elabora planes de trabajo para el montaje de redes de abastecimiento de agua seleccionando del proyecto correspondiente los procedimientos de trabajo.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Elaboración de planes de trabajo para el montaje de redes de abastecimiento:
a) Se han descrito las diferentes técnicas a utilizar en los procesos de montaje de redes: estibado, extendida, anclaje, conexionado, embridado, soldada, roscado.	— Técnicas en los procesos de montaje de redes de abastecimiento. – Estibado, extendida, anclaje, conexionado, embridado, soldado, roscado.

b) Se han relacionado los recursos humanos que intervienen en las diferentes fases del montaje de redes de abastecimiento. c) Se han descrito los procedimientos de optimización de trabajos de montaje de redes de abastecimiento. d) Se han representado los esquemas de organización del trabajo y control de tiempo en el montaje de una red de abastecimiento mediante diagramas y cronogramas. e) Se han seleccionado los materiales, herramientas y otros recursos técnicos necesarios para realizar el trabajo en cada fase del montaje. f) Se ha determinado la secuencia de montaje a partir de planos y documentación técnica. g) Se han seleccionado las técnicas de montaje en los puntos clave de la instalación y los recursos humanos requeridos. h) Se ha elaborado un informe de disconformidades.	— Fases del montaje de las redes de abastecimiento. – Cronograma. – Replanteamiento de la obra. – Realización del plan de trabajo detallado por fases. – Coordinación de personas y gremios intervinientes. — Planes de trabajo para montaje de redes de abastecimiento. – Procedimientos de montaje. — Organización del montaje de redes de abastecimiento. Fases. – Plan de trabajo. – Especificaciones de montaje de redes de abastecimiento. – Estudio de servicios afectados. – Suministro y transporte de materiales. – Organización de la supervisión y montaje de campo del proyecto. – Calidad en el montaje de redes de distribución de agua. – Trabajos de preparación y estudio de la obra. – Autorizaciones y permisos locales. – Funciones y actividades principales. – Finalización de obra. – Fin de la fase de construcción y montaje. – Acta de recepción provisional. — Preparación del montaje de las redes. Fases. – Trazado y levantamiento. – Replanteo. – Trazado y alineación, determinación de trazas y alineaciones. – Ejecución de obra. — Secuencia de montaje de redes de abastecimiento. — Interpretación de planos.

	— Documentación técnica. — Técnicas de montaje de instalaciones de abastecimiento. – Procesos de mecanizado y unión. – Interpretación de croquis y planos. – Materiales. – Mecanizado de los elementos de las instalaciones. – Conformado de elementos. – Uniones no soldadas. – Procedimientos de soldadura. – Asignación de personal según operaciones. — Informe de disconformidades. – Anomalías.

RA 2: Elabora planes de trabajo para el montaje de redes de saneamiento de agua, seleccionando del proyecto correspondiente los procedimientos de trabajo.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Elaboración de planes de trabajo para el montaje de redes de saneamiento:
a) Se han descrito las diferentes técnicas a utilizar en los procesos de montaje de redes: estibado, extendida, anclaje, conexionado, embridado, soldada, roscado. b) Se han relacionado los recursos humanos que intervienen en las diferentes fases del montaje de redes de saneamiento. c) Se han descrito los procedimientos de optimización de trabajos de montaje de redes de saneamiento. d) Se han representado los esquemas de organización del trabajo y control de tiempo en el montaje de una red de saneamiento mediante diagramas y cronogramas. e) Se ha seleccionado los materiales, herramientas y otros recursos técnicos necesarios para realizar el trabajo. f) Se ha determinado la secuencia de montaje a partir de planos y documentación técnica.	— Técnicas en los procesos de montaje de redes de saneamiento. – Estibado, extendida, anclaje, conexionado, embridado, soldada, roscado. — Fases del montaje de las redes de saneamiento. – Cronograma. – Replanteamiento de la obra. – Realización del plan de trabajo detallado por fases. – Coordinación de personas y gremios intervinientes. — Planes de trabajo para montaje de redes de saneamiento. – Procedimientos de montaje.

g) Se han seleccionado las técnicas de montaje en los puntos clave de la instalación y los recursos humanos requeridos. h) Se ha elaborado un informe de disconformidades.	— Organización del montaje de redes de abastecimiento. Fases. – Plan de trabajo. – Especificaciones de montaje de redes de saneamiento. – Estudio de servicios afectados. – Suministro y transporte de materiales. – Organización de la supervisión y montaje de campo del proyecto. – Calidad en el montaje de redes de evacuación de agua. – Trabajos de preparación y estudio de la obra. – Autorizaciones y permisos locales. – Funciones y actividades principales. – Finalización de obra. – Fin de la fase de construcción y montaje. – Acta de recepción provisional. — Preparación del montaje de las redes. Fases. – Trazado y levantamiento. – Replanteo. – Trazado y alineación, determinación de trazas y alineaciones. – Ejecución de obra. — Secuencia de montaje de redes de saneamiento. — Interpretación de planos. — Documentación técnica. — Técnicas de montaje de instalaciones de saneamiento. – Procesos de mecanizado y unión. – Interpretación de croquis y planos. – Materiales. – Mecanizado de los elementos de las instalaciones. – Conformado de elementos. – Uniones no soldadas. – Procedimientos de soldadura.

	– Asignación de personal según operaciones. — Informe de disconformidades. – Anomalías.

RA 3: Realiza operaciones de montaje de redes de abastecimiento de agua y de saneamiento, interpretando la documentación técnica, y aplicando los procedimientos de trabajo establecidos.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Realización de operaciones de montaje en redes de distribución de agua y de saneamiento:
a) Se ha preparado el área de trabajo de acuerdo con los requerimientos de seguridad de la propia obra, según procedimientos de trabajo establecidos. b) Se han organizado y ubicado los equipos y materiales, en condiciones de seguridad en el lugar más adecuado al trabajo a realizar. c) Se ha marcado sobre el terreno el replanteo de la instalación para la excavación, señalizando el área de actuación. d) Se han determinado los criterios para controlar que la ejecución de la excavación se adecua a los requerimientos del montaje. e) Se han definido las técnicas de extensión y conexión de los tubos, arquetas y demás elementos accesorios. f) Se han aplicado las técnicas de colocación y fijación de las bombas en la bancada, alineándolas y nivelándolas. g) Se ha realizado la conexión hidráulica de las bombas en el circuito correspondiente. h) Se han colocado los soportes y anclajes adecuados. i) Se han preparado las tuberías, arquetas y otros elementos siguiendo los procedimientos normalizados. j) Se han generado informes sobre tareas realizadas, anomalías e incidencias. k) Se han descrito las condiciones en las que se ha de dejar el entorno de trabajo en condiciones adecuadas después de las operaciones de montaje.	— Aplicación del manual de procedimientos. — Protecciones de tuberías y accesorios. – Equipos y elementos en el montaje de redes de saneamiento. Tuberías para el saneamiento de PVC-U. Uniones de tuberías de PVC-U. Tuberías estructuradas de PP para saneamiento. Tuberías de hormigón. Tuberías de gres vitrificado. Selección de los tubos de alcantarillado. – Equipos y elementos en el montaje de redes de distribución de agua. Sistemas de unión y accesorios. Procedimientos de unión de tubos y accesorios. Tuberías de PVC-U. Tuberías de PVC-O. Tuberías de PRVF. Tuberías de Fundición Dúctil. Tuberías de PE. Tuberías de acero inoxidable. — Replanteo. — Señalización. — Control de ejecución de obras. — Montaje de tuberías, válvulas, depósitos, aparatos de medida, bombas, grupos de presión, arquetas, pozos de registro y accesorios. — Montaje de bombas y equipos de presión. – Funcionamiento de una bomba. – Problemas mecánicos en la instalación de una bomba. – Fallos en el montaje de estanqueidad.

l) Se han identificado las posibles fuentes de contaminación del entorno ambiental.	– Montaje de sellos y empaquetaduras de la bomba. — Fijación de tuberías. — Anclajes mecánicos y químicos. Soportes y abrazaderas. — Aplicación de criterios de calidad en el montaje de redes. – Calidad en el mantenimiento y montaje. – Mantenimiento preventivo sistémico. – Plan de mantenimiento preventivo sistémico. – Implantación de mejoras. – Organización técnico-administrativa. — Informe de la actividad. Hoja de procesos. – Descripción de la actividad. – Croquis. – Materiales empleados. – Herramientas empleadas. – Secuencia de operaciones realizadas en la actividad. — Informe de incidencias. – Anomalías. — Cumplimiento de la normativa de protección ambiental. — Recogida selectiva y gestión de los residuos generados. – Tuberías de fibrocemento.

RA 4: Realiza operaciones de comprobación previas a la puesta en servicio de redes de abastecimiento de agua y saneamiento identificando los procedimientos especificados en documentación técnica.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Realización de la comprobación previa a la puesta en servicio de redes:

a) Se han descrito los métodos y técnicas empleados en la protección de tuberías y accesorios para los diferentes materiales empleados en la distribución de agua y saneamiento. b) Se han conocido y relacionado los requisitos de señalización de las redes. c) Se ha identificado la adecuada realización de las protecciones de la red dependiendo del tipo de material. d) Se han realizado los procedimientos para efectuar las pruebas de presión y estanqueidad. e) Se han efectuado las pruebas de presión de la red. f) Se han descrito y realizado las técnicas de relleno y compactación de zanjas. g) Se han tenido en cuenta los requisitos de limpieza y desinfección de las redes según sea el uso de éstas. h) Se ha limpiado y desinfectado la red. i) Se ha analizado el proceso de retirada de materiales sobrantes y su reciclaje, de acuerdo a los planes de protección medioambiental.	— Procedimientos empleados en la protección de tuberías y accesorios para diferentes materiales. — Sistemas o normas de señalización de las redes. — Comprobación de las protecciones de tuberías y accesorios. — Pruebas de presión y estanqueidad. – Procedimientos para la realización de pruebas de presión y estanqueidad. – Pruebas de tuberías de abastecimiento. Prueba de presión interior. Prueba de estanqueidad. — Pruebas de presión según la normativa vigente. – Procedimiento de la prueba. – Método de prueba de pérdida de agua. – Método de prueba de pérdida o caída de presión. — Prueba de presión en tuberías de PE. – Fase preliminar. – Prueba de purga. – Fase de prueba principal. – Examen de resultados de la prueba. — Comprobación de las operaciones de relleno y compactación de zanjas. — Requisitos de limpieza y desinfección. — Limpieza y desinfección de redes. – Control de la calidad del agua de consumo humano. – Autocontrol. – Puntos de muestreo. – Vigilancia sanitaria. – Control grifo del consumidor. — Limpieza y mantenimiento de depósitos. – Procedimiento de inspección, limpieza y desinfección. – Registro de mantenimiento. — Limpieza y desinfección de tuberías.

	– Lavado de tuberías. – Desinfección de tuberías. — Normativas de seguridad y de protección ambiental. — Comprobación de las operaciones de retirada de materiales sobrantes y su reciclaje.

RA 5: Prepara las maniobras de puesta en servicio y de operación en redes de abastecimiento de agua y saneamiento, siguiendo los protocolos correspondientes.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Preparación de las maniobras de puesta en servicio de redes:
a) Se han descrito los procedimientos y técnicas utilizados en la puesta en servicio de redes de abastecimiento de agua y saneamiento e identificado la secuencia de operaciones. b) Se han descrito los métodos y técnicas para comprobar la adecuada estanqueidad y circulación del agua de las redes en funcionamiento. c) Se han interpretado los procedimientos para comprobar el adecuado funcionamiento de los sistemas de accionamiento y control de las redes. d) Se han identificado los elementos de una red de abastecimiento de agua y saneamiento sobre los que se puede operar, manualmente o automáticamente, y las consecuencias de su manipulación. e) Se han descrito los procedimientos de control y regulación de bombas y de entrada y salida a depósitos. f) Se han interpretado los datos de las diferentes medidas con relación al adecuado funcionamiento y control de las redes. g) Se ha determinado la información a entregar al usuario de la instalación analizando los manuales técnicos correspondientes. h) Se han conocido y descrito las medidas necesarias para evitar la turbidez los vertidos directos a cauces, la emanación	— Procedimientos de puesta en servicio de redes de abastecimiento y de saneamiento. – Plan de operaciones. – Localización de válvulas y elementos de la red. – Puesta en carga de tuberías. – Purgado de aire. Elementos de purgado. — Técnicas empleadas para la comprobación de la estanqueidad y de la presión. – Estanqueidad en redes de abastecimiento. Presión de prueba. Duración de la prueba. – Estanqueidad en redes de saneamiento. Prueba de estanqueidad con agua. Prueba de estanqueidad con aire. — Normativa aplicable. — Circulación de agua. – Velocidad y caudal de agua. — Sistemas de accionamiento y control de las redes. – Válvulas. Tipos de válvulas. Características, diseño. Marcado de válvulas.

de olores y otros factores que pueden producir interferencias en las maniobras de operación.	– Normativa de referencia. — Elementos de operación manual en las redes de abastecimiento y saneamiento. — Elementos de operación automática en las redes de abastecimiento y saneamiento. — Consecuencias de la operación de elementos de una red. — Procedimientos de regulación y control de las bombas de entrada y salida a depósitos. – Elementos de regulación. – Sistemas de control. — Parámetros de funcionamiento de la red. – Interpretación de valores. — Documentación técnica de la instalación. — Normativa aplicable. — Factores que pueden influir en posibles interferencias con la operación de una red. – Vertidos, olores.

RA 6: Realiza maniobras de puesta en servicio y de operación en redes de abastecimiento de agua y saneamiento, aplicando los protocolos correspondientes.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Realización de maniobras de puesta en servicio y operación de una red:
a) Se han realizado medidas de presión, caudal y otras medidas de variables utilizando los instrumentos de medida adecuados a cada caso. b) Se han descrito la influencia de las entradas y salidas de aire en el funcionamiento de las redes y en las maniobras de operación sobre ellas. c) Se han descrito la influencia de las vibraciones y el golpe de ariete en el funcionamiento de las redes y en las maniobras de operación sobre ellas. d) Se han realizado las operaciones pertinentes de puesta en servicio de la red.	— Medidas de parámetros. Instrumentos. – Medidores de presión. – Medida de nivel. – Medida de nivel por ultrasonidos. – Medida de nivel hidroestática. – Caudalímetros electromagnéticos. – Caudalímetros ultrasonidos. – Caudalímetro Parshall. – Medidor pluviométrico. – Convertidor de tensión e intensidad.

e) Se han relacionado los valores obtenidos de las medidas de caudal, presión, volumen y otras magnitudes hidráulicas, de los diferentes sistemas y equipos, con los de referencia. f) Se han relacionado los tipos de alarmas y sus rangos de programación habituales en el control de redes de distribución de agua y saneamiento. g) Se ha comprobado el correcto comportamiento de la automatización de la red ante fluctuaciones del consumo y de las emisiones.	– Analizador de red. — Efectos del aire en redes de abastecimiento. – Ventosas. Clasificación. Emplazamiento. Dimensionado. — Vibraciones. — Golpe de ariete. – Descripción del fenómeno. – Tiempo de cierre y cálculo simple de la sobrepresión. — Puesta en servicio de redes de abastecimiento de agua. — Medidas de parámetros. Instrumentos. – Telemedida y telecontrol. – Factores perjudiciales y su tratamiento. – Dilataciones. Flexibilidad de la tubería de PE. – Vibraciones. – Golpe de ariete. – Turbidez. – Olores, inmisiones y vertidos. — Principales operaciones en la red. – Control de fugas en la red. – Sectorización de la red de distribución. – Sistemas de regulación en la red. – Control de conducciones de transporte y depósitos. — Puesta en servicio de redes de saneamiento. — Pruebas en las conducciones de saneamiento. – Pruebas de estanqueidad en conducciones. – Pruebas de estanqueidad según normativa vigente. – Prueba con aire. – Prueba con agua. — Equipos para las pruebas de estanqueidad. – Tapones neumáticos. – Brazo telescópico para arquetas de inspección.

	– Mangueras para el suministro o salida de agua o aire. – Válvula de seguridad. – Accesorios para uniones (tés, válvulas de corte). – Manómetro digital. – Software y hardware para conectar a un PC, con sensor manométrico. — Limpieza de la red. – Necesidad y clasificación. – Sistemas de limpieza. — Medidas de parámetros. Instrumentos. – Telemedida y telecontrol. — Vertidos. – Aguas residuales. – Control de vertidos. – Caracterización del vertido. – Parámetros físico-químicos. – Tipos de vertidos por sectores industriales. – Plan de control de vertidos. — Medidores de presión. – Transductor capacitivo. – Transductor piezorresistivo. – Transductor piezoeléctrico. — Medidores de caudal. – Medidor electromagnético. – Medidor ultrasónico. — Medidores de cloro. – Método colorimétrico. — Telemedida y telecontrol. – Centro de control. – Estación de telecontrol. – Equipos de comunicación. – Elementos adicionales.

RA 7: Aplica medidas de prevención y seguridad respecto a la puesta en servicio de redes de abastecimiento de agua y saneamiento, interpretando los planes de seguridad de las empresas del sector.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Seguridad en la puesta en servicio de redes de abastecimiento de agua y saneamiento:
a) Se han identificado los riesgos profesionales presentes en la puesta en servicio de redes de abastecimiento de agua y saneamiento. b) Se han evaluado los posibles daños derivados de los riesgos profesionales identificados. c) Se han propuesto medidas preventivas y correctoras ante los riesgos detectados incluyendo la selección y correcta utilización de los equipos de protección individual y colectiva. d) Se han definido los requerimientos de las áreas de trabajo, y los procedimientos para su preparación, determinando los riesgos laborales específicos correspondientes y sus medidas correctoras. e) Se han identificado los aspectos de la normativa de seguridad relacionados con la puesta en servicio de redes de abastecimiento de agua y saneamiento. f) Se han relacionado los protocolos de actuación con las posibles emergencias surgidas durante las actuaciones de la puesta en servicio de redes de abastecimiento de agua y saneamiento. g) Se han definido los requerimientos de primeros auxilios, procedimientos generales y plan de actuación, y traslado de accidentados en diferentes supuestos de accidentes derivados de la puesta en servicio de redes de abastecimiento de agua y saneamiento. h) Se han analizado los planes de seguridad en la puesta en servicio de redes de abastecimiento de agua y saneamiento. i) Se han identificado los requerimientos de protección ambiental derivados de las actuaciones de la puesta en servicio de redes de abastecimiento de agua y saneamiento.	— Prevención de riesgos profesionales en el ámbito de la puesta en servicio de redes de abastecimiento de agua. – Objetivos. – Aspectos a tratar en los análisis de riesgos. — Medios y equipos de seguridad. Equipos de protección personal. – Equipos y protecciones de seguridad colectivos. – Equipos de protección individual en el montaje de redes y distribución de agua y saneamiento. – Tipos de EPI's. — Zonas de trabajo. – Espacios de trabajo y zonas peligrosas. – Protección anticaídas en suelos, aberturas, desniveles y escaleras. – Espacios confinados. – Señalización de seguridad. — Normativa de seguridad en la puesta en servicio de redes de abastecimiento de agua y saneamiento. — Medidas de emergencia. – Protocolos de actuación. — Planes de autoprotección. — Planes de actuación en caso de accidentes. — Primeros auxilios. — Planes de evacuación. — Traslado de accidentados.

	— Planes de seguridad en la puesta en servicio de redes de abastecimiento de agua y saneamiento. – La coordinación con los otros procesos. – Los protocolos de acceso a la información. – Los procedimientos de análisis de riesgos. – El nivel de monitorización de la seguridad. – Los informes periódicos. – El alcance del Plan de Seguridad. – La estructura y responsables del proceso de gestión de la seguridad. – Los procesos y procedimientos empleados. – Los recursos necesarios: software, hardware y personal. — Prevención y protección medioambiental. – Legislación en materia de prevención en el montaje de redes de distribución de agua y saneamiento. – Normativa medioambiental aplicable.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación asociada a las funciones de montaje y puesta en servicio de redes de agua.

La concreción de las funciones de montaje y puesta en servicio de redes de agua incluye aspectos como:

- La elaboración de planes de trabajo para el montaje de redes de distribución de agua y saneamiento.
- La realización de operaciones de montaje de redes de distribución de agua y saneamiento.
- La realización de operaciones de comprobación previas a la puesta en servicio de redes de abastecimiento de agua y saneamiento.
- La preparación de las maniobras de puesta en servicio y operación en redes de abastecimiento de agua y saneamiento.
- La aplicación de medidas de prevención y seguridad respecto a la puesta en servicio de redes de abastecimiento de agua y saneamiento.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

d) Identificar los requerimientos que hay que cumplir analizando las operaciones que se van a realizar para acopiar recursos y medios.
e) Determinar las condiciones que debe cumplir el montaje, relacionándolas con la viabilidad del mismo para replantear la instalación de elementos de redes de agua.
f) Realizar las operaciones de comprobación oportunas interpretando las condiciones de correcta funcionalidad requeridas para poner en servicio redes de agua.
g) Realizar las operaciones indicadas en los procedimientos de montaje identificando las condiciones de funcionalidad requeridas para montar equipos y elementos mecánicos auxiliares.
i) Identificar los procedimientos que hay que aplicar determinando las condiciones de servicio para realizar operaciones asociadas a la explotación de redes de agua.
j) Identificar los procedimientos implicados interpretando la normativa y condiciones de funcionamiento para realizar pruebas funcionales y reglamentarias.
t) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

d) Acopiar los recursos y medios necesarios para acometer la ejecución del montaje, explotación o mantenimiento de redes de agua.
f) Poner en servicio redes de agua, realizando las comprobaciones oportunas para asegurar su correcta funcionalidad.
g) Montar equipos y elementos mecánicos auxiliares asociados a las redes de agua y las estaciones de tratamiento, asegurando su funcionalidad.
i) Realizar operaciones asociadas a la explotación de redes y estaciones de tratamiento de agua, en condiciones de calidad, seguridad y protección ambiental estipuladas.
j) Realizar pruebas funcionales y reglamentarias en redes de agua, para comprobar y ajustar su funcionamiento.
o) Elaborar la documentación técnica y administrativa requerida para cumplir con la reglamentación vigente.
t) Aplicar los protocolos y las medidas preventivas de riesgos laborales y protección ambiental durante el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el entorno laboral y ambiental.

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

- Elaboración de planes de trabajo para el montaje de redes de distribución de agua y saneamiento.
- Realización de operaciones de montaje de redes de distribución de agua y saneamiento.
- Realización de operaciones de comprobación previas a la puesta en servicios de redes de distribución de agua y saneamiento.
- Preparación de las maniobras de puesta en servicio y operación de redes de distribución de agua y saneamiento.

Módulo Profesional: Calidad del agua.

Código: 1564.

Duración del módulo: 63 horas.

Módulo asociado a unidad de competencia.

Operación de Estaciones de Tratamiento de Aguas SEA026_2.

UC0073_2: Operar los procesos de tratamiento y depuración del agua.

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

RA 1: Caracteriza el marco de la calidad en la gestión del agua, aplicando sus fundamentos al contexto donde se desarrolla.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Caracterización del marco de la calidad en la gestión del agua:
a) Se han identificado los elementos básicos que pueden encontrarse en el agua. b) Se han clasificado los diferentes tipos de agua y descrito su composición básica. c) Se han identificado las principales fuentes de contaminación del agua. d) Se ha reconocido la legislación vigente relacionada con la calidad del agua. e) Se han relacionado la legislación en vigor con los parámetros físicos, químicos, biológicos y sanitarios que hay que medir. f) Se han identificado los indicadores de calidad del agua. g) Se han identificado las diferentes estrategias a seguir para realizar un consumo sostenible del agua y su importancia.	— Agua como elemento. Características químicas, físicas, biológicas y radiológicas del agua. — Tipos de agua según su origen y/o composición. – Aguas naturales; Superficiales y subterráneas. Continentales y marinas. – Aguas pluviales. – Potables. – Aguas residuales, urbanas, industriales, regeneradas. — Contaminación de las aguas. – Tipos de contaminantes. – Sistemas de detección de contaminantes. – Efectos sobre la salud de los contaminantes de las aguas. – Formación en manipulación de aguas para consumo humano. — Legislación de calidad de las aguas. – Legislación de ámbito europeo. – Legislación de ámbito estatal.

	– Legislación de ámbito autonómico. – Legislación de ámbito local. —— Calidad de las aguas. – Calidad de las aguas para consumo humano. Indicadores. – Calidad de aguas depuradas según su destino final. Indicadores. —— Consumo sostenible del agua. – Importancia. – Estrategias.

RA 2: Toma muestras de agua definiendo las características del proceso seguido para realizarlo.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Toma de muestras de agua:
a) Se han identificado los procesos de recogida correspondientes para cada tipo de muestra, así como los volúmenes mínimos de muestra para cada tipo de análisis. b) Se ha seleccionado el punto de toma de muestra considerando los principales factores para lograr la representatividad de la muestra. c) Se han distinguido las posibles contaminaciones que puedan alterar el resultado de la toma de muestra. d) Se han manipulado los equipos adecuados para tomar muestras según el tipo de la misma. e) Se ha relacionado cada modelo de conservación y transporte con el tipo de muestra correspondiente. f) Se han identificado los elementos claves en la cadena de custodia de la muestra. g) Se han planificado las etapas del proceso básico del control de calidad de la toma de muestras. h) Se han considerado los factores críticos en la toma de muestra que puedan influir en el posterior análisis de la muestra.	—— Tipos de muestras. – Agua bruta/natural. – Agua de proceso. – Producto finalizado (agua potable/agua residual). – Subproductos del proceso. —— Procedimiento de la toma de muestras. – Diseño del muestreo. – Definición de los puntos de tomas. – Recogida de la muestra. – Problemas y soluciones en la toma de muestras. —— Herramientas y equipos. – Toma de muestras manuales. – Toma de muestras automático. —— Conservación de la muestra. – Modos de conservación. – Manejo y transporte de las muestras. —— Control de calidad de la toma de muestra. – Fundamentos y conceptos. – Proceso.

	– Interpretación de resultados. – Anomalías en resultados. – Registros. – Informes. — Importancia de la toma de muestras.

RA 3: Realiza análisis básicos de muestras de agua interpretando los procedimientos requeridos en cada caso.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Realización de análisis básicos de aguas:
a) Se han identificado los fundamentos teóricos de la metodología que hay que seguir. b) Se ha realizado un registro fiable de los datos del proceso. c) Se han definido los puntos críticos que puedan afectar al resultado del análisis. d) Se han interpretado los resultados anómalos básicos identificando los fallos que puedan darse en el proceso. e) Se han manejado los equipos de trabajo siguiendo el procedimiento requerido para cada tipo de análisis. f) Se han descrito los procedimientos de mantenimiento, verificación y calibración básicos de los equipos analíticos. g) Se ha realizado la calibración y ajustes básicos de los equipos de análisis. h) Se han identificado las averías más frecuentes de los equipos de medida y, cuando procede, aplica posibles soluciones para su reparación.	— Definición y legislación. – Directivas europeas. – Legislación estatal. – Legislación autonómica. – Normas UNE. — Parámetros de análisis en función de los tipos de muestra. — Tipos de muestras. – Agua bruta/natural. – Procesos de potabilización. – Agua potable en red. – Agua residual. — Técnicas analíticas. – Volumetría. – Potenciometría. – Conductimetría. – Gravimetría. – Colorimetría (espectroscopia). – Cromatografía. – Turbidimetría. — Parámetros de análisis más frecuentes. – Parámetros físicos, físico-químicos, químicos y microbiológicos de análisis más frecuentes en aguas potables.

	– Parámetros físicos, físico-químicos, químicos y microbiológicos de análisis más frecuentes en aguas residuales. — Tratamiento de resultados. – Registro de datos. – Puntos críticos. – Interpretación del resultado. — Análisis en continuo. – Tipos de analizadores. — Equipos. – Calibración. – Mantenimiento de equipos. – Averías y reparaciones.

RA 4: Cumple las normas de prevención básicas de riesgos laborales identificando los riesgos asociados al trabajo en laboratorios.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Normativa de seguridad y prevención:
a) Se ha seleccionado la normativa de prevención de riesgos relacionada con trabajos de laboratorio. b) Se han identificado los riesgos y nivel de peligrosidad de los equipos de trabajo. c) Se han identificado los riesgos y nivel de peligrosidad de los reactivos químicos. d) Se han usado los elementos de protección requeridos en cada situación. e) Se han aplicado las normas básicas de seguridad en el laboratorio. f) Se han manejado los equipos siguiendo las normas de seguridad establecidas. g) Se han interpretado los mensajes que transmiten elementos de seguridad como luces, alarmas, u otros.	— Normativa de seguridad y prevención de riesgos en laboratorios. – Directivas europeas. – Legislación estatal. – Legislación autonómica. – Normas UNE. — Seguridad en la toma de muestras. – Riesgos en la toma de muestras. – Seguridad y protección; Elemento de seguridad. Equipos de protección. — Seguridad en el laboratorio. – Peligrosidad de reactivos químicos. – Riesgos en el uso de productos químicos. – Riesgos en la manipulación de equipos. – Medidas de protección; Elemento de seguridad. Equipos de protección.

RA 5: Asegura la fiabilidad de los resultados de los análisis identificando la aplicación del marco de calidad establecido.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Fiabilidad de los resultados:
a) Se han seleccionado las normas básicas de calidad. b) Se han descrito los fundamentos del control de calidad. c) Se ha identificado los conceptos fundamentales del control de calidad. d) Se han relacionado los resultados obtenidos con la actuación que hay que seguir. e) Se han detectado posibles anomalías interpretando los resultados obtenidos. f) Se ha descrito la utilidad y aplicaciones del control de calidad externo. g) Se ha delimitado la secuencia básica de operaciones para mantener la garantía de calidad.	— Normas de calidad. – Directivas europeas. – Legislación estatal. – Legislación autonómica. – Normas UNE. — Control de calidad. – Control de calidad interna (precisión y exactitud). Fundamentos y conceptos. Proceso. Interpretación de resultados. Anomalías en resultados. Registros. Informes. – Control de calidad externo (ejercicios interlaboratorios). Fundamentos y conceptos. Proceso. Interpretación de resultados. Anomalías en resultados. Registros. Informes. Utilidad y aplicaciones. — Garantía de calidad de la medida. – Calibración del equipo. Patrones. – Operaciones.

RA 6: Gestiona los residuos generados en el proceso interpretando las normativas de seguridad y gestión ambiental establecidas.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Gestión de los residuos:
a) Se han seleccionado las normas ambientales que son de cumplimiento en el laboratorio. b) Se han aplicado las normas ambientales requeridas. c) Se han identificado las características de los residuos comunes generados. d) Se han clasificado los residuos generales para una retirada selectiva.	— Normativa medioambiental aplicada a los residuos. – Directivas europeas. – Legislación estatal. – Legislación autonómica. – Legislación municipal. – Normas UNE.

e) Se ha seleccionado en envase adecuado a cada tipo de residuo. f) Se han depositado los residuos en los contenedores de recogida según, el procedimiento establecido.	– Segregación de residuos. – Eliminación de residuos. —— Residuos producidos en el trabajo analítico. – Características. – Peligrosidad. —— Clasificación de residuos químicos y otros. – Pautas para una retirada selectiva. —— Destino final de residuos. – Envases. – Contenedores. —— Concienciación y respeto por los productos derivados del medio ambiente.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de determinar la calidad del agua y realizando análisis y gestionando los residuos de los mismos.

La concreción de la función de determinar la calidad del agua incluye aspectos como:

- Tomar y manipular muestras de agua.
- Realizar análisis sencillos para medir parámetros básicos de la misma.
- Verificar la fiabilidad de los resultados.
- Gestionar los residuos generados.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- El análisis de la calidad del agua.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

k) Analizar las especificaciones relativas a estaciones de tratamiento de aguas relacionándolas con los parámetros que se van a controlar para tomar muestras y datos.
l) Seleccionar los procedimientos que se van a utilizar analizando los casos planteados para realizar análisis de aguas.
o) Seleccionar los datos y características que hay que presentar analizando los requerimientos planteados y la normativa para elaborar documentación técnica y administrativa.
r) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.
t) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

k) Tomar muestras representativas, datos, y registro de parámetros según las especificaciones existentes en las redes y estaciones de tratamiento de agua.
l) Realizar análisis de diferentes tipos de aguas, utilizando los procedimientos y técnicas requeridos en cada caso.
o) Elaborar la documentación técnica y administrativa requerida para cumplir con la reglamentación vigente.
r) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.
t) Aplicar los protocolos y las medidas preventivas de riesgos laborales y protección ambiental durante el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el entorno laboral y ambiental.

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

- Procedimientos de toma y manipulación de muestras.
- Realización de análisis básicos.
- Verificación de resultados de análisis.
- Gestión de los residuos generados.

Módulo Profesional: Construcción en redes y estaciones de tratamiento de agua.

Código: 1565.

Duración del módulo: 128 horas.

Módulo asociado a las unidades de competencia:

Pavimentos y albañilería de urbanización EOCC586_2.

UC1929_2: Ejecutar pavimentos de urbanización.

UC1360_2: Controlar a nivel básico riesgos en construcción.

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

RA 1: Caracteriza las principales tipologías de obras de construcción en redes y estaciones de tratamiento de agua, relacionando los procesos para su ejecución con sus características y requerimientos básicos.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Caracterización de los procesos constructivos:

a) Se han identificado y clasificado las principales tipologías de obras de edificación y obra civil en relación con su función, características y situación. b) Se han caracterizado los principales agentes que intervienen en las obras de construcción de redes y estaciones de tratamiento de agua. c) Se han relacionado las funciones que cumplen los agentes que intervienen en las obras con sus atribuciones y responsabilidades. d) Se han relacionado los procesos constructivos en redes y estaciones de tratamiento de agua con las distintas fases de su ejecución y requerimientos. e) Se han identificado las necesidades de materiales y equipos empleados en la ejecución de obras de construcción de redes y estaciones de tratamiento de agua. f) Se han relacionado los profesionales y oficios que ejecutan trabajos de obras de edificación y obra civil con las operaciones que realizan.	— Tipologías de obras de edificación y obra civil. – Edificios residenciales. – Edificios no residenciales. – Obras civiles. — Agentes implicados en obras de construcción. – Definición. – Ley de Ordenación de la Edificación. – Obligaciones y responsabilidades de cada agente. – Organismos de control externo. — Procesos constructivos de obras de edificación y obra civil. — Medios materiales y equipos empleados en construcción. – Materiales de construcción. Tipos, características, propiedades. – Maquinaria y equipos de construcción. – Medidas de seguridad y protección. — Profesionales y oficios implicados en obras de construcción. – Oficios en obras de edificación. – Oficios en obra civil.

RA 2: Levanta fábricas vistas para revestir de ladrillo y estructuras de hormigón interpretando las prescripciones contenidas en la documentación técnica.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Levantamiento de fábricas:

a) Se ha determinado el proceso necesario para armar un anclaje o estructura definida, uniendo sus elementos mediante atado con alambre. b) Se han descrito los procesos de elaboración de morteros y hormigón según los distintos métodos de trabajo. c) Se ha establecido la composición y dosificación de una mezcla de morteros y aglomerados determinada, en función de su aplicación y características exigibles. d) Se ha descrito la secuencia genérica de ejecución de obras fábrica, realizando las labores de fábrica de ladrillo conforme a la secuencia de programada. e) Se ha ajustado el replanteo del arranque y levantado de fábricas a las condiciones reales de ejecución garantizando el cumplimiento de las prescripciones técnicas de los trabajos planteados. f) Se ha realizado la instalación de una arqueta prefabricada. g) Se ha construido una arqueta y un pozo general para arranque de una acometida. h) Se han ejecutado los revestimientos verticales de arquetas y pozos en función de las exigencias de proyecto.	— Obras de cimentación superficial y profunda. – Tipos de cimentación. – Ejecución de cimentaciones. – Ensayos y control de calidad. — Elaboración de aglomerados. – Tipos de conglomerados. – Dosificación y ensayos. – Morteros. – Hormigones. – Encofrados y entibaciones. — Fábricas de albañilería. – Tipologías. – Replanteo. – Construcción de fábricas. – Revestimiento de fábricas. — Arquetas y pozos de registro. – Tipos de arquetas y tipos de pozos. – Predimensionado de arquetas y pozos. – Detalles constructivos.

RA 3: Realiza trabajos de urbanización para conducciones lineales y elementos complementarios y singulares interpretando las prescripciones técnicas.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Realización de trabajos de urbanización:

a) Se han descrito los diferentes tipos de terrenos así como su clasificación y estructura. b) Se ha ajustado el replanteo a las condiciones reales de ejecución comprobado que los datos obtenidos permiten la ejecución de los trabajos planteados. c) Se han identificado los diferentes tipos de zanja, realizando su apertura así como su entibado, observando las diversas situaciones de obra en zanja. d) Se han realizado los diferentes encofrados para los anclajes según su ubicación y función en el sistema de redes instalado, observando las prescripciones técnicas. e) Se ha seleccionado el tipo de transporte y equipos para cada tipo de obra así como su proceso de descarga y acopio para su puesta en obra. f) Se han identificado los diferentes tipos de obras en la vía pública y de tierra así como los procedimientos asociados a cada una de ellas. g) Se han aplicado los procedimientos de colocación de tubos, inmovilizado y posterior tapado. h) Se han identificado los diferentes tipos de instalaciones de drenaje urbano conociendo los procedimientos de instalación y puesta en obra. i) Identifica las distintas soluciones de pavimentación en urbanización, con piezas rígidas y continuas, definiendo sus campos de aplicación respectivos, y relacionando las características y propiedades de los materiales del pavimento. j) Se han cumplimentado los procesos de ejecución, rotura y reparación de pavimentos y de hormigón, identificando y describiendo los elementos a utilizar y precisando métodos de trabajo en estos tajos.	— Conocimientos del terreno. – Tipos de terreno. — Obras de urbanización. – Replanteo de viales. – Tipo de calzadas, replanteo. – Replanteo de aceras, pasos de peatones, elevaciones, resaltos. — Obras de tierra. – Desmonte y terraplén. – Vaciados. – Explanaciones. — Tipos de zanja. – Apertura. – Asiento de tuberías. – Nivelaciones. — Bajada a zanja. – Montaje de instalaciones. – Anclaje de instalaciones. – Relleno de zanjas. — Entibados. – Entibaciones de zanjas. – Apuntalamientos en vaciados. – Seguridad en obras de movimientos de tierras. — Transporte de materiales y equipos. – Señalización dentro de la obra. – Delimitación zonas de carga, descarga y acopio de materiales. — Obras en la vía pública. – Detección de servicios en la vía pública. — Obras de drenaje transversal y longitudinal. — Construcción de firmes y pavimentos. – Pavimentos asfálticos. – Pavimentos de hormigón.

RA 4: Organiza las tareas de la obra a ejecutar, planificando actividades y asignando recursos humanos y materiales.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Organización de trabajos de construcción:
a) Se han caracterizado los procesos de ejecución de los trabajos, secuenciando fases y detallando recursos. b) Se ha obtenido información para la realización de los trabajos interpretando la documentación técnica disponible. c) Se ha determinado las unidades de obra así como los medios y estructura de actuación en labores de construcción. d) Se ha comprobado y acondicionado los espacios de almacenamiento, materiales y equipos necesarios, dentro de su ámbito de competencia, para lograr el rendimiento y calidad requeridos. e) Se han organizado las tareas de ejecución de obra, comprobando las tareas realizadas. f) Se han seleccionado los materiales apropiados en cantidad y calidad necesarios para las labores que se le encomiendan. g) Se han seleccionado las diferentes maquinarias y medios auxiliares asociados a las actividades en labores de construcción. h) Se han elegido los materiales más apropiados describiendo las ventajas e inconvenientes entre los diferentes materiales suministrados y que son de utilización en las labores y trabajos de obra civil que integran las instalaciones. i) Se han planificado las labores a realizar en los tajos destinados a edificación y obra civil, secuenciando actividades y adaptando recursos. j) Se han elaborado presupuestos de trabajos de construcción, midiendo y valorando unidades de obra.	— Caracterización de los procesos de construcción. – Normativa aplicable. – Procesos constructivos. — Recopilación de información. – Proyecto de construcción. – Plan de Seguridad y Salud. – Plan de obra. – Plan de Calidad. – Plan de emergencia. — Organización de actividades de ejecución de obra. – Conocimiento del terreno. – Replanteo y organización del solar. – Instalaciones auxiliares. – Programación de los tajos de obra. — Asignación de recursos. – Cálculo de recursos materiales. – Cálculo de recursos humanos. – Cálculo de recursos de útiles y maquinaria. – Asignación de duraciones y holguras. — Planificación de tajos. – Planificación de recursos. – Planificación de medios auxiliares. – Planificación de útiles y maquinarias. — El método de red y su aplicación en la construcción. — Diagrama óptimo. — Valoración de trabajos. – Medición de unidades de obra. – Tipos de costes.

	– Tipos de presupuestos. – Valoraciones de ofertas.

RA 5: Controla a nivel básico la normativa vigente en materia de prevención de riesgos laborales en construcción describiendo las características de su aplicación.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Prevención de riesgos en trabajos de Obra civil:
a) Se han definido los riesgos laborales de carácter general en entornos de trabajo, así como los sistemas de prevención, especificando las funciones que desempeñan el control de riesgos laborales y el control de salud de los trabajadores. b) Se han identificado los riesgos laborales en obras de construcción, argumentando las razones de su frecuencia y la gravedad de sus consecuencias, especificando criterios básicos de prevención y equipos de protección asociados. c) Se han identificado las actividades propias de la seguridad y salud en el trabajo en el marco normativo básico que la regula en el sector de la construcción, valorando la importancia que dentro de las mismas presentan las medidas y técnicas de prevención de riesgos laborales y protección. d) Se ha definido la importancia y necesidad del uso, emplazamiento, instalación y mantenimiento de medios auxiliares, valoran e) Se han identificado las prescripciones del Plan de seguridad y salud de una obra para diferentes tipos de tajos, interpretando las medidas a aplicar a partir de Planes de seguridad y salud y planos de obra. f) Se ha valorado la importancia y necesidad del emplazamiento, instalación y mantenimiento de equipos de protección colectiva, en función de si son adecuados a los trabajos a desarrollar. g) Se ha valorado la importancia y necesidad del uso y mantenimiento de equipos de protección individual (EPIs), en diferentes situaciones, en función de que los	— Conceptos básicos sobre seguridad y salud. – Factores de riesgo. – Daños derivados del trabajo. – Los accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales. — Marco normativo. – Normativa básica en materia de prevención de riesgos laborales. — Normativa específica en el sector de la construcción. — Riesgos generales y su prevención. – Riesgos ligados a las condiciones de seguridad. – Riesgos ligados al medio ambiente del trabajo. — Riesgos específicos y su prevención en el sector de la construcción. – Diferentes fases de obra y sus protecciones correspondientes. – Implantación de obra. — Elementos básicos de gestión de la prevención de riesgos. — El Plan de Seguridad y salud. — Medios de protección colectiva. — Equipos de protección individual. — El control de la salud de los trabajadores. — Primeros auxilios. — Planes de emergencia y evacuación.

trabajadores operen correctamente con los mismos, de acuerdo a los criterios específicos. h) Se han diferenciado los principios y criterios de actuación en las primeras intervenciones a realizar ante situaciones de emergencia en construcción y de primeros auxilios, valorando su importancia y consecuencias.	

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de la realización de actividades de construcción en redes de agua y estaciones de tratamiento de agua.

La concreción de la función de la realización de actividades de construcción en redes de agua y estaciones de tratamiento de agua incluye aspectos como:

- Organizar el tajo de trabajo.
- Construir fábricas de ladrillo y hormigón.
- Realizar trabajos de urbanización.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en la realización de construcciones asociadas al montaje y mantenimiento de redes de agua y estaciones de tratamiento de agua.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

a) Seleccionar los recursos necesarios identificando las actividades y su organización para organizar tajos de obra de albañilería y hormigón.
b) Identificar las características que debe cumplir el terreno relacionándolas con las operaciones de montaje o mantenimiento que se van a llevar a cabo para realizar operaciones de preparación del mismo.
d) Identificar los requerimientos que hay que cumplir analizando las operaciones que se van a realizar para acopiar recursos y medios.
r) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.
t) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

a) Ejecutar tajos de obra de albañilería y hormigón, organizando las actividades y asignando recursos.
b) Realizar operaciones de preparación del terreno, asociadas al montaje y mantenimiento de redes de agua y saneamiento.

r) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.
t) Aplicar los protocolos y las medidas preventivas de riesgos laborales y protección ambiental durante el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el entorno laboral y ambiental.

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

- La caracterización de procesos constructivos.
- La ejecución de fábricas y trabajos de urbanización.
- Los materiales.
- La organización de tareas y recursos.
- Las actividades de prevención de riesgos.

Módulo Profesional: Mantenimiento de equipos e instalaciones.

Código: 1566.

Duración del módulo: 126 horas.

Módulo asociado a unidad de competencia.

Operación de estaciones de tratamiento de aguas SEA026_2.

UC0074_2: Realizar las operaciones de mantenimiento de equipos e instalaciones de plantas de tratamiento o depuración del agua.

UC0075_2: Adoptar las medidas de prevención de riesgos laborales en el puesto de trabajo.

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

RA 1: Utiliza instrumentos de medida y control interpretando los valores de parámetros indicados según la utilización del Sistema Internacional.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Utilización de instrumentos de medida y control:
a) Se ha relacionado las unidades del S.I. con los parámetros dimensionales a medir. b) Se ha realizado la conversión de magnitudes del sistema internacional al sistema inglés.	— Principios de metrología. – Unidades de medida dimensional. – Sistema internacional de unidades. – Tolerancias y ajustes.

c) Se han ajustado y calibrado los equipos de medida de parámetros en equipos mecánicos y eléctricos. d) Se han identificado los puntos de medida en la documentación técnica según los parámetros que se van a medir. e) Se han utilizado los instrumentos de medida y control según los procedimientos de uso establecidos.	— Conversión de unidades del SI al sistema inglés. — Equipos de medida. – Instrumentos de medida dimensional. – Instrumentos de medida eléctricos. — Calibración de equipos de medida. – Pies de rey, micrómetros, comparadores, bloques patrón, reglas patrón flexibles, escuadras. – AC/DC, generadores de señal, amperímetros AC/DC y vatímetros, osciloscopios, cronómetros, tacómetros. — Interpretación de documentación técnica. — Equipos de control (ruido, vibraciones, temperatura, alineación, termografía).

RA 2: Identifica la función que realizan los elementos electromecánicos de equipos, máquinas e instalaciones describiendo su influencia en el conjunto.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Funcionalidad de elementos electromecánicos de máquinas, equipos e instalaciones:
a) Se han identificado los mecanismos principales que constituyen los grupos electromecánicos de los equipos e instalaciones. b) Se ha relacionado la función que realizan con las características técnicas básicas de los elementos. c) Se ha relacionado los ajustes mecánicos con sus efectos en el funcionamiento de las partes móviles. d) Se ha relacionado el funcionamiento de las máquinas y equipos con el análisis de ruido, vibraciones y temperaturas observadas. e) Se ha relacionado los elementos mecánicos transmisores y transformadores del movimiento con la función que realizan.	— Grupos electromecánicos. — Cojinetes, engranajes, ejes, roscas, relación de transmisión. — Características técnicas de los elementos. — Montaje mecánico, ajustes y reparaciones. — Análisis de ruido, de vibraciones, temperatura. — Elementos de transmisión y transformación de movimiento. — Análisis funcional de los elementos, equipos e instalaciones. — Esquemas mecánicos. – Interpretación y análisis. — Planos. – Interpretación y análisis.

f) Se ha interpretado el funcionamiento de los diferentes elementos a partir de planos y esquemas de los equipos e instalaciones.	

RA 3: Aplica el mantenimiento de primer nivel (básico) relacionando los procedimientos utilizados con los equipos e instalaciones implicados.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Mantenimiento de equipos e instalaciones:
a) Se han descrito los procedimientos de cada una de las operaciones de mantenimiento de primer nivel que deben ser realizadas sobre los equipos. b) Se han identificado los elementos sobre los que se deben realizar las operaciones de mantenimiento preventivo / correctivo de primer nivel. c) Se ha indicado las averías más frecuentes que se producen en los equipos e instalaciones. d) Se han identificado las partes o puntos críticos de los elementos y piezas donde pueden aparecer averías o desgastes razonando las causas que los originan. e) Se han identificado los equipos y herramientas necesarias para realizar las tareas de mantenimiento. f) Se ha realizado las operaciones de limpieza, engrase y comprobación del estado de la instalación y equipos en el mantenimiento de primer nivel. g) Se han registrado en el soporte adecuado las operaciones de mantenimiento realizadas. h) Se han utilizado las herramientas y equipos con la calidad y seguridad requerida. i) Se ha operado con la autonomía requerida en las actividades propuestas.	— Procedimientos de mantenimiento básico de equipos. — Organización y limpieza del taller. – Control de recambios. – Organización del almacén. — Planes de mantenimiento. – Operaciones de mantenimiento preventivo. Refrigeración de equipos mecánicos. Productos empleados. Protección contra la corrosión, erosión y sedimentación. Pintura anticorrosiva. Galvanizado. Pintura de equipos y maquinarias. Técnicas y características. Código de colores. – Operaciones de mantenimiento correctivo. — Mantenimiento de motores, cintas transportadoras, grupos de presión, mantenimiento de instalaciones neumáticas y elementos. – Rodamientos, válvulas, escaleras izables, ventiladores, sistemas de aporte de aire, componentes hidráulicos, turbinas, compresores, compuertas, clavetas, cilindros basculantes, sistemas de limpieza, sensores de gas, motores bombas.

	— Protección contra la corrosión, erosión y sedimentación. — Pintura de equipos y maquinarias. — Diagnóstico de averías. – Condiciones, causa, efecto, consecuencias. – Síntomas, causas, reparación. — Puntos críticos y averías más frecuentes. – Mantenimiento predictivo. Termografía, diagnóstico por vibraciones, medidas eléctricas. — Equipos y herramientas. – Destornilladores, juegos de llaves manuales, pinzas de presión, detector de voltaje, silicón multiusos, multímetro, cámara térmica, pulsera antiestática, cinta eléctrica líquida. — Limpieza y comprobación de máquinas y equipos. – Técnicas, frecuencia y productos empleados. — Lubricación de máquinas y equipos. – Características, tipos y clasificación de los lubricantes. – Puntos y sistemas de engrase. – Instrumentos de aplicación. – Filtros y niveles. – Eliminación de aceites usados. — Registro de las operaciones de mantenimiento. – Informes y formularios. — Seguridad y salud en el uso de herramienta y equipos. – Estado de conservación. – Herramientas adecuadas a la operación a realizar. – Entrenamiento del usuario. – Mantenimiento de equipos y herramienta. – Transporte de los equipos y herramientas.

	– Emplazamiento de los equipos y herramientas. — Procesos en la realización de actividades. — Herramientas correctas según las operaciones. — Selección de herramienta. — Manejo de herramientas.

RA 4: Aplica medidas para la conservación, limpieza y mantenimiento de las instalaciones y edificios de una estación de tratamiento de aguas interpretando el programa o plan de limpieza y mantenimiento.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Conservación, limpieza y mantenimiento del entorno de la planta:
a) Se han identificado las instalaciones y edificios principales de una estación de tratamiento de aguas. b) Se han distinguido las zonas con mayor riesgo higiénico-sanitario y los procedimientos adecuados de limpieza. c) Se han identificado los equipos, herramientas y productos necesarios para realizar las tareas de mantenimiento. d) Se han identificado los productos empleados en la desinfección y desinsectación de edificios. e) Se han aplicado las medidas de protección correspondientes en función del etiquetado de cada producto. f) Se ha definido la secuencia de operaciones a realizar, para preparar y realizar la intervención. g) Se han realizado las operaciones de mantenimiento preventivo según el procedimiento indicado. h) Se han resuelto y localizado pequeñas averías de las instalaciones y equipos.	— Estaciones de tratamiento de aguas. — Higiene de edificios e instalaciones. – Instalaciones con riesgo biológico en EDAR. – Limpieza de decantadores, rejas. – Desinfección de depósitos en ETAP'S. – Productos de limpieza de Edificios. – Etiquetaje de productos. — Mantenimiento de viales y alumbrado de la planta. – Reparación y conservación de pavimentos. – Reubicación de imbornales y mantenimiento. – Conservación de pozos, arquetas y tapas de registro. — Mantenimiento de espacios ajardinados. – Mantenimiento de aspersores y electroválvulas.

	– Plagas y productos de fumigación. —— Desinfección de edificios. – Protocolos de actuación. —— Desinsectación de edificios. – Protocolos de actuación. —— Etiquetado de productos. – Interpretación de etiquetas. – Pictograma en el etiquetado. —— Etiquetado de productos peligrosos. – Símbolos de peligrosidad. —— Protocolos de intervención. —— Mantenimiento de instalaciones en estaciones de tratamiento de aguas. – Enlucidos interiores y exteriores. – Revestimiento y reparación de cubiertas. – Pintura. – Aislamiento e impermeabilizaciones. – Reparación de averías en instalaciones eléctricas y de fontanería. – Reparación de ventanas, puertas y mamparas. —— Averías en instalaciones y equipos. – Localización de averías. – Reparación de averías.

RA 5: Cumple las normas de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, identificando los riesgos asociados, las medidas y equipos para prevenirlos.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Prevención de riesgos laborales y protección ambiental:
a) Se han identificado los riesgos y el nivel de peligrosidad que suponen la manipulación de los materiales, herramientas, útiles, máquinas y medios de transporte.	—— Identificación de riesgos. —— Factores físicos y químicos del entorno de trabajo.

b) Se han identificado las causas más frecuentes de accidentes en la manipulación de materiales, herramientas, máquinas de corte, entre otros. c) Se ha determinado las medidas de seguridad y de protección personal que se deben adoptar en la preparación y ejecución de las operaciones que hay que realizar. d) Se ha relacionado la manipulación de materiales, herramientas, y equipos de medida con las medidas de seguridad y protección personal requeridos. e) Se ha descrito los elementos de seguridad (protecciones, alarmas, pasos de emergencia, entre otros) de las máquinas y los equipos de protección individual (calzado, protección ocular, indumentaria, entre otros) que deben emplearse en las diferentes operaciones. f) Se ha operado con las herramientas y equipos de medida respetando las normas de seguridad. g) Se han identificado las posibles fuentes de contaminación del entorno ambiental. h) Se han clasificado los residuos generados para su retirada selectiva. i) Se ha valorado el orden y la limpieza de instalaciones y equipos como primer factor de prevención de riesgos.	— Identificación de riesgos asociados a la manipulación de materiales, útiles, máquinas y medios de transporte. — Ergonómicos, atrapamientos, cortes, golpes, quemaduras. — Espacios confinados y humedad. — Accidentes de trabajo. Causas, clasificación y control. — Seguridad en la preparación y ejecución de las operaciones. – Protección colectiva. Barandilla, andamios, barreras. — Determinación de las medidas de prevención de riesgos laborales. — Sistemas de seguridad aplicados a las máquinas y herramientas empleadas para el mantenimiento de equipos. – Protecciones, alarmas, pasos de emergencia. — Equipos de protección individual. – Calzado, ropa, gafas, guantes, mascarilla, casco. — Prevención de riesgos laborales en las operaciones de mantenimiento de equipos. — Cumplimiento de la normativa de protección ambiental. — Recogida selectiva y gestión de los residuos generados. — Cumplimiento de la normativa de prevención de riesgos laborales.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de mantenimiento de equipos, instalaciones y edificios de redes y estaciones de tratamiento de agua.

La concreción de la función de mantenimiento de equipos, instalaciones y edificios de redes y estaciones de tratamiento de agua incluye aspectos como:

- Identificación e interpretación de los elementos electromecánicos y sus funciones.
- Medida y control de los elementos electromecánicos de equipos e instalaciones.

– Mantenimiento y conservación de equipos, instalaciones, edificios y entorno.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en el mantenimiento de equipos, instalaciones y edificios.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

g) Realizar las operaciones indicadas en los procedimientos de montaje identificando las condiciones de funcionalidad requeridas para montar equipos y elementos mecánicos auxiliares.
n) Aplicar el procedimiento que hay que utilizar interpretando las características de la anomalía presentada para localizar disfunciones y averías.
ñ) Manejar los medios y equipos requeridos analizando los procedimientos que hay que aplicar para mantener y sustituir equipos y elementos.
r) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.
t) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

c) Montar y mantener instalaciones interiores de agua, en condiciones de calidad, seguridad y protección ambiental estipuladas.
g) Montar equipos y elementos mecánicos auxiliares asociados a las redes de agua y las estaciones de tratamiento, asegurando su funcionalidad.
n) Localizar disfunciones y averías en las redes de agua, y los equipos de estaciones de tratamiento, aplicando los procedimientos establecidos.
ñ) Realizar operaciones asociadas al mantenimiento y conservación de redes de las estaciones de tratamiento de agua, en condiciones de calidad, seguridad y protección ambiental estipuladas.
s) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.
t) Aplicar los protocolos y las medidas preventivas de riesgos laborales y protección ambiental durante el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el entorno laboral y ambiental.

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

– El conocimiento de los principios e instrumentos de medida.
– El uso de los instrumentos de medida y control.
– El conocimiento de las funciones de los elementos electromecánicos de equipos e instalaciones.
– El conocimiento de los procedimientos y principios de mantenimiento de equipos e instalaciones.
– Las operaciones de mantenimiento y conservación de equipos, instalaciones, edificios y entorno.

Módulo Profesional: Hidráulica y redes de agua.

Código: 1567.

Duración del módulo: 96 horas.

Módulo asociado a unidad de competencia.

Montaje y mantenimiento de redes de agua ENA191_2

UC0606_2: Replantear redes de distribución de agua y saneamiento.

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

RA 1: Caracteriza el ciclo integral del agua describiendo sus características, los procedimientos implicados y sus especificaciones.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Caracterización del ciclo integral del agua:
a) Se han identificado las diferentes fases de que se compone el ciclo integral del agua. b) Se han definido las etapas características de cada fase del ciclo integral. c) Se han descrito los fundamentos de cada una de las etapas, en cada fase del ciclo. d) Se han identificado los elementos activos y sus propiedades, que se utilizan en cada etapa. e) Se han descrito los procedimientos de captación del agua, ventajas e inconvenientes de los mismos. f) Se han definido las propiedades físicas características del agua. g) Se han expresado las propiedades físicas del agua en unidades de distintos sistemas de medida. h) Se han definido y calculado las magnitudes hidráulicas presentes en las redes.	—— Ciclo integral del agua. – Ciclo del agua en la naturaleza. Fases. – Captación; Aguas superficiales, subterráneas y otras fuentes. – Tratamientos del agua; Potabilización. Depuración. Desalinización. – Distribución; Redes de abastecimiento de agua. Redes de saneamiento. —— Propiedades físicas del agua. – Masa, densidad, peso específico, viscosidad, compresibilidad, tensión superficial, capilaridad. – Unidades de medida. —— Hidrostática e hidrodinámica. – Presión. Teorema general de la Hidrostática. Principios fundamentales. – Caudales, volúmenes, velocidad. Hidrodinámica; Definiciones y conceptos. Ecuación de Continuidad. Alturas geométricas, piezométricas y cinéticas. Teorema de Bernoulli. – Unidades de medida.

RA 2: Determina los efectos asociados al movimiento del agua por conducciones, aplicando los principios que los gobiernan.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Efectos del agua en las conducciones:
a) Se ha definido el concepto de velocidad y caudal en una conducción. b) Se ha definido el concepto de pérdida de carga en la conducción por tuberías. c) Se han descrito los efectos de la rugosidad de tuberías en la pérdida de carga por las mismas. d) Se han identificado los efectos sobre la velocidad del agua, indicados por la ecuación de Manning. e) Se ha descrito la utilización y el funcionamiento de los aparatos de medida de parámetros de conducciones de agua. f) Se han medido parámetros en la red utilizando aparatos de medida. g) Se ha definido el concepto de cavitación, causas y efectos del mismo. h) Se ha definido el concepto de golpe de ariete, causas del mismo y efectos producidos.	— Pérdidas de carga en conducciones por tuberías. – Rugosidad de las tuberías. – Pérdidas de carga lineales. – Pérdidas de carga localizadas. — Velocidad del agua en canales abiertos. Ecuación de Manning. — Aparatos de medida. – Manómetros. – Medidores de caudal en conducciones forzadas. – Medidores de caudal en conducciones abiertas. — Cavitación. Causas y efectos. — Golpe de ariete. Causas y efectos. — Aire en las conducciones. Causas y efectos.

RA 3: Caracteriza el funcionamiento de redes de abastecimiento de agua describiendo sus elementos constitutivos y las especificaciones y funcionamiento de los mismos.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Redes de abastecimiento de agua:

a) Se han identificado los elementos fundamentales que constituyen una red de abastecimiento. b) Se ha descrito el funcionamiento hidráulico general de una red de abastecimiento. c) Se ha esquematizado la ubicación de los diferentes componentes que integran la red. d) Se han definido las funciones que desempeñan los sistemas de control en la red, identificando su ubicación. e) Se ha descrito el funcionamiento de los elementos constitutivos de la red. f) Se han seleccionado las normativas y reglamentos que afectan a este tipo de instalaciones. g) Se han identificado los requerimientos fundamentales derivados de normativas y reglamentos.	— Configuración de la instalación de abastecimiento. Partes y principales elementos constituyentes. — Tipos de redes. – Redes de suministro y abastecimiento de agua. – Instalaciones interiores. – Instalaciones de riego. – Instalaciones contraincendios. – Estaciones de bombeo de agua potable (EBAP). – Instalaciones industriales. — Elementos de una red de abastecimiento. – Depósitos, tuberías, válvulas, ventosas, bombas, hidrantes, descargas, acometidas, bocas de riego, acometidas, arquetas, elementos complementarios. – Elementos de mando y accionamiento eléctrico. – Instrumentación y control. — Normativa de aplicación. Normas básicas de instalaciones de agua, de ámbito europeo, estatal, autonómico, ordenanzas municipales, reglamentación de seguridad.

RA 4: Caracteriza el funcionamiento de redes de saneamiento de agua describiendo sus elementos constitutivos y las especificaciones y funcionamiento de los mismos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Redes de saneamiento de agua:
a) Se han identificado los elementos fundamentales que constituyen una red de saneamiento de agua. b) Se ha descrito el funcionamiento hidráulico general de una red de saneamiento de agua. c) Se ha esquematizado la ubicación de los diferentes componentes que integran la red.	— Configuración de la instalación de saneamiento. Partes y principales elementos constituyentes. — Características de las aguas residuales. — Aspectos físicos, químicos y biológicos. — Tipos de redes.

d) Se han definido las funciones que desempeñan los sistemas de control en la red, identificando su ubicación. e) Se ha descrito el funcionamiento de los elementos constitutivos de la red. f) Se han seleccionado las normativas y reglamentos que afectan a este tipo de instalaciones. g) Se han identificado los requerimientos fundamentales derivados de normativas y reglamentos.	– Saneamiento de aguas residuales. – Saneamiento de aguas pluviales. – Red de evacuación de agua en edificios. – Redes de alcantarillado. – Sistemas de evacuación. – Tanques de tormenta. – Estaciones de bombeo de aguas residuales (EBAR). — Elementos de una red de saneamiento. – Pozos de registros, acometidas, imbornales y sumideros, confluencias y transiciones, sifones, aliviaderos, dispositivos reguladores, depósitos, tuberías, válvulas, colectores, arquetas, gateras, ventosas, laminadores, galerías, rebosaderos, bombas, elementos complementarios. – Elementos de mando y accionamiento eléctrico. – Instrumentación y control. — Normativa de aplicación. Normas básicas de instalaciones de agua, de ámbito europeo, estatal, autonómico, ordenanzas municipales, reglamentación de seguridad.

RA 5: Define las características principales del proceso de gestión eficiente del agua interpretando distintos modelos de gestión y uso eficiente de la misma.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Gestión eficiente del agua:
a) Se han relacionado los parámetros relevantes (presiones, caudales y temperaturas, entre otros) con el funcionamiento eficiente de los receptores hidráulicos. b) Se ha evaluado la eficiencia de aparatos receptores de instalaciones hidráulicas. c) Se ha evaluado la eficiencia de las instalaciones, redes de distribución e instalaciones interiores.	— Eficiencia de los receptores hidráulicos y de las instalaciones. — Operaciones de mantenimiento. — Cálculos de demanda. — Evaluación técnica y económica de la eficiencia en instalaciones hidráulicas. — Aprovechamiento de aguas pluviales. — Instalaciones de reciclaje de aguas grises.

d) Se han evaluado los márgenes para mejorar la eficiencia tanto en la vertiente tecnológica como de hábitos de consumo. e) Se han descrito los modelos de gestión eficiente del agua. f) Se ha analizado la viabilidad técnica y económica de las soluciones propuestas.	— Instalaciones de saneamiento y depuración de agua a pequeña escala. — Sostenibilidad. — Hábitos de consumo. — Recomendaciones para el ahorro de agua al usuario. — Modelos de gestión eficiente del agua. — Adecuación de las características de las instalaciones a la demanda y al uso eficiente. — Preparación de informaciones para consumidores y empresas. — Facturación de agua y energía.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de caracterizar el funcionamiento de las redes de agua, y mejorar la eficiencia del consumo de agua.

La concreción de la función de caracterizar el funcionamiento de las redes de agua, y mejorar la eficiencia del consumo de agua incluye aspectos como:

- Identificación e interpretación del comportamiento del agua en conducciones.
- Caracterizar el funcionamiento de redes de agua.
- Gestión eficiente del agua.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en el mantenimiento de redes de agua.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

c) Interpretar las demandas del cliente analizando su ajuste a la normativa para montar y mantener instalaciones de aguas interiores.
i) Identificar los procedimientos que hay que aplicar determinando las condiciones de servicio para realizar operaciones asociadas a la explotación de redes de agua.
k) Analizar las especificaciones relativas a estaciones de tratamiento de aguas relacionándolas con los parámetros que se van a controlar para tomar muestras y datos.
m) Identificar los parámetros relacionados con el funcionamiento correcto de estaciones de tratamiento de aguas para controlar el funcionamiento de los procesos.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

c) Montar y mantener instalaciones interiores de agua, en condiciones de calidad, seguridad y protección ambiental estipuladas.

e) Replantear la instalación de elementos de redes de agua, garantizando la viabilidad del montaje e informando de posibles contingencias.

j) Realizar pruebas funcionales y reglamentarias en redes de agua, para comprobar y ajustar su funcionamiento.

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

- El conocimiento del ciclo integral del agua.
- El conocimiento de los principios básicos de hidráulica.
- El conocimiento del comportamiento del agua en conducciones.
- El conocimiento de las redes de abastecimiento y saneamiento, y de sus componentes.
- La gestión eficiente del agua.

Módulo Profesional: Mantenimiento de redes.

Código: 1568.

Duración del módulo: 84 horas.

Módulo asociado a unidad de competencia.

Montaje y Mantenimiento de Redes de Agua ENA191_2.

UC0609_2: Mantener redes de distribución de agua y saneamiento.

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

RA 1: Desarrolla los planes de mantenimiento de redes de distribución de agua y saneamiento analizando el funcionamiento general de las mismas.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Desarrollo de planes de mantenimiento de redes de distribución de agua y saneamiento:
a) Se han identificado las partes, equipos y componentes de una red a partir de la documentación técnica correspondiente. b) Se ha identificado en un plano los diferentes elementos sobre los que hay que realizar mantenimiento preventivo a partir de un determinado programa de mantenimiento. c) Se han determinado las operaciones que hay que realizar y la periodicidad de las mismas. d) Se han definido los recursos humanos y técnicos necesarios según los tiempos de intervención.	—— Partes, equipos y componentes de una red a partir de la documentación técnica correspondiente. – Redes de abastecimiento. – Redes de saneamiento. —— Operaciones de mantenimiento. – Tipos de mantenimiento. – Documentación técnica de la instalación. Proyectos, planos, esquemas. – Periodicidad de las operaciones de mantenimiento.

e) Se han descrito los requerimientos fundamentales de los reglamentos y normas aplicables al mantenimiento de este tipo de instalaciones (ordenanzas municipales, reglamentación de seguridad, reglamentación medioambiental, normas UNE de aplicación). f) Se han razonado las consecuencias, para una instalación de agua determinada, de las averías en sus puntos críticos.	– Programas de mantenimiento de redes. — Recursos humanos y técnicos necesarios. — Reglamentación y normativa de aplicación en el mantenimiento de redes. – Directivas europeas. – Legislación estatal. – Legislación autonómica. – Legislación municipal. – Normas UNE. – Instrucciones técnicas de Empresas. — Averías en redes. – Métodos para el diagnóstico de averías. – Identificación, descripción y clasificación de averías. – Clasificación de las averías atendiendo a su gravedad.

RA 2: Realiza operaciones de mantenimiento preventivo de redes de distribución de agua y de saneamiento interpretando el plan de mantenimiento establecido.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Mantenimiento preventivo de redes de agua:
a) Se han identificado las consecuencias para los usuarios de la falta de suministro. b) Se ha razonado la necesidad de realizar operaciones de mantenimiento preventivo en los equipos y componentes de las redes de distribución de agua y saneamiento. c) Se ha organizado el trabajo de mantenimiento según el alcance y complejidad de la actuación para minimizar las consecuencias de las posibles averías. d) Se han preparado y utilizado los materiales, equipos y herramientas necesarios para realizar las labores de mantenimiento. e) Se ha seleccionado del plan de mantenimiento el método de trabajo establecido que hay que aplicar. f) Se han realizado operaciones de detección de fugas e infiltraciones.	— Consecuencias de la falta de suministro. – Análisis de criticidad y riesgo de no funcionamiento de los equipos. – Control de costes. – Ventajas del mantenimiento preventivo. — Organización de trabajos de mantenimiento preventivo. – Operaciones y planificación del plan de mantenimiento. – Planes de actuación. Rutas. — Equipos y herramientas usuales. Instrumentación. — Operaciones de mantenimiento preventivo en equipos y componentes. – Justificación.

g) Se ha aplicado la metodología de inspección y limpieza de redes, depósitos, arquetas, pozos de registro y alcantarillas. h) Se ha procedido a realizar operaciones de limpieza e inspección.	– Procedimientos. – Análisis y evaluación de parámetros en las redes y equipos. – Informes. —— Detección de fugas e infiltraciones. – Métodos. – Equipos necesarios. – Técnicas y equipos de prelocalización de fugas. – Técnicas y equipos de correlación de fugas. – Técnicas de detección; Técnicas y equipos de detección de fugas mediante escucha electroacústica. Técnicas y equipos de localización en campo de elementos y trazas de tuberías y acometidas. —— Inspección y limpieza de redes, depósitos, arquetas, pozos de registro y alcantarillas. – Organización. Tipos. Métodos. Normativa. – Inspección previa. – Frecuencia. – Incidencias. – Equipos a utilizar. – Reconocimiento extraordinario. – Limpiezas extraordinarias. – Registros e informes. – Informes de limpieza y reconocimiento.

RA 3: Realiza operaciones de mantenimiento correctivo de las redes de distribución de agua y saneamiento desarrollando el plan establecido.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Mantenimiento correctivo de redes de agua:
a) Se ha seleccionado la documentación técnica y normativa pertinente.	—— Documentación técnica y normativa. – Reglamentación y normativa de aplicación en el mantenimiento de redes. Directivas europeas. Legislación estatal. Legislación

b) Se han localizado averías que se producen en las redes de abastecimiento de agua y saneamiento. c) Se han relacionado las averías con los efectos que producen en el sistema. d) Se ha procedido a reparar la avería utilizando la técnica adecuada en cada caso. e) Se han seleccionado las herramientas y equipos auxiliares utilizados en las operaciones de mantenimiento correctivo. f) Se han descrito los procedimientos de cada una de las operaciones de mantenimiento correctivo que deben ser realizadas en los equipos y componentes de las redes de distribución de agua y saneamiento. g) Se ha realizado un informe técnico sobre la reparación de la avería. h) Se han clasificado los residuos generados atendiendo a su naturaleza para su posterior retirada.	autonómica. Legislación municipal. Normas UNE. – Documentación técnica. Proyectos, planos, esquemas. — Localización de averías en redes de distribución y saneamiento de agua. – Localización y diagnóstico de averías. – Métodos para el diagnóstico de averías en redes. – Técnicas y procedimientos de localización de averías en redes de agua. — Efectos de las averías. Identificación y descripción de averías críticas en redes de agua. — Métodos para la reparación de los distintos componentes de la red. – Técnicas de Mecanizado y unión de tuberías y accesorios. Uniones Fijas (Soldadura, Eléctrica, Termofusión, Química). Uniones desmontables (Accesorios, Bridas). – Reparación por soldadura. – Reparación en carga. — Técnicas utilizadas. – Técnicas y procesos de reparación en conducciones. Reparaciones con corte de tubería. Reparaciones sin corte de tubería. – Técnicas y procedimientos de reparación desde el interior de la tubería. Reparaciones sin obra. – Herramientas y equipos auxiliares necesarios. — Procedimientos de trabajo. – Realización de informes técnicos sobre las reparaciones de averías. – Clasificación de residuos generados atendiendo a su naturaleza para su posterior retirada.

RA 4: Aplica las medidas de prevención y seguridad respecto al mantenimiento de redes de distribución de agua y saneamiento identificando las normas relacionadas en los planes de seguridad de las empresas del sector.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Seguridad en el mantenimiento de redes de distribución de agua y saneamiento:
a) Se han identificado y evaluado los riesgos profesionales presentes en el mantenimiento de redes de distribución de agua y saneamiento. b) Se han propuesto medidas preventivas y correctoras ante los riesgos detectados. c) Se han utilizado de forma adecuada los equipos de protección individual y colectiva. d) Se han identificado los requerimientos de protección ambiental derivados de las actuaciones de mantenimiento de redes de distribución de agua y saneamiento. e) Se han descrito los requerimientos de las áreas de trabajo y los procedimientos para su preparación, determinando los riesgos laborales específicos correspondientes y sus medidas correctoras. f) Se han determinado los aspectos de la normativa de seguridad relacionados con el mantenimiento de redes de distribución de agua y saneamiento. g) Se han seleccionado los protocolos de actuación ante posibles emergencias surgidas durante las actuaciones de mantenimiento de redes de distribución de agua y saneamiento. h) Se han identificado los requerimientos de primeros auxilios y traslado de accidentados en supuestos de accidentes.	— Prevención de riesgos profesionales en el ámbito del mantenimiento de redes de agua. – Estudio de los puestos de trabajo. – Identificación y evaluación de riesgos laborales; Riesgos derivados de la exposición a agentes físicos. Riesgos derivados de la exposición a agentes químicos y biológicos. Riesgos derivados de las condiciones ambientales. Identificación, evaluación y control de riesgos higiénicos. – Reconocimientos médicos. – Vacunaciones. — Medidas de seguridad a tener en cuenta en los mantenimientos. – Plan de actuación. – Planificación de la actividad preventiva. – Sistemas de control de riesgos. – Preventivas. – Correctoras. — Medios y equipos de seguridad. – Protecciones colectivas; Clasificación. Tipos. Colocación. Uso. Obligaciones. Mantenimiento. – Protecciones individuales; Clasificación. Tipos. Criterios de elección. Colocación. Uso. Obligaciones. Mantenimiento. — Prevención y protección medioambiental. – Protección medioambiental. – Modelos de gestión eficiente y técnicas para uso racional del agua. — Zonas de trabajo. Señalización de seguridad. – Señalización viaria en obras de urgencia.

	– Almacenamiento. – Acopio de materiales. —— Normativa de aplicación. – Directivas europeas. – Legislación estatal. – Legislación autonómica. – Normas UNE. —— Protocolos de actuación en caso de emergencia. – Emergencias. – Evacuación. – Primeros auxilios.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar las funciones de montaje y mantenimiento de instalaciones de agua.

La concreción de la función de mantenimiento de redes de agua incluye aspectos como:

- Desarrollo de los planes de mantenimiento de redes de distribución y saneamiento.
- Realización de las operaciones de mantenimiento preventivo.
- Realización de las operaciones de mantenimiento correctivo.
- Detección y reparación de averías en las redes de distribución de agua y saneamiento.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en el mantenimiento de redes de distribución de agua y saneamiento.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

c) Interpretar las demandas del cliente analizando su ajuste a la normativa para montar y mantener instalaciones de aguas interiores.
j) Identificar los procedimientos implicados interpretando la normativa y condiciones de funcionamiento para realizar pruebas funcionales y reglamentarias.
n) Aplicar el procedimiento que hay que utilizar interpretando las características de la anomalía presentada para localizar disfunciones y averías.
q) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.
t) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente.

u) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

c) Montar y mantener instalaciones interiores de agua, en condiciones de calidad, seguridad y protección ambiental estipuladas.
j) Realizar pruebas funcionales y reglamentarias en redes de agua, para comprobar y ajustar su funcionamiento.
n) Localizar disfunciones y averías en las redes de agua, y los equipos de estaciones de tratamiento, aplicando los procedimientos establecidos.
q) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.
t) Aplicar los protocolos y las medidas preventivas de riesgos laborales y protección ambiental durante el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el entorno laboral y ambiental.
u) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

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

- El conocimiento de la red y la planificación de los mantenimientos a realizar.
- Aplicación de las medidas preventivas para el mantenimiento de la red.
- La detección de las averías de la instalación para su posterior reparación, sin que esto provoque interrupciones en el suministro.
- La reparación de los distintos componentes de la red.

Módulo Profesional: Montaje y mantenimiento de instalaciones de agua.

Código: 0310.

Duración del módulo: 105 horas.

Módulo no asociado a unidad de competencia.

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

RA 1: Configura pequeñas instalaciones y redes de agua, analizando sus características y seleccionando los equipos y elementos.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Configuración de instalaciones y redes de agua:

a) Se han obtenido los datos necesarios para definir las redes de agua de instalaciones tipo: red de agua fría sanitaria de edificio, riego y contraincendios, entre otras. b) Se han identificado las especificaciones técnicas de las instalaciones auxiliares (eléctricas y automáticas, entre otros). c) Se ha aplicado el reglamento y la normativa correspondiente. d) Se ha representado una instalación de agua, dibujando un esquema de la instalación indicando la ubicación de las canalizaciones y elementos. e) Se han dibujado sobre los planos de planta de locales y viviendas instalaciones de agua en formatos y escalas normalizados. f) Se han realizado los cálculos para la configuración de la instalación. g) Se han calculado los diámetros de las tuberías de las instalaciones de agua. h) Se han seleccionado los elementos de la instalación utilizando catálogos comerciales. i) Se ha elaborado el presupuesto de la instalación, atendiendo a la relación entre calidad y costes. j) Se ha documentado el proceso de montaje, incluyendo planos, esquemas, pruebas y ajustes y lista de materiales.	— Principios básicos de hidrostática e hidrodinámica. — Instalaciones tipo. Clasificación. — Topología de redes agua, agua fría de consumo humano AFCH, riego, saneamiento y contraincendios. Esquemas de principio. — Identificación de características de las instalaciones auxiliares. — Identificación de las características de los materiales utilizados en tuberías de agua. — Aplicación de la normativa en la configuración y cálculo de las instalaciones de agua. — Configuración de redes de agua. Partes y elementos constituyentes. — Elaboración de planos de instalaciones. — Cálculo de redes de tuberías. — Selección de equipos. Bombas hidráulicas, válvulas y elementos de regulación. Manejo de catálogos comerciales. — Elaboración de presupuestos.

RA 2: Monta redes de tuberías, accesorios y elementos de control y regulación de los circuitos, interpretando planos, normas y especificaciones técnicas y utilizando las herramientas y equipos en condiciones de seguridad.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Montaje de redes de tuberías, accesorios y elementos de regulación y control:
a) Se ha interpretado la documentación técnica y reglamentaria. b) Se ha establecido el proceso de montaje indicando las operaciones que se va a realizar. c) Se ha replanteado la instalación relacionando los planos y el espacio de montaje.	— Aplicación de la normativa y la documentación técnica en el montaje de las conducciones en las instalaciones de agua. — Sistemas de montaje de redes de agua. Recomendaciones generales.

d) Se han seleccionado las herramientas y material necesario para el montaje de la instalación. e) Se ha realizado el tendido y acabado de la tubería siguiendo procedimientos establecidos. f) Se han realizado las pruebas de presión y estanqueidad respetando los criterios de seguridad personal y material. g) Se han ejecutado las uniones de los elementos de la instalación. h) Se han interconectado los equipos. i) Se han ensamblado los elementos, controlando la alineación, la nivelación y el aislamiento de las vibraciones. j) Se han protegido las tuberías contra la corrosión y la oxidación. k) Se ha asegurado en el montaje de la instalación el cumplimiento de la reglamentación vigente. l) Se han aplicado las normas de prevención de riesgos laborales. m) Se han realizado los trabajos con orden y limpieza.	— Elaboración del plan de montaje de redes de agua. — Ejecución de operaciones de replanteo de redes de agua. — Ejecución de operaciones de montaje de tuberías de agua. — Realización de pruebas de presión y estanqueidad. Puesta en servicio. — Ejecución de operaciones de conexión, ensamblado y unión de los elementos y de los equipos de regulación y control. — Aplicación de medios de protección contra la corrosión y oxidación en tuberías de agua.

RA 3: Instala equipos de bombeo de agua a partir de planos, esquemas y especificaciones técnicas, aplicando las técnicas de montaje de conjuntos mecánicos y eléctricos.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Instalación de equipos de bombeo de redes de agua:
a) Se ha interpretado la documentación técnica y reglamentaria. b) Se ha establecido el proceso de montaje indicando las operaciones que se van a realizar. c) Se han seleccionado las herramientas y materiales necesarios para el montaje de los equipos. d) Se han fijado los equipos y accesorios de la instalación. e) Se ha realizado la interconexión de los equipos. f) Se ha realizado la instalación eléctrica de alimentación y cableado de los equipos. g) Se ha realizado el montaje respetando los tiempos estipulados. h) Se han realizado las pruebas funcionales de los equipos.	— Aplicación de la normativa y la documentación técnica en el montaje de equipos de bombeo. — Establecimiento del plan de montaje de equipos de bombeo. — Selección de útiles, herramientas y medios de montaje para el montaje de equipos de bombeo. — Ejecución de operaciones de montaje de máquinas y equipos. — Realización de la instalación eléctrica y cableado de equipos de bombeo. — Ajuste, regulación y puesta en marcha.

i) Se han corregido las disfunciones observadas en las pruebas de los equipos. j) Se ha analizado el correcto funcionamiento de las medidas de seguridad de los equipos.	

RA 4: Instala equipos terminales de las instalaciones de agua (agua fría sanitaria, redes contra incendios, entre otros) a partir de planos y especificaciones técnicas, aplicando procedimientos y técnicas de montaje.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Instalación de equipos terminales de las instalaciones de agua:
a) Se han interpretado los planos y especificaciones técnicas reglamentarias. b) Se ha establecido el proceso de montaje indicando las operaciones a realizar. c) Se han seleccionado las herramientas y materiales necesarios para el montaje de los equipos. d) Se han fijado, ensamblado y alineado los distintos elementos en sus soportes y conducciones. e) Se ha realizado el conexionado de los equipos a la red con las condiciones técnicas adecuadas. f) Se ha asegurado la accesibilidad a los elementos instalados para su manipulación y mantenimiento en condiciones de seguridad. g) Se ha regulado la instalación de acuerdo con las especificaciones iniciales. h) Se ha operado con autonomía en las actividades propuestas. i) Se han utilizado las herramientas con la calidad y la seguridad requeridas.	— Aplicación de la normativa y la documentación técnica en el montaje de equipos terminales. — Sistemas de montaje de unidades terminales en instalaciones de AFCH, riego y seguridad en caso de incendio. Instalación de elementos para el ahorro de agua. — Técnicas y operaciones de ensamblado, alineación, nivelado y sujeción, entre otros. Soportes y fijaciones de equipos terminales. — Establecimiento del plan de montaje de equipos terminales. — Selección de útiles, herramientas y medios de montaje de elementos terminales. — Conexionado de unidades terminales a la red general. Regulación y puesta en marcha.

RA 5: Realiza operaciones de mantenimiento preventivo en los equipos de las instalaciones de agua, siguiendo la normativa vigente y las instrucciones de los fabricantes.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Realización de operaciones de mantenimiento preventivo en las instalaciones de agua:
a) Se han identificado en esquemas, planos y programas de mantenimiento los equipos y elementos sensibles de ser mantenidos. b) Se han identificado las medidas a realizar en los equipos e instalaciones y las operaciones de mantenimiento indicadas en la normativa y en el manual del fabricante. c) Se han valorado los resultados obtenidos y las posibles mejoras en eficiencia energética. d) Se ha realizado la limpieza de los elementos indicados en la normativa y en los planes de mantenimiento. e) Se han realizado los ajustes, engrases, reglajes e inspecciones según el programa de mantenimiento preventivo. f) Se ha verificado la estanqueidad de la red de tuberías y válvulas, entre otros. g) Se han comprobado y tarado los elementos de seguridad. h) Se han realizado revisiones del estado de los equipos (grupos de presión y elementos terminales, entre otros) que requieran operaciones de montaje y desmontaje. i) Se ha recogido los resultados de las inspecciones y operaciones realizadas en un registro de mantenimiento. j) Se ha operado respetando los tiempos estipulados en las intervenciones.	— Normativa aplicable al mantenimiento de instalaciones de agua. — Identificación de las operaciones previstas en un plan de mantenimiento preventivo en instalaciones de AFCH, contraincendios y riego entre otras. Estudio de posibles mejoras en la eficiencia energética de la instalación. — Revisiones e inspecciones periódicas reglamentarias. — Ejecución de operaciones de mantenimiento en instalaciones de agua; medición de parámetros, limpieza, engrase, reglaje y tarado de elementos, entre otras. — Elaboración de documentos e informes de mantenimiento.

RA 6: Diagnostica averías y disfunciones en instalaciones de agua, identificando su origen y aplicando los métodos y técnicas más adecuadas para su reparación.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Diagnóstico de averías en instalaciones de agua:

a) Se han identificado la tipología y características de las averías de las instalaciones de agua. b) Se han determinado los procedimientos de intervención (medidas, pruebas, ajustes y secuencias de actuación) necesarios para la reparación. c) Se han identificado los síntomas de la avería a través de las medidas realizadas y la observación de la instalación. d) Se ha localizado el equipo o elemento responsable de la avería aplicando los procedimientos adecuados. e) Se ha organizado el plan de intervención necesario para la reparación. f) Se han seleccionado y utilizado las herramientas e instrumentos adecuados para el diagnóstico de las averías. g) Se ha realizado la diagnosis de averías de acuerdo a la seguridad, calidad y reglamentación requeridas. h) Se ha comprobado el correcto funcionamiento de la instalación. i) Se ha elaborado un informe de la actividad realizada y los resultados obtenidos. j) Se han realizado los trabajos con orden y limpieza. k) Se han respetado las normas de utilización de los accesorios, medios y equipos.	— Averías en instalaciones y redes de agua. Tipología, causas, efectos en la instalación y estrategias para su localización. — Instrumentos para la localización de averías en instalaciones de agua. Tipología. — Ejecución de operaciones de diagnóstico y localización de averías. — Elaboración de informe de la intervención.

RA 7: Repara por sustitución los equipos electromecánicos de las instalaciones de agua, aplicando las técnicas y procedimientos de mantenimiento correctivo, restableciendo las condiciones funcionales y de seguridad iniciales.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Reparación por sustitución de equipos electromecánicos de las instalaciones:
a) Se han identificado en la documentación técnica los elementos que han de ser sustituidos, obteniendo sus características. b) Se ha elaborado el proceso de intervención para la reparación de la avería del equipo, respetando el medio ambiente.	— Identificación de componentes en la documentación técnica. — Elaboración del plan de intervención — Ejecución de operaciones Técnicas de desmontaje, verificación, reparación y montaje. — Comprobaciones eléctricas previas a la puesta en marcha. Pruebas y medidas reglamentarias.

c) Se han seleccionado las herramientas y medios necesarios para la reparación de los equipos. d) Se han salvaguardado y aislado los componentes que deben ser reparados. e) Se ha vaciado, si procede, el tramo o el componente que se ha de reparar. f) Se han sustituido o reparado los componentes averiados. g) Se han ensayado y verificado los elementos reparados. h) Se han realizado las pruebas de seguridad y funcionales de la instalación, analizando las posibles disfunciones. i) Se han restablecido las condiciones iniciales de funcionamiento del equipo o de la instalación. j) Se ha redactado una memoria de la reparación efectuada. k) Se han solventado las contingencias en tiempos de ejecución justificados.	— Puesta en servicio. — Elaboración de informe de la reparación.

RA 8: Cumple las normas de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, identificando los riesgos asociados, las medidas y equipos para prevenirlos.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Prevención de riesgos laborales y protección ambiental:
a) Se han identificado los riesgos y el nivel de peligrosidad que suponen la manipulación de los materiales, herramientas, útiles, máquinas y medios de transporte. b) Se han identificado las causas más frecuentes de accidentes en la manipulación de materiales, herramientas, máquinas de corte y conformado, entre otras. c) Se han descrito los elementos de seguridad (protecciones, alarmas y pasos de emergencia, entre otros) de las máquinas y los equipos de protección individual (calzado, protección ocular e indumentaria, entre otros) que se deben emplear en montaje y mantenimiento de instalaciones de agua. d) Se han operado las máquinas respetando las normas de seguridad. e) Se ha valorado el orden y la limpieza de instalaciones y equipos como primer factor de prevención de riesgos.	— Identificación de riesgos asociados al montaje y mantenimiento de instalaciones de agua. — Determinación de las medidas de prevención de riesgos laborales. — Prevención de riesgos laborales en las operaciones de montaje y mantenimiento de las instalaciones de agua. — Equipos de protección individual en operaciones de montaje y mantenimiento de instalaciones de agua. — Protección ambiental.

f) Se ha relacionado la manipulación de materiales, herramientas y máquinas con las medidas de seguridad y de protección personal requeridas. g) Se han determinado las medidas de seguridad y de protección personal que se deben adoptar en la preparación y ejecución de las operaciones de montaje y mantenimiento de las instalaciones de agua. h) Se han identificado las posibles fuentes de contaminación del entorno ambiental. i) Se han clasificado los residuos generados para su retirada selectiva.	

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación asociada a las funciones de montaje y mantenimiento de instalaciones de agua.

La concreción de las funciones de montaje y mantenimiento de instalaciones de agua incluye aspectos como:

- La interpretación de planos y determinación de procesos.
- La selección y utilización de herramientas y equipos de medida.
- La aplicación de las técnicas de montaje y mantenimiento de las instalaciones de agua.
- La puesta en marcha de la instalación.
- Las medidas de seguridad y prevención de riesgos laborales.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican en:

- El montaje de las instalaciones de agua.
- El mantenimiento preventivo de las instalaciones.
- La reparación de averías y disfunciones de equipos e instalaciones.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

c) Interpretar las demandas del cliente analizando su ajuste a la normativa para montar y mantener instalaciones de aguas interiores.
j) Identificar los procedimientos implicados interpretando la normativa y condiciones de funcionamiento para realizar pruebas funcionales y reglamentarias.
n) Aplicar el procedimiento que hay que utilizar interpretando las características de la anomalía presentada para localizar disfunciones y averías.
q) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.
t) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente.

u) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

c) Montar y mantener instalaciones interiores de agua, en condiciones de calidad, seguridad y protección ambiental estipuladas.
j) Realizar pruebas funcionales y reglamentarias en redes de agua, para comprobar y ajustar su funcionamiento.
n) Localizar disfunciones y averías en las redes de agua, y los equipos de estaciones de tratamiento, aplicando los procedimientos establecidos.
q) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.
t) Aplicar los protocolos y las medidas preventivas de riesgos laborales y protección ambiental durante el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el entorno laboral y ambiental.
u) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

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

- La configuración de pequeñas instalaciones de agua.
- La configuración y montaje de instalaciones de agua fría sanitaria y redes contraincendios.
- La ubicación y fijación de redes y equipos de instalaciones de agua.
- Las operaciones de mantenimiento preventivo y correctivo.
- El diagnóstico de averías y disfunciones.
- La puesta en marcha de la instalación.

Módulo Profesional: Empresa e Iniciativa Emprendedora.

Código: 1569.

Duración del módulo: 84 horas.

Módulo no asociado a unidad de competencia.

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

RA 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	CONTENIDOS
	Iniciativa emprendedora:

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 relacionada con servicios de gestión del agua. e) Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario que se inicie en el sector del ciclo integral del agua. 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 relacionándola con los objetivos de la empresa. i) Se ha definido una determinada idea de negocio en el ámbito de la gestión del agua, que servirá de punto de partida para la elaboración de un plan de empresa. j) Se han analizado otras formas de emprender como asociacionismo, cooperativismo, participación, autoempleo. k) Se ha elegido la forma de emprender más adecuada a sus intereses y motivaciones para poner en práctica un proyecto de simulación empresarial en el aula y se han definido los objetivos y estrategias a seguir. l) Se han realizado las valoraciones necesarias para definir el producto y/o servicio que se va a ofrecer dentro del proyecto de simulación empresarial.	— Innovación y desarrollo económico. Principales características de la innovación en servicios de gestión del agua (materiales, tecnología y organización de la producción, entre otros) — Factores claves de los emprendedores. Iniciativa, creatividad y formación. — La actuación de los emprendedores como empleados de una pequeña y mediana empresa relacionada con servicios de gestión del agua. — La actuación de los emprendedores como empresarios de una pequeña y mediana empresa relacionada con servicios de gestión del agua. — El empresario. Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial. — Plan de empresa. La idea de negocio en el ámbito de la gestión del agua. — Objetivos de la empresa u organización. – Estrategia empresarial. — Proyecto de simulación empresarial en el aula. – Elección de la forma de emprender y de la idea o actividad a desarrollar a lo largo del curso. – Elección del producto y/o servicio para la empresa u organización simulada. – Definición de objetivos y estrategia a seguir en la empresa u organización simulada.

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

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	La empresa y su entorno:
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 identificado los elementos del entorno de pequeña y mediana empresa relacionada con servicios de gestión del agua. e) Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa, y su relación con los objetivos empresariales. f) Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial. g) Se ha elaborado el balance social de una empresa en el ámbito de la gestión del agua, y se han descrito los principales costes sociales en que incurren estas empresas, así como los beneficios sociales que producen. h) Se han identificado, en empresas relacionadas con la gestión del agua, prácticas que incorporan valores éticos y sociales. i) Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una pequeña y mediana empresa relacionada con servicios de gestión del agua. j) Se ha analizado el entorno, se han incorporado valores éticos y se ha estudiado la viabilidad inicial del proyecto de simulación empresarial de aula. k) Se ha realizado un estudio de los recursos financieros y económicos necesarios para el desarrollo del proyecto de simulación empresarial de aula.	— Funciones básicas de la empresa. — La empresa como sistema. — Análisis del entorno general de una pequeña y mediana empresa relacionada con servicios de gestión del agua. — Análisis del entorno específico de una pequeña y mediana empresa relacionada con servicios de gestión del agua. — Relaciones de una pequeña y mediana empresa relacionada con servicios de gestión del agua con su entorno. — Cultura empresarial. Imagen e identidad corporativa. — Relaciones de una pequeña y mediana empresa relacionada con servicios de gestión del agua con el conjunto de la sociedad. – Responsabilidad social corporativa, responsabilidad con el medio ambiente y balance social. — Estudio inicial de viabilidad económica y financiera de una “pyme” u organización. — Proyecto de simulación empresarial en el aula. – Análisis del entorno de nuestra empresa u organización simulada, estudio de la viabilidad inicial e incorporación de valores éticos. – Determinación de los recursos económicos y financieros necesarios para el desarrollo de la actividad en la empresa u organización simulada.

RA 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	CONTENIDOS
	Creación y puesta en marcha de una empresa:
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 gestión del agua 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 empresa. h) Se han realizado los trámites necesarios para la creación y puesta en marcha de una empresa, así como la organización y planificación de funciones y tareas dentro del proyecto de simulación empresarial. i) Se ha desarrollado el plan de producción de la empresa u organización simulada y se ha definido la política comercial a desarrollar a lo largo del curso.	— Tipos de empresa y organizaciones. — La responsabilidad de los propietarios de la empresa. — Elección de la forma jurídica. Exigencia legal, responsabilidad patrimonial y legal, número de socios, capital, la fiscalidad en las empresas y otros. — Viabilidad económica y viabilidad financiera de una pequeña y mediana empresa relacionada con servicios de gestión del agua. — Subvenciones y ayudas de las distintas administraciones. — Trámites administrativos para la constitución de una empresa. — Plan de empresa. Elección de la forma jurídica. Estudio de viabilidad económica y financiera, trámites administrativos y gestión de ayudas y subvenciones. — Proyecto de simulación empresarial en el aula. – Constitución y puesta en marcha de una empresa u organización simulada. – Desarrollo del plan de producción de la empresa u organización simulada. – Definición de la política comercial de la empresa u organización simulada. – Organización, planificación y reparto de funciones y tareas en el ámbito de la empresa u organización simulada.

RA 4: Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una empresa, identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Función administrativa:
a) Se han diferenciado las distintas fuentes de financiación de una empresa u organización. b) Se han analizado los conceptos básicos de contabilidad, así como las técnicas de registro de la información contable. c) 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. d) Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa relacionada con la gestión del agua. e) Se han diferenciado los tipos de impuestos en el calendario fiscal. f) Se ha cumplimentado la documentación básica de carácter comercial y contable (facturas, albaranes, notas de pedido, letras de cambio, cheques y otros) para una pyme de servicios de gestión del agua, y se han descrito los circuitos que dicha documentación recorre en la empresa. g) Se ha incluido la anterior documentación en el plan de empresa. h) Se han desarrollado las actividades de comercialización, gestión y administración dentro del proyecto de simulación empresarial de aula. i) Se han valorado los resultados económicos y sociales del proyecto de simulación empresarial.	— Concepto de contabilidad y nociones básicas. — Análisis de la información contable. — Obligaciones fiscales de las empresas. — Gestión administrativa de una empresa relacionada con servicios de gestión del agua. — Proyecto de simulación empresarial en el aula. – Comercialización del producto y/o servicio de la empresa u organización simulada. – Gestión financiera y contable de la empresa u organización simulada. – Evaluación de resultados de la empresa u organización simulada.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria 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 de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

r) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.

w) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.
x) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

v) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.
w) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

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 sector del ciclo integral del agua, 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 relacionado con los procesos de gestión del agua.
- La utilización de programas de gestión administrativa para pymes del sector.
- La realización de un proyecto de plan de empresa relacionada con servicios de gestión del agua, que incluya todas las facetas de puesta en marcha de un negocio, así como la justificación de su responsabilidad social.

Estas líneas de actuación deben fundamentarse desde el enfoque de "aprender- haciendo", a través del diseño de actividades que proporcionen al alumnado un conocimiento real de las oportunidades de empleo y de las relaciones laborales que se producen en su ámbito profesional.

Así mismo, se recomienda la utilización, como recurso metodológico en el aula, de los materiales educativos de los distintos programas de fomento de la Cultura Emprendedora, elaborados por la Junta de Andalucía y la participación activa en concursos y proyectos de emprendedores con objeto de fomentar la iniciativa emprendedora.

Módulo Profesional: Formación y orientación laboral.

Código: 1570.

Duración del módulo: 96 horas.

Módulo no asociado a unidad de competencia.

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

RA 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	CONTENIDOS
	Búsqueda activa de empleo:
a) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el Técnico en redes y estaciones de tratamiento de aguas. b) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título. c) Se han identificado los itinerarios formativos-profesionales relacionados con el perfil profesional del Técnico en redes y estaciones de tratamiento de aguas. d) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo. e) Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes y formación propia para la toma de decisiones. f) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo. g) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.	— Definición y análisis del sector profesional del título de Técnico en redes y estaciones de tratamiento de aguas. – Caracterización de proyecto de vida y proyecto profesional. Estereotipos y roles de género. – Análisis de los diferentes puestos de trabajo relacionados con el ámbito profesional del título, competencias profesionales, condiciones laborales y cualidades personales. – Mercado laboral. Tasas de actividad, ocupación y paro. Datos y estadísticas desagregados por sexo en el sector de la explotación del agua. – Políticas de empleo. — Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional. – Definición del objetivo profesional individual. – La toma de decisiones y factores que intervienen, expectativas e influencias. — Identificación de itinerarios formativos relacionados con el Técnico en redes y estaciones de tratamiento de aguas. – Formación profesional inicial. – Formación para el empleo. — Valoración de la importancia de la formación permanente en la trayectoria laboral y profesional del Técnico en redes y estaciones de tratamiento de aguas. — El proceso de toma de decisiones. — El proyecto profesional individual.

	— Proceso de búsqueda de empleo en el sector público. Fuentes de información y formas de acceso. — Proceso de búsqueda de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector. Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo. — Métodos para encontrar trabajo. — Análisis de ofertas de empleo y de documentos relacionados con la búsqueda de empleo. — Análisis de los procesos de selección. – Aspectos de género que inciden en los procesos de selección de personal. — Aplicaciones informáticas. — Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.

RA 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	CONTENIDOS
	Gestión del conflicto y equipos de trabajo:
a) Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del Técnico en redes y estaciones de tratamiento de aguas. b) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo. c) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces. d) Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo.	— Concepto de equipo de trabajo. – Clasificación de los equipos de trabajo. – Etapas en la evolución de los equipos de trabajo. – Tipos de metodologías para trabajar en equipo. – Aplicación de técnicas para dinamizar equipos de trabajo. – Técnicas de dirección de equipos.

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.	— Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización. — Equipos en el sector de la explotación del agua según las funciones que desempeñan. — Equipos eficaces e ineficaces. – Similitudes y diferencias. – La motivación y el liderazgo en los equipos eficaces. — La participación en el equipo de trabajo. – Diferentes roles dentro del equipo. – La comunicación dentro del equipo. – Organización y desarrollo de una reunión. — Conflicto; características, fuentes y etapas. – Métodos para la resolución o supresión del conflicto. — El proceso de toma de decisiones en grupo.

RA 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	CONTENIDOS
	Contrato de trabajo:
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 han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos. e) Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.	— El derecho del trabajo. – Relaciones Laborales. – Fuentes de la relación laboral y principios de aplicación. – Organismos que intervienen en las relaciones laborales. — Análisis de la relación laboral individual. — Derechos y Deberes derivados de la relación laboral. – Normativa laboral en cuanto al acoso sexual y al acoso por razones de sexo. — Modalidades de contrato de trabajo y medidas del fomento de la contratación.

f) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo. g) Se ha analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran. h) Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral. i) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título de Técnico en redes y estaciones de tratamiento de aguas. j) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.	— Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones, flexibilidad, beneficios sociales entre otros. — El Salario. Interpretación de la estructura salarial. – Salario Mínimo Interprofesional. – Brecha salarial entre trabajadores y trabajadoras en empleos de similar cualificación. — Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo. — Representación de los trabajadores/as. – Representación sindical y representación unitaria. – Competencias y garantías laborales. – Negociación colectiva. — Análisis de un convenio colectivo aplicable al ámbito profesional del Técnico en redes y estaciones de tratamiento de aguas. — Conflictos laborales. – Causas y medidas del conflicto colectivo: la huelga y el cierre patronal. – Procedimientos de resolución de conflictos laborales.

RA 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	CONTENIDOS
	Seguridad Social, empleo y desempleo:
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 enumerado las diversas contingencias que cubre el sistema de Seguridad Social. c) Se han identificado los regímenes existentes en el sistema de la Seguridad Social.	— Estructura del Sistema de la Seguridad Social. — Determinación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de Seguridad Social, afiliación, altas, bajas y cotización. — Estudio de las Prestaciones de la Seguridad Social.

d) Se han identificado las obligaciones de empresario y trabajador dentro del sistema de Seguridad Social. e) Se han identificado en un supuesto sencillo las bases de cotización de un trabajador y las cuotas correspondientes a trabajador y empresario. 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.	— Situaciones protegibles en la protección por desempleo.

RA 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	CONTENIDOS
	Evaluación de riesgos profesionales:
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 clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos. d) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del Técnico en redes y estaciones de tratamiento de aguas. e) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa. f) 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 redes y estaciones de tratamiento de aguas. 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 redes y estaciones de tratamiento de aguas.	— Valoración de la relación entre trabajo y salud. — Análisis de factores de riesgo. — La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva. — 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 y psico-sociales. — Riesgos específicos en el sector de la explotación del agua. — Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas.

RA 6: Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en la empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Planificación de la prevención de riesgos en la empresa:
a) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales. b) 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. c) Se han determinado las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos. d) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la 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 redes y estaciones de tratamiento de aguas. g) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación de una pequeña y mediana empresa.	— Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales. — Gestión de la prevención en la empresa. — Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales. — Planificación de la prevención en la empresa. — Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo. — Elaboración de un plan de emergencia en una “pyme”.

RA 7: Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico en redes y estaciones de tratamiento de aguas.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa:
a) Se han definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su	— Determinación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva.

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.	— Protocolo de actuación ante una situación de emergencia. — Primeros auxilios.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo contiene la formación necesaria para que el alumnado pueda insertarse laboralmente y desarrollar su carrera profesional en el sector de la explotación del agua.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

p) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.
q) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.
t) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente.
v) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

p) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.

q) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.
t) Aplicar los protocolos y las medidas preventivas de riesgos laborales y protección ambiental durante el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el entorno laboral y ambiental.
w) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

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 a las empresas.
- 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 (CV), 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 su sector productivo, y que le permita colaborar en la definición de un plan de prevención para una pequeña empresa, así como en la elaboración de las medidas necesarias para su puesta en funcionamiento.
- La elaboración del Proyecto profesional individual, como recurso metodológico en el aula, utilizando el mismo como hilo conductor para la concreción práctica de los contenidos del módulo.
- La utilización de aplicaciones informáticas y nuevas tecnologías en el aula.

Estas líneas de actuación deben fundamentarse desde el enfoque de “aprender - haciendo”, a través del diseño de actividades que proporcionen al alumnado un conocimiento real de las oportunidades de empleo y de las relaciones laborales que se producen en su ámbito profesional.

Módulo Profesional: Formación en Centros de Trabajo.

Código: 1571.

Duración del módulo: 410 horas.

Módulo no asociado a unidad de competencia.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación del módulo.

RA 1: Identifica la estructura y organización de la empresa relacionándolas con el tipo de servicio que presta.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN
a) Se han identificado la estructura organizativa de la empresa y las funciones de cada área de la misma. b) Se ha comparado la estructura de la empresa con las organizaciones empresariales tipo existentes en el sector. c) Se han relacionado las características del servicio y el tipo de clientes con el desarrollo de la actividad empresarial. d) Se han identificado los procedimientos de trabajo en el desarrollo de la prestación de servicio. e) Se han valorado las competencias necesarias de los recursos humanos para el desarrollo óptimo de la actividad. f) Se ha valorado la idoneidad de los canales de difusión más frecuentes en esta actividad.

RA 2: Aplica hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional de acuerdo con las características del puesto de trabajo y con los procedimientos establecidos en la empresa.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN
a) Se han reconocido y justificado: – Las disponibilidades personal y temporal necesarias en el puesto de trabajo. – Las actitudes personales (puntualidad y empatía, entre otras) y profesionales (orden, limpieza y responsabilidad, entre otras) necesarias para el puesto de trabajo. – Los requerimientos actitudinales ante la prevención de riesgos en la actividad profesional. – Los requerimientos actitudinales referidos a la calidad en la actividad profesional. – Las actitudes relacionales con el propio equipo de trabajo y con las jerarquías 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 han identificado las normas de prevención de riesgos laborales y los aspectos fundamentales de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales de aplicación en la actividad profesional. 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 de respeto al medio ambiente en las actividades desarrolladas.

e) Se ha mantenido organizado, limpio y libre de obstáculos el puesto de trabajo o el área correspondiente al desarrollo de la actividad.

f) Se ha responsabilizado del trabajo asignado interpretando y cumpliendo las instrucciones recibidas.

g) Se ha establecido una comunicación eficaz con la persona responsable en cada situación y con los miembros del equipo.

h) Se ha coordinado con el resto del equipo comunicando las incidencias relevantes que se presenten.

i) Se ha valorado la importancia de su actividad y la necesidad de adaptación a los cambios de tareas.

j) Se ha responsabilizado de la aplicación de las normas y procedimientos en el desarrollo de su trabajo.

RA 3: Monta redes de agua, siguiendo los procesos del sistema de calidad establecido en la empresa y los correspondientes protocolos de seguridad.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

a) Se ha interpretado la documentación técnica, reconociendo los elementos, su función y su disposición en el montaje de las redes.

b) Se ha interpretado el plan de montaje de las redes y se han seleccionado las herramientas y el material necesarios.

c) Se han realizado operaciones de mecanizado y construcción de tuberías.

d) Se ha realizado el replanteo, nivelaciones, alineaciones e interconexión de los equipos y accesorios, utilizando técnicas correctas.

e) Se ha realizado la prueba de estanqueidad, alcanzando las presiones estipuladas.

f) Se han montado los cuadros eléctricos y sistemas automáticos de acuerdo con los esquemas de las instalaciones.

g) Se han realizado las obras de albañilería y hormigonado de acuerdo con las indicaciones.

h) Se han programado los sistemas de control automáticos con el software correspondiente, de acuerdo con las secuencias de las instalaciones.

i) Se ha operado respetando los criterios de seguridad personal y material, con la calidad requerida.

j) Se ha aplicado la normativa de prevención de riesgos laborales contenida en el plan de prevención de la empresa, en la realización de las actividades de trabajo.

k) Realiza las operaciones con criterios de respeto al medio ambiente.

l) Participa y colabora dentro del grupo de trabajo, mostrando iniciativa e interés.

RA 4: Realiza operaciones asociadas a la explotación de redes de agua, siguiendo los procesos del sistema de calidad establecido en la empresa y los correspondientes protocolos de seguridad.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN
a) Se han identificado los programas de explotación. b) Se han seleccionado y utilizado las herramientas e instrumentos para las operaciones de explotación. c) Se han realizado pruebas para comprobar el funcionamiento de la red. d) Se han realizado operaciones para el control de la calidad del agua. e) Se ha completado la documentación establecida en los programas de explotación. f) Se han realizado las operaciones de explotación de acuerdo con la seguridad y calidad requeridas. g) Se ha aplicado la normativa de prevención de riesgos laborales contenida en el plan de prevención de la empresa, en la realización de las actividades de trabajo. h) Se han realizado las operaciones con criterios de respeto al medio ambiente. i) Se ha colaborado dentro del grupo de trabajo, mostrando iniciativa e interés.

RA 5: Realiza operaciones de mantenimiento de redes de agua, aplicando los planes de mantenimiento correspondientes.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN
a) Se han interpretado los programas de mantenimiento. b) Se han realizado revisiones del estado de los equipos, tuberías y arquetas. c) Se ha elaborado la secuencia de intervención para la correcta realización de los trabajos de mantenimiento preventivo y correctivo. d) Se han seleccionado y utilizado las herramientas e instrumentos para las operaciones de mantenimiento. e) Se han realizado, sobre la instalación, intervenciones de mantenimiento preventivo y correctivo. f) Se ha completado la documentación establecida en los programas de mantenimiento. g) Se ha realizado el mantenimiento de acuerdo con la seguridad y calidad requeridas. h) Se han realizado las operaciones con criterios de respeto al medio ambiente. i) Se ha colaborado dentro del grupo de trabajo, mostrando iniciativa e interés.

RA 6: Realiza operaciones asociadas a la explotación de estaciones de tratamiento de agua, siguiendo los procesos del sistema de calidad establecido en la empresa y los correspondientes protocolos de seguridad.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN
a) Se ha interpretado el diagrama de flujo de la estación de tratamiento identificando los equipos de la misma. b) Se han interpretado los programas de explotación. c) Se han seleccionado y utilizado las herramientas e instrumentos para las operaciones de explotación. d) Se han realizado pruebas para comprobar el funcionamiento de los equipos. e) Se han realizado operaciones para el control de la calidad del agua. f) Se ha completado la documentación establecida en los programas de explotación. g) Se ha aplicado la normativa de prevención de riesgos laborales contenida en el plan de prevención de la empresa, en la realización de las actividades de trabajo. h) Se han realizado las operaciones con criterios de respeto al medio ambiente. i) Se ha colaborado dentro del grupo de trabajo, mostrando iniciativa e interés.

RA 7: Realiza operaciones de mantenimiento de equipos e instalaciones en estaciones de tratamiento de agua, aplicando los planes de mantenimiento correspondientes.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN
a) Se ha interpretado el diagrama de flujo de la estación de tratamiento identificando los equipos de la misma. b) Se han interpretado los programas de explotación. c) Se han seleccionado y utilizado las herramientas e instrumentos para las operaciones de explotación. d) Se han realizado pruebas para comprobar el funcionamiento de los equipos. e) Se han realizado operaciones para el control de la calidad del agua. f) Se ha completado la documentación establecida en los programas de explotación. g) Se ha aplicado la normativa de prevención de riesgos laborales contenida en el plan de prevención de la empresa, en la realización de las actividades de trabajo. h) Se han realizado las operaciones con criterios de respeto al medio ambiente. i) Se ha colaborado dentro del grupo de trabajo, mostrando iniciativa e interés.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contribuye a completar las competencias y objetivos generales, propios de este título, que se han alcanzado en el centro educativo o a desarrollar competencias características difíciles de conseguir en el mismo.

ANEXO II

Distribución horaria semanal, por cursos académicos, de los módulos profesionales del ciclo formativo correspondiente al Título de Técnico en redes y estaciones de tratamiento de aguas.

MÓDULOS PROFESIONALES	PRIMER CURSO		SEGUNDO CURSO	
	HORAS TOTALES	HORAS SEMANALES	HORAS TOTALES	HORAS SEMANALES
1559. Replanteo en redes de agua.	96	3		
1560. Estaciones de tratamiento de aguas.			105	5
1561. Instalaciones eléctricas en redes de agua.	192	6		
1562. Técnicas de mecanizado y unión.	160	5		
1563. Montaje y puesta en servicio de redes de agua.	192	6		
1564. Calidad del agua.			63	3
1565. Construcción en redes y estaciones de tratamiento de agua.	128	4		
1566. Mantenimiento de equipos e instalaciones.			126	6
1567. Hidráulica y redes de agua.	96	3		
1568. Mantenimiento de redes.			84	4
0310. Montaje y mantenimiento de instalaciones de agua.			105	5
1569. Empresa e iniciativa emprendedora.			84	4
1570. Formación y orientación laboral.	96	3		
1571. Formación en centros de trabajo.			410	
Horas de libre configuración			63	3
TOTALES	960	30	1040	30

ANEXO III

Orientaciones para elegir un itinerario en la modalidad de oferta parcial para las enseñanzas correspondientes al Título de Técnico en redes y estaciones de tratamiento de aguas.

MÓDULOS PROFESIONALES CON FORMACIÓN BÁSICA O SOPORTE	RELACIÓN CON
1559. Replanteo en redes de agua. 1561. Instalaciones eléctricas en redes de agua. 1562. Técnicas de mecanizado y unión. 1563. Montaje y puesta en servicio de redes de agua. 1567. Hidráulica y redes de agua.	1560. Estaciones de tratamiento de aguas. 1566. Mantenimiento de equipos e instalaciones. 1568. Mantenimiento de redes. 0310. Montaje y mantenimiento de instalaciones de agua.
MÓDULOS PROFESIONALES CON FORMACIÓN COMPLEMENTARIA	
1560. Estaciones de tratamiento de aguas. 1564. Calidad del agua.	
1562. Técnicas de mecanizado y unión. 1563. Montaje y puesta en servicio de redes de agua.	
1559. Replanteo en redes de agua. 1565. Construcción en redes y estaciones de tratamiento de agua.	
1566. Mantenimiento de equipos e instalaciones. 1568. Mantenimiento de redes. 0310. Montaje y mantenimiento de instalaciones de agua.	
MÓDULOS PROFESIONALES CON FORMACIÓN TRANSVERSAL	
1570. Formación y orientación laboral. 1569. Empresa e iniciativa emprendedora.	

ANEXO IV

Espacios y equipamientos mínimos.

Espacios.

Espacio formativo	Superficie m²	Superficie m²
	30 alumnas/os	20 alumnas/os
Aula polivalente.	60	40
Taller de montaje y mantenimiento de redes de agua.	200	150
Taller de Instalaciones electrotécnicas y sistemas automáticos.	120	90
Terreno de prácticas de ejecución de obras.	500	400

Equipamientos.

Espacio formativo	Equipamiento
Aula polivalente.	— Ordenadores instalados en red. — Conexión a Internet. — Medios audiovisuales. — Programas informáticos específicos del ciclo formativo. — Pizarra blanca. — Pizarra electrónica. — Puntero-ratón láser — Impresora A4 a color. — Escáner. — Mobiliario general: Sillas, mesas, armarios, etc.

Taller de instalaciones electrotécnicas.	— Equipos de medida de magnitudes eléctricas (polímetros digitales, pinzas amperimétricas, medidores de aislamiento, entre otros). — Analizador trifásico de redes (potencias activa, reactiva, tierra, aislamiento, rigidez, armónicos, etc.). — Conjunto de fasímetros y vatímetros. — Capacímetro. — Fuentes de alimentación. — Elementos de maniobra, protección y control para montaje de automatismos eléctricos. — Armario mural o panoplia. — Armarios para cuadro eléctricos. — PCs instalados en red. — Videoproyector. — PLCs y Software asociado. — Elementos de detección y sensores (presión, temperatura, caudal, nivel, regulador de posición, velocidad etc.) para gestión de instalaciones con software apropiado. — Limnímetro tecnología radar. — Limnímetro piezoresistivos. — Caudalímetro electromagnético. — Caudalímetro ultrasónico Clamp-On. — Analizador de cloro amperométrico. — Analizador de cloro portátil. — Transmisor de presión relativa. — Transmisor presión diferencial. — Sonda de temperatura PTC, PT100, y convertidores. — Sonda medida turbidez. — Sonda medida conductividad. — Analizador de cloro. — Oxímetro. — Sonda Rédox. — Manómetros. — Comunicador HART. — Dataloggers para sectorización y control de vertidos. — Aisladores galvánicos y protecciones contra sobretensión. — Interface HMI. — Switch de comunicaciones. — Sistema de bus de campo. — Motores eléctricos, arrancadores y variadores de velocidad. — Entrenador de máquinas eléctricas. — Herramientas eléctricas y útiles específicos.

	— Ingletadora. — Tornillo de banco. — Taladro portátil. — Taladradora de sobremesa. — Botiquín. — Extintores. — Estantería metálica. — Mesas de taller. — Pizarra blanca. — Herramientas eléctricas: Atornilladoras, punzonadoras, soldadores, esmeriladora, etc. — Armarios de herramientas equipados: Equipados con herramientas de mano (destornilladores de diversos tipos, llaves fijas, tubo, alicates diversos, tenazas, prensas, y en general todo lo necesario para el trabajo eléctrico y mecánico en envolventes y máquinas).
Taller de montaje y mantenimiento de redes de agua.	— Equipos de soldadura butánica, oxibutánica y oxiacetilénica. Equipos de soldadura eléctrica. — Equipos de soldadura MIG/MAG y TIG. — Equipos de soldadura por electrofusión y termofusión para tuberías de plástico, tubería de fundición, etc. — Taladro de columna. — Taladro de mano. — Armarios metálicos. — Mesa de taller. — Escalera y andamio de un cuerpo con ruedas. — Equipos de protección individual para soldadura. — Herramientas de mecanizado en general. — Equipos de medición mecánica: calibres, micrómetros, relojes comparadores, flexómetros, cintas métricas, medidor láser y reglas metálicas. — Útiles de trazado: puntas de trazar, compás de trazado, granetes, escuadras metálicas, transportador de ángulos. — Goniómetro. — Buriles varios. — Gramil. — Tornillos de banco. — Tornillos para sujeción de tubería. — Mesas de taller metálicas. — Curvadoras para tubo de cobre. — Equipo para instalación de polietileno reticulado. — Equipos de conformado de tubo de acero:

	— Curvadora para tubo de acero. — Equipos de roscado de tubería de acero. — Plegadora de chapa. — Curvadora de chapa. — Cizalladora de chapa. — Sierra radial portátil. — Desbarbadora portátil. — Sierra de calar. — Juegos de machos y terrajas para roscado (métrica y Whitworth) — Extractores mecánicos. — Juegos vasos y llave dinamométrica. — Prensa hidráulica/eléctrica. — Escariadores de carraca para tubos metálicos. — Biseladores tubos plásticos/metálicos. — Desbarbadoras. Tubos plásticos/metálicos. — Juegos Puntas Tega/Torx/Hexagonal/etc. — Taquillas. — Estanterías metálicas. — Armarios para herramienta. — Electroesmeriladora de columna. — Tornillo banco mecánica. — Tornillo de banco para tubería. — Equipo de roscado de tubo de acero. — Equipos de conformado de tubería. — Armario de acometida con todos sus elementos. — Colector de contadores centralizado. — Valvulería y accesorios para instalaciones de agua y saneamiento básicas en viviendas. — Componentes de las instalaciones de distribución de agua y saneamiento: tuberías, depósitos, válvulas, etc. — Bombas centrífugas de diferentes tipos. — Bomba de llenado de redes. — Grupos de presión. — Grifería. — Depósito de agua. — Bombas dosificadoras de membrana. — Bomba de tornillo helicoidal. — Compresor de aire. — Válvulas: retención, mariposa, compuerta, bola, motorizadas por aire, por corriente eléctrica. — Difusores de aire. — Sierra cinta.

	— Hidrolavadora a presión. — Bomba de engrase. — Banco de pruebas de bombas. — Equipo detector de multigases. — Equipo detector cableado eléctrico. — Equipo de protección individual: cascos, chalecos reflectantes, gafas, botas, cinturones anticaídas, etc. — Geófono. — Correlador. — Prelocalizadores. — Detector de tuberías enterradas. — Botiquín. — Extintores. — Material general de laboratorio. — Material para toma de muestras. — Equipos para determinaciones in situ (cloro, pH, potencial redox, temperatura, etc.) — Espectrofotómetro ultravioleta visible. — Conductímetro. — Estufa. — Equipo de electroforesis. — Útiles, herramientas y equipos auxiliares de propósito general. — Frigorífico. — Equipo de protección individual: batas, guantes, gafas, mascarillas, etc. — Cajas de herramientas básicas de albañilería: Martillos, alicates, tenazas, llaves, destornilladores, flexómetros, detectores de metales, tornillos, puntas, tacos, etc. — Conjuntos de herramientas para construcción: – Mazos, cinceles, palas, picos, piquetas, palustres, llanas, fratás, batidoras, etc. — Equipos de medición y replanteo: Niveles láser, niveles de burbuja, niveles de agua, flexómetros y cintas métricas, mazos, plomadas, tiralíneas, cuerda, escuadras y reglas metálicas, jalones, estacas y tablas, etc. — Equipos de percusión y corte: Martillos percutores, taladros, sierras y cortadoras, etc. — Equipos de amasado, vertido, proyección y contención: Amasadoras, cubas, carretillas, cubos, espuertas, artesas, pasteras, contenedores, etc. — Equipos de compactación y vibrado: Vibradores, reglas y bandejas vibrantes, pisones, etc.

	— Mobiliario general: Mesas y bancos de trabajo, estanterías, taquillas, etc. — Equipo de protección individual: Monos, cascos, cinturones, mascarillas, guantes, gafas, protectores auditivos, botas, etc. — Equipo de protección colectiva y medios auxiliares: Vallas, andamios tubulares y de borriquetas, escaleras, tablas y tablones, etc. — Mesa de corte para madera. — Hormigonera. — Tapas de registro. — Útiles y herramientas de albañilería. — Útiles y herramientas para aplicación de revestimientos. — Útiles y herramientas para replanteos y nivelación: nivel laser, jalones, flexómetros, nivel de manguera, nivel de burbuja, plomada, bota de marcar, miras, reglas, escuadras, cordeles, entre otros. — Sistemas de entibación.
Terreno de prácticas de ejecución de obras.	

ANEXO V

Módulos profesionales del ciclo formativo de grado medio en redes y estaciones de tratamiento de aguas que pueden ser ofertados en la modalidad a distancia.

MÓDULOS PROFESIONALES QUE PUEDEN SER OFERTADOS EN LA MODALIDAD A DISTANCIA
1570. Formación y orientación laboral. 1569. Empresa e iniciativa emprendedora.
MÓDULOS PROFESIONALES QUE PUEDEN SER OFERTADOS EN LA MODALIDAD A DISTANCIA Y REQUIEREN ACTIVIDADES DE CARÁCTER PRESENCIAL
1559. Replanteo en redes de agua. 1560. Estaciones de tratamiento de aguas. 1561. Instalaciones eléctricas en redes de agua. 1562. Técnicas de mecanizado y unión. 1563. Montaje y puesta en servicio de redes de agua. 1564. Calidad del agua. 1565. Construcción en redes y estaciones de tratamiento de agua. 1566. Mantenimiento de equipos e instalaciones. 1567. Hidráulica y redes de agua. 1568. Mantenimiento de redes. 0310. Montaje y mantenimiento de instalaciones de agua.

3. Otras disposiciones

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y DEPORTE

Orden de 15 de marzo de 2021, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico en Comercialización de Productos Alimentarios.

La Comunidad Autónoma de Andalucía ostenta la competencia compartida para el establecimiento de los planes de estudio, incluida la ordenación curricular, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 52.2 del Estatuto de Autonomía para Andalucía, sin perjuicio de lo recogido en el artículo 149.1.30.ª de la Constitución Española, a tenor del cual corresponde al Estado dictar las normas básicas para el desarrollo del artículo 27 de la Constitución Española, a fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones de los poderes públicos en esta materia.

La Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía, regula en su Capítulo V «Formación profesional», del Título II «Las enseñanzas», los aspectos propios de Andalucía relativos a la ordenación de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo.

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, establece en su artículo 10.1 que la Administración General del Estado determinará los títulos y los certificados de profesionalidad que constituirán las ofertas de formación profesional referidos al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, y en el apartado 2 que las Administraciones educativas, en el ámbito de sus competencias, podrán ampliar los contenidos de los correspondientes títulos de formación profesional.

Por otro lado, la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, regula en su Capítulo V del Título I la ordenación de la Formación Profesional en el sistema educativo, disponiendo, en su artículo 39.4 que el currículo de estas enseñanzas se ajustará a las exigencias derivadas del Sistema Nacional de las Cualificaciones y Formación Profesional y a lo establecido en el apartado 4 del artículo 6.bis de dicha ley orgánica. Asimismo, en su artículo 39.6 establece, 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.

En desarrollo de estos preceptos, el Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, fija los principios y la estructura de los nuevos títulos de formación profesional, que tendrán como base el Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales y Formación Profesional, las directrices fijadas por la Unión Europea y otros aspectos de interés social, dejando a la Administración educativa correspondiente el desarrollo de diversos aspectos contemplados en el mismo.

De conformidad con lo anterior y una vez que el Real Decreto 189/2018, de 6 de abril, por el que se establece el título de Técnico en Comercialización de Productos Alimentarios y se fijan los aspectos básicos del currículo, ha fijado el perfil profesional del título de Técnico en Comercialización de Productos Alimentarios, los aspectos básicos del currículo y aquellos otros aspectos de la ordenación académica que aseguran una formación común y garantizan la validez de los títulos en todo el territorio nacional, procede ahora determinar, al objeto de poner en marcha estas nuevas enseñanzas en la Comunidad Autónoma de Andalucía, la ampliación y contextualización de los contenidos de los módulos profesionales incluidos en el título de Técnico en Comercialización de Productos Alimentarios, respetando el perfil profesional del mismo. Las enseñanzas correspondientes al título de Técnico en Comercialización de Productos Alimentarios se organizan en forma de ciclo formativo de grado medio, de 2.000 horas de duración, y están constituidas por los objetivos generales y los módulos profesionales del ciclo formativo.

El Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo, regula los aspectos generales de estas enseñanzas. Esta formación profesional está integrada por estudios conducentes a una amplia variedad de titulaciones, por lo que el citado decreto determina en su artículo 13 que la Consejería competente en materia de educación regulará mediante orden el currículo de cada una de ellas.

La presente orden determina, asimismo, el horario lectivo semanal de cada módulo profesional y la organización de éstos en los dos cursos escolares necesarios para completar el ciclo formativo. Por otra parte, se hace necesario tener en cuenta las medidas conducentes a flexibilizar la oferta de formación profesional para facilitar la formación a las personas cuyas condiciones personales, laborales o geográficas no les permiten la asistencia diaria a tiempo completo a un centro docente. Para ello, se establecen orientaciones que indican los itinerarios más adecuados en el caso de que se cursen ciclos formativos de formación profesional de forma parcial, así como directrices para la posible impartición de los mismos en modalidad a distancia.

El sistema educativo andaluz, guiado por la Constitución y el Estatuto de Autonomía para Andalucía se fundamenta en el principio de promoción de la igualdad efectiva entre hombres y mujeres en los ámbitos y prácticas del sistema educativo. En este sentido, la Ley 12/2007, de 26 de noviembre, para la promoción de la igualdad de género en Andalucía, establece en su artículo 14, referido a la enseñanza no universitaria, que el principio de igualdad entre mujeres y hombres inspirará el sistema educativo andaluz y el conjunto de políticas que desarrolle la Administración educativa. Esta norma contempla la integración transversal del principio de igualdad de género en la educación.

Asimismo, cabe mencionar que esta orden se ajusta a los principios de buena regulación en el ejercicio de la potestad reglamentaria recogidos en el artículo 139 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, erigiéndose en el instrumento más adecuado para el cumplimiento de sus fines y asegurándose su plena adaptación al ordenamiento jurídico. Los principios de necesidad, eficacia, proporcionalidad, seguridad jurídica, transparencia y eficiencia, en tanto que la misma persigue el interés general al facilitar la adecuación de la oferta formativa a las demandas de los sectores productivos, ampliar la oferta de formación profesional, avanzar en la integración de la formación profesional en el conjunto del sistema educativo y reforzar la cooperación entre las Administraciones educativas, así como con los agentes sociales y las empresas privadas; no existiendo ninguna alternativa regulatoria menos restrictiva de derechos, resulta coherente con el ordenamiento jurídico y permite una gestión más eficiente de los recursos públicos.

La presente orden se ha elaborado atendiendo a los principios de buena regulación contenidos en el artículo 129 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, y en el artículo 7 del Decreto 622/2019, de 27 de diciembre, de administración electrónica, simplificación de procedimientos y racionalización organizativa de la Junta de Andalucía, se atienden los principios de necesidad, eficacia, proporcionalidad, seguridad jurídica, transparencia y eficiencia, en tanto que persigue un interés general al facilitar la adecuación de la oferta formativa a las demandas de los sectores productivos, ampliar la oferta de formación profesional, avanzar en la integración de la formación profesional en el conjunto del sistema educativo y reforzar la cooperación entre las Administraciones educativas, así como con los agentes sociales y las empresas privadas; no existiendo ninguna alternativa regulatoria menos restrictiva de derechos, resultando coherente con el ordenamiento jurídico y permitiendo una gestión más eficiente de los recursos públicos, sin que la carga administrativa derivada de la norma sea innecesaria o accesoria, quedando justificados los objetivos que persiguen. Además, en el procedimiento de elaboración de esta orden se ha permitido y facilitado la participación y las aportaciones de las personas potenciales destinatarias a través de los procedimientos de audiencia e información pública regulados en el artículo 133 de la citada Ley 39/2015, de 1 de octubre.

En el proceso de desarrollo de este currículo se ha contado con la colaboración de profesorado de las especialidades con atribución docente en los módulos profesionales del ciclo formativo correspondiente al título de Técnico en Comercialización de Productos Alimentarios de los centros docentes de Andalucía. Del mismo modo, durante el procedimiento de tramitación de esta norma se ha permitido la participación activa de los potenciales destinatarios y quedan justificados los objetivos que persigue la misma, habiéndose cumplimentado los trámites de audiencia e información pública, de conformidad con lo establecido en el artículo 45.1.c) de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, del Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

De otra parte, debido a la próxima finalización del plazo establecido en la Ley 40/2015, de Régimen Jurídico del Sector Público, para la adaptación de todos los convenios vigentes suscritos por cualquier Administración Pública o cualquiera de sus organismos o entidades vinculados o dependientes a lo previsto en esta norma para ellos, ampliado en el Decreto-ley 24/2020, de 22 de septiembre, por el que con carácter extraordinario y urgente, se adoptan medidas en materia de empleo y servicios sociales, como consecuencia de la situación generada por el coronavirus (COVID-19), se ha visto la conveniencia de introducir en el texto una disposición final por la que se habilita a la persona titular de la Dirección General competente en materia de Formación Profesional, para modificar mediante resolución los anexos correspondientes de la Orden de 28 de septiembre de 2011, por la que se regulan los módulos profesionales de formación en centros de trabajo y de proyecto para el alumnado matriculado en centros docentes de la Comunidad Autónoma de Andalucía, que contienen el modelo de acuerdo de colaboración formativa entre los centros docentes y los centros de trabajo para la realización del módulo de Formación en Centros de Trabajo a los que se refiere el Capítulo IV de la citada orden, al objeto de que dichos anexos puedan ser adaptados a lo establecido en la Ley 40/2015 dentro del plazo fijado para ello.

En su virtud, a propuesta de la Directora General de Formación Profesional, y de acuerdo con las facultades que me confiere el artículo 44.2 de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, del Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía, y el artículo 13 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre,

D I S P O N G O

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación.

La presente orden tiene por objeto desarrollar el currículo de las enseñanzas conducentes al título de Técnico en Comercialización de Productos Alimentarios, a partir del currículo básico establecido en el Real Decreto 189/2018, de 6 de abril, por el que se establece el título de Técnico en Comercialización de Productos Alimentarios y se fijan los aspectos básicos del currículo.

Artículo 2. Organización de las enseñanzas.

Las enseñanzas conducentes a la obtención del título de Técnico en Comercialización de Productos Alimentarios conforman un ciclo formativo de grado medio y, de conformidad con lo previsto en el artículo 12.1 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional Inicial que forman parte del sistema educativo, están constituidas por los objetivos generales y los módulos profesionales.

Artículo 3. Objetivos generales.

De conformidad con lo establecido en el artículo 9 del Real Decreto 189/2018, de 6 de abril, por el que se establece el título de Técnico en Comercialización de Productos

Alimentarios y se fijan los aspectos básicos del currículo, los objetivos generales de las enseñanzas correspondientes al mismo son:

a) Elaborar planes de empresa para pequeños comercios de alimentación valorando las oportunidades de negocio del entorno, las formas de financiación y los requerimientos legales exigidos a fin de realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera.

b) Realizar operaciones de gestión de pequeños establecimientos alimentarios, físicos y online, aplicando procedimientos según características de la empresa y conforme a la normativa vigente para supervisar las acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería.

c) Determinar la línea comercial del pequeño negocio alimentario analizando los productos a ofertar, precios de venta, y empresas proveedoras a fin de establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio.

d) Analizar las herramientas de potenciación de las ventas en el comercio alimentario, físico y online, para el desarrollo de estrategias de marketing.

e) Determinar actividades de promoción de productos alimentarios, para establecer estrategias de fidelización de clientes.

f) Analizar las estrategias de distribución de alimentos y elementos atractivos y publicitarios en comercios alimentarios para organizar y dinamizar el punto de venta.

g) Crear espacios atractivos determinando la ubicación de lineales y expositores necesarios en las actividades de promoción para supervisar el montaje en los puntos de venta.

h) Coordinar y seleccionar proveedores de alimentos, negociando las ofertas y condiciones de abastecimiento.

i) Organizar el suministro, almacenamiento y conservación de productos alimentarios, a fin de gestionar la logística de comercios alimentarios físicos y online.

j) Determinar protocolos de aplicación de las normas de calidad y seguridad alimentaria, protección del consumidor y de prevención de riesgos laborales y ambientales, para la manipulación de los productos alimentarios.

k) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de despiece y corte de carnes, pescados y frutas en función del destino culinario.

l) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de elaboración de derivados cárnicos en función de su uso culinario.

m) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de marinado y adobo de pescados a fin de supervisar la elaboración de derivados de pescados.

n) Determinar líneas de actuación en el asesoramiento de productos alimentarios, y de atención al cliente, utilizando distintos canales de comunicación, presencial u online, para supervisar la atención comercial.

ñ) Gestionar la venta online de productos alimentarios, atendiendo telemáticamente a los clientes, manteniendo la página web y supervisando la distribución de los productos.

o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.

p) Identificar expresiones y reglas de comunicación en inglés, tanto de palabra como por escrito, para gestionar en inglés las relaciones con clientes, usuarios o consumidores.

q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.

r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.

s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.

t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.

u) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente.

v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».

w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia.

x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.

y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

Artículo 4. Componentes del currículo.

1. De conformidad con el artículo 10 del Real Decreto 189/2018, de 6 de abril, los módulos profesionales en que se organizan las enseñanzas correspondientes al título de Técnico en Comercialización de Productos Alimentarios son:

a) Módulos profesionales asociados a unidades de competencia:

1606. Constitución de pequeños negocios alimentarios.
1609. Atención comercial en negocios alimentarios.
1611. Preparación y acondicionamiento de productos frescos y transformados.
1612. Logística de productos alimentarios.

b) Otros módulos profesionales:

1607. Mercadotecnia del comercio alimentario.
1608. Dinamización del punto de venta en comercios de alimentación.
1610. Seguridad y calidad alimentaria en el comercio.
1613. Comercio electrónico en negocios alimentarios.
1614. Ofimática aplicada al comercio alimentario.
1615. Gestión de un comercio alimentario.
0156. Inglés.
1616. Formación y orientación laboral.
1617. Formación en centros de trabajo.

2. El currículo de los módulos profesionales estará constituido por los resultados de aprendizaje, criterios de evaluación, contenidos, duración en horas y orientaciones pedagógicas, tal como figuran en el Anexo I.

Artículo 5. Desarrollo curricular.

Los centros docentes, en virtud de su autonomía pedagógica, de organización y de gestión económica, concretarán y desarrollarán el currículo del Título de Técnico en Comercialización de Productos Alimentarios mediante las programaciones didácticas, en el marco del Proyecto Educativo de Centro y en función de las características de su entorno productivo.

Artículo 6. Horas de libre configuración.

1. El artículo 15 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, determina que todos los ciclos formativos de formación profesional inicial incluirán en su currículo un número determinado de horas de libre configuración, de acuerdo con lo que establezcan las normas que desarrollen el currículo de las enseñanzas conducentes a la obtención

de cada título. En su virtud, el currículo de las enseñanzas correspondientes al título de Técnico en Comercialización de Productos Alimentarios incluye tres horas de libre configuración por el centro docente.

2. El objeto de estas horas de libre configuración será determinado por los Departamentos de las familias profesionales de Comercio y Marketing y Hostelería y Turismo, que podrá dedicarlas a actividades dirigidas a favorecer el proceso de adquisición de la competencia general del Título o a implementar la formación relacionada con las tecnologías de la información y la comunicación o a los idiomas.

3. Los Departamentos de las familias profesionales de Comercio y Marketing y Hostelería y Turismo deberán elaborar una programación didáctica en el marco del Proyecto Educativo de Centro, en la que se justificará y determinará el uso y organización de las horas de libre configuración.

4. A los efectos de que estas horas cumplan eficazmente su objetivo, se deberán tener en cuenta las condiciones y necesidades del alumnado. Estas condiciones se deberán evaluar con carácter previo a la programación de dichas horas, y se establecerán con carácter anual.

5. Las horas de libre configuración se podrán organizar de la forma siguiente:

a) Las horas de libre configuración dirigidas a favorecer el proceso de adquisición de la competencia general del título, serán impartidas por profesorado con atribución docente en algunos de los módulos profesionales asociados a unidades de competencia de segundo curso, quedando adscritas al módulo profesional que se decida a efectos de matriculación y evaluación.

b) Las horas de libre configuración que deban implementar la formación relacionada con las tecnologías de la información y la comunicación, serán impartidas por profesorado de alguna de las especialidades con atribución docente en ciclos formativos de formación profesional relacionados con estas tecnologías, y en su defecto, se llevará a cabo por profesorado del departamento de familia profesional con atribución docente en segundo curso del ciclo formativo objeto de la presente orden, con conocimiento en tecnologías de la información y la comunicación. Estas horas quedarán, en todo caso, adscritas a uno de los módulos profesionales asociado a unidades de competencia del segundo curso a efectos de matriculación y evaluación.

c) Si el ciclo formativo tiene la consideración de bilingüe o si las horas de libre configuración deben de implementar la formación en idioma, serán impartidas por docentes del departamento de familia profesional con competencia bilingüe o, en su caso, por docentes del departamento didáctico del idioma correspondiente. Estas horas quedarán, en todo caso, adscritas a uno de los módulos profesionales de segundo curso asociados a unidades de competencia a efectos de matriculación y evaluación.

Artículo 7. Módulo profesional de Formación en centros de trabajo.

1. El módulo profesional de Formación en centros de trabajo, con carácter general, se cursará una vez superados el resto de los módulos profesionales que constituyen las enseñanzas del ciclo formativo.

2. Sin perjuicio de lo anterior, excepcionalmente, se podrá realizar el módulo de formación en centros de trabajo en otra temporalidad de segundo curso, previa solicitud de autorización, siempre y cuando se hayan superado positivamente todos los módulos profesionales del primer curso. En cualquier caso, la evaluación del módulo profesional de formación en centros de trabajo quedará condicionada a la evaluación positiva del resto de los módulos profesionales del ciclo formativo.

Artículo 8. Duración.

1. Las enseñanzas del Técnico en Comercialización de Productos Alimentarios cuando se oferten de oferta completa, se organizarán en dos cursos escolares, con la distribución horaria semanal de cada módulo profesional que figura como Anexo II.

2. La duración total de las enseñanzas correspondientes a este ciclo formativo, incluido el módulo profesional de Formación en centros de trabajo, es de 2.000 horas.

Artículo 9. Oferta parcial.

1. En caso de que las enseñanzas correspondientes al título de Técnico en Comercialización de Productos Alimentarios se cursen de forma parcial, deberá tenerse en cuenta el carácter de determinados módulos a la hora de elegir un itinerario formativo, de acuerdo con la siguiente clasificación:

a) Módulos profesionales que contienen la formación básica e imprescindible respecto de otros del mismo ciclo, de manera que deben cursarse de forma secuenciada.

b) Módulos profesionales que contienen formación complementaria entre sí, siendo aconsejable no cursarlos de forma aislada.

c) Módulos profesionales que contienen formación transversal, aplicable en un determinado número de módulos del mismo ciclo.

2. Los módulos que corresponden a cada una de estas clases figuran en el Anexo III.

Artículo 10. Espacios y equipamientos.

De conformidad con lo previsto en el artículo 11.6 del Real Decreto 189/2018, de 6 de abril, los espacios y equipamientos mínimos necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este ciclo formativo son los establecidos en el Anexo IV.

Artículo 11. Profesorado.

1. Las especialidades del profesorado de los Cuerpos de Catedráticos de Enseñanza Secundaria, de Profesores de Enseñanza Secundaria y de Profesores Técnicos de Formación Profesional, según proceda, con atribución docente en los módulos profesionales que constituyen los módulos profesionales relacionados en el artículo 4, así como las titulaciones equivalentes a efectos de docencia son las establecidas en el Anexo III.A) y III.B) del Real Decreto 189/2018, de 6 de abril por el que se establece el título de Técnico en Comercialización de Productos Alimentarios y se fijan los aspectos básicos del currículo.

2. El profesorado especialista tendrá atribución docente los módulos profesionales especificados en el Anexo III.A) del Real Decreto 189/2018, de 6 de abril.

3. El profesorado especialista deberá cumplir los requisitos generales exigidos para el ingreso en la función pública docente establecidos en el artículo 12 del Real Decreto 276/2007, de 23 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento de ingreso, accesos y adquisición de nuevas especialidades en los cuerpos docentes a que se refiere la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y se regula el régimen transitorio de ingreso a que se refiere la disposición transitoria decimoséptima de la citada ley.

4. Además, con el fin de garantizar que responde a las necesidades de los procesos involucrados en el módulo profesional, es necesario que el profesorado especialista acredite al inicio de cada nombramiento una experiencia profesional reconocida en el campo laboral correspondiente, debidamente actualizada, con al menos dos años de ejercicio profesional en los cuatro años inmediatamente anteriores al nombramiento.

5. Las titulaciones requeridas y cualesquiera otros requisitos necesarios, para la impartición de los módulos profesionales que conforman el título, para el profesorado de los centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras administraciones distintas de la educativa, son las recogidas en el Anexo III.C) del Real Decreto 189/2018, de 6 de abril. En todo caso, se exigirá que las enseñanzas conducentes a las titulaciones citadas engloben los objetivos de los módulos profesionales expresados en resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos, y, si dichos objetivos no estuvieran incluidos, además de la titulación deberá acreditarse mediante «certificación», una experiencia laboral de, al menos, tres años, en el sector vinculado a la familia profesional, realizando actividades productivas en empresas relacionadas implícitamente con los resultados de aprendizaje.

6. Con objeto de garantizar el cumplimiento del artículo 12.6 del Real Decreto 189/2018, de 6 de abril, para la impartición de los módulos profesionales que lo conforman, se

deberá acreditar que se cumple con todos los requisitos establecidos en el citado artículo, aportando la siguiente documentación:

a) Fotocopia compulsada del título académico oficial exigido, de conformidad a las titulaciones incluidas en el Anexo III.C) del Real Decreto 189/2018, de 6 de abril. Cuando la titulación presentada esté vinculada con el módulo profesional que se desea impartir se considerará que engloba en sí misma los resultados de aprendizaje de dicho módulo profesional. En caso contrario, además de la titulación se aportarán los documentos indicados en la letra b) o c).

b) En el caso de que se desee justificar que las enseñanzas conducentes a la titulación aportada engloban los objetivos de los módulos profesionales que se pretende impartir:

1.º Certificación académica personal de los estudios realizados, original o fotocopia compulsada, expedida por un centro oficial, en la que consten las enseñanzas cursadas detallando las asignaturas.

2.º Programas de los estudios aportados y cursados por la persona interesada, original o fotocopia compulsada de los mismos, sellados por la propia Universidad o Centro docente oficial o autorizado correspondiente.

c) Al objeto de justificar mediante la experiencia laboral que, al menos, durante tres años, ha desarrollado su actividad en el sector vinculado a la familia profesional, su duración se acreditará mediante el documento oficial justificativo correspondiente al que se le añadirá uno de los siguientes:

1.º Certificación de la empresa u organismo empleador en la que conste específicamente la actividad desarrollada por la persona interesada o contrato de trabajo. Esta actividad ha de estar relacionada implícitamente con los resultados de aprendizaje del módulo profesional que se pretende impartir.

2.º En el caso de personas trabajadoras por cuenta propia, declaración de la persona interesada de las actividades más representativas relacionadas con los resultados de aprendizaje.

7. Las Administraciones competentes velarán para que los profesores y las profesoras que impartan los módulos profesionales cumplan con los requisitos especificados y garantizar así la calidad de estas enseñanzas.

Artículo 12. Oferta de estas enseñanzas a distancia.

1. De conformidad con lo establecido en la disposición adicional segunda del Real Decreto 189/2018, de 6 de abril, los módulos profesionales susceptibles de ser ofertados en la modalidad a distancia son los señalados en el Anexo V.

2. Los módulos profesionales ofertados a distancia, que por sus características requieran que se establezcan actividades de enseñanza y aprendizaje presenciales que faciliten al alumnado la consecución de todos los objetivos expresados como resultados de aprendizaje, son los señalados en el Anexo V.

3. Los centros autorizados para impartir estas enseñanzas de formación profesional a distancia contarán con materiales curriculares y medios técnicos adecuados que se adaptarán a lo dispuesto en la disposición adicional cuarta de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo.

Disposición final primera. Habilitación a la persona titular de la Dirección General competente en materia de Formación Profesional.

Se habilita a la persona titular de la Dirección General competente en materia de Formación Profesional para modificar mediante resolución los anexos correspondientes de la Orden de 28 de septiembre de 2011, por la que se regulan los módulos profesionales de formación en centros de trabajo y de proyecto para el alumnado matriculado en centros docentes de la Comunidad Autónoma de Andalucía, que contienen el modelo de acuerdo de colaboración formativa entre los centros docentes y los centros de trabajo para la realización del módulo de Formación en Centros de Trabajo a los que se refiere el Capítulo IV de la citada orden.

Disposición final segunda. Entrada en vigor.

La presente orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 15 de marzo de 2021

FRANCISCO JAVIER IMBRODA ORTIZ
Consejero de Educación y Deporte

ANEXO I

MÓDULOS PROFESIONALES

Módulo Profesional: Constitución de pequeños negocios alimentarios.

Código: 1606.

Duración del módulo: 96 horas.

Módulo asociado a las unidades de competencia:

Actividades de gestión del pequeño comercio COM631_2.

UC2104_2: Impulsar y gestionar un pequeño comercio de calidad.

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

RA 1: Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa de comercialización alimentaria, valorando la información del entorno de actuación de la misma, los requerimientos establecidos e incorporando valores éticos.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Definición de la oportunidad de creación de una pequeña empresa de comercialización alimentaria:
a) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo. b) Se han identificado los itinerarios formativo-profesionales relacionados con el perfil profesional del Técnico en comercialización de productos alimentarios. c) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título. d) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el Técnico en comercialización de productos alimentarios. e) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo. 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.	— Emprendimiento; factores claves, iniciativa, creatividad y formación. Iniciativa emprendedora. Innovación y desarrollo en comercio alimentario. Aptitudes y actitudes relacionadas con la iniciativa emprendedora. — El empresario. Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial. — Otras formas de emprender: las asociaciones y las cooperativas. — Empresa de comercialización alimentaria; elementos, tipos y funciones básicas. Organización estructural. — Idea de negocio del comercio alimentario. Comercios alimentarios: tipos, características y funciones. Valoración del entorno. Modelos consolidados y novedosos. — Análisis DAFO de la idea de negocio. — Plan de empresa. Objetivos del plan y fases para su elaboración. Estrategia empresarial.

	— Evaluación del entorno del mercado alimentario: empresas proveedoras, productos, precios y condiciones de venta. — Análisis de las empresas del comercio alimentario. Cultura empresarial. Objetivos empresariales. Valores éticos y sociales. Imagen e identidad corporativa.

RA 2: Elabora planes de inversión en el comercio alimentario, determinando necesidades y coste de los recursos humanos y materiales.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Elaboración de planes de inversión en el comercio alimentario:
a) Se ha decidido la posible ubicación física o virtual de la idea de comercio alimentario valorando la información del entorno obtenida sobre locales disponibles y sus precios. b) Se ha valorado la posible ubicación virtual del comercio alimentario en función de segmentos de población, nichos de oportunidad y especialización de la idea. c) Se han valorado las necesidades y costes de equipamiento imprescindible (mobiliario, equipos, sistema de cobro y terminal punto de venta, entre otros) para la creación de la pequeña empresa de comercialización alimentaria en función de objetivos a alcanzar a corto y medio plazo. d) Se ha valorado el sistema de adquisición del equipamiento, estimando costes de alquiler o compra. e) Se ha elaborado el plan de sostenibilidad del comercio alimentario en función de la previsión del gasto energético, consumo de agua, equipamiento sostenible, innovación tecnológica y el mantenimiento, entre otros. f) Se ha valorado las posibilidades y los costes de innovación en función del producto ofertado y la calidad del negocio alimentario. g) Se han valorado las necesidades y costes de recursos humanos imprescindibles para la creación de la pequeña	— Valoración de ubicación física del comercio alimentario. Información del entorno. Precios. – Análisis del mercado y del entorno comercial. Localización, proximidad al cliente, zona de influencia, perfil de los clientes. Comercios competidores. — Métodos y técnicas para seleccionar la ubicación del local comercial. – Estudio de la ubicación. Ley de gravitación comercial o modelo de Reilly, entre otros. — Valoración de ubicación virtual del comercio alimentario. Segmentos de población, nichos de oportunidad. — Valoración de costes y necesidades de equipamiento. Objetivos a corto y medio plazo. Equipamiento (mobiliario, equipos, sistema de cobro y terminal punto de venta, entre otros). Determinación y costes. Alquiler y compra. — Estimación de costes de adquisición de equipamiento. Compra o alquiler. — Elaboración de planes de sostenibilidad. Gasto energético, consumo de agua, innovación tecnológica y el mantenimiento Plan de sostenibilidad, Gastos. Previsiones. Tipos de

empresa de comercialización alimentaria en función de objetivos a alcanzar a corto y medio plazo. h) Se ha elaborado un plan de inversión con las necesidades de recursos humanos y materiales necesarios para la puesta en marcha del negocio alimentario y su coste.	gastos: energético, consumo de agua, equipamiento sostenible, innovación tecnológica y mantenimiento, entre otros. — Valoración de las posibilidades costes de innovación y calidad del negocio alimentario. Tendencias innovadoras en el comercio alimentario. — Valoración de necesidades y costes de recursos humanos. Objetivos a corto y largo plazo. — Elaboración del plan de inversiones. Necesidades de recursos humanos y materiales.

RA 3: Realiza planes financieros del comercio alimentario, valorando posibilidades de financiación, intereses y amortización.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Realización de planes financieros de comercio alimentario:
a) Se han determinado las posibilidades de fuentes de financiación externa para comercios alimentarios, estimando costes e ingresos en función de la idea del negocio. b) Se ha valorado la rentabilidad de la autofinanciación de parte de las necesidades en combinación con las procedentes de otras fuentes. c) Se ha valorado la financiación bancaria más adecuada para su amortización en medio y largo plazo, y demás condiciones. d) Se han valorado la financiación procedente de ayudas concedidas por organismos públicos y privados, en función de costes y tipo de negocio. e) Se han valorado las posibilidades de ayudas por la contratación de empleados con determinadas características, en función a los puestos a desempeñar. f) Se han valorado posibles amortizaciones por pago aplazado y al contado, en función del tipo de interés y volumen de negocio. g) Se ha valorado la negociación del aplazamiento del pago de los impuestos locales y estatales, en función de las previsiones de negocio y liquidez monetaria.	— Estructura financiera del comercio alimentario. Las fuentes de financiación. Clasificación. — Determinación de fuentes de financiación externas. Costes e ingresos. – Financiación a corto plazo; Créditos comerciales, pólizas de créditos, negociación de efectos, factoring, entre otros. – Financiación a largo plazo; préstamos, leasing, renting, entre otros. — Valoración de la rentabilidad de la autofinanciación. — Valoración de la financiación bancaria. Métodos de amortización. Tipos y plazos de devoluciones. Costes y costes de demora. Utilización de hojas de cálculo. — Subvenciones y ayudas para la constitución y puesta en funcionamiento de comercios alimentarios. — Valoración de las ayudas públicas y privadas. Financiación. Ayudas a la contratación según tipo

h) Se ha elaborado un plan de financiación del negocio alimentario, previendo volumen de ventas, gastos, pérdidas y ganancias, entre otros.	de trabajadores y puestos de trabajo; contratos bonificados. Públicas y privadas. — Valoración de créditos comerciales y aplazamiento de pago. — Negociación del pago de impuestos. Tipo de impuestos: locales y estatales. Previsión de liquidez para el pago. — Elaboración de planes económico-financieros, previsión de ventas, gastos de explotación, previsión de Tesorería, cuenta de pérdidas y ganancias provisionales; balance de situación provisional. Rentabilidad de la inversión.

RA 4: Realiza la viabilidad económica y social de la idea de una pequeña empresa de comercio alimentario analizando características de planes económico-financieros, y valorando ventajas y fortalezas de la propuesta de negocio.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Realización de la viabilidad económica y social de una pequeña empresa de comercio alimentario:
a) Se han calculado ratios de rentabilidad, solvencia, endeudamiento y liquidez, utilizando los datos de Cuentas Anuales de un comercio alimentario, como Balance de Situación y Cuenta de Pérdidas y Ganancias de una pequeña empresa, entre otros. b) Se ha valorado la viabilidad económica del plan económico-financiero de un comercio alimentario, analizado la información de los ratios. c) Se ha valorado la viabilidad social corporativa de un comercio alimentario, analizado la información contenida en el balance social. d) Se han aplicado criterios de buenas prácticas empresariales, atendiendo a valores éticos, sociales y de respeto al medioambiente. e) Se han analizado las ventajas y fortalezas del comercio de proximidad trente a otras formas de distribución de productos alimentarios. f) Se ha evaluado la gestión interna del comercio alimentario valorando la fidelidad y la permanencia de los empleados en sus puestos de trabajo.	— Análisis de viabilidad económica. Cálculo e interpretación de ratios económicos y financieros. – Ratios económicos. Ratios de rentabilidad; rentabilidad de las ventas y rotación de ventas. – Ratios financieros. Solvencia, endeudamiento y liquidez. – Cuentas Anuales, Balance de Situación, y Cuenta de Pérdidas y Ganancias. Modelos normalizados para PYMES. — Viabilidad social corporativa de un negocio alimentario. – Buenas prácticas éticas, sociales y medioambientales. — Análisis de la sostenibilidad de la empresa: – Economía del bien común. – Responsabilidad social corporativa. — Ventajas y fortalezas del comercio de proximidad. Otras formas de distribución de productos alimentarios.

g) Se ha evaluado la rentabilidad económica del puesto de trabajo atendiendo al nivel técnico y el perfil profesional de los empleados.	— Gestión interna del comercio alimentario. – Fidelidad y permanencia de los empleados en el puesto de trabajo. – Rentabilidad económica de la permanencia en el puesto de trabajo. Perfil profesional y nivel técnico.

RA 5: Realiza la constitución y puesta en marcha de un comercio alimentario, cumplimentando y gestionando los trámites, la documentación y la presentación de documentos establecidos en la legislación vigente del entorno.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Constitución y puesta en marcha de un comercio alimentario:
a) Se ha establecido la forma jurídica adecuada para comercios alimentarios acorde con la idea de negocio definida y sus obligaciones formales y fiscales. 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 realizado los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución y puesta en marcha de un comercio alimentario en función de la idea de negocio, física y online. e) Se han gestionado presencial o telemáticamente las solicitudes relativas a licencia o comunicación de actividad o de apertura, licencia de obras, aplicación de medidas higiénicas, plan contra incendios y legislación medioambiental, entre otros. f) Se han calculado los gastos de constitución y otros gastos de puesta en marcha de un comercio alimentario efectuando los pagos al ayuntamiento relativos a tasas (por prestación de servicios urbanísticos, por utilización privativa, aprovechamiento del dominio público...) según las características del negocio alimentario.	— Tipos de empresas y organizaciones. — Formas jurídicas de un comercio alimentario; tipos, características, obligaciones formales y tratamiento fiscal. — Responsabilidad empresarial. — Responsabilidad social corporativa, responsabilidad con el medio ambiente y balance social. — Gestión de trámites administrativos específicos para la constitución y puesta en marcha de una pequeña empresa de alimentación. Gestión presencial y telemática. Ventanilla única. — Gestión de ayudas y subvenciones. — Cálculo de gastos de constitución y puesta en marcha de una pequeña empresa de alimentación. Gastos municipales. Otros. — Formalización de la documentación de inicio de la actividad comercial.

g) Se ha formalizado la documentación asociada a la constitución e inicio de actividad secuenciando los trámites en los plazos establecidos por la administración.	

Orientaciones pedagógicas.

El presente módulo profesional da respuesta a una serie de funciones del perfil profesional del título, correspondientes a la creación y puesta en marcha de una pequeña empresa de alimentación y la elaboración de planes básicos de viabilidad económica y social.

Dichas funciones, desarrolladas en los procesos productivos de la empresa y encaminadas a obtener un producto o prestar un servicio, sirven de pauta para orientar en la programación de este módulo profesional.

Los procesos esenciales a incluir en la programación de este módulo profesional son los que se describen a continuación y corresponden a la creación y puesta en marcha de un comercio alimentario:

- Diseño y planificación de una pequeña empresa de alimentación en un entorno determinado.
- Constitución de un negocio alimentario, puesta en marcha y gestión de trámites.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

a) Elaborar planes de empresa para pequeños comercios de alimentación valorando las oportunidades de negocio del entorno, las formas de financiación y los requerimientos legales exigidos a fin de realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera.
b) Realizar operaciones de gestión de pequeños establecimientos alimentarios, físicos y online, aplicando procedimientos según características de la empresa y conforme a la normativa vigente para supervisar las acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería.
c) Determinar la línea comercial del pequeño negocio alimentario analizando los productos a ofertar, precios de venta, y empresas proveedoras a fin de establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio.
d) Analizar las herramientas de potenciación de las ventas en el comercio alimentario, físico y online, para el desarrollo de estrategias de marketing.
g) Crear espacios atractivos determinando la ubicación de lineales y expositores necesarios en las actividades de promoción para supervisar el montaje en los puntos de venta.
h) Coordinar y seleccionar proveedores de alimentos, negociando las ofertas y condiciones de abastecimiento.
i) Organizar el suministro, almacenamiento y conservación de productos alimentarios, a fin de gestionar la logística de comercios alimentarios físicos y online.
n) Determinar líneas de actuación en el asesoramiento de productos alimentarios, y de atención al cliente, utilizando distintos canales de comunicación, presencial u online, para supervisar la atención comercial.
o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.
q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las

posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.
r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.
s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.
t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.
u) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente.
v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».
w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia.
x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.
y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

a) Realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera para constituir y poner en marcha un pequeño establecimiento comercial alimentario.
b) Supervisar acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería conforme a la normativa vigente para gestionar un pequeño establecimiento físico y online de productos alimentarios.
c) Establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio para determinar la línea de actuación comercial del pequeño comercio alimentario.
e) Supervisar el montaje y exposición de elementos atractivos y publicitarios, y de alimentos perecederos y no perecederos, en los puntos de venta, para incentivar las compras.
i) Supervisar la atención comercial y la venta de productos alimentarios de forma física u online, adaptadas a las características de cada producto y necesidades del cliente, aplicando la normativa de protección del consumidor.
j) Coordinar y gestionar un comercio alimentario online, para conseguir los objetivos previstos en los planes de marketing digital.
k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa.
m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.

n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.
ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.
o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.
p) Aplicar los protocolos y las medidas preventivas de riesgos laborales y protección ambiental durante el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el entorno laboral y ambiental.
q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.
r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.
s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

Por consiguiente, al estructurar la programación deben incorporarse a los contenidos educativos (procedimentales, conceptuales y actitudinales) de las unidades didácticas y su posterior evaluación.

Debido a la importancia de alcanzar los resultados de aprendizaje establecidos, para su impartición es conveniente que las actividades de enseñanza/aprendizaje se dediquen a la adquisición de las competencias citadas anteriormente, en coordinación con los módulos profesionales de Ofimática aplicada al comercio alimentario, Comercio electrónico en negocios alimentarios y Gestión de un comercio alimentario de este ciclo formativo.

Las enseñanzas que den respuesta a las competencias, resultados de aprendizaje y contenidos educativos de este módulo profesional, desarrollarán las siguientes líneas de actuación:

- Creación de tiendas de productos alimentarios basadas en la Disposición adicional novena. Miniempresa o empresa de estudiantes, correspondiente a la Ley 14/2013, de 27 de septiembre, de apoyo a los emprendedores y su internacionalización.
- Realización de proyectos individuales, o en pequeño grupo, de planes de empresa a partir de ideas de negocios alimentarios innovadores y creativos, contextualizadas en entornos reales y que potencien la toma de decisiones y la resolución de incidencias.
- Valoración económica y social de los proyectos de ideas de empresa alimentaria trabajadas a lo largo del módulo, realizada de forma individual o en pequeño grupo y potenciando la toma de decisiones.

Módulo Profesional: Mercadotecnia del comercio alimentario.

Código: 1607.

Duración del módulo: 128 horas.

Módulo no asociado a unidad de competencia.

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

RA 1: Elabora un plan de marketing alimentario concretando las acciones relativas a la idea de negocio, analizando la información sobre producto, precio, distribución y comunicación.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Elaboración de planes de marketing de comercialización alimentaria:
a) Se han realizado las etapas previas para la elaboración de un plan de marketing digital y su integración en el plan de marketing global. b) Se han establecido los principales productos asociados a la idea de negocio, valorando sus características y estacionalidad. c) Se ha analizado el potencial de ventas del producto ofertado y de los precios de la competencia del entorno. d) Se ha obtenido información sobre comercios al por menor entorno, como horarios, ofertas y promociones, y otros aspectos relacionados con los usos y costumbres, entre otros, utilizando técnicas de observación directa y compra. e) Se han analizado datos del entorno de mercado del comercio alimentario, incluyendo poder adquisitivo, gustos, hábitos del público objetivo y competidores, entre otros. f) Se ha obtenido información sobre condiciones de venta de empresas proveedoras, relacionadas con la idea de negocio. g) Se han seleccionado las empresas proveedoras y canales de distribución a emplear, valorando la información recopilada. h) Se han determinado el precio provisional para cada producto, valorando los datos recopilados de la idea de negocio y los factores que influyen en el precio de venta de un producto alimentario. i) Se han establecido o determinado las formas en que deben actuar los comerciales, la inversión en publicidad, y la prospección de distribuidores que satisfagan las necesidades detectadas. j) Se han comparado estrategias de comunicación, con vistas a seleccionar la más adecuada, valorando las que se utilizan	— Marketing; Concepto, funciones y tipos. — Plan de marketing; elaboración y estructura. – La planificación de marketing; finalidad y objetivos, características y utilidades del plan de marketing, plan de marketing on line. Niveles de la planificación. – Estructura del plan de marketing. Fases en su elaboración; estudio de mercado, el marketing mix; política de producto alimentario, precio, distribución y comunicación en la comercialización alimentaria. — Definición de idea de negocio. — Análisis DAFO de ideas de negocio alimentario. — Productos alimentarios asociados a la idea de negocio: características y estacionalidad. Potencial de ventas. — Comercios competidores del entorno: productos ofertados, relación calidad-producto-precio, condiciones de pago, estrategias de marketing, servicios al público y requerimientos exigidos para su funcionamiento. Horarios, ofertas y promociones, otros aspectos relacionados con los usos y costumbres, entre otros. — Estudio de mercado. Análisis del entorno. Público objetivo y competidores. Poder adquisitivo, gustos, hábitos del público objetivo — El estudio del comportamiento del consumidor. – Necesidades y deseos. Motivos de compra.

en el microentorno comercial donde desarrollará la idea negocio prevista. k) Se ha elaborado un plan de marketing mix con las acciones relativas a precio, producto, distribución y comunicación, en función de la información recopilada.	– Determinantes internos del comportamiento de compra. – Determinantes externos del comportamiento de compra. — Proceso de decisión de compra del consumidor. — Empresas proveedoras: condiciones de venta. Técnicas de selección de proveedores. — Canales de distribución: Tipos y características. — Cálculo de precios. Precio provisional. Factores que influyen en el precio de venta. – Factores internos. – Factores externos. — Estrategias de comunicación: tipos y características. Inversión en publicidad. — Elaboración de planes de marketing mix. Acciones; precio, producto, distribución y comunicación.

RA 2: Programa acciones de comunicación básicas en comercios alimentarios, caracterizando el uso de diferentes técnicas que incentivan la compra y captan o fidelizan clientela.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Programación de acciones de comunicación básicas en comercios alimentarios:
a) Se han definido los objetivos de la política de comunicación según el público objetivo y las estrategias empresariales. b) Se han determinado las acciones que integran el mix de comunicación de un negocio alimentario, en función de su finalidad. c) Se han determinado las necesidades relativas a la publicidad y los medios y soportes adecuados a las acciones establecidas. d) Se han supervisado las acciones de promoción en el punto de venta y su relación con la captación del público objetivo. e) Se han programado acciones de comunicación en función del tipo de negocio y producto alimentario, periodo de mayor	— La comunicación como instrumento de marketing. — Plan de comunicación en los negocios alimentarios. – Determinación de objetivos de comunicación en los negocios alimentarios. Público objetivo. Estrategias empresariales. — Proceso de comunicación comercial. Elementos básicos. — Las herramientas de comunicación comercial. Mix de comunicación de un comercio alimentario. Finalidad.

y menor demanda comercial, estacionalidad del producto, evolución de la actividad comercial de la zona, entre otros. f) Se han valorado los cambios del consumo del cliente tipo proponiendo acciones de promoción a nuevos segmentos de mercado. g) Se han establecido indicadores para medir la fidelización de los clientes, en función de la acción de comunicación utilizada.	– Publicidad, Promoción de ventas, Relaciones públicas, Venta personal, Marketing directo, entre otros. – Determinación de acciones de mix de comunicación un comercio alimentario. Finalidad. — La Publicidad. Concepto, alcance y objetivos. Regulación legal. — Determinación de necesidades, medios y soportes según acciones de comunicación establecidas. — Promoción de ventas. Concepto y objetivos. — Técnicas de promoción en comercios alimentarios. — Programación de la acción publicitaria en comercialización alimentaria. Tipo de negocio, estacionalidad, entorno. — La venta personal. Concepto y funciones. La fuerza de ventas. — Marketing directo; Concepto, objetivos e instrumentos en comercialización alimentaria. — Propuesta de acciones de promoción a nuevos segmentos de mercado. — Control de la eficacia del mix de comunicación. Indicadores.

RA 3: Determina precios de venta de productos alimentarios, aplicando métodos de fijación de precios y de estimación de costes.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Determinación de precios de venta de productos alimentarios:
a) Se han fijado los precios de venta de los productos alimentarios según criterios comerciales establecidos. b) Se han calculado los tipos de costes existentes en una empresa alimentaria tipo y sus impuestos asociados. c) Se ha determinado el contenido de pruebas de rendimiento de productos alimentarios.	— El precio como instrumento de marketing. — Factores que condicionan el precio. – Factores internos. – Factores externos. — Componentes del precio.

d) Se ha calculado el escandallo de diversos productos alimentarios a fin de determinar el precio de venta. e) Se han calculado márgenes comerciales de productos, analizando los componentes del coste, el punto muerto y la tendencia del mercado. f) Se han modificado los precios de venta en función de las fluctuaciones del mercado alimentario. g) Se han establecido los plazos, forma y medios de pago, descuentos y facilidades de pago al cliente, en función de la capacidad financiera de la empresa, las características del producto, el tipo de clientela y los usos y prácticas del sector.	— Métodos de fijación de precios. Criterios, a partir del coste, basados en la competencia y en la demanda del mercado. — Cálculo de costes de comercialización alimentaria. – Costes directos e indirectos. – Costes fijos y variables. – Costes según la función. — Impuestos asociados a cada tipo de producto alimentario. — Determinación de pruebas de rendimiento de productos alimentarios. — Precio de venta al público. Cálculo del escandallo. Cálculo de fijación de precios. Margen comercial. Componentes y Cálculo. Punto muerto. Tendencia del mercado. Fluctuaciones del mercado. — Formas y medios de pago. Descuentos según tipos de productos. Elaboración de planes de pagos.

RA 4: Establece las formas y canales de distribución del comercio alimentario, valorando el tipo y modelo de empresa intermediarias y las prestaciones que presentan.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Establecimiento de formas y canales de distribución de productos para comercios alimentarios:
a) Se ha planificado la distribución de los productos del comercio alimentario, en función de la venta tradicional, autoservicio y venta online. b) Se han seleccionado los canales de distribución comercial en función del número y tipo de empresas intermediarias que intervienen y las funciones que desempeñan. c) Se ha seleccionado el canal o canales de distribución, en función del análisis de costes, tiempos, y empresas intermediarias.	— La distribución comercial como instrumento de marketing. Concepto y funciones. — Planificación de la distribución de productos del comercio alimentario; venta tradicional, online y autoservicio. — Canales de distribución. Concepto, estructura y funciones. — Selección de canales de distribución de productos alimentarios.

d) Se han valorado distintas estrategias de distribución para productos alimentarios, a fin de su adopción para el negocio, analizando los niveles del canal, el número y el tipo de empresas intermediarias, así como la posibilidad de distribución online. e) Se ha calculado el coste de distribución de productos alimentarios tipo, teniendo en cuenta los costes de transporte, seguro, almacenamiento, comisiones, márgenes y financieros. f) Se han cumplimentado contratos de intermediación comercial formalizando la relación entre el pequeño negocio alimentario y la empresa distribuidora. g) Se ha valorado la eficacia y rapidez de los canales de distribución del comercio alimentario, en función de la satisfacción del cliente.	— Formas de intermediación comercial. Agente comercial, representante, comisionista... – Factores condicionantes en la elección de la forma y canal de distribución. El mercado, la empresa, el producto, la competencia, entre otros. — La franquicia. — Estrategias de distribución. – Relación del fabricante con la red de ventas. Distribución propia o por cuenta ajena. – Estrategias de cobertura de mercado. Distribución intensiva, exclusiva o selectiva. – Estrategias push and pull y otras. — La distribución física y la logística. — Cálculo del coste de distribución según el tipo de producto alimentario. Transporte. Almacenamiento. Seguros, comisiones y márgenes comerciales. — Cumplimentación de contratos de intermediación comercial. — Valoración de la eficacia y rapidez de los canales de distribución. Satisfacción del cliente.

RA 5: Valora acciones de marketing, analizando indicadores de venta y utilizando instrumentos de evaluación comercial.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Valoración de las acciones de marketing de la comercialización alimentaria:
a) Se han determinado los criterios económicos y estratégicos que permiten valorar si las acciones de comunicación de empresa, logran el objetivo relacionado con la venta. b) Se han establecido los indicadores utilizados en la valoración de la eficacia de una acción de comunicación. c) Se han calculado ratios comerciales de control de resultados de acciones de comunicación, utilizando aplicaciones informáticas. d) Se han efectuado mediciones de la rentabilidad de la acción de marketing en relación con la productividad del	— Criterios de valoración de las acciones promocionales. Análisis de resultados. Objetivos obtenidos y previstos. Indicadores. — Aplicación de medidas correctoras. — Índices y ratios económico financieros. – Ratios de ventas – Ratios de visitas – Ratios de pedidos, entre otros. — Valoración de la eficacia de una acción de comunicación. Indicadores.

lineal y a la gestión de productos en el mismo, aplicando herramientas electrónicas e informáticas. e) Se ha valorado la satisfacción del cliente y el procedimiento de gestión de incidencias en relación con la imagen de la empresa que se desea transmitir. f) Se ha valorado el grado de eficacia de una acción promocional, analizando resultados. g) Se ha valorado el plan del marketing en relación con la fidelización y la retroalimentación del cliente. h) Se han propuesto nuevas líneas y acciones de marketing atendiendo a la valoración de los resultados obtenidos.	— Cálculo de ratios comerciales de control de resultados de la acción de marketing. Cuota de mercado, posición relativa de la empresa, grado de penetración en el mercado, comisiones medias sobre ventas, ratios de gastos, entre otros. — Aplicaciones informáticas específicas. — Valoración de la productividad del lineal. Índices; margen o beneficio bruto, margen sobre ventas, coeficiente de rotación, productividad del lineal, rentabilidad del lineal, entre otros. — Valoración de la imagen de empresa. – Satisfacción del cliente. Tasa de satisfacción, evaluación de quejas, entre otros. — Valoración de acciones promocionales. Fidelización y retroalimentación. Nuevas líneas de marketing.

Orientaciones pedagógicas.

El presente módulo profesional da respuesta a una serie de funciones del perfil profesional del título, correspondientes a la elaboración, desarrollo y valoración del plan de marketing, y a la planificación de acciones de comunicación.

Dichas funciones, desarrolladas en los procesos productivos de la empresa y encaminadas a obtener un producto o prestar un servicio, sirven de pauta para orientar en la programación de este módulo profesional.

Los procesos esenciales a incluir en la programación de este módulo profesional son los que se describen a continuación y corresponden a la Mercadotecnia del comercio alimentario:

- Análisis de mercado, competencia y cliente.
- Estrategias de marketing mix (producto, precio, distribución y promoción)
- Acciones de comunicación.
- Estrategias de actuación con proveedores y cliente.
- Resultados de las estrategias de marketing.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

a) Elaborar planes de empresa para pequeños comercios de alimentación valorando las oportunidades de negocio del entorno, las formas de financiación y los requerimientos legales exigidos a fin de realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera.
b) Realizar operaciones de gestión de pequeños establecimientos alimentarios, físicos y online, aplicando procedimientos según características de la empresa y conforme a la normativa vigente para supervisar las acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería.

c) Determinar la línea comercial del pequeño negocio alimentario analizando los productos a ofertar, precios de venta, y empresas proveedoras a fin de establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio.
d) Analizar las herramientas de potenciación de las ventas en el comercio alimentario, físico y online, para el desarrollo de estrategias de marketing.
e) Determinar actividades de promoción de productos alimentarios, para establecer estrategias de fidelización de clientes.
f) Analizar las estrategias de distribución de alimentos y elementos atractivos y publicitarios en comercios alimentarios para organizar y dinamizar el punto de venta.
g) Crear espacios atractivos determinando la ubicación de lineales y expositores necesarios en las actividades de promoción para supervisar el montaje en los puntos de venta.
h) Coordinar y seleccionar proveedores de alimentos, negociando las ofertas y condiciones de abastecimiento.
o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.
q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.
r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.
s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.
t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.
v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».
w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia.
x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.
y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

a) Realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera para constituir y poner en marcha un pequeño establecimiento comercial alimentario.
b) Supervisar acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería conforme a la normativa vigente para gestionar un pequeño establecimiento físico y online de productos alimentarios.
c) Establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio para determinar la línea de actuación comercial del pequeño comercio alimentario.

d) Establecer estrategias de planes de marketing en el comercio alimentario para potenciar las ventas y fidelizar a los clientes.
i) Supervisar la atención comercial y la venta de productos alimentarios de forma física u online, adaptadas a las características de cada producto y necesidades del cliente, aplicando la normativa de protección del consumidor.
j) Coordinar y gestionar un comercio alimentario online, para conseguir los objetivos previstos en los planes de marketing digital.
k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa.
m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.
n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.
ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.
o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.
q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.
r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.
s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

Por consiguiente, al estructurar la programación deben estudiarse a fin de incorporarlos a los contenidos educativos (procedimentales, conceptuales y actitudinales) de las unidades didácticas y su posterior evaluación.

Debido a la importancia de alcanzar los resultados de aprendizaje establecidos, para su impartición es conveniente que las actividades de enseñanza/aprendizaje se dediquen a la adquisición de las competencias citadas anteriormente, en coordinación con los módulos profesionales de Constitución de pequeños negocios alimentarios y Comercio electrónico en negocios alimentarios de este ciclo formativo.

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

- Elaboración del plan de marketing de un comercio alimentario.
- Planificación y desarrollo de estrategias de marketing en comercios alimentarios físicos y online.
- Desarrollo y seguimiento de políticas y acciones encaminadas a la imagen corporativa.
- Elaboración de actuaciones de captación y fidelización de clientes
- Programación de acciones de comunicación en comercios alimentarios.
- Cálculo de costes y precios de venta de productos alimentarios.

– Elaboración de materiales, cuestionarios e instrumentos de medición de un análisis de mercado.
– Aplicación de métodos de evaluación de las actuaciones de marketing realizadas en pequeños comercios alimentarios.

Módulo Profesional: Dinamización del punto de venta en comercios de alimentación.

Código: 1608

Duración del módulo: 128 horas.

Módulo no asociado a unidad de competencia.

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

RA1: Organiza la distribución física de productos alimentarios en espacios de venta, valorando los condicionantes para su localización e influencia sobre la venta de productos.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Organización de la distribución física de productos alimentarios en espacios de venta:
a) Se ha definido la ubicación de mostradores, expositores y lineales, en función de los condicionantes requeridos, de la distancia de las cámaras o almacenes y de la legislación. b) Se han determinado las condiciones que se deben considerar en la distribución de superficies comerciales para respetar la normativa asociada a eliminación de barreras físicas, evacuación y salidas de emergencia. c) Se ha relacionado la ubicación de productos alimentarios en comercios, con sus características, las pautas de seguridad alimentaria y normas de prevención de riesgos. d) Se ha establecido la distribución de los elementos externos e internos de información y publicidad en los espacios interiores y de los productos alimentarios en el espacio de venta. e) Se ha definido la ubicación de los equipamientos en el establecimiento facilitando los desplazamientos de personas, carretillas y mercancías para la distribución ágil de los productos atendiendo a las necesidades de cada sección. f) Se ha supervisado el estado y distribución de las cestas y carros para mantener en todo momento el suministro y limpieza. g) Se ha supervisado el estado de limpieza del establecimiento, potenciando el atractivo y teniendo en	— Normativa y trámites administrativos en la implantación del mobiliario, cámaras frigoríficas, y almacenaje de productos alimentarios, entre otros. — Organización del punto de venta. Estructura interior. Elementos básicos. Distribución de la superficie. Ubicación de mostradores, expositores y lineales. Implantación de las secciones. Criterios. Condiciones establecidas para la ubicación. Normativa vigente. — Técnicas comerciales sobre la ubicación de productos alimentarios en los lineales y escaparates, y elementos informativos y publicitarios en el punto de venta. El merchandising. — Comportamiento del cliente en el punto de venta. Tipos de clientes. — Normativa de prevención de riesgos laborales. Normativa técnica, sanitaria. Seguridad e higiene. — Publicidad en el punto de venta. Funciones y objetivos.

cuenta la prevención de riesgos e higiene de trabajadores y clientes, y la normativa de seguridad alimentaria en el acondicionamiento del punto de venta.	— Publicidad especifica de los productos alimentarios. Publicidad de distribuidores y fabricantes. — Influencia sobre las ventas de la publicidad en el punto de venta. Elementos internos y externos. Mensaje publicitario. Imagen corporativa. — Normativa de publicidad. — Ubicación de equipamientos en el comercio alimentario. Desplazamiento. Carretillas, cestas y carros. — Supervisión del estado y mantenimiento de cestas y carros. Normas de seguridad alimentaria y de prevención de riesgos en la distribución de la superficie de la tienda.

RA 2: Supervisa la exposición de alimentos no perecederos en el punto de venta, aplicando criterios comerciales según lugar óptimo de situación de mercancías, su rotación y cartelería.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Supervisión de la exposición de alimentos no perecederos en el punto de venta:
a) Se han comparado criterios comerciales de diseño y decoración de los puntos de venta, según la distribución de los productos. b) Se han agrupado en distintas zonas del lineal, por familias y efecto visual a lograr, los productos no perecederos, facilitando su localización y adquisición. c) Se ha controlado la accesibilidad a los productos en los lineales, manteniendo su identificación de cara al cliente y permitiendo la visión de la marca y etiquetado. d) Se ha supervisado la colocación y operatividad de elementos visuales y móviles que animen a la venta de productos no perecederos, facilitando el control de la reposición y calidad de los productos. e) Se ha controlado la colocación de la cartelería de ofertas y de identificación de productos no perecederos facilitando la venta de los mismos.	— Criterios comerciales de diseño y decoración de puntos de venta. Distribución de productos. — El surtido en el punto de venta. Las magnitudes del surtido. Agrupación de productos no perecederos por zonas, familias y efectos visuales. Las marcas del distribuidor. Normativa aplicable al surtido. — Control de accesibilidad a los productos no perecederos del lineal. – Tipos de referencia para el surtido del punto de venta. Criterios cualitativos aplicados a la gestión del surtido. Número máximo y número mínimo de referencias. — Identificación y visibilidad de marca y etiquetado. — Supervisión de la colocación de elementos visuales en lineales y puntos de venta.

f) Se ha controlado la temperatura ambiente, atendiendo la conservación de los productos y el confort de los clientes. g) Se ha programado la reposición de productos no perecederos, en lineales, góndolas y expositores, atendiendo al índice de rotación, caducidad y al cumplimiento de la normativa de seguridad alimentaria. h) Se ha efectuado el seguimiento de los lotes de productos según el proveedor y destino en los lineales y secciones, facilitando el control de calidad y el rendimiento de las ventas.	Operatividad. Formas y estrategias de la implantación de los productos en el lineal. — Cartelería; informativa, de ofertas y promociones. La animación en las zonas frías y calientes del establecimiento. — Control de temperaturas y conservación de productos expuestos. Confort de los clientes. — Programación de reposición de productos no perecederos. Estacionalidad y caducidad. Rotación de productos. Lineales, góndolas y expositores. Los planogramas — Seguimiento de lotes de productos según proveedores y ubicación. Control de calidad y rendimiento de ventas.

RA 3: Supervisa la exposición de alimentos perecederos en mostradores y vitrinas, analizando los aspectos del entorno que potencian las características del producto y animan a la venta, y cumpliendo la normativa de seguridad e higiene correspondiente en función de su estacionalidad y caducidad.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Supervisión de la exposición de productos frescos en mostradores y vitrinas:
a) Se ha supervisado la colocación de productos frescos, en mostradores, teniendo en consideración el sistema de rotación y reposición aplicando la normativa higiénico-sanitaria. b) Se han colocado los productos frescos atendiendo al despiezado y procedencia según criterios de calidad. c) Se han agrupado los productos perecederos en mostradores y armarios, según familias y efecto visual a lograr, facilitando su localización y adquisición. d) Se ha supervisado la colocación y operatividad de elementos visuales y móviles que organicen y faciliten la venta de productos perecederos. e) Se ha supervisado el estado de limpieza y el tratamiento de armarios y cámaras frigoríficas, asegurando el estado de conservación de los productos y el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria aplicable.	— Productos frescos y su colocación expositores y mostradores. Rotación y reposición. Normativa higiénico-sanitaria. — Productos frescos cárnicos. Criterios de colocación; Despiezado, procedencia y categoría, entre otros. — Productos perecederos. Localización y adquisición. Agrupación en mostradores y armarios. Familias de productos. Elementos de animación; móviles y visuales. — Supervisión de limpieza y tratamiento de armarios y cámara frigoríficos. Normativa vigente. — Supervisión de la cadena de frío y calidad del producto. Control de temperatura. — Supervisión del aspecto visual y organoléptico de los productos frescos. Tratamientos de los productos en los mostradores; agua rociada, hielo y otros.

f) Se han controlado la temperatura de los armarios frigoríficos garantizando la cadena de frio y la calidad de los productos. g) Se han supervisado los tratamientos (agua rociada y hielo, entre otros) que garanticen el adecuado aspecto visual y organoléptico de los productos frescos, garantizando la evacuación del agua de fusión del hielo. h) Se ha organizado el transporte de los suministros a expositores y mostradores desde cámaras y almacén a fin del suministro rápido de los productos.	— Transporte de suministros a expositores. Tipos.

RA 4: Determina acciones promocionales que rentabilicen los espacios de establecimientos comerciales, aplicando técnicas para incentivar la venta y la captación y fidelización de clientes.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Determinación de acciones promocionales en establecimientos de alimentación:
a) Se han planificado acciones promocionales en el punto de venta que incrementen la atención y captación del cliente. b) Se han programado las acciones más adecuadas según las necesidades comerciales y el presupuesto. c) Se ha valorado el resultado de las acciones promocionales según los diferentes objetivos comerciales. d) Se han presentado vales descuento y otras ofertas de productos alimentarios de forma atractiva a los intereses del cliente, con el fin de incrementar las ventas, respetando la normativa de protección del consumidor. e) Se han presentado al cliente catas de alimentarios con el fin de dar a conocer nuevos productos o marcas. f) Se han programado la difusión de música ambiental y de ofertas de productos por la megafonía del espacio comercial, atendiendo a horarios y afluencia de público. g) Se ha adecuado la iluminación de sectores de productos según las características de los mismos para captar la atención del cliente.	— Técnicas de incentivación de ventas. Acciones promocionales; Necesidades comerciales y presupuesto. Control de publicidad directa. — Valoración del resultado de las acciones promocionales. Objetivos comerciales. Instrumentos de control cualitativo y cuantitativo. Rentabilidad del punto de venta. — Presentación de ofertas de productos alimentarios. Vales descuento. Control de las acciones promocionales. Normativa de protección del consumidor. — Presentación de catas de nuevos productos y marcas. — Programación de la difusión de música ambiental. Ofertas de productos. Criterios de horario y afluencia. — Captación de clientes. Iluminación de sectores de productos.

RA 5: Determina el montaje de elementos atractivos y publicitarios en vitrinas, expositores y zonas de venta de productos alimentarios, aplicando criterios estéticos y comerciales adecuados a cada tipo de producto.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Determinación del montaje de elementos atractivos y publicitarios en espacios de venta de productos alimentarios:
a) Se han determinado los lugares idóneos para la ubicación de los elementos de decoración, publicitarios y cartelería, atendiendo a la agrupación de alimentos por sectores y zonas frías y calientes y a las zonas de circulación. b) Se ha determinado la colocación de puntos de emisión de videos clips de publicidad de productos alimentarios en promoción, para animar la venta. c) Se ha supervisado la elaboración de carteles y señalética, en función del elemento decorativo o informativo a ubicar. d) Se han creado mensajes visuales a transmitir al cliente, consiguiendo la armonización entre forma, textura y color, mediante programas ofimáticos de tratamiento de textos e imágenes. e) Se ha supervisado el montaje de elementos decorativos garantizando que no entrañe riesgos para la seguridad de clientes y trabajadores, aplicando la legislación sobre prevención de riesgos laborales. f) Se ha supervisado la composición y montaje de productos alimentarios, elementos ornamentales y carteles en la decoración de escaparates y expositores, aplicando criterios estéticos y comerciales. g) Se ha controlado la iluminación idónea para resaltar la calidad e importancia de los alimentos ubicados en mostradores y expositores, diferenciándola de la iluminación ambiental de las zonas de tránsito.	— Agrupación de alimentos; sectores, zonas frías y calientes. Animación en las zonas frías y calientes del establecimiento. Elementos de decoración, publicitarios y cartelería. — Animación a la venta. Emisión de videos, clips publicitarios y demostrativos. — Supervisión de la elaboración de carteles. Elementos informativos y decorativos, y su ubicación. Señalética. — Creación de mensajes visuales. Técnicas de diseño de mensajes visuales: Programas ofimáticos. — Supervisión de montaje de elementos decorativos. Legislación sobre prevención de riesgos laborales. Seguridad de clientes y trabajadores. — Composición y montaje de elementos ornamentales y carteles en escaparates y expositores. Criterios estéticos y comerciales. — Control de iluminación. Tipos de iluminación. Ambiental y directa.

Orientaciones pedagógicas.

El presente módulo profesional da respuesta a una serie de funciones del perfil profesional del título, correspondientes a la organización de espacios comerciales, distribución de productos alimentarios en expositores y lineales, y animación del punto de venta.

Dichas funciones, desarrolladas en los procesos productivos de la empresa y encaminadas a obtener un producto o prestar un servicio, sirven de pauta para orientar en la programación de este módulo profesional.

Los procesos esenciales a incluir en la programación de este módulo profesional son los que se describen a continuación y corresponden a la Dinamización del punto de venta en comercios de alimentación:

- Distribución física de espacios, mobiliario, productos alimentarios y elementos publicitarios en el establecimiento.
- Control de existencias en la exposición de alimentos perecederos y no perecederos en el establecimiento.
- Programación y realización de acciones promocionales en el establecimiento.
- Montaje de elementos decorativos en los puntos de venta.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

c) Determinar la línea comercial del pequeño negocio alimentario analizando los productos a ofertar, precios de venta, y empresas proveedoras a fin de establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio.
e) Determinar actividades de promoción de productos alimentarios, para establecer estrategias de fidelización de clientes.
f) Analizar las estrategias de distribución de alimentos y elementos atractivos y publicitarios en comercios alimentarios para organizar y dinamizar el punto de venta.
g) Crear espacios atractivos determinando la ubicación de lineales y expositores necesarios en las actividades de promoción para supervisar el montaje en los puntos de venta.
j) Determinar protocolos de aplicación de las normas de calidad y seguridad alimentaria, protección del consumidor y de prevención de riesgos laborales y ambientales, para la manipulación de los productos alimentarios.
n) Determinar líneas de actuación en el asesoramiento de productos alimentarios, y de atención al cliente, utilizando distintos canales de comunicación, presencial u online, para supervisar la atención comercial.
q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.
r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.
s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.
t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.
u) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente.

v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».
w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia."
x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.
y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

c) Establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio para determinar la línea de actuación comercial del pequeño comercio alimentario.
d) Establecer estrategias de planes de marketing en el comercio alimentario para potenciar las ventas y fidelizar a los clientes.
e) Supervisar el montaje y exposición de elementos atractivos y publicitarios, y de alimentos perecederos y no perecederos, en los puntos de venta, para incentivar las compras.
i) Supervisar la atención comercial y la venta de productos alimentarios de forma física u online, adaptadas a las características de cada producto y necesidades del cliente, aplicando la normativa de protección del consumidor.
m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.
n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.
ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.
o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.
q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.
r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.
s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

Por consiguiente, al estructurar la programación deben incorporarse a los contenidos educativos (procedimentales, conceptuales y actitudinales) de las unidades didácticas y su posterior evaluación.

Debido a la importancia de alcanzar los resultados de aprendizaje establecidos, para su impartición es conveniente que las actividades de enseñanza/aprendizaje se dediquen a la adquisición de las competencias

citadas anteriormente, en coordinación con los módulos profesionales de Mercadotecnia del comercio alimentario, Preparación y acondicionamiento de productos frescos y Ofimática aplicada al comercio alimentario de este ciclo formativo.

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

- Planificación de la distribución de productos alimentarios en espacios comerciales.
- Realización de exposiciones reales de productos alimentarios, tanto perecederos como no perecederos, en lineales, expositores, vitrinas y mostradores, según diferentes criterios comerciales (organolépticos, zonales, etc.) y la normativa de accesibilidad y de «diseño para todos».
- Programación de diferentes acciones promocionales para su desarrollo en el punto de venta (ofertas, degustaciones, etc.).
- Armonización de elementos decorativos y publicitarios con criterios estéticos y comerciales.

Módulo Profesional: Atención comercial en negocios alimentarios.

Código: 1609.

Duración del módulo: 96 horas.

Módulo asociado a las unidades de competencia:

Actividades de gestión del pequeño comercio COM631_2.

UC0239_2: Realizar la venta de productos y/o servicios a través de los diferentes canales de comercialización.

Actividades de venta COM085_2.

UC0241_2: Ejecutar las acciones de servicio de atención al cliente, consumidor y usuario.

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

RA 1: Determina las líneas de actuación comercial en establecimientos alimentarios analizando los objetivos empresariales fijados y la estrategia comercial.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Determinación de líneas de actuación comercial en establecimientos alimentarios:

a) Se ha organizado el departamento de ventas en un comercio alimentario en función de la imagen de marca, productos, el tipo de cliente y objetivos comerciales. b) Se ha determinado número y funciones del personal de atención comercial que se requiere según los objetivos del plan de ventas de una empresa. c) Se han determinado las funciones asociadas a la atención al cliente en comercios alimentarios y las responsabilidades. d) Se han establecido las acciones de formación, motivación y promoción profesional destinadas al personal del establecimiento que faciliten la consecución de los objetivos prefijados. e) Se han determinado los objetivos y acciones concretas de atención comercial a partir del plan de ventas de una empresa. f) Se ha elaborado el argumentario de ventas, incluyendo los puntos fuertes y débiles de productos alimentarios, adaptándolos al tipo y comportamiento de los clientes. g) Se han establecido los protocolos de atención al cliente ante quejas y reclamaciones, aplicando la normativa de protección del consumidor. h) Se ha mejorado la atención comercial, estableciendo sistemas de retroalimentación.	— El departamento de atención al cliente del comercio. – Objetivo. – Funciones. – Estructura y organización. — Factores que condicionan la organización del departamento de ventas del comercio alimentario. – Imagen de marca. – Producto. – Tipo de cliente. – Objetivos comerciales. — Personal de venta. Determinación del tamaño del equipo; Funciones y responsabilidades. – Servicios pre-venta; demostraciones, prueba del producto. – Servicios de atención al cliente; Información, atención. – Servicio post-venta; asesoramiento, garantía, reclamaciones, quejas. — Acciones de formación, motivación y promoción del personal del comercio alimentario. Objetivos. — Planificación de las ventas. – Objetivos. – Elaboración del plan de ventas y línea de actuación. – Presupuesto de venta. — Plan de atención comercial. Fases del proceso de venta. – Prospección de clientes. – Preparación de la venta. – Argumentación, objeciones, servicio post-venta, seguimiento. — Elaboración del argumentario de ventas. Puntos fuertes y débiles. Tipo y comportamiento del cliente. – Objetivos, contenidos y estructura del argumentario.

	– Tipos de argumento. Racionales y emocionales. – Elaboración del argumentario según tipología de productos, tipos de clientes. – Preparación del material de apoyo. —— Protocolo de atención al cliente; Consultas, quejas y reclamaciones. Normativa de protección del consumidor. —— Mejora de la atención comercial. Análisis y valoración. Retroalimentación.

RA 2: Supervisa la transmisión de información comercial al cliente, estableciendo protocolos de atención comercial y valorando las funciones, técnicas y actitudes a desarrollar.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Supervisión de la transmisión de información comercial al cliente:
a) Se ha supervisado la realización de la atención comercial, aplicando las técnicas de comunicación, verbales y no verbales, acordes con la situación y características del cliente, y respondiendo a las contingencias. b) Se ha supervisado la atención telefónica con el cliente, teniendo en cuenta su finalidad, protocolo, y las técnicas de locución empleadas. c) Se han establecido protocolos de recepción de clientes, valorando la importancia y el resultado positivo de una cordial acogida. d) Se ha realizado la atención comercial al cliente de forma educada, cercana y con interés, manteniendo una postura amable y abierta al diálogo. e) Se ha asesorado al cliente acerca del producto alimentario demandado (características, beneficios, precios) y de las políticas de la empresa (tiempos de entrega, formas de pago, descuentos). f) Se ha valorado la apariencia de los empleados, del lugar o de los productos que se ofrecen.	—— Supervisión de protocolos de atención al cliente; comunicación en la empresa. Diferencia entre información y comunicación. – Proceso de comunicación – Tipo de comunicación. —— Técnicas de comunicación en negocios alimentarios; verbales y no verbales. Características del cliente. Resolución de contingencias. —— Supervisión de la atención telefónica. Protocolos, finalidad y técnicas de locución. – Barreras y dificultades en la transmisión de la información – Recepción y emisión de llamadas. – Normas para hablar correctamente por teléfono. —— Protocolos de recepción de clientes. Técnicas de utilización e interpretación de la comunicación no verbal; expresiones, gestos, posturas, movimientos e imagen personal.

g) Se ha transmitido al cliente confianza en la atención realizada en función de los compromisos adquiridos (pedido, plazo de entrega, precio convenido). h) Se ha valorado la atención al cliente en función del tiempo dedicado, la falta de esperas o en su caso informando de la demora.	– Fases de la atención al cliente, la acogida, el seguimiento, la gestión y la despedida. —— Asesoramiento a clientes de productos alimentarios: características, beneficios y precios, y de políticas de empresa; tiempos de entrega, formas de pago, descuentos. Transmisión de confianza. Compromisos (pedido, plazo de entrega, precio convenido). —— Valoración de la apariencia de los empleados, lugar y productos ofertados. – Cualidades personales, actitudes, habilidades e imagen del vendedor. – Aspectos esenciales del comercio alimentario, limpieza, iluminación ambientación. —— Valoración de la atención al cliente. Tiempo de dedicación y espera. —— Calidad de servicio. – Concepto, factores que influyen. – Actuación eficaz en el trato con el cliente. – Los estándares de calidad del servicio. – Evaluación y control del servicio.

RA 3: Atiende reclamaciones y sugerencias habituales en comercios alimentarios, aplicando los protocolos de actuación según la normativa vigente y las técnicas de negociación a utilizar para su resolución, y valorando el resultado del procedimiento.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Atención de reclamaciones y sugerencias del cliente en comercios alimentarios:
a) Se ha informado al cliente de sus derechos y los posibles mecanismos de solución de la reclamación, de acuerdo con la normativa vigente. b) Se ha determinado el procedimiento a seguir, fases, forma, plazos y normativa relativa al proceso de tramitación de reclamaciones y sugerencias del comercio alimentario. c) Se han cumplimentado los documentos relativos a la tramitación de las quejas, reclamaciones y denuncias	—— Derechos del consumidor. Normativa sobre reclamaciones. – Ley General para la defensa de los consumidores y usuarios y otras Leyes complementarias. —— Protocolo de devoluciones, sugerencias, quejas y reclamaciones.

cursando estas hacia el departamento u organismo competente. d) Se ha informado al reclamante de la situación y del resultado de la queja o reclamación, de forma oral, escrita y por medios electrónicos. e) Se han atendido las quejas, devoluciones y reclamaciones utilizando la escucha activa, la empatía y la asertividad, y técnicas de negociación que faciliten el acuerdo para resolver estas situaciones. f) Se han valorado las consecuencias administrativas asociadas a una reclamación denegada o no resuelta. g) Se ha valorado las sugerencias e incidencias relativas a quejas y reclamaciones, a fin de realimentar las decisiones sobre proveedores y productos y sobre la propia atención del establecimiento.	– Fases del proceso. Recepción, petición de documentación, análisis, tramitación/validación, no tramitación, canalización, gestión/proceso y cierre. – Procedimiento de recogida de reclamaciones. Forma. – Proceso de tramitación. Plazos, inicio de acciones, mediación y arbitraje, el laudo. — Cumplimentación de documentación y tramitación. — Resolución de reclamaciones. – Notificación de resolución de reclamaciones; Oral, escrita y telemática. — Técnicas de negociación y comunicación en quejas y reclamaciones. Escucha activa, empatía y asertividad. – Tratamiento al cliente ante las quejas y reclamaciones. Escucha activa, empatía, asertividad, desdramatización, autocontrol. — La negociación en la resolución de quejas y reclamaciones. – Plan de negociación. Fases; Preparación y estrategia, desarrollo y acuerdo. – Técnica de negociación en las reclamaciones. Técnicas competitivas y colaborativas. — Las reclamaciones ante la administración. La denuncia. El silencio administrativo. — Valoración de las consecuencias administrativas de la mala gestión de una reclamación. — Valoración de sugerencias e incidencias de las quejas y reclamaciones. Retroalimentación. – Tratamiento de las anomalías, subsanación de errores, negociación y compensación.

RA 4: Gestiona la relación comercial con los proveedores, determinando características, productos y servicios que suministran.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Gestión de la atención comercial con los proveedores:
a) Se han buscado y seleccionado los proveedores, considerando factores comerciales tales como tipo de alimento, calidad, precio, operatividad y de proximidad. b) Se han establecido criterios de evaluación de proveedores, valorando los que mejor se adecuen a las características de la empresa. c) Se ha establecido el seguimiento automático y la actualización de bases de datos de proveedores, aplicando sistemas ofimáticos de comunicación con los proveedores. d) Se han establecido los canales y procedimientos de comunicación con los proveedores, aplicando sistemas ofimáticos de comunicación. e) Se han gestionado los pedidos a proveedores, formalizando la comunicación y documentación relativa a los mismos. f) Se han negociado ofertas de suministro, atendiendo a criterios comerciales y de operatividad. g) Se ha gestionado con otros departamentos los acuerdos obtenidos con proveedores, siguiendo los procedimientos de comunicación interna.	— El aprovisionamiento. Función y Objetivos. — Determinación de necesidades de compra. Volumen de pedido, precio, capacidad, coste de almacenamiento, plazo de entrega. — Proceso de negociación con los proveedores. Etapas y preparación de la negociación. — Búsqueda y selección de proveedores. Criterios de selección. Factores comerciales; Proximidad, variedad, calidad de productos, precio y operatividad, entre otros. — Valoración de proveedores de productos alimentarios. — Establecimiento y actualización de bases de datos de proveedores de productos alimentarios. — Canales y procedimientos de comunicación con proveedores; ofimáticos y tradicionales. — Técnicas de comunicación en la tramitación de las compras. — Gestión de pedidos de productos alimentarios con los proveedores. El contrato de suministros. Comunicación y documentación. — Gestión administrativa de pedido, órdenes de compra y pedido. — Negociación de ofertas de suministros. Técnicas de negociación y fases. — Gestión interdepartamental de los acuerdos obtenidos con los proveedores. Protocolos de comunicación interna. Flujos y tipos de comunicación interna.

RA 5: Valora la eficacia del servicio de atención comercial, utilizando instrumentos de evaluación y control e interpretando resultados obtenidos.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Valoración de la eficacia del servicio de atención comercial:
a) Se han establecido los estándares de calidad en la prestación del servicio de atención comercial en negocios alimentarios. b) Se ha valorado los datos de fidelización de los clientes, en relación con la calidad del servicio de atención comercial prestado. c) Se ha valorado el grado de satisfacción de los clientes en función de los servicios y productos ofertados y las prestaciones del establecimiento. d) Se han evaluado los protocolos de gestión de incidencias y reclamaciones en función de la satisfacción del cliente y de los objetivos de la empresa, introduciendo procesos de mejora. e) Se han valorado la retroalimentación de los procesos de tramitación de quejas y reclamaciones, contrastando resultados, formas y plazos de resolución, a fin de mejorar el procedimiento de atención comercial. f) Se han valorado las incidencias habituales en comercios alimentarios respecto a la atención comercial, introduciendo procesos de mejora. g) Se ha realizado el control de calidad del servicio de atención comercial aplicando los métodos y herramientas adecuados.	— Procedimientos de evaluación y control del servicio de atención al cliente. Objetivos y elementos. – Evaluaciones internas y externas. – Encuestas. — Establecimiento de los estándares de calidad. Atención comercial en negocios alimentarios. — Técnicas de fidelización del cliente. – Estrategias de defensa. Mejora de calidad de productos alimentarios. – Estrategias ofensivas. — Valoración del servicio. Métodos para medir el nivel de satisfacción del cliente y la eficacia de la atención. – Modelo ACSI. – Consultas, cuestionarios de satisfacción, entre otros. — Valoración de la satisfacción de los clientes. Servicios, productos ofertados y prestaciones. — Gestión de incidencias y reclamaciones. Clasificación y posibles tratamientos. — Valoración de la retroalimentación de los procesos de tramitación de quejas y reclamaciones. Formas y plazos de resolución de quejas. Contraste de resultados. — Control de calidad del servicio de atención comercial. Métodos y herramientas. – Sistema de medida y control de la calidad. Criterio, indicador y estándar de calidad. – Ciclo de Deming o modelo PDCA de mejora continua de la calidad.

Orientaciones pedagógicas.

El presente módulo profesional da respuesta a una serie de funciones del perfil profesional del título, correspondientes a la organización del departamento de ventas, atención comercial a clientes y relaciones con proveedores.

Dichas funciones, desarrolladas en los procesos productivos de la empresa y encaminadas a obtener un producto o prestar un servicio, sirven de pauta para orientar en la programación de este módulo profesional.

Los procesos esenciales a incluir en la programación de este módulo profesional son los que se describen a continuación y corresponden a la Atención comercial en negocios alimentarios:

- Organización del departamento de ventas de pequeños comercios alimentarios.
- Realización de la atención comercial a cliente.
- Realización de la atención de quejas, reclamaciones y sugerencias del cliente.
- Realización de la atención comercial a proveedores.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

a) Elaborar planes de empresa para pequeños comercios de alimentación valorando las oportunidades de negocio del entorno, las formas de financiación y los requerimientos legales exigidos a fin de realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera.
b) Realizar operaciones de gestión de pequeños establecimientos alimentarios, físicos y online, aplicando procedimientos según características de la empresa y conforme a la normativa vigente para supervisar las acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería.
c) Determinar la línea comercial del pequeño negocio alimentario analizando los productos a ofertar, precios de venta, y empresas proveedoras a fin de establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio.
h) Coordinar y seleccionar proveedores de alimentos, negociando las ofertas y condiciones de abastecimiento.
j) Determinar protocolos de aplicación de las normas de calidad y seguridad alimentaria, protección del consumidor y de prevención de riesgos laborales y ambientales, para la manipulación de los productos alimentarios.
n) Determinar líneas de actuación en el asesoramiento de productos alimentarios, y de atención al cliente, utilizando distintos canales de comunicación, presencial u online, para supervisar la atención comercial.
o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.
q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.
r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.
s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.

t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.
v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».
w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia.
x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.
y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

a) Realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera para constituir y poner en marcha un pequeño establecimiento comercial alimentario.
b) Supervisar acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería conforme a la normativa vigente para gestionar un pequeño establecimiento físico y online de productos alimentarios.
c) Establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio para determinar la línea de actuación comercial del pequeño comercio alimentario.
f) Gestionar la logística de comercios alimentarios físicos y online, para garantizar la coordinación de los proveedores y el suministro de alimentos, nivel de existencias y distribución.
i) Supervisar la atención comercial y la venta de productos alimentarios de forma física u online, adaptadas a las características de cada producto y necesidades del cliente, aplicando la normativa de protección del consumidor.
k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa.
m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.
n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.
ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.
o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.
q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.
r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.

s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

Por consiguiente, al estructurar la programación deben incorporarse a los contenidos educativos (procedimentales, conceptuales y actitudinales) de las unidades didácticas y su posterior evaluación.

Debido a la importancia de alcanzar los resultados de aprendizaje establecidos, para su impartición es conveniente que las actividades de enseñanza/aprendizaje se dediquen a la adquisición de las competencias citadas anteriormente, en coordinación con los módulos profesionales de Comercio electrónico en negocios alimentarios y Preparación y acondicionamiento de productos frescos de este ciclo formativo.

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

- Desarrollo de las actividades de organización de un departamento de ventas que potencie el trabajo en equipo.
- Realización de acciones de asesoramiento y venta al cliente acerca de productos alimentarios demandados.
- Realizaciones de acciones de recepción, gestión y tramitación de quejas y sugerencias de clientes, devolución de productos.
- Planificación, gestión y seguimiento de la relación comercial con proveedores de productos alimentarios.
- Valoración y propuestas de mejora de las anteriores actuaciones.

Módulo Profesional: Seguridad y calidad alimentaria en el comercio.

Código: 1610.

Duración del módulo: 128 horas.

Módulo no asociado a unidad de competencia.

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

RA 1: Elabora y realiza el seguimiento del plan de limpieza de los equipos e instalaciones utilizados en el comercio alimentario, estableciendo las condiciones de salubridad e higiene necesarias adecuadas a la legislación vigente.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Elaboración, realización y seguimiento de planes de limpieza de los equipos e instalaciones utilizados en comercios alimentarios:

a) Se ha establecido los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los equipos, utillaje e instalaciones de manipulación de alimentos. b) Se han determinado los procedimientos, el personal que debe ejecutar la tarea, los productos, los desinfectantes y equipos de limpieza y desinfección (L+D); así como sus condiciones de empleo. c) Se ha planificado los tratamientos de desratización, desinsectación y desinfección (DDD). d) Se han organizado las frecuencias de limpieza establecidas por la normativa. e) Se ha supervisado y comprobado la calidad higiénico-sanitaria en la limpieza de los equipos e instalaciones utilizados en el comercio alimentario. f) Se ha supervisado el registro de la información relevante e incidencias detectadas o subsanadas del plan de limpieza y de desinfección. g) Se ha verificado que las medidas correctivas propuestas subsanan las incidencias detectadas. h) Se han evaluado los peligros de contaminación química asociados a la manipulación y almacenamiento de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD.	— Concepto y niveles de limpieza. — Requisitos higiénico-sanitarios; equipos, utillaje e instalaciones en la manipulación de alimentos. — Organización de los equipos de limpieza y desinsectación; procedimientos, personal, productos, desinfectantes y equipos de limpieza y desinfección (L+D). Condiciones de empleo productos. — Planificación y tratamientos de desratización, desinsectación y desinfección (DDD). — Frecuencia de limpiezas y normativa. — Supervisión y comprobación de la calidad higiénico-sanitaria en la limpieza de equipos e instalaciones. — Identificación de peligros sanitarios. Documentación. — Supervisión del registro de incidencias del plan de limpieza y desinfección. Tipos de planes. — Verificación de medidas correctivas propuestas. — Valoración de los peligros de contaminación química asociados a la manipulación y almacenamiento de productos de limpieza, desinfección y tratamientos DDD. Frecuencia y normativa. Recogida y retirada de residuos.

RA 2: Establece los sistemas de autocontrol de seguridad alimentaria basados en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) y de la trazabilidad, delimitando las variables a controlar que garanticen la inocuidad de los alimentos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Establecimiento de sistemas de autocontrol de seguridad alimentaria basado en el APPCC y control de la trazabilidad:

a) Se ha documentado y trazado el origen, las etapas del proceso y el destino del alimento. b) Se han realizado los controles que identifican los peligros potenciales (físicos, químicos y biológicos) y que pueden aparecer en cada etapa del proceso. c) Se han detectado los peligros que determinan los puntos críticos de control y el límite crítico. d) Se han establecido las medidas de control y las acciones correctivas que aseguren la seguridad del sistema. e) Se han aplicado las principales normas voluntarias implantadas en el sector alimentario (BRC, IFS, UNE -EN ISO 9001:2000, UNE -EN ISO 22000: 2005 y otras). f) Se han relacionado el contenido de las guías de buenas prácticas de higiene alimentaria y medioambiental con su uso en el comercio. g) Se ha elaborado y actualizado la documentación asociada a un plan de autocontrol de APPCC de un comercio alimentario.	— Documentación y trazabilidad del alimento a comercializar. Origen, etapas y destino. — Controles de peligros potenciales, físicos, químicos y biológicos. Detección de peligros y medidas de prevención. — Puntos críticos de control. Límite crítico. Principios del sistema de autocontrol. — Establecimiento de medidas de control y acciones correctivas. Seguridad del sistema. Características, relación y procedimientos de aplicación. — Aplicación de normativa voluntaria del sector alimentario, BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001:2000, UNE-EN ISO 22000: 2005. — Guías de buenas prácticas de higiene alimentaria y medioambiental. Uso en el comercio. — Elaboración y actualización de la documentación asociada a un APCC de un comercio alimentario.

RA 3: Establece y supervisa procedimientos de manipulación de alimentos, teniendo en cuenta protocolos establecidos relativos a actuaciones ante alertas alimentarias, contaminaciones, recogida de muestras y equipos de protección individual.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Establecimiento y supervisión de las condiciones higiénico-sanitarias en la manipulación de alimentos y de los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos:
a) Se han establecido los procedimientos de manipulación de alimentos en las actividades que se realizan en el establecimiento comercial aplicando las normas higiénico sanitarias en condiciones que garanticen su salubridad. b) Se han establecido las medidas preventivas que garanticen la inocuidad de los alimentos a través de controles higiénico-sanitarios. c) Se han supervisado la aplicación de las medidas de higiene personal y de vestuario requeridas en la manipulación de	— Aplicación de normativa higiénico-sanitaria, procedimientos en la manipulación de alimentos. — Establecimiento de medidas preventivas. Controles higiénico-sanitarios. Análisis. — Protocolos de actuación frente a alertas sanitarias. — Medidas preventivas de higiene personal y vestuario en la manipulación de alimentos.

alimentos y en su caso modificado las conductas inadecuadas. d) Se han supervisado los procedimientos de actuación frente a alertas alimentarias actuando según la reglamentación establecida y siguiendo el protocolo definido en el establecimiento comercial. e) Se han supervisado los procedimientos de actuación ante la contaminación cruzada, riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario identificando el punto crítico o lote donde se produce la alteración. f) Se han valorado las aportaciones del personal del establecimiento comercial, aplicando las propuestas de mejora relativas a las condiciones higiénico-sanitarias. g) Se ha establecido el protocolo de recogida de muestras testigo que incluya el método de identificación y características de la muestra, recipientes adecuados y tiempo de conservación en cámaras frigoríficas.	— Protocolo de actuación frente a contaminaciones cruzadas. Riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario. Identificación del punto crítico o lote origen de la alteración. — Condiciones higiénico-sanitarias. Propuestas de mejora y aportaciones del personal. — Protocolo de recogida de muestras testigo. Método, identificación, características de la muestra. Recipientes. Tiempo de conservación de la muestra.

RA 4: Gestiona el tratamiento de los residuos y subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH) de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Gestión del tratamiento de los residuos y subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH) de forma selectiva:
a) Se ha establecido el plan de control de residuos generados en el establecimiento comercial, atendiendo a su clase, clasificación y transporte entre otros. b) Se ha garantizado que el tratamiento de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH) cumple los requisitos normativos en todas las fases de manipulación, almacenamiento, recogida y transporte. c) Se han clasificado en contenedores los distintos tipos de residuos generados diferenciándolos según su origen, tipo, estado y necesidad de reciclaje, depuración o tratamiento. d) Se ha controlado la trazabilidad del tratamiento de residuos SANDACH, llevando el registro de envíos y documentación comercial y sanitaria establecida.	— Plan de control de residuos generados en el establecimiento comercial. Tipos, clasificación y transporte. — Tratamiento de SANDACH. Requisitos normativos, manipulación, almacenamiento, recogida y transporte. — Clasificación según tipos de residuos, origen, estado, reciclaje, depuración y tratamiento. Contenedores de SANDACH. — __Controlar la trazabilidad del tratamiento de residuos SANDACH, llevando el registro de envíos y documentación comercial y sanitaria establecida.

e) Se ha supervisado la recogida de los productos caducados, y los que no se usen finalmente para el consumo humano (congelados fuera de la cadena, pasados de fecha de consumo preferente, deteriorados, etc.) a fin de su tratamiento de gestión de residuos o SANDACH. f) Se ha supervisado la aplicación de las técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos. g) Se han controlado las no-conformidades y las acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos. h) Se ha supervisado la señalización y maniobra de las zonas donde se ubican los contenedores, así como su diferenciación, según peligrosidad, tipo y provisionalidad, entre otros.	— Supervisión de las técnicas de recogida de productos caducados. Tratamiento y gestión. — Técnicas de recogida, selección, clasificación y eliminación o vertido de residuos. Aplicación. — Control de las no-conformidades. Acciones correctivas relacionadas con la gestión de los residuos. — Supervisión de la señalización y maniobra de las zonas de ubicación de contenedores. Diferenciación según peligrosidad, tipo y provisionalidad, entre otros.

RA 5: Establece los sistemas que determinan la calidad de los productos alimentarios expuesto para la venta, garantizando sus condiciones organolépticas y sostenibles.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Establecimiento de los sistemas que determinan la calidad de los productos alimentarios expuesto para la venta:
a) Se han planificado las acciones del proceso de verificación de la calidad de los productos alimentarios en función de que sean frescos o perecederos, sostenibles, ecológicos, entre otros, garantizando la mejor idoneidad para su consumo. b) Se han definido las acciones de no conformidad del producto alimentario en función de sus condiciones, ofertas del y sección de venta pertinente. c) Se ha determinado el estado de los productos frescos, atendiendo a su aspecto, olor, textura, color, tamaño, aspecto visual y madurez, entre otros. d) Se ha determinado y comprobado el estado de los productos sostenibles, de comercio justo y de gourmet, garantizado que se mantienen sus condiciones organolépticas. e) Se ha valorado el estado y etiquetado de los productos para clientes con enfermedades (diabetes, hipertensión e hipercolesterolemia, entre otros) alergias alimentarias e	— Planificación y verificación de las acciones de calidad según productos alimentarios: frescos, perecederos, sostenibles y ecológicos. Idoneidad para el consumo. — Acciones de no conformidad. Condiciones, ofertas y sección de ventas. Documentación asociada. — Determinación del estado de los productos frescos. Condiciones organolépticas. — Determinación del estado de los productos sostenibles: de comercio justo y de gourmet. Condiciones organolépticas. — Valoración del estado y etiquetado de los productos para clientes con enfermedades, intolerancias y alergias alimentarias. Patologías: diabetes, hipertensión, hipercolesterolemia, entre otros. Intolerancias: Celiacos, a la lactosa y al

intolerancias (celiacas, a la lactosa y al huevo, entre otras), determinando que se corresponde a las características que el fabricante debe cumplir en materia la normativa vigente de salubridad. f) Se ha determinado el estado de los productos no perecederos atendiendo al estado del envasado, y fechas optimas de consumo. g) Se ha determinado y comprobado el estado de las bebidas y licores, atendiendo a su color, aroma, cuerpo, aspecto visual, añada y temperatura, entre otros. h) Se ha evaluado el sistema de verificación de la calidad de los productos alimentarios en función de la satisfacción del cliente y los criterios comerciales.	huevo, entre otras). Fecha de caducidad y el tipo de envasado. Etiquetado de productos. Etiquetado de informe nutricional. Componentes: descriptores genéricos, propiedades saludables y alérgenos. — Determinación del estado de los productos no perecederos: envasado, y fechas óptimas de consumo. Concepto de fecha de caducidad y consumo preferente. — Determinación y comprobación del estado de bebidas y licores: color, textura, aspecto visual, añada, temperatura, entre otros. Control de calidad del producto. — Valoración de la calidad de los productos alimentarios. Satisfacción del cliente. Criterios comerciales.

Orientaciones pedagógicas.

El presente módulo profesional da respuesta a una serie de funciones del perfil profesional del título, correspondientes a la planificación, organización y control del plan de limpieza, los sistemas de autocontrol de seguridad alimentaria y la manipulación de alimentos, y la supervisión del etiquetado.

Dichas funciones, desarrolladas en los procesos productivos de la empresa y encaminadas a obtener un producto o prestar un servicio, sirven de pauta para orientar en la programación de este módulo profesional.

Los procesos esenciales a incluir en la programación de este módulo profesional son los que se describen a continuación y corresponden a la Seguridad alimentaria en el comercio:

- Elaboración del plan de limpieza.
- Gestión de sistemas de autocontrol.
- Gestión del tratamiento de los residuos.
- Planificación de los sistemas de calidad de productos alimentarios para la venta.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

b) Realizar operaciones de gestión de pequeños establecimientos alimentarios, físicos y online, aplicando procedimientos según características de la empresa y conforme a la normativa vigente para supervisar las acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería.
j) Determinar protocolos de aplicación de las normas de calidad y seguridad alimentaria, protección del consumidor y de prevención de riesgos laborales y ambientales, para la manipulación de los productos alimentarios.
k) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de despiece y corte de carnes, pescados y frutas en función del destino culinario.

l) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de elaboración de derivados cárnicos en función de su uso culinario.
m) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de marinado y adobo de pescados a fin de supervisar la elaboración de derivados de pescados.
o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.
q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.
r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.
s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.
t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.
u) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente.
v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».
w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia.
x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.
y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.
La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

b) Supervisar acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería conforme a la normativa vigente para gestionar un pequeño establecimiento físico y online de productos alimentarios.
g) Supervisar la manipulación y conservación de los productos alimentarios según sus características para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias y de prevención de riesgos laborales, y de seguridad alimentaria.
h) Supervisar la obtención de porciones de productos alimentarios frescos, y la elaboración de derivados de carnes y pescados, en función de la pieza, destino culinario y demanda del cliente, siguiendo las condiciones requeridas de calidad y seguridad alimentaria.
k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa.

m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.
n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.
ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.
o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.
p) Aplicar los protocolos y las medidas preventivas de riesgos laborales y protección ambiental durante el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el entorno laboral y ambiental.
q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.
r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.
s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

Debido a la importancia de alcanzar los resultados de aprendizaje establecidos, para su impartición es conveniente que las actividades de enseñanza/aprendizaje se dediquen a la adquisición de las competencias citadas anteriormente, en coordinación con los módulos profesionales de Preparación y acondicionamiento de productos frescos y Logística de productos alimentarios de este ciclo formativo.

Las enseñanzas que den respuesta a las competencias, resultados de aprendizaje y contenidos educativos de este módulo profesional, desarrollarán las siguientes líneas de actuación.

- Diseño de planes de limpieza para establecimiento alimentario.
- Elaboración de la documentación relativa a la tramitación de los APPCC.
- Diseño de actuaciones frente a alertas alimentarias, contaminaciones cruzadas, riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario.
- Planificación del tratamiento de residuos alimentarios.
- Establecimiento de puntos críticos de control en la trazabilidad de productos alimentarios.
- Conservación, refrigeración y mantenimiento de la cadena de frío de alimentos en mostradores y cámaras frigoríficas.
- Análisis del etiquetado de productos alimentarios y su relación con las características del tipo de cliente (enfermedades alergias alimentarias e intolerancias).

Módulo Profesional: Preparación y acondicionamiento de productos frescos y transformados.

Código:1611.

Duración del módulo: 147 horas.

Módulo asociado a las unidades de competencia:

Cocina. HOT093_2.

UC0260_2: Preelaborar y conservar toda clase de alimentos.

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

RA1: Supervisa y realiza la obtención de porciones y preparaciones de carne y derivados cárnicos, aplicando la técnica de corte en función de la pieza y destino culinario, cumpliendo la normativa de prevención de riesgos laborales.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Supervisión y obtención de porciones y preparaciones de carne y derivados cárnicos:
a) Se ha comprobado el estado de los productos cárnicos, atendiendo a su aroma y color. b) Se ha supervisado y realizado el deshuesado y despiezado de canales de carne y otras piezas cárnicas, atendiendo a las técnicas apropiadas y cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria y de prevención de riesgos laborales. c) Se han supervisado y elaborado derivados cárnicos frescos tales como carne picada, adobada, salchichas frescas, entre otros, en función del destino culinario y las características del tipo de animal. d) Se han relacionado los distintos tipos de corte de piezas y derivados cárnicos con su posterior uso o aplicación. e) Se han dispuesto las piezas de carne y derivados cárnicos en mostradores y expositores, garantizado su conservación, frescura y atractivo visual. f) Se ha supervisado y obtenido distintas porciones de carne, charcutería y productos cárnicos para el consumo, en función del producto y su destino final, ejecutando las técnicas de cortes requeridas. g) Se ha supervisado el envasado del producto y derivado cárnico en función de sus características y requerimientos del cliente.	— Comprobación del estado de los productos cárnicos. Aroma y color. — Reconocer y clasificar las carnes. — Herramientas, útiles y maquinaria de corte de piezas de carne y charcutería. — Técnicas de corte, deshuesado y despiezado (fileteado y troceado) de canales y piezas cárnicas. — Supervisión y elaboración de derivados cárnicos frescos; carne picada, adobada y salchichas frescas. — Destino culinario y características del animal. — Categoría comercial de las distintas piezas. — Tipos de corte de piezas y derivados cárnicos. Uso culinario. — Exposición en mostradores de piezas y productos cárnicos: conservación frescura y atractivo visual. — Técnicas de corte en función de su destino final. — Obtención de distintas porciones de carne en función del producto final.

h) Se han supervisado las condiciones de orden y limpieza de las zonas de trabajo de carnicería. i) Se ha aplicado la normativa de prevención de riesgos laborales e higiénico-sanitarios en las operaciones de preparación y acondicionamiento de carne y derivados.	— Supervisión del envasado y empaquetado del producto cárnico y sus derivados. Características y requerimientos del cliente. — Supervisión del orden y limpieza de las zonas de trabajo. — Medidas de seguridad. Normativa higiénico-sanitaria.

RA 2: Supervisa y realiza la obtención de porciones, preparaciones y elaboraciones de pescados y mariscos, aplicando la técnica de corte en función del tipo y preparación adecuada al destino culinario, cumpliendo la normativa de prevención de riesgos laborales, higiénico-sanitaria y medioambiental.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Supervisión y obtención de porciones, preparaciones y elaboraciones de pescados y mariscos:
a) Se ha comprobado el estado de los pescados frescos, atendiendo a su aspecto, olor, textura y color, entre otros. b) Se ha supervisado y realizado la limpieza, desescamado, pelado, fileteado y troceado del pescado, y en su caso, descabezado, eviscerado o desespinado, atendiendo a su especie y destino culinario. c) Se han supervisado y obtenido porciones de pescado requeridas en tamaño, forma y calidad para el consumo, ejecutando las técnicas de corte en función del tipo de pescado y destino culinario. d) Se han dispuesto los pescados y mariscos en mostradores y expositores, aplicando hielo y aspersores de agua, garantizado su conservación, frescura y atractivo visual. e) Se ha preparado el marisco según tamaño, forma y calidad, en función del tipo de marisco y destino culinario. f) Se ha supervisado el envasado del producto, en función de sus características y requerimientos del cliente. g) Se han supervisado las condiciones de orden y limpieza de las zonas de trabajo de pescadería. h) Se ha aplicado la normativa de prevención de riesgos laborales e higiénico-sanitarios, en las operaciones de preparación y acondicionamiento del pescado y marisco.	— Comprobación del estado de pescados y mariscos. Características organolépticas, estacionalidad, tallas mínimas y estado de conservación. — Supervisión y limpieza de pescado: desescamado, pelado, fileteado, troceado descabezado, eviscerado y desespinado. — Herramientas de corte de pescados; tipos, características y uso. — Supervisión y obtención de porciones, preparaciones y elaboraciones de pescados y mariscos. Destino culinario y tipos de pescado. — Exposición en mostradores de pescados: conservación frescura y atractivo visual. — Preparación de mariscos: tamaño, forma, calidad, tipo y destino culinario. — Supervisión del envasado de pescados y mariscos. — Métodos de envasado según producto y destino final, entre otros. Limpieza y orden en las zonas de trabajo. __ Orden y limpieza en las zonas de trabajo de pescadería.

	__ Medidas de seguridad. Normativa higiénico-sanitaria.

RA 3: Supervisa y elabora bandejas de frutas y verduras adecuándolas al consumo, según criterios de venta, aplicando la normativa sanitaria y de prevención de riesgos laborales.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Supervisión y elaboración de bandejas de frutas y verduras:
a) Se ha comprobado el estado de frutas y verduras atendiendo a criterios de tamaño, madurez y aspecto visual. b) Se ha supervisado la disposición de frutas y verduras en mostradores, expositores y bandejas, según su estacionalidad, calidad y calibre, entre otros. c) Se han supervisado las condiciones de orden y limpieza de las zonas de trabajo de frutas y verduras. d) Se ha supervisado la presentación y el troceado frutas y verduras, en tamaño, forma y calidad, en función del tipo de producto y requerimientos del cliente. e) Se han supervisado la exposición de piezas de frutas y verduras de forma que garantice sus propiedades y conservación. f) Se han envasado las frutas y verduras, en función de sus características y requerimientos del cliente. g) Se ha aplicado la normativa de riesgos laborales e higiénico-sanitarios, en relación con las operaciones de preparación y acondicionamiento de frutas y verduras.	— Comprobación de frutas y verduras: tipos, características. — Supervisión de la exposición de frutas y verduras en mostradores expositores y bandejas. Estacionalidad, calidad y calibre. Propiedades y conservación. — Orden y limpieza en las zonas de trabajo. — Supervisión de la presentación y troceado de frutas y verduras. Elaboración de bandejas y envases. — Características y requerimientos del cliente. — Exposición de frutas y verduras, de forma que garantice sus propiedades y conservación. — Envasado de frutas y verduras. — Conservación post envasada de frutas y verduras. — Medidas de seguridad y condiciones higiénico-sanitarias.

RA 4: Supervisa la preparación y el asesoramiento de productos alimentarios, tales como vinos, quesos y productos gourmet, aplicando técnicas de corte pertinentes al producto, y valorando características y posibilidades de consumo.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Preparación y asesoramiento de productos alimentarios:

a) Se ha supervisado la presentación y exposición de vinos, vinagres, quesos y productos gourmet en función de las características del producto. b) Se ha supervisado el corte del jamón de calidad de forma manual aplicando las técnicas adecuadas. c) Se ha supervisado el corte o troceado del queso de calidad en función del tipo de queso y la técnica de corte apropiada a su s características. d) Se ha supervisado la preparación de tablas de quesos, jamón y embutidos, en función de sus denominaciones, tipo de leche, y degustación (aroma, sabor, picor, entre otros). e) Se ha asesorado sobre las características de vinos de calidad en función de su origen, añada, variedades de uva y maridaje, entre otros. f) Se ha asesorado sobre las características de quesos (fragilidad, densidad, dureza y cremosidad, entre otros), posibilidades de consumo y destino culinario. g) Se ha asesorado sobre otros productos gourmet (caviar, ahumados, ventresca, salazones, algas, caldos, fumet, entre otros) en función de origen, forma de consumo y destino culinario	— Presentación y exposición de vinos, vinagres, quesos y productos gourmet. Características. — Técnicas de corte, manuales y mecánicas. Jamones de calidad. Clasificación de jamones. Denominaciones. — Técnicas de troceado y corte de quesos. Características. Clasificación de quesos y denominaciones. — Supervisión de la elaboración de tablas de quesos, jamones y embutidos. Denominaciones. Características, aroma, sabor y picor. — Asesoramiento sobre vinos, vinagres. Calidad, añada, variedades de uva y maridaje. Denominaciones. — Asesoramiento sobre quesos. Características, fragilidad, densidad, dureza y cremosidad. Destino culinario. — Asesoramiento sobre productos gourmet. Tipos caviar, algas, encurtidos, ahumados, ventresca y salazones. Origen y destino culinario.

RA 5: Efectúa el etiquetado de productos frescos, relacionando el tipo de productos con su etiquetado y características del envase.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Realiza el etiquetado de productos frescos:
a) Se han aplicado las especificaciones de la normativa que afecta al envasado de alimentos frescos. b) Se ha dispuesto la información obligatoria y complementaria a incluir en las etiquetas y sus códigos de barras, así como en los rótulos de productos alimenticios. c) Se han comprobado que los productos frescos envasados expuestos disponen del etiquetado y características de trazabilidad establecidas. d) Se han relacionado las técnicas y equipos de etiquetado con su uso en diferentes tipos de productos alimentarios.	— Normativa específica sobre el envasado de productos frescos. — Equipos, información obligatoria y complementaria en etiquetas. — Técnicas de etiquetado. Código de barras. Rótulos de productos alimentarios. — Trazabilidad y etiquetado. — Técnicas. Materiales de envasado. Sistemas y métodos de envasado. — Supervisión de la colocación del código de barras y etiquetas. Coincidencia con las

e) Se han envasado y etiquetado productos frescos en función de los requerimientos de trazabilidad establecidos. f) Se ha verificado la aplicación del código de barras a los productos frescos, identificando etiquetas normalizadas y códigos de barras. g) Se ha verificado que la codificación del producto concuerda con sus características, propiedades y localización. h) Se ha supervisado la colocación de dispositivos de seguridad en los productos alimentarios frescos expuestos para la venta, utilizando los sistemas de protección pertinentes.	características, propiedades y localización del producto. — Supervisión de la colocación de los dispositivos de seguridad y protección.

Orientaciones pedagógicas.

El presente módulo profesional da respuesta a una serie de funciones del perfil profesional del título, correspondientes a la supervisión, preparación, manipulación y venta de productos perecederos y no perecederos.

Dichas funciones, desarrolladas en los procesos productivos de la empresa y encaminadas a obtener un producto o prestar un servicio, sirven de pauta para orientar en la programación de este módulo profesional.

Los procesos esenciales a incluir en la programación de este módulo profesional son los que se describen a continuación y corresponden a la Preparación y acondicionamiento de productos frescos:

- Obtención de porciones y preparados de productos frescos.
- Elaboración derivados cárnicos.
- Elaboración bandejas de frutas y verduras.
- Asesoramiento en productos alimentarios.
- Etiquetado de productos alimentarios.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

e) Determinar actividades de promoción de productos alimentarios, para establecer estrategias de fidelización de clientes.
j) Determinar protocolos de aplicación de las normas de calidad y seguridad alimentaria, protección del consumidor y de prevención de riesgos laborales y ambientales, para la manipulación de los productos alimentarios.
k) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de despiece y corte de carnes, pescados y frutas en función del destino culinario.
l) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de elaboración de derivados cárnicos en función de su uso culinario.
m) Analizar y supervisar la aplicación de las técnicas de marinado y adobo de pescados a fin de supervisar la elaboración de derivados de pescados.

n) Determinar líneas de actuación en el asesoramiento de productos alimentarios, y de atención al cliente, utilizando distintos canales de comunicación, presencial u online, para supervisar la atención comercial.
o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.
q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.
r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.
s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.
t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.
u) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente.
v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».
w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia.
x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.
y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

d) Establecer estrategias de planes de marketing en el comercio alimentario para potenciar las ventas y fidelizar a los clientes.
g) Supervisar la manipulación y conservación de los productos alimentarios según sus características para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias y de prevención de riesgos laborales, y de seguridad alimentaria.
h) Supervisar la obtención de porciones de productos alimentarios frescos, y la elaboración de derivados de carnes y pescados, en función de la pieza, destino culinario y demanda del cliente, siguiendo las condiciones requeridas de calidad y seguridad alimentaria.
i) Supervisar la atención comercial y la venta de productos alimentarios de forma física u online, adaptadas a las características de cada producto y necesidades del cliente, aplicando la normativa de protección del consumidor.

k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa.
m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.
n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.
ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.
o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.
p) Aplicar los protocolos y las medidas preventivas de riesgos laborales y protección ambiental durante el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el entorno laboral y ambiental.
q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.
r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.

Por consiguiente, al estructurar la programación deben incorporarse a los contenidos educativos (procedimentales, conceptuales y actitudinales) de las unidades didácticas y su posterior evaluación.

Debido a la importancia de alcanzar los resultados de aprendizaje establecidos, para su impartición es conveniente que las actividades de enseñanza/aprendizaje se dediquen a la adquisición de las competencias citadas anteriormente, en coordinación con los módulos profesionales de Seguridad alimentaria en el comercio y Dinamización del punto de venta en comercios de alimentación de este ciclo formativo.

Las enseñanzas que den respuesta a las competencias, resultados de aprendizaje y contenidos educativos de este módulo profesional, desarrollarán las siguientes líneas de actuación.

- Realización de tipos de cortes según uso culinario.
- Obtención de piezas y porciones cárnicas, su presentación y venta.
- Elaboración de derivados cárnicos y embutidos.
- Preparación de piezas de pescado y mariscos.
- Elaboración de bandejas de frutas y verduras.
- Disposición de etiquetas y código de barras en envases.

Módulo Profesional: Logística de productos alimentarios.

Código: 1612.

Duración del módulo: 168 horas.

Módulo asociado a las unidades de competencia:

Actividades de gestión del pequeño comercio COM631_2.

UC2106_2: Garantizar la capacidad de respuesta y abastecimiento del pequeño comercio.

UC1792_2: Gestionar la prevención de riesgos laborales en pequeños negocios.

Organización y gestión de almacenes. COM318_3.

UC1015_2: Gestionar y coordinar las operaciones de almacén.

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

RA 1: Establece las condiciones de recepción de alimentos de un establecimiento comercial, determinando los criterios de calidad e higiénico-sanitarios, los requerimientos de transporte y la documentación asociada.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Establecimiento de las condiciones de recepción de alimentos de un comercio alimentario:
a) Se ha establecido el procedimiento a utilizar en la revisión del pedido realizado y la mercancía recibida en cuanto a cantidad, plazo de entrega, calidad y precio. b) Se ha verificado la trazabilidad de los productos alimentarios recibidos comprobando la documentación y etiquetado de los mismos. c) Se han comprobado el estado del embalaje y la temperatura de los productos en el transporte de mercancías, rechazando los productos con alteraciones por rotura de la cadena de frío. d) Se ha valorado la calidad de los productos alimentarios recepcionados comprobando las condiciones higiénicas del transporte, el control de temperatura, embalajes, envases y almacenamiento. e) Se han comprobado la caducidad de los productos alimentarios transportados por los medios de transporte externo utilizados. f) Se ha establecido el procedimiento a seguir en la gestión de devolución de mercancías a empresas proveedoras. g) Se ha supervisado el registrado informático asociado a la documentación de la recepción de mercaderías.	— Procedimiento y trámites en los procesos de almacenaje. Organización del proceso de almacén. Necesidades de almacenaje y necesidades de capacidad. — Procedimiento de revisión de pedidos. Documento de acompañamiento de la mercancía. El albarán. Inspección de la mercancía. Hoja de recepción. Cantidad, plazo de entrega, calidad y precio. — Verificación de la trazabilidad de los productos alimentarios. Aplicación y gestión de un proceso de trazabilidad. – Aspectos destacables. Normativa reguladora. – Procedimiento de trazabilidad. Fases y herramientas. — Comprobación de la documentación y etiquetado. Comprobación del estado del embalaje y temperatura de los productos transportados. Procedimientos y trámites en los procesos de almacenaje. — Valoración de calidad de los productos alimentarios recepcionados. Condiciones higiénicas del transporte, el control de temperatura, embalajes, envases y almacenamiento. Normativa vigente

	— Comprobación de la caducidad de los productos transportados. — Gestión de devoluciones de productos alimentarios a proveedores. Logística inversa — Supervisión del registro informático asociado a la documentación de productos recepcionados.

RA 2: Establece las condiciones óptimas de almacenamiento de mercancías en almacenes de comercios alimentarios, relacionándolas con su estacionalidad, calidad higiénico-sanitaria, y características de la mercancía.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Establecimiento de las condiciones óptimas de almacenamiento de mercancías alimentarias:
a) Se ha establecido la zonificación de almacenes en función de las características de los alimentos, bien sean congelados, frescos, refrigerados, o no perecederos. b) Se ha establecido el protocolo de descarga, desembalaje, manipulación y traslado de cargas, equipamiento y utillajes, aplicando la normativa de prevención de riesgos. c) Se ha supervisado la utilización de la maquinaria de transporte interno utilizada en comercios alimentarios, relacionándolos con la mercancía a transportar y uso. d) Se han relacionado los criterios de conservación de productos alimentarios y su prioridad en el consumo, con su ubicación en almacenes de comercios alimentarios. e) Se han establecido los criterios de reubicación de productos para una adecuada organización del almacén relacionándolos con su reposición, con la incorporación de nuevos productos y posibles incidencias. f) Se han establecido las señalizaciones de un almacén atendiendo a su finalidad y seguridad.	— La actividad de almacenaje, distribución. Flujos de mercancías. Zonificación de almacenes. Características de los productos; conservación y refrigeración. Aplicación de la normativa vigente. — Procedimientos de descarga, desembalaje, manipulación, traslado de cargas y localización. Manipulación de las mercancías. Equipamiento y utillajes. — Supervisa maquinaria, equipos y útiles de almacén. Productos pesados. — Criterios de conservación. Métodos de reducción en los tiempos de localización y manipulación de la mercancía. Ubicación, reubicación y reposición de productos alimentarios. Sistemas de seguimiento de las mercancías. — Criterios de señalización del almacén de productos alimentarios. Finalidad y seguridad. Normativa de seguridad e higiene en almacenes. Instalaciones generales y específicas. Medidas de prevención de riesgos en el almacén.

g) Se ha relacionado la influencia de temperatura, orden y limpieza de un almacén de comercios alimentarios, con los productos a almacenar.	— Condiciones de almacenamiento – Ubicación en función de conservación y consumo. – Condiciones de temperatura, orden y limpieza.

RA 3: Determina las condiciones que debe cumplir la expedición de productos alimentarios relacionando las técnicas de embalaje y empaquetado con los medios de transporte, los requerimientos del pedido y calidad del producto.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Determinación de las condiciones de expedición de productos alimentarios:
a) Se han especificado el procedimiento de los envíos a domicilio, la venta online, u otras asociadas a la expedición de productos. b) Se ha supervisado la operación y maniobra de los equipos empleados para el embalaje y paletizado de productos alimenticios. c) Se han determinado las condiciones de embalaje de la mercancía distribuida a domicilio –local y nacional-, atendiendo a las técnicas y materiales de embalaje a utilizar, y su repercusión en la calidad y seguridad alimentaria. d) Se han determinado las características y requerimientos de la documentación asociada a la expedición de mercaderías. e) Se han establecido las condiciones que deben cumplir los medios de transporte propios para garantizar la calidad y seguridad alimentaria de los productos a expedir. f) Se ha supervisado el seguimiento de la expedición de alimentos mediante el uso de aplicaciones online y telefónicas. g) Se ha determinado el procedimiento y documentación a utilizar en caso de devolución de un producto expedido.	— Alternativas en la atención de envíos; a domicilio y venta online. — Supervisión de equipos de embalaje y paletizado de productos alimentarios. Extracción y selección de mercancías. — Orden de picking. – Preparación del envío — Envases y embalajes. Funciones y características. Procedimientos de preparación de envasado y embalaje de mercancías distribuidas a domicilio. pedidos de productos alimentarios. Técnicas y materiales de envases y embalajes. Tipos de envases. Elección del envase y embalaje. Repercusión en la calidad y seguridad alimentaria. Documentación asociada, órdenes de pedido. Legislación sobre envases y embalajes. — Organización del transporte. Medios de transporte y características. Normativa vigente con respecto al transporte de productos alimentarios — Supervisión de los medios de transporte utilizados y expedición de productos alimentarios.

h) Se han cumplido las medidas de sostenibilidad medioambiental y de prevención de riesgos laborales en las actividades de embalaje y desembalaje de productos alimentarios.	— Procedimiento y documentación en devoluciones de productos. Logística Inversa. — Medidas de sostenibilidad medioambiental y de prevención de riesgos laborales. Gestión de residuos de envases y embalajes. Punto verde.

RA 4: Gestiona un almacén de productos alimentarios, calculando las necesidades de suministros, previsión de ventas y atendiendo los requisitos de las secciones del comercio alimentario.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Gestión de almacén de productos alimentarios:
a) Se ha elaborado y actualizado el inventario de un almacén de comercio alimentario aplicando la normativa vigente, para saber las necesidades de gasto y de provisión b) Se han valorado las existencias del almacén según los métodos vigentes establecidos en la normativa. c) Se ha mantenido el registro del inventario del almacén utilizando aplicaciones informáticas específicas. d) Se han calculado diferentes tipos de stock, como de seguridad, pérdida desconocida y merma, entre otros, en función de la demanda, la rotación del producto, la estacionalidad y la capacidad del almacén. e) Se han valorado las causas de las posibles desviaciones detectadas entre las cifras de compras previstas y reales. f) Se han calculado la ratio de rotación de stock de productos alimentarios en el almacén. g) Se han programado los suministros de los productos alimentarios atendiendo a los periodos de mayor y menor demanda comercial, la estacionalidad y la evolución de la actividad comercial de la zona.	— El inventario, concepto y normativa. Elaboración y actualización de inventarios: valoración de existencias, criterios de valoración, y métodos de valoración; FIFO y PMP. Necesidades de gasto y provisión. — Registro y mantenimiento del inventario. Aplicaciones informáticas específicas. — Los stocks o existencias. Gestión de existencias. Composición y tamaño. Rotación del stock. — Cálculo de stocks. – Seguridad, óptimo y mínimo. – Pérdidas; conocida y desconocida. – Merma; natural por deshidratación, física por deterioro y por caducidad, entre otros. — Valoración de desviaciones entre compras reales y previstas. Causas y análisis. — Cálculo de la ratio de rotación de stocks de productos alimentarios. Suministro de productos.

	— Programación de suministros. Estacionalidad, periodos de demanda y evolución de la actividad.

RA 5: Programa las actividades y tareas del personal de un almacén alimentario, valorando funciones y las necesidades formativas, y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos y de sostenibilidad medioambiental.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Programación de actividades y tareas del personal de un almacén alimentario:
a) Se han establecido las tareas y funciones que realiza el personal en un almacén de productos alimentarios. b) Se han elaborado cronogramas de las operaciones habituales del almacén. c) Se han valorado las necesidades de formación del personal del almacén. d) Se han previsto medidas ante las incidencias y accidentes más comunes en el trabajo diario dentro de un almacén de productos alimentarios. e) Se han establecido las medidas que hay que adoptar en caso de accidente producido en la manipulación de mercancías dentro de un almacén de mercancías alimentarias. f) Se ha establecido el procedimiento que se debe seguir en el caso de accidentes en un almacén de productos alimenticios. g) Se ha aplicado el procedimiento establecido para la gestión de residuos y SANDACH en un almacén de productos alimentarios.	— Organización de tareas y funciones del personal de almacén. Normas de seguridad laboral. Factores de riesgo en el almacén. — Elaboración de cronogramas de operaciones del almacén. — Valoración de necesidades de formación del personal de almacén. Normativa. — Adopción de medidas y procedimientos en caso de incidentes y accidentes. Medidas preventivas de seguridad. Señalización. Condiciones ambientales. Manipulación de mercancías. Riesgos durante el manejo de cargas. Normativa de prevención de riesgos laborales en el almacén. — Gestión de residuos y SANDACH en almacén. Normativa de seguridad e higiene en el almacén.

Orientaciones pedagógicas.

El presente módulo profesional da respuesta a una serie de funciones del perfil profesional del título, correspondientes a la gestión en la recepción, almacenamiento y distribución de productos en comercios alimentarios.

Dichas funciones, desarrolladas en los procesos productivos de la empresa y encaminadas a obtener un producto o prestar un servicio, sirven de pauta para orientar en la programación de este módulo profesional.

Los procesos esenciales a incluir en la programación de este módulo profesional son los que se describen a continuación y corresponden a la Logística de productos alimentarios:

- Recepción de productos alimentarios.
- Gestión y coordinación del almacén.
- Distribución de productos.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

i) Organizar el suministro, almacenamiento y conservación de productos alimentarios, a fin de gestionar la logística de comercios alimentarios físicos y online.
j) Determinar protocolos de aplicación de las normas de calidad y seguridad alimentaria, protección del consumidor y de prevención de riesgos laborales y ambientales, para la manipulación de los productos alimentarios.
o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.
q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.
r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.
s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.
t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.
u) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente.
v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».
w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia."
x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.

y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

f) Gestionar la logística de comercios alimentarios físicos y online, para garantizar la coordinación de los proveedores y el suministro de alimentos, nivel de existencias y distribución.
g) Supervisar la manipulación y conservación de los productos alimentarios según sus características para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias y de prevención de riesgos laborales, y de seguridad alimentaria.
k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa.
m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.
n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.
ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.
o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.
q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.
r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.
s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

Debido a la importancia de alcanzar los resultados de aprendizaje establecidos, para su impartición es conveniente que las actividades de enseñanza/aprendizaje se dediquen a la adquisición de las competencias citadas anteriormente, en coordinación con los módulos profesionales de Seguridad alimentaria en el comercio, Preparación y acondicionamiento de productos frescos, Comercio electrónico en negocios alimentarios y Gestión de un comercio alimentario de este ciclo formativo.

Por consiguiente, al estructurar la programación deben incorporarse a los contenidos educativos (procedimentales, conceptuales y actitudinales) de las unidades didácticas y su posterior evaluación.

Las enseñanzas que den respuesta a las competencias, resultados de aprendizaje y contenidos educativos de este módulo profesional, desarrollarán las siguientes líneas de actuación:

- Recepción de productos alimentarios en la tienda física y online.
- Planificación de las condiciones de almacenamiento de mercancías.

- Elaboración de un plan de zonificación del almacén de productos alimentarios.
- Expedición de los productos alimentarios en la tienda física u online.
- Elaboración de programas de aprovisionamiento.
- Gestión de stock y rotación de productos alimentarios.
- Registro del inventario de almacén.
- Realización y revisión de pedidos, albaranes y otros documentos relacionados con los productos alimentarios.

Módulo Profesional: Comercio electrónico en negocios alimentarios.

Código: 1613.

Duración del módulo: 126 horas.

Módulo no asociado a unidad de competencia.

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

RA 1: Elabora planes de comercio electrónico en establecimientos alimentarios, aplicando las nuevas formas de relación con el público objetivo y las estrategias digitales existentes.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Elaboración de planes de comercio electrónico en establecimientos alimentarios:
a) Se ha aplicado al comercio electrónico la estructura y contenido de un plan de marketing, adaptándolo a la planificación y necesidades de la empresa. b) Se han establecido distintas estrategias de comercio electrónico, determinadas en el plan de marketing. c) Se han seleccionado los agentes que intervienen en los canales de distribución online, en función de sus características y operatividad. d) Se ha posicionado el comercio alimentario online en buscadores, servidores de aplicaciones de mapas o de geolocalización, y en buscadores de comparación de precios. e) Se han establecido dispositivos de atención al cliente mediante sistemas de comunicación electrónica, atendiendo a las sugerencias y consultas que mejoran la calidad de la empresa. f) Se han establecido objetivos e indicadores del rendimiento del tráfico de la página web, en función de la segmentación de mercado incluida en el plan de marketing.	— E-comerce. Definición. Modelos de negocio. Reglas de una tienda online. — Planes de marketing de productos alimentarios aplicados al comercio electrónico; análisis de situación, objetivos, estrategias, tácticas, herramientas, presupuesto y analítica de control, seguimiento. — Selección de agentes. Canales de distribución online. Características y operatividad. — Estrategias de distribución. — Marketing en buscadores. SEM, SEO y campañas en páginas afines. — Posicionamiento en servidores, buscadores, mapas o de geolocalización y comparadores de precios. — Establecimiento de dispositivos de atención al cliente. Sistemas CRM. Comunicación electrónica.

g) Se ha estimado el coste de acciones de marketing online según el prepuesto establecido de la empresa.	Sugerencias y consultas. Mejora de calidad de la empresa. — Objetivos e indicadores de rendimiento de la página web. – Zonas calientes de una tienda virtual. – Mapas de calor. — Segmentación del mercado. — Presupuesto y estimación de costes de una página web. Consideraciones previas. Temporalización.

RA 2: Constituye una tienda online de productos alimentario, aplicando plantillas informáticas.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Constitución de una tienda online de productos alimentarios:
a) Se han definido la estructura básica del comercio alimentario online y sus elementos, relacionándolos con la actividad comercial a la que se destinan. b) Se ha integrado el comercio alimentario online en un comercio físico ya existente. c) Se ha inscrito la tienda online en el registro correspondiente y en su caso en el habilitado para la creación de empresas de estudiantes, a fin de realizar transacciones económicas y monetarias, emitir facturas y abrir cuentas bancarias. d) Se ha creado una web de comercio alimentario, adaptándola al público al que va dirigido y a los sistemas de acceso virtual. e) Se han aplicado las características requeridas en los diseños responsables, amigables y usables de tiendas online, teniendo en cuenta la condiciones de accesibilidad universal y diseño para todos. f) Se han alojado los archivos componentes del sitio web en servidores propios o ajenos, según criterios de operatividad. g) Se ha seleccionado plataformas de código abierto, plantillas y diseños acordes con el negocio alimentario de la tienda online.	— Determinación de la estructura básica de un comercio alimentario online y elementos que la componen. – Escaparate Web. Catálogo electrónico. Catálogo de productos online. Presupuestos y pedido. — Integración en comercios online en comercios físicos. — Inscripción y habilitación de la tienda online en el registro. Creación de empresas de estudiantes. – Transacciones económicas. – Emisión de facturas. – Apertura y mantenimiento de cuentas bancarias. — Constitución de una web de productos alimentarios. Creación de páginas web con los editores web más usuales. Características. Diseño; responsable, amigable y usable. Condiciones de accesibilidad universal y diseño para todos. — Alojamiento de archivos en servidores propios y ajenos.

h) Se han instalado dispositivos de atención al cliente mediante sistemas de comunicación electrónica, teléfono de contacto, chat y redes sociales, entre otros, en función de la atención a preguntas frecuentes, problemas del cliente, instrucciones de uso en pagos, sugerencias y quejas. i) Se han definido las medidas requeridas para las transacciones seguras, aplicando la legislación vigente en materia de protección del consumidor.	– Elección del servidor para alojar páginas web. – Publicación de páginas web vía FTP. – Visibilidad en internet. — Instalación de dispositivos de atención al cliente; comunicación electrónica, teléfono de contacto, chat, foros y redes sociales. Mensajería instantánea multiplataforma. — Establecimiento de medidas de seguridad. Legislación. Protección del consumidor. Transacciones seguras. — Implantación de estrategias de seguridad informática. Robo de datos, suplantación de identidad y tecnologías antimalware.

RA 3: Gestiona la recepción de pedidos, su entrega y cobro, elaborando presupuestos, distribuyendo productos y realizando el seguimiento bancario.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Gestión de recepción de pedidos, entrega y cobro:
a) Se han recepcionado los pedidos online atendiendo al orden de llegada, tiempo de entrega, tipo de producto y ofertas. b) Se ha elaborado el presupuesto de pedidos de alimentos, atendiendo online la petición del cliente, el tipo de producto y el precio u oferta. c) Se ha comunicado el presupuesto y las condiciones de entrega del producto, verificando que cumple lo demandado por el cliente, y en su caso subsanado deficiencias. d) Se ha cobrado online el pedido de alimentos mediante el medio de pago indicado en la página web, empleando los canales que garanticen la seguridad de la operación. e) Se ha ordenado la distribución y seguimiento del envío y entrega del pedido al cliente en los plazos y lugar acordado, empleando los medios de distribución adecuados a la operación. f) Se ha diseñado una estrategia de reembolsos, atendiendo a devoluciones del cliente o errores en la entrega.	— Recepción de pedidos; orden de llegada, tiempo de entrega, catálogo de producto y ofertas. Carrito de la compra. — Elaboración del presupuesto de pedidos. — Comunicación del presupuesto y condiciones de entrega. — Cobro online. Canales de pago. Medios de pago electrónico. Tarjetas débito, crédito y monedero. Plataformas de pago. — Medidas de seguridad; seguridad en las transacciones. Cifrado, firma digital, certificados digitales y DNI electrónico. — Control logístico de las mercancías vendidas online. Distribución, seguimiento y entrega del envío. Medios de envío. — Seguimiento del presupuesto, pedido, salida y recepción mercancías. Documentos que acompañan a la mercancía. Albarán. Tipos de albarán.

g) Se ha efectuado el seguimiento bancario de la venta online, comprobando que los ingresos por las ventas y devoluciones de los pedidos enviados se han realizado, y en su caso subsanado deficiencias. h) Se ha comprobado que las ventas realizadas a través de intermediarios se han cobrado de acuerdo a las condiciones pactadas.	— Reembolsos, devoluciones y seguimiento bancario. Corrección de errores y deficiencias en la entrega. — Ventas a través de intermediarios. Condiciones pactadas y cobros.

RA 4: Realiza el mantenimiento de la página web corporativa, la tienda electrónica y el catálogo online, actualizando la información de la página web y atendiendo al cliente de forma inmediata.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Mantenimiento de la página web corporativa, la tienda electrónica y el catálogo online:
a) Se han actualizado los ficheros que componen las páginas web, valorando nuevos productos, tendencias del mercado, promociones y gustos del cliente, entre otros y utilizando programas específicos de inclusión de textos, imágenes y sonido. b) Se han elaborado fichas de productos y catálogos electrónicos y posicionados en web de comparación de precios, facilitando su lectura y comprensión. c) Se han enviado los ficheros web actualizados al servidor de Internet mediante programas especializados en esta tarea. d) Se ha actualizado el diseño de la web, buscando su eficiencia y rentabilidad comercial. e) Se han mejorado los enlaces, estructura y búsquedas de la página web capaces de generar tráfico orientado a la oferta, facilitando la navegación por la tienda online. f) Se ha atendido al cliente en su consulta en tiempo real a través de los dispositivos instalados. g) Se han actualizado las bases de datos de clientes, productos y precios relacionadas con la actividad comercial. h) Se han valorado las acciones de mantenimiento realizadas, en función de la respuesta recibida por parte del cliente.	— Actualización de ficheros de la página web. Nuevos productos, tendencias de mercado, promociones y gustos del cliente. — Programas informáticos: de texto, imagen y sonido. — Programas de diseño gráfico y otras utilidades para la web. — Elaboración de fichas de productos y catálogos electrónicos. — Posicionamiento en la web. — La transmisión de archivos por internet. – Transferencia y gestión remota de Ficheros (FTP). – Transmisión de archivos mediante servidores de descarga directa. – Transmisión de archivos alojados en la nube. — Actualización y diseño de la página web. Mejora de enlaces. Eficiencia y rentabilidad comercial. — Escaparate Web. Catálogo. — Posicionamiento en buscadores. Elección de palabras clave o términos de búsqueda. Identificación de tendencias. Link Building, estrategia de links o enlace

	— Atención al cliente en tiempo real. Dispositivos electrónicos. Periodos de reflexión, devolución y cancelaciones. — Actualización de ficheros de clientes, productos y precios. — Retroalimentación y acciones de mantenimiento.

RA 5: Valora el rendimiento del comercio electrónico alimentario, analizando los datos de tráfico, resultado del negocio y aplicando e instrumentos de evaluación.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Valoración del rendimiento del comercio electrónico alimentario:
a) Se han aplicado las medidas de mejora del rendimiento de campañas publicitarias online, en función del aumento del tráfico de visitas al sitio web y el volumen de ventas del comercio electrónico. b) Se han valorado los indicadores de rendimiento del tráfico en el comercio electrónico y su impacto, utilizando herramientas de analíticas web, gratuitas y de pago. c) Se ha relacionado las ratios principales de análisis del retorno de inversiones en publicidad online con el resultado de las ventas del comercio electrónico alimentaria. d) Se ha valorado la satisfacción de las personas compradoras online, calculando la tasa de fidelización. e) Se ha evaluado la trazabilidad de la distribución de los productos al cliente, modificando la planificación de las rutas de reparto, el tiempo acordado, los recursos humanos, estado de entrega del producto, entre otros. f) Se han valorado los medios de pago utilizados, atendiendo a las características de la tienda online de alimentación y los gastos bancarios generados. g) Se ha valorado la rentabilidad económica de la tienda online, comparando el volumen de negocio generado con los gastos de distribución, personal y publicidad, entre otros.	— Medidas de mejora de campañas publicitarias online, volumen de visitas, análisis de los resultados de las visitas y tráfico de ventas. — Valoración del rendimiento de los indicadores del tráfico e impacto. Herramientas de análisis; gratuitas y de pago. Factores para determinar el ROI y KPI. — Relación y análisis de ratios; inversiones, entorno y resultado de venta. Flujos de caja en la tienda online. — Valoración de la satisfacción del cliente. Tasa de fidelización. Elementos de fidelización. — Evaluación de la trazabilidad de la distribución. Planificación y modificación de rutas de reparto: recursos humanos, tiempo acordado y estado de entrega del producto. — Evaluación de medios de pago online. Gastos bancarios. Pasarelas de pago en e-commerce. Mobile commerce. Fraudes Online — Valoración de la rentabilidad económica de la tienda online; volumen de negocio, gastos de distribución, de personal y de publicidad.

Orientaciones pedagógicas.

El presente módulo profesional da respuesta a una serie de funciones del perfil profesional del título, correspondientes a la realización de acciones para la venta online, atención al cliente, y distribución de los productos alimentarios, dentro del proceso de otros canales para la venta.

Dichas funciones, desarrolladas en los procesos productivos de la empresa y encaminadas a obtener un producto o prestar un servicio, sirven de pauta para orientar en la programación de este módulo profesional.

Los procesos esenciales a emplear en el desarrollo de la programación de este módulo profesional son los que se describen a continuación y corresponden a la comercialización online de productos alimentarios:

- Constitución y creación de la tienda online de productos alimentarios.
- Selección de los productos alimentarios, los proveedores y canales de distribución.
- Mantenimiento y actualización de las ofertas y promociones de página web.
- Atención online al cliente, quejas y reclamaciones.
- Distribución de los productos.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

a) Elaborar planes de empresa para pequeños comercios de alimentación valorando las oportunidades de negocio del entorno, las formas de financiación y los requerimientos legales exigidos a fin de realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera.
b) Realizar operaciones de gestión de pequeños establecimientos alimentarios, físicos y online, aplicando procedimientos según características de la empresa y conforme a la normativa vigente para supervisar las acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería.
c) Determinar la línea comercial del pequeño negocio alimentario analizando los productos a ofertar, precios de venta, y empresas proveedoras a fin de establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio.
d) Analizar las herramientas de potenciación de las ventas en el comercio alimentario, físico y online, para el desarrollo de estrategias de marketing.
e) Determinar actividades de promoción de productos alimentarios, para establecer estrategias de fidelización de clientes.
h) Coordinar y seleccionar proveedores de alimentos, negociando las ofertas y condiciones de abastecimiento.
j) Determinar protocolos de aplicación de las normas de calidad y seguridad alimentaria, protección del consumidor y de prevención de riesgos laborales y ambientales, para la manipulación de los productos alimentarios.
n) Determinar líneas de actuación en el asesoramiento de productos alimentarios, y de atención al cliente, utilizando distintos canales de comunicación, presencial u online, para supervisar la atención comercial.
o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.
q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las

posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.
r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.
s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.
t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.
v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».
x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.
y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

a) Realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera para constituir y poner en marcha un pequeño establecimiento comercial alimentario.
b) Supervisar acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería conforme a la normativa vigente para gestionar un pequeño establecimiento físico y online de productos alimentarios.
c) Establecer protocolos y aplicar objetivos estratégicos fijados en el plan de negocio para determinar la línea de actuación comercial del pequeño comercio alimentario.
d) Establecer estrategias de planes de marketing en el comercio alimentario para potenciar las ventas y fidelizar a los clientes.
f) Gestionar la logística de comercios alimentarios físicos y online, para garantizar la coordinación de los proveedores y el suministro de alimentos, nivel de existencias y distribución.
i) Supervisar la atención comercial y la venta de productos alimentarios de forma física u online, adaptadas a las características de cada producto y necesidades del cliente, aplicando la normativa de protección del consumidor.
j) Coordinar y gestionar un comercio alimentario online, para conseguir los objetivos previstos en los planes de marketing digital.
k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa.
m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.
n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.
ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.

o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.
q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.
r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.
s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

Debido a la importancia de alcanzar los resultados de aprendizaje establecidos, para su impartición es conveniente que las actividades de enseñanza/aprendizaje se dediquen a la adquisición de las competencias citadas anteriormente, en coordinación con los módulos profesionales de Mercadotecnia del comercio alimentario, Atención comercial en negocios alimentarios, Logística de productos alimentarios, Constitución de pequeños negocios alimentarios, y Ofimática aplicada al comercio alimentario de este ciclo formativo.

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

- Creación de tiendas online de productos alimentarios (basadas en la Disposición adicional novena. Miniempresa o empresa de estudiantes, correspondiente a la Ley 14/2013, de 27 de septiembre, de apoyo a los emprendedores y su internacionalización)
- Mantenimiento web de una tienda online de productos alimentarios bajo la cobertura de la legislación arriba mencionada.
- Intermediación en la venta de productos alimentarios de forma online entre los suministradores del entorno y los clientes, o, en su caso, como sección de venta online en un establecimiento comercial.
- Asesoramiento del cliente por medios electrónicos.
- Realización de transacciones económicas y monetarias, emisión de facturas y apertura de cuentas bancarias a fin de que funcione realmente la miniempresa de estudiantes online.

Módulo Profesional: Ofimática aplicada al comercio alimentario.

Código: 1614.

Duración del módulo: 128 horas.

Módulo no asociado a unidad de competencia.

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

RA 1: Realiza materiales informativos del comercio alimentario con presentaciones de textos e imágenes, utilizando aplicaciones informáticas de procesamiento de textos y de presentaciones.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Realización de materiales informativos del comercio alimentario con presentaciones de textos e imágenes:
a) Se han editado escritos de comercio alimentario mediante aplicaciones ofimáticas de procesamiento de textos. b) Se han importado y exportado datos sobre productos alimentarios creados con otras aplicaciones y formatos, adaptándolos a las necesidades del negocio. c) Se ha realizado la maquetación ofimática de textos informativos e ilustraciones relativas al comercio alimentario, elaborando índices temáticos, alfabéticos y de ilustraciones, atendiendo a la importancia de la posición y el número de página. d) Se han tratado los textos de presentaciones publicitarias de negocios alimentarios, mediante aplicaciones ofimáticas de presentación de diapositivas, acompañándolos de animaciones de texto e imágenes libres de derechos o con derechos adquiridos. e) Se han tratado el estilo, el tipo y cuerpo del texto de carteles y ofertas corporativas. f) Se han exportado los materiales informativos maquetados para su difusión vía impresión o publicación online. g) Se han protegido los materiales elaborados, aplicando protocolos de seguridad y en su caso solventado posibles incidencias.	— Edición de textos comerciales alimentarios mediante aplicaciones informáticas. — Normas básicas para elaboración de textos publicitarios e informativos. Procesador de texto. — Herramientas básicas. – Fuente y formato párrafo. – Configuración de página. – Tabulaciones y viñetas, listas multinivel, hipervínculos, encabezados y pie de página. – Tablas. — Software libre. — Importación y exportación de datos sobre productos alimentarios. Conversión de datos entre aplicaciones informáticas. — Maquetación ofimática relativa al comercio alimentario. – Insertar ilustraciones, textos, imágenes, diseños. – Elaboración de índices temáticos, alfabéticos y de ilustraciones. – Plantillas y formularios. – Macros, combinar documentos, – Estilos y tabla de contenidos. — Presentación de diapositivas comerciales alimentarias. Presentaciones multimedia publicitarias. – Diseño de diapositivas y presentaciones. – Transición de diapositivas y animación de objetos. – Estilo. Imágenes y sonidos libres de derechos.

	— Aplicaciones ofimáticas de presentaciones. — Elaboración de carteles y ofertas corporativas. Publicación vía impresión. Publicación y difusión online. Herramientas para crear contenidos interactivos. — Protección de materiales elaborados y protocolos de seguridad. Resolución de incidencias. Creative Commons (licencias).

RA 2: Confecciona folletos publicitarios para comercios alimentarios, utilizando plantillas de programas ofimáticos de edición y de diseño gráfico.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Confección de folletos publicitarios para comercios alimentarios:
a) Se ha determinado la información que deben incluir los materiales publicitarios de comercio alimentario y sus características de diseño. b) Se ha adecuado la redacción de la información contenida en el material publicitario al mensaje a transmitir. c) Se ha editado la composición de las imágenes de folletos publicitarios ofimáticos, en función del contenido textual, semejanza, continuidad y simetría, entre otros. d) Se han distribuido los textos e imágenes a lo largo del folleto eligiendo la ubicación, prioridad y disposición. e) Se han maquetado folletos publicitarios, organizándolos según su mensaje, proporción, equilibrio y simetría. f) Se han realizado folletos y catálogos de productos alimentarios utilizando plantillas de diseño gráfico ofimático. g) Se han elaborado carteles y ofertas comerciales con colores e imágenes adecuadas a los productos ofertados, utilizando criterios comerciales y de composición.	— Composición de folletos y catálogos publicitarios del comercio alimentario. — Características de diseño de textos informativos y publicitarios. Redacción de materiales publicitarios; adecuación al mensaje a transmitir. — Composición de imágenes de folletos de negocios alimentarios; contenido textual, semejanza, continuidad y simetría, entre otros. — Confección de materiales gráficos, técnicas de diseño gráfico. Herramientas de retoque. – Obtención de imágenes. Crear nueva imagen, utilizar existentes y conseguirlas con un escáner o cámara digital. Bibliotecas de imagen en internet. — Maquetado de folletos y catálogos publicitarios. Organización del mensaje, proporción, equilibro y simetría. Plantillas ofimáticas. Importación de textos e imágenes para su maquetación. Elaboración de carteles y ofertas comerciales. Criterios comerciales y de

	composición. Distribución de la información textual y visual en un folleto.

RA 3: Elabora documentos de registro y cálculo de proveedores, clientes y productos utilizando funciones y herramientas de hojas de cálculo.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Elaboración documentos de registro y cálculo de proveedores, clientes y productos:
a) Se han realizado cálculos de ventas y compras utilizados en la gestión de un pequeño comercio alimentario aplicando las principales funciones de la hoja de cálculo y de representación de gráficos. b) Se ha elaborado documentación de stock, productos, clientes y proveedores, así como gráficos, entre otros, combinando datos de varias tablas. c) Se han valorado datos y resultados de stock, productos, clientes y proveedores, empleando representaciones gráficas y texto. d) Se ha automatizado la confección de documentos de gestión del comercio alimentario, tales como facturas, emails, entre otros, definiendo y aplicando rutinas en la hoja de cálculo. e) Se ha realizado el formateo de celdas, filas, columnas y hojas en presentación de los documentos de hoja de cálculo permitiendo su agilización y presentación. f) Se han introducido textos, códigos e imágenes relativas a productos alimentarios, utilizando aplicaciones ofimáticas de hoja de cálculo. g) Se han valorado inversiones, ingresos, costes y amortizaciones de préstamos mediante tablas estadísticas y elementos gráficos de hoja de cálculo. h) Se han presentado documentos comerciales en formato de hoja de cálculo de un comercio alimentario utilizando diseños atractivos y adecuados a su finalidad.	— Cálculo de datos de ventas y compras. — Introducción a la hoja de cálculo. – Formatos de celdas, referencias a celdas. Manipulación de celdas de datos. Insertar, eliminar y nombrar, celdas filas y columnas. – Rango de datos, copiar, pegar, buscar y reemplazar datos. Validación de datos. – Fórmulas y funciones. Proteger hojas y elementos del libro. – Gráficos. — Elaboración de documentos; stocks, productos, clientes y proveedores. Valoración de stocks, productos, clientes y proveedores. Tablas y gráficos dinámicos de una hoja de cálculo. — Elaboración por hoja de cálculo de documentos de gestión del comercio alimentario; facturas, albaranes, cartas y emails. Rutinas. Automatización de confección de documentos de gestión. Macros en hojas de cálculo. — Formateo de celdas, filas, columnas y hojas de cálculo. Presentaciones de hoja de cálculo. Insertar textos, códigos e imágenes. — Valoración de costes financieros y de amortización de préstamos mediante hoja de cálculo. Formulas financieras. Representaciones gráficas a partir de cálculos numéricos.

	— Presentación y diseño atractivo de documentos comerciales mediante hoja de cálculo. Plantillas. Publicación online.

RA 4: Mantiene y actualiza datos relacionados con la actividad comercial alimentaria, utilizando bases de datos ofimáticas y cumpliendo normativa relativa a protección del consumidor, seguridad y acceso a la información.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Mantenimiento y actualización de bases de datos relacionados con la actividad comercial alimentaria:
a) Se han elaborado bases de datos ofimáticas relacionales estructurando los datos según criterios de líneas de productos, familias y referencias, empresas proveedoras, distribuidoras y tiendas, y clientes, entre otros. b) Se han extraído los datos elegidos de la información almacenada en bases de datos relacionales ofimáticas mediante la utilización de las herramientas de búsqueda y filtrado. c) Se han creado consultas, formularios e informes en bases de datos ofimáticos, haciendo amigable y atractiva su presentación. d) Se han elaborado documentos a través de consultas en bases de datos ofimáticas relacionales compuestas de varias tablas de datos. e) Se ha gestionado la creación y actualización de registros electrónicos de datos diversos, utilizando aplicaciones ofimáticas de bases de datos. f) Se ha registrado la información mediante herramientas de gestión comercial de relaciones con el cliente a través de la nube. g) Se han aplicado las condiciones establecidas en la organización de la información para respetar la normativa asociada a la protección de datos.	— Elaboración de bases de datos ofimáticas relacionales, de clientes, productos y proveedores, entre otros. — Gestor de base de datos. Registros y campos. – Crear y utilizar tablas en un gestor de base de datos. Propiedades de los campos. – Índice y relaciones entre las tablas. — Listas de datos relacionales; introducción, ordenación y validación de datos en una lista. Filtros de datos. — Realización de consultas. Acceso a la información. Presentación online; amigable y atractiva. Accesibilidad. — Creación de formularios e informes. — Elaboración de documentos a partir de bases de datos relacionales; Informes extraídos de las tablas y de las consultas de datos de las tablas. — Creación, elaboración y actualización de registros de datos. Relaciones. Herramientas de gestión de las relaciones con el cliente a través de la nube (CRM). — Aplicación de la normativa legal en materia de protección de datos en bases de datos.

RA 5: Organiza la información y la documentación asociada a la actividad comercial, aplicando técnicas de organización y archivo, tanto manual como informático; y cumpliendo las especificaciones de la normativa relativa a protección del consumidor, seguridad y acceso a la información.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Organización de la información y la documentación asociada a la actividad comercial:
a) Se ha determinado el sistema de clasificación, registro y archivo apropiados a las peticiones online o físicas. b) Se ha organizado la documentación digital en función del pedido y el cliente y de la agilidad en el acceso a la información. c) Se ha gestionado la orden del pedido del cliente, comprobando que la documentación se adecua a lo establecido: productos alimentarios, datos del cliente, forma de pago, entre otros. d) Se han gestionado libros de registro de entrada y salida de correspondencia y paquetería habitual en comercios alimentarios, en soporte informático. e) Se ha registrado y archivado la información y los documentos digitales, habituales en comercios alimentarios, aplicando las técnicas informáticas utilizadas para la organización y archivo de la documentación comercial. f) Se ha organizado y archivado digitalmente la documentación fiscal y de tesorería, permitiendo un acceso rápido y seguro. g) Se han aplicado los niveles de protección del consumidor y seguridad en el acceso a la información. h) Se ha aplicado la normativa básica sobre protección de datos y conservación de documentos.	—— Determinación del sistema de clasificación, registro y archivo del comercio alimentario; online o físico. Condiciones específicas. —— Organización de la documentación digital en función del pedido y el cliente. Facilidad de acceso. —— Ordenes de pedidos del cliente. Gestión y comprobación. Productos alimentarios. Clientes. Factura electrónica. Forma de pago. Banca online. —— Gestión de libros de registro de entrada y salida en soporte informático: Documentos informáticos habituales, correspondencia y paquetería electrónica. Agenda y trazabilidad. —— Organización, archivo, fácil acceso y niveles de protección. Certificado digital. Firma digital. Documentación fiscal y de tesorería. Aplicación de normativa de protección de datos y protección de documentos en el archivo.

Orientaciones pedagógicas.

El presente módulo profesional da respuesta a una serie de funciones del perfil profesional del título, correspondientes a la gestión informática de la documentación comercial y a la elaboración de materiales informativos y publicitarios de establecimiento alimentario.

Dichas funciones, desarrolladas en los procesos productivos de la empresa y encaminadas a obtener un producto o prestar un servicio, sirven de pauta para orientar en la programación de este módulo profesional.

Los procesos esenciales a emplear en el desarrollo de la programación de este módulo profesional son los que se describen a continuación y corresponden al tratamiento ofimático de la información y la documentación del comercio alimentario:

- Gestión de registros electrónicos de proveedores y de clientes mediante aplicaciones de hoja de cálculo y bases de datos.
- Realización de materiales comerciales informativos y publicitarios.
- Organización y gestión electrónica de la información y documentos de las actividades comerciales.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

ñ) Gestionar la venta online de productos alimentarios, atendiendo telemáticamente a los clientes, manteniendo la página web y supervisando la distribución de los productos.
o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.
q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.
r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.
s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.
t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso
v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».
w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia."
x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.
y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

j) Coordinar y gestionar un comercio alimentario online, para conseguir los objetivos previstos en los planes de marketing digital.
k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa.

m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.
n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.
ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.
o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.
q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.
r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.
s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

Por consiguiente, al estructurar la programación deben incorporarse a los contenidos educativos (procedimentales, conceptuales y actitudinales) de las unidades didácticas y su posterior evaluación.

Debido a la importancia de alcanzar los resultados de aprendizaje establecidos, para su impartición es conveniente que las actividades de enseñanza/aprendizaje se dediquen a la adquisición de las competencias citadas anteriormente, en coordinación con los módulos profesionales de Constitución de pequeños negocios alimentarios, Mercadotecnia del comercio alimentario, Atención comercial en negocios alimentarios, Seguridad alimentaria en el comercio, Logística de productos alimentarios, Gestión de un comercio alimentario y Dinamización del punto de venta en comercios de alimentación de este ciclo formativo.

Las enseñanzas que den respuesta a las competencias, resultados de aprendizaje y contenidos educativos de este módulo profesional, desarrollarán las siguientes líneas de actuación:

- Elaboración de proyectos, en pequeños grupos, de folletos publicitarios e informativos para su difusión tanto online como impresos en pequeños comercios de alimentación.
- Elaboración de proyectos, en grupos pequeños, de realización de documentos de gestión de stocks de productos alimentarios, listados de proveedores y clientes, valoración de ingresos y costes, entre otros supuestos, para su utilización integrada en otros módulos profesionales del ciclo formativo.
- Mantenimiento de bases de datos de productos, proveedores y clientes para su utilización en otros módulos profesionales del ciclo formativo.
- Organización y archivo de la documentación por medio de aplicaciones informáticas.

Módulo Profesional: Gestión de un comercio alimentario.

Código: 1615.

Duración del módulo: 126 horas.

Módulo no asociado a unidad de competencia.

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

RA 1: Realiza actividades comerciales, económicas y monetarias, gestionando facturas y efectuando pagos.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Realización de actividades comerciales, económicas y monetarias en un comercio alimentario:
a) Se han efectuado transacciones monetarias, físicas y online, gestionando los ingresos y pagos de las cuentas bancarias. b) Se han emitido y tramitado facturas correspondientes a la venta de productos alimentarios, según legislación establecida y atendiendo a medidas de seguridad en las transacciones electrónicas: cifrado, firma digital, certificados digitales y DNI electrónico. c) Se han gestionado las facturas correspondientes a las compras, archivándolas, realizando el asiento contable y tramitándolas para su pago. d) Se han pagado las facturas, atendiendo a las condiciones pactadas con los proveedores. e) Se han realizado devoluciones a clientes, contabilizando la operación. f) Se han hecho modificaciones en los precios, en las cualidades de los productos, en el tique y en las facturas emitidas originalmente configuradas en el terminal punto de venta. g) Se han supervisado la realización del cobro de mercaderías a través del terminal punto de venta. h) Se ha comprobado el arqueo de caja y la conciliación bancaria a partir de datos de cobros y pagos.	— Gestión de cuentas bancarias: Ingresos y pagos. Transacciones monetarias: físicas y online. — Gestión de pago electrónico. Banca electrónica. — Emisión y tramitación de facturas de venta de productos alimentarios. Legislación. Medidas de seguridad en las transacciones electrónicas: cifrado, firma digital, certificados digitales y DNI electrónico. — Gestión de facturas de compras de productos alimentarios. Archivo. Asientos contables, tramitación y pagos. — Pago de facturas a proveedores. Condiciones pactadas. — Contabilidad de devoluciones efectuadas a clientes. — Aplicaciones de gestión de comercios alimentarios. Terminal punto de venta. — Modificaciones en el terminal del punto de venta: de precios, cualidades del producto, ticket y facturas. — Alta de proveedores, artículos y clientes, entre otros. — Gestión integrada del aprovisionamiento y de la venta. — Gestión de pedidos, albaranes, facturas y medios de pago en el terminal punto de venta. – Facturas rectificativas. – Abonos a clientes. – Tickets. Cabecera. Cuerpo. Pie. – Caja. Movimientos de caja.

	— Las promociones con el terminal punto de venta. — Supervisión del cobro de mercaderías en el terminal del punto de venta. — Comprobación del arqueo de caja y conciliación bancaria. Asientos de cierre. Datos de cobros y pagos.

RA 2: Gestiona los pedidos de productos alimentarios y su envío, supervisando las fases del proceso y su documentación.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Gestión y envío de pedidos de productos alimentarios:
a) Se han gestionado los pedidos a proveedores, formalizando la comunicación y documentación relativa a los mismos. b) Se ha determinado el procedimiento y las fases a realizar en la recepción de compras, en función de los proveedores y acuerdos establecidos. c) Se ha determinado el procedimiento y las fases a realizar en la distribuido los pedidos, preparación y envío, en función de los clientes y acuerdos establecidos. d) Se han clasificado los pedidos, atendiendo a la planificación de las rutas de reparto, fechas de recepción, de entrega y al tipo de alimentos, entre otros. e) Se ha registrado informáticamente la documentación asociada a la recepción de los pedidos online o presenciales. f) Se ha supervisado la documentación de los pedidos, albarán y carta de portes, entre otros, garantizando que corresponde a la demanda del cliente. g) Se ha determinado el procedimiento y documentación a utilizar en caso de devolución por los clientes de un producto expedido en función de las condiciones acordadas y la responsabilidad de las partes.	— Determinación de necesidades de compra. Volumen de pedido, precio, plazo de entrega entre otros. — Gestión de pedidos a proveedores. Formalización de la comunicación y documentación. – El canal de distribución. Centrales de compras, mayoristas y abastecimiento al por mayor, Internet como canal de compra. – Selección de proveedores. – Aplicaciones ofimáticas. — Determinación de fases y procedimientos en la recepción de compras: Proveedores y acuerdos establecidos. – Contrato de suministros. – Pliego de condiciones de aprovisionamientos. – Órdenes de compra y pedido. – Recepción de pedidos, inspección de mercancías, incidencias, desembalaje de productos, normativa medioambiental en el desembalaje entre otros.

	— Determinación de fases y procedimientos en la distribución y envío de pedidos. Preparación y envío. Clientes y acuerdos establecidos. — Gestión de stock. — Valoración de existencias. — Clasificación de pedidos. Transporte de mercancías. Planificación: rutas, repartos, fechas de recepción, de entrega y tipo de alimentos. Criterios. — Registro informático de documentación de recepción de pedidos. — Supervisión de la documentación de pedidos. – Órdenes de compra y pedido. – Albarán. – Facturas. Facturación electrónica. – Documentación accesoria a la compraventa. Nota de gastos, de abono, carta de portes, entre otros. — Determinación del procedimiento de devoluciones. Documentación. Condiciones acordadas y responsabilidad de las partes.

RA 3: Supervisa la gestión de impuestos y obligaciones fiscales asociados a las operaciones de compraventa de comercios alimentarios aplicando la normativa fiscal vigente y los procedimientos de elaboración, presentación y conservación.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Supervisión de la gestión de impuestos y obligaciones fiscales asociados a las operaciones de compraventa en comercios alimentarios:

a) Se ha cumplimentado los libros obligatorios, voluntarios y de contabilidad del comercio alimentario, actualizando sus datos en tiempos y forma requeridos. b) Se ha supervisado la cumplimentación de los modelos del Impuesto del Valor Añadido (IVA), para su tramitación a Hacienda, teniendo en cuenta el gravamen según el tipo de producto, calendario fiscal y modelo de empresa, entre otros. c) Se han cumplimentado declaraciones y liquidaciones del IVA del negocio alimentario, según normativa vigente y en los plazos establecidos. d) Se han valorado las peculiaridades del Recargo de Equivalencia relacionándolo con el comercio alimentario. e) Se han realizado las obligaciones informativas a Hacienda en relación con las operaciones efectuadas periódicamente. f) Se ha supervisado los pagos del Impuesto de las Personas Físicas (IRPF) e Impuesto de Sociedades (IS), en función de su forma jurídica. g) Se han realizado las obligaciones laborales habituales en el comercio alimentario.	— El sistema tributario español. Impuestos directos e indirectos. — Obligaciones fiscales del pequeño comercio alimentario. El calendario fiscal. Declaración censal, Impuesto sobre actividades económicas entre otros. — Gestión de tributos online. Oficina virtual. — Elaboración de libros obligatorios, voluntarios y de contabilidad del comercio alimentario. Actualización de datos en tiempo y forma; normativa. Cuentas anuales — Supervisión de la cumplimentación de los modelos de IVA. Tipos de gravamen; tipo de producto, calendario fiscal y modelo de empresa. Aplicación de la normativa. — Los libros registro de IVA. — Elaboración de declaraciones y liquidaciones del IVA; plazos establecidos. — Regímenes especiales de tributación. — Valoración de las particularidades del Recargo de Equivalencia del comercio alimentario. — Elaboración y presentación de las obligaciones informativas a Hacienda. Calendario. — Supervisión de la elaboración y presentación del Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas (IRPF). Modalidades de tributación. — El Impuesto de Sociedades. Modalidades de tributación. — Obligaciones laborales asociada al comercio alimentario. – Régimen de cotización a la Seguridad Social – Altas y bajas de los trabajadores. – El contrato de trabajo. Nóminas y boletines de cotización a la Seguridad Social.

RA 4: Planifica la tesorería del comercio alimentario, identificando los parámetros que permiten realizar previsiones de tesorería, y realizando los cálculos oportunos.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Planificación de la tesorería del comercio alimentario:
a) Se ha planificado el calendario de cobros y pagos del comercio alimentario, en función de las necesidades, compromisos y obligaciones de pago de un comercio alimentario. b) Se han realizado las previsiones de tesorería teniendo en cuenta los gastos e ingresos y las contingencias de la actividad comercial. c) Se han calculado los costes financieros reales de un comercio alimentario, riesgos de gestión de cobro y negociación de efectos comerciales, comparando tipos de interés y amortizaciones. d) Se han calculado los costes anuales de personal y seguridad social del pequeño comercio, en función del convenio sectorial y tasas de cotización. e) Se han calculado los gastos generales de suministro energético, seguros, equipamiento, entre otros, estimando sus costes y relacionándolos con la actividad comercial. f) Se ha comprobado diariamente que las ventas efectuadas tienen correspondencia con los ingresos en metálico o tarjeta bancaria. g) Se ha supervisado la organización de los documentos físicos y digitales, utilizados en la compraventa de mercancías del comercio alimentario en función del proceso a seguir en su gestión y los requisitos formales que deben cumplir.	— Planificación del calendario de cobros y pagos del comercio alimentario. Compromisos y obligaciones de pago del comercio alimentario. — Previsión de la demanda. — Realización de previsiones de tesorería. Cuenta de gastos e ingresos. Contingencias de la actividad comercial alimentaria. — Cálculo de costes financieros. Riesgos de cobro en el comercio alimentario. Tipos de interés bancarios y amortizaciones. Créditos comerciales, aplazamiento del pago. — Negociación de efectos comerciales. — Uso de aplicaciones informáticas en el cálculo de costes financieros. — Cálculo de costes anuales de personal y seguridad social. Convenio sectorial del sector alimentario y tasas de cotización. – Obligaciones del empresario con la Seguridad Social. – El salario. Percepciones salariales y no salariales en el sector alimentario. – Tipos y bases de cotización en el sector alimentario. — Cálculo de gastos generales de suministro energético, seguros y equipamiento. Costes. — Comprobación de ingresos de ventas. Relación ventas-ingresos. Medios de pago Metálico y tarjetas bancarias. Datafono, móvil, sitios web tipo «PayPal», y otros. — Organización de documentos físicos y digitales de la compraventa de productos comercio alimentarios.

	– Libros de registros obligatorios y voluntarios. – Declaraciones censales y declaración de operaciones con terceras personas. – Normativa sobre la conservación de documentos e información.

RA 5: Supervisa el resultado económico de las ventas, controlando desviaciones y estableciendo acciones correctoras.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Supervisión del resultado económico de las ventas en el comercio alimentario:
a) Se ha analizado la rentabilidad de las ventas de productos alimentarios, en función del precio de venta y del margen de beneficio. b) Se ha establecido la estructura de los ingresos y gastos para obtener referencias de comportamiento de los mismos. c) Se ha planificado el control presupuestario, identificando problemas potenciales y gestionando de forma más efectiva los recursos del comercio alimentario en un período determinado. d) Se han calculado las desviaciones en función de ingresos, gastos, precio y mano de obra, entre otros, comparando los resultados presupuestados con los reales y valorado si las desviaciones son positivas o negativas. e) Se han analizado las causas de las posibles desviaciones detectadas entre el volumen de ventas previsto y el real, atendiendo a causas internas, externas o aleatorias y en su caso establecido las medidas correctoras necesarias. f) Se ha reinvertido el beneficio obtenido en mejoras relativas a la ampliación y gama de productos, servicios de atención al cliente y al comercio electrónico, entre otros, según porcentaje y plan de negocio previsto.	— Cálculo y análisis de rentabilidad de las ventas de productos alimentarios. Precios de venta y margen de beneficio. — Estudio de retirada de productos obsoletos e incorporación de novedades en la gama de productos alimentarios. — Comportamiento de ingresos y gastos. Previsión y tendencias de ventas — Planificación del control presupuestario. Problemas potenciales: identificación y gestión. Técnicas de control de flujos de tesorería y liquidez — Cálculo de desviaciones presupuestarias: ingresos, gastos, precio y mano de obra. Análisis. Resultados presupuestados y reales. Causas internas, externas o aleatorias. Medidas correctoras. — Análisis de desviaciones detectadas en el volumen de ventas. Medidas correctoras. — Reinversión del beneficio. Mejoras: ampliación de gama de productos, servicios de atención al cliente y al comercio electrónico. — Establecimiento de métodos de control de precios de venta. Medidas correctoras.

g) Se han establecido métodos de control de los precios de venta justificando las posibles desviaciones y aplicando medidas correctoras.	

Orientaciones pedagógicas.

El presente módulo profesional da respuesta a una serie de funciones del perfil profesional del título, correspondientes a la gestión de pedidos, facturas y pagos y control de desviaciones.

Dichas funciones, desarrolladas en los procesos productivos de la empresa y encaminadas a obtener un producto o prestar un servicio, sirven de pauta para orientar en la programación de este módulo profesional.

Los procesos esenciales a incluir en la programación de este módulo profesional son los que se describen a continuación y corresponden a la gestión económica de un comercio alimentario:

- Planificación de la tesorería, facturación, cobros, pagos y control de desviaciones.
- Gestión de pedidos, fases y documentación.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

a) Elaborar planes de empresa para pequeños comercios de alimentación valorando las oportunidades de negocio del entorno, las formas de financiación y los requerimientos legales exigidos a fin de realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera.
b) Realizar operaciones de gestión de pequeños establecimientos alimentarios, físicos y online, aplicando procedimientos según características de la empresa y conforme a la normativa vigente para supervisar las acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería.
i) Organizar el suministro, almacenamiento y conservación de productos alimentarios, a fin de gestionar la logística de comercios alimentarios físicos y online.
o) Elaborar y gestionar documentos comerciales empleados en la gestión comercial y administrativa de establecimientos alimentarios, utilizando programas específicos.
q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.
r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.
s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.
v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».
w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia.
x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.

y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

a) Realizar análisis de viabilidad técnica, económica y financiera para constituir y poner en marcha un pequeño establecimiento comercial alimentario.
b) Supervisar acciones administrativas, comerciales y fiscales, y planificar la tesorería conforme a la normativa vigente para gestionar un pequeño establecimiento físico y online de productos alimentarios.
f) Gestionar la logística de comercios alimentarios físicos y online, para garantizar la coordinación de los proveedores y el suministro de alimentos, nivel de existencias y distribución.
k) Gestionar informáticamente la documentación asociada a la actividad de un pequeño comercio alimentario, físico y online, para dar la respuesta a las necesidades y demandas del cliente y a los objetivos de la empresa.
m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.
n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.
ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.
q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.
r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.
s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

Por consiguiente, al estructurar la programación deben incorporarse a los contenidos educativos (procedimentales, conceptuales y actitudinales) de las unidades didácticas y su posterior evaluación.

Debido a la importancia de alcanzar los resultados de aprendizaje establecidos, para su impartición es conveniente que las actividades de enseñanza/aprendizaje se dediquen a la adquisición de las competencias citadas anteriormente, en coordinación con los módulos profesionales de Constitución de pequeños negocios alimentarios, Logística de productos alimentarios y Comercio electrónico en negocios alimentarios de este ciclo formativo.

Las enseñanzas que den respuesta a las competencias, resultados de aprendizaje y contenidos educativos de este módulo profesional, desarrollarán las siguientes líneas de actuación:

- Elaboración y tramitación de documentación relacionada con las actividades comerciales habituales en pequeños comercios alimentarios.
- Cumplimentación de impuestos asociados a las operaciones de compraventa de pequeños comercios.

– Emisión de facturas utilizando el software específico.
– Realización de cálculos para la planificación de la tesorería del comercio alimentario.
– Cálculo de desviaciones económicas en un comercio alimentario.

Módulo Profesional: Inglés.

Código: 0156.

Duración del módulo: 160 horas.

Módulo no asociado a unidad de competencia.

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

RA 1: Reconoce información profesional y cotidiana contenida en discursos orales emitidos en lengua estándar, analizando el contenido global del mensaje y relacionándolo con los recursos lingüísticos correspondientes.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Análisis de mensajes orales:
a) Se ha situado el mensaje en su contexto. b) Se ha identificado la idea principal del mensaje. c) Se ha reconocido la finalidad del mensaje directo, telefónico o por otro medio auditivo. d) Se ha extraído información específica en mensajes relacionados con aspectos cotidianos de la vida profesional y cotidiana. e) Se han secuenciado los elementos constituyentes del mensaje. f) Se han identificado las ideas principales de un discurso sobre temas conocidos, transmitidos por los medios de comunicación y emitidos en lengua estándar y articulado con claridad. g) Se han reconocido las instrucciones orales y se han seguido las indicaciones. h) Se ha tomado conciencia de la importancia de comprender globalmente un mensaje, sin entender todos y cada uno de los elementos del mismo.	— Comprensión de mensajes profesionales y cotidianos. – Mensajes directos, telefónicos, radiofónicos, grabados. – Terminología específica del sector del comercio. – Ideas principales y secundarias. – Recursos gramaticales: Tiempos verbales, preposiciones, locuciones, expresión de la condición y duda, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto, verbos preposicionales, verbos modales y otros. – Otros recursos lingüísticos. Gustos y preferencias, sugerencias, argumentaciones, instrucciones, acuerdos y desacuerdos, hipótesis y especulaciones, opiniones y consejos, persuasión y advertencia. – Diferentes acentos de lengua oral. — Identificación de registros con mayor o menor grado de formalidad en función de la intención comunicativa y del contexto de comunicación. — Utilización de estrategias para comprender e inferir significados por el contexto de palabras,

	expresiones desconocidas e información implícita en textos orales sobre temas profesionales.

RA 2: Interpreta información profesional contenida en textos escritos, analizando de forma comprensiva sus contenidos.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Interpretación de mensajes escritos:
a) Se han seleccionado los materiales de consulta y diccionarios. b) Se han leído de forma comprensiva textos sencillos. c) Se ha interpretado el contenido global del mensaje. d) Se ha relacionado el texto con el ámbito del área profesional a que se refiere. e) Se ha identificado la terminología utilizada. f) Se han realizado traducciones de textos sencillos utilizando material de apoyo en caso necesario. g) Se ha interpretado el mensaje recibido a través de soportes telemáticos: e-mail y fax, entre otros.	— Predicción de información a partir de elementos textuales y no textuales en textos escritos sobre temas diversos. — Recursos digitales, informáticos y bibliográficos, para solucionar problemas de comprensión o para buscar información específica necesaria para la realización de una tarea. — Comprensión de mensajes, textos, artículos básicos, profesionales y cotidianos. – Soportes telemáticos: fax, e-mail, burofax, entre otros. – Terminología específica del sector del comercio. Análisis de los errores más frecuentes. – Idea principal e ideas secundarias: identificación del propósito comunicativo, de los elementos textuales y de la forma de organizar la información distinguiendo las partes del texto. – Recursos gramaticales: tiempos verbales, preposiciones, verbos preposicionales, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto, verbos modales y otros. — Relaciones lógicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidad y resultado. — Relaciones temporales: anterioridad, posterioridad y simultaneidad.

RA 3: Emite mensajes orales claros y bien estructurados, participando como agente activo en conversaciones profesionales.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Producción de mensajes orales:
a) Se han identificado los registros utilizados para la emisión del mensaje. b) Se ha comunicado utilizando fórmulas, nexos de unión y estrategias de interacción. c) Se han utilizado normas de protocolo en presentaciones. d) Se han descrito hechos breves e imprevistos relacionados con su profesión. e) Se ha utilizado correctamente la terminología de la profesión. f) Se han expresado sentimientos, ideas u opiniones. g) Se han enumerado las actividades de la tarea profesional. h) Se ha descrito y secuenciado un proceso de trabajo de su competencia. i) Se ha justificado la aceptación o no de propuestas realizadas. j) Se ha argumentado la elección de una determinada opción o procedimiento de trabajo elegido. k) Se ha solicitado la reformulación del discurso o parte del mismo cuando se ha considerado necesario.	— Registros utilizados en la emisión de mensajes orales según el grado de formalidad. — Terminología específica del sector del comercio. — Recursos gramaticales: tiempos verbales, preposiciones, verbos preposicionales, locuciones, expresión de la condición y duda, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto, verbos modales y otros. — Otros recursos lingüísticos. Gustos y preferencias, sugerencias, argumentaciones, instrucciones, acuerdos y desacuerdos, hipótesis y especulaciones, opiniones y consejos, persuasión y advertencia. — Fonética. Sonidos y fonemas vocálicos y sus combinaciones y sonidos y fonemas consonánticos y sus agrupaciones. — Marcadores lingüísticos de relaciones sociales, normas de cortesía y diferencias de registro. — Mantenimiento y seguimiento del discurso oral. – Conversaciones informales improvisadas sobre temas cotidianos y de su ámbito profesional. Participación. Opiniones personales. Intercambio de información de interés personal. – Recursos utilizados en la planificación elemental del mensaje oral para facilitar la comunicación. Secuenciación del discurso oral. – Toma, mantenimiento y cesión del turno de palabra.

	– Apoyo, demostración de entendimiento, petición de aclaración, entre otros. – Entonación como recurso de cohesión del texto oral: uso de los patrones de entonación.

RA 4: Elabora textos sencillos, relacionando reglas gramaticales con el propósito de los mismos.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Emisión de textos escritos:
a) Se han redactado textos breves relacionados con aspectos cotidianos y/ o profesionales. b) Se ha organizado la información de manera coherente y cohesionada. c) Se han realizado resúmenes de textos relacionados con su entorno profesional. d) Se ha cumplimentado documentación específica de su campo profesional. e) Se han aplicado las fórmulas establecidas y el vocabulario específico en la cumplimentación de documentos. f) Se han resumido las ideas principales de informaciones dadas, utilizando sus propios recursos lingüísticos. g) Se han utilizado las fórmulas de cortesía propias del documento que se ha de elaborar.	— Elaboración de un texto. Planificación. Uso de las estrategias necesarias: ideas, párrafos cohesionados y revisión de borradores. — Expresión y cumplimentación de mensajes y textos profesionales y cotidianos. – Currículum vítae y soportes telemáticos: fax, e-mail, burofax, entre otros. – Terminología específica del sector del comercio. – Idea principal e ideas secundarias. Propósito comunicativo de los elementos textuales y de la forma de organizar la información distinguiendo las partes del texto. – Recursos gramaticales: tiempos verbales, preposiciones, verbos preposicionales, verbos modales, locuciones, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto. Nexos: «because of, «since», «although», «even if», «in spite of», «despite», «however», in contrast» y otros. – Secuenciación del discurso escrito: «first», «after», «then,» “finally». – Derivación: sufijos para formar adjetivos y sustantivos. — Relaciones lógicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidad, resultado, consecuencia. — Relaciones temporales: anterioridad, posterioridad, simultaneidad.

	— Coherencia textual. – Adecuación del texto al contexto comunicativo. – Tipo y formato de texto. – Variedad de lengua. Registro. – Selección léxica, de estructuras sintácticas y de contenido relevante. – Inicio del discurso e introducción del tema. Desarrollo y expansión. – Ejemplificación. – Conclusión y/ o resumen del discurso. – Uso de los signos de puntuación. — Escritura, en soporte papel y digital, de descripciones de experiencias profesionales y acontecimientos, narración de hechos reales o imaginados, correspondencia, informes, resúmenes, noticias o instrucciones, con claridad, lenguaje sencillo y suficiente adecuación gramatical y léxica. — Elementos gráficos para facilitar la comprensión: ilustraciones, tablas, gráficos o tipografía y en soporte papel y digital.

RA 5: Aplica actitudes y comportamientos profesionales en situaciones de comunicación, describiendo las relaciones típicas características del país de la lengua extranjera.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Identificación e interpretación de los elementos culturales más significativos de los países de lengua extranjera (inglesa):
a) Se han definido los rasgos más significativos de las costumbres y usos de la comunidad donde se habla la lengua extranjera. b) Se han descrito los protocolos y normas de relación social propios del país. c) Se han identificado los valores y creencias propios de la comunidad donde se habla la lengua extranjera.	— Valoración de las normas socioculturales y protocolarias en las relaciones internacionales. — Uso de los recursos formales y funcionales en situaciones que requieren un comportamiento socioprofesional con el fin de proyectar una buena imagen de la empresa. — Reconocimiento de la lengua extranjera para profundizar en conocimientos que resulten de interés a lo largo de la vida personal y profesional.

d) Se han identificado los aspectos socio–profesionales propios del área profesional, en cualquier tipo de texto. e) Se han aplicado los protocolos y normas de relación social propios del país de la lengua extranjera.	— Uso de registros adecuados según el contexto de la comunicación, el interlocutor y la intención de los interlocutores. — Interés por la buena presentación de los textos escritos tanto en soporte papel como digital, con respeto a las normas gramaticales, ortográficas y tipográficas.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para que el alumnado adquiera las competencias que le permitan comunicarse en inglés en el desarrollo de las actividades profesionales propias del nivel formativo de este técnico superior en este sector.

Se trata de un módulo eminentemente procedimental en el que se desarrolla la competencia comunicativa en inglés necesaria en el entorno profesional, tanto a nivel oral como a nivel escrito.

La competencia comunicativa en inglés tiene que ver tanto con las relaciones interpersonales como con el manejo de la documentación propia del sector.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

p) Identificar expresiones y reglas de comunicación en inglés, tanto de palabra como por escrito, para gestionar en inglés las relaciones con clientes, usuarios o consumidores.
q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.
t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

l) Gestionar en inglés las relaciones con clientes, usuarios o consumidores, realizando el seguimiento de las operaciones, para asegurar el nivel de servicio prestado.
m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.
o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.

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

- La utilización de la lengua inglesa tanto a nivel oral como a nivel escrito, en todo el desarrollo de este módulo.
- La introducción del vocabulario inglés correspondiente a la terminología específica del sector.
- La selección y ejecución de estrategias didácticas que incorporen el uso del idioma ingles en actividades propias del sector profesional.
- La utilización de las técnicas de comunicación para potenciar el trabajo en equipo.

Módulo Profesional: Formación y orientación laboral.

Código: 1616.

Duración del módulo: 96 horas.

Módulo no asociado a unidad de competencia.

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

RA 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	CONTENIDOS
	Búsqueda activa de empleo:
a) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el Técnico en comercialización de productos alimentarios. b) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título. c) Se han identificado los itinerarios formativos-profesionales relacionados con el perfil profesional del Técnico en comercialización de productos alimentarios. d) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo. e) Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes y formación propia para la toma de decisiones. f) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo. g) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.	— Definición y análisis del sector profesional del título de Técnico en comercialización de productos alimentarios. – Caracterización de proyecto de vida y proyecto profesional. Estereotipos y roles de género. – Análisis de los diferentes puestos de trabajo relacionados con el ámbito profesional del título, competencias profesionales, condiciones laborales y cualidades personales. – Mercado laboral. Tasas de actividad, ocupación y paro. Datos y estadísticas desagregados por sexo en el sector profesional del Técnico en comercialización de productos alimentarios. – Políticas de empleo. — Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional.

	– Definición del objetivo profesional individual. – La toma de decisiones y factores que intervienen, expectativas e influencias. — Identificación de itinerarios formativos relacionados con el Técnico en comercialización de productos alimentarios. – Formación profesional inicial. – Formación para el empleo. — Valoración de la importancia de la formación permanente en la trayectoria laboral y profesional del Técnico en comercialización de productos alimentarios. — El proceso de toma de decisiones. — El proyecto profesional individual. — Proceso de búsqueda de empleo en el sector público. Fuentes de información y formas de acceso. — Proceso de búsqueda de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector. Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo. — Métodos para encontrar trabajo. — Análisis de ofertas de empleo y de documentos relacionados con la búsqueda de empleo. — Análisis de los procesos de selección. – Aspectos de género que inciden en los procesos de selección de personal. — Aplicaciones informáticas. — Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.

RA 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	CONTENIDOS

	Gestión del conflicto y equipos de trabajo:
a) Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del Técnico en comercialización de productos alimentarios. b) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo. c) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces. 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.	— Concepto de equipo de trabajo. – Clasificación de los equipos de trabajo. – Etapas en la evolución de los equipos de trabajo. – Tipos de metodologías para trabajar en equipo. – Aplicación de técnicas para dinamizar equipos de trabajo. – Técnicas de dirección de equipos. — Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización. — Equipos en el sector profesional del Técnico en comercialización de productos alimentarios según las funciones que desempeñan. — Equipos eficaces e ineficaces. – Similitudes y diferencias. – La motivación y el liderazgo en los equipos eficaces. — La participación en el equipo de trabajo. – Diferentes roles dentro del equipo. – La comunicación dentro del equipo. – Organización y desarrollo de una reunión. — Conflicto; características, fuentes y etapas. – Métodos para la resolución o supresión del conflicto. — El proceso de toma de decisiones en grupo.

RA 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	CONTENIDOS
	Contrato de trabajo:

a) Se han identificado los conceptos básicos del derecho del trabajo. b) Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre el empresariado y su personal. c) Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral. d) Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos. e) Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar. f) Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral. g) Se ha analizado el recibo de salarios identificando los principales elementos que lo integran. h) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos. i) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable al sector relacionado con el título de Técnico en comercialización de productos alimentarios. j) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.	— El derecho del trabajo. – Relaciones Laborales. – Fuentes de la relación laboral y principios de aplicación. – Organismos que intervienen en las relaciones laborales. — Análisis de la relación laboral individual. — Derechos y Deberes derivados de la relación laboral. – Normativa laboral en cuanto al acoso sexual y al acoso por razones de sexo. — Modalidades de contrato de trabajo y medidas del fomento de la contratación. — Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones, flexibilidad, beneficios sociales entre otros. — El Salario. Interpretación de la estructura salarial. – Salario Mínimo Interprofesional. – Brecha salarial entre trabajadores y trabajadoras en empleos de similar cualificación. — Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo. — Representación de los trabajadores/as. – Representación sindical y representación unitaria. – Competencias y garantías laborales. – Negociación colectiva. — Análisis de un convenio colectivo aplicable al ámbito profesional del Técnico en comercialización de productos alimentarios. — Conflictos laborales. – Causas y medidas del conflicto colectivo: la huelga y el cierre patronal. – Procedimientos de resolución de conflictos laborales.

RA 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	CONTENIDOS
	Seguridad Social, empleo y desempleo:
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 enumerado las diversas contingencias que cubre el sistema de Seguridad Social. c) Se han identificado los regímenes existentes en el sistema de Seguridad Social. d) Se han identificado las obligaciones inherentes a la relación laboral dentro del sistema de Seguridad Social. e) Se han identificado, en un supuesto sencillo, las bases de cotización del personal, sus cuotas correspondientes, así como las cuotas empresariales. f) Se han clasificado las prestaciones del sistema de Seguridad Social, identificando los requisitos. g) Se han determinado las posibles situaciones legales de desempleo. h) Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.	— Estructura del Sistema de la Seguridad Social. — Determinación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de Seguridad Social: afiliación, altas, bajas y cotización. — Estudio de las Prestaciones de la Seguridad Social. — Situaciones protegibles en la protección por desempleo.

RA 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	CONTENIDOS
	Evaluación de riesgos profesionales:

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 clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos. d) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del Técnico en comercialización de productos alimentarios. e) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa. f) 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 comercialización de productos alimentarios. 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 comercialización de productos alimentarios.	— Valoración de la relación entre trabajo y salud. — Análisis de factores de riesgo. — La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva. — 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 y psico-sociales. — Riesgos específicos en el sector profesional del Técnico en comercialización de productos alimentarios. — Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas.

RA 6: 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	CONTENIDOS
	Planificación de la prevención de riesgos en la empresa:
a) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales. b) 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. c) Se han determinado las formas de representación del personal de la empresa en materia de prevención de riesgos. d) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la 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 que se deben realizar en caso de emergencia.	— Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales. — Gestión de la prevención en la empresa. — Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales. — Planificación de la prevención en la empresa. — Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo. — Elaboración de un plan de emergencia en una “pyme”.

f) Se ha definido el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional del Técnico en comercialización de productos alimentarios. g) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación de una empresa del sector.	

RA 7: Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico en Comercialización de Productos Alimentarios.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa:
a) Se han definido las técnicas de prevención y de protección individual y colectiva 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.	— Determinación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva. — Protocolo de actuación ante una situación de emergencia. — Primeros auxilios.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo contiene la formación necesaria para que el alumnado pueda insertarse laboralmente y desarrollar su carrera profesional en el sector profesional del Técnico en comercialización de productos alimentarios.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

q) Analizar y utilizar los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.
r) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto, y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.
s) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo, para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.
t) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.
u) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, relacionándolos con las causas que los producen, a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el medio ambiente.
v) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».
w) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia.
y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.
n) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.
ñ) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.
o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.
p) Aplicar los protocolos y las medidas preventivas de riesgos laborales y protección ambiental durante el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el entorno laboral y ambiental.
q) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.
s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

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 a las empresas.
- 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 (CV), y entrevistas de trabajo.
- Identificación de la normativa laboral que afecta a trabajadores y trabajadoras 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 su sector, y que le permita colaborar en la definición de un plan de prevención para una pequeña empresa, así como en la elaboración de las medidas necesarias para su puesta en funcionamiento.
- La elaboración del Proyecto profesional individual, como recurso metodológico en el aula, utilizando el mismo como hilo conductor para la concreción práctica de los contenidos del módulo.
- La utilización de aplicaciones informáticas y nuevas tecnologías en el aula.

Estas líneas de actuación deben fundamentarse desde el enfoque de "aprender - haciendo", a través del diseño de actividades que proporcionen al alumnado un conocimiento real de las oportunidades de empleo y de las relaciones laborales que se producen en su ámbito profesional.

Módulo Profesional: Formación en Centros de Trabajo.

Código: 1617.

Duración del módulo: 410 horas.

Módulo no asociado a unidad de competencia.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación del módulo.

RA 1: Identifica la estructura y organización de la empresa, relacionándolas con la comercialización de los productos alimentarios y con el tipo de servicio que presta.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN

a) Se han identificado la estructura organizativa de la empresa y las funciones de cada área de la misma.

b) Se ha comparado la estructura de la empresa con las organizaciones empresariales tipo existentes en el sector.

c) Se han identificado los elementos que constituyen la red logística de la entidad: empresas proveedoras, personas compradoras, sistemas de producción y almacenaje, entre otros.

d) Se han relacionado las características del servicio y el perfil de las personas compradoras con el desarrollo de la actividad empresarial.

e) Se han identificado los procedimientos de trabajo en el desarrollo de la prestación de servicio.

f) Se han valorado las competencias necesarias de los recursos humanos para el desarrollo óptimo de la actividad.

g) Se ha valorado la idoneidad de los canales de difusión más frecuentes en esta actividad.

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

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

a) Se han reconocido y justificado:

- Las disponibilidades personal y temporal necesarias en el puesto de trabajo.
- Las actitudes personales (puntualidad y empatía, entre otras) y profesionales (orden, limpieza y responsabilidad, entre otras) necesarias para el puesto de trabajo.
- Los requerimientos actitudinales ante la prevención de riesgos en la actividad profesional.
- Los requerimientos actitudinales referidos a la calidad en la actividad profesional.
- Las actitudes relacionadas con el propio equipo de trabajo y con las jerarquías 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 han identificado las normas de prevención de riesgos laborales y los aspectos fundamentales de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales de aplicación en la actividad profesional.

c) Se han puesto en marcha los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas de la empresa.

d) Se ha mantenido una actitud de respeto al medio ambiente en las actividades desarrolladas.

e) Se ha mantenido organizado, limpio y libre de obstáculos el puesto de trabajo o el área correspondiente al desarrollo de la actividad.

f) Se ha responsabilizado del trabajo asignado, interpretando y cumpliendo las instrucciones recibidas.

g) Se ha establecido una comunicación eficaz con la persona responsable en cada situación y con los miembros del equipo.

h) Se ha coordinado con el resto del equipo, comunicando las incidencias relevantes que se presenten.

i) Se ha valorado la importancia de su actividad y la necesidad de adaptación a los cambios de tareas.

j) Se ha responsabilizado de la aplicación de las normas y procedimientos en el desarrollo de su trabajo.

RA 3: Participa en las acciones de comercialización, dinamización y presentación de productos alimentarios para la venta en lineales, mostradores y expositores.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

a) Se ha participado en la elaboración de acciones del plan de marketing de la empresa alimentaria aportando propuestas de mejora.

b) Se ha participado en la planificación, supervisión y valoración de promociones internas y proveedores.

c) Se ha participado en la supervisión de la ubicación de los elementos atractivos de decoración, publicitarios y cartelería, atendiendo a la agrupación de alimentos por sectores y zonas frías y calientes y a las zonas de circulación.

d) Se ha participado en la supervisión y control de la disposición de los productos alimentarios, siguiendo pautas de promoción, trazabilidad ubicación y reposición que la empresa haya determinado.

e) Se ha realizado el seguimiento de los lotes de productos según el proveedor y destino en los lineales y secciones, facilitando el control de calidad y el rendimiento de las ventas.

f) Se ha participado en la supervisión de la ubicación de los equipamientos del establecimiento facilitando los desplazamientos de personas y mercancías para la distribución ágil de los productos atendiendo a las necesidades de cada sección.

g) Se ha participado en la supervisión de la exposición de alimentos perecederos y no perecederos en mostradores y vitrinas.

RA 4: Participa en la atención comercial en establecimientos alimentarios en función del tipo de clientes, proveedores y su relación con los productos de venta.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

a) Se ha participado en la atención comercial e información a clientes y proveedores, respondiendo a las contingencias.

b) Se ha asesorado al cliente acerca del producto alimentario demandado (características, beneficios, precios) y de las políticas de la empresa (tiempos de entrega, formas de pago, descuentos).

c) Se ha transmitido al cliente confianza en la atención realizada en función de los compromisos adquiridos (pedido, plazo de entrega, precio convenido)

d) Se han atendido y tramitado reclamaciones y sugerencias utilizando el canal y el protocolo adecuado a cada situación respetando la normativa básica vigente en materia de consumo.

e) Se han participado en la gestión de pedidos a proveedores, formalizando la comunicación y documentación relativa a los mismos.

f) Se ha propuesto mejoras relativas a quejas y reclamaciones, a fin de realimentar las decisiones sobre proveedores y productos y sobre la propia atención del establecimiento.

g) Se ha valorado el grado de satisfacción de los clientes en función de los servicios y productos ofertados y las prestaciones del establecimiento.

h) Se ha participado en la venta online de productos alimentarios.

RA 5: Colabora en la supervisión de las condiciones óptimas de preparación y conservación de los productos expuestos, aplicando la normativa en la seguridad alimentaria.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

a) Se ha participado en el control y valoración de la aplicación de los procedimientos de manipulación de alimentos establecidos en la empresa.

b) Se han supervisado la aplicación de las medidas de higiene personal y de vestuario requeridas en la manipulación de alimentos.

c) Se ha colaborado en la supervisión de la obtención, preparación y envasado de productos frescos en función de sus características, destino culinario y requerimientos del cliente.

d) Se ha verificado la trazabilidad y el estado de los productos alimentarios, comprobando que el etiquetado se corresponde a las características que el fabricante debe cumplir en materia de la normativa vigente de salubridad.

e) Se ha participado en la supervisión de los procedimientos de actuación ante la contaminación cruzada, riesgos y toxiinfecciones de origen alimentario.

f) Se ha participado en la planificación de los tratamientos de desratización, desinsectación y desinfección (DDD), así como de los controles que previenen los peligros potenciales físicos, químicos y biológicos.

g) Se ha elaborado y actualizado la documentación asociada a un plan de autocontrol de APPCC de un comercio alimentario, verificando que las medidas correctivas propuestas subsanan las incidencias detectadas.

h) Se han seguido pautas en el tratamiento de los SANDACH cumpliendo la normativa vigente en las fases de su manipulación, almacenamiento, recogida y transporte.

RA 6: Colabora en la recepción, el almacenaje y distribución de los productos alimentarios.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN
a) Se ha colaborado en la recepción del pedido, verificando la documentación asociada y el estado de la mercancía recibida, en cuanto a cantidad, plazo de entrega, calidad, precio, control de temperatura, embalajes y envases. b) Se ha participado en la supervisión de la adecuada zonificación del almacén, en función de que los productos alimentarios sean congelados, frescos, refrigerados, o no perecederos. c) Se ha aplicado el procedimiento de devolución de mercancías a proveedores, según protocolo de la empresa. d) Se ha valorado la señalización del almacén de la empresa atendiendo a su finalidad y seguridad. e) Se ha colaborado en la supervisión del procedimiento de envíos a domicilio, verificando las condiciones que deben cumplir los medios de transporte. f) Se ha contribuido a la comprobación de la documentación utilizada en caso de devolución por el cliente de un producto expedido. g) Se ha supervisado el registro informático asociado a la documentación de la recepción, almacenamiento y distribución de mercancías. h) Se ha colaborado en la actualización de inventarios.

RA 7: Realiza actividades comerciales, económicas y monetarias, relativas a la gestión de pedidos y su documentación.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN
a) Se ha colaborado en la emisión y tramitación de facturas correspondientes a la venta de productos alimentarios. b) Se ha participado en la supervisión de las modificaciones de precios, cualidades de los productos, tiques y facturas configuradas en el terminal punto de venta. c) Se ha participado en la elaboración de la documentación informatizada de los pedidos, albarán y carta de portes, entre otros, aplicando los protocolos establecidos en la empresa. d) Se ha colaborado en la planificación del calendario de cobros y pagos del comercio alimentario, en función de las necesidades, compromisos y obligaciones de pago del comercio alimentario.

e) Se han realizado tareas diarias de comprobación de las ventas efectuadas y sus correspondientes cobros, verificando el arqueo de caja.

f) Se han elaborado y presentado documentos comerciales de gestión del comercio alimentario, tales como facturas y emails, aplicando hojas de cálculo y diseños atractivos.

g) Se ha llevado a cabo la orden del pedido del cliente, comprobando que la documentación se adecua a lo establecido, productos alimentarios, datos del cliente, forma de pago, entre otros.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contribuye a completar todas las competencias de este título y los objetivos generales del ciclo formativo, tanto aquellos que se han alcanzado en el centro educativo, como los que son difíciles de conseguir en el mismo.

ANEXO II

Distribución horaria semanal, por cursos académicos, de los módulos profesionales del ciclo formativo correspondiente al Título de Técnico en Comercialización de Productos Alimentarios.

MÓDULOS PROFESIONALES	PRIMER CURSO		SEGUNDO CURSO	
	HORAS TOTALES	HORAS SEMANALES	HORAS TOTALES	HORAS SEMANALES
1606. Constitución de pequeños negocios alimentarios.	96	3		
1607. Mercadotecnia del comercio alimentario.	128	4		
1608. Dinamización del punto de venta en comercios de alimentación.	128	4		
1609. Atención comercial en negocios alimentarios.	96	3		
1610. Seguridad y calidad alimentaria en el comercio.	128	4		
1611. Preparación y acondicionamiento de productos frescos y transformados.			147	7
1612. Logística de productos alimentarios.			168	8
1613. Comercio electrónico en negocios alimentarios.			126	6
1614. Ofimática aplicada al comercio alimentario.	128	4		
1615. Gestión de un comercio alimentario.			126	6
0156. Inglés.	160	5		
1616. Formación y orientación laboral.	96	3		
1617. Formación en centros de trabajo.			410	
Horas de libre configuración.			63	3
TOTALES	960	30	1040	30

ANEXO III

Orientaciones para elegir un itinerario en la modalidad de oferta parcial para las enseñanzas correspondientes al Título de Técnico en Comercialización de Productos Alimentarios.

MÓDULOS PROFESIONALES CON FORMACIÓN BÁSICA O SOPORTE	RELACIÓN CON
1607. Mercadotecnia del comercio alimentario.	1608. Dinamización del punto de venta en comercios de alimentación. 1609. Atención comercial en negocios alimentarios. 1612. Logística de productos alimentarios. 1613. Comercio electrónico en negocios alimentarios.
1610. Seguridad y calidad alimentaria en el comercio.	1611. Preparación y acondicionamiento de productos frescos y transformados.
MÓDULOS PROFESIONALES CON FORMACIÓN COMPLEMENTARIA	
1609. Atención comercial en negocios alimentarios. 1612. Logística de productos alimentarios.	
1613. Comercio electrónico en negocios alimentarios. 1615. Gestión de un comercio alimentario.	
MÓDULOS PROFESIONALES CON FORMACIÓN TRANSVERSAL	
1614. Ofimática aplicada al comercio alimentario. 1616. Formación y orientación laboral. 1617. Formación en centros de trabajo. 0156. Inglés.	

ANEXO IV

Espacios y equipamientos mínimos.

Espacios.

Espacio formativo	Superficie m² 30 alumnas/os	Superficie m² 20 alumnas/os
Aula polivalente.	60	40
Taller de tienda de Alimentación. (1)	210	160
Taller de almacén alimentario. (1)	100	75

(1) Estos espacios pueden ser sustituidos por una tienda de alimentación o un almacén alimentario no ubicados en el centro educativo.

Equipamientos.

Espacio formativo	Equipamiento
Aula Polivalente.	— Armario archivador a2 (metálico). — Fichero archivador c/4 gavetas. — Armario vitrina con puertas de cristal. — Estantería abierta a una cara. — Pizarra blanca. — Tablero de corcho azul. — Mesa de profesor c/ sillón (electrificada). — Mesa de lectura y comedor c/ cuatro sillas azul-haya. — Mesa de ordenador (el.) c/ dos sillas. — Ordenadores instalados en red. — Conexión a Internet, alta velocidad. — Programas informáticos específicos del ciclo formativo. — Pizarra digital. — Software para pizarra digital. — Programas gestión venta online. — Monitor. Pantalla grande led, mayor de 40 pulgadas. — Dispositivos electrónicos de almacenamiento de datos: memorias USB, discos duros portátiles. — Impresora multifunción en red. — Mesa de profesor con sillón.
Taller de tienda de Alimentación.	— Armario archivador a2 (metálico). — Estantería abierta a una cara. — Pizarra blanca. — Tablero de corcho azul. — Mesa de profesor c/ sillón (electrificada).

	— Mesa de lectura y comedor c/ cuatro sillas azul-haya. — Ordenadores integrados en la red y con conexión a Internet para la venta online. — Escaparate. — Lineales para productos alimenticios no perecederos. — Lineales para productos alimenticios perecederos. Vitrinas expositoras con sistema de refrigeración. — Mostrador de carnicería/charcutería/pollería. — Mostrador de pescadería. — Expositor de frutería. — Expositor de bodega. — Mesas y tajos de trabajo para carnicería y charcutería. — Fregaderos y lavamanos. — Cestas y carros. Carro para el transporte de productos alimentarios. — Equipos de protección individual (EPI). — Guantes de malla de cinco dedos. — Botiquín de primeros auxilios. — Teléfonos. — Fregadero. — Office. — Vestuarios. — Sanitarios. — Maquinaria del comercio alimentario: – Terminal de punto de venta (TPV). – Software ciclo comercio. – Utillaje de carnicería, charcutería, pescadería y verduras. – Esterilizadores de cuchillos y utillajes. – Generadores de frío (cámaras de refrigeración, de congelación, abatidores de temperatura, armarios frigoríficos, mesas refrigeradas). – Balanzas para pesar. – Cortadoras de fiambre. – Envasadoras al vacío. – Picadoras de carne. – Mesas de despiece.

Taller de almacén alimentario.	— Termo. — Autoclave para microbiología. — Espectrofotómetro UV/vis. — Baño termostático con agitación. — Placas calefactoras. — Estufa y desecador de infrarrojos para la determinación de humedad. — Conductímetro portátil. — Juego de alcohómetros. — Juego de densímetros. — Juego de viscosímetros. — Colorímetro portátil. — Balanzas. — Agitadores magnéticos calefactados. — Equipos de extracción Soxhlet. — Cámara de incubación. — Lavaplatos industrial. — Estufas y hornos. — Termómetros de pincho. — pH-metros. — Nefelómetro. — Material gravimétrico. — Material volumétrico. — Microscopios. — Digestor. — Centrifuga. — Armario para medios de siembra y reactivos. — Frigorífico. — Armario cava. — Programas gestión de almacén de alimentos y logística. — Estanterías. Almacén de no perecederos. — Cámaras de conservación de alimentos. Congelación y frigorífica. — Fregaderos. — Dispositivos para residuos. — Armario para productos de limpieza y desinfección. — Báscula. — Señalizaciones. — Empaquetadora. — Cuarto de basura refrigerado.

ANEXO V

Módulos profesionales del ciclo formativo de grado medio en comercialización de productos alimentarios que pueden ser ofertados en la modalidad a distancia.

MÓDULOS PROFESIONALES QUE PUEDEN SER OFERTADOS EN LA MODALIDAD A DISTANCIA
1606. Constitución de pequeños negocios alimentarios. 1607. Mercadotecnia del comercio alimentario. 1608. Dinamización del punto de venta en comercio de alimentación. 1609. Atención comercial en negocios alimentarios. 1612. Logística de productos alimentarios. 1613. Comercio electrónico en negocios alimentarios. 1614. Ofimática aplicada al comercio alimentario. 1615. Gestión de un comercio alimentario. 1616. Formación y orientación laboral. 0156. Inglés.
MÓDULOS PROFESIONALES QUE PUEDEN SER OFERTADOS EN LA MODALIDAD A DISTANCIA Y REQUIEREN ACTIVIDADES DE CARÁCTER PRESENCIAL
1610. Seguridad y calidad en el comercio. 1611. Preparación y acondicionamientos de productos frescos y transformados.

3. Otras disposiciones

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y DEPORTE

Orden de 15 de marzo de 2021, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Termalismo y Bienestar.

La Comunidad Autónoma de Andalucía ostenta la competencia compartida para el establecimiento de los planes de estudio, incluida la ordenación curricular, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 52.2 del Estatuto de Autonomía para Andalucía, sin perjuicio de lo recogido en el artículo 149.1.30.ª de la Constitución Española, a tenor del cual corresponde al Estado dictar las normas básicas para el desarrollo del artículo 27 de la Constitución Española, a fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones de los poderes públicos en esta materia.

La Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía, regula en su Capítulo V «Formación profesional», del Título II «Las enseñanzas», los aspectos propios de Andalucía relativos a la ordenación de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo.

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, establece en su artículo 10.1 que la Administración General del Estado determinará los títulos y los certificados de profesionalidad que constituirán las ofertas de formación profesional referidos al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, y en el apartado 2 que las Administraciones educativas, en el ámbito de sus competencias, podrán ampliar los contenidos de los correspondientes títulos de formación profesional.

Por otro lado, la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, regula en su Capítulo V del Título I la ordenación de la Formación Profesional en el sistema educativo, disponiendo, en su artículo 39.4 que el currículo de estas enseñanzas se ajustará a las exigencias derivadas del Sistema Nacional de las Cualificaciones y Formación Profesional, y a lo establecido en el apartado 4 del artículo 6.bis de dicha ley orgánica. Asimismo, en su artículo 39.6 establece, 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.

En desarrollo de estos preceptos, el Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, fija los principios y la estructura de los nuevos títulos de formación profesional, que tendrán como base el Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales, las directrices fijadas por la Unión Europea y otros aspectos de interés social, dejando a la Administración educativa correspondiente el desarrollo de diversos aspectos contemplados en el mismo.

De conformidad con lo anterior y una vez que el Real Decreto 699/2019, de 29 de noviembre, por el que se establece el título de Técnico Superior en Termalismo y Bienestar y se fijan los aspectos básicos del currículo, ha fijado el perfil profesional del título de Técnico Superior en Termalismo y Bienestar, los aspectos básicos del currículo y aquellos otros aspectos de la ordenación académica que aseguran una formación común y garantizan la validez de los títulos en todo el territorio nacional, procede ahora determinar, al objeto de poner en marcha estas nuevas enseñanzas en la Comunidad Autónoma de Andalucía, la ampliación y contextualización de los contenidos de los módulos profesionales incluidos en el título de Técnico Superior en Termalismo y Bienestar, respetando el perfil profesional del mismo. Las enseñanzas correspondientes al título de Técnico Superior en Termalismo y Bienestar se organizan en forma de ciclo formativo de grado superior, de 2.000 horas de duración, y están constituidas por los objetivos generales y los módulos profesionales del ciclo formativo.

El Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo,

regula los aspectos generales de estas enseñanzas. Esta formación profesional está integrada por estudios conducentes a una amplia variedad de titulaciones, por lo que el citado Decreto determina en su artículo 13 que la Consejería competente en materia de educación regulará mediante Orden el currículo de cada una de ellas.

La presente orden determina, asimismo, el horario lectivo semanal de cada módulo profesional y la organización de éstos en los dos cursos escolares necesarios para completar el ciclo formativo. Por otra parte, se hace necesario tener en cuenta las medidas conducentes a flexibilizar la oferta de formación profesional para facilitar la formación a las personas cuyas condiciones personales, laborales o geográficas no les permiten la asistencia diaria a tiempo completo a un centro docente. Para ello, se establecen orientaciones que indican los itinerarios más adecuados en el caso de que se cursen ciclos formativos de formación profesional de forma parcial, así como directrices para la posible impartición de los mismos en modalidad a distancia.

El sistema educativo andaluz, guiado por la Constitución y el Estatuto de Autonomía para Andalucía se fundamenta en el principio de promoción de la igualdad efectiva entre hombres y mujeres en los ámbitos y prácticas del sistema educativo. En este sentido, la Ley 12/2007, de 26 de noviembre, para la promoción de la igualdad de género en Andalucía, establece en su artículo 14, referido a la enseñanza no universitaria, que el principio de igualdad entre mujeres y hombres inspirará el sistema educativo andaluz y el conjunto de políticas que desarrolle la Administración educativa. Esta norma contempla la integración transversal del principio de igualdad de género en la educación.

Asimismo, cabe mencionar que esta orden se ajusta a los principios de buena regulación en el ejercicio de la potestad reglamentaria recogidos en el artículo 139 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, erigiéndose en el instrumento más adecuado para el cumplimiento de sus fines y asegurándose su plena adaptación al ordenamiento jurídico. Los principios de necesidad, eficacia, proporcionalidad, seguridad jurídica, transparencia y eficiencia, en tanto que la misma persigue el interés general al facilitar la adecuación de la oferta formativa a las demandas de los sectores productivos, ampliar la oferta de formación profesional, avanzar en la integración de la formación profesional en el conjunto del sistema educativo y reforzar la cooperación entre las Administraciones educativas, así como con los agentes sociales y las empresas privadas; no existiendo ninguna alternativa regulatoria menos restrictiva de derechos, resulta coherente con el ordenamiento jurídico y permite una gestión más eficiente de los recursos públicos.

La presente orden se ha elaborado atendiendo a los principios de buena regulación contenidos en el artículo 129 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, y en el artículo 7 del Decreto 622/2019, de 27 de diciembre, de administración electrónica, simplificación de procedimientos y racionalización organizativa de la Junta de Andalucía, se atienden los principios de necesidad, eficacia, proporcionalidad, seguridad jurídica, transparencia y eficiencia, en tanto que persigue un interés general al facilitar la adecuación de la oferta formativa a las demandas de los sectores productivos, ampliar la oferta de formación profesional, avanzar en la integración de la formación profesional en el conjunto del sistema educativo y reforzar la cooperación entre las Administraciones educativas, así como con los agentes sociales y las empresas privadas; no existiendo ninguna alternativa regulatoria menos restrictiva de derechos, resultando coherente con el ordenamiento jurídico y permitiendo una gestión más eficiente de los recursos públicos, sin que la carga administrativa derivada de la norma sea innecesaria o accesoria, quedando justificados los objetivos que persiguen. Además, en el procedimiento de elaboración de esta orden se ha permitido y facilitado la participación y las aportaciones de las personas potenciales destinatarias a través de los procedimientos de audiencia e información pública regulados en el artículo 133 de la citada Ley 39/2015, de 1 de octubre.

En el proceso de desarrollo de este currículo se ha contado con la colaboración de profesorado de las especialidades con atribución docente en los módulos profesionales del ciclo formativo correspondiente al título de Técnico Superior en Termalismo y Bienestar de los centros docentes de Andalucía. Del mismo modo, durante el procedimiento de tramitación de esta norma se ha permitido la participación activa de los potenciales destinatarios y quedan justificados los objetivos que persigue la misma, habiéndose cumplimentado los trámites de audiencia e información pública, de conformidad con lo establecido en el artículo 45.1.c) de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, del Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

En su virtud, a propuesta de la Directora General de Formación Profesional, y de acuerdo con las facultades que me confiere el artículo 44.2 de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, del Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía, y el artículo 13 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre,

D I S P O N G O

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación.

La presente orden tiene por objeto desarrollar el currículo de las enseñanzas conducentes al título de Técnico Superior en Termalismo y Bienestar, a partir del currículo básico establecido en el Real Decreto 699/2019, de 29 de noviembre, por el que se establece el título de Técnico Superior en Termalismo y Bienestar y se fijan los aspectos básicos del currículo.

Artículo 2. Organización de las enseñanzas.

Las enseñanzas conducentes a la obtención del título de Técnico Superior en Termalismo y Bienestar conforman un ciclo formativo de grado superior y, de conformidad con lo previsto en el artículo 12.1 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional Inicial que forman parte del sistema educativo, están constituidas por los objetivos generales y los módulos profesionales.

Artículo 3. Objetivos generales.

De conformidad con lo establecido en el artículo 9 del Real Decreto 699/2019, de 29 de noviembre, por el que se establece el título de Técnico Superior en Termalismo y Bienestar y se fijan los aspectos básicos del currículo, los objetivos generales de las enseñanzas correspondientes al mismo son:

a) Desarrollar nuevos servicios, evaluando los medios personales y materiales, para analizar la viabilidad de su implantación.

b) Organizar los recursos necesarios requeridos por la actividad programada para gestionar la logística y el almacenamiento.

c) Aplicar procedimientos relacionados con el mantenimiento de equipos e instalaciones, cumpliendo la normativa de seguridad, para asegurar el buen funcionamiento.

d) Identificar la variabilidad de los procesos estéticos, relacionándolos con los fundamentos anatomo-fisiológicos, hábitos saludables y las principales patologías asociadas, para garantizar la calidad de todos los servicios.

e) Aplicar técnicas e instrumentos de evaluación, relacionándolos con el tipo de datos que se pretende obtener para evaluar la condición física, la competencia motriz y las motivaciones de las personas participantes en los programas de acondicionamiento físico.

f) Elaborar normas de actuación, detallando las fases del proceso para diseñar documentos y protocolos de atención al cliente.

g) Establecer los elementos de la programación, los recursos y la metodología específica, relacionándolos con las características de las personas potencialmente participantes, para programar las actividades de control postural, bienestar, mantenimiento funcional e hidrocinesia.

h) Aplicar la metodología establecida de acuerdo con el modelo biomecánico controlando la realización de los ejercicios programados.

i) Aplicar técnicas de animación, adaptando los recursos disponibles y las estrategias establecidas para dinamizar la realización de técnicas programadas.

j) Aplicar técnicas, cosméticos termales y equipos, relacionándolos con las necesidades de los usuarios de balnearios o spas, para realizar procesos hidroestéticos.

k) Supervisar y evaluar las diferentes técnicas, maniobras y parámetros de aplicación del drenaje estético y los masajes por presión, adaptándolos al análisis estético y a las zonas anatómicas que se van a tratar, para asegurar el beneficio estético deseado.

l) Identificar métodos, maniobras y parámetros, adaptándolos al análisis estético, para aplicar masajes estéticos y técnicas sensoriales asociadas.

m) Caracterizar los roles profesionales, identificando la responsabilidad asociada en cada caso, para determinar y supervisar el trabajo de cada profesional.

n) Aplicar procedimientos de intervención y administración de primeros auxilios en caso de accidente, utilizando los protocolos establecidos para proporcionar la atención básica a las personas participantes que sufren accidentes durante el desarrollo de las actividades.

ñ) Analizar protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de cada caso para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones, pudiendo utilizar una lengua extranjera.

o) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionados con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.

p) Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación para responder a los retos que se presentan en los procesos y en la organización del trabajo y de la vida personal.

q) Tomar decisiones de forma fundamentada, analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.

r) Desarrollar técnicas de liderazgo, motivación, supervisión y comunicación en contextos de trabajo en grupo, para facilitar la organización y coordinación de equipos de trabajo.

s) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.

t) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención y de protección personal y colectiva, de acuerdo con la normativa aplicable en los procesos del trabajo, para garantizar entornos seguros.

u) Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias, para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».

v) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje, para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.

w) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.

x) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

Artículo 4. Componentes del currículo.

1. De conformidad con el artículo 10 del Real Decreto 699/2019, de 29 de noviembre, los módulos profesionales en que se organizan las enseñanzas correspondientes al título de Técnico Superior en Termalismo y Bienestar son:

a) Módulos profesionales asociados a unidades de competencia:

0745. Estética hidrotermal.
0747. Masaje estético.
1123. Actividades de ocio y tiempo libre.
1124. Dinamización grupal.
1136. Valoración de la condición física e intervención en accidentes.
1151. Acondicionamiento físico en el agua.
1152. Técnicas de hidrocinesia.

b) Otros módulos profesionales:

0179. Inglés.
0212. Características y necesidades de las personas en situación de dependencia.
1647. Proyecto de Termalismo y bienestar.
1648. Formación y orientación laboral.
1649. Empresa e iniciativa emprendedora.
1650. Formación en centros de trabajo.

2. El currículo de los módulos profesionales estará constituido por los resultados de aprendizaje, criterios de evaluación, contenidos, duración en horas y orientaciones pedagógicas, tal como figuran en el Anexo I.

Artículo 5. Desarrollo curricular.

Los centros docentes, en virtud de su autonomía pedagógica, de organización y de gestión económica, concretarán y desarrollarán el currículo del título de Técnico Superior en Termalismo y Bienestar mediante las programaciones didácticas, en el marco del Proyecto Educativo de Centro y en función de las características de su entorno productivo.

Artículo 6. Horas de libre configuración.

1. El artículo 15 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, determina que todos los ciclos formativos de formación profesional inicial incluirán en su currículo un número determinado de horas de libre configuración, de acuerdo con lo que establezcan las normas que desarrollen el currículo de las enseñanzas conducentes a la obtención de cada título. En su virtud, el currículo de las enseñanzas correspondientes al título de Técnico Superior en Termalismo y Bienestar incluye tres horas de libre configuración por el centro docente.

2. El objeto de estas horas de libre configuración será determinado por el Departamento de la familia profesional de Imagen Personal, que podrá dedicarlas a actividades dirigidas a favorecer el proceso de adquisición de la competencia general del Título o a implementar la formación relacionada con las tecnologías de la información y la comunicación o a los idiomas.

3. El Departamento de la familia profesional de Imagen Personal deberá elaborar una programación didáctica en el marco del Proyecto Educativo de Centro, en la que se justificará y determinará el uso y organización de las horas de libre configuración.

4. A los efectos de que estas horas cumplan eficazmente su objetivo, se deberán tener en cuenta las condiciones y necesidades del alumnado. Estas condiciones se deberán evaluar con carácter previo a la programación de dichas horas, y se establecerán con carácter anual.

5. Las horas de libre configuración se podrán organizar de la forma siguiente:

a) Las horas de libre configuración dirigidas a favorecer el proceso de adquisición de la competencia general del título, serán impartidas por profesorado con atribución docente en algunos de los módulos profesionales asociados a unidades de competencia de segundo curso, quedando adscritas al módulo profesional que se decida a efectos de matriculación y evaluación.

b) Las horas de libre configuración que deban implementar la formación relacionada con las tecnologías de la información y la comunicación, serán impartidas por profesorado de alguna de las especialidades con atribución docente en ciclos formativos de formación profesional relacionados con estas tecnologías, y en su defecto, se llevará a cabo por profesorado del departamento de familia profesional con atribución docente en segundo curso del ciclo formativo objeto de la presente orden, con conocimiento en tecnologías de la información y la comunicación. Estas horas quedarán, en todo caso, adscritas a uno de los módulos profesionales asociado a unidades de competencia del segundo curso a efectos de matriculación y evaluación.

c) Si el ciclo formativo tiene la consideración de bilingüe o si las horas de libre configuración deben implementar la formación en idioma, serán impartidas por docentes del departamento de familia profesional con competencia bilingüe o, en su caso, por docentes del departamento didáctico del idioma correspondiente. Estas horas quedarán, en todo caso, adscritas a uno de los módulos profesionales de segundo curso asociados a unidades de competencia a efectos de matriculación y evaluación.

Artículo 7. Módulos profesionales de Formación en centros de trabajo y de Proyecto.

1. Los módulos profesionales de Formación en centros de trabajo y de Proyecto de termalismo y bienestar, con carácter general, se cursarán una vez superados el resto de los módulos profesionales que constituyen las enseñanzas del ciclo formativo.

2. Sin perjuicio de lo anterior, excepcionalmente, se podrá realizar el módulo de formación en centros de trabajo en otra temporalidad de segundo curso, previa solicitud de autorización, siempre y cuando se hayan superado positivamente todos los módulos profesionales del primer curso. En cualquier caso, la evaluación del módulo profesional de formación en centros de trabajo quedará condicionada a la evaluación positiva del resto de los módulos profesionales del ciclo formativo.

3. El módulo profesional de Proyecto de termalismo y bienestar tiene carácter integrador y complementario respecto del resto de módulos profesionales del ciclo formativo de Grado Superior en Termalismo y Bienestar.

4. Con carácter general, el módulo profesional de Proyecto de termalismo y bienestar, se desarrollará simultáneamente al módulo profesional de formación en centros de trabajo, salvo que concurran otras circunstancias que no lo permitan y se evaluará una vez cursado el módulo profesional de formación en centros de trabajo.

5. Con objeto de facilitar el proceso de organización y coordinación del módulo de Proyecto de termalismo y bienestar, el profesorado con atribución docente en este módulo profesional tendrá en cuenta las siguientes directrices:

a) Antes del inicio del módulo de formación en centros de trabajo, se establecerán sesiones presenciales de, al menos, seis horas lectivas en el centro docente para profesorado y alumnado, dedicándose al planteamiento, diseño y adecuación de los diversos proyectos a realizar.

b) Se establecerá un periodo de tutorización con al menos tres horas lectivas semanales y presenciales en el centro docente para profesorado, dedicándose al seguimiento de los diversos proyectos durante su desarrollo. El profesorado podrá utilizar como recurso aquellas tecnologías de la información y la comunicación disponibles en el centro docente y que considere adecuadas.

c) Se establecerá un periodo de finalización con al menos seis horas lectivas y presenciales en el centro docente para profesorado y alumnado, dedicándose a la presentación, valoración y evaluación de los diversos proyectos.

6. Todos los aspectos que se deriven de la organización y coordinación de estos periodos a los que se refiere el apartado anterior, deberán reflejarse en el diseño curricular del módulo de Proyecto de termalismo y bienestar, a través de su correspondiente programación didáctica.

Artículo 8. Duración.

1. Las enseñanzas del Técnico Superior en Termalismo y Bienestar cuando se oferten de oferta completa, se organizarán en dos cursos escolares, con la distribución horaria semanal de cada módulo profesional que figura como Anexo II.

2. La duración total de las enseñanzas correspondientes a este ciclo formativo, incluido el módulo profesional de Formación en centros de trabajo, es de 2.000 horas.

Artículo 9. Oferta parcial.

1. En caso de que las enseñanzas correspondientes al título de Técnico Superior en Termalismo y Bienestar se cursen de forma parcial, deberá tenerse en cuenta el carácter de determinados módulos a la hora de elegir un itinerario formativo, de acuerdo con la siguiente clasificación:

a) Módulos profesionales que contienen la formación básica e imprescindible respecto de otros del mismo ciclo, de manera que deben cursarse de forma secuenciada.

b) Módulos profesionales que contienen formación complementaria entre sí, siendo aconsejable no cursarlos de forma aislada.

c) Módulos profesionales que contienen formación transversal, aplicable en un determinado número de módulos del mismo ciclo.

2. Los módulos que corresponden a cada una de estas clases figuran en el Anexo III.

Artículo 10. Espacios y equipamientos.

De conformidad con lo previsto en el artículo 11.6 del Real Decreto 699/2019, de 29 de noviembre, los espacios y equipamientos mínimos necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este ciclo formativo son los establecidos en el Anexo IV.

Artículo 11. Profesorado.

1. Las especialidades del profesorado de los Cuerpos de Catedráticos de Enseñanza Secundaria, de Profesores de Enseñanza Secundaria y de Profesores Técnicos de Formación Profesional, según proceda, con atribución docente en los módulos profesionales que constituyen los módulos profesionales relacionados en el artículo 4, así como las titulaciones equivalentes a efectos de docencia son las establecidas en el Anexo III.A) y III.B) del Real Decreto 699/2019, de 29 de noviembre por el que se establece el título de Técnico Superior en Termalismo y Bienestar y se fijan los aspectos básicos del currículo.

2. Las titulaciones requeridas y cualesquiera otros requisitos necesarios, para la impartición de los módulos profesionales que conforman el título, para el profesorado de los centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras administraciones distintas de la educativa, son las recogidas en el Anexo III.C) del Real Decreto 699/2019, de 29 de noviembre. En todo caso, se exigirá que las enseñanzas conducentes a las titulaciones citadas engloben los objetivos de los módulos profesionales expresados en resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos, y si dichos objetivos no estuvieran incluidos, además de la titulación deberá acreditarse mediante «certificación», una experiencia laboral de, al menos tres años, en el sector vinculado a la familia profesional, realizando actividades productivas en empresas relacionadas implícitamente con los resultados de aprendizaje.

3. Con objeto de garantizar el cumplimiento del artículo 12.3 del Real Decreto 699/2019, de 29 de noviembre, para la impartición de los módulos profesionales que lo conforman, se deberá acreditar que se cumple con todos los requisitos establecidos en el citado artículo, aportando la siguiente documentación:

a) Fotocopia compulsada del título académico oficial exigido, de conformidad a las titulaciones incluidas en el Anexo III.C) del Real Decreto 699/2019, de 29 de noviembre.

Cuando la titulación presentada esté vinculada con el módulo profesional que se desea impartir se considerará que engloba en sí misma los resultados de aprendizaje de dicho módulo profesional. En caso contrario, además de la titulación se aportarán los documentos indicados en la letra b) o c).

b) En el caso de que se desee justificar que las enseñanzas conducentes a la titulación aportada engloban los objetivos de los módulos profesionales que se pretende impartir:

1.º Certificación académica personal de los estudios realizados, original o fotocopia compulsada, expedida por un centro oficial, en la que consten las enseñanzas cursadas detallando las asignaturas.

2.º Programas de los estudios aportados y cursados por la persona interesada, original o fotocopia compulsada de los mismos, sellados por la propia Universidad o Centro docente oficial o autorizado correspondiente.

c) Al objeto de justificar mediante la experiencia laboral que, al menos, durante tres años, ha desarrollado su actividad en el sector vinculado a la familia profesional, su duración se acreditará mediante el documento oficial justificativo correspondiente al que se le añadirá uno de los siguientes:

1.º Certificación de la empresa u organismo empleador en la que conste específicamente la actividad desarrollada por la persona interesada o contrato de trabajo. Esta actividad ha de estar relacionada implícitamente con los resultados de aprendizaje del módulo profesional que se pretende impartir.

2.º En el caso de personas trabajadoras por cuenta propia, declaración de la persona interesada de las actividades más representativas relacionadas con los resultados de aprendizaje.

4. Las Administraciones competentes velarán para que los profesores y las profesoras que impartan los módulos profesionales cumplan con los requisitos especificados y garantizar así la calidad de estas enseñanzas.

Artículo 12. Oferta de estas enseñanzas a distancia.

1. De conformidad con lo establecido en la disposición adicional segunda del Real Decreto 699/2019, de 29 de noviembre, los módulos profesionales susceptibles de ser ofertados en la modalidad a distancia son los señalados en el Anexo V.

2. Los módulos profesionales ofertados a distancia, que por sus características requieran que se establezcan actividades de enseñanza y aprendizaje presenciales que faciliten al alumnado la consecución de todos los objetivos expresados como resultados de aprendizaje, son los señalados en el Anexo V.

3. Los centros autorizados para impartir estas enseñanzas de formación profesional a distancia contarán con materiales curriculares y medios técnicos adecuados que se adaptarán a lo dispuesto en la disposición adicional cuarta de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo.

Disposición final única. Entrada en vigor.

La presente orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 15 de marzo de 2021

FRANCISCO JAVIER IMBRODA ORTIZ
Consejero de Educación y Deporte

ANEXO I
MÓDULOS PROFESIONALES

Módulo Profesional: Inglés.

Equivalencia en créditos ECTS: 7.

Código: 0179.

Duración del módulo: 128 horas.

Módulo no asociado a unidad de competencia.

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

RA 1: Reconoce información profesional y cotidiana contenida en todo tipo de discursos orales emitidos por cualquier medio de comunicación en lengua estándar, interpretando con precisión el contenido del mensaje.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Análisis de mensajes orales:
a) Se ha identificado la idea principal del mensaje. b) Se ha reconocido la finalidad de los mensajes radiofónicos y de otro material grabado o retransmitido pronunciado en lengua estándar identificando el estado de ánimo y el tono del hablante. c) Se ha extraído información de grabaciones en lengua estándar relacionadas con la vida social, profesional o académica. d) Se han identificado los puntos de vista y las actitudes del hablante. e) Se han identificado las ideas principales de declaraciones y mensajes sobre temas concretos y abstractos, en lengua estándar y con un ritmo normal. f) Se ha comprendido con todo detalle lo que se le dice en lengua estándar, incluso en un ambiente con ruido de fondo. g) Se han extraído las ideas principales de conferencias, charlas e informes, y otras formas de presentación académica y profesional lingüísticamente complejas. h) Se ha tomado conciencia de la importancia de comprender globalmente un mensaje, sin entender todos y cada uno de los elementos del mismo.	– Obtención de información global y específica de conferencias y discursos sobre temas concretos y con cierta abstracción. – Estrategias para comprender e inferir significados no explícitos. Ideas principales. Claves contextuales en textos orales sobre temas diversos o para comprobar la comprensión. – Comprensión global de un mensaje, sin necesidad de entender todos y cada uno de los elementos del mismo. – Comprensión de mensajes profesionales y cotidianos. – Mensajes directos, telefónicos, radiofónicos, grabados. – Terminología específica de la actividad profesional. – Ideas principales y secundarias. Identificación del propósito comunicativo de los elementos del discurso oral. – Recursos gramaticales. Tiempos verbales, preposiciones, locuciones, expresión de la

	condición y duda, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto, verbos preposicionales, verbos modales y otros. – Otros recursos lingüísticos. Gustos y preferencias, sugerencias, argumentaciones, instrucciones acuerdos y desacuerdos, hipótesis y especulaciones, opiniones y consejos, persuasión y advertencia. – Diferentes acentos de lengua oral. – Identificación de registros con mayor o menor grado de formalidad en función de la intención comunicativa y del contexto de comunicación. – Utilización de estrategias para comprender e inferir significados por el contexto de palabras, expresiones desconocidas e información implícita en textos orales sobre temas profesionales.

RA 2: Interpreta información profesional contenida en textos escritos complejos, analizando de forma comprensiva sus contenidos	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Interpretación de mensajes escritos:
a) Se ha leído con un alto grado de independencia, adaptando el estilo y la velocidad de la lectura a distintos textos y finalidades y utilizando fuentes de referencia apropiadas de forma selectiva. b) Se ha interpretado la correspondencia relativa a su especialidad, captando fácilmente el significado esencial. c) Se han interpretado, con todo detalle, textos extensos y de relativa complejidad, relacionados o no con su especialidad, siempre que pueda volver a leer las secciones difíciles. d) Se ha relacionado el texto con el ámbito del sector a que se refiere. e) Se ha identificado con rapidez el contenido y la importancia de noticias, artículos e informes sobre una amplia serie de temas profesionales y decide si es oportuno un análisis más profundo.	– Predicción de información a partir de elementos textuales y no textuales en textos escritos sobre temas diversos. – Recursos digitales, informáticos y bibliográficos, para solucionar problemas de comprensión o para buscar información, ideas y opiniones necesarias para la realización de una tarea. – Comprensión de mensajes, textos, artículos básicos profesionales y cotidianos. – Soportes telemáticos. Fax, e-mail, burofax. – Terminología específica de la actividad profesional. “False friends”. Análisis de los errores más frecuentes. Sinónimos y antónimos, adjetivos descriptivos.

f) Se han realizado traducciones de textos complejos utilizando material de apoyo en caso necesario. g) Se han interpretado mensajes técnicos recibidos a través de soportes telemáticos. E-mail, fax. h) Se han interpretado instrucciones extensas y complejas, que estén dentro de su especialidad.	– Ideas principales y secundarias. Identificación del propósito comunicativo de los elementos textuales y de la forma de organizar la información distinguiendo las partes del texto. – Recursos gramaticales. Tiempos verbales, preposiciones, phrasal verbs, I wish + pasado simple o perfecto, I wish + would, If only; uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto y verbos modales. – Relaciones lógicas. Oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidad, resultado. – Relaciones temporales. Anterioridad, posterioridad, simultaneidad. – Comprensión de sentidos implícitos, posturas o puntos de vista en artículos e informes referidos a temas profesionales concretos o de actualidad. – Estrategias de lectura según el género textual, el contexto de comunicación y la finalidad que se persiga.

RA 3: Emite mensajes orales claros y bien estructurados, analizando el contenido de la situación y adaptándose al registro lingüístico del interlocutor.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Producción de mensajes orales:
a) Se han identificado los registros utilizados para la emisión del mensaje. b) Se ha expresado con fluidez, precisión y eficacia sobre una amplia serie de temas generales, académicos, profesionales o de ocio, marcando con claridad la relación entre las ideas. c) Se ha comunicado espontáneamente, adoptando un nivel de formalidad adecuado a las circunstancias. d) Se han utilizado normas de protocolo en presentaciones formales e informales. e) Se ha utilizado correctamente la terminología de la profesión.	– Mensajes orales. – Registros utilizados en la emisión de mensajes orales según el grado de formalidad. – Terminología específica de la actividad profesional. “False friends”. – Expresiones de uso frecuente e idiomático en el ámbito profesional. Fórmulas básicas de interacción socio-profesional en el ámbito internacional. – Recursos gramaticales. Tiempos verbales, preposiciones, verbos preposicionales, locuciones, expresión de la condición y duda,

f) Se han expresado y defendido puntos de vista con claridad, proporcionando explicaciones y argumentos adecuados. g) Se ha descrito y secuenciado un proceso de trabajo de su competencia. h) Se ha argumentado con todo detalle, la elección de una determinada opción o procedimiento de trabajo elegido. i) Se ha solicitado la reformulación del discurso o parte del mismo cuando se ha considerado necesario.	uso de la voz pasiva, oraciones de relativo, estilo indirecto, verbos modales y otros. – Otros recursos lingüísticos. Gustos y preferencias, sugerencias, argumentaciones, instrucciones, acuerdos y desacuerdos, hipótesis y especulaciones, opiniones y consejos, persuasión y advertencia. – Fonética. Sonidos y fonemas vocálicos y sus combinaciones y sonidos y fonemas consonánticos y sus agrupaciones. – Marcadores lingüísticos de relaciones sociales, normas de cortesía y diferencias de registro. – Mantenimiento y seguimiento del discurso oral. – Conversaciones informales improvisadas sobre temas cotidianos y de su ámbito profesional. Participación. Opiniones personales. Intercambio de información de interés personal. – Recursos utilizados en la planificación del mensaje oral para facilitar la comunicación. Secuenciación. Uso de circunloquios y paráfrasis para suplir carencias lingüísticas y mecanismos para dar coherencia y cohesión al discurso. – Discurso oral y medios para expresar lo que se quiere comunicar. Adaptación a la situación y al receptor, adoptando un registro adecuado. – Estrategias para participar y mantener la interacción y para negociar significados. Elementos paratextuales, aclarar opiniones, resumir, preguntar o repetir con otras palabras parte de lo dicho para confirmar la comprensión mutua. – Toma, mantenimiento y cesión del turno de palabra. – Apoyo, demostración de entendimiento, petición de aclaración, otros. – Entonación como recurso de cohesión del texto oral. Uso de los patrones de entonación.

RA 4: Elabora documentos e informes propios de la actividad profesional o de la vida académica y cotidiana, relacionando los recursos lingüísticos con el propósito del escrito.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Emisión de textos escritos:
a) Se han redactado textos claros y detallados sobre una variedad de temas relacionados con su especialidad, sintetizando y evaluando información y argumentos procedentes de varias fuentes. b) Se ha organizado la información de manera coherente y cohesionada. c) Se han redactado informes, destacando los aspectos significativos y ofreciendo detalles relevantes que sirvan de apoyo. d) Se ha cumplimentado documentación específica de su campo profesional. e) Se han aplicado las fórmulas establecidas y el vocabulario específico en la cumplimentación de documentos. f) Se han resumido artículos, manuales de instrucciones y otros documentos escritos, utilizando un vocabulario amplio para evitar la repetición frecuente. g) Se han utilizado las fórmulas de cortesía propias del documento a elaborar.	– Composición de una variedad de textos de cierta complejidad. Planificación y revisión. Uso de mecanismos de organización, articulación y cohesión del texto. – Expresión y cumplimentación de mensajes y textos profesionales y cotidianos. – Currículo vitae y soportes telemáticos. Fax, e-mail, burofax. – Terminología específica de la actividad profesional. – Ideas principales y secundarias. Propósito comunicativo de los elementos textuales y de la forma de organizar la información distinguiendo las partes del texto. – Recursos gramaticales: tiempos verbales, preposiciones, phrasal verbs, verbos modales, locuciones, uso de la voz pasiva, oraciones de relativo y estilo indirecto. – Relaciones lógicas. Oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidad, resultado, consecuencia. – Secuenciación del discurso escrito (first, after, then, finally). – Derivación. Sufijos para formar adjetivos y sustantivos. – Relaciones temporales. Anterioridad, posterioridad, simultaneidad. – Coherencia textual. – Adecuación del texto al contexto comunicativo. – Tipo y formato de texto. – Variedad de lengua. Registro. Uso apropiado al lector al que va dirigido el texto.

	– Selección léxica, de estructuras sintácticas y de contenido relevante. – Estructuras formales en los textos escritos. Selección y aplicación. – Ordenación lógica de frases y párrafos. Textos coherentes. Elementos de enlace adecuados. – Inversión. Después de "neither", "nor" y de "so". Después de expresiones negativas y de "only". – Inicio del discurso e introducción del tema. Desarrollo y expansión. Ejemplificación. Conclusión y/ o resumen del discurso. – Uso de los signos de puntuación. – Redacción, en soporte papel y digital, de textos de cierta complejidad. Correspondencia, informes, resúmenes, noticias o instrucciones, con claridad, razonable corrección gramatical y adecuación léxica al tema. – Elementos gráficos para facilitar la comprensión. Ilustraciones, tablas, gráficos o tipografía, en soporte papel y digital. – Argumentos. Razonamientos a favor o en contra de un punto de vista concreto y explicación de las ventajas y desventajas de varias opciones.

RA 5: Aplica actitudes y comportamientos profesionales en situaciones de comunicación, describiendo las relaciones típicas características del país de la lengua extranjera.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Identificación e interpretación de los elementos culturales más significativos de los países de lengua extranjera (inglesa):

a) Se han definido los rasgos más significativos de las costumbres y usos de la comunidad donde se habla la lengua extranjera. b) Se han descrito los protocolos y normas de relación social propios del país. c) Se han identificado los valores y creencias propios de la comunidad donde se habla la lengua extranjera. d) Se ha identificado los aspectos socio-profesionales propios del sector, en cualquier tipo de texto. e) Se han aplicado los protocolos y normas de relación social propios del país de la lengua extranjera. f) Se han reconocido los marcadores lingüísticos de la procedencia regional.	– Valoración de las normas socioculturales y protocolarias en las relaciones internacionales. – Uso de los recursos formales y funcionales en situaciones que requieren un comportamiento socio profesional con el fin de proyectar una buena imagen de la empresa. – Reconocimiento de la lengua extranjera para profundizar en conocimientos que resulten de interés a lo largo de la vida personal y profesional. – Uso de registros adecuados según el contexto de la comunicación, el interlocutor y la intención de los interlocutores. – Interés por la buena presentación de los textos escritos tanto en soporte papel como digital, con respeto a las normas gramaticales, ortográficas y tipográficas.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para que el alumnado adquiera las competencias que le permitan comunicarse en inglés en el desarrollo de las actividades profesionales propias del nivel formativo de este técnico superior en este sector.

Se trata de un módulo eminentemente procedimental en el que se desarrolla la competencia comunicativa en inglés necesaria en el entorno profesional, tanto a nivel oral como a nivel escrito.

La competencia comunicativa en inglés tiene que ver tanto con las relaciones interpersonales como con el manejo de la documentación propia del sector.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

ñ) Analizar protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de cada caso para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones, pudiendo utilizar una lengua extranjera.
p) Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación para responder a los retos que se presentan en los procesos y en la organización del trabajo y de la vida personal.
q) Tomar decisiones de forma fundamentada, analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.
s) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.

v) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje, para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

k) Responder a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones para cumplir las expectativas de los participantes y lograr su satisfacción, pudiendo usar una lengua extranjera.

ñ) Comunicarse con sus iguales, superiores, y personas bajo su responsabilidad y clientes, utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.

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

- La utilización de la lengua inglesa tanto a nivel oral como a nivel escrito, en todo el desarrollo de este módulo.
- La introducción del vocabulario inglés correspondiente a la terminología específica del sector.
- La selección y ejecución de estrategias didácticas que incorporen el uso del idioma ingles en actividades propias del sector profesional.
- La utilización de las técnicas de comunicación para potenciar el trabajo en equipo.

Módulo Profesional: Características y necesidades de las personas en situación de dependencia.

Equivalencia en créditos ECTS: 10.

Código: 0212.

Duración del módulo: 160 horas.

Módulo no asociado a unidad de competencia**.**

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

RA 1: Caracteriza el concepto de autonomía personal, analizando los factores que intervienen tanto en su prevención y promoción como en su deterioro.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Caracterización del concepto de autonomía personal:
a) Se han descrito los procesos básicos asociados a la promoción de la autonomía personal y la vida independiente. b) Se han caracterizado las habilidades de autonomía personal.	— Conceptos básicos de psicología. Ciclo vital, procesos cognitivos, emocionales y conductuales. — Autonomía y dependencia. Identificación de factores favorecedores e inhibidores.

c) Se han identificado los factores que favorecen o inhiben el mantenimiento de la autonomía personal y la vida independiente. d) Se han descrito las principales alteraciones emocionales y conductuales asociadas a la pérdida de autonomía personal. e) Se han identificado los indicadores generales de la pérdida de autonomía. f) Se ha justificado la necesidad de respetar la capacidad de elección de la persona en situación de dependencia. g) Se ha argumentado la importancia de la prevención para retrasar las situaciones de dependencia. h) Se ha valorado la importancia de la familia y del entorno del sujeto en el mantenimiento de su autonomía personal y su bienestar físico y psicosocial.	– Alteraciones emocionales y conductuales asociadas a la pérdida de autonomía. – Habilidades de autonomía personal. Características. – Promoción de la autonomía personal. Procesos básicos. – Valoración de la prevención y la promoción de la autonomía personal como estrategia de actuación frente a la dependencia. – Sensibilización acerca de la importancia de respetar la capacidad de elección de las personas en situación de dependencia. – Papel del entorno y del núcleo familiar.

RA 2: Clasifica los niveles de dependencia y las ayudas requeridas asociados al proceso de envejecimiento, analizando los cambios y deterioros producidos por el mismo.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Clasificación de los procesos de envejecimiento:
a) Se han relacionado los cambios biológicos, psicológicos y sociales propios del envejecimiento con las dificultades que implican en la vida diaria de la persona. b) Se han identificado las patologías más frecuentes en la persona mayor. c) Se han descrito las principales características y necesidades de las personas mayores. d) Se han identificado las principales manifestaciones de deterioro personal y social propio de las personas mayores. e) Se han relacionado los niveles de deterioro físico, psicológico y social con los grados de dependencia y el tipo de apoyo requerido. f) Se han descrito las conductas y comportamientos característicos de las personas mayores durante el período de adaptación al servicio de atención a la dependencia y al profesional de referencia.	– El proceso de envejecimiento. Cambios biológicos, psicológicos y sociales. Características y necesidades. – Incidencia del envejecimiento en la calidad de vida y la autonomía de la persona mayor. Envejecimiento activo. – Patologías más frecuentes en la persona mayor. – Identificación de las necesidades especiales de atención y apoyo integral de las personas mayores. Identificación de los grados de dependencia. – El proceso de adaptación de la persona mayor al servicio de atención y a los profesionales que lo atienden. Conductas y características. – Sensibilización hacia las repercusiones del envejecimiento en la vida cotidiana de las personas mayores y su entorno.

g) Se han identificado las necesidades de orientación y apoyo de los cuidadores familiares y no profesionales de la persona mayor. h) Se ha valorado la importancia de respetar las decisiones e intereses de las personas mayores.	— Identificación de las necesidades de orientación y apoyo de los cuidadores familiares y no profesionales de la persona mayor. — El respeto a la capacidad de autodeterminación en las personas mayores.

RA 3: Reconoce las características de las personas con discapacidad, relacionándolas con los niveles de dependencia y la ayuda requerida.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Reconocimiento de las características de las personas con discapacidad:
a) Se ha relacionado la evolución del concepto de discapacidad con los cambios sociales, culturales, económicos y científico-tecnológicos. b) Se han relacionado los diferentes tipos de discapacidad con las dificultades que implican en la vida cotidiana de las personas. c) Se han descrito las principales necesidades psicológicas y sociales de las personas con discapacidad. d) Se han relacionado diferentes tipologías y niveles de discapacidad con el grado de dependencia y tipo de apoyo precisado. e) Se han identificado los principios de la vida independiente. f) Se han descrito las necesidades de orientación y apoyo a los cuidadores no profesionales de la persona con discapacidad. g) Se ha argumentado la importancia de la eliminación de barreras físicas para favorecer la autonomía de las personas con discapacidad física o sensorial. h) Se ha argumentado la importancia de respetar las decisiones e intereses de las personas con discapacidad.	— Discapacidad, autonomía y niveles de dependencia. — Concepto de discapacidad. Evolución. Clasificación y etiologías frecuentes. — Identificación de las características y necesidades de las personas con discapacidad. La perspectiva de género en la discapacidad. — Influencia de las barreras físicas en la autonomía de las personas con discapacidad. — Promoción de la autonomía en las personas con discapacidad. — Vida independiente. Principios. — Apoyo y orientación a las personas del entorno de la persona con discapacidad. Identificación de necesidades. — Sensibilización acerca de la incidencia de la discapacidad en la vida cotidiana de las personas afectadas y su entorno. — El respeto a la capacidad de autodeterminación en las personas con discapacidad.

RA 4: Describe las enfermedades generadoras de dependencia, determinando sus efectos sobre las personas que las padecen.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS

	Descripción de las enfermedades generadoras de dependencia:
a) Se han caracterizado las enfermedades agudas, crónicas y terminales por su influencia en la autonomía personal de la persona enferma. b) Se han identificado las principales características y necesidades psicológicas y sociales de los pacientes con enfermedades generadoras de dependencia. c) Se han definido las principales características de las enfermedades mentales más frecuentes. d) Se ha descrito la influencia de las enfermedades mentales en la autonomía personal y social de las personas que las padecen. e) Se han identificado las necesidades de apoyo asistencial y psicosocial de las personas enfermas en función de la tipología de enfermedad que padecen. f) Se han descrito las principales pautas de atención a las necesidades psicológicas y sociales de las personas enfermas. g) Se han descrito las necesidades de orientación y apoyo a los cuidadores no profesionales de la persona enferma. h) Se ha sensibilizado sobre la influencia de la enfermedad en la conducta de la persona enferma. i) Se ha argumentado la importancia de respetar las decisiones e intereses de las personas con enfermedad.	– Enfermedades agudas, crónicas y terminales. Conceptos. – Situaciones de dependencia asociadas a enfermedades crónicas o degenerativas. – Identificación de las características y necesidades psicosociales de las personas en situaciones de enfermedad y convalecencia. Pautas de atención. – Las personas con enfermedad mental. Tipos más frecuentes. Características. e influencia en la autonomía. Promoción de la autonomía. – Apoyo y orientación a los cuidadores no profesionales de la persona enferma. – Sensibilización hacia las repercusiones de la enfermedad en las personas que las padecen y su entorno. – El respeto a la capacidad de autodeterminación en las personas con enfermedad.

Orientaciones pedagógicas**.**

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de intervención y ejecución recogida en otros módulos profesionales, pues permite conocer las características y necesidades de las personas en situación de dependencia y de su entorno para, a partir de este conocimiento, establecer las diferentes intervenciones.

La función de intervención y ejecución incluye aspectos como:

- Recogida de información.
- Organización de la actuación.
- Establecimiento de ayudas técnicas.
- Desarrollo de la actuación.
- Aplicación de estrategias de intervención.
- Control, seguimiento y evaluación de las actividades.

– Elaboración y cumplimentación de la documentación asociada.

– Información y orientación a las personas usuarias y otros

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

– La atención de carácter asistencial a las personas en situación de dependencia.

– La atención de carácter psicosocial a las personas en situación de dependencia.

– El apoyo en la gestión doméstica

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

f) Elaborar normas de actuación, detallando las fases del proceso para diseñar documentos y protocolos de atención al cliente.
m) Caracterizar los roles profesionales, identificando la responsabilidad asociada en cada caso, para determinar y supervisar el trabajo de cada profesional.
ñ) Analizar protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de cada caso para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones, pudiendo utilizar una lengua extranjera.
o) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionados con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.
p) Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación para responder a los retos que se presentan en los procesos y en la organización del trabajo y de la vida personal.
q) Tomar decisiones de forma fundamentada, analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.
r) Desarrollar técnicas de liderazgo, motivación, supervisión y comunicación en contextos de trabajo en grupo, para facilitar la organización y coordinación de equipos de trabajo.
s) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.
t) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención y de protección personal y colectiva, de acuerdo con la normativa aplicable en los procesos del trabajo, para garantizar entornos seguros.
u) Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias, para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».
v) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje, para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.

La formación de este módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

d) Diseñar protocolos de actuación en el ámbito del termalismo y el bienestar, cumplimentando documentos de consentimiento informado.

i) Determinar y supervisar el trabajo de cada profesional a su cargo, coordinando y programando las actividades.
j) Proporcionar la atención básica a los participantes que sufren accidentes durante el desarrollo de las actividades, aplicando los primeros auxilios.
k) Responder a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones para cumplir las expectativas de los participantes y lograr su satisfacción, pudiendo usar una lengua extranjera.
n) Organizar y coordinar equipos de trabajo con responsabilidad, supervisando el desarrollo del mismo, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como aportando soluciones a los conflictos grupales que se presenten.
ñ) Comunicarse con sus iguales, superiores, y personas bajo su responsabilidad y clientes, utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.
p) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas», en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.
r) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

Los aprendizajes que se realizan en este módulo aportan una visión de conjunto de las personas destinatarias de la intervención.

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

- El trabajo en equipo para caracterizar las diferentes situaciones que dan lugar a la pérdida de autonomía personal y la progresiva dependencia de las personas.
- El estudio de casos, individual y en grupo, para identificar las necesidades de las personas usuarias.
- La utilización de tecnologías de la información y comunicación para obtener información.
- La sensibilización acerca del valor de la prevención en el ámbito de la autonomía personal y de la necesidad de preservar al máximo las capacidades de las personas en situación de dependencia mediante su implicación activa en todo cuanto les concierne.
- La reflexión acerca de que la intervención con personas en situación de dependencia debe incluir a los miembros de su entorno familiar o convivencial.
- La eliminación de estereotipos ligados a condiciones de envejecimiento, discapacidad y enfermedad.

Módulo Profesional: Estética Hidrotermal.

Equivalencia en créditos ECTS: 9.

Código: 0745.

Duración del módulo: 126 horas.

Módulo asociado a unidad de competencia**.**

Hidrotermal IMP023_3.

UC1260_3: Protocolizar y organizar los servicios hidrotermales y complementarios.

UC0061_3: Aplicar y supervisar las técnicas hidrotermales personalizando los protocolos normalizados.

UC0062_3: Aplicar cosmética termal en los servicios hidrotermales.

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

RA 1: Planifica la organización de las instalaciones y los recursos técnicos y profesionales, coordinando el desarrollo de las actividades de los establecimientos hidrotermales.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Organización de las instalaciones, recursos técnicos y profesionales:
a) Se han caracterizado los centros de aplicación de técnicas hidrotermales. b) Se han analizado las instalaciones y recursos técnicos y profesionales. c) Se ha elaborado el diseño y la distribución de las instalaciones para optimizar el trabajo y ofrecer un espacio de bienestar. d) Se ha relacionado el organigrama de los establecimientos de hidroterapia con las funciones de sus profesionales. e) Se ha organizado la agenda de trabajo a través de la coordinación de los recursos materiales y personales.	– Centros de aplicación de técnicas hidroestéticas. Balnearios, SPAs, Centros de talasoterapia y otros. Tipos de SPAs. – Instalaciones generales de los establecimientos hidrotermales. Instalaciones hidrotermales ubicadas en áreas de uso individual y colectivo. Instalaciones complementarias (recepción, vestuarios, almacén, otros) – Diseño y distribución de las instalaciones y recursos técnicos. – Recursos profesionales de los centros hidrotermales. Organigrama del centro. Especialización y funciones desempeñadas por los profesionales de un centro hidrotermal. Organización y distribución del trabajo.

RA 2: Caracteriza los recursos hídricos, analizando sus mecanismos de acción y empleándolos como fuente de salud y bienestar.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Caracterización de los recursos hídricos:

a) Se ha justificado el empleo del agua con fines curativos a lo largo de la historia. b) Se han establecido los conceptos generales del termalismo. c) Se han identificado la estructura del agua, las propiedades y sus mecanismos de acción. d) Se ha relacionado el mecanismo de acción y las indicaciones de las aguas mineromedicinales con su composición química. e) Se han identificado las vías de aplicación interna del agua mineromedicinal. f) Se han especificado las características del agua del mar, su composición, acciones e indicaciones.	– El agua como fuente de salud y bienestar. Historia del termalismo y la hidroterapia. Actualidad del sector termal. – Termalismo. Concepto de hidroterapia, crenoterapia, talasoterapia, psamoterapia, climatoterapia e hidrología médica entre otros. – El agua. Estructura y propiedades. Hidrogeología. Ciclo del agua. – Mecanismo de acción del agua. Mecanismos hidroterápicos (mecánicos y térmicos) – Tipos de aguas. Características. – El agua mineromedicinal. Clasificación, criterios de clasificación. Mecanismo de acción del agua mineromedicinal. Mecanismo crenoterápico. Indicaciones en función de la composición iónica. – Formas de aplicación del agua mineromedicinal. Vía oral o cura hidropínica, vía tópica, vía inhalatoria, otras. – Aplicación estética de las aguas mineromedicinales. – Agua de mar. Composición. Características organolépticas. Características físico-químicas (densidad, viscosidad, calor específico, pH, salinidad y otros). Mecanismo de acción. Aplicación en estética.

RA 3: Identifica las necesidades estéticas del usuario, realizando el análisis previo y utilizando los informes adecuados.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Identificación de las necesidades del usuario en el servicio de hidrotermales:

a) Se ha valorado la importancia de la realización de un examen estético previo. b) Se han especificado las indicaciones y alteraciones estéticas que pueden mejorar con tratamientos de estética hidrotermal. c) Se han identificado las contraindicaciones absolutas o relativas a estas técnicas. d) Se han preparado las instalaciones, los materiales y los equipos necesarios. e) Se ha realizado la entrevista, exploración y recogida de datos. f) Se ha informado al usuario sobre el resultado del análisis y el tratamiento aconsejado. g) Se ha solicitado al usuario el consentimiento informado. h) Se han descrito las normas deontológicas que deben aplicarse para garantizar la confidencialidad del cliente.	– Importancia del análisis en tratamientos hidrotermales. – Reconocimiento de las indicaciones y alteraciones estéticas de interés en la aplicación de técnicas hidrotermales. Contraindicaciones. – Ejecución práctica de análisis estético. Fases del proceso de análisis. Anamnesis, preparación de equipos y materiales, exploración, toma de datos, fichas técnicas, elaboración de informes. – Informe de derivación. Consentimiento informado. – Aplicación de normas deontológicas. Confidencialidad e intrusismo profesional.

RA 4: Selecciona las técnicas hidrotermales, analizando los efectos de la aplicación del agua sobre el cuerpo.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Selección de técnicas de aplicación de agua:
a) Se han caracterizado las técnicas de balneación de aplicación individual y colectiva, con y sin presión. b) Se han señalado los efectos, indicaciones y contraindicaciones absolutas y relativas de las técnicas de balneación. c) Se ha determinado el mecanismo de acción y los parámetros de aplicación. d) Se han relacionado los efectos de las aplicaciones hidroterápicas parciales con las indicaciones y modo de empleo. e) Se han diferenciado las características de la sauna, las termas y el baño de vapor. f) Se han identificado los efectos, indicaciones, precauciones y contraindicaciones de las técnicas de antroterapia.	– Clasificación de las técnicas hidroterápicas. Criterios. – Técnicas de balneación. – Instalaciones individuales. Tipos. Baños a diferentes temperaturas, baños con burbujas, baños de hidromasaje, baños con aditivos, otros. Tanques de movilización. Mecanismo de acción, efectos, indicaciones, precauciones y contraindicaciones. – Instalaciones colectivas de balneación (piscinas terapéuticas y de relax, entre otras). – Técnicas de aplicación de agua con presión. – Instalaciones individuales. Tipos. Duchas, chorros y técnicas combinadas (masaje subacuático y masaje bajo ducha). Mecanismo de acción, efectos, indicaciones, precauciones y contraindicaciones.

g) Se ha identificado los efectos, indicaciones, precauciones y contraindicaciones de la aplicación de técnicas crioterápicas. h) Se han secuenciado las técnicas de hidroterapia empleadas en los circuitos termales. i) Se han identificado las técnicas empleadas en talasoterapia y las asociadas a ella.	– Instalaciones colectivas. Jacuzzis colectivos. Piscinas dinámicas y dispositivos utilizados. – Aplicaciones hidroterápicas parciales. Tipos. Envolturas, Compresas y fomentos, afusiones, abluciones y baños parciales. Mecanismo de acción, efectos, indicaciones, precauciones y contraindicaciones. – La cura Kneipp. Principios de la higiene natural. – Antroterapia. Tipos. Estufa seca o sauna y estufas húmedas, baño de vapor y termas. Mecanismo de acción, efectos, indicaciones, precauciones y contraindicaciones. – Otras técnicas termoterápicas de aplicación en establecimientos hidrotermales. Piedras calientes, asientos térmicos, bolsas calientes, entre otros. Agentes crioterápicos. Hielo. – Combinación de técnicas de hidroterapia. Circuitos termales. – Talasoterapia y técnicas asociadas. Helioterapia, climatoterapia marina y psamoterapia.

RA 5: Selecciona los cosméticos termales y su técnica de aplicación, analizando sus efectos y precauciones.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Selección de los cosméticos termales:
a) Se han especificado los componentes, las propiedades, las acciones y los efectos de los diferentes cosméticos termales. b) Se han identificado los modos de aplicación para cada uno de ellos. c) Se han establecido las indicaciones, precauciones y contraindicaciones. d) Se han clasificado las arcillas en función de su color y composición. e) Se han esquematizado los tipos de peloides siguiendo su clasificación internacional. f) Se han determinado las diferencias entre parafinas, parafangos y peloides.	– Agua termal. Concepto. Modo de utilización como cosmético. Indicaciones estéticas. – Arcillas. Concepto. Estructura química. Propiedades. Composición. Técnicas de aplicación. Efectos, indicaciones y precauciones. – Peloides. Concepto. Clasificación internacional. Propiedades. Composición. Técnicas de aplicación. Efectos, indicaciones y precauciones. – Parafinas y parafangos. Concepto. Propiedades. Composición. Técnicas de aplicación. Efectos, indicaciones y precauciones. – Vinoterapia, chocolaterapia y otros tratamientos (olivoterapia y cerezoterapia, entre otros).

g) Se han identificado los ingredientes activos del vino y sus derivados, el chocolate, las algas y otros productos naturales como componentes de los cosméticos termales. h) Se han especificado las acciones cosméticas, precauciones y formas de aplicación de los aceites esenciales.	Concepto. Composición. Técnicas de aplicación. Efectos, indicaciones y precauciones. – Algoterapia. Concepto. Tipos de algas utilizadas en estética, clasificación. Efectos, indicaciones y técnica de aplicación. – Otros productos marinos (plancton, cartílago de peces, huevas, ADN marino, polvo de perlas y sales, entre otros). Efectos, indicaciones y técnica de aplicación. – Aromaterapia. Aceites esenciales. Concepto. Composición. Formas de obtención. Vías de penetración. Técnicas de aplicación. Masaje de sales. Efectos, indicaciones, contraindicaciones y precauciones.

RA 6: Aplica técnicas hidroestéticas y cosméticos termales, siguiendo un protocolo de ejecución previamente diseñado.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Aplicación de técnicas hidrotermales:
a) Se han establecido los procedimientos de actuación en programas de tratamientos hidrotermales estándar. b) Se han preparado los medios técnicos y/o los cosméticos termales necesarios. c) Se ha seleccionado la indumentaria y accesorios adecuados según la técnica que se va a aplicar. d) Se ha informado al usuario sobre las posturas, sensaciones y mecanismos de aviso al personal. e) Se han seleccionado los parámetros en función de la técnica que se va a aplicar y las condiciones orgánicas y sensibilidad del usuario. f) Se han aplicado técnicas hidrotermales y de cosmética termal según la secuenciación y el orden establecido. g) Se ha supervisado el proceso y controlado el estado del usuario durante el mismo. h) Se han establecido las pautas para una correcta circulación de los clientes a través de los circuitos termales.	– Procedimientos de aplicación de técnicas hidrotermales. – Procedimientos en técnicas de balneación, hidrotermales con presión, hidroterápicas parciales y en antroterapia. Objetivos, medios técnicos, indumentaria. Información del proceso al usuario. Selección de parámetros técnicos. Secuenciación de la técnica. Maniobras y manipulaciones. Ejecución práctica. – Procedimientos de aplicación de cosmética termal. Objetivos, técnicas de aplicación. Secuenciación de la técnica. Maniobras y manipulaciones. Ejecución práctica. – Tratamientos combinados de técnicas de hidroterapia y cosmética termal. Tipos de tratamientos. Ejecución técnica. – Protocolos de aplicación de técnicas en circuitos termales. Diseño de protocolos. Secuenciación.

	Control de la circulación de los usuarios en el circuito termal.

RA 7: Organiza la ejecución de protocolos de seguridad e higiene, aplicando pautas para la prevención de riesgos laborales.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Organización de la ejecución de protocolos de seguridad e higiene:
a) Se han señalado las consecuencias de la contaminación bacteriológica del agua. b) Se han identificado los mecanismos para el tratamiento del agua. c) Se ha aplicado el protocolo de higiene de las instalaciones. d) Se ha aplicado el método de desinfección o esterilización más adecuado, en función del equipo técnico o el material que se va a utilizar. e) Se han establecido las normas de higiene del personal del centro y del usuario de las instalaciones. f) Se han aplicado los procedimientos para desechar y reciclar los materiales utilizados. g) Se han aplicado protocolos para prevenir riesgos y reacciones no deseadas. h) Se ha especificado la normativa actual que rige los centros de servicios hidrotermales.	– Contaminación bacteriológica del agua. Legionelosis. Técnicas de tratamiento y mantenimiento del agua en piscinas. – Higiene de las instalaciones. Normas de higiene para el usuario y los profesionales. Protocolo de limpieza de las instalaciones. – Conservación y manipulación de los productos cosméticos. – Gestión medioambiental. Gestión de residuos. Medidas de ahorro energético y reciclaje de agua. – Riesgos laborales en centros hidrotermales. Técnicas preventivas. – Señalización, emergencias y primeros auxilios. – Normativa de centros hidrotermales.

RA 8: Supervisa la calidad del servicio, proponiendo medidas correctoras que optimicen la prestación del mismo.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Evaluación de la calidad en los centros y servicios hidrotermales:

a) Se han identificado los indicadores de calidad en los procesos de aplicación de técnicas hidrotermales. b) Se ha esquematizado el proceso de prestación del servicio. c) Se han asociado las anomalías detectadas con la fase del proceso en la que se han producido. d) Se han evaluado las diferentes fases del proceso y el resultado final. e) Se han detectado las desviaciones y anomalías producidas en la aplicación de las técnicas hidrotermales, analizando las causas que las han producido. f) Se han propuesto medidas para adecuar los resultados obtenidos a los esperados y optimizar la prestación del servicio. g) Se han establecido las normas de actuación en situaciones inesperadas, para resolver incidencias que afecten a la calidad del servicio de hidrotermal. h) Se ha evaluado el grado de satisfacción del cliente mediante cuestionarios y atención post-venta.	– Sistema de gestión de calidad. Concepto. De calidad. Características que determinan el éxito de los programas de calidad. – La calidad en la prestación del servicio. Indicadores de calidad. – Normas de calidad para instalaciones, medios técnicos y productos. Parámetros que la definen. – Técnicas para medir el grado de satisfacción de la clientela.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar las funciones de prestación de servicios de estética hidrotermal.

La definición de estas funciones incluye aspectos como:

- Organizar las instalaciones, los recursos técnicos, profesionales e hídricos.
- Realizar el análisis estético previo a la aplicación de las diferentes técnicas.
- Seleccionar y aplicar las técnicas y los cosméticos termales en función del análisis.
- Realizar procedimientos de seguridad e higiene.
- Controlar la calidad del servicio.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Procesos de selección y aplicación de las técnicas y los cosméticos termales en función del análisis estético.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

a) Desarrollar nuevos servicios, evaluando los medios personales y materiales, para analizar la viabilidad de su implantación.
b) Organizar los recursos necesarios requeridos por la actividad programada para gestionar la logística y el almacenamiento.

c) Aplicar procedimientos relacionados con el mantenimiento de equipos e instalaciones, cumpliendo la normativa de seguridad, para asegurar el buen funcionamiento.
d) Identificar la variabilidad de los procesos estéticos, relacionándolos con los fundamentos anatomo-fisiológicos, hábitos saludables y las principales patologías asociadas, para garantizar la calidad de todos los servicios.
f) Elaborar normas de actuación, detallando las fases del proceso para diseñar documentos y protocolos de atención al cliente.
g) Establecer los elementos de la programación, los recursos y la metodología específica, relacionándolos con las características de las personas potencialmente participantes, para programar las actividades de control postural, bienestar, mantenimiento funcional e hidrocinesia.
k) Supervisar y evaluar las diferentes técnicas, maniobras y parámetros de aplicación del drenaje estético y los masajes por presión, adaptándolos al análisis estético y a las zonas anatómicas que se van a tratar, para asegurar el beneficio estético deseado.
j) Aplicar técnicas, cosméticos termales y equipos, relacionándolos con las necesidades de los usuarios de balnearios o spas, para realizar procesos hidroestéticos.
m) Caracterizar los roles profesionales, identificando la responsabilidad asociada en cada caso, para determinar y supervisar el trabajo de cada profesional.
n) Aplicar procedimientos de intervención y administración de primeros auxilios en caso de accidente, utilizando los protocolos establecidos para proporcionar la atención básica a las personas participantes que sufren accidentes durante el desarrollo de las actividades.
ñ) Analizar protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de cada caso para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones, pudiendo utilizar una lengua extranjera.
o) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionados con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.
p) Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación para responder a los retos que se presentan en los procesos y en la organización del trabajo y de la vida personal.
q) Tomar decisiones de forma fundamentada, analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.
r) Desarrollar técnicas de liderazgo, motivación, supervisión y comunicación en contextos de trabajo en grupo, para facilitar la organización y coordinación de equipos de trabajo.
s) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.
t) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención y de protección personal y colectiva, de acuerdo con la normativa aplicable en los procesos del trabajo, para garantizar entornos seguros.
u) Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias, para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

a) Analizar la viabilidad de la implantación de nuevos servicios, evaluando los medios materiales y personales para su desarrollo en la empresa.
b) Gestionar la logística y el almacenamiento, aprovisionando con el material necesario para asegurar el buen funcionamiento los servicios ofertados.
d) Diseñar protocolos de actuación en el ámbito del termalismo y el bienestar, cumplimentando documentos de consentimiento informado.
e) Programar las actividades de control postural, bienestar, mantenimiento funcional e hidrocinesia, en función de las características de las personas, de los medios disponibles y de los datos de seguimiento, indicando la metodología más apropiada.
g) Realizar procesos de hidroterapia, aplicando técnicas específicas y complementarias en balnearios o spas y utilizando cosméticos termales.
i) Determinar y supervisar el trabajo de cada profesional a su cargo, coordinando y programando las actividades.
j) Proporcionar la atención básica a los participantes que sufren accidentes durante el desarrollo de las actividades, aplicando los primeros auxilios.
k) Responder a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones para cumplir las expectativas de los participantes y lograr su satisfacción, pudiendo usar una lengua extranjera.
n) Organizar y coordinar equipos de trabajo con responsabilidad, supervisando el desarrollo del mismo, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como aportando soluciones a los conflictos grupales que se presenten.
ñ) Comunicarse con sus iguales, superiores, y personas bajo su responsabilidad y clientes, utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.
p) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas», en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

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

- La organización de las instalaciones y de los recursos técnicos y profesionales.
- La gestión de los recursos hídricos.
- La identificación de las demandas del usuario.
- La selección de las técnicas hidrotermales y la cosmética termal.
- La aplicación de técnicas hidrotermales y cosméticos termales.
- La ejecución de protocolos de seguridad e higiene.
- El control de calidad del servicio.

Módulo Profesional: Masaje estético.

Equivalencia en créditos ECTS: 11.

Código: 0747.

Duración del módulo: 192 horas.

Módulo asociado a unidad de competencia.

Hidrotermal IMP023_3.

UC0063_3: Realizar masajes manuales y/o mecánicos con fines estéticos.

Masajes estéticos y técnicas sensoriales asociadas IMP248_3.

UC0792_3: Asociar técnicas sensoriales a masajes con fines estéticos.

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

RA 1: Caracteriza las técnicas de masaje, identificando las maniobras y los parámetros de aplicación.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Características de las técnicas de masaje:
a) Se ha caracterizado el concepto de masaje y su etimología. b) Se han diferenciado los tipos de masaje estético. c) Se han caracterizado las maniobras de masaje estético. d) Se han identificado los parámetros, recursos y maniobras que definen una técnica. e) Se han secuenciado las maniobras con criterios establecidos. f) Se ha relacionado cada manipulación con los efectos producidos. g) Se han identificado los signos y síntomas que suponen una contraindicación relativa o absoluta en la aplicación de masaje estético. h) Se ha reconocido la eficacia del masaje como herramienta fundamental en estética.	– Concepto de masaje, origen, evolución escuelas de masaje y autores. – Diferencia entre masaje estético y terapéutico. – Criterios de clasificación de los masajes en función de los medios utilizados, efectos, técnica, origen de procedencia, zona de aplicación y alteración, entre otros. – Tendencias actuales del masaje estético. – Sueco, quiromasaje, masaje sensitivo (sensorial, integral, californiano), Sambucy, Vogler, holístico con piedras volcánicas, metamórfico, Ayur-veda, Reiki, masaje gestáltico y otros masajes actuales. – Maniobras básicas de masaje estético. – Clasificación. Descripción. – Parámetros para la realización de las maniobras. Dirección, intensidad, ritmo, número y tiempo. – Secuenciación. Técnica de realización. – Efectos del masaje en el organismo. Indicaciones y contraindicaciones. Relativas y absolutas.

RA 2: Realiza el análisis previo, relacionando las necesidades estéticas con el proceso de masaje.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Diagnóstico estético en el masaje:
a) Se han establecido los apartados de la ficha técnica. b) Se han utilizado técnicas de comunicación en la fase de toma de datos. c) Se han especificado los métodos de exploración para el análisis previo al masaje. d) Se han determinado las alteraciones estéticas y patológicas con repercusión en el masaje. e) Se han caracterizado las precauciones con respecto a estas técnicas. f) Se han establecido las fases para la elaboración de procedimientos de masaje.	– Análisis de la documentación técnica para masaje, historial estético, ficha técnica y consentimiento informado. – Aplicación de técnicas de comunicación con los usuarios y otros profesionales, técnicas para detectar las demandas, necesidades y expectativas del usuario. – Aplicación del procedimiento de análisis estético en los procesos de masaje. Aplicación de métodos de análisis previos al masaje, identificación de alteraciones que pueden influir en el masaje. – Precauciones. – Diseño y elaboración de procedimientos de trabajo de masaje descripción del proceso. Materiales y medios. Secuenciación y temporalización. Asesoramiento profesional.

RA 3: Prepara el espacio de trabajo, justificando el procedimiento.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Preparación del espacio de trabajo:
a) Se han identificado los espacios básicos donde se desarrolla el proceso de masaje. b) Se han reconocido los factores de ambientación del espacio de trabajo (ventilación, luz, color y olor, entre otros) como factor de calidad del servicio. c) Se han mantenido las instalaciones en óptimas condiciones de seguridad e higiene. d) Se han especificado los aspectos básicos de la imagen del profesional. e) Se han justificado los ejercicios preparatorios de las manos del profesional.	– Adecuación de la cabina de masaje. Características básicas de la cabina de masaje, condiciones ambientales, temperatura, iluminación, mobiliario y equipamiento, higiene y mantenimiento. – Preparación del profesional. Ejercicios preparatorios. Ergonomía. Imagen del profesional, higiene personal y vestuario. – Acomodación y preparación del usuario. Posiciones anatómicas adecuadas al masaje.

f) Se han preparado la camilla y los medios necesarios en masaje. g) Se han determinado las posiciones ergonómicas apropiadas a la técnica. h) Se han confeccionado criterios para la selección de cosméticos.	– Cosméticos, criterios de selección para la aplicación del masaje. Tipos de cosméticos y efectos sobre la zona a tratar.

RA 4: Realiza masaje estético manual personalizado, diferenciando las técnicas de realización y sus efectos.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Realización de masaje estético manual:
a) Se ha relacionado la técnica de masaje estético con el análisis previo. b) Se han formulado pautas de personalización de protocolos. c) Se han determinado las características de la técnica de ejecución para masaje zonal o general. d) Se han seleccionado las maniobras y parámetros específicos para cada zona corporal. e) Se han formulado criterios para secuenciar las maniobras. f) Se han seleccionado maniobras para alteraciones estéticas de tipo estructural y funcional. g) Se han realizado las fases del procedimiento, según el protocolo establecido. h) Se han especificado las formas de manipulación en zonas corporales que requieren precaución.	– Protocolo de masaje estético facial, adaptación del protocolo estándar al tipo de masaje. Relajante, reafirmante, circulatorio, preoperatorio, postoperatorio, descongestivo y de penetración de productos, entre otros. Finalidad. Características de la técnica. – Criterios de selección de las maniobras. Parámetros. Secuenciación. Efectos del masaje en cada zona. Reflejos, inmediatos y retardados. Precauciones en caso de alteraciones funcionales y estructurales. Acné, alteraciones de las secreciones, cúmulo adiposo localizado, relajación cutánea o muscular y arrugas entre otras. Ejecución. – Protocolo de masaje estético corporal, adaptación del protocolo estándar al tipo de masaje. Relajante, reafirmante, circulatorio, descongestivo, tonificante, reafirmante, modelador, preoperatorio, postoperatorio embarazo y postparto entre otros. Finalidad. Características de la técnica. – Criterios de selección de las maniobras. Parámetros. Secuenciación. Efectos del masaje en cada zona. Reflejos, inmediatos y retardados. Precauciones en caso de alteraciones funcionales y estructurales. Ejecución. – Zonas corporales que requieren precaución.

RA 5: Aplica técnicas respiratorias asociadas al masaje estético, movilizaciones y estiramientos pasivos, diferenciando formas de realización y efectos conseguidos.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Aplicación de técnicas asociadas al masaje:
a) Se han analizado las características de las técnicas respiratorias. b) Se han determinado los beneficios orgánicos y funcionales de las distintas técnicas de respiración. c) Se han reconocido los beneficios de los estiramientos y movilizaciones pasivas preventivas. d) Se han determinado contraindicaciones relativas y absolutas de los estiramientos y movilizaciones pasivas preventivas. e) Se ha relacionado la posición de las manos con los estiramientos y las movilizaciones. f) Se han especificado, en la aplicación de estas técnicas, las posiciones del cliente y del profesional. g) Se han seguido las pautas de realización en la aplicación de estas técnicas. h) Se ha justificado la integración de estas técnicas en el masaje.	– Técnicas respiratorias, tipos, características, efectos, indicaciones y técnicas de aplicación. Clasificación, diafragmática, costal, clavicular, completa y rítmica. – Estiramientos y movilizaciones, técnicas, beneficios, contraindicaciones y precauciones. La posición de las manos. – Descripción de las posiciones del cliente y del profesional. – Integración de estas técnicas en el masaje.

RA 6: Aplica técnicas sensoriales asociadas al masaje, definiendo sus efectos e integrándolas en los protocolos estéticos.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Aplicación de técnicas sensoriales:

a) Se han relacionado los productos de aromaterapia y fitoterapia con los efectos que se pretenden conseguir. b) Se han caracterizado los métodos de aplicación y los tratamientos de aromaterapia y fitoterapia. c) Se ha reconocido la influencia de la música en el estado físico y emocional del organismo. d) Se han determinado los efectos de la cromoterapia con fines estéticos. e) Se han identificado los aparatos, productos y cosméticos para aplicar técnicas de cromoterapia. f) Se ha asociado el color de los cosméticos a efectos sensoriales. g) Se ha justificado la utilización de material complementario y novedoso como elemento innovador de las técnicas de masajes. h) Se ha justificado la integración de las técnicas sensoriales en protocolos de tratamiento estético y actividades asociadas.	– Aplicación de aromaterapia en protocolos de tratamientos estéticos y actividades asociadas. – Criterios de selección de aceites esenciales y plantas aromáticas. – Métodos directos e indirectos de aplicación de productos de aromaterapia en tratamientos estéticos. – Musicoterapia, la música y la estética. Influencia de la música sobre el organismo. Importancia de la influencia de la música en la ambientación de cabinas profesionales, Tipos de melodías, condicional, relajante, intermedia y estimulante entre otras. – Criterios de selección musical. Criterios para la elección de las melodías y aplicación en tratamientos estéticos y actividades asociadas. – Cromoterapia. Utilización de color con fines estéticos. Efectos e indicaciones. Introducción en protocolos estéticos. Aparatología de cromoterapia Criterios de selección Parámetros y técnicas de aplicación de la cromoterapia Ambiental, puntual, barrido, baño y cosméticos que asocian color. – Utilización de accesorios en el masaje. Tipos, pindas, piedras y toallas calientes, entre otros. Indicaciones, criterios de asociación a tratamientos estéticos.

RA 7: Supervisa la calidad del servicio de masaje estético, proponiendo medidas que minimicen las desviaciones producidas.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Aplicación de normas de calidad:
a) Se han identificado los indicadores de calidad en los procesos de masaje. b) Se han definido los criterios que permiten evaluar los resultados finales obtenidos. c) Se han propuesto medidas para optimizar el servicio y el resultado obtenido.	— Parámetros que definen la calidad de los procesos de masaje. Calidad en los servicios de masaje estético. Evaluación y control de calidad. Cuestionarios de contraste. — Técnicas de resolución de quejas y reclamaciones.

d) Se ha utilizado el lenguaje técnico del entorno profesional. e) Se han elaborado cuestionarios para evaluar el grado de satisfacción del cliente. f) Se ha elaborado un protocolo de actuación para atender las reclamaciones presentadas por los clientes. g) Se han redactado otras propuestas de masaje para información al cliente. h) Se han valorado pautas deontológicas importantes para la actividad de los profesionales de masajes con fines estéticos.	— Asesoramiento profesional y propuestas de otros tratamientos. – Tratamientos estéticos asociados al masaje, electroestética, técnicas cosmetológicas, técnicas hidrotermales, cromoterapia y musicoterapia.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de prestación de servicios de técnicas manuales y complementarias.

La definición de esta función incluye aspectos como:

- Recepción y atención al cliente.
- Interpretación de las necesidades estéticas.
- Determinación y selección de las secuencias en el masaje.
- Organización del espacio de trabajo.
- Ejecución de procedimientos de masaje estético y técnicas asociadas.
- Supervisión del proceso.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Ejecución de procedimientos de masaje estético y técnicas asociadas.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

a) Desarrollar nuevos servicios, evaluando los medios personales y materiales, para analizar la viabilidad de su implantación.
b) Organizar los recursos necesarios requeridos por la actividad programada para gestionar la logística y el almacenamiento.
c) Aplicar procedimientos relacionados con el mantenimiento de equipos e instalaciones, cumpliendo la normativa de seguridad, para asegurar el buen funcionamiento.
d) Identificar la variabilidad de los procesos estéticos, relacionándolos con los fundamentos anatomo-fisiológicos, hábitos saludables y las principales patologías asociadas, para garantizar la calidad de todos los servicios.
f) Elaborar normas de actuación, detallando las fases del proceso para diseñar documentos y protocolos de atención al cliente.
g) Establecer los elementos de la programación, los recursos y la metodología específica, relacionándolos con las características de las personas potencialmente participantes, para programar las actividades de control postural, bienestar, mantenimiento funcional e hidrocinesia.

k) Supervisar y evaluar las diferentes técnicas, maniobras y parámetros de aplicación del drenaje estético y los masajes por presión, adaptándolos al análisis estético y a las zonas anatómicas que se van a tratar, para asegurar el beneficio estético deseado.
l) Identificar métodos, maniobras y parámetros, adaptándolos al análisis estético, para aplicar masajes estéticos y técnicas sensoriales asociadas.
m) Caracterizar los roles profesionales, identificando la responsabilidad asociada en cada caso, para determinar y supervisar el trabajo de cada profesional.
n) Aplicar procedimientos de intervención y administración de primeros auxilios en caso de accidente, utilizando los protocolos establecidos para proporcionar la atención básica a las personas participantes que sufren accidentes durante el desarrollo de las actividades.
ñ) Analizar protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de cada caso para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones, pudiendo utilizar una lengua extranjera.
o) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionados con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.
p) Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación para responder a los retos que se presentan en los procesos y en la organización del trabajo y de la vida personal.
q) Tomar decisiones de forma fundamentada, analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.
r) Desarrollar técnicas de liderazgo, motivación, supervisión y comunicación en contextos de trabajo en grupo, para facilitar la organización y coordinación de equipos de trabajo.
s) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.
t) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención y de protección personal y colectiva, de acuerdo con la normativa aplicable en los procesos del trabajo, para garantizar entornos seguros.
u) Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias, para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».
v) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje, para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

b) Gestionar la logística y el almacenamiento, aprovisionando con el material necesario para asegurar el buen funcionamiento los servicios ofertados.
d) Diseñar protocolos de actuación en el ámbito del termalismo y el bienestar, cumplimentando documentos de consentimiento informado.
e) Programar las actividades de control postural, bienestar, mantenimiento funcional e hidrocinesia, en función de las características de las personas, de los medios disponibles y de los datos de seguimiento, indicando la metodología más apropiada.

h) Aplicar masajes y drenajes linfáticos estéticos, seleccionando las técnicas y procedimientos adecuados a cada cliente, programando y supervisando el mantenimiento y operatividad de los equipos e instalaciones, según cada caso.
i) Determinar y supervisar el trabajo de cada profesional a su cargo, coordinando y programando las actividades.
j) Proporcionar la atención básica a los participantes que sufren accidentes durante el desarrollo de las actividades, aplicando los primeros auxilios.
k) Responder a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones para cumplir las expectativas de los participantes y lograr su satisfacción, pudiendo usar una lengua extranjera.
n) Organizar y coordinar equipos de trabajo con responsabilidad, supervisando el desarrollo del mismo, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como aportando soluciones a los conflictos grupales que se presenten.
ñ) Comunicarse con sus iguales, superiores, y personas bajo su responsabilidad y clientes, utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.
p) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas», en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

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

- Determinación de los tipos de masajes por sus características.
- Estudio y comparación de las diversas técnicas.
- Diseño y personalización de procedimientos de actuación.
- Preparación del espacio de trabajo aplicando normas de prevención de riesgos.
- Ejecución de masajes estéticos.
- Aplicación de técnicas asociadas al masaje.
- Control de los procesos en el trabajo de masaje.

Módulo Profesional: Actividades de ocio y tiempo libre.

Equivalencia en créditos ECTS: 9.

Código: 1123.

Duración del módulo: 147 horas.

Módulo asociado a las unidades de competencia**:**

Dirección y coordinación de actividades de tiempo libre educativo infantil y juvenil SSC565_3.

UC1868_2: Emplear técnicas y recursos educativos de animación en el tiempo libre.

UC1869_3: Planificar, organizar, gestionar y evaluar proyectos de tiempo libre educativo.

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

RA 1: Planifica proyectos de ocio y tiempo libre relacionando los principios de la animación en el ocio y tiempo libre con las necesidades de las personas usuarias y las características de los equipamientos y recursos.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Planificación de proyectos de ocio y tiempo libre:
a) Se han valorado los contextos de intervención en el ocio y tiempo libre. b) Se ha caracterizado los principios de la animación en el ocio y tiempo libre. c) Se han establecido las bases de la educación en el tiempo libre. d) Se ha adecuado el proyecto de ocio y tiempo libre a las necesidades de las personas usuarias. e) Se han valorado estrategias para el desarrollo de actividades de ocio y tiempo libre. f) Se han seleccionado los equipamientos y recursos para los proyectos de ocio y tiempo libre. g) Se han identificado las funciones y el papel del animador en las actividades de ocio y tiempo libre. h) Se ha justificado la importancia de la intencionalidad educativa en el ocio y tiempo libre.	— Ocio y tiempo libre. Conceptos: Bases antropológicas, históricas y sociológicas. Principios. Contextos de intervención. Ocio inclusivo. La ocupación del tiempo libre en las personas con discapacidad. — Pedagogía del ocio. — Fundamentos pedagógicos de la educación en el tiempo libre. — Planificación de proyectos de ocio y tiempo libre. Colectivos específicos. — Metodología de la animación de ocio y tiempo libre. Estrategias y técnicas. — Análisis de recursos y equipamientos de ocio y tiempo libre. Centros de ocio y tiempo libre: Ludotecas, campos de trabajo, campamentos, granjas escuelas, entre otros. — El papel del animador en las actividades de ocio y tiempo libre. Funciones. — Valoración del ocio y tiempo libre para la educación en valores.

RA 2: Organiza actividades de ocio y tiempo libre educativo, analizando los espacios y recursos así como la normativa en materia de prevención y seguridad.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Organización de actividades de ocio y tiempo libre educativo:

a) Se han identificado los principios de la pedagogía del juego. b) Se han identificado los tipos y pautas de evolución del juego y juguete. c) Se han seleccionado espacios, recursos y materiales para el desarrollo de actividades lúdicas. d) Se han establecido criterios para la organización de espacios y materiales. e) Se han establecido estrategias para la utilización de recursos lúdicos en las actividades de ocio y tiempo libre. f) Se han tenido en cuenta las medidas de seguridad y prevención en la realización de las actividades de ocio y tiempo libre educativo. g) Se ha argumentado el valor educativo del juego.	— El juego. El valor educativo del juego. Evolución; tipos y pautas. Pedagogía del juego, principios. — El juguete. Tipos y características. Selección en función de la edad, de los distintos usuarios, del área que desarrollan o estimulan, entre otros. — Uso del juego en la animación de ocio y tiempo libre. — Tipos de actividades lúdicas. — Recursos lúdicos. Espacios de juego: parques infantiles de ocio, entre otros. Criterios para la organización de espacios de ocio. — Criterios para la organización y selección de materiales para las actividades de ocio y tiempo libre. — Prevención y seguridad en espacios de ocio y tiempo libre. — Valoración de la importancia de la generación de entornos seguros en las actividades de ocio y tiempo libre.

RA 3: Implementa actividades de ocio y tiempo libre seleccionando recursos y técnicas educativas de animación.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Implementación de actividades de ocio y tiempo libre:
a) Se han utilizado técnicas para el desarrollo de la expresión oral, corporal, musical, plástica y audiovisual. b) Se han seleccionado juegos para el desarrollo de las habilidades sociales, intelectuales y motrices. c) Se han seleccionado los recursos teniendo en cuenta los objetivos de la intervención. d) Se han utilizado recursos audiovisuales e informáticos como herramientas de animación en el ocio y el tiempo libre. e) Se han acondicionado los espacios atendiendo a la potencialidad educativa de las actividades. f) Se han adaptado los recursos y las técnicas de animación a las necesidades de las personas usuarias.	— Animación y técnicas de expresión. — Creatividad, significado y recursos. — Aplicación de técnicas para el desarrollo de la expresión oral, plástica, motriz, musical y audiovisual. — Realización de actividades para el desarrollo de los distintos tipos de expresión. — Juegos para el desarrollo motor y de las habilidades sociales e intelectuales de la persona. — Los talleres y otros espacios en la educación en el tiempo libre.

g) Se ha argumentado la importancia de las técnicas de expresión para el desarrollo de la creatividad de las personas usuarias.	— Aplicaciones de los recursos audiovisuales e informáticos en la animación de ocio y tiempo libre. — Diseño de actividades creativas para el ocio y tiempo libre a partir de recursos y técnicas expresivas, en función de los objetivos de intervención y de las necesidades de los diversos colectivos, como las personas con discapacidad y otros usuarios. — Adecuación de los recursos expresivos y las técnicas de animación a las diferentes necesidades de los usuarios.

RA 4: Realiza actividades de ocio y tiempo libre en el medio natural, respetando los principios de conservación del medioambiente y las medidas de prevención y seguridad.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Realización de actividades de ocio y tiempo libre en el medio natural:
a) Se ha valorado la importancia de la educación medioambiental a través de las actividades de ocio y tiempo libre, teniendo en cuenta el marco legislativo. b) Se han definido las características del medio natural como espacio de ocio y tiempo libre. c) Se han aplicado técnicas y herramientas coherentes con los objetivos del proyecto de actividades de ocio y tiempo libre en el medio natural. d) Se han seleccionado estrategias y pautas de actuación para el desarrollo de actividades educativas en el medio natural. e) Se ha valorado la importancia de generar instalaciones y entornos seguros en el medio natural, minimizando riesgos. f) Se han identificado los recursos y técnicas necesarios para el desarrollo de las actividades y juegos en el medio natural. g) Se han organizado los recursos humanos para garantizar el desarrollo de la actividad. h) Se han aplicado protocolos de atención en casos de situaciones de emergencia en las actividades desarrolladas en el medio natural.	— Educación ambiental. Características del medio natural como espacio de ocio y tiempo libre. — Marco legislativo en las actividades al aire libre. — Uso y mantenimiento de los recursos en el medio natural. — Instalaciones para la práctica de actividades en el medio natural. — Organización y desarrollo de actividades para el medio natural. — Técnicas de descubrimiento del entorno natural. — Análisis y aplicación de recursos de excursionismo. — Actividades de orientación en el medio natural. — Rutas y campamentos. — Juegos y actividades medioambientales. — Ecosistema urbano.

i) Se ha analizado la prevención y seguridad en las actividades de ocio y tiempo libre en el medio natural.	— Coordinación de los/as técnicos/as a su cargo. — Prevención y seguridad en las actividades de ocio y tiempo libre en el medio natural. Valoración de la generación entornos seguros. — Situaciones de emergencia en el medio natural.

RA 5: Desarrolla actividades de seguimiento y evaluación de las actividades de ocio y tiempo libre, seleccionando estrategias, técnicas y recursos para identificar los aspectos susceptibles de mejora.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Desarrollo de actividades de seguimiento y evaluación de las actividades de ocio y tiempo libre:
a) Se han seleccionado los indicadores a seguir en la evaluación de proyectos y actividades de ocio y tiempo libre. b) Se han definido las técnicas e instrumentos para la realización de la evaluación en el ámbito del ocio y tiempo libre. c) Se han elaborado y cumplimentado registros de seguimiento de los proyectos y actividades de ocio y tiempo libre. d) Se han elaborado informes y memorias de evaluación. e) Se han usado las tecnologías de la información y a la comunicación para la elaboración del seguimiento y evaluación de las actividades. f) Se han transmitido los resultados de la evaluación a las personas implicadas. g) Se han tenido en cuenta procesos de calidad y mejora en el desarrollo del proyecto de animación de ocio y tiempo libre. h) Se ha justificado la importancia de la evaluación en el proceso de intervención educativa en la animación de ocio y tiempo libre.	— Evaluación de proyectos de animación de ocio y tiempo libre. Selección de indicadores. — Técnicas e instrumentos para realización de la evaluación en el ámbito del ocio y tiempo libre. — Elaboración y cumplimentación de registros de seguimiento de proyectos y actividades de ocio y tiempo libre, utilizando las nuevas tecnologías. — Elaboración de memorias e informes de evaluación. — Importancia de la transmisión de la información para el desarrollo de proyectos de animación de ocio y tiempo libre. — Gestión de calidad en los proyectos y actividades de ocio y tiempo libre.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene formación necesaria para desempeñar las funciones de organización de la intervención, dirección/supervisión, intervención/ejecución, evaluación de la intervención, promoción y difusión, coordinación/mediación, gestión de la calidad y administración de actividades de ocio y tiempo libre.

La función de dirección/supervisión hace referencia a los aspectos relacionados con la dirección del equipo de trabajo o grupo de personas que participan en la organización e implementación de la intervención.

La función de organización incluye aspectos como:

- Detección de necesidades.
- Programación.
- Gestión, coordinación y supervisión de la intervención.
- Elaboración de informes.

La función de intervención/ejecución incluye aspectos como:

- Recogida de información.
- Organización y desarrollo de la actuación.
- Control, seguimiento y evaluación de las actividades.
- Elaboración de la documentación asociada.
- Información y comunicación a las personas usuarias y otros.

La función de evaluación hace referencia a la implementación de los procedimientos diseñados para el control y seguimiento de la intervención en su conjunto.

La función de promoción incluye aspectos como:

- Promoción de campañas y proyectos.
- Elaboración de soportes publicitarios.

La función de coordinación/mediación incluye aspectos como:

- Establecimiento de retroalimentación.
- Gestión de conflictos.

La función de gestión de calidad incluye aspectos como:

- Valoración del servicio.
- Control del proceso.

La función de administración incluye aspectos como:

- Gestión de inventarios y documentación.
- Gestión de recursos humanos, materiales y económicos.
- Gestión del mantenimiento.
- Gestión de licencias, autorizaciones, permisos y otros.
- Gestión de la prevención.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican en el sector de servicios de ocio y tiempo libre, en los subsectores de actividades lúdicas, deportivas, medioambientales y al aire libre.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

a) Desarrollar nuevos servicios, evaluando los medios personales y materiales, para analizar la viabilidad de su implantación.
c) Aplicar procedimientos relacionados con el mantenimiento de equipos e instalaciones, cumpliendo la normativa de seguridad, para asegurar el buen funcionamiento.
h) Aplicar la metodología establecida de acuerdo con el modelo biomecánico controlando la realización de los ejercicios programados.
i) Aplicar técnicas de animación, adaptando los recursos disponibles y las estrategias establecidas para dinamizar la realización de técnicas programadas.
m) Caracterizar los roles profesionales, identificando la responsabilidad asociada en cada caso, para determinar y supervisar el trabajo de cada profesional.
n) Aplicar procedimientos de intervención y administración de primeros auxilios en caso de accidente, utilizando los protocolos establecidos para proporcionar la atención básica a las personas participantes que sufren accidentes durante el desarrollo de las actividades.
ñ) Analizar protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de cada caso para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones, pudiendo utilizar una lengua extranjera.
o) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionados con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.
p) Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación para responder a los retos que se presentan en los procesos y en la organización del trabajo y de la vida personal.
q) Tomar decisiones de forma fundamentada, analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.
r) Desarrollar técnicas de liderazgo, motivación, supervisión y comunicación en contextos de trabajo en grupo, para facilitar la organización y coordinación de equipos de trabajo.
s) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.
t) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención y de protección personal y colectiva, de acuerdo con la normativa aplicable en los procesos del trabajo, para garantizar entornos seguros
u) Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias, para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».
v) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje, para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

f) Dirigir y dinamizar la realización de las técnicas programadas, adaptándolas a la dinámica de la actividad.

i) Determinar y supervisar el trabajo de cada profesional a su cargo, coordinando y programando las actividades.
j) Proporcionar la atención básica a los participantes que sufren accidentes durante el desarrollo de las actividades, aplicando los primeros auxilios.
k) Responder a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones para cumplir las expectativas de los participantes y lograr su satisfacción, pudiendo usar una lengua extranjera.
l) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
m) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.
n) Organizar y coordinar equipos de trabajo con responsabilidad, supervisando el desarrollo del mismo, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como aportando soluciones a los conflictos grupales que se presenten.
ñ) Comunicarse con sus iguales, superiores, y personas bajo su responsabilidad y clientes, utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.
o) Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales, de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.
p) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas», en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo, partirán de un enfoque procedimental del módulo, realizando simulaciones en el aula y fuera de ella y utilizando una metodología activa y motivadora que implique la participación del alumnado como agente activo de un proceso de enseñanza– aprendizaje, para realizar:

- Análisis del ámbito de intervención en el ocio y tiempo libre.
- Planificación de proyectos de animación de ocio y tiempo.
- Adaptación de los proyectos de animación de ocio y tiempo libre a las necesidades de los colectivos.
- Realización de actividades de tiempo libre garantizando las condiciones de seguridad.
- Técnicas de dirección y negociación.
- Utilización de las tecnologías de la información y la comunicación.
- Autoevaluación y reflexión crítica.
- Respeto y atención a la diversidad.

Módulo Profesional: Dinamización grupal.

Equivalencia en créditos ECTS: 7.

Código: 1124.

Duración del Módulo: 126 horas.

Módulo asociado a las unidades de competencia:

Dirección y coordinación de actividades de tiempo libre educativo infantil y juvenil SSC565_3.

UC1867_2: Actuar en procesos grupales considerando el comportamiento y las características evolutivas de la infancia y juventud.

UC1870_3: Generar equipos de personal monitor, dinamizándolos y supervisándolos en proyectos educativos de tiempo libre infantil y juvenil.

Animación turística HOT329_3.

UC1093_3: Crear y dinamizar grupos en situaciones de ocio.

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

RA 1: Desarrolla estrategias de creación de grupos, relacionando las intervenciones en entornos de ocio con las necesidades del grupo.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Desarrollo de estrategias de creación de un grupo:
a) Se han aplicado los principios de intervención con grupos. b) Se ha caracterizado el ámbito de intervención del técnico superior. c) Se han valorado las necesidades de intervención en el grupo. d) Se han relacionado los procesos de cognición social con la creación de grupos. e) Se han valorado los motivos sociales de participación en un grupo. f) Se ha valorado la importancia de implicar a los participantes en la creación del grupo. g) Se ha justificado la importancia de respetar al otro en la interacción dentro de un grupo. h) Se han aplicado técnicas participativas para la puesta en marcha de los grupos considerando los principios de intervención grupal.	— Psicología social aplicada a grupos. — Cognición social. Análisis de elementos relacionados con la cognición social, esquemas sociales, percepción social. — Motivación social. — Grupo. Estrategias para su formación. Principios de intervención con grupos. Análisis de necesidades. — Métodos activos y técnicas de participación grupal en animación sociocultural y turística. Importancia de la participación en la creación de grupos. — Análisis del ámbito de intervención de los técnicos superiores. — Valoración del respeto al otro como principio de interacción en un grupo.

RA 2: Dinamiza un grupo, adecuando el uso de las técnicas de dinámica de grupo a sus fases.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Dinamización de grupo:
a) Se ha caracterizado la estructura de un grupo. b) Se han identificado las diferentes fases de un grupo. c) Se han aplicado diferentes técnicas de grupo para cada una de las fases en las que se encuentra el grupo. d) Se han propuesto medidas para garantizar un ambiente cooperativo y de disfrute en situaciones de ocio. e) Se han utilizado métodos activos para generar la participación dentro del grupo. f) Se han organizado los espacios en función de las características del grupo. g) Se han adecuado los tiempos a la realización de las técnicas de grupo. h) Se ha valorado la importancia de la utilización de dinámicas de grupo para interactuar con todos los miembros del grupo.	— Fases de desarrollo de un grupo. — Procesos y estructura de un grupo. — Fenómenos que afectan al grupo. – La cohesión social y grupal. Factores que favorecen la cohesión grupal. – La participación grupal. Estrategias. — Roles de grupo. El liderazgo. — Técnicas de dinámica de grupos como metodología de intervención. Espacios y medios necesarios. Aplicación de técnicas. — Papel del animador como iniciador y dinamizador de procesos grupales.

RA 3: Selecciona técnicas de comunicación, analizando las características de los grupos y de las personas implicadas en el proceso.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Selección de técnicas de comunicación:
a) Se han analizado los elementos del proceso de comunicación. b) Se han seleccionado estrategias para superar barreras de comunicación grupal. c) Se han adaptado las técnicas de comunicación a contextos y grupos. d) Se han definido los estilos de comunicación que hacen más eficaz el proceso de comunicación en función del contexto. e) Se han descrito las habilidades de comunicación necesarias para favorecer el proceso de comunicación.	— El proceso de comunicación. – Elementos en el proceso de la comunicación. – Características y funciones. – Tipos de comunicación: verbal, no verbal y escrita. – Barreras en la comunicación y estrategias para superarlas. — Sistemas de comunicación. Tipos de estrategias para valorar los diferentes sistemas de comunicación.

f) Se han determinado las técnicas de comunicación adecuadas a la situación y atendiendo a la diversidad cultural y funcional, sobre todo a las situaciones de discapacidad. g) Se han establecido sistemas de evaluación de la eficacia de los procesos de comunicación.	— Estilos de comunicación. Habilidades sociales básicas de comunicación. Asertividad. — Aplicación de las nuevas tecnologías para la comunicación.

RA 4: Organiza equipos de trabajo según los diferentes proyectos, seleccionando las técnicas de cooperación y coordinación.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Organización de equipos de trabajo:
a) Se han caracterizado la situación de trabajo del equipo y los perfiles de los profesionales que lo componen. b) Se han formulado los objetivos del grupo de trabajo. c) Se han utilizado técnicas participativas para dinamizar el equipo de trabajo. d) Se han distribuido tareas y cometidos entre los componentes del grupo en relación con las capacidades de cada uno. e) Se han coordinado la secuencia de las tareas de los componentes del grupo de trabajo. f) Se han determinado los procedimientos de supervisión y evaluación del cumplimento de las tareas y funciones de los miembros del grupo de trabajo. g) Se ha valorado la importancia de crear un clima de trabajo adecuado y la promoción de la igualdad en los equipos de trabajo. h) Se han especificado tareas de formación para los componentes del grupo sobre las técnicas y protocolos que garantizan la seguridad en las actividades.	— El trabajo en equipo. Objetivos. El ambiente de trabajo. — Comunicación horizontal y vertical en el equipo de trabajo. — Coordinación y dinamización de equipos de trabajo dentro de una organización. — Estrategias de distribución, secuenciación y supervisión de tareas y funciones. — Técnicas participativas. Técnicas de motivación y apoyo en el desarrollo de las funciones de los miembros del equipo de trabajo. — Conducción de reuniones. — Técnicas de información, motivación y orientación dentro del equipo de trabajo. — Valoración de la promoción de la igualdad en la generación de equipos de trabajo. — Valoración de la importancia de los procesos de comunicación y coordinación dentro de un equipo de trabajo.

RA 5: Aplica estrategias de gestión de conflictos grupales y solución de problemas, seleccionando técnicas en función del contexto de intervención.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Aplicación de estrategias de solución de conflictos:

a) Se han localizado las principales fuentes de problemas y conflictos en el funcionamiento de los grupos. b) Se han desarrollado técnicas de gestión de conflictos de grupos dentro del grupo. c) Se han desarrollado habilidades sociales de solución de problemas dentro del grupo. d) Se han valorado las estrategias para la solución de problemas. e) Se han seguido las fases del proceso de toma de decisiones. f) Se ha valorado la importancia del uso de las estrategias de comunicación en la gestión de conflictos y la solución de problemas.	— Los problemas y conflictos individuales y colectivos en el grupo. — La toma de decisiones. Fases del proceso de toma de decisiones. — Las actitudes de los grupos ante los conflictos. — Técnicas para la gestión y resolución de problemas y conflictos. — Importancia de las estrategias de comunicación en la solución de problemas grupales.

RA 6: Evalúa los procesos de grupo y la propia competencia social para el desarrollo de sus funciones profesionales, identificando los aspectos susceptibles de mejora.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Evaluación de los procesos de grupo y de la propia competencia social:
a) Se han seleccionado los indicadores de evaluación. b) Se han aplicado técnicas de investigación social y sociométricas. c) Se ha autoevaluado la situación personal y social de partida del profesional. d) Se han diseñado instrumentos de recogida de información. e) Se han registrado los datos en soportes establecidos. f) Se han valorado los datos recogidos. g) Se han identificado las situaciones que necesiten mejorar. h) Se han marcado las pautas que hay que seguir en la mejora.	— Evaluación de la competencia social. — Aplicación de las técnicas de investigación social al trabajo con grupos. — Análisis de estrategias e instrumentos para el estudio de grupos. — Evaluación de la estructura y procesos grupales. Identificación de situaciones problemáticas. Pautas de mejora. — Selección de indicadores de evaluación. Técnicas. Diseño de instrumentos .Recogida y valoración de datos. — Valoración de la autoevaluación como estrategia para la mejora de la competencia social.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene formación necesaria para desempeñar las funciones de organización de la intervención, dirección/supervisión, intervención/ejecución, evaluación de la intervención, coordinación/mediación y gestión de la calidad.

La función de organización incluye aspectos como:

- Detección de necesidades.
- Programación.
- Gestión, coordinación y supervisión de la intervención.
- Elaboración de informes.

La función de dirección/supervisión hace referencia a los aspectos relacionados con la dirección del equipo de trabajo o grupo de personas que participan en la organización e implementación de la intervención.

La función de intervención/ejecución incluye aspectos como:

- Recogida de información.
- Organización y desarrollo de la actuación.
- Control, seguimiento y evaluación de las actividades.
- Elaboración de la documentación asociada.
- Información y comunicación a las personas usuarias y otros.

La función de evaluación hace referencia a la implementación de los procedimientos diseñados para el control y seguimiento de la intervención en su conjunto.

La función de coordinación/mediación incluye aspectos como:

- Establecimiento de retroalimentación.
- Gestión de conflictos.

La función de gestión de calidad incluye aspectos como:

- Valoración del servicio.
- Control del proceso.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

a) Desarrollar nuevos servicios, evaluando los medios personales y materiales, para analizar la viabilidad de su implantación.
c) Aplicar procedimientos relacionados con el mantenimiento de equipos e instalaciones, cumpliendo la normativa de seguridad, para asegurar el buen funcionamiento.
h) Aplicar la metodología establecida de acuerdo con el modelo biomecánico controlando la realización de los ejercicios programados.
i) Aplicar técnicas de animación, adaptando los recursos disponibles y las estrategias establecidas para dinamizar la realización de técnicas programadas.
m) Caracterizar los roles profesionales, identificando la responsabilidad asociada en cada caso, para determinar y supervisar el trabajo de cada profesional.

n) Aplicar procedimientos de intervención y administración de primeros auxilios en caso de accidente, utilizando los protocolos establecidos para proporcionar la atención básica a las personas participantes que sufren accidentes durante el desarrollo de las actividades.
ñ) Analizar protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de cada caso para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones, pudiendo utilizar una lengua extranjera.
o) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionados con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.
p) Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación para responder a los retos que se presentan en los procesos y en la organización del trabajo y de la vida personal.
q) Tomar decisiones de forma fundamentada, analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.
r) Desarrollar técnicas de liderazgo, motivación, supervisión y comunicación en contextos de trabajo en grupo, para facilitar la organización y coordinación de equipos de trabajo.
s) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.
t) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención y de protección personal y colectiva, de acuerdo con la normativa aplicable en los procesos del trabajo, para garantizar entornos seguros.
u) Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias, para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».
v) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje, para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

f) Dirigir y dinamizar la realización de las técnicas programadas, adaptándolas a la dinámica de la actividad.
i) Determinar y supervisar el trabajo de cada profesional a su cargo, coordinando y programando las actividades.
j) Proporcionar la atención básica a los participantes que sufren accidentes durante el desarrollo de las actividades, aplicando los primeros auxilios.
k) Responder a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones para cumplir las expectativas de los participantes y lograr su satisfacción, pudiendo usar una lengua extranjera.
l) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
m) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.

n) Organizar y coordinar equipos de trabajo con responsabilidad, supervisando el desarrollo del mismo, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como aportando soluciones a los conflictos grupales que se presenten.
ñ) Comunicarse con sus iguales, superiores, y personas bajo su responsabilidad y clientes, utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.
o) Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales, de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.
p) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas», en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo partirán de un enfoque procedimental del módulo, realizando simulaciones en el aula y fuera de ella y utilizando una metodología activa y motivadora que implique la participación del alumnado como agente activo de un proceso de enseñanza-aprendizaje, para realizar:

- Creación y dinamización de grupos.
- Adecuación de las técnicas de grupo a los diferentes grupos con los que interviene.
- Organización de equipos de trabajo.
- Utilización de las tecnologías de la información y la comunicación.
- Autoevaluación y reflexión crítica.
- Respeto y atención a la diversidad.

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

- Indagación sobre los entornos de actuación y las características de los usuarios en el ámbito profesional de la animación.
- Análisis y exposiciones críticas acerca de temas relacionados con el papel de la animación en las dinámicas sociales y en la transmisión de valores.
- Desarrollo y experimentación de técnicas de liderazgo, de motivación, de supervisión y de comunicación en contextos de trabajo en grupo, para facilitar la organización y coordinación de equipos de trabajo.
- Aplicación de estrategias y técnicas de comunicación, adaptándolas a diferentes contextos y teniendo en cuenta los contenidos que se van a transmitir, la finalidad y las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.
- Reflexión sobre la importancia del funcionamiento de los grupos, sobre la socialización, el desarrollo personal y sobre la eficiencia del trabajo.

Módulo Profesional: Valoración de la condición física e intervención en accidentes.

Equivalencia en créditos ECTS: 12.

Código: 1136.

Duración del módulo: 192 horas.

Módulo asociado a las unidades de competencia:

Fitness acuático e hidrocinesia AFD511_3.

UC0273_3: Determinar la condición física, biológica y motivacional del usuario.

UC0272_2: Asistir como primer interviniente en caso de accidente o situación de emergencia.

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

RA 1: Relaciona los niveles de intensidad del ejercicio físico con las adaptaciones fisiológicas de los sistemas cardiorrespiratorio y de regulación, analizando el comportamiento de los mismos.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Relación de la intensidad del ejercicio con los sistemas cardiorrespiratorio y de regulación:
a) Se han descrito, a nivel macroscópico, las estructuras anatómicas de los sistemas cardiorrespiratorio y de regulación. b) Se ha identificado la fisiología de los sistemas cardiorrespiratorio y de regulación, indicando las interacciones entre las estructuras que los integran y su repercusión en el rendimiento físico. c) Se han descrito los mecanismos de adaptación funcional al esfuerzo físico de los sistemas cardiorrespiratorio y de regulación. d) Se han indicado los mecanismos fisiológicos que conducen a un estado de fatiga física. e) Se han descrito los efectos de la práctica sistematizada de ejercicio físico sobre los elementos estructurales y funcionales de los sistemas cardiorrespiratorio y de regulación. f) Se han argumentado las implicaciones que para la mejora de la calidad de vida tiene la práctica de actividades físicas. g) Se ha determinado la incidencia de hábitos de vida nocivos sobre el nivel de salud.	—— Anatomía de los sistemas cardiorrespiratorios y de regulación. —— Funciones orgánicas y adaptaciones al ejercicio físico. – Metabolismo energético. Vías de obtención de energía y funcionamiento durante el ejercicio físico. Metabolitos y Umbrales. Relación con las capacidades físicas condicionantes. – Sistema cardiorrespiratorio. Funcionamiento y adaptaciones agudas y crónicas en diferentes tipos de ejercicio físico. Factores de la condición física relacionados con el funcionamiento del sistema cardiorrespiratorio. – Sistema de regulación. Función nerviosa y función hormonal en distintos tipos de ejercicio físico (Síndrome General de Adaptación). Maduración hormonal e intensidad del ejercicio. —— La fatiga, tipos, causas y síntomas. Síndrome de sobreentrenamiento. Relación trabajo/descanso como factor en las adaptaciones fisiológicas. —— Hidratación y Ejercicio físico. Grados de deshidratación.

	— Termorregulación y ejercicio físico, mecanismos de regulación. La termorregulación en el medio acuático. — Actividad física y salud. Efectos fisiológicos, psicológicos y sociales de la actividad física sobre la salud. El estilo de vida. Concepto y tipos. Relación con el ejercicio físico. — Contraindicaciones absolutas o relativas de la práctica de actividad física. — Hábitos no saludables y conductas de riesgo para la salud.

RA 2: Relaciona la mecánica de los ejercicios y actividades de acondicionamiento físico básico con la biomecánica y las adaptaciones fisiológicas del sistema músculo-esquelético, analizando su funcionamiento.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Relación de la mecánica del ejercicio con el sistema músculo-esquelético:
a) Se han relacionado los diferentes tipos de palancas con las articulaciones del cuerpo humano y con la participación muscular en los movimientos de las mismas. b) Se han clasificado los principales movimientos articulares del cuerpo humano en función de los planos y ejes del espacio. c) Se ha relacionado la acción de la gravedad y la localización de la carga con el tipo de contracción muscular que se produce en los ejercicios. d) Se han utilizado símbolos y esquemas gráficos para interpretar y representar movimientos y ejercicios tipo. e) Se han definido los aspectos que hay que tener en cuenta durante la ejecución de los ejercicios y las posibles contraindicaciones. f) Se han adaptado ejercicios a diferentes niveles de desarrollo de la fuerza y de la amplitud de movimiento.	— Sistema músculo-esquelético. – Anatomía del sistema osteoarticular y del sistema muscular. Elementos y Funciones del sistema osteoarticular y muscular. Reflejos relacionados con el tono y los estiramientos. Control neuromuscular. – Adaptaciones agudas y crónicas del sistema músculo-esquelético a diferentes tipos de ejercicio físico. — Comportamiento mecánico del sistema músculo-esquelético. – Biomecánica de la postura y del movimiento. Tipos de contracción muscular y Biomecánica de la contracción muscular (Elementos en serie y en paralelo). Cadenas musculares y fascias. – Análisis de los movimientos. Ejes, planos, intervención muscular y grados de libertad fisiológicos en los movimientos articulares.

	Rangos de movimientos seguros de las articulaciones. – Sistema de representación de los movimientos. Uso de las nuevas tecnologías en la representación y análisis de movimientos. — Construcción de ejercicios a partir de los movimientos. Factores de la condición física relacionados con: – Ejercicios de fuerza. Diseño y adaptación a diferentes niveles. Ejercicios individuales, por parejas o en grupo. Precauciones, localización, agarres y acciones externas. – Ejercicios de amplitud de movimiento. Diseño y adaptación a diferentes niveles. Precauciones, localización, agarres y acciones externas. Consignas de interpretación de las sensaciones propioceptivas. Ejercicios individuales, por parejas o en grupo.

RA 3: Elabora programas de acondicionamiento físico básico, aplicando los fundamentos de los distintos sistemas de mejora de las capacidades físicas básicas.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Elaboración de programas de acondicionamiento físico básico:
a) Se han relacionado los principios del entrenamiento deportivo con los mecanismos adaptativos del organismo al esfuerzo físico en los sistemas de mejora de la condición física. b) Se han identificado los factores que hay que tener en cuenta para evitar lesiones o sobrecargas durante el desarrollo de las capacidades físicas y perceptivo- motrices. c) Se han determinado las capacidades físicas que se deben desarrollar y los métodos más adecuados, en función de los datos de valoración. d) Se ha establecido una secuencia de ejercicios para el desarrollo de las capacidades físicas.	— Factores de la condición física y motriz. Condición física salud y condición física rendimiento. Capacidades físicas y capacidades perceptivo-motrices. – Capacidad aeróbica y anaeróbica. – Fuerza. Tipos de fuerza. – Amplitud de movimiento, movilidad articular y elasticidad muscular. – Velocidad. Tipos. – Capacidades perceptivo-motrices. — Metodología del entrenamiento. Aplicación de los principios del entrenamiento en los métodos

e) Se ha demostrado la ejecución de los ejercicios de acondicionamiento físico básico y de los de mejora de las capacidades perceptivo-motrices. f) Se han indicado los errores más frecuentes en la realización de los ejercicios tipo para el desarrollo de las capacidades físicas y perceptivo-motrices. g) Se ha determinado el equipamiento y material tipo para el desarrollo de la condición física y motriz y sus posibles aplicaciones.	de mejora de las capacidades físicas. Componentes de la carga de entrenamiento. — Principios generales del desarrollo de las capacidades físicas. — Desarrollo de las capacidades aeróbica y anaeróbica. Sistemas y medios de entrenamiento. Márgenes de esfuerzo para la salud. — Desarrollo de la fuerza, sistemas y medios de entrenamiento. Márgenes de esfuerzo para la salud. — Desarrollo de la amplitud de movimientos, sistemas y medios de entrenamiento. — Desarrollo integral de las capacidades físicas y perceptivo-motrices. — Actividades de acondicionamiento físico aplicadas a los diferentes niveles de autonomía personal. — Singularidades de la adaptación al esfuerzo y contraindicaciones en situaciones de limitación en la autonomía funcional.

RA 4: Realiza pruebas de determinación de la condición física y biológica, adecuadas a los parámetros que se van a evaluar, aplicando los protocolos de cada una de ellas en condiciones de seguridad.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Evaluación de la condición física y biológica:
a) Se ha seguido el procedimiento de observación y de aplicación de cuestionarios para identificar las necesidades individuales, sociales y de calidad de vida de personas y grupos. b) Se ha confeccionado una batería de pruebas de aptitud física y biológica adaptada a un perfil de persona usuaria y a los medios disponibles, teniendo en cuenta las condiciones en que cada una de ellas está contraindicada. c) Se han seleccionado los instrumentos y las máquinas en función de los parámetros morfológicos y funcionales que se van a medir.	— Historial y valoración motivacional. — La entrevista personal en el ámbito del acondicionamiento físico. — Ámbitos de la evaluación de la aptitud física. Tests, pruebas y cuestionarios en función de la edad y del sexo. — Valoración antropométrica en el ámbito del acondicionamiento físico. – Biotipología. – Valoración de la composición corporal. Valores de referencia de la composición corporal en distintos tipos de usuarios. Composición corporal y salud.

d) Se han suministrado las ayudas que requieren los diferentes perfiles de personas usuarias, especialmente en quienes tienen un menor grado de autonomía personal. e) Se ha explicado y demostrado el modo correcto de realizar las pruebas y de utilizar los aparatos/instrumentos y equipos de medida de la condición física, indicando las normas de seguridad que se deben observar. f) Se han identificado signos indicadores de riesgo antes y durante la ejecución de las pruebas de valoración cardiofuncional.	— Valoración postural. – Alteraciones posturales más frecuentes. – Pruebas de análisis postural en el ámbito del acondicionamiento físico. – Pruebas de estabilidad central. – Pruebas de evaluación de patrones de movimientos. — Pruebas de medición de capacidades perceptivo-motrices. Protocolos y aplicación de los tests de percepción espacial, de percepción temporal, de estructuración espacio-temporal, de esquema corporal, de coordinación y de equilibrio. — Pruebas biológico-funcionales en el ámbito del acondicionamiento físico. Requisitos, protocolos, instrumentos y aparatos de medida. Aplicación autónoma o en colaboración con técnicos especialistas. – Evaluación de la capacidad aeróbica y de la capacidad anaeróbica. Pruebas indirectas y tests de campo. Umbrales. Indicadores de riesgo. – Evaluación de la velocidad. Pruebas específicas de evaluación. – Evaluación de las diferentes manifestaciones de la fuerza. Pruebas específicas de evaluación. – Evaluación de la amplitud de movimiento. Pruebas específicas de movilidad articular y de elasticidad muscular. — La observación como técnica básica de evaluación en las actividades de acondicionamiento físico.

RA 5: Interpreta los resultados de las pruebas de valoración de la condición física, registrando y analizando los datos en las fichas de control.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Análisis e interpretación de datos:

a) Se han seleccionado o adaptado fichas de control de los datos de valoración de las personas usuarias. b) Se han registrado los datos de las pruebas de valoración antropométrica, biológico-funcional y postural en las fichas de control. c) Se han comparado los datos con baremos de referencia, destacando las desviaciones que puedan aconsejar la toma de medidas preventivas. d) Se han elaborado informes a partir de los datos registrados en las fichas de control, utilizando recursos informáticos específicos. e) Se han establecido relaciones causa-efecto entre la actividad física realizada y los datos de sucesivos registros de pruebas de aptitud física y biológica de una misma persona usuaria.	— Análisis del cuestionario y del historial. La prescripción del ejercicio desde otros especialistas. El análisis como base del diagnóstico para la elaboración de programas de mejora de la condición física. Elaboración del informe específico. — Registro de resultados en la aplicación de tests, pruebas y cuestionarios en el ámbito del acondicionamiento físico. — Integración y tratamiento de la información obtenida: modelos de documentos y soportes. — Recursos informáticos aplicados a la valoración y al registro de tests, pruebas y cuestionarios en el ámbito del acondicionamiento físico. — Aplicación del análisis de datos. — Estadística para la interpretación de datos obtenidos en los distintos tests y pruebas. Cruce de datos y relaciones entre las distintas variables.

RA 6: Integra medidas complementarias en los programas de mejora de la condición física, valorando su repercusión en la mejora de la salud y la calidad de vida.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Integración de medidas complementarias para la mejora de la condición física:
a) Se han seleccionado las técnicas que facilitan la recuperación tras los distintos tipos de esfuerzo físico. b) Se han explicado el procedimiento y las medidas preventivas que hay que tener en cuenta en la aplicación de las medidas complementarias hidrotermales, indicando sus contraindicaciones totales o relativas. c) Se han realizado las maniobras básicas de masaje de recuperación.	— Medidas de recuperación del esfuerzo físico. Bases biológicas de la recuperación. — Medios y métodos de recuperación intra e intersesión. – Medios y métodos fisiológicos. – Medios y métodos físicos. – Medios y métodos psicológicos. – Medios y métodos de recuperación de sustratos energéticos. — Alimentación y nutrición.

d) Se ha calculado el balance energético entre ingesta y actividad física. e) Se ha confeccionado una lista de hábitos dietéticos saludables. f) Se ha establecido la proporción de nutrientes en función del tipo de esfuerzo físico.	– Necesidades calóricas. – Dieta equilibrada, recomendaciones RDA y dieta mediterránea. – Necesidades alimentarias antes, durante y después del ejercicio físico, en función de los objetivos. – Consecuencias de una alimentación no saludable. – Trastornos alimentarios.

RA 7: Realiza la valoración inicial de la asistencia en una urgencia, analizando los riesgos, los recursos disponibles y el tipo de ayuda necesaria.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	— Valoración inicial de la asistencia en una urgencia:
a) Se ha justificado la forma de asegurar la zona y las maniobras necesarias para acceder a la persona accidentada, proponiendo la mejor forma de acceso e identificando los posibles riesgos. b) Se han seguido las pautas de actuación según protocolo, para la valoración inicial de una persona accidentada. c) Se han identificado situaciones de riesgo vital y se han definido las actuaciones que conllevan. d) Se han discriminado los casos o las circunstancias en los que no se debe intervenir y las técnicas que no debe aplicar el primer interviniente de forma autónoma. e) Se han aplicado las técnicas de autoprotección en la manipulación de personas accidentadas. f) Se han determinado las prioridades de actuación en función de la gravedad y el tipo de lesiones, y las técnicas de primeros auxilios que se deben aplicar. g) Se han identificado los factores que predisponen a la ansiedad en situaciones de accidente, emergencia y duelo. h) Se ha revisado el contenido mínimo de un botiquín de urgencias y las indicaciones de los productos y medicamentos.	— Objetivos y límites de los primeros auxilios. Sistema de emergencias en Andalucía. — Protocolo de actuación frente a emergencias, evaluación inicial, planificación de la actuación, localización y formas de acceso, identificación de posibles riesgos, protección de la zona y acceso a la persona accidentada. — Primer interviniente como parte de la cadena asistencial: conducta PAS (proteger, alertar y socorrer). — Sistemática de actuación, valoración del nivel de consciencia, comprobación de la ventilación y actuación frente a signos de riesgo vital. Valoración secundaria. Prioridades de actuación ante varias víctimas. — Actitudes, control de la ansiedad, marco legal, responsabilidad y ética profesional. — El botiquín de primeros auxilios, instrumentos, material de cura y fármacos básicos.

RA 8: Aplica técnicas de soporte vital y primeros auxilios, según los protocolos establecidos.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Aplicación de técnicas de soporte vital y primeros auxilios:
a) Se han aplicado técnicas de soporte vital según el protocolo establecido. b) Se han aplicado técnicas de desobstrucción de la vía aérea. c) Se han aplicado las técnicas básicas e instrumentales de reanimación cardiopulmonar sobre maniquíes, inclusive utilizando equipo de oxigenoterapia y desfibrilador automático. d) Se han indicado las causas, los síntomas, las pautas de actuación y los aspectos preventivos en las lesiones, las patologías o los traumatismos más significativos, en función del medio en el que se desarrolla la actividad. e) Se han aplicado primeros auxilios ante simulación de patologías orgánicas de urgencia y de lesiones por agentes físicos, químicos y biológicos. f) Se han aplicado las estrategias básicas de comunicación con la persona accidentada y sus acompañantes, en función de diferentes estados emocionales. g) Se han especificado las técnicas para controlar una situación de duelo, ansiedad y angustia o agresividad.	— Fundamentos de la resucitación cardiopulmonar básica (RCPB). Instrumental, métodos y técnicas básicas. — Protocolos de RCPB en diferentes situaciones y frente a distintos perfiles de personas accidentadas. — Protocolos frente a obstrucción de vía aérea. Víctima consciente y víctima inconsciente. — Actuación frente a parada respiratoria y cardiorrespiratoria. Masaje cardiaco. Desfibrilación externa semiautomática (DESA). Accesorios de apoyo a la ventilación y oxigenoterapia. — Atención inicial a las emergencias más frecuentes. Pautas de intervención en la aplicación de los primeros auxilios. Pautas para la no intervención. — Valoración primaria y secundaria. Detección de lesiones, enfermedades y traumatismos. Causas, síntomas y signos. — Tipos de lesiones. Clasificación, síntomas y signos. Tratamiento básico, hemorragias, heridas, quemaduras, accidentes eléctricos, accidentes acuáticos y traumatismos. — Otras situaciones de urgencia, intoxicaciones, crisis anafiláctica, epilepsia y cuadros convulsivos, deshidratación, cuerpos extraños en piel, ojos, oídos y nariz, pequeños traumatismos, urgencias materno-infantiles, accidentes de tráfico, accidentes domésticos y lesiones producidas por calor o frío. — Intervención prehospitalaria en accidentes en el medio acuático, intervención en función del grado de ahogamiento e intervención ante lesiones medulares.

	— Estrategias básicas de comunicación. Comunicación con la persona accidentada. Comunicación con familiares. — Técnicas de apoyo psicológico y autocontrol. Factores que predisponen a la ansiedad en situaciones de accidente o emergencia.

RA 9: Aplica métodos de movilización e inmovilización que permiten la evacuación de la persona accidentada, si fuese necesario.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Métodos de movilización e inmovilización:
a) Se han identificado y aplicado los métodos básicos para efectuar el rescate de una persona accidentada. b) Se han aplicado los métodos de inmovilización aplicables cuando la persona accidentada ha tenido que ser trasladada. c) Se han confeccionado camillas y sistemas para la inmovilización y el transporte de personas enfermas o accidentadas, utilizando materiales convencionales e inespecíficos o medios de fortuna. d) Se ha valorado la importancia del autocontrol y de infundir confianza y optimismo a la persona accidentada durante toda la actuación. e) Se han especificado las técnicas para superar psicológicamente el fracaso en la prestación del auxilio.	— Evaluación de la necesidad de efectuar el transporte por enfermedad repentina o accidente. Recogida de una persona lesionada. — Métodos de movilización e inmovilización más adecuados en función de la patología. — Traslado de personas accidentadas. — Transporte de personas accidentadas a centros sanitarios. Posiciones de transporte seguro. — Emergencias colectivas y catástrofes. — Técnicas de apoyo psicológico para personas accidentadas y familiares. – La comunicación en situaciones de crisis. – Habilidades sociales en situaciones de crisis. – Apoyo psicológico y autocontrol. Técnicas de autocontrol ante situaciones de estrés: mecanismos de defensa. — Técnicas de ayuda, para la superación del fracaso en la prestación de los primeros auxilios.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para que el alumnado adquiera las competencias en el desempeño de las funciones de evaluación de la condición física y motivacional de participantes en

actividades físicas y deportivas, así como la aplicación de los primeros auxilios a las personas que sufran algún accidente en el transcurso de la práctica.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

e) Aplicar técnicas e instrumentos de evaluación, relacionándolos con el tipo de datos que se pretende obtener para evaluar la condición física, la competencia motriz y las motivaciones de las personas participantes en los programas de acondicionamiento físico.
f) Elaborar normas de actuación, detallando las fases del proceso para diseñar documentos y protocolos de atención al cliente.
n) Aplicar procedimientos de intervención y administración de primeros auxilios en caso de accidente, utilizando los protocolos establecidos para proporcionar la atención básica a las personas participantes que sufren accidentes durante el desarrollo de las actividades.
ñ) Analizar protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de cada caso para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones, pudiendo utilizar una lengua extranjera.
o) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionados con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.
p) Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación para responder a los retos que se presentan en los procesos y en la organización del trabajo y de la vida personal.
q) Tomar decisiones de forma fundamentada, analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.
r) Desarrollar técnicas de liderazgo, motivación, supervisión y comunicación en contextos de trabajo en grupo, para facilitar la organización y coordinación de equipos de trabajo.
s) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.
t) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención y de protección personal y colectiva, de acuerdo con la normativa aplicable en los procesos del trabajo, para garantizar entornos seguros.
v) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje, para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

c) Evaluar la condición física, la competencia motriz y las motivaciones de las personas participantes en los programas ofertados, tratando los datos de modo que sirvan en el planteamiento y retroalimentación de los programas.
d) Diseñar protocolos de actuación en el ámbito del termalismo y el bienestar, cumplimentando documentos de consentimiento informado.

j) Proporcionar la atención básica a los participantes que sufren accidentes durante el desarrollo de las actividades, aplicando los primeros auxilios.
m) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.
o) Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales, de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.

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

- La integración constante de los conocimientos referidos a la biología y la biomecánica en el análisis de los sistemas de valoración y mejora de la condición física y en las técnicas de primeros auxilios.
- La experimentación de las pruebas de valoración con sus protocolos, condiciones de seguridad y tratamiento de los datos, tanto desde el punto de vista de persona usuaria, como desde el punto de vista del o de la profesional.
- El análisis de los fundamentos de los distintos sistemas de entrenamiento de mejora de las capacidades físicas básicas, relacionándolos con la elaboración y experimentación de los programas de acondicionamiento físico básico.

Módulo Profesional: Acondicionamiento físico en el agua.

Equivalencia en créditos ECTS: 11.

Código: 1151.

Duración del módulo: 192 horas.

Módulo asociado a las unidades de competencia:

Fitness acuático e hidrocinesia AFD511_3.

UC1663_3 Diseñar y ejecutar habilidades y secuencias de fitness acuático.

UC1664_3 Programar, dirigir y dinamizar actividades de fitness acuático.

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

RA 1: Analiza las características de las actividades de fitness acuático, relacionándolas con los procesos de adaptación que provocan en el organismo.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Actividades de fitness acuático:

a) Se han descrito las características y condiciones de seguridad de los aspectos de las actividades de fitness acuático. b) Se han descrito la técnica y los puntos clave para la realización de las actividades de fitness acuático. c) Se ha valorado el componente preventivo de los aspectos posturales de las actividades de fitness acuático. d) Se ha analizado la respuesta de los sistemas cardiorrespiratorio, metabólico y músculo-esquelético a los esfuerzos realizados en las actividades de fitness acuático. e) Se han descrito los signos y síntomas de fatiga y sobrecarga más frecuentes en este tipo de actividades. f) Se han analizado los riesgos y las contraindicaciones absolutas y relativas a la práctica de las diferentes modalidades y estilos. g) Se han relacionado las distintas actividades de fitness acuático con las posibles tipologías y niveles de las personas usuarias más habituales. h) Se han relacionado las condiciones del medio acuático con los detalles técnicos y posturales de las actividades de fitness acuático.	— Fitness acuático básico y avanzado. Modalidades en aguas profundas y no profundas. Movimientos específicos. Influencia del soporte musical. Perfiles de participantes. — Ámbitos de aplicación del Fitness acuático. Modalidad terapéutica, mejora y mantenimiento de la condición física y recreación. — Procesos de valoración y seguimiento de un usuario de Fitness acuático. — Elementos técnicos de las actividades de fitness acuático. Remadas, batidas, tijeras y giros; márgenes de adaptación a distintos perfiles de participantes. – Técnicas de suspensión y desplazamiento. Ejecución y alineación segmentaria, postura, en flotación y en apoyo, apoyos y distribución del peso en situaciones estáticas y dinámicas, cambio del centro de gravedad con material auxiliar, profundidad corporal y posición corporal. – Recuperación de posiciones básicas y cambios de dirección. — Defectos y errores más comunes en los gestos técnicos. — Contraindicaciones absolutas o relativas de la práctica de las actividades de fitness acuático. Signos de fatiga. Efectos patológicos de determinadas posturas y ejercicios. — Adaptaciones orgánicas al esfuerzo en el medio acuático. Efectos de las distintas modalidades y tendencias del fitness acuático sobre la mejora de la condición física y la salud (resistencia muscular y cardiovascular, fuerza muscular, flexibilidad, equilibrio, coordinación y relajación en el medio acuático). Control de la intensidad del esfuerzo en medio acuático. Indicadores y test específicos de aplicación. — Medio acuático y movimiento. – Efectos en las actividades de fitness acuático, flotación, resistencia al movimiento, facilitación de la termorregulación,

	hipogravidez, presión hidrostática, aumento de la intensidad del ejercicio, equilibrio muscular. – Estabilización y desplazamientos en el medio acuático y respiración asociada. Posiciones en suspensión, deslizamiento, propulsiones, longitud y posición de las palancas, elementos facilitadores y dificultadores, movimientos y momentos de la respiración. – Variables de los movimientos que condicionan la intensidad, superficies de empuje, velocidad de ejecución, postura de trabajo (rebote, neutra, suspendida), amplitud del movimiento segmentario, planos de ejecución y desplazamiento por el espacio. — La música en el fitness acuático. Modalidades y tipos. Elementos básicos del ritmo. — Estabilización y desplazamientos en el medio acuático y respiración asociada.

RA 2: Organiza los recursos implicados en los eventos y programas de fitness acuático y en el socorrismo acuático, definiendo criterios de versatilidad, eficacia y seguridad.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Organización de actividades de fitness acuático:
a) Se ha relacionado la dotación del espacio acuático con los requerimientos de las actividades y los eventos de fitness y socorrismo acuático, a la luz de las últimas tendencias del sector. b) Se han definido criterios para la organización de horarios de eventos y actividades de fitness acuático y la coordinación con otras áreas y técnicos, garantizando la seguridad y la optimización del uso de los espacios y materiales. c) Se han previsto las gestiones para la celebración de eventos, competiciones, concursos y actividades de fitness acuático. d) Se han valorado las condiciones de accesibilidad al espacio acuático para que puedan participar en las actividades de fitness acuático personas con problemas de movilidad.	— Instalaciones y materiales para la práctica de fitness acuático y para el socorrismo acuático. – Instalaciones, tipos y características. Funcionalidad, temperatura ambiente y del agua, tipo de suelo y tipo de vaso, entre otros. – Barreras arquitectónicas y adaptación de las instalaciones. – Normativa sobre construcción y mantenimiento de las instalaciones acuáticas. — Criterios para la optimización del uso y disfrute de las instalaciones acuáticas en condiciones de máxima seguridad. Organización de los tiempos de práctica y de los espacios. Eventos, competiciones y concursos para la promoción y la

e) Se han establecido los procedimientos de detección y de corrección de anomalías en los elementos específicos de las actividades de fitness acuático en la dotación del espacio acuático. f) Se ha establecido el procedimiento de evaluación de la calidad del funcionamiento del espacio acuático.	difusión de las actividades de fitness acuático; requisitos de realización. — Material auxiliar para el desarrollo de eventos y actividades de fitness acuático. – De flotación individual (cinturones, cilindros y chalecos), entre otros. – De inmersión (aros, picas y anillas, entre otros). – De lastre (tobilleras y cinturones). – De resistencia (bandas elásticas, manoplas, planchas y halteras, entre otros). – Steps, bicicletas estáticas, materiales hinchables y aletas, entre otros. – Pautas de utilización del material y los aparatos de fitness acuático y actividades afines. Precauciones a tener en cuenta en la utilización de los aparatos, el material y errores comunes en la utilización de estos. — Supervisión y mantenimiento de materiales utilizados en actividades de fitness acuático y en socorrismo acuático. Inventario. Ubicación y condiciones de almacenamiento. Anomalías más frecuentes de los aparatos y del material tipo y formas de detección y corrección. — El puesto de salvamento. Materiales de comunicación, de alcance, de contacto, de apoyo, de extracción y evacuación. Mantenimiento. — Indumentaria y accesorios necesarios para una práctica segura y confortable de las actividades de fitness acuático y del socorrismo acuático. — Seguridad y prevención de riesgos en las instalaciones acuáticas. – Criterios básicos de prevención y seguridad aplicables en las actividades de fitness acuático. Riesgos asociados a las conductas de las personas en la práctica de actividades en el medio acuático. – Sistemas de seguridad y supervisión de los aparatos y máquinas de una instalación acuática.

	– Normativa sobre construcción y mantenimiento de las instalaciones para el fitness acuático. – Legislación básica sobre seguridad y prevención de riesgos en instalaciones acuáticas. Requisitos de seguridad básicos que deben cumplir los espacios para la realización de actividades de fitness acuático. — Responsabilidades del técnico y del o de la socorrista, aspectos de seguridad de su competencia relativos al estado de las instalaciones, los equipamientos y el material.

RA 3: Programa actividades de fitness acuático, teniendo en cuenta las necesidades de las personas usuarias y los espacios de intervención.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Programación en actividades de fitness acuático:
a) Se han establecido criterios de formulación de objetivos de mejora o mantenimiento de la condición física, en función de la evolución del programa de fitness acuático y los medios disponibles. b) Se han establecido los niveles de esfuerzo de los programas, teniendo en cuenta los mecanismos de adaptación fisiológica y las variables que se ponen en juego en las actividades de fitness acuático. c) Se han previsto las ayudas necesarias para la participación de personas con discapacidad en actividades de fitness acuático. d) Se han determinado los espacios, los equipamientos, los materiales, el equipo personal y los recursos complementarios necesarios para el desarrollo de eventos y programas de fitness acuático, valorando los objetivos de cada actividad y garantizando las condiciones de seguridad. e) Se han establecido las estrategias de instrucción y de comunicación y las adaptaciones de las mismas para facilitar la atención a diferentes tipos de personas usuarias y la motivación. f) Se han definido los criterios de seguridad, adecuación y efectividad de un programa de fitness acuático y los factores	— Elementos de la programación. Técnicas de programación en el ámbito del fitness acuático. — Programación general y específica, personal, tipos de usuario, horario, actividades preferentes. — Programas de fitness acuático, mejora de la resistencia con y sin aparatos, con y sin soporte musical, mejora del tono y la fuerza muscular, mejora de la amplitud de movimiento, programas mixtos. Elaboración y progresión secuencial. — Factores de la condición física y motriz. — Manipulación de variables de intensidad en los programas de fitness acuático. — Medidas complementarias al programa de fitness acuático, técnicas recuperadoras en el medio acuático. La relajación y la descarga articular. — Evaluación de programas de fitness acuático. – Técnicas e instrumentos para la evaluación de proyectos de animación – Metodología, Instrumentos y técnicas.

que se deben tener en cuenta para evitar lesiones o sobrecargas durante la ejecución. g) Se han descrito los indicadores, los instrumentos y las técnicas que determinan la evaluación de la calidad del servicio, tanto en el proceso como en el resultado. h) Se han utilizado los equipos y las aplicaciones informáticas específicas para la elaboración de los programas.	– Observación y recogida de datos, registros y escalas. – Evaluación de la actividad, análisis de datos. — Organización de recursos en fitness acuático. Interacción y coordinación de oferta de actividades de fitness acuático. Zonas de servicios auxiliares y zonas de trabajo secas y vasos. — Planificación y organización de eventos de fitness acuático. – Tipos de eventos característicos en el fitness acuático. – Selección y coordinación de recursos humanos en la organización de fitness acuático. Técnicas y Estrategias de coordinación. – Promoción y difusión, Objetivos, soportes y valoración. – Dinamización de eventos en el fitness seco y acuático. – Normas y medidas de seguridad y prevención en el desarrollo de eventos en el ámbito del Fitness. — Recursos informáticos aplicados a las actividades físicas y deportivas. Software específico de acondicionamiento físico. Programas de mejora de la condición física aplicados al fitness acuático en soportes digitales. Adaptaciones. Ofimática adaptada. — Fitness acuático y necesidades especiales. Tipos de disfuncionalidad asumibles en actividades de fitness acuático. – Adaptación de las actividades y contraindicaciones. Factores limitantes del movimiento en función del tipo de discapacidad y posibilidades de participación en actividades de fitness acuático. – Características psicoafectivas de personas con discapacidad (motora, psíquica y sensorial).

	— Recursos de intervención en el ámbito del fitness acuático. – Orientaciones generales para la adaptación de medios y equipos, adaptación de juegos y actividades recreativas.

RA 4: Diseña sesiones de fitness acuático, adaptándolas a los objetivos de referencia y a los medios disponibles.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Diseño de sesiones en fitness acuático:
a) Se ha seleccionado el soporte musical que permite adaptar la realización de las actividades a los objetivos de la sesión de fitness acuático. b) Se han aplicado los recursos específicos del fitness acuático para obtener variantes a partir de los pasos básicos, teniendo en cuenta los principios hidrodinámicos. c) Se han aplicado criterios fisiológicos y de motivación en la secuencia de pasos, movimientos, ejercicios y composiciones y en la dinámica de la carga de cada fase de la sesión. d) Se han definido los objetivos, el material, los canales de comunicación y la metodología de la sesión, de acuerdo con la programación general. e) Se han establecido progresiones y adaptaciones de las secuencias coreografiadas y los pasos, movimientos y ejercicios, en función de la dificultad y de las características de las personas participantes. f) Se han previsto adaptaciones en los materiales y accesos a las zonas de trabajo para favorecer la participación de personas con discapacidad. g) Se han utilizado técnicas específicas de representación gráfica o escrita para recoger y registrar pasos, movimientos, ejercicios y composiciones de la sesión de fitness acuático. h) Se han establecido los parámetros que se deben tener en cuenta para evaluar el desarrollo de la sesión.	— La sesión de fitness acuático. características de las fases y variantes, estructura – Características de las fases de la sesión en fitness acuático y variantes. Calentamiento. Tareas de activación y progresión. Parte principal. Trabajo en umbrales de mejora y progresión. Vuelta a la calma. Disminución a los valores iniciales de intensidad (frecuencia cardíaca y respiratoria, aspectos de activación psicológicas) – Estructura de las sesiones de modalidades con música cerrada y actividades derivadas de la danza. Estructura de las sesiones de tonificación. Intervalos, circuitos, sesiones específicas de tren superior, inferior, gap y abdomen. Estructura de las sesiones cardiovasculares con soporte material específico. Estructura de las sesiones de propiocepción postural y dominio del movimiento, efecto acción-reacción, oleaje y flotación. — Aspectos clave de la prevención de lesiones. — Representación gráfica y escrita. Nomenclatura específica. Técnicas específicas de representación gráfica y escrita para transcribir pasos, movimientos de brazos, giros, orientación, desplazamientos y composiciones del fitness acuático y sus actividades afines. Modelos y soportes más adecuados. Recursos de escritura y dibujo. Medios audiovisuales, medios

	informáticos. Catálogo de secuencias y composiciones. — Dificultad coordinativa y niveles de intensidad de los ejercicios y las coreografías en el fitness acuático. — Composiciones coreográficas. – Variaciones y combinaciones con los ejercicios, pasos, enlaces y movimientos básicos. – Variaciones en la profundidad, la orientación, los desplazamientos, los cambios de ritmo, los giros, los movimientos de brazos, el uso de apoyos a la flotación, la longitud de palancas y la superficie de empuje, entre otros. — La música en el fitness acuático. Estilos y cadencias adaptadas al trabajo en el agua. Variaciones en función de la profundidad. Las composiciones musicales para una aplicación abierta y cerrada. — Metodología de enseñanza de secuencias/composiciones coreográficas. Técnicas, métodos y estilos de enseñanza en fitness acuático. — Proceso de técnicas de instrucción e indagación de la enseñanza en actividades de fitness acuático. Diversificación de niveles, análisis de la tarea, sistemas y canales de comunicación, modelos de interacción con la persona usuaria, información inicial o de referencia, conocimiento de la ejecución y de los resultados. Adaptaciones para personas con discapacidad. — Estrategias de motivación en la ejecución. Refuerzos de aprendizaje en el logro. — Normas básicas de seguridad en las sesiones de fitness acuático. Posición de las personas participantes y distancias entre ellas en cada ejercicio, posibles incidencias en los materiales y equipamientos.

RA 5: Dirige las actividades de fitness acuático, adaptando la intervención a la dinámica de la actividad y del grupo.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Dirección de actividades de fitness acuático:
a) Se ha comprobado el estado de los elementos específicos de seguridad y prevención de riesgos relativos a su área de responsabilidad en las actividades de fitness acuático. b) Se ha asegurado la accesibilidad a los espacios de práctica y la disponibilidad de los recursos necesarios para las actividades de fitness acuático en condiciones de seguridad. c) Se ha proporcionado la información adaptada a cada momento del desarrollo de la actividad de fitness acuático y a cada perfil de participante, utilizando el tipo de lenguaje adecuado en cada caso. d) Se han demostrado las actividades propuestas, aplicando las estrategias de instrucción más adecuadas para el desarrollo de los ejercicios y las distintas secuencias y composiciones coreográficas. e) Se han corregido los errores detectados en los movimientos o las posturas, interviniendo sobre las posibles causas que los provocan y en los momentos oportunos. f) Se han aplicado estrategias de intervención en las actividades de fitness acuático que favorecen la participación y la desinhibición de las personas participantes. g) Se ha adaptado el nivel de intensidad y dificultad de las actividades a las características de las personas participantes, variando los espacios, el material, la música y la información que se transmite. h) Se ha controlado el uso de los materiales y de los equipamientos y se han resuelto las contingencias surgidas. i) Se han aplicado los instrumentos de evaluación de la sesión.	— Intervención en eventos de promoción del fitness acuático. Control de accesos, aforos y servicios complementarios. Atención a los participantes. — Confección de grupos, por niveles de condición física y capacidades perceptivo-motrices. Adaptación de las actividades propuestas a los diferentes niveles. Estrategias de diversificación de las actividades dentro del grupo. — Reproducción y adaptación de coreografías. Adecuación a diferentes profundidades. — Aplicación de la metodología de enseñanza, estilos y técnicas de instrucción e indagación del fitness acuático. Aplicación en situaciones de atención individual y en grupo, intervenciones con ayudas manuales y mecánicas, entre otros. — Progresiones para la enseñanza de las series coreografiadas. Enseñanza mediante adición, bloques, patrón complementario, pirámide, variación y sustitución, entre otros. — Utilización de diferentes códigos comunicativos. Códigos verbales y gestuales. Adaptaciones al contexto y perfil del usuario. (cantidad y tipo de información). — Detección de errores posturales en la ejecución. Consignas que ayudan a reinterpretar sensaciones. Aplicación de las estrategias de motivación. — Sistemática de ejecución de movimientos, pasos y combinaciones de fitness acuático. Ejercicios de tonificación; ejercicios de estiramiento y movilidad articular, calisténicos y con aparatos; actividades cíclicas o coordinadas para la mejora cardiovascular en el medio acuático.

RA 6: Aplica técnicas específicas de rescate en el medio acuático en casos simulados de accidente o situación de emergencia, siguiendo protocolos de salvamento y rescate.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Técnicas de rescate en instalaciones acuáticas:
a) Se han propuesto modificaciones para evitar o reducir los riesgos detectados en la aplicación del protocolo de supervisión de las posibilidades de peligro en una instalación acuática. b) Se han indicado las medidas que el socorrista debe adoptar ante las conductas potencialmente peligrosas de las personas usuarias de una instalación acuática. c) Se han definido los protocolos y las técnicas para el mantenimiento de las labores de vigilancia, prevención y actuación ante una modificación de las condiciones de salubridad del centro acuático y ante un accidente. d) Se ha diseñado el programa de ensayo y actuación de los protocolos de intervención ante diferentes tipos de víctimas, evacuación y otros. e) Se ha decidido la intervención y las maniobras que se han de realizar, valorando la situación de la supuesta persona accidentada, del resto de personas usuarias, de la instalación y de las propias condiciones. f) Se han utilizado los materiales adecuados al supuesto planteado en el desarrollo de las maniobras de entrada, aproximación, contacto, control, traslado y extracción. g) Se han realizado con seguridad y eficacia las siguientes técnicas: - Entradas al agua en función de la accesibilidad, la proximidad y las características del agua. - Técnicas natatorias de aproximación a la persona accidentada. Con y sin material de salvamento. - Realizar 100 metros de nado, en estilo libre, en un tiempo máximo de un minuto y cincuenta segundos. - 300 metros de nado libre, vestido con pantalones y camiseta de socorrista, en un tiempo máximo de ocho minutos. - Mantenerse flotando de forma dinámica en el agua con los brazos alzados y con los codos por encima del agua, sin desplazarse al menos 30 segundos.	— Situaciones de riesgo más frecuentes en el medio acuático. – Prácticas de riesgo. Conductas inapropiadas, zambullidas peligrosas, apneas forzadas, actividad con sobreesfuerzos y juegos descontrolados, incumplimiento de las normas y de las indicaciones del socorrista, entre otras. — Protocolos de supervisión de la instalación acuática. Elementos que hay que revisar, orden y periodicidad de la supervisión y jerarquización de los riesgos. — Características del agua y consideraciones relativas a ropa, calzado y lesiones específicas en el medio acuático. – Principio de Arquímedes y flotabilidad. – La ropa y el calzado en el medio acuático. Temperatura, tiempo, pesos. Técnicas para quitarse la ropa y el calzado en el medio acuático. Flotadores de fortuna con ropa. Calzado y vestuario específico y adecuado para el trabajo en el medio acuático. – Lesiones específicas en el medio acuático. Lesiones producidas por calor y por frío, traumatismos en el medio acuático, heridas y otras lesiones producidas por el agua en piel, ojos, oídos, nariz y boca. — El socorrismo acuático. – Historia, datos estadísticos de interés, objetivos, posibilidades y límites de actuación. – Socorrista. Definición perfil, actitudes y aptitudes, funciones. Responsabilidad civil y penal. Coordinación con otros u otras profesionales. Normativas de referencia.

- Aplicar adecuadamente las técnicas de zafaduras ante una persona en proceso de ahogamiento y técnicas de sujeción y remolque de la víctima, manteniendo sus vías respiratorias fuera del agua. - Zambullida de cabeza, más cincuenta metros de nado libre, más inmersión a una profundidad de dos metros y bucear durante 15 metros, para recoger un maniquí de competición y remolcarlo con una presa correcta durante treinta y cinco metros, realizándolo en un tiempo máximo de 3 minutos. - Remolcar a una posible persona accidentada sin aletas, a lo largo de cien metros, realizando cuatro técnicas diferentes, en un tiempo máximo de 4 minutos - Remolcar a una persona accidentada, de peso y flotabilidad media, con aletas, a lo largo de cien metros, utilizando una sola técnica libre, en un tiempo máximo de 3 minutos y 45 segundos. - Realizar la extracción del agua de una posible persona accidentada consciente o inconsciente y sin afectación medular, conforme a los protocolos y aplicando la técnica correctamente, después de haberlo remolcado 100 metros. - Ante un supuesto, donde un compañero o una compañera simula ser una persona accidentada con afectación medular, realizar la extracción del sujeto, utilizando el material adecuado, organizando a un grupo de 2 ó 3 socorristas de manera acorde con los protocolos y aplicando las técnicas correctamente. h) Se ha realizado el análisis crítico y la evaluación de cada uno de los supuestos realizados, estableciendo propuestas de mejora de forma justificada.	Enfermedades profesionales, riesgos de actuación y prevención de riesgos. – Protocolos de actuación y planes de emergencia de vigilancia, de comunicación, de traslado y de evacuación. – La vigilancia. Puestos, normas y técnicas de vigilancia. — Organización del socorrismo. Percepción del problema, análisis de la situación, toma de decisiones, ejecución de las acciones de rescate, intervención prehospitalaria ante los cinco grados de ahogamiento y ante posibles lesionados medulares. Evaluación del proceso, del resultado y de la calidad del servicio. — Técnicas específicas de rescate acuático. – De localización, puntos de referencia y composición de lugar. – De entrada en el agua. – De aproximación a la víctima. – De toma de contacto, control y valoración de la víctima. – Las técnicas de remolque. – De manejo de la víctima traumática en el agua. – De extracción de la víctima. – De evacuación. Coordinación con otros recursos. – De reanimación en el agua. – Manejo del material de rescate acuático. — Entrenamiento específico de los sistemas de remolque en salvamento acuático. — Aspectos psicológicos en la fase crítica del rescate. – Conducta de la persona que cree ahogarse. Actitudes y respuesta del socorrista. – Manejo de la situación. – La comunicación aplicada a situaciones de emergencia, al accidentado. En la aproximación; en la toma de contacto; durante el remolque; cuando se está fuera de peligro

	en tierra firme. A los compañeros o auxiliares accidentales. Al público / usuarios. – Técnicas de control de la ansiedad para el propio socorrista a nivel cognitivo; a nivel fisiológico; a nivel conductual.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar las funciones de programar, organizar, diseñar, dirigir y evaluar las actividades de fitness acuático para todo tipo de personas usuarias y enfocadas a la salud.

Las funciones de programar, organizar, diseñar y dirigir incluye aspectos relacionados con:

- El conocimiento de las características de las personas usuarias, el contexto de intervención y las posibilidades de adaptación de las condiciones de práctica.
- La definición y secuenciación de las intervenciones.
- La organización de los recursos, tanto materiales como de instalaciones.
- La definición y elaboración de memorias, informes y protocolos.

La función de evaluación incluye aspectos relacionados con el diseño y aplicación de los procedimientos de valoración de la intervención, así como la propuesta de mejoras, aplicando criterios de calidad.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se aplican en contextos de práctica de servicios de acondicionamiento físico y cuidado corporal en el medio acuático. Su actividad se desarrolla en piscinas convencionales, piscinas naturales, parques acuáticos, centros SPA e instalaciones afines.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

a) Desarrollar nuevos servicios, evaluando los medios personales y materiales, para analizar la viabilidad de su implantación.
b) Organizar los recursos necesarios requeridos por la actividad programada para gestionar la logística y el almacenamiento.
c) Aplicar procedimientos relacionados con el mantenimiento de equipos e instalaciones, cumpliendo la normativa de seguridad, para asegurar el buen funcionamiento.
d) Identificar la variabilidad de los procesos estéticos, relacionándolos con los fundamentos anatomo-fisiológicos, hábitos saludables y las principales patologías asociadas, para garantizar la calidad de todos los servicios.
f) Elaborar normas de actuación, detallando las fases del proceso para diseñar documentos y protocolos de atención al cliente.
g) Establecer los elementos de la programación, los recursos y la metodología específica, relacionándolos con las características de las personas potencialmente participantes, para programar las actividades de control postural, bienestar, mantenimiento funcional e hidrocinesia.
h) Aplicar la metodología establecida de acuerdo con el modelo biomecánico controlando la realización de los ejercicios programados.

i) Aplicar técnicas de animación, adaptando los recursos disponibles y las estrategias establecidas para dinamizar la realización de técnicas programadas.
j) Aplicar técnicas, cosméticos termales y equipos, relacionándolos con las necesidades de los usuarios de balnearios o spas, para realizar procesos hidroestéticos.
m) Caracterizar los roles profesionales, identificando la responsabilidad asociada en cada caso, para determinar y supervisar el trabajo de cada profesional.
n) Aplicar procedimientos de intervención y administración de primeros auxilios en caso de accidente, utilizando los protocolos establecidos para proporcionar la atención básica a las personas participantes que sufren accidentes durante el desarrollo de las actividades.
ñ) Analizar protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de cada caso para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones, pudiendo utilizar una lengua extranjera.
o) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionados con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.
p) Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación para responder a los retos que se presentan en los procesos y en la organización del trabajo y de la vida personal.
q) Tomar decisiones de forma fundamentada, analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.
r) Desarrollar técnicas de liderazgo, motivación, supervisión y comunicación en contextos de trabajo en grupo, para facilitar la organización y coordinación de equipos de trabajo.
s) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.
t) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención y de protección personal y colectiva, de acuerdo con la normativa aplicable en los procesos del trabajo, para garantizar entornos seguros.
u) Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias, para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».
v) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje, para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

b) Gestionar la logística y el almacenamiento, aprovisionando con el material necesario para asegurar el buen funcionamiento los servicios ofertados.
d) Diseñar protocolos de actuación en el ámbito del termalismo y el bienestar, cumplimentando documentos de consentimiento informado.
e) Programar las actividades de control postural, bienestar, mantenimiento funcional e hidrocinesia, en función de las características de las personas, de los medios disponibles y de los datos de seguimiento, indicando la metodología más apropiada.
f) Dirigir y dinamizar la realización de las técnicas programadas, adaptándolas a la dinámica de la actividad.

g) Realizar procesos de hidroterapia, aplicando técnicas específicas y complementarias en balnearios o spas y utilizando cosméticos termales.
h) Aplicar masajes y drenajes linfáticos estéticos, seleccionando las técnicas y procedimientos adecuados a cada cliente, programando y supervisando el mantenimiento y operatividad de los equipos e instalaciones, según cada caso.
i) Determinar y supervisar el trabajo de cada profesional a su cargo, coordinando y programando las actividades.
j) Proporcionar la atención básica a los participantes que sufren accidentes durante el desarrollo de las actividades, aplicando los primeros auxilios.
k) Responder a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones para cumplir las expectativas de los participantes y lograr su satisfacción, pudiendo usar una lengua extranjera.
l) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
m) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.
n) Organizar y coordinar equipos de trabajo con responsabilidad, supervisando el desarrollo del mismo, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como aportando soluciones a los conflictos grupales que se presenten.
ñ) Comunicarse con sus iguales, superiores, y personas bajo su responsabilidad y clientes, utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.
p) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas», en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

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

- El análisis de las características específicas de las personas usuarias a las que se va a dirigir el programa, del contexto donde se va a aplicar y de las instituciones implicadas.
- Estudio práctico de las actividades de fitness acuático, relacionándolas con los perfiles de las personas participantes, sus necesidades y expectativas.
- Elaboración de programas de acondicionamiento físico a través de actividades de fitness acuático, ajustando frecuencia, volumen, intensidad, densidad, metodología y selección de los ejercicios.
- Puesta en práctica de las metodologías específicas del fitness acuático.
- Experimentación con los materiales propios de las actividades de fitness acuático y con el uso de materiales no específicos.

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

- La simulación de condiciones de práctica.
- Las visitas y colaboraciones con diferentes instituciones.

– Intervenciones prácticas en contextos reales.
– La incentivación de la creatividad y aporte innovador del alumnado.
– La participación desinhibida del alumnado, su autonomía y su capacidad para el trabajo, la autoevaluación y la coevaluación.
– El uso de una comunicación empática de calidad con las personas y los grupos.

Módulo Profesional: Técnicas de hidrocinesia.

Equivalencia en créditos ECTS: 8.

Código: 1152.

Duración del módulo: 105 horas.

Módulo asociado a la unidad de competencia.

Fitness acuático e hidrocinesia AFD511_3.

UC1665_3 Elaborar y aplicar protocolos de hidrocinesia.

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

RA 1: Analiza los movimientos característicos de las actividades de hidrocinesia, valorando su implicación en la mejora funcional.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Análisis de los movimientos de hidrocinesia:
a) Se han establecido criterios para determinar el nivel de autonomía en el medio acuático que posibilite el desarrollo de las actividades de hidrocinesia. b) Se han fundamentado los puntos críticos de los movimientos característicos en hidrocinesia, valorando su aportación en la mejora funcional específica. c) Se han definido los márgenes de amplitud e intensidad que no deben ser superados en los movimientos y en los ejercicios para prevenir lesiones. d) Se han descrito los signos y síntomas de fatiga y sobrecarga más frecuentes en este tipo de actividades. e) Se han valorado técnicas y acciones complementarias a las realizadas en las actividades de hidrocinesia para optimizar el resultado de los protocolos específicos. f) Se han interpretado símbolos y esquemas gráficos utilizados para representar movimientos y ejercicios relacionados con la hidrocinesia.	— Fundamentos de hidrocinesia, campo de aplicación y contraindicaciones. Efectos de las actividades de hidrocinesia sobre las capacidades físicas, perceptivo-motrices y coordinativas. Uso específico de las propiedades del medio acuático en los programas de hidrocinesia: – La temperatura del agua como fuente de sensaciones de bienestar y grado de relajación. – La presión hidrostática, la viscosidad y el estímulo hidrocinético como fuentes de mejora del retorno venoso, sensaciones de descarga articular, estimulación, facilitación o resistencia de movimientos. — Técnica de los movimientos característicos de hidrocinesia. Aspectos clave y variables a considerar, localización muscular, fases, amplitud, dirección, ritmo, intensidad y resistencia a vencer.

g) Se han relacionado las condiciones del medio acuático con los detalles técnicos y posturales de las actividades de hidrocinesia. h) Se han descrito las características y condiciones de seguridad de los diferentes aspectos de las actividades de hidrocinesia.	— Movimientos activos y pasivos. Defectos y errores más comunes en los gestos técnicos. — Técnicas y aplicaciones complementarias en los protocolos de hidrocinesia. – Tipos de baños, según temperatura (fríos, calientes, bitérmicos y combinaciones); según la técnica empleada (simples, parciales o totales, de vapor, de remolino, galvánicos o de Stanger, hidromasaje termal). – Tipos de duchas, babosa, de lluvia, filiforme, escocesa bitérmica y nebulizada. – Tipos de chorros, sin presión, de presión y subacuático. – Abluciones, talasoterapia, técnicas SPA, sauna y jacuzzi, entre otros. — Fatiga en las actividades y en los ejercicios propios de la hidrocinesia. Síntomas y signos de fatiga general y localizada. La sobrecarga muscular por repetición: medidas y acciones de descarga. — Colectivos diana en las actividades de hidrocinesia: mujeres embarazadas, personas mayores de 50 años, personas obesas, estrés, afecciones del raquis y post rehabilitación, entre otros. Características y disfunciones habituales. — Programas de hidrocinesia: vinculación con las aplicaciones terapéuticas, jerarquía de responsabilidades. Condiciones de desenvolvimiento en el medio para la práctica en hidrocinesia. Adquisición y recuperación de las capacidades condicionales y coordinativas en hidrocinesia. — Condiciones de seguridad.

RA 2: Supervisa y prepara el espacio de intervención y los medios materiales, asegurando su buen estado y correcto funcionamiento dentro de los parámetros de uso seguro y eficiente en las actividades de hidrocinesia.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Supervisión y preparación de instalaciones y recursos en hidrocinesia:

a) Se ha valorado el estado del espacio acuático y de los equipamientos necesarios para el desarrollo de actividades de hidrocinesia. b) Se han establecido procedimientos para la manipulación, el tratamiento, el almacenaje y el inventario de los recursos materiales existentes para la hidrocinesia. c) Se han establecido procedimientos para detectar y corregir anomalías en los elementos específicos, los materiales y los equipos utilizados en actividades de hidrocinesia. d) Se han garantizado las condiciones de accesibilidad a la instalación y al espacio de práctica, valorando los elementos que pueden suponer barreras arquitectónicas y estableciendo las ayudas técnicas. e) Se ha comprobado el estado de los medios y los recursos propios de los protocolos de seguridad y de prevención de riesgos en su área de responsabilidad.	— Espacio acuático para las actividades de hidrocinesia. Accesibilidad y funcionalidad. Requisitos de seguridad. Adaptación de espacios acuáticos convencionales. Temperatura ambiente y del agua, tipo de suelo y tipo de vaso, entre otros. — Recursos y materiales específicos y de apoyo complementario. – Accesorios que aumentan la flotabilidad. – Accesorios que generan resistencia por su flotabilidad. – Ayudas técnicas. — Conservación y mantenimiento. Procedimientos de supervisión, cuidado, mantenimiento y almacenaje de materiales utilizados en actividades de hidrocinesia. Anomalías más frecuentes de los aparatos y material tipo. — Responsabilidades del técnico: aspectos de seguridad de su competencia relativos al estado de las instalaciones, los equipamientos y el material. — Fichas para el registro de incidencias en las instalaciones y los equipamientos. — Seguridad y prevención de riesgos en las instalaciones acuáticas. Legislación básica.

RA 3: Elabora protocolos de hidrocinesia para el cuidado corporal, adecuándolos a las necesidades y expectativas de distintas tipologías de personas usuarias.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Elaboración de protocolos de hidrocinesia:
a) Se han relacionado las actividades específicas de hidrocinesia con las características y los déficits de funcionalidad de los perfiles de personas usuarias concretas. b) Se han formulado objetivos intermedios y finales de los protocolos de hidrocinesia, valorando los registros de nivel funcional, motivacional y de condición física y biológica de las personas usuarias.	— Ejercicios en el medio acuático para la mejora de la propiocepción, la tonificación muscular, la flexibilidad y la resistencia cardiovascular. Desarrollo, aplicaciones, posibles contraindicaciones y adaptaciones en las actividades de hidrocinesia. Gimnasia de la actitud postural en el medio acuático.

c) Se han seleccionado actividades, ejercicios y técnicas específicas de hidrocinesia, en función de sus efectos y del momento de aplicación. d) Se ha determinado la distribución temporal de cargas y ejercicios en función de la evolución estimada. e) Se han determinado los medios y las ayudas técnicas necesarias en las actividades de hidrocinesia y las adaptaciones que permiten la participación en las mismas a las personas con discapacidad. f) Se han establecido las técnicas manipulativas de fijación, corrección y movilidad pasiva que deben emplearse en los ejercicios de hidrocinesia. g) Se han establecido pautas para optimizar las relaciones interpersonales entre quienes participan en las actividades de hidrocinesia, promoviendo su integración. h) Se han utilizado técnicas de documentación, redacción, registro y presentación de los protocolos de hidrocinesia.	— Distribución de los ejercicios. Duración e intensidad del esfuerzo en el trabajo de hidrocinesia; recuperación y capacidad de concentración. — Técnicas manipulativas básicas. Posiciones de seguridad, elementos y ayudas auxiliares para prevenir daños y lesiones. — Ayudas técnicas para déficits de funcionalidad. — Nomenclatura específica. Técnicas específicas de representación gráfica y escrita. — Estrategias de motivación hacia la ejecución. Refuerzo de la percepción de logro. — Valoración funcional. Pruebas específicas e interpretación de informes. — Adecuación de protocolos según perfil de personas participantes. — Diseño de protocolos de hidrocinesia. Protocolos generales (prescripciones preventivas), protocolos de perfil (niveles, movimientos y técnicas específicas) y protocolos de necesidad. — Determinación de objetivos. Planificación de actividades acuáticas y de actividades y técnicas complementarias. Determinación del seguimiento y evaluación del protocolo. Registro documental.

RA 4: Dirige sesiones de hidrocinesia, instruyendo y aplicando técnicas específicas de apoyo conforme a la estructura y metodología expresadas en el protocolo de referencia.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Dirección y dinamización de actividades de hidrocinesia:
a) Se ha proporcionado información sobre la estructura y finalidad de la sesión, sobre los aspectos generales de prevención y los que facilitan la realización de los ejercicios. b) Se ha explicado la ejecución, los objetivos y la utilización de los materiales en los ejercicios, resaltando las sensaciones que deben percibirse, los límites que no se deben	— Ejercicios, variantes y técnicas manipulativas en las actividades de hidrocinesia. Ejecución, demostración y descripción de movimientos característicos. Ayudas: manuales, mecánicas, visual y medios audiovisuales. — Localización de errores posturales y de ejecución. Información sobre conocimiento de la

sobrepasar, las pautas para la recuperación y los posibles errores de ejecución. c) Se ha demostrado el uso y manejo de los aparatos y del material y la ejecución de los diferentes ejercicios, así como la aplicación de las ayudas manuales en los casos en los que resulten necesarias. d) Se han adaptado los parámetros de las actividades de hidrocinesia, ajustando el nivel de ejecución de los ejercicios a los límites de seguridad que requiere cada perfil de participante. e) Se han utilizado las técnicas específicas para la corrección de errores de ejecución. f) Se han detectado signos y síntomas de fatiga, sobrecarga y dolor durante la ejecución de los ejercicios. g) Se ha supervisado el cumplimiento de las recomendaciones de uso de los materiales por parte de las personas participantes. h) Se ha utilizado una metodología en la práctica que favorece la participación y la desinhibición.	ejecución y de los resultados. Detección de la fatiga general y localizada. Consignas que ayudan a reinterpretar sensaciones. — Espacios y materiales. Descripción, demostración y supervisión del uso del material. Adaptación de materiales. Mantenimiento operativo. — Adaptación de los factores de la prescripción en hidrocinesia a partir del protocolo de referencia. Intensidad, volumen, densidad, carga de entrenamiento y recuperación. — Técnicas de dirección de actividades. Ubicación y desplazamiento del técnico y del grupo, control de participación de las personas usuarias, interacción técnico/participante, previsión de incidencias y control de contingencias. Diversificación de actividades y adaptación por niveles dentro del grupo. — Técnicas de comunicación en la dirección y dinamización de actividades de hidrocinesia. Aplicación de sistemas y estilos. — Diversificación de actividades y adaptación por niveles dentro del grupo. Estrategias de motivación. — Adaptación de las técnicas específicas de hidrocinesiterapia. – Método Bad Ragaz. Fijación del participante, dirección y control de los parámetros de los ejercicios. – Ai Chi. Realización de técnicas de taichí adaptadas al medio acuático – Feldenkrais acuático. Integración funcional en el agua. – Método Halliwik. Aplicación de desestabilizadores y movimientos de rotación del participante en el medio acuático. – Watsu. Movilizaciones pasivas en el agua.

RA 5: Evalúa el proceso y los resultados obtenidos en el desarrollo de protocolos de hidrocinesia, verificando la calidad del servicio, el grado de consecución de los objetivos y la satisfacción de quienes han participado.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Evaluación y seguimiento en hidrocinesia:
a) Se ha establecido el procedimiento de evaluación de la calidad del funcionamiento del espacio acuático. b) Se han definido los parámetros para evaluar el desarrollo de la sesión de actividades de hidrocinesia, atendiendo a los objetivos previstos en la programación. c) Se han seleccionado instrumentos de evaluación del progreso, de la evolución, de los resultados, del grado de satisfacción y de la motivación en actividades de hidrocinesia. d) Se han determinado los instrumentos, las técnicas y la secuencia temporal de evaluación del proceso y del resultado, en función de las características de cada protocolo de hidrocinesia y de las previsiones de evolución. e) Se han registrado e interpretado los datos obtenidos, utilizando técnicas estadísticas elementales. f) Se han planteado propuestas de mejora de los programas de actividades de control postural, bienestar y mantenimiento funcional, a partir de la interpretación de los datos. g) Se han elaborado memorias del procedimiento de evaluación desarrollado, según un modelo establecido y en soportes informáticos.	— Procedimientos y pautas de aplicación de instrumentos de evaluación en hidrocinesia. Confección de plantillas de registro. Protocolos de aplicación y seguimiento. — Parámetros e indicadores de la ejecución. Eficacia de estrategias de instrucción, motivación y refuerzo. Rentabilidad de las ayudas y apoyos utilizados y coherencia de las adaptaciones realizadas, entre otros. — Parámetros e indicadores del nivel de seguridad. — Parámetros e indicadores en la evaluación de la programación de la sesión. Idoneidad de las actividades en relación con los objetivos, adecuación de los espacios, medios previstos, entre otros. — Valoración del resultado y del proceso, evolución y mejora de las adaptaciones funcionales y control de la calidad del servicio. — Registro, tratamiento estadístico e interpretación de datos, soportes informáticos aplicados a la evaluación de los programas. — Memorias de evaluación. Confección de memorias y elaboración de propuestas de mejora.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar las funciones de programación, dirección, supervisión y evaluación de actividades de hidrocinesia.

La función de programación incluye aspectos como:

- El análisis de los perfiles de las personas participantes.
- La adecuación a las mismas de las diferentes actividades.
- La previsión de recursos.
- La prescripción de los ejercicios para cada caso.

La función de dirección y supervisión incluye aspectos como:

- La transmisión de la información.
- La aplicación de metodologías específicas.
- La adaptación de lo programado.
- El control del uso de los espacios y de los materiales.
- La corrección de la ejecución.
- La adopción de medidas de seguridad.

La función de evaluación incluye aspectos como:

- La preparación de los instrumentos necesarios para la toma de datos.
- El registro y el tratamiento de los mismos.
- La formulación de propuestas de mejora para los programas de actividades de hidrocinesia.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

a) Desarrollar nuevos servicios, evaluando los medios personales y materiales, para analizar la viabilidad de su implantación.
b) Organizar los recursos necesarios requeridos por la actividad programada para gestionar la logística y el almacenamiento.
c) Aplicar procedimientos relacionados con el mantenimiento de equipos e instalaciones, cumpliendo la normativa de seguridad, para asegurar el buen funcionamiento.
d) Identificar la variabilidad de los procesos estéticos, relacionándolos con los fundamentos anatomo-fisiológicos, hábitos saludables y las principales patologías asociadas, para garantizar la calidad de todos los servicios.
f) Elaborar normas de actuación, detallando las fases del proceso para diseñar documentos y protocolos de atención al cliente.
g) Establecer los elementos de la programación, los recursos y la metodología específica, relacionándolos con las características de las personas potencialmente participantes, para programar las actividades de control postural, bienestar, mantenimiento funcional e hidrocinesia.
h) Aplicar la metodología establecida de acuerdo con el modelo biomecánico controlando la realización de los ejercicios programados.
i) Aplicar técnicas de animación, adaptando los recursos disponibles y las estrategias establecidas para dinamizar la realización de técnicas programadas.
j) Aplicar técnicas, cosméticos termales y equipos, relacionándolos con las necesidades de los usuarios de balnearios o spas, para realizar procesos hidroestéticos.
m) Caracterizar los roles profesionales, identificando la responsabilidad asociada en cada caso, para determinar y supervisar el trabajo de cada profesional.
n) Aplicar procedimientos de intervención y administración de primeros auxilios en caso de accidente, utilizando los protocolos establecidos para proporcionar la atención básica a las personas participantes que sufren accidentes durante el desarrollo de las actividades.
ñ) Analizar protocolos de actuación ante posibles demandas de los clientes, identificando las características de cada caso para dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones, pudiendo utilizar una lengua extranjera.

o) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionados con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.
p) Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación para responder a los retos que se presentan en los procesos y en la organización del trabajo y de la vida personal.
q) Tomar decisiones de forma fundamentada, analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.
r) Desarrollar técnicas de liderazgo, motivación, supervisión y comunicación en contextos de trabajo en grupo, para facilitar la organización y coordinación de equipos de trabajo.
s) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.
t) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención y de protección personal y colectiva, de acuerdo con la normativa aplicable en los procesos del trabajo, para garantizar entornos seguros.
u) Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias, para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».
v) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje, para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

b) Gestionar la logística y el almacenamiento, aprovisionando con el material necesario para asegurar el buen funcionamiento los servicios ofertados.
d) Diseñar protocolos de actuación en el ámbito del termalismo y el bienestar, cumplimentando documentos de consentimiento informado.
e) Programar las actividades de control postural, bienestar, mantenimiento funcional e hidrocinesia, en función de las características de las personas, de los medios disponibles y de los datos de seguimiento, indicando la metodología más apropiada.
f) Dirigir y dinamizar la realización de las técnicas programadas, adaptándolas a la dinámica de la actividad.
g) Realizar procesos de hidroterapia, aplicando técnicas específicas y complementarias en balnearios o spas y utilizando cosméticos termales.
i) Determinar y supervisar el trabajo de cada profesional a su cargo, coordinando y programando las actividades.
j) Proporcionar la atención básica a los participantes que sufren accidentes durante el desarrollo de las actividades, aplicando los primeros auxilios.
k) Responder a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones para cumplir las expectativas de los participantes y lograr su satisfacción, pudiendo usar una lengua extranjera.
l) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

m) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.
n) Organizar y coordinar equipos de trabajo con responsabilidad, supervisando el desarrollo del mismo, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como aportando soluciones a los conflictos grupales que se presenten.
ñ) Comunicarse con sus iguales, superiores, y personas bajo su responsabilidad y clientes, utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.
p) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas», en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

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

- La simulación de condiciones de práctica.
- Las visitas y colaboraciones con diferentes instituciones.
- Intervenciones prácticas en contextos reales.
- La creatividad y el aporte innovador, incentivando los procesos de búsqueda y las técnicas de indagación e investigación.
- La participación del alumnado y su autonomía, así como su capacidad para el trabajo cooperativo en grupo, la autoevaluación y la coevaluación.
- Un clima de confianza grupal que permita la implicación desinhibida y constructiva.
- El uso de una comunicación empática de calidad con las personas y los grupos.

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

- Análisis de las características específicas de las personas usuarias a las que se va a dirigir el programa, del contexto donde se va a aplicar y de las instituciones implicadas.
- Estudio práctico, en las actividades y ejercicios, de los diferentes métodos de control postural, bienestar y mantenimiento funcional, relacionándolos con las características de las personas participantes, sus necesidades y expectativas.
- Elaboración de programas, proyectos y actividades de hidrocinesia que organicen y secuencien los procedimientos de intervención, teniendo en cuenta las necesidades, los intereses y las motivaciones de las personas usuarias, las características de las instituciones donde se desarrolla la intervención y los recursos y las instalaciones, siendo congruentes y adaptadas, en su caso, a las posibles prescripciones médicas o posibles discapacidades.
- Puesta en práctica de las metodologías específicas de los distintos métodos de hidrocinesia.

Módulo Profesional: Proyecto de termalismo y bienestar.

Equivalencia en créditos ECTS: 5.

Código: 1647.

Duración del módulo: 40 horas.

Módulo no asociado a unidad de competencia**.**

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación del módulo.

RA 1: Identifica necesidades del sector productivo, relacionándolas con proyectos tipo que las puedan satisfacer.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN
a) Se han clasificado las empresas del sector por sus características organizativas y el tipo de producto o servicio que ofrecen.
b) Se han caracterizado las empresas tipo indicando la estructura organizativa y las funciones de cada departamento.
c) Se han identificado las necesidades más demandadas a las empresas.
d) Se han valorado las oportunidades de negocio previsibles en el sector.
e) Se ha identificado el tipo de proyecto requerido para dar respuesta a las demandas previstas.
f) Se han determinado las características específicas requeridas al proyecto.
g) Se han determinado las obligaciones fiscales, laborales y de prevención de riesgos, y sus condiciones de aplicación.
h) Se han identificado posibles ayudas o subvenciones para la incorporación de nuevas tecnologías de producción o de servicio que se proponen.
i) Se ha elaborado el guion de trabajo que se va a seguir para la elaboración del proyecto.

RA 2: Diseña proyectos relacionados con las competencias expresadas en el título, incluyendo y desarrollando las fases que lo componen.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN
a) Se ha recopilado información relativa a los aspectos que van a ser tratados en el proyecto.
b) Se ha realizado el estudio de viabilidad técnica del mismo.
c) Se han identificado las fases o partes que componen el proyecto y su contenido.
d) Se han establecido los objetivos que se pretenden conseguir, identificando su alcance.
e) Se han previsto los recursos materiales y personales necesarios para realizarlo.
f) Se ha realizado el presupuesto económico correspondiente.
g) Se han identificado las necesidades de financiación para la puesta en marcha del mismo.
h) Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para su diseño.
i) Se han identificado los aspectos que se deben controlar para garantizar la calidad del proyecto.

RA 3: Planifica la implementación o ejecución del proyecto, determinando el plan de intervención y la documentación asociada.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN
a) Se han secuenciado las actividades, ordenándolas en función de las necesidades de implementación. b) Se han determinado los recursos y la logística necesaria para cada actividad. c) Se han identificado las necesidades de permisos y autorizaciones para llevar a cabo las actividades. d) Se han determinado los procedimientos de actuación o ejecución de las actividades. e) Se han identificado los riesgos inherentes a la implementación, definiendo el plan de prevención de riesgos y los medios y equipos necesarios. f) Se ha planificado la asignación de recursos materiales y humanos, y los tiempos de ejecución. g) Se ha hecho la valoración económica que da respuesta a las condiciones de la implementación. h) Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para la implementación o ejecución.

RA 4: Define los procedimientos para el seguimiento y control en la ejecución del proyecto, justificando la selección de variables e instrumentos empleados.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN
a) Se ha definido el procedimiento de evaluación de las actividades o intervenciones. b) Se han definido los indicadores de calidad para realizar la evaluación. c) Se ha definido el procedimiento para la evaluación de las incidencias que puedan presentarse durante la realización de las actividades, su posible solución y registro. d) Se ha definido el procedimiento para gestionar los posibles cambios en los recursos y en las actividades, incluyendo el sistema de registro de los mismos. e) Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para la evaluación de las actividades y del proyecto. f) Se ha establecido el procedimiento para la participación en la evaluación de los usuarios o clientes, y se han elaborado los documentos específicos. g) Se ha establecido un sistema para garantizar el cumplimiento del pliego de condiciones del proyecto.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional complementa la formación establecida para el resto de los módulos profesionales que integran el título en las funciones de análisis del contexto, diseño del proyecto y organización de la ejecución.

La función de análisis del contexto incluye las subfunciones de recopilación de información, identificación de necesidades y estudio de viabilidad.

La función de diseño del proyecto tiene como objetivo establecer las líneas generales para dar respuesta a las necesidades planteadas, concretando los aspectos relevantes para su realización. Incluye las subfunciones:

- La definición del proyecto.
- La identificación y priorización de necesidades.
- La secuenciación de las acciones.
- La planificación de la intervención.
- La determinación de recursos económicos, materiales y personales.
- La planificación de la evaluación.
- El diseño de documentación.
- El plan de atención al cliente.

La función de organización de la ejecución incluye las subfunciones de programación de actividades, gestión de recursos y supervisión de la intervención.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se desarrollan en el sector del termalismo y el bienestar.

La formación del módulo se relaciona con la totalidad de los objetivos generales del ciclo y las competencias profesionales, personales y sociales del título.

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

- La ejecución de trabajos en equipo.
- La responsabilidad y la autoevaluación del trabajo realizado.
- La autonomía y la iniciativa personal.
- El uso de las Tecnologías de la Información y de la Comunicación.

Módulo Profesional: Formación y orientación laboral.

Equivalencia en créditos ECTS: 5.

Código: 1648.

Duración del módulo: 96 horas.

Módulo no asociado a unidad de competencia**.**

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

RA 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	CONTENIDOS
	Búsqueda activa de empleo:
a) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el Técnico Superior en Termalismo y Bienestar. b) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título. c) Se han identificado los itinerarios formativos-profesionales relacionados con el perfil profesional del Técnico Superior en Termalismo y Bienestar l. d) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo. e) Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes y formación propia para la toma de decisiones. f) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo. g) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.	— Definición y análisis del sector profesional del título de Técnico Superior en Termalismo y Bienestar. – Caracterización de proyecto de vida y proyecto profesional. Estereotipos y roles de género. – Análisis de los diferentes puestos de trabajo relacionados con el ámbito profesional del título, competencias profesionales, condiciones laborales y cualidades personales. – Mercado laboral. Tasas de actividad, ocupación y paro. Datos y estadísticas desagregados por sexo en el sector profesional del termalismo y bienestar. – Políticas de empleo. — Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional. – Definición del objetivo profesional individual. – La toma de decisiones y factores que intervienen, expectativas e influencias. — Identificación de itinerarios formativos relacionados con el Técnico Superior en Termalismo y Bienestar. – Formación profesional inicial. – Formación para el empleo. — Valoración de la importancia de la formación permanente en la trayectoria laboral y profesional del Técnico Superior en Termalismo y Bienestar. — El proceso de toma de decisiones. — El proyecto profesional individual.

	— Proceso de búsqueda de empleo en el sector público. Fuentes de información y formas de acceso. — Proceso de búsqueda de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector. Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo. — Métodos para encontrar trabajo. — Análisis de ofertas de empleo y de documentos relacionados con la búsqueda de empleo. — Análisis de los procesos de selección. – Aspectos de género que inciden en los procesos de selección de personal. — Aplicaciones informáticas. — Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.

RA 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	CONTENIDOS
	Gestión del conflicto y equipos de trabajo:
a) Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del Técnico Superior en Termalismo y Bienestar. b) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo. c) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces. 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.	— Concepto de equipo de trabajo. – Clasificación de los equipos de trabajo. – Etapas en la evolución de los equipos de trabajo. – Tipos de metodologías para trabajar en equipo. – Aplicación de técnicas para dinamizar equipos de trabajo. – Técnicas de dirección de equipos. — Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización. — Equipos en el sector del termalismo y bienestar según las funciones que desempeñan. — Equipos eficaces e ineficaces.

g) Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto.	– Similitudes y diferencias. – La motivación y el liderazgo en los equipos eficaces. — La participación en el equipo de trabajo. – Diferentes roles dentro del equipo. – La comunicación dentro del equipo. – Organización y desarrollo de una reunión. — Conflicto; características, fuentes y etapas. – Métodos para la resolución o supresión del conflicto. — El proceso de toma de decisiones en grupo.

RA 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	CONTENIDOS
	Contrato de trabajo:
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 han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos. e) Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar. f) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo. g) Se ha analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran. h) Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral. i) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional	— El derecho del trabajo. – Relaciones Laborales. – Fuentes de la relación laboral y principios de aplicación. – Organismos que intervienen en las relaciones laborales. — Análisis de la relación laboral individual. — Derechos y Deberes derivados de la relación laboral. – Normativa laboral en cuanto al acoso sexual y al acoso por razones de sexo. — Modalidades de contrato de trabajo y medidas del fomento de la contratación. — Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad, beneficios sociales entre otros. — El Salario. Interpretación de la estructura salarial. – Salario Mínimo Interprofesional.

relacionado con el título de Técnico Superior en Termalismo y Bienestar. j) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.	– Brecha salarial entre trabajadores y trabajadoras en empleos de similar cualificación. — Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo. — Representación de los trabajadores/as. – Representación sindical y representación unitaria. – Competencias y garantías laborales. – Negociación colectiva. — Análisis de un convenio colectivo aplicable al ámbito profesional del Técnico Superior en Termalismo y Bienestar. — Conflictos laborales. – Causas y medidas del conflicto colectivo: la huelga y el cierre patronal. – Procedimientos de resolución de conflictos laborales.

RA 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	CONTENIDOS
	Seguridad Social, empleo y desempleo:
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 enumerado las diversas contingencias que cubre el sistema de Seguridad Social. c) Se han identificado los regímenes existentes en el sistema de la Seguridad Social. d) Se han identificado las obligaciones de empresario y trabajador dentro del sistema de Seguridad Social. e) Se han identificado en un supuesto sencillo las bases de cotización de un trabajador y las cuotas correspondientes a trabajador y empresario. f) Se han clasificado las prestaciones del sistema de Seguridad Social, identificando los requisitos.	— Estructura del Sistema de la Seguridad Social. — Determinación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de Seguridad Social: afiliación, altas, bajas y cotización. — Estudio de las Prestaciones de la Seguridad Social. — Situaciones protegibles en la protección por desempleo.

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.	

RA 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	CONTENIDOS
	Evaluación de riesgos profesionales:
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 clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos. d) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del Técnico Superior en Termalismo y Bienestar. e) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa. f) Se han determinado las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional del Técnico Superior en Termalismo y Bienestar. 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 Superior en Termalismo y Bienestar.	— Valoración de la relación entre trabajo y salud. — Análisis de factores de riesgo. — La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva. — 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 y psico-sociales. — Riesgos específicos en el sector del termalismo y bienestar. — Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas.

RA 6: Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en la empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Planificación de la prevención de riesgos en la empresa:

a) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales. b) 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. c) Se han determinado las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos. d) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la 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 Superior en Termalismo y Bienestar Termalismo y Bienestar. g) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación de una pequeña y mediana empresa.	— Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales. — Gestión de la prevención en la empresa. — Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales. — Planificación de la prevención en la empresa. — Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo. — Elaboración de un plan de emergencia en una "pyme".

RA 7: Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico Superior en Termalismo y Bienestar.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa:
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.	— Determinación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva. — Protocolo de actuación ante una situación de emergencia. — Primeros auxilios.

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.	

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo contiene la formación necesaria para que el alumnado pueda insertarse laboralmente y desarrollar su carrera profesional en el sector del termalismo y bienestar.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

o) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionados con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.
p) Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación para responder a los retos que se presentan en los procesos y en la organización del trabajo y de la vida personal.
q) Tomar decisiones de forma fundamentada, analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.
r) Desarrollar técnicas de liderazgo, motivación, supervisión y comunicación en contextos de trabajo en grupo, para facilitar la organización y coordinación de equipos de trabajo.
s) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.
t) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención y de protección personal y colectiva, de acuerdo con la normativa aplicable en los procesos del trabajo, para garantizar entornos seguros.
u) Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias, para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».
v) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje, para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.
x) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

l) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos

existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

m) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.

n) Organizar y coordinar equipos de trabajo con responsabilidad, supervisando el desarrollo del mismo, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como aportando soluciones a los conflictos grupales que se presenten.

ñ) Comunicarse con sus iguales, superiores, y personas bajo su responsabilidad y clientes, utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.

o) Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales, de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.

p) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas», en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

r) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

Las líneas de actuación en el proceso de 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 a las empresas.
- 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 (CV) 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 su sector productivo, y colaboración en la definición de un plan de prevención para una pequeña empresa, así como las medidas necesarias para su puesta en funcionamiento.
- La elaboración del Proyecto profesional individual, como recurso metodológico en el aula, utilizando el mismo como hilo conductor para la concreción práctica de los contenidos del módulo.
- La utilización de aplicaciones informáticas y nuevas tecnologías en el aula.

Estas líneas de actuación deben fundamentarse desde el enfoque de “aprender - haciendo”, a través del diseño de actividades que proporcionen al alumnado un conocimiento real de las oportunidades de empleo y de las relaciones laborales que se producen en su ámbito profesional.

Módulo Profesional: Empresa e iniciativa emprendedora.

Equivalencia en créditos ECTS: 4.

Código: 1649.

Duración del módulo: 84 horas.

Módulo no asociado a unidad de competencia**.**

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

RA 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	CONTENIDOS
	Iniciativa emprendedora:
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 pyme dedicada al termalismo y bienestar. e) Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario que se inicie en el sector del termalismo y bienestar. 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 relacionándola con los objetivos de la empresa.	— Innovación y desarrollo económico. Principales características de la innovación en la actividad del Termalismo y bienestar (materiales, tecnología y organización de la producción, entre otros) — Factores claves de los emprendedores. Iniciativa, creatividad y formación. — La actuación de los emprendedores como empleados de una pyme de termalismo y bienestar. — La actuación de los emprendedores como empresarios de una pyme de termalismo y bienestar. — El empresario. Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial. — Plan de empresa. La idea de negocio en el ámbito del termalismo y bienestar. — Objetivos de la empresa u organización. – Estrategia empresarial. — Proyecto de simulación empresarial en el aula. – Elección de la forma de emprender y de la idea o actividad a desarrollar a lo largo del curso.

i) Se ha definido una determinada idea de negocio del ámbito del termalismo y bienestar, que servirá de punto de partida para la elaboración de un plan de empresa. j) Se han analizado otras formas de emprender como asociacionismo, cooperativismo, participación, autoempleo. k) Se ha elegido la forma de emprender más adecuada a sus intereses y motivaciones para poner en práctica un proyecto de simulación empresarial en el aula y se han definido los objetivos y estrategias a seguir. l) Se han realizado las valoraciones necesarias para definir el producto y/o servicio que se va a ofrecer dentro del proyecto de simulación empresarial.	– Elección del producto y/o servicio para la empresa u organización simulada. – Definición de objetivos y estrategia a seguir en la empresa u organización simulada.

RA 2: Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	La empresa y su entorno:
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 identificado los elementos del entorno de una pyme dedicada al termalismo y bienestar. e) Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa, y su relación con los objetivos empresariales. f) Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial. g) Se ha elaborado el balance social de una empresa del ámbito del termalismo y bienestar, y se han descrito los	— Funciones básicas de la empresa. — La empresa como sistema. — Análisis del entorno general de una de una pyme dedicada al termalismo y bienestar. — Análisis del entorno específico de una de una pyme dedicada al termalismo y bienestar. — Relaciones de una de una pyme dedicada al termalismo y bienestar con su entorno. — Cultura empresarial. Imagen e identidad corporativa. — Relaciones de una de una pyme dedicada al termalismo y bienestar con el conjunto de la sociedad. – Responsabilidad social corporativa, responsabilidad con el medio ambiente y balance social. — Estudio inicial de viabilidad económica y financiera de una “pyme” u organización. — Proyecto de simulación empresarial en el aula.

principales costes sociales en que incurren estas empresas, así como los beneficios sociales que producen. h) Se han identificado, en empresas de termalismo y bienestar, prácticas que incorporan valores éticos y sociales. i) Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una pyme de termalismo y bienestar. j) Se ha analizado el entorno, se han incorporado valores éticos y se ha estudiado la viabilidad inicial del proyecto de simulación empresarial de aula. k) Se ha realizado un estudio de los recursos financieros y económicos necesarios para el desarrollo del proyecto de simulación empresarial de aula.	– Análisis del entorno de nuestra empresa u organización simulada, estudio de la viabilidad inicial e incorporación de valores éticos. – Determinación de los recursos económicos y financieros necesarios para el desarrollo de la actividad en la empresa u organización simulada.

RA 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	CONTENIDOS
	Creación y puesta en marcha de una empresa:
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 de termalismo y bienestar 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 empresa. h) Se han realizado los trámites necesarios para la creación y puesta en marcha de una empresa, así como la	— Tipos de empresa y organizaciones. — La responsabilidad de los propietarios de la empresa. — Elección de la forma jurídica. Exigencia legal, responsabilidad patrimonial y legal, número de socios, capital, la fiscalidad en las empresas y otros. — Viabilidad económica y viabilidad financiera de una pyme dedicada al termalismo y bienestar. — Subvenciones y ayudas de las distintas administraciones. — Trámites administrativos para la constitución de una empresa. — Plan de empresa: Elección de la forma jurídica. Estudio de viabilidad económica y financiera, trámites administrativos y gestión de ayudas y subvenciones. — Proyecto de simulación empresarial en el aula. – Constitución y puesta en marcha de una empresa u organización simulada.

organización y planificación de funciones y tareas dentro del proyecto de simulación empresarial. i) Se ha desarrollado el plan de producción de la empresa u organización simulada y se ha definido la política comercial a desarrollar a lo largo del curso.	– Desarrollo del plan de producción de la empresa u organización simulada. – Definición de la política comercial de la empresa u organización simulada. – Organización, planificación y reparto de funciones y tareas en el ámbito de la empresa u organización simulada.

RA 4: Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una empresa, identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Función administrativa:
a) Se han diferenciado las distintas fuentes de financiación de una empresa u organización. b) Se han analizado los conceptos básicos de contabilidad, así como las técnicas de registro de la información contable. c) 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. d) Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa de termalismo y bienestar. e) Se han diferenciado los tipos de impuestos en el calendario fiscal. f) Se ha cumplimentado la documentación básica de carácter comercial y contable (facturas, albaranes, notas de pedido, letras de cambio, cheques y otros) para una pyme de termalismo y bienestar, y se han descrito los circuitos que dicha documentación recorre en la empresa. g) Se ha incluido la anterior documentación en el plan de empresa. h) Se han desarrollado las actividades de comercialización, gestión y administración dentro del proyecto de simulación empresarial de aula. i) Se han valorado los resultados económicos y sociales del proyecto de simulación empresarial.	— Concepto de contabilidad y nociones básicas. — Análisis de la información contable. — Obligaciones fiscales de las empresas. — Gestión administrativa de una empresa dedicada al termalismo y bienestar. — Proyecto de simulación empresarial en el aula. – Comercialización del producto y/o servicio de la empresa u organización simulada. – Gestión financiera y contable de la empresa u organización simulada. – Evaluación de resultados de la empresa u organización simulada.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria 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 de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

a) Desarrollar nuevos servicios, evaluando los medios personales y materiales, para analizar la viabilidad de su implantación.
o) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionados con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.
p) Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación para responder a los retos que se presentan en los procesos y en la organización del trabajo y de la vida personal.
q) Tomar decisiones de forma fundamentada, analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.
v) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje, para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.
w) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.
x) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadano democrático.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

a) Analizar la viabilidad de la implantación de nuevos servicios, evaluando los medios materiales y personales para su desarrollo en la empresa.
l) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
m) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.
ñ) Comunicarse con sus iguales, superiores, y personas bajo su responsabilidad y clientes, utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.
q) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional con sentido de la responsabilidad social.
r) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

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

- El manejo de las fuentes de información sobre el sector del termalismo y el bienestar, 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 estética y bienestar.
- La utilización de programas de gestión administrativa para pymes del sector.
- La realización de un proyecto de plan de empresa relacionada con el termalismo y el bienestar que incluya todas las facetas de puesta en marcha de un negocio, así como la justificación de su responsabilidad social.

Estas líneas de actuación deben fundamentarse desde el enfoque de "aprender- haciendo", a través del diseño de actividades que proporcionen al alumnado un conocimiento real de las oportunidades de empleo y de las relaciones laborales que se producen en su ámbito profesional.

Así mismo, se recomienda la utilización, como recurso metodológico en el aula, de los materiales educativos de los distintos programas de fomento de la Cultura Emprendedora, elaborados por la Junta de Andalucía y la participación activa en concursos y proyectos de emprendedores con objeto de fomentar la iniciativa emprendedora.

Módulo Profesional: Formación en Centros de Trabajo.

Equivalencia en créditos ECTS: 22.

Código: 1650.

Duración del módulo: 349 horas.

Módulo no asociado a unidad de competencia**.**

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación del módulo.

RA 1: Identifica la estructura y organización de la empresa, relacionándolas con el tipo de servicio que presta.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN
a) Se han identificado la estructura organizativa de la empresa y las funciones de cada área de la misma. b) Se ha comparado la estructura de la empresa con las organizaciones empresariales tipo existentes en el sector. c) Se han relacionado las características del servicio y el tipo de clientes con el desarrollo de la actividad empresarial. d) Se han identificado los procedimientos de trabajo en el desarrollo de la prestación de servicio. e) Se han valorado las competencias necesarias de los recursos humanos para el desarrollo óptimo de la actividad. f) Se ha valorado la idoneidad de los canales de difusión más frecuentes en esta actividad.

RA 2: Aplica hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional, de acuerdo con las características del puesto de trabajo y con los procedimientos establecidos en la empresa.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN
a) Se han reconocido y justificado: • La disponibilidad personal y temporal necesaria en el puesto de trabajo. • Las actitudes personales (puntualidad y empatía, entre otras) y profesionales (orden, limpieza y responsabilidad, entre otras) necesarias para el puesto de trabajo. • Los requerimientos actitudinales ante la prevención de riesgos en la actividad profesional. • Los requerimientos actitudinales referidos a la calidad en la actividad profesional. • Las actitudes relacionadas con el propio equipo de trabajo y con las jerarquías 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 han identificado las normas de prevención de riesgos laborales y los aspectos fundamentales de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales de aplicación en la actividad profesional. 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 de respeto al medio ambiente en las actividades desarrolladas. e) Se ha mantenido organizado, limpio y libre de obstáculos el puesto de trabajo o el área correspondiente al desarrollo de la actividad. f) Se ha responsabilizado del trabajo asignado, interpretando y cumpliendo las instrucciones recibidas. g) Se ha establecido una comunicación eficaz con la persona responsable en cada situación y con los miembros del equipo. h) Se ha coordinado con el resto del equipo, comunicando las incidencias relevantes que se presenten. i) Se ha valorado la importancia de su actividad y la necesidad de adaptación a los cambios de tareas. j) Se ha responsabilizado de la aplicación de las normas y procedimientos en el desarrollo de su trabajo.

RA 3: Organiza las actividades relacionadas con los servicios de termalismo y de bienestar, colaborando en la elaboración de protocolos.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN

a) Se han interpretado las instrucciones recibidas del tutor en la empresa, comunicando las desviaciones detectadas.

b) Se ha valorado la propia imagen personal como imagen de empresa, cuidando aspectos como la higiene personal, maquillaje, peinados, e indumentaria, entre otros.

c) Se han manejado los diferentes tipos de información/documentación utilizada y generada a lo largo del proceso comercial.

d) Se ha colaborado en la logística y aprovisionamiento de productos y materiales utilizados en los servicios ofertados por la empresa.

e) Se han gestionado los ficheros de clientes, productos y proveedores.

f) Se han interpretado los protocolos de comunicación y atención al cliente en todas las fases del proceso (desde la acogida, la recepción telefónica o presencial hasta la despedida de los clientes).

g) Se ha organizado la agenda de forma manual o informatizada.

h) Se ha colaborado en la elaboración de protocolos de análisis y tratamiento, teniendo en cuenta los medios disponibles en la empresa.

i) Se ha gestionado el mantenimiento de las instalaciones y los equipos utilizados.

j) Se ha trabajado en equipo, en los planes de la empresa, mostrando iniciativa e interés.

RA 4: Evalúa la condición física, la competencia motriz y las motivaciones de las personas participantes en tratamientos y servicios relacionados con el termalismo, utilizando los datos para la planificación y evaluación de los programas.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

a) Se ha realizado el proceso de mantenimiento preventivo de los instrumentos y equipos de chequeo de la condición física y biológica.

b) Se han seleccionado los instrumentos y las máquinas en función de los parámetros morfológicos y funcionales que se van a medir.

c) Se ha explicado y demostrado a las personas usuarias el modo correcto de utilizar los instrumentos y las máquinas de medida de la condición física y biológica.

d) Se han obtenido datos acerca de las motivaciones de las personas usuarias a través de la observación y la entrevista.

e) Se han registrado los datos de las pruebas de valoración antropométrica, biológico funcional y postural en las fichas de control, así como los relacionados con la motivación.

f) Se han elaborado informes a partir de los datos registrados en las fichas de control, utilizando recursos informáticos específicos.

RA 5: Desarrolla y aplica procesos de estética hidrotermal, organizando los equipos de trabajo, materiales y medios técnicos.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN
a) Se han identificado las contraindicaciones a estos procesos a través de cuestionarios, de un estudio estético previo y de los informes de otros profesionales.
b) Se ha reconocido el proceso y la secuencia de actuaciones en el tratamiento hidrotermal.
c) Se han establecido las pautas para una correcta circulación de los clientes a través de los circuitos termales.
d) Se han preparado el área de trabajo, los medios técnicos y los cosméticos termales.
e) Se han especificado los mecanismos de aviso al personal ante una contingencia.
f) Se han seleccionado los parámetros (temperatura, presión y tiempo, entre otros en función de la técnica que se va a aplicar y las condiciones del cliente.
g) Se han aplicado las diferentes técnicas de estética hidrotermal y de cosmética termal.
h) Se ha supervisado el proceso y controlado el estado del cliente durante el mismo.
i) Se han aplicado las medidas de higiene y desinfección según la legislación vigente.

RA 6: Personaliza la ejecución de protocolos de masajes estéticos, seleccionando los medios y técnicas según un estudio estético previo.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN
a) Se han preparado las instalaciones comprobando que los equipos y accesorios cumplen los requisitos de seguridad exigidos por la normativa vigente.
b) Se ha establecido el tratamiento, previo estudio estético.
c) Se han seleccionado medios y productos en función de la técnica que se va a emplear.
d) Se han aplicado las técnicas previas al tratamiento o masaje.
e) Se ha realizado el tratamiento facial o corporal en el tiempo y forma adecuados.
f) Se han aplicado las técnicas manuales de masaje o drenaje estético, según las características del cliente y de la zona que hay que tratar.
g) Se han interpretado los procedimientos estéticos antes y después de tratamientos de cirugía y medicina estética.
h) Se ha informado sobre los cuidados y las precauciones para potenciar el resultado.
i) Se ha cumplimentado la documentación técnica relativa a las características del cliente, al estudio estético y a los procedimientos empleados.

RA 7: Programa, dirige y dinamiza actividades de control postural, bienestar, recuperación funcional e hidrocinesia, adaptándolas a la dinámica de la actividad y del grupo y aplicando las medidas necesarias en caso de accidente.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN
a) Se han ajustado los elementos de la programación de las actividades de control postural, bienestar, recuperación funcional e hidrocinesia a los datos disponibles y a las características de las personas usuarias o del grupo. b) Se ha proporcionado información clara y precisa sobre los objetivos y contenidos de la sesión, utilizando el tipo de lenguaje adecuado en cada caso (verbal y gestual, entre otros). c) Se han explicado los ejercicios de hidrocinesia y los de control postural, bienestar y recuperación funcional, destacando la información relacionada con los aspectos preventivos. d) Se ha controlado la intensidad, el uso de los materiales y la adecuación de las actividades de hidrocinesia y de control postural, bienestar y recuperación funcional en la realización de cada participante. e) Se han detectado y corregido movimientos y posturas erróneas, teniendo como referente el modelo biomecánicamente óptimo. f) Se han identificado los factores a tener en cuenta para evitar lesiones o sobrecargas durante el desarrollo de las capacidades físicas y perceptivo-motrices. g) Se han registrado datos relevantes del desarrollo de las actividades de hidrocinesia y de control postural, bienestar y recuperación funcional. h) Se han seguido las pautas de actuación frente a un accidente o una emergencia, aplicando el protocolo establecido.

RA 8: Dirige y dinamiza actividades de animación para el tiempo libre, garantizando el disfrute y la seguridad de los participantes.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN
a) Se ha relacionado con naturalidad con los participantes, adecuando su comportamiento social a las características de los mismos. b) Se han combinado adecuadamente el tiempo y el espacio, consiguiendo la máxima participación y en condiciones óptimas de seguridad. c) Se ha rentabilizado el uso de los materiales, organizando adecuadamente a los participantes. d) Se ha motivado a los participantes para conseguir su máxima implicación en la actividad. e) Se ha utilizado una metodología en la práctica que favorezca las relaciones interpersonales, en un clima de cordialidad y confianza. f) Se han atajado las conductas disruptivas, cuando se han producido, utilizando estrategias asertivas adecuadas. g) Se ha realizado el control y seguimiento de la actividad, respondiendo y solucionando las contingencias que hayan surgido en el transcurso de la actividad.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contribuye a completar las competencias de este título y los objetivos generales del ciclo, tanto aquellos que se han alcanzado en el centro educativo, como los que son difíciles de conseguir en el mismo.

ANEXO II

Distribución horaria semanal, por cursos académicos, de los módulos profesionales del ciclo formativo correspondiente al Título de Técnico Superior en termalismo y bienestar.

MÓDULOS PROFESIONALES	PRIMER CURSO		SEGUNDO CURSO		
	HORAS TOTALES	HORAS SEMANALES	HORAS TOTALES	HORAS SEMANALES Semanas 1-21	HORAS SEMANALES Semana 22
0179. Inglés.	128	4			
0212. Características y necesidades de las personas en situación de dependencia.	160	5			
0745. Estética hidrotermal.			126	6	
0747. Masaje estético.	192	6			
1123. Actividades de ocio y tiempo libre.			147	7	
1124. Dinamización grupal.			126	5	21
1136. Valoración de la condición física e intervención en accidentes.	192	6			
1151. Acondicionamiento físico en el agua.	192	6			
1152. Técnicas de hidrocinesia.			105	5	
1647. Proyecto de termalismo y bienestar.			40		
1648. Formación y orientación laboral.	96	3			
1649. Empresa e iniciativa emprendedora.			84	4	
1650. Formación en centros de trabajo.			349		
Horas de libre configuración			63	3	
TOTALES	960	30	1040	30	21

ANEXO III

Orientaciones para elegir un itinerario en la modalidad de oferta parcial para las enseñanzas correspondientes al Título de Técnico Superior en termalismo y bienestar.

MÓDULOS PROFESIONALES CON FORMACIÓN BÁSICA O SOPORTE	RELACIÓN CON
0747 Masaje estético	0745 Estética hidrotermal
1136 Valoración de la condición física e intervención en accidentes.	1151 Acondicionamiento físico en el agua. 1152 Técnicas de hidrocinesia.
0212 Características y necesidades de las personas en situación de dependencia.	1123 Actividades de ocio y tiempo libre. 1124 Dinamización grupal.
MÓDULOS PROFESIONALES CON FORMACIÓN COMPLEMENTARIA	
1151 Acondicionamiento físico en el agua. 1152 Técnicas de hidrocinesia 0745 Estética hidrotermal.	
MÓDULOS PROFESIONALES CON FORMACIÓN TRANSVERSAL	
0179 Inglés. 0212 Características y necesidades de las personas en situación de dependencia. 1136 Valoración de la condición física e intervención en accidentes. 1648 Formación y orientación laboral. 1649 Empresa e iniciativa emprendedora.	

ANEXO IV

Espacios y equipamientos mínimos.

Espacios.

Espacio formativo	Superficie m²	Superficie m²
	30 alumnas/os	20 alumnas/os
Aula polivalente.	60	40
Aula taller de estética hidrotermal.	120	90
Sala gimnasio, que incluirá vestuarios, duchas y almacén.(*)	480	480
Piscina climatizada. (*)	5 calles	3 calles

(*) Espacio no necesariamente ubicado en el centro de formación.

Equipamientos.

Espacio formativo	Equipamiento
Aula polivalente.	— Ordenadores instalados en red. — Conexión a internet de alta velocidad. — Medios audiovisuales. — Pizarra digital multimedia. — Impresora/escáner. — Equipo de sonido Hi-Fi para PC. — Cámara fotográfica y video digital. — Ordenadores portátiles compatibles con tarjeta gráfica dedicada. — Programas informáticos específicos del ciclo formativo. — Mobiliario escolar: mesas, sillas. — Armarios con puertas de madera y cerraduras para guardar equipamiento.

	— Modelo anatómico completo (esqueleto, músculos, órganos, vasos, etc.) — Materiales para la valoración de la condición biológica: — Plicómetro, aparato de bioimpedancia, báscula, antropómetro, plomada y podoscopio. — Equipo de desinfección y purificación de aire.
Aula taller de estética hidrotermal.	— Tribuna de chorros a presión. — Sauna/Baño de vapor. — Bañera de hidromasaje y masaje subacuático. — Pasillo de pediluvio. — Ducha *Vichy.* — Camillas de masaje regulables en altura. — Equipos para el análisis cutáneo. — Servicios auxiliares de agua y energía eléctrica. — Suelos, paredes, techos, protección de ventanas y desagües según la normativa técnico-sanitaria vigente. — Pizarra digital. — Taburetes con respaldo de altura modificable. — Carritos auxiliares con ruedas. — Bandejas auxiliares. — Lámpara de cromoterapia. — Tensiómetro. — Termómetro digital sumergible. — Fuente de hielo picado. — Ducha masaje. — Fundidor de parafina y parafangos. — Calentador de agua. — Equipos para la limpieza y desinfección de útiles, materiales y equipos: esterilizador por radiaciones UVC de calor seco; autoclave. — Vitrinas y armarios para los equipos y materiales. — Contenedores para material reciclable y contaminante. — Botiquín. — Almacén. — Vestuarios. — Sanitarios. — Microondas. — Frigorífico.

	— Lavadora-secadora. — Mantas eléctricas. — Calentador de piedras y pindas. — Juego de piedras y pindas para masaje. — Equipo de vibrador corporal. — Equipo de ventosas corporales. — Equipo de maderoterapia para masajes. — Calentador de toallas. — Equipo de desinfección y purificación de aire.
Sala gimnasio, que incluirá vestuarios, duchas y almacén.(*).	— Colchonetas y tapices de gimnasia. — Espalderas. — Material de primeros auxilios: Botiquín con bolsas de frío instantáneo, antisépticos (jabón, suero fisiológico, alcohol, clorhexidina y yodopovidona, entre otros), material de curas (gasas, apósitos, vendas y esparadrapo, entre otros), fármacos (analgésicos-antitérmicos, antiinflamatorios tópicos, crema para quemaduras y sobres de suero oral, entre otros), guantes y jeringas desechables, termómetro, tijeras y pinzas. Juego completo de férulas hinchables para inmovilizar, collarines ajustables, collarines cervicales rígidos (adulto, pediátrico y multitallas), tablero espinal, colchón de vacío, camillas fijas con fundas desechables, camilla portátil plegable, camilla de palas, camilla rígida de traslados con inmovilización y mantas térmicas plegadas. Maniquí de RCP (Adulto, niño y pediátrico), equipo de oxigenoterapia, desfibrilador automático, carros de parada (adultos y pediátricos), aspirador y catéteres, protector facial y mascarilla para RCP. — Materiales para la valoración de la condición física: cinta métrica, cronómetro, pulsómetro, metrónomo, plataforma de fuerza, máquinas de resistencia y dinamómetros. — Nevera. — Dispensador de papel y jabón. — Espejos. — Implementos específicos de las distintas actividades de acondicionamiento físico en grupo con soporte musical. — Equipo de sonido para grandes espacios (mínimo 500 w) con altavoces autoamplificables. — Equipo básico de iluminación escénica. — Elementos blandos de salto y plintos. — Trampolines y minitrampolines. — Materiales de fitness y wellness: — Bandas elásticas, flex bands y gomas. — TRXs, sacos, balones y chalecos lastrados.

	— Bosus, pelotas y balones (de estabilidad, de gran y pequeño diámetro, con peso, de espuma y otros). — Rulos, rodillos o barras de espuma. — Bloques de yoga. — Plataformas de estabilización. — Materiales para el método pilates: aros. — Perchas, armarios y estanterías metálicas. — Taquillas. — Complementos de almacenaje: armarios, soportes, cestas y carros. — Equipo de desinfección y purificación de aire.
Piscina climatizada. (*)	— Materiales para el salvamento acuático. — Accesorios que aumentan la flotabilidad: burbujas de corcho, manguitos, boyas, tablas de natación, flotadores cervicales, churros, pullbuoys barras-boya y flotamanos. — Accesorios que generan resistencia: aletas, guantes de natación, paletas de mano, tablas de pies, campanas, pesas, remos, tobilleras y muñequeras lastradas. — Combinación de accesorios de flotación y aparatos estabilizadores, chalecos con amarras laterales. — Otros materiales: gomas elásticas, tapices flotantes y otras estructuras, steps acuáticos, barras de aqua fitness. — Bicicletas acuáticas para ciclo indoor acuático. — Complementos de almacenaje: armarios, cestas y carros. Materiales para el salvamento acuático: maniquí de arrastre, rabiza para salvavidas, tubos y latas de rescate y salvavidas. Botiquín con bolsas de frío instantáneo, antisépticos (jabón, suero fisiológico, alcohol, clorhexidina y yodopovidona, entre otros), material de curas (gasas, apósitos, vendas y esparadrapo, entre otros), fármacos (analgésicos-antitérmicos, antiinflamatorios tópicos, crema para quemaduras y sobres de suero oral, entre otros), guantes y jeringas desechables, termómetro, tijeras y pinzas.

ANEXO V

Módulos profesionales del ciclo formativo de grado superior en Termalismo y Bienestar que pueden ser ofertados en la modalidad a distancia.

MÓDULOS PROFESIONALES QUE PUEDEN SER OFERTADOS EN LA MODALIDAD A DISTANCIA
0179. Inglés.
0212. Características de la atención a personas en situación de dependencia.
1648. Formación y orientación laboral.
1649. Empresa e iniciativa emprendedora
MÓDULOS PROFESIONALES QUE PUEDEN SER OFERTADOS EN LA MODALIDAD A DISTANCIA Y REQUIEREN ACTIVIDADES DE CARÁCTER PRESENCIAL
0745. Estética hidrotermal.
0747. Masaje estético.
1123. Actividades de ocio y tiempo libre.
1124. Dinamización grupal.
1136. Valoración de la condición física e intervención en accidentes.
1151. Acondicionamiento fisico en el agua.
1152. Técnicas de hidrocinesia.
1647. Proyecto de termalismo y bienestar.

3. Otras disposiciones

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y DEPORTE

Orden de 15 de marzo de 2021, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al Título de Técnico Superior en Educación y Control Ambiental.

La Comunidad Autónoma de Andalucía ostenta la competencia compartida para el establecimiento de los planes de estudio, incluida la ordenación curricular, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 52.2 del Estatuto de Autonomía para Andalucía, sin perjuicio de lo recogido en el artículo 149.1.30.ª de la Constitución Española, a tenor del cual corresponde al Estado dictar las normas básicas para el desarrollo del artículo 27 de la Constitución Española, a fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones de los poderes públicos en esta materia.

La Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía, regula en su capítulo V «Formación profesional», del Título II «Las enseñanzas», los aspectos propios de Andalucía relativos a la ordenación de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo.

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, establece en su artículo 10.1 que la Administración General del Estado determinará los títulos y los certificados de profesionalidad que constituirán las ofertas de formación profesional referidos al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, y en el apartado 2 que las Administraciones educativas, en el ámbito de sus competencias, podrán ampliar los contenidos de los correspondientes títulos de formación profesional.

Por otro lado, la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, regula en su capítulo V del título I la ordenación de la Formación Profesional en el sistema educativo, disponiendo, en su artículo 39.4 que el currículo de estas enseñanzas se ajustará a las exigencias derivadas del Sistema Nacional de las Cualificaciones y Formación Profesional y a lo establecido en el apartado 4 del artículo 6.bis de dicha Ley Orgánica. Asimismo, en su artículo 39.6 establece, 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.

En desarrollo de estos preceptos, el Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, fija los principios y la estructura de los nuevos títulos de formación profesional, que tendrán como base el Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales, las directrices fijadas por la Unión Europea y otros aspectos de interés social, dejando a la Administración educativa correspondiente el desarrollo de diversos aspectos contemplados en el mismo.

De conformidad con lo anterior y una vez que el Real Decreto 384/2011, de 18 de marzo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Educación y Control Ambiental y se fijan sus enseñanzas mínimas, ha fijado el perfil profesional del título de Técnico Superior en Educación y Control Ambiental, los aspectos básicos del currículo y aquellos otros aspectos de la ordenación académica que aseguran una formación común y garantizan la validez de los títulos en todo el territorio nacional, procede ahora determinar, al objeto de poner en marcha estas nuevas enseñanzas en la Comunidad Autónoma de Andalucía, la ampliación y contextualización de los contenidos de los módulos profesionales incluidos en el título de Técnico Superior en Educación y Control Ambiental, respetando el perfil profesional del mismo. Las enseñanzas correspondientes al título de Técnico Superior en Educación y Control Ambiental se organizan en forma de ciclo formativo de grado superior, de 2.000 horas de duración, y están constituidas por los objetivos generales y los módulos profesionales del ciclo formativo.

El Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo, regula los aspectos generales de estas enseñanzas. Esta formación profesional está integrada por estudios conducentes a una amplia variedad de titulaciones, por lo que el citado Decreto determina en su artículo 13 que la Consejería competente en materia de educación regulará mediante Orden el currículo de cada una de ellas.

La presente orden determina, asimismo, el horario lectivo semanal de cada módulo profesional y la organización de éstos en los dos cursos escolares necesarios para completar el ciclo formativo. Por otra parte, se hace necesario tener en cuenta las medidas conducentes a flexibilizar la oferta de formación profesional para facilitar la formación a las personas cuyas condiciones personales, laborales o geográficas no les permiten la asistencia diaria a tiempo completo a un centro docente. Para ello, se establecen orientaciones que indican los itinerarios más adecuados en el caso de que se cursen ciclos formativos de formación profesional de forma parcial, así como directrices para la posible impartición de los mismos en modalidad a distancia.

El sistema educativo andaluz, guiado por la Constitución y el Estatuto de Autonomía para Andalucía se fundamenta en el principio de promoción de la igualdad efectiva entre hombres y mujeres en los ámbitos y prácticas del sistema educativo. En este sentido, la Ley 12/2007, de 26 de noviembre, para la promoción de la igualdad de género en Andalucía, establece en su artículo 14, referido a la enseñanza no universitaria, que el principio de igualdad entre mujeres y hombres inspirará el sistema educativo andaluz y el conjunto de políticas que desarrolle la Administración educativa. Esta norma contempla la integración transversal del principio de igualdad de género en la educación.

Asimismo, cabe mencionar que esta orden se ajusta a los principios de buena regulación en el ejercicio de la potestad reglamentaria recogidos en el artículo 139 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, erigiéndose en el instrumento más adecuado para el cumplimiento de sus fines y asegurándose su plena adaptación al ordenamiento jurídico. Los principios de necesidad, eficacia, proporcionalidad, seguridad jurídica, transparencia y eficiencia, en tanto que la misma persigue el interés general al facilitar la adecuación de la oferta formativa a las demandas de los sectores productivos, ampliar la oferta de formación profesional, avanzar en la integración de la formación profesional en el conjunto del sistema educativo y reforzar la cooperación entre las Administraciones educativas, así como con los agentes sociales y las empresas privadas; no existiendo ninguna alternativa regulatoria menos restrictiva de derechos, resulta coherente con el ordenamiento jurídico y permite una gestión más eficiente de los recursos públicos.

La presente orden se ha elaborado atendiendo a los principios de buena regulación contenidos en el artículo 129 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, y en el artículo 7 del Decreto 622/2019, de 27 de diciembre, de administración electrónica, simplificación de procedimientos y racionalización organizativa de la Junta de Andalucía, se atienden los principios de necesidad, eficacia, proporcionalidad, seguridad jurídica, transparencia y eficiencia, en tanto que persigue un interés general al facilitar la adecuación de la oferta formativa a las demandas de los sectores productivos, ampliar la oferta de formación profesional, avanzar en la integración de la formación profesional en el conjunto del sistema educativo y reforzar la cooperación entre las Administraciones educativas, así como con los agentes sociales y las empresas privadas; no existiendo ninguna alternativa regulatoria menos restrictiva de derechos, resultando coherente con el ordenamiento jurídico y permitiendo una gestión más eficiente de los recursos públicos, sin que la carga administrativa derivada de la norma sea innecesaria o accesoria, quedando justificados los objetivos que persiguen. Además, en el procedimiento de elaboración de esta orden se ha permitido y facilitado la participación y las aportaciones de las personas potenciales

destinatarias a través de los procedimientos de audiencia e información pública regulados en el artículo 133 de la citada Ley 39/2015, de 1 de octubre.

En el proceso de desarrollo de este currículo se ha contado con la colaboración de profesorado de las especialidades con atribución docente en los módulos profesionales del ciclo formativo correspondiente al título de Técnico Superior en Educación y Control Ambiental de los centros docentes de Andalucía. Del mismo modo, durante el procedimiento de tramitación de esta norma se ha permitido la participación activa de los potenciales destinatarios y quedan justificados los objetivos que persigue la misma, habiéndose cumplimentado los trámites de audiencia e información pública, de conformidad con lo establecido en el artículo 45.1.c) de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, del Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

En su virtud, a propuesta de la Directora General de Formación Profesional, y de acuerdo con las facultades que me confiere el artículo 44.2 de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, del Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía, y el artículo 13 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre,

D I S P O N G O

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación.

La presente orden tiene por objeto desarrollar el currículo de las enseñanzas conducentes al título de Técnico Superior en Educación y Control Ambiental, a partir del currículo básico establecido en el Real Decreto 384/2011, de 18 de marzo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Educación y Control Ambiental y se fijan sus enseñanzas mínimas.

Artículo 2. Organización de las enseñanzas.

Las enseñanzas conducentes a la obtención del título de Técnico Superior en Educación y Control Ambiental conforman un ciclo formativo de grado superior y, de conformidad con lo previsto en el artículo 12.1 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional Inicial que forma parte del sistema educativo están constituidas por los objetivos generales y los módulos profesionales.

Artículo 3. Objetivos generales.

De conformidad con lo establecido en el artículo 9 del Real Decreto 384/2011, de 18 de marzo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Educación y Control Ambiental y se fijan los aspectos básicos del currículo, los objetivos generales de las enseñanzas correspondientes al mismo son:

a) Identificar fuentes documentales, seleccionando la información apropiada a la actividad que se va a realizar, para recopilar y difundir la información ambiental.

b) Identificar los principales factores que afectan al medio ambiente y sus interacciones, describiendo las alteraciones que producen malas prácticas ambientales, para informar sobre el medio ambiente.

c) Analizar los contextos de actuación y las características del grupo, determinando los objetivos que se pretende conseguir, para diseñar actividades de educación ambiental.

d) Interpretar programas, determinando la secuenciación de actividades para planificar su implantación.

e) Organizar actividades, seleccionando los medios y el personal adecuado para ejecutar el programa.

f) Aplicar técnicas e instrumentos de evaluación, interpretando la información recogida, para hacer un seguimiento y evaluación de la aplicación de los programas.

g) Valorar los registros de datos de la evaluación, identificando los logros y la sensibilización conseguida en la población, para identificar las necesidades de mejora en los programas de educación ambiental.

h) Mostrar las incidencias ambientales, identificando la problemática planteada, para informar sobre el estado del entorno.

i) Analizar los componentes ambientales y patrimoniales, identificando los de mayor interés desde el punto de vista cultural, paisajístico y de conservación, para interpretar el patrimonio y sus valores.

j) Analizar incidencias, seleccionando los protocolos de intervención adecuados para resolver contingencias.

k) Seleccionar acciones alternativas, analizando el problema ambiental para proponer soluciones sostenibles.

l) Analizar actividades de uso público de un entorno, seleccionando los medios y determinando sus fases, para gestionar su desarrollo compatible con la conservación del entorno.

m) Seleccionar acciones de vigilancia y control, aplicando estrategias y mecanismos disuasorios del mal uso del medio natural, para realizar operaciones de vigilancia y control.

n) Analizar el patrimonio presente en el medio natural, seleccionando técnicas de interpretación para promover su conservación.

ñ) Analizar fuentes cartográficas y medios informáticos, seleccionando los apropiados para elaborar productos cartográficos relativos a una actividad.

o) Analizar los parámetros de calidad de un hábitat, identificando las anomalías observadas en su biodiversidad para realizar operaciones de control.

p) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionados con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.

q) Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación, para responder a los retos que se presentan en los procesos y en la organización del trabajo y de la vida personal.

r) Tomar decisiones de forma fundamentada, analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.

s) Desarrollar técnicas de liderazgo, motivación, supervisión y comunicación en contextos de trabajo en grupo, para facilitar la organización y coordinación de equipos de trabajo.

t) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.

u) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención personales y colectivas, de acuerdo con la normativa aplicable en los procesos del trabajo, para garantizar entornos seguros.

v) Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias, para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todos»

w) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje, para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.

x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.

y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales, para participar como ciudadano democrático.

Artículo 4. Componentes del currículo.

1. De conformidad con el artículo 10 del Real Decreto 384/2011, de 18 de marzo, los módulos profesionales en que se organizan las enseñanzas correspondientes al título de Técnico Superior en Educación y Control Ambiental son:

a) Módulos profesionales asociados a unidades de competencia:

0785. Estructura y dinámica del medio ambiente.
0786. Medio natural.
0787. Actividades humanas y problemática ambiental.
0790. Técnicas de educación ambiental.
0791. Programas de educación ambiental.
0792. Actividades de uso público.
0793. Desenvolvimiento en el medio.

b) Otros módulos profesionales:

0788. Gestión ambiental.
0789. Métodos y productos cartográficos.
0017. Habilidades sociales.
0794. Proyecto de educación y control ambiental.
0795. Formación y orientación laboral.
0796. Empresa e iniciativa emprendedora.
0797. Formación en centros de trabajo.

2. El currículo de los módulos profesionales estará constituido por los resultados de aprendizaje, criterios de evaluación, contenidos, duración en horas y orientaciones pedagógicas, tal como figuran en el Anexo I.

Artículo 5. Desarrollo curricular.

Los centros docentes, en virtud de su autonomía pedagógica, de organización y de gestión económica, concretarán y desarrollarán el currículo del título de Técnico Superior en Educación y Control Ambiental mediante las programaciones didácticas, en el marco del Proyecto Educativo de Centro y en función de las características de su entorno productivo.

Artículo 6. Horas de libre configuración.

1. El artículo 15 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, determina que todos los ciclos formativos de formación profesional inicial incluirán en su currículo un número determinado de horas de libre configuración, de acuerdo con lo que establezcan las normas que desarrollen el currículo de las enseñanzas conducentes a la obtención de cada título. En su virtud, el currículo de las enseñanzas correspondientes al título de Técnico Superior en Educación y Control Ambiental incluye tres horas de libre configuración por el centro docente.

2. El objeto de estas horas de libre configuración será determinado por el Departamento de la familia profesional de Seguridad y Medio Ambiente, que podrá dedicarlas a actividades dirigidas a favorecer el proceso de adquisición de la competencia general del Título o a implementar la formación relacionada con las tecnologías de la información y la comunicación o a los idiomas.

3. El Departamento de la familia profesional de Seguridad y Medio Ambiente deberá elaborar una programación didáctica en el marco del Proyecto Educativo de Centro, en la que se justificará y determinará el uso y organización de las horas de libre configuración.

4. A los efectos de que estas horas cumplan eficazmente su objetivo, se deberán tener en cuenta las condiciones y necesidades del alumnado. Estas condiciones se deberán evaluar con carácter previo a la programación de dichas horas, y se establecerán con carácter anual.

5. Las horas de libre configuración se podrán organizar de la forma siguiente:

a) Las horas de libre configuración dirigidas a favorecer el proceso de adquisición de la competencia general del título, serán impartidas por profesorado con atribución docente en algunos de los módulos profesionales asociados a unidades de competencia de segundo curso, quedando adscritas al módulo profesional que se decida a efectos de matriculación y evaluación.

b) Las horas de libre configuración que deban implementar la formación relacionada con las tecnologías de la información y la comunicación, serán impartidas por profesorado de alguna de las especialidades con atribución docente en ciclos formativos de formación profesional relacionados con estas tecnologías, y en su defecto, se llevará a cabo por profesorado del departamento de familia profesional con atribución docente en segundo curso del ciclo formativo objeto de la presente orden, con conocimiento en tecnologías de la información y la comunicación. Estas horas quedarán, en todo caso, adscritas a uno de los módulos profesionales asociado a unidades de competencia del segundo curso a efectos de matriculación y evaluación.

c) Si el ciclo formativo tiene la consideración de bilingüe o si las horas de libre configuración deben implementar la formación en idioma, serán impartidas por docentes del departamento de familia profesional con competencia bilingüe o, en su caso, por docentes del departamento didáctico del idioma correspondiente. Estas horas quedarán, en todo caso, adscritas a uno de los módulos profesionales de segundo curso asociados a unidades de competencia a efectos de matriculación y evaluación.

Artículo 7. Módulos profesionales de Formación en centros de trabajo y de Proyecto.

1. Los módulos profesionales de Formación en centros de trabajo y de Proyecto de educación y control ambiental, con carácter general, se cursarán una vez superados el resto de los módulos profesionales que constituyen las enseñanzas del ciclo formativo.

2. Sin perjuicio de lo anterior, excepcionalmente, se podrá realizar el módulo de formación en centros de trabajo en otra temporalidad de segundo curso, previa solicitud de autorización, siempre y cuando se hayan superado positivamente todos los módulos profesionales del primer curso. En cualquier caso, la evaluación del módulo profesional de formación en centros de trabajo quedará condicionada a la evaluación positiva del resto de los módulos profesionales del ciclo formativo.

3. El módulo profesional de Proyecto de educación y control ambiental tiene carácter integrador y complementario respecto del resto de módulos profesionales del ciclo formativo de Grado Superior en Educación y Control Ambiental.

4. Con carácter general, el módulo profesional de Proyecto de educación y control ambiental, se desarrollará simultáneamente al módulo profesional de formación en centros de trabajo, salvo que concurran otras circunstancias que no lo permitan y se evaluará una vez cursado el módulo profesional de formación en centros de trabajo.

5. Con objeto de facilitar el proceso de organización y coordinación del módulo de Proyecto de educación y control ambiental, el profesorado con atribución docente en este módulo profesional tendrá en cuenta las siguientes directrices:

a) Antes del inicio del módulo de formación en centros de trabajo, se establecerán sesiones presenciales de, al menos, seis horas lectivas en el centro docente para profesorado y alumnado, dedicándose al planteamiento, diseño y adecuación de los diversos proyectos a realizar.

b) Se establecerá un periodo de tutorización con al menos tres horas lectivas semanales y presenciales en el centro docente para profesorado, dedicándose al seguimiento de los diversos proyectos durante su desarrollo. El profesorado podrá utilizar como recurso aquellas tecnologías de la información y la comunicación disponibles en el centro docente y que considere adecuadas.

c) Se establecerá un periodo de finalización con al menos seis horas lectivas y presenciales en el centro docente para profesorado y alumnado, dedicándose a la presentación, valoración y evaluación de los diversos proyectos.

6. Todos los aspectos que se deriven de la organización y coordinación de estos periodos a los que se refiere el apartado anterior, deberán reflejarse en el diseño curricular del módulo de Proyecto de educación y control ambiental, a través de su correspondiente programación didáctica.

Artículo 8. Duración.

1. Las enseñanzas del Técnico Superior en Educación y Control Ambiental cuando se oferten de oferta completa, se organizarán en dos cursos escolares, con la distribución horaria semanal de cada módulo profesional que figura como Anexo II.

2. La duración total de las enseñanzas correspondientes a este ciclo formativo, incluido el módulo profesional de Formación en centros de trabajo, es de 2.000 horas.

Artículo 9. Oferta parcial.

1. En caso de que las enseñanzas correspondientes al título de Técnico Superior en Educación y Control Ambiental se cursen de forma parcial, deberá tenerse en cuenta el carácter de determinados módulos a la hora de elegir un itinerario formativo, de acuerdo con la siguiente clasificación:

a) Módulos profesionales que contienen la formación básica e imprescindible respecto de otros del mismo ciclo, de manera que deben cursarse de forma secuenciada.

b) Módulos profesionales que contienen formación complementaria entre sí, siendo aconsejable no cursarlos de forma aislada.

c) Módulos profesionales que contienen formación transversal, aplicable en un determinado número de módulos del mismo ciclo.

2. Los módulos que corresponden a cada una de estas clases figuran en el Anexo III.

Artículo 10. Espacios y equipamientos.

De conformidad con lo previsto en el artículo 11.6 del Real Decreto 384/2011, de 18 de marzo, los espacios y equipamientos mínimos necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este ciclo formativo son los establecidos en el Anexo IV.

Artículo 11. Profesorado.

1. Las especialidades del profesorado de los Cuerpos de Catedráticos de Enseñanza Secundaria, de Profesores de Enseñanza Secundaria y de Profesores Técnicos de Formación Profesional, según proceda, con atribución docente en los módulos profesionales que constituyen los módulos profesionales relacionados en el artículo 4, así como las titulaciones equivalentes a efectos de docencia son las establecidas en el Anexo III.A) y III.B) del Real Decreto 384/2011, de 18 de marzo por el que se establece el título de Técnico Superior en Educación y Control Ambiental y se fijan los aspectos básicos del currículo.

2. El profesorado especialista tendrá atribución docente en los módulos profesionales especificados en el Anexo III.A) del Real Decreto 384/2011, de 18 de marzo.

3. El profesorado especialista deberá cumplir los requisitos generales exigidos para el ingreso en la función pública docente establecidos en el artículo 12 del Real Decreto 276/2007, de 23 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento de ingreso, accesos y adquisición de nuevas especialidades en los cuerpos docentes a que se refiere la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y se regula el régimen transitorio de ingreso a que se refiere la disposición transitoria decimoséptima de la citada ley.

4. Además, con el fin de garantizar que responde a las necesidades de los procesos involucrados en el módulo profesional, es necesario que el profesorado especialista acredite al inicio de cada nombramiento una experiencia profesional reconocida en el

campo laboral correspondiente, debidamente actualizada, con al menos dos años de ejercicio profesional en los cuatro años inmediatamente anteriores al nombramiento.

5. Las titulaciones requeridas y cualesquiera otros requisitos necesarios, para la impartición de los módulos profesionales que conforman el título, para el profesorado de los centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras administraciones distintas de la educativa, son las recogidas en el Anexo III.C) del Real Decreto 384/2011, de 18 de marzo. En todo caso, se exigirá que las enseñanzas conducentes a las titulaciones citadas engloben los objetivos de los módulos profesionales expresados en resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos, y si dichos objetivos no estuvieran incluidos, además de la titulación deberá acreditarse mediante «certificación», una experiencia laboral de, al menos tres años, en el sector vinculado a la familia profesional, realizando actividades productivas en empresas relacionadas implícitamente con los resultados de aprendizaje.

6. Con objeto de garantizar el cumplimiento del artículo 12.6 del Real Decreto 384/2011, de 18 de marzo, para la impartición de los módulos profesionales que lo conforman, se deberá acreditar que se cumple con todos los requisitos establecidos en el citado artículo, aportando la siguiente documentación:

a) Fotocopia compulsada del título académico oficial exigido, de conformidad a las titulaciones incluidas en el Anexo III.C) del Real Decreto 384/2011, de 18 de marzo. Cuando la titulación presentada esté vinculada con el módulo profesional que se desea impartir se considerará que engloba en sí misma los resultados de aprendizaje de dicho módulo profesional. En caso contrario, además de la titulación se aportarán los documentos indicados en la letra b) o c).

b) En el caso de que se desee justificar que las enseñanzas conducentes a la titulación aportada engloban los objetivos de los módulos profesionales que se pretende impartir:

1.º Certificación académica personal de los estudios realizados, original o fotocopia compulsada, expedida por un centro oficial, en la que consten las enseñanzas cursadas detallando las asignaturas.

2.º Programas de los estudios aportados y cursados por la persona interesada, original o fotocopia compulsada de los mismos, sellados por la propia Universidad o Centro docente oficial o autorizado correspondiente.

c) Al objeto de justificar mediante la experiencia laboral que, al menos, durante tres años, ha desarrollado su actividad en el sector vinculado a la familia profesional, su duración se acreditará mediante el documento oficial justificativo correspondiente al que se le añadirá uno de los siguientes:

1.º Certificación de la empresa u organismo empleador en la que conste específicamente la actividad desarrollada por la persona interesada o contrato de trabajo. Esta actividad ha de estar relacionada implícitamente con los resultados de aprendizaje del módulo profesional que se pretende impartir.

2.º En el caso de personas trabajadoras por cuenta propia, declaración de la persona interesada de las actividades más representativas relacionadas con los resultados de aprendizaje.

7. Las Administraciones competentes velarán para que los profesores y las profesoras que impartan los módulos profesionales cumplan con los requisitos especificados y garantizar así la calidad de estas enseñanzas.

Artículo 12. Oferta de estas enseñanzas a distancia.

1. De conformidad con lo establecido en la disposición adicional segunda del Real Decreto 384/2011, de 18 de marzo, los módulos profesionales susceptibles de ser ofertados en la modalidad a distancia son los señalados en el Anexo V.

2. Los módulos profesionales ofertados a distancia, que por sus características requieran que se establezcan actividades de enseñanza y aprendizaje presenciales que

faciliten al alumnado la consecución de todos los objetivos expresados como resultados de aprendizaje, son los señalados en el Anexo V.

3. Los centros autorizados para impartir estas enseñanzas de formación profesional a distancia contarán con materiales curriculares y medios técnicos adecuados que se adaptarán a lo dispuesto en la disposición adicional cuarta de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo.

Disposición final primera. Implantación de estas enseñanzas.

La implantación de las enseñanzas conducentes al título de Técnico Superior en Educación y Control Ambiental reguladas en la presente orden, tendrá lugar en el curso escolar 2020/2021 para el primer curso del ciclo formativo y en el curso escolar 2021/2022 para el segundo curso del ciclo formativo.

Disposición final segunda. Entrada en vigor.

La presente orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 15 de marzo de 2021

FRANCISCO JAVIER IMBRODA ORTIZ
Consejero de Educación y Deporte

ANEXO I
MÓDULOS PROFESIONALES

Módulo Profesional: Estructura y dinámica del medio ambiente.

Equivalencia en créditos ECTS: 10.

Código: 0785.

Duración del módulo: 160 horas.

Módulo asociado a la unidad de competencia**:**

Interpretación y educación ambiental. SEA252_3.

UC0804_3: Informar sobre el medio ambiente y sus valores.

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

RA 1: Clasifica los principios fundamentales de la ecología, identificando las principales leyes que los sustentan.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Clasificación de los principios fundamentales de la ecología:
Se han identificado las partes principales que forman la estructura de un ecosistema. Se han caracterizado los principales tipos de ecosistemas. Se han identificado los principales factores ambientales. Se han identificado los factores limitantes y el ambiente físico. Se ha determinado la productividad primaria de un sistema ecológico. Se han identificado las cadenas, redes y niveles tróficos. Se ha determinado la concentración de sustancias tóxicas en las cadenas tróficas. Se han identificado los pasos más importantes en el desarrollo y evolución de un ecosistema.	— Estructura de un ecosistema. Definición de ecosistema. Características de los ecosistemas. Ecología y ecosistema. Estructura abstracta y física. Biodiversidad. Organización de los seres vivos. Ciclos biogeoquímicos. — Ecosistemas terrestres, acuáticos e híbridos. Análisis de ecosistemas del entorno. — Principales factores ambientales. Bióticos y abióticos. Biotopo y biocenosis. — Definición de factor limitante. Luz, temperatura, atmósfera, elementos químicos, agua, aire, suelo, clima. Tolerancia. Especies euritópicas y estenotópicas. — Concepto. Unidades. Tipos. Primaria (bruta y neta), secundaria. Producción primaria y distribución. Medición de la productividad. Biomasa. — Cadenas, redes y niveles tróficos. Productores primarios, consumidores (depredadores,

	descomponedores, parásitos). Interacción entre organismos. Pirámide trófica. — Determinación de la concentración de sustancias tóxicas en las cadenas tróficas. Vías de entrada de las sustancias tóxicas. Bioacumulación. Biomagnificación. Origen de las sustancias tóxicas presentes en la cadena trófica. Especies bioacumuladoras. — Etapas del desarrollo de los ecosistemas. Evolución y sucesión ecológica. Primaria y secundaria. Reglas de sucesión. Mecanismos de sucesión. Comunidad clímax y madurez ecológica.

RA 2: Caracteriza las actividades humanas que influyen en el medio ambiente, relacionándolas con criterios de sostenibilidad y equilibrio ambiental.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Caracterización de las actividades humanas que influyen en el medio ambiente:
a) Se han clasificado las principales actividades humanas que influyen en el medio natural. b) Se han identificado las interacciones producidas entre los organismos y el medio. c) Se han comparado las diferentes características del hábitat estudiado. d) Se ha identificado el problema ambiental producido por diferentes actividades extractivas. e) Se ha identificado el problema ambiental producido por diferentes actividades agrícolas y ganaderas. f) Se ha identificado el tipo de alteraciones ambientales que se pueden producir.	— Principales actividades humanas con influencia en el medio natural. Energía, industria, transporte, agricultura, silvicultura, pesca y acuicultura. Turismo y actividades recreativas, unidades domésticas. Influencia de actividades humanas en el medio natural. Sobreexplotación de recursos y procesos de contaminación. Generación de residuos. Alteración de la biodiversidad. Efectos sobre el ciclo hidrológico. Erosión y desertización. — Interacciones entre organismo y ambiente. Relaciones con el medio abiótico. Relaciones con otros organismos (interespecíficas e intraespecíficas). — Hábitat y nicho ecológico. Diferencias. Relación hábitat-nicho ecológico. Elementos constituyentes del hábitat. Tipos de hábitat. Caracterización. Principales hábitats de Andalucía. Tipos de nicho. — Concepto de industria extractiva. Tipos de industria extractiva. Efectos sobre el medio

	ambiente. Análisis de la industria extractiva en Andalucía desde la perspectiva medioambiental. — Tipos de actividades agrícolas y ganaderas. Efectos sobre el medio ambiente. Análisis de las principales actividades agrícolas y ganaderas desde la perspectiva medioambiental. Beneficios y problemática. — Impacto ambiental. Concepto. Tipos. Actividades sujetas a estudio. Legislación autonómica, nacional y europea. Evaluación ambiental estratégica (EAE). Evaluación de impacto ambiental (EIA). Identificación de impactos. Matrices, diagramas de redes y listas de control. Índices e indicadores ambientales. Predicción y evaluación de impactos. Establecimiento de medidas preventivas, correctoras y compensatorias. Métodos de decisión. Documentación. Vigilancia ambiental. Casos prácticos de EIA. Análisis de realizaciones de EIA en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

RA 3: Interpreta los factores que influyen en el funcionamiento de los ecosistemas terrestres, aéreos y acuáticos, relacionándolos con el desarrollo de los procesos geológicos, meteorológicos e hidrológicos.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Interpretación de los factores que influyen en los ecosistemas:
a) Se han clasificado los distintos tipos de suelos en función de su composición. b) Se han caracterizado las propiedades físico-químicas de una muestra de suelo. c) Se ha evaluado la actividad biológica de una muestra de suelo. d) Se han descrito los diferentes procesos de erosión producidos por fenómenos naturales. e) Se han identificado los agentes causantes de la desertización, tanto naturales como artificiales. f) Se han identificado los efectos de los diferentes meteoros en el medio natural y social.	— Petrología y mineralogía. Principales características de rocas y minerales componentes del suelo. — Edafología. Origen, tipos, características y componentes. — El suelo como recurso natural. – El suelo. Textura y estructura. Sistemas de clasificación de suelos. Sistema unificado. Análisis granulométrico. Elementos gruesos y finos. Grava, arena, limo, arcilla, materia orgánica. Horizontes y perfil. — Propiedades físicas y químicas de los suelos.

g) Se han relacionado los factores que influyen en el cambio climático, con el efecto invernadero, la lluvia ácida y las alteraciones de la capa de ozono. h) Se han enunciado los principales usos del agua como recurso esencial para la vida y para el funcionamiento de los diferentes ecosistemas. i) Se han identificado las distintas normas de clasificación del agua según su uso.	— Muestreo de suelos. Técnicas, equipos de muestreo, puntos de muestreo, tamaño de muestra, pretratamiento y tratamiento de muestras, trazabilidad. — Análisis de suelos. pH, materia orgánica, conductividad eléctrica, caliza total, caliza activa, capacidad de campo, capacidad de intercambio iónico, saturación por bases, extracto de saturación, nitrógeno, fósforo, potasio, contaminantes (metales pesados y fitosanitarios). — Remediación de un suelo contaminado. Técnicas de recuperación (contención, confinamiento, descontaminación físico-química y biológica). — Actividad biológica del suelo. Concepto. Importancia. Microorganismos y macroorganismos del suelo. Función. Evaluación. Actividad microbiana, biomasa microbiana. — Procesos de erosión y desertización. – Tipos de erosión (hídrica, eólica, gravitatoria). El relieve como factor de erosión. Efectos negativos. Prevención y remediación. Métodos cualitativos y cuantitativos de medición y evaluación de la erosión. Indicadores visuales de erosión, indicadores biológicos, ecuación universal de pérdida de suelo, índice de riesgo de erosión potencial, índice de riesgo de erosión actual. Evaluación de los factores implicados en la erosión. Índice de vulnerabilidad, erosividad, erosionabilidad. Interpretación de mapas de erosión. Determinación de la erosión en zonas geográficas de la Comunidad Autónoma Andaluza. – Desertización y desertificación. Factores naturales implicados. Efecto de la intervención humana. Niveles de desertificación. Atenuación del proceso. — Influencia de los meteoros sobre el medio natural y social. Clasificación de los meteoros. — Clima y suelo. El clima como formador del suelo.

	— Concepto de cambio climático. Efectos del cambio climático sobre los ecosistemas. Consecuencias sociales del cambio climático. Factores antropogénicos y de origen natural implicados. Gases de efecto invernadero. Alteración de la capa de ozono. Lluvia ácida. — Ciclo del agua. Caudal ecológico. Importancia del agua para la vida y los ecosistemas. Nutrición, formación del suelo, evaporación y control de la temperatura. Efectos de la escasez del agua. Sobreexplotación de recursos hídricos. – Cuencas hidrológicas. Gestión. – Riberas y humedales. Estructura y características desde el punto de vista ecológico. — Usos del agua y normativa. Clasificación. Doméstico, riesgo, industrial, recreativo, ambiental y ecológico. Uso primario y secundario. Calidad del agua. Análisis de normativa aplicable a los diferentes usos a escala europea, nacional y autonómica. Usos consuntivos y no consuntivos.

RA 4: Caracteriza los elementos abióticos que componen el medio, relacionando su importancia con el comportamiento de los organismos.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Caracterización de los elementos abióticos que componen el medio ambiente:
a) Se han descrito los métodos de reconocimiento de elementos abióticos que componen el medio ambiente. b) Se han identificado las características físicas o químicas que afectan a los organismos. c) Se ha relacionado la influencia de la luz y la temperatura con los ecosistemas. d) Se ha relacionado la influencia de la humedad atmosférica y las precipitaciones, con la distribución de los seres vivos. e) Se ha relacionado la influencia del viento con la distribución de los seres vivos.	— Factores abióticos limitantes. Factores abióticos limitantes de la producción primara. Ley de la tolerancia de Shelford. Óptimos. Valencia ecológica. Ley del mínimo. — Características físicas o químicas que afectan a los organismos. Factores abióticos físicos y químicos. Factores acuáticos y terrestres. Relaciones abióticas. — La luz y su influencia en los ecosistemas. – La radiación en los sistemas naturales. Fotobiología. La luz como recurso natural. La fotosíntesis. Efectos de la luz. Tolerancia a la

f) Se ha relacionado la influencia de la altitud y latitud con la adaptación de los seres vivos. g) Se han identificado las características físicas del agua, estado en que se encuentra y composición química, para determinar qué organismos habitan en uno u otro sistema. h) Se han identificado los factores del suelo, para determinar la habitabilidad de diferentes especies. i) Se han clasificado los métodos principales de predicción meteorológica.	luz y a la sombra. Adaptaciones. Fotoperiodicidad, fototropismo, fotocinesis. Plantas esciófilas, fotófilas y heliófilas. Relaciones luz-agua. — La temperatura, la humedad y el viento. Su influencia en la distribución de las diferentes especies de seres vivos. — La temperatura en la tierra. Factores de variabilidad temporal y espacial. Efecto de la temperatura sobre los organismos. Adaptaciones. Organismos euritermos y estenotermos, organismos endotermos y ectotermos. — Importancia del agua para los seres vivos. Clasificación de los seres vivos según su necesidad de agua. Acuáticos, higrófilos, mesófilos, xerófilos. Adaptaciones de animales y plantas ante la escasez de agua. — Origen del viento. Zonas de prevalencia del viento. Efectos sobre la distribución de los seres vivos. Efectos sobre las plantas. Acción fisiológica, mecánica, anatómica y física. Adaptaciones. — Altitud y latitud. Influencia en la adaptación de los seres vivos. Relación con el clima. Estacionalidad. Efecto sobre la temperatura. — Características físicas del agua. Estructura de la molécula de agua. Propiedades físico-químicas. Acción disolvente, puentes de hidrógeno, calor específico, polaridad, calor de vaporización, cohesión (densidad, tensión superficial, adhesión), constante dieléctrica y grado de ionización. Cambios de estado. — Funciones biológicas. Disolvente y de transporte, metabólica, estructural y termorreguladora. — Composición de las aguas en la naturaleza. pH, salinidad, gases disueltos, dureza, conductividad. Efectos sobre los seres vivos. — Factores edáficos con influencia sobre los seres vivos. Textura, humedad, pH, nutrientes, aireación, materia orgánica, otros. Influencia sobre plantas, animales y microorganismos.

	— Métodos dinámicos (modelos atmosféricos regionales) y estadísticos (modelos empíricos). Interpretación de mapas meteorológicos. Viento horizontal, presión atmosférica, alturas geopotenciales y vorticidad. Parámetros o índices bioclimáticos. Diagramas bioclimáticos. Clasificaciones climáticas.

RA 5: Caracteriza las relaciones entre organismos de una misma especie y entre los de diferentes especies, valorando los efectos de los elementos bióticos.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Caracterización de las relaciones entre organismos de una misma especie:
a) Se han descrito los modelos de crecimiento poblacional. b) Se han identificado diferentes tipos de interacciones entre individuos. c) Se han definido diferentes modelos de competencia. d) Se han descrito los tipos de depredación. e) Se han relacionado otras interacciones de herbivoría con los efectos sobre las plantas. f) Se han relacionado diferentes tipos de asociación con las necesidades de la especie. g) Se han caracterizado diferentes tipos de sociedades en función de la distribución del trabajo y su jerarquización. h) Se han identificado los diferentes tipos de asociación cuyos cuerpos se hayan unido entre sí. i) Se han identificado los diferentes índices de diversidad y biodiversidad.	— Modelos de crecimiento poblacional. Modelo de crecimiento exponencial. Modelo logístico. Crecimiento de una fuente renovable con flujo constante. Aceleración, logística, fuente de presión constante, drenaje auto-interactivo, fuente renovable de flujo constante. — Interacciones biológicas. Relaciones interespecíficas. Beneficiosas y perjudiciales. Relaciones intraespecíficas. Eusocialidad. — Modelos de competencia. Competencia intraespecífica. Mecanismo, reparto de recursos, consecuencias. Competencia interespecífica. Mecanismos, consecuencias. Estrategias evolutivas. Teoría de la r/k. Principio de exclusión competitiva. — Depredación. Herbívora, carnívora, parasitismo, canibalismo. Defensa. Modelos de depredación. Lotka-Volterra, dinámica huésped-parásito, modelo discreto depredador-presa. Densodependencia y estabilidad. Interpretación de gráficos. — Tipos de herbivoría. Pastoreo, ramoneo, succión, barrenación, minería de hojas,

	defoliación. Efectos sobre las plantas. Pérdidas, efectos químicos, efectos físicos, efectos poblacionales, efectos evolutivos (resistencia y tolerancia). Influencia en la cadena trófica. — La asociación inter e intraespecífica como respuesta a las necesidades. Nutrición, protección, migración, crianza, cobijo, desparasitación, higiene, otras. Estudio de casos. — Eusocialidad. Etapas. Animales solitarios. Animales presociales (subsociales, parasociales). Animales eusociales. Colaboración, distribución de tareas, jerarquía. — Concepto de simbiosis. Tipos. Ectosimbiosis, endosimbiosis. Análisis de casos. — Índices de diversidad y biodiversidad. Índice de Simpson. Índice de Margalef. Índice de Shannon. Curva especie-área. Diversidad específica. Componentes alfa, beta y gamma de biodiversidad. Riqueza, abundancia relativa, diferenciación. Índice de diversidad fitocenótica. Índice de diversidad estructural. Cálculos. Interpretación de mapas de biodiversidad.

RA 6: Comprueba la influencia de los factores antrópicos en el medio ambiente, analizando su valor en el mantenimiento de la biodiversidad.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Comprobación de la influencia de los factores antrópicos:
a) Se ha identificado el valor de los factores antrópicos presentes en el medio ambiente. b) Se han determinado los factores que caracterizan la desertización. c) Se ha descrito la influencia del hombre en el modelado del paisaje. d) Se han clasificado los efectos que producen perturbaciones en los ecosistemas naturales y, las prácticas agrarias y ganaderas inadecuadas. e) Se han relacionado las obras de infraestructuras con las alteraciones del medio, el suelo y las aguas.	— Factores antrópicos. Influencia en el medio ambiente. Deterioro del agua, de la atmósfera y el suelo, introducción de especies, sobreexplotación de recursos hídricos, pérdida de biodiversidad, cambio climático. Ordenación del territorio, migraciones, industrialización, demografía. — Desertización. Causas naturales y antrópicas. Consecuencias. Soluciones. Interpretación de mapas.

f) Se han clasificado las actividades extractivas a cielo abierto y sus consecuencias para el medio natural. g) Se han identificado episodios de contaminación difusa que alteran grandes espacios naturales. h) Se han identificado los daños causados por los incendios forestales y la erosión producida. i) Se han descrito métodos de desarrollo sostenible de producción agrícola y ganadera. j) Se han valorado las diferencias entre las modalidades de turismo tradicional y el ecoturismo, para el mantenimiento de la biodiversidad.	— El paisaje. Influencia antrópica en el modelado. Impacto visual paisajístico. Relación con los fenómenos de desertización y erosión. — Métodos de producción agraria y ganadera y perturbaciones que producen. – Tipos de agricultura según dependencia del agua, producción y relación con el mercado, rendimiento y medios de producción, métodos y objetivo. Perturbaciones sobre el medio ambiente. – Formas de explotación ganadera. Ventajas e inconvenientes desde el punto de vista ambiental. Residuos, sobreexplotación de suelo y recursos hídricos, contaminación de acuíferos, fertilizantes, fitosanitarios. — Alteraciones producidas en el medio por determinadas infraestructuras y actividades extractivas a cielo abierto. – Principales tipos de infraestructuras. Tipos de impactos durante la construcción y el uso. directos, indirectos. Efectos sobre el suelo, las aguas subterráneas y superficiales y el paisaje. Análisis de supuestos como la construcción de una presa, una autovía o un dique. – Tipos de actividades a cielo abierto. Minas, canteras, cortas, descubiertas, aluviones. Consecuencias ambientales. Daños a la superficie, contaminación del aire, de las aguas superficiales y acuíferos, impactos sobre flora y fauna, cambios visuales, cambios sociales. Estudio de casos. — Contaminación difusa. Fuentes de contaminación difusa del agua. Fuentes de contaminación difusa del aire. Consecuencias de la contaminación difusa. Análisis de casos específicos reales. — Causas antropogénicas de los incendios. Consecuencias sobre el medio ambiente. Pérdida de biodiversidad, pérdida de conectividad, alteración del agua, atmósfera y el suelo, generación de gases. Erosión y desertificación. Medidas preventivas y legales.

	— Desarrollo sostenible de producción agrícola y ganadera. Ganadería ecológica. Principios básicos. Agricultura ecológica. Cultivos, plagas, fertilización, mantenimiento del suelo, beneficios y perjuicios. Buenas prácticas agrícolas (BPA). Buenas prácticas ganaderas (BPG). Análisis de ejemplos de agricultura y ganadería ecológicas. — Turismo tradicional, turismo sostenible y ecoturismo. Características del turismo tradicional, ecoturismo y turismo sostenible. Análisis comparativo de impactos del ecoturismo y el turismo sostenible con el turismo tradicional. Estudio de modelos de ecoturismo actuales.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar las funciones de planificación y diseño.

Las funciones de planificación y diseño incluyen aspectos como:

- Interpretación de la influencia recíproca de las actividades humanas y el medio socio-natural.
- Búsqueda y recogida de la información ambiental.
- Elaboración de materiales.
- Conocimiento de las interrelaciones entre especies.
- Difusión de información sobre biodiversidad y cadenas tróficas.
- Estrategias de actuación.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Elaboración de materiales y productos medioambientales.
- Información de actividades ambientales.
- Impartición de formación ambiental.
- Asesoramiento ambiental.
- Gestión ambiental.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

b) Identificar los principales factores que afectan al medio ambiente y sus interacciones, describiendo las alteraciones que producen malas prácticas ambientales, para informar sobre el medio ambiente.
k) Seleccionar acciones alternativas, analizando el problema ambiental para proponer soluciones sostenibles.
n) Analizar el patrimonio presente en el medio natural, seleccionando técnicas de interpretación para promover su conservación.

p) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionados con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

b) Informar sobre el medio ambiente, utilizando las técnicas de comunicación apropiadas.
h) Caracterizar problemas ambientales, proponiendo soluciones sostenibles al mismo.
k) Promover los valores del patrimonio en el medio natural, desarrollando actividades de interpretación.
n) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

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

– La información sobre el medio ambiente y sus valores.
– El estudio de la estructura y la dinámica del medio ambiente.

Módulo Profesional: Medio natural.

Equivalencia en créditos ECTS: 12.

Código: 0786.

Duración del módulo: 192 horas.

Módulo asociado a las unidades de competencia**:**

Control y protección del medio natural SEA030_3.

UC0083_3: Controlar y vigilar los espacios naturales y su uso público.

UC0085_3: Controlar el aprovechamiento de los recursos cinegéticos y piscícolas.

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

RA 1: Caracteriza los principales hábitats de España, valorando su biodiversidad.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Caracterización de los principales hábitats de España:
a) Se han clasificado los principales hábitats de España y asociado a su región biogeográfica. b) Se han determinado las estructuras y características básicas en los principales hábitats de España.	— Hábitats y biodiversidad. Regiones biogeográficas de España. Hábitats prioritarios. Directiva Hábitat Europea. Comparación de

c) Se han relacionado las especies vegetales y animales presentes en los hábitats correspondientes. d) Se han descrito brevemente las características de las comunidades faunísticas de los hábitats más importantes de España. e) Se han reconocido los principales bosques españoles, determinando las especies vegetales y animales más características. f) Se han determinado las estructuras y características básicas de los principales bosques españoles.	índices de biodiversidad en diferentes hábitats españoles y andaluces. — Hábitats en España. Clasificación. — Estructura y características generales de brezales y matorrales de zona templada, matorrales esclerófilos, formaciones herbosas naturales y seminaturales, hábitats de agua dulce, turberas y áreas pantanosas, hábitats rocosos y cuevas, hábitats costeros y vegetación halófila, dunas marítimas y continentales. — Especies animales y vegetales representativas. — Comunidades faunísticas. Características. — Los bosques en España. Principales formaciones boscosas. Flora y fauna característica. — Principales formaciones boscosas. La sucesión vegetal y la vegetación clímax. Estructura y características generales de los distintos bosques en España. – Bosques mediterráneos caducifolios. – Bosques esclerófilos mediterráneos. – Bosques de las coníferas de las montañas templadas. – Bosques de coníferas de las montañas mediterráneas.

RA 2: Clasifica las principales especies animales y vegetales de los medios natural y urbano, interpretando la terminología taxonómica.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Clasificación de las principales especies animales y vegetales de los medios natural y urbano:
a) Se ha descrito el sistema de clasificación taxonómica Linneano. b) Se han distinguido las principales especies de la flora española.	— Taxonomía práctica. – Historia y orígenes. Linneo. – Categorías taxonómicas. El nombre científico. — Biología, ecología y conservación de las principales especies vegetales de los hábitats

c) Se han distinguido las principales especies de fauna española. d) Se han distinguido las principales especies fúngicas de interés comercial. e) Se han determinado los principales parámetros de conservación de las especies vegetales españolas más características. f) Se han determinado los principales parámetros de conservación de las especies animales españolas más características. g) Se han distinguido las principales especies de animales y vegetales más comunes del medio urbano. h) Se han identificado la fauna y flora exóticas e invasoras de un entorno. i) Se han determinado las pautas de erradicación de la flora y fauna exóticas presentes en un entorno. j) Se han caracterizado especies vegetales y animales de un hábitat concreto, utilizando registros fotográficos.	españoles. Identificación de especies. Clasificación taxonómica. – Árboles, arbustos, matorral y herbáceas más frecuentes en Andalucía. — Biología, ecología y conservación de las principales especies de animales de los hábitats españoles. Identificación de especies. Clasificación taxonómica. – Principales especies andaluzas de mamíferos, aves, reptiles, anfibios, peces e invertebrados. — Biología, ecología y conservación de las principales especies fúngicas de interés comercial de los hábitats españoles. Identificación de especies. Clasificación taxonómica. — El medio natural. Equilibrio de un espacio natural. Categorías de protección de especies. Planes de conservación y recuperación. Ley 8/2003 de Flora y Fauna silvestres. — Técnicas de conservación in situ y ex situ. — Fauna y flora metropolitana. – El medio urbano. Tipologías. – El ecosistema urbano. – Principales especies vegetales y animales presentes en el medio urbano. — Flora y fauna exótica e invasora. — Técnicas de control y erradicación de flora y fauna exótica invasora. — La fotografía como herramienta en el estudio del medio natural.

RA 3: Reconoce las principales especies cinegéticas y piscícolas de España, determinando su distribución y estado sanitario.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Reconocimiento de las principales especies cinegéticas y piscícolas de España:

a) Se han caracterizado las técnicas de caza y pesca compatibles con un entorno determinado. b) Se han identificado especies cinegéticas y de aguas continentales. c) Se han identificado las características del hábitat de especies cinegéticas y de aguas continentales. d) Se ha caracterizado un espacio cinegético, valorando las mejoras y repoblaciones necesarias. e) Se ha caracterizado un espacio piscícola, valorando las mejoras y repoblaciones necesarias. f) Se han clasificado trofeos de caza mayor. g) Se ha valorado los trofeos de caza mayor en campo. h) Se ha evaluado la problemática ambiental ocasionada por la actividad cinegética y piscícola en un entorno natural determinado.	— La actividad cinegética y piscícola. El patrimonio cinegético y piscícola español. La gestión del patrimonio cinegético y piscícola. Modalidades de caza y pesca. Características. Tipos de armas y de municiones. Federaciones y sociedades de cazadores y pescadores. Características. Prácticas ilegales de caza y pesca. Furtivismo. Detección. Prohibiciones, infracciones y sanciones. — Especies cinegéticas españolas. Especie cinegética. Definición y concepto legal. Especies de caza mayor y menor. Descripción y ecología de las especies. – Armas, municiones y perros de caza. – Furtivismo. — Especies piscícolas españolas. Especies pescables y no pescables. Definiciones y concepto legal. Especies de aguas continentales. Descripción y ecología de las especies. — Características del hábitat de las especies cinegéticas y de aguas continentales. Capacidad de acogida. — Repoblaciones y mejoras de hábitats. Procedimientos de mejora del hábitat de las especies cinegéticas. Construcción de refugios, comederos y puntos de agua. Control de predadores. Granjas cinegéticas. Sueltas. – Planes técnicos de caza. — Procedimientos de mejora del hábitat de las especies de aguas continentales. Problemática ambiental. Planes de ordenación de riberas. Piscifactorías. Repoblaciones de especies de aguas continentales. — Trofeos de caza mayor según especies. — Valoración de trofeos de caza mayor. Baremos. Normas C.I.C. Procedimiento de valoración en campo y en mano. Procedimiento de homologación. Comisión de homologación de trofeos de caza de Andalucía. — La actividad cinegética y piscícola. Problemática social y medioambiental.

	– Problemas de regeneración de especies arbóreas. Desequilibrios en los ecosistemas. Hibridaciones. Desplazamiento de especies autóctonas no cazables o pescables. Plumbismo. Enfermedades zoonóticas. Rechazo social a la actividad cinegética.

RA 4: Caracteriza los principales rastros, huellas y señales de la fauna, interpretando sus pautas de comportamiento.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Caracterización de rastros, huellas y señales de la fauna:
a) Se han catalogado los rastros encontrados en campo. b) Se han identificado los principales rastros, huellas y señales de la avifauna más característica en los hábitats españoles. c) Se han identificado los principales rastros, huellas y señales de los mamíferos más característicos en los hábitats españoles. d) Se han analizado excrementos y egagrópilas, determinando la posible dieta del animal. e) Se han identificado pautas de comportamiento de una especie, estudiando sobre el terreno los rastros encontrados. f) Se han descrito los daños producidos por animales salvajes y domésticos. g) Se han determinado en campo y estimado los posibles orígenes de los daños producidos por herbívoros salvajes y domésticos. h) Se han almacenado correctamente las muestras de rastros encontradas en campo. i) Se han aplicado las normas de prevención de riesgos apropiadas a la actividad realizada.	— Observación indirecta de fauna. La lectura del entorno. Toma de muestras en campo. Técnicas y formas de proceder. — Rastros, huellas y señales de aves. Tipos y morfologías de huellas. Plumas, huevos y nidos. — Rastros, huellas y señales de mamíferos. Huellas y pisadas. Cráneos y cornamentas. Principales morfologías. Madrigueras y cubiles. — Excrementos y egagrópilas. Determinación de la dieta de aves y mamíferos. — Señales de alimentación y de comportamiento. Determinación de pautas de comportamiento. — Otros rastros y señales. Daños de animales salvajes y domésticos. — Reconocimiento de daños y síntomas. Medidas preventivas. Protectores individuales y perimetrales. Informes y valoración. — Almacenamiento y conservación de muestras de rastros encontrados en campo. Etiquetado. — Normas de prevención de riesgos laborales en la recopilación y almacenaje de excrementos y otros rastros.

RA 5: Realiza operaciones de control y seguimiento de la fauna y flora, describiendo los medios y métodos necesarios para asegurar su conservación.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Realización de operaciones de control y seguimiento de fauna y flora:
a) Se ha reconocido la flora y vegetación de un entorno natural. b) Se han realizado inventarios y muestreos de vegetación de un entorno natural. c) Se ha realizado un censo básico de fauna, estimando su población. d) Se han definido los criterios de eliminación de depredadores y las técnicas de trampeo homologadas para ello. e) Se han descrito los principales métodos de marcaje de animales y de anillamiento de aves. f) Se han descrito los principales métodos de captura de animales, asegurando el bienestar animal. g) Se han reconocido los principales síntomas y patologías animales. h) Se ha realizado la toma de muestras de restos de animales, utilizando el protocolo adecuado. i) Se ha manipulado un animal para su examen, preparándolo para la recepción en centros especializados. j) Se han aplicado las normas de prevención de riesgos apropiadas a la actividad realizada.	— Estudios básicos de flora y vegetación. Identificación y clasificación de especies. — Inventarios y muestreos. – Estimación de poblaciones. Metodologías. – Informes de diversidad vegetal y animal. Índices de biodiversidad. — Estimación de poblaciones y seguimientos de fauna. – Censos y muestreos. Tipos, protocolos y métodos. – Estimaciones de poblaciones. Metodologías. – Seguimientos, tipos. Procedimientos de vigilancia y control. Fototrampeo. – Equipos para el control y seguimiento de fauna. — Control de la depredación. Definición y conceptos. Criterios de eliminación. – Predadores. Principales especies y pautas de comportamiento. – Técnicas de trampeo. Medios tradicionales y homologados. — Marcajes y anillamientos. Señalamientos. — Protección y captura de animales. – Métodos, técnicas y fundamentos. – Protocolos de envío y recepción de especies. – Autorización de transportista y de medios de transporte de animales vivos. — Tenencias de fauna no autorizadas. – Naturalización. Problemática. – Tráfico, comercio y exposición pública.

	— Control sanitario de la fauna. – Principales enfermedades. – Identificación de síntomas y agentes patógenos más comunes. – Protocolo de intervención veterinaria. — Toma de muestras de restos de animales. Formas de recogida, conservación y transporte. — Planes de recuperación de fauna y conservación de especies protegidas. – Tipos. Actuaciones básicas. – Manipulación de animales para su examen. – Centros de recuperación de especies. – Técnicas básicas de reintroducción y de recuperación. – La custodia del territorio en España. — Normativa de prevención de riesgos laborales en el transporte y manipulación de animales. La Ley de sanidad animal.

RA 6: Aplica la legislación básica sobre biodiversidad y conservación de espacios naturales, interpretando la normativa vigente.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Aplicación de la legislación básica sobre biodiversidad y conservación de espacios naturales:
a) Se ha utilizado la legislación de la actividad profesional. b) Se ha manejado la legislación básica sobre biodiversidad y conservación de carácter nacional y autonómico. c) Se han reconocido las especies que son clasificadas como amenazadas. d) Se ha manejado la legislación básica de montes de carácter nacional y autonómico. e) Se ha manejado la legislación básica cinegética y piscícola de carácter nacional y autonómico.	— Legislación relacionada con la actividad profesional de gestión del medio natural. — Normativa de referencia europea sobre biodiversidad y conservación. Tratados internacionales, convenios, acuerdos y declaraciones sobre biodiversidad y redes ecológicas. La Red Natura 2000. El Convenio de Biodiversidad de Río de Janeiro. — Normativa de referencia estatal y autonómica sobre biodiversidad y conservación. — Legislación básica sobre la biodiversidad y la conservación.

f) Se han realizado búsquedas en bases de datos de biodiversidad, en fuentes oficiales y en organismos competentes. g) Se han evaluado proyectos de conservación de flora y fauna.	— El Catálogo andaluz de especies amenazadas. Reglamento por el que se regula la conservación y el uso sostenible de la flora y la fauna silvestres y sus hábitats. — Legislación básica de montes. La Ley 43/2003 y sus modificaciones. La Ley Forestal de Andalucía y su reglamento. — Legislación cinegética y piscícola nacional y autonómica. El Reglamento de ordenación de la caza en Andalucía. — El Banco de Datos de la Naturaleza. El Subsistema de Biodiversidad de Andalucía. — Evaluación de proyectos de conservación de flora y fauna. Medidas correctoras.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar las funciones de gestión, ejecución y protección ambiental.

La función de gestión incluye aspectos como:

- La caracterización de los principales hábitats de España y sus problemáticas de conservación.
- La gestión de inventarios y documentación.

La función de ejecución incluye aspectos como:

- La realización de inventarios de fauna y flora, determinando su estado de conservación.
- El seguimiento básico de fauna y la determinación de comportamientos.
- La elaboración de informes.

La función de protección ambiental incluye aspectos como:

- La realización de operaciones de protección y conservación de la biodiversidad en los hábitats españoles.
- La detección de impactos sobre la biodiversidad en un entorno.
- La supervisión y seguimiento de la normativa ambiental.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Supervisión y seguimiento de la normativa ambiental.
- Detección de impactos y establecimiento de medidas correctoras.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

b) Identificar los principales factores que afectan al medio ambiente y sus interacciones, describiendo las alteraciones que producen malas prácticas ambientales, para informar sobre el medio ambiente.

m) Seleccionar acciones de vigilancia y control, aplicando estrategias y mecanismos disuasorios del mal uso del medio natural, para realizar operaciones de vigilancia y control.
o) Analizar los parámetros de calidad de un hábitat, identificando las anomalías observadas en su biodiversidad para realizar operaciones de control.
p) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionados con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.
r) Tomar decisiones de forma fundamentada, analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.
s) Desarrollar técnicas de liderazgo, motivación, supervisión y comunicación en contextos de trabajo en grupo, para facilitar la organización y coordinación de equipos de trabajo.
t) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.
u) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención personales y colectivas, de acuerdo con la normativa aplicable en los procesos del trabajo, para garantizar entornos seguros.
v) Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias, para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todos».

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

b) Informar sobre el medio ambiente, utilizando las técnicas de comunicación apropiadas.
j) Realizar operaciones de vigilancia y control en espacios naturales.
m) Realizar operaciones de control de los hábitats de un entorno, informando de sus alteraciones.
n) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
ñ) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.
o) Organizar y coordinar equipos de trabajo con responsabilidad, supervisando el desarrollo del mismo, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como aportando soluciones a los conflictos grupales que se presentan.
p) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad, utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.
q) Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales, de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.
r) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todos», en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

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

- La caracterización de los hábitats y el conocimiento de la biología, ecología y conservación de sus principales especies.
- El conocimiento de las principales técnicas de inventario y muestreo de poblaciones.
- El conocimiento de las problemáticas de las actividades cinegéticas y piscícolas en los espacios naturales, para la promoción sostenible de estas actividades.

Módulo Profesional: Actividades humanas y problemática ambiental.

Equivalencia en créditos ECTS: 8.

Código: 0787.

Duración del módulo: 128 horas.

Módulo asociado a la unidad de competencia**:**

Interpretación y educación ambiental SEA252_3.

UC0805_3: Interpretar la influencia recíproca de las actividades humanas y el medio socio-natural.

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

RA 1: Clasifica las actividades humanas en función de la alteración provocada en el medio natural, valorando su impacto.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Clasificación de las actividades humanas en función de alteraciones medioambientales:
a) Se han valorado las actividades humanas en cuanto a su grado de sostenibilidad y coherencia ambiental. b) Se han relacionado determinadas acciones urbanísticas con la pérdida de zonas de esparcimiento y ocio naturales. c) Se han identificado grandes obras de infraestructuras que perjudican las migraciones de fauna salvaje. d) Se ha relacionado la desaparición de determinadas especies vegetales y animales con la construcción de grandes barreras artificiales. e) Se han relacionado procesos de producción industrial con los daños que causan al medio. f) Se han relacionado determinadas prácticas agrícolas y ganaderas con el grado de alteración del medio natural.	— Relación entre el ser humano y su entorno. — Clasificación de actividades humanas e industriales que causan perturbaciones en el medio natural. Relación entre actividades humanas impactantes y elementos del medio afectados. — Tipología de contaminantes. No degradables, de degradación lenta, degradables, biodegradables y no biodegradables. Acción y permanencia en el medio. — La planificación territorial y urbanística, y el medio ambiente. — Deterioro medioambiental originado por las construcciones urbanas.

g) Se han identificado las normas de aplicación de plaguicidas para evitar daños ambientales. h) Se ha valorado el impacto producido. i) Se han relacionado las posibles medidas preventivas, correctoras y compensatorias con el impacto generado.	— Grandes obras de infraestructuras. Infraestructuras de transporte, edificación, energéticas, hidráulicas y otras. — Alteraciones en especies vegetales y animales por la construcción de grandes obras. Modificación de las relaciones ecológicas, pérdida de biodiversidad, fragmentación del hábitat, efecto borde y otras. — El sector industrial en España y en Andalucía. — Principales procesos industriales y su efecto sobre el medio. — Aproximación al sector primario (agricultura y ganadería). — Diferentes formas de producción agrícola (integrada, ecológica y convencional) y su efecto sobre el medio natural. — Diferentes formas de producción ganadera (integrada, ecológica y convencional) y su efecto sobre el medio natural. — Trabajos agrícolas y ganaderos que alteran el medio. — Normativa europea, nacional y autonómica sobre el uso sostenible de los productos fitosanitarios. — Impacto ambiental. Conceptos. Tipos. Magnitud y extensión. — Indicadores de impacto ambiental. — Evaluación de casos prácticos. — Estrategias de corrección de alteraciones. Minimización. — Selección de medidas preventivas, correctoras y compensatorias. — Seguimiento y valoración de las medidas adoptadas.

RA 2: Caracteriza la normativa ambiental, identificando sus límites de aplicación.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS

	Caracterización de la normativa ambiental:
a) Se ha descrito la normativa de ámbito europeo, estatal y autonómico. b) Se ha aplicado el Reglamento de actividades molestas, insalubres, nocivas y peligrosas, al desarrollo de una actividad concreta. c) Se han seleccionado protocolos en la medida de la calidad del aire y del agua de una zona. d) Se han definido planes de tratamiento de residuos sólidos urbanos e industriales, aplicando la normativa vigente. e) Se han definido las medidas de protección de espacios naturales de interés ecológico y paisajístico según la normativa. f) Se han seleccionado las medidas de protección de incendios forestales, valorando su posible eficacia. g) Se ha seleccionado la normativa relacionada con la actividad. h) Se han clasificado las infracciones relacionadas con el medio ambiente.	— Antecedentes de la normativa ambiental. — Niveles jerárquicos de la normativa. — Legislación europea sobre medio ambiente y desarrollo sostenible. Directivas europeas sobre biodiversidad, contaminación del aire, gestión del ruido, residuos y otras. — Legislación estatal, autonómica y local sobre medio ambiente y desarrollo sostenible. — Ley de libre acceso a la información ambiental. — Normativa sobre cambio climático, ordenación de territorio y costas. Decreto sobre calidad de las aguas de uso público. — Normativa sobre gestión del ruido. Reglamento de actividades molestas, insalubres, nocivas y peligrosas. — Ley sobre protección del medio ambiente atmosférico. Calidad del aire. — Legislación sobre protección de las aguas frente a la contaminación. — Protocolos de medida de la calidad del aire y del agua. — Normativa nacional y autonómica sobre gestión y tratamiento de residuos urbanos e industriales. — Planes de tratamiento de residuos sólidos urbanos e industriales. — Normativa nacional y autonómica sobre conservación de la biodiversidad y los espacios protegidos. — Medidas de protección de los espacios naturales. — Legislación europea, nacional y autonómica de protección de incendios forestales. — Legislación de montes. — Normativa ambiental aplicable a una actividad.

	— Tipificación de las infracciones relativas al medio ambiente. — Niveles máximos permitidos de parámetros ambientales.

RA 3: Propone alternativas sostenibles a problemas ambientales, analizando los componentes básicos del mismo.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Propuestas de alternativas sostenibles a problemas ambientales:
a) Se han valorado las repercusiones del problema ambiental generado, desde el punto de vista socioeconómico de una zona. b) Se ha reconocido la incidencia de un problema ambiental, a nivel global. c) Se han identificado los niveles máximos permitidos, para determinados parámetros ambientales, según la legislación nacional y transnacional vigente. d) Se han identificado los parámetros fuera de norma. e) Se han definido actuaciones para la corrección de parámetros. f) Se han relacionado las posibles medidas correctoras con el daño producido. g) Se han propuesto medidas correctoras de emisiones que minimicen la contaminación producida. h) Se ha valorado la incidencia de las medidas propuestas. i) Se ha determinado la viabilidad de aplicación de las medidas propuestas.	— Desarrollo sostenible. Antecedentes, evolución y objetivos. Estrategia andaluza de desarrollo sostenible. — Pérdida de calidad ambiental. Repercusiones ambientales, sociales y socioeconómicas a nivel global y local. — Niveles máximos permitidos para determinados parámetros ambientales según la legislación. — Análisis de parámetros ambientales. Auditorías. — Ecoauditorías. Planificación. Fases. Ventajas. — Indicadores de sostenibilidad. Cálculo de la huella ecológica. — Manuales de buenas prácticas ambientales. — Plan andaluz de acción por el clima. — Medidas preventivas, correctoras y/o compensatorias de los impactos. Análisis de alternativas. — Tipos de contaminantes producidos por la utilización de combustibles fósiles. Actuaciones para la minimización de emisiones. — Uso de energías alternativas para la realización de procesos de producción. — Uso de nuevas tecnologías y procesos menos impactantes o inocuos para el medio.

	— Clasificación de las industrias químico-farmacéuticas que emplean nuevos métodos de producción menos lesivos para el medio. — Valoración de las medidas aplicadas. — Estudio de casos prácticos. Actividades extractivas que alteran el medio natural. — Viabilidad de las medidas propuestas. Estudio económico de las medidas.

RA 4: Define propuestas de gestión ambiental, interpretando buenas prácticas utilizadas en el entorno.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Definición de propuestas de gestión ambiental:
a) Se han seleccionado buenas prácticas ambientales en los distintos sectores relacionados con las actividades de la zona. b) Se han descrito las actuaciones respetuosas y sostenibles acordes con cada tipo de actividad. c) Se han utilizado las mejores tecnologías disponibles. d) Se ha verificado una actividad productiva de modo tradicional o moderno, valorando su influencia ambiental. e) Se han clasificado los residuos urbanos de una población, proponiendo un plan de gestión adecuado. f) Se ha definido una propuesta de gestión de los residuos generados por una actividad. g) Se han definido los diferentes tratamientos de un residuo industrial generado por una industria. h) Se ha secuenciado el proceso de tratamiento de un agua residual urbana.	— Gestión ambiental. — Sistemas de gestión medioambiental (SGMA). — Buenas prácticas ambientales. — Uso de manuales de buenas prácticas ambientales. — Identificación de impactos generados por una determinada actividad a nivel global y local. — Clasificación de industrias químico-farmacéuticas que producen contaminación. — Contaminación directa e indirecta. Capa de ozono. Lluvia ácida. Efecto invernadero. — Contaminación de aguas y de suelos. Concepto. causas, consecuencias y posibles soluciones. — Deforestación y desertización. Concepto, causas, consecuencias y posibles soluciones. — Pérdida de biodiversidad y comercio internacional de especies amenazadas de fauna y flora silvestres. — Concepto de residuo. — Tipología de residuos sólidos según su origen y peligrosidad. Lista europea de residuos. — Jerarquía de prioridades en la gestión de residuos sólidos. Prevención, reutilización,

	reciclaje y valorización, valorización energética, eliminación. — Sistemas de gestión de residuos urbanos e industriales. Etapas. — Aprovechamiento de los residuos inorgánicos. — Aprovechamiento de los residuos orgánicos. Compostaje y vermicompostaje. — Gestión de lixiviados y gases emitidos por los residuos. — Tipología de residuos industriales. — Gestión de residuos industriales. Etapas. — Tratamientos físicos. — Tratamientos químicos. — Tratamientos biológicos. — Estudio de casos prácticos de residuos industriales. — Tipología de aguas residuales. — Composición de las aguas residuales. Contaminantes emergentes en las aguas residuales. — Tratamiento de aguas residuales. Diferencias entre tratamiento convencional y no convencional. — Tratamientos de las aguas residuales en una EDAR. Línea de aguas residuales (Pretratamiento, tratamiento primario, tratamiento secundario y terciario), línea de fangos y línea de gas. — Aprovechamiento y reutilización de aguas residuales y urbanas.

RA 5: Colabora en un estudio de impacto ambiental, analizando la normativa.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Impacto ambiental:

a) Se han definido las fases de un proyecto de estudio de impacto ambiental. b) Se ha realizado un estudio pormenorizado de cada una de las partes que lo componen. c) Se han relacionado acciones previas que hay que realizar, con la posible contaminación del medio. d) Se han propuesto actuaciones auxiliares que minimicen el impacto producido. e) Se ha descrito la ficha tipo de la realización del proyecto. f) Se han realizado estudios del medio, relacionando clima, suelo, vegetación, fauna, paisaje y socioeconomía. g) Se han verificado los elementos afectados por la actividad. h) Se ha elaborado una matriz de evaluación de impactos. i) Se ha aplicado la legislación vigente en materia de impactos.	— Definición de proyecto de impacto. Importancia. — Fases del estudio de impacto ambiental. – Descripción general del proyecto. – Exposición de alternativas. – Evaluación de efectos previsibles. – Propuesta de medidas preventivas y correctoras. – Programa de vigilancia ambiental. – Documento de síntesis. — Acciones previas a la ejecución del proyecto objeto de EIA. Demolición, movimiento de tierras, uso de energía y recursos naturales, transporte de materiales, construcción, otros. — Efectos de las acciones previas sobre el entorno. Emisiones, actividad sísmica, vertidos, residuos, ruidos, vibraciones, olores, contaminación, accidentes, calor, otros. — Actuaciones auxiliares y correctoras. – Actuaciones y medidas sobre el medio ambiente atmosférico. – Actuaciones y medidas correctoras sobre las aguas superficiales. – Actuaciones y medidas correctoras sobre el suelo y las aguas subterráneas. – Actuaciones y medidas correctoras sobre el medio biótico. – Actuaciones y medidas correctoras sobre el medio ambiente cultural. – Actuaciones y medidas correctoras de los impactos visuales. – Actuaciones y medidas correctoras sobre las condiciones socioeconómicas y la salud pública. — Ficha del proyecto de impacto. Solicitud de evaluación de impacto ambiental. Datos del solicitante y representante. Documentación que acompaña la solicitud. Acreditación del cumplimiento de requisitos. Otros datos.

	— Identificación, descripción, análisis y cuantificación de efectos producidos sobre población, salud humana, flora, fauna, biodiversidad, geodiversidad, suelo, subsuelo, aire, agua, medio marino, clima, cambio climático, paisaje, bienes materiales y patrimonio cultural. — Matrices de evaluación de impacto. Causas de impacto. Impactos. Magnitud. Importancia. Ventajas e inconvenientes de las matrices. Elaboración de matrices. — Leyes vigentes de evaluación de impacto ambiental. Legislación europea, nacional, autonómica y municipal. Ley de impacto ambiental. Ámbito de aplicación. Proyectos sometidos a EIA.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar las funciones de planificación y programación.

Las funciones de planificación y diseño incluyen aspectos como:

- Interpretación de la influencia recíproca de las actividades humanas y el medio socio-natural.
- Búsqueda y recogida de la información ambiental.
- Elaboración de materiales.
- Estudios de pérdidas de especies animales y vegetales.
- Estudios sobre efectos nocivos para la economía y bienestar social de la pérdida de la biodiversidad.
- Estrategias de actuación.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Identificación de las necesidades y definición de los trabajos.
- Determinación de los recursos.
- Establecimiento de puntos críticos.
- Elaboración de presupuestos.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

b) Identificar los principales factores que afectan al medio ambiente y sus interacciones, describiendo las alteraciones que producen malas prácticas ambientales, para informar sobre el medio ambiente.
k) Seleccionar acciones alternativas, analizando el problema ambiental para proponer soluciones sostenibles.

n) Analizar el patrimonio presente en el medio natural, seleccionando técnicas de interpretación para promover su conservación.
p) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionados con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.
t) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

b) Informar sobre el medio ambiente, utilizando las técnicas de comunicación apropiadas.
h) Caracterizar problemas ambientales, proponiendo soluciones sostenibles al mismo.
k) Promover los valores del patrimonio en el medio natural, desarrollando actividades de interpretación.
n) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
p) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad, utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.

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

– Actuaciones en el medio natural y problemática ambiental.

Módulo Profesional: Gestión ambiental.

Equivalencia en créditos ECTS: 12.

Código: 0788.

Duración del módulo: 192 horas.

Módulo no asociado a unidad de competencia.

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

RA 1: Diseña el proceso de verificación del cumplimiento de los límites legales establecidos de emisión de contaminantes atmosféricos, analizando y valorando muestras de los focos que los originan.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Diseño del proceso de verificación de los límites legales de la contaminación atmosférica:

a) Se han diferenciado emisión e inmisión. b) Se han clasificado los principales contaminantes atmosféricos químicos, físicos y biológicos. c) Se ha relacionado la contaminación atmosférica con sus efectos sobre los seres vivos y los materiales. d) Se han inventariado los focos de emisión de contaminantes. e) Se han tomado muestras para su análisis y valoración. f) Se han interpretado los resultados analíticos. g) Se ha interpretado la eficiencia de los principales sistemas de depuración de contaminantes atmosféricos. h) Se ha identificado la legislación referente a los límites de cada contaminante y se han enumerado posibles medidas correctoras.	— Emisión e inmisión. Características. Diferencias. — Contaminantes atmosféricos. Definición. — La atmósfera como receptor de contaminación. El aire y su composición. — Naturaleza de los contaminantes atmosféricos. Clasificación. Contaminantes biológicos. Contaminantes físicos. Contaminantes químicos (primarios, secundarios). — Dispersión de contaminantes en la atmósfera. Transporte de los contaminantes. – Aspectos de la atmósfera a considerar. Temperatura, presión, constituyentes. – Estabilidad vertical de la atmósfera. Elevación adiabática del aire. Estabilidad de la atmósfera. Inversiones de temperatura. – Estratificaciones térmicas particulares. – Mezcla y turbulencia en la atmósfera. – Penachos. Factores que influyen en su forma y extensión. — Efectos de la contaminación atmosférica. Efectos sobre la salud humana, la visibilidad, las plantas y los materiales. – Efectos de los contaminantes físicos. Ruido. Radiaciones ionizantes. – Efectos producidos por los contaminantes químicos. Partículas. Compuestos de azufre. Óxidos de carbono. Compuestos de nitrógeno. Fluoruros. Hidrocarburos. Ozono y oxidantes fotoquímicos. Compuestos orgánicos. Otros. — Problemas regionales de la contaminación atmosférica. Lluvia ácida. Disminución de la capa de ozono. Efecto invernadero y calentamiento global. — Focos de emisión de contaminantes. – Focos de contaminación física. Ruidos y radiaciones ionizantes. Transporte, industria, otras fuentes. – Focos de contaminación química. Clasificación. Fuentes naturales y

	antropogénicas. Industria, transporte, calefacción urbana, actividades agroganaderas. Principales industrias contaminantes. — Toma de muestras. Conservación y transporte de muestras. Muestra representativa. Procedimiento normalizado de muestreo. Métodos directos (analizadores de gases, indicadores químicos) e indirectos de muestreo (absorción, adsorción). Muestreo de partículas. Equipos de muestreo y captación. Puntos y frecuencia de muestreo. Envasado, etiquetado y almacenamiento de muestras. Cadena de custodia. Análisis de normas oficiales de toma de muestras. Medición remota e in situ. Redes de seguimiento. — Principales técnicas analíticas clásicas e instrumentales. Fundamentos. — Determinación de la concentración de contaminantes. — Cálculo de medias y medianas. — Dispersión de los resultados. Desviación estándar y relativa. — Nivel de significación. Intervalo de confianza. Incertidumbres. — Rechazo de datos. — Comparación de medias e incertidumbres. Ensayos de significación. Valores de referencia. — Interpretación de resultados. Ejercicios prácticos. — Hoja de cálculo. — Tecnologías de reducción de la contaminación atmosférica. – Sistemas de captación de partículas y gases. Colectores de inercia, fuerza centrífuga, gravedad. Filtros de tejido. Precipitadores electrostáticos. Lavadores y absorbentes húmedos (scrubbers). Cálculos básicos de diseño. Interpretación de diagramas de flujo. – Sistemas de eliminación de contaminantes gaseosos. Procesos de absorción. Procesos de

	adsorción. Procesos de combustión. Procesos de reducción. Tratamiento bioquímico de contaminantes. Cálculos básicos de diseño. Interpretación de diagramas de flujo. Rendimiento y eficiencia. – Combinación de sistemas. Métodos húmedos y secos. Análisis. Ventajas e inconvenientes. Balances de materia y energía básicos. – Técnicas de control de contaminantes concretos. Óxidos de azufre, óxidos de nitrógeno, compuestos orgánicos volátiles. — Técnicas de minimización. Mejora de la dispersión. Diseño de chimeneas. Cambio de proceso y prevención de la contaminación. Recuperación de recursos. — Legislación y normas específicas. Evaluación de la contaminación atmosférica. Normativa y reglamentación europea, nacional y autonómica. Filosofías del control de la contaminación del aire. Identificación de valores límite legales o recomendados. Definición legal de contaminante atmosférico. Objetivos de calidad del aire. Actividades potencialmente contaminantes de la atmósfera. Infracciones y sanciones. Determinación de concentraciones promedio de contaminantes. Comparación con valores límite legales o recomendados. — Medidas preventivas de la contaminación atmosférica. Mejor técnica disponible (MTD). Tecnologías limpias. — Medidas correctoras de la contaminación atmosférica. Reutilización y acondicionamiento de atmósferas.

RA 2: Diseña el proceso de verificación del cumplimiento de los límites legales de emisión ruidos y vibraciones, interpretando mapas de situación.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS

	Diseño del proceso de verificación de los límites legales de la contaminación acústica:
a) Se ha realizado un inventario de los focos generadores de ruidos y vibraciones. b) Se han identificado los elementos que intervienen en la propagación de ruidos y vibraciones. c) Se han descrito los métodos de determinación de ruido ambiental y vibraciones. d) Se han enumerado los métodos utilizados para la elaboración de mapas de ruidos. e) Se han interpretado los resultados. f) Se ha identificado la legislación referente a los límites de emisión de ruidos y vibraciones. g) Se han propuesto medidas correctoras.	— Tipos de focos generadores de ruidos y vibraciones (puntual, espacial, lineal). Identificación de focos. Tráfico rodado. Actividades de ocio y deportivas. Infraestructuras. Actividades industriales y comerciales. Animales. Aviones y ferrocarriles. Fuentes antropogénicas. Obras de construcción. Maquinaria y equipos. — Efectos del ruido y las vibraciones sobre el organismo humano y los materiales. — Características de la contaminación acústica. El campo de audición. Magnitudes físicas de las ondas mecánicas. Escalas prácticas de nivel sonoro. Fenómenos de dispersión. Tipos de ruido (impacto, continuo, estable, variable). — Características de las vibraciones. Aceleración, velocidad, desplazamiento. — Principios generales de analítica acústica. Interpretación de los espectros de frecuencia. Nivel de ruido continuo equivalente. La percepción sonora. — Equipos de medida y cálculos básicos. Procedimientos de determinación. Medición de ruidos. Sonómetros. Criterios. Determinación de niveles de presión acústica. Criterios de valoración para el ruido. Parámetros estándar sobre el ruido. Nivel de presión sonora continuo equivalente ponderado A. Nivel sonoro día-tarde-noche. Nivel de exposición sonora. Nivel porcentual. Nivel diario equivalente. Supuestos de aplicación. — Equipos de medición de vibraciones. Acelerómetros. — Concepto. Formas de elaboración de mapas de ruidos (muestreo, simulación). Mapa estratégico de ruidos. Mapa de niveles de ruido. Mapa de exposición sonora. Interpretación de mapas de ruidos. — Informes de medición. Puntos de medición. Dimensiones del lugar de medida, características del equipo bajo estudio. Equipo de medición.

	Calibración. Correcciones. Ruido de fondo. Tipo de sonido o vibración a medir. Condiciones ambientales. Evaluación de la exposición. — Legislación y normas específicas. Normativa europea, estatal, autonómica y municipal. Índices acústicos. Valores límite de inmisión y emisión. — Medidas correctoras de la contaminación acústica. Protección acústica. Técnicas de control de ruidos. Reducción del ruido en la fuente emisora. Reducción del ruido durante su transmisión. Protección personal. — Medidas de control sobre las vibraciones. Vigilancia del estado de máquinas y equipos. Modificación de frecuencias de resonancia. Materiales aislantes y/o absorbentes. Diseño ergonómico. Dispositivos antivibratorios. Aislamiento.

RA 3: Diseña el proceso de verificación del cumplimiento del tratamiento y expedición de residuos según la normativa, siguiendo el proceso de gestión.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Diseño del proceso de verificación del cumplimiento de la normativa en la gestión de residuos:
a) Se ha realizado el inventario de los residuos. b) Se han clasificado los sistemas de gestión de residuos habitualmente aplicados. c) Se han descrito las condiciones de almacenamiento y manipulación de residuos. d) Se han identificado los aspectos legales básicos ligados al transporte de residuos y sustancias peligrosas. e) Se ha realizado el etiquetado de los residuos peligrosos según los requisitos y modalidades establecidos en la legislación. f) Se ha definido la entrega de residuos peligrosos, elaborando toda la documentación requerida en la legislación.	— Residuos sólidos. Problemática. Composición. Características. Producción. — Residuos urbanos y asimilables a urbanos. — Residuos industriales (inertes, tóxicos y peligrosos). — Residuos sanitarios. — Residuos agropecuarios, forestales y pesqueros. — Otros tipos de residuos. — Sistemas de gestión de residuos. Actuaciones preventivas. Modelos de separación. Sistemas de recogida. Tratamientos y destino final. Sistemas integrados de gestión de residuos (SIG).

g) Se ha identificado la legislación referente a los diferentes tipos de residuos. h) Se ha realizado una propuesta de medidas correctoras.	— Sistemas de tratamiento de residuos según sus características. Vertido. Incineración. Compostaje. Solidificación/inertización. Depósito de seguridad. Reutilización y destrucción. Aprovechamiento, reutilización, recuperación, transformación. — Almacenamiento, etiquetado y transporte de residuos y sustancias peligrosas. — Manipulación de residuos. — Entrega de residuos peligrosos. Hoja de control. — Vertederos. — Legislación y normas específicas. Legislación europea, nacional, autonómica y municipal. Legislación específica. Residuos radioactivos, aceites usados, envases, otros. — Medidas y actuaciones preventivas. Prácticas preventivas. No generación de residuos. Reutilización. Mejor tecnología disponible. Formación y concienciación. Análisis de medidas preventivas en industrias. — Minimización de residuos. Tecnologías limpias. Técnicas de minimización. Ejemplos de acciones específicas de minimización.

RA 4: Diseña el proceso de verificación del cumplimiento de los límites legales de vertido de aguas residuales, examinando los focos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Diseño del proceso de verificación de los límites legales de la contaminación de las aguas:
a) Se ha realizado el inventario de puntos de vertido. b) Se han tomado muestras para su análisis y valoración. c) Se han interpretado los resultados analíticos. d) Se han clasificado los tipos de contaminantes de las aguas en función de su origen. e) Se han identificado los efectos de la contaminación de las aguas sobre el entorno.	— Identificación de puntos de vertido. Vertidos urbanos. Vertidos agropecuarios. Vertidos industriales. Otros puntos de vertido. Casos prácticos. — Técnicas básicas de muestreo, conservación y transporte de muestras para la caracterización de vertidos. Muestra representativa. Equipos de muestreo. Almacenamiento e identificación de

f) Se ha identificado la legislación referente a los límites y condiciones de vertido en aguas. g) Se han clasificado los principales sistemas de depuración de aguas. h) Se ha realizado una propuesta de medidas correctoras.	muestras. Planificación de la toma de muestras. Redes de control de calidad de las aguas. — Composición y parámetros básicos de las aguas residuales. – Caracterización de materia en suspensión. Técnicas de análisis granulométrico. Interpretación de los análisis. – Ensayos de biodegradabilidad. DQO. COT. Ensayos aerobios y anaerobios. Metodología. – Análisis químico. Iones relacionados con la estructura natural de las aguas. Iones no deseables. Metales tóxicos. Otras especies de interés. Métodos de análisis. – Ensayos microbiológicos. Microorganismos indicadores de contaminación fecal. Métodos de ensayo. — Cálculo de medias y medianas. — Dispersión de los resultados. Desviación estándar y relativa. — Nivel de significación. Intervalo de confianza. Incertidumbres. — Rechazo de datos. — Comparación de medias e incertidumbres. Ensayos de significación. Valores de referencia. — Interpretación de resultados. Ejercicios prácticos. — Hoja de cálculo. — Aguas residuales. Concepto. Problemática. Consecuencias. – Aguas residuales urbanas o domésticas. – Aguas residuales industriales. — Tipos de contaminantes de las aguas residuales. – Clases de contaminantes. Comunes, especiales, metales pesados. – Según su origen. Vertidos urbanos. Vertidos agropecuarios. Vertidos industriales. Transporte marítimo. – Según sus características. Contaminantes químicos. Contaminantes físicos.

	Contaminantes biológicos. Materia en suspensión. — Efectos de los contaminantes químicos sobre las aguas continentales y marinas. Pérdida de calidad. Disminución del oxígeno disuelto. Toxicidad. Eutrofización. Efectos varios. — Efectos de los contaminantes físicos sobre las aguas. Aumento de la temperatura. — Efectos de los contaminantes biológicos sobre las aguas. Contaminación fecal. Organismos patógenos. — Efectos provocados por los sólidos en suspensión. Corrosión. Absorción de radiación solar. Obstrucción de cauces. — Legislación y normas específicas. Evaluación de vertidos. Análisis de normativa europea, nacional, autonómica y municipal. Establecimiento de límites y condiciones de vertido. Solicitud de vertido. Comparación de parámetros de los vertidos con valores límite legales o recomendados. Toma de decisiones. — Depuración de aguas residuales. Objetivo. Tratamientos físicos. Tratamientos químicos. Tratamientos térmicos. Tratamientos biológicos. Líneas de tratamiento (aguas, lodos). Selección de alternativas. — Plantas depuradoras de vertidos industriales. Pretratamiento. Tratamiento primario. Tratamiento secundario físico-químico. Tratamiento biológico aerobio y anaerobio. Tratamientos especiales. Oxidación química. Tratamiento de lodos de depuración de aguas. Análisis de esquemas de estaciones depuradoras (EDAR). Balances de materia y energía. Interpretación de diagramas de flujo. — Corrección de vertidos. Minimización de vertidos. Dispersión y depuración. Selección de medidas en función del caudal y del agente contaminante. Análisis de los vertidos de crudos.

RA 5: Diseña el proceso de verificación del cumplimiento de los límites legales de contaminantes en suelos, estudiando los focos.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Diseño del proceso de verificación de los límites legales de la contaminación del suelo:
a) Se han clasificado los principales agentes contaminantes de los suelos. b) Se han identificado las vías de contaminación del entorno de los suelos contaminados. c) Se han enumerado los efectos de la contaminación del suelo sobre el entorno, incluyendo atmósfera, aguas superficiales y subterráneas. d) Se han tomado muestras para su análisis y valoración. e) Se han interpretado los resultados obtenidos en las analíticas. f) Se ha identificado la legislación referente a los límites y condiciones de clasificación de un suelo como suelo contaminado. g) Se han clasificado las técnicas de descontaminación de suelos. h) Se ha realizado una propuesta de medidas correctoras. i) Se ha realizado el inventario de los focos contaminantes de un suelo.	— Origen y formación de los suelos. Composición del suelo. Constituyentes y estructura. Propiedades de los suelos. Tipos de suelo. — Contaminación de los suelos. – Contaminación física y biológica. – Contaminación química. Metales pesados. Contaminantes inorgánicos. Contaminantes orgánicos. — Tipos de contaminación de los suelos. Superficial. Subterránea. Vertido alevoso y no alevoso. Contaminación difusa. Contaminación puntual. — Transporte y dispersión de los contaminantes en el suelo. – Contaminación de las aguas subterráneas. – Contaminación de las aguas superficiales. – Contaminación de la atmósfera. – Contaminación del suelo. – El suelo como vector de la contaminación sobre el hombre. — Efectos sobre el hombre, la fauna y la vegetación. — Efectos sobre la atmósfera. — Efectos sobre las aguas superficiales y subterráneas. — Pérdida de valor del suelo. — Degradación paisajística. — Muestreo de suelos. Muestra representativa. Equipos de muestreo. Almacenamiento, conservación, transporte y etiquetado de muestras. Contaminación cruzada.

	— Cálculo de medias y medianas. — Dispersión de los resultados. Desviación estándar y relativa. — Nivel de significación. Intervalo de confianza. Incertidumbres. — Rechazo de datos. — Comparación de medias e incertidumbres. Ensayos de significación. Valores de referencia. — Interpretación de resultados. Ejercicios prácticos. — Hoja de cálculo. — Legislación y normas específicas. Evaluación de suelos. Normativa europea, nacional, autonómica y municipal. Actividades potencialmente contaminantes del suelo. Declaración de suelo contaminado. Niveles genéricos de referencia (NGR). Cálculo. Criterios para considerar un suelo como contaminado. Listado de contaminantes. — Tratamiento y recuperación de los suelos. Destrucción de contaminantes. Modificación de contaminantes. Extracción. Separación. Aislamiento. Inmovilización. Técnicas *in situ*. Técnicas *ex situ*. Selección de alternativas en función del tipo de suelo, uso, contaminantes y extensión. — Fuentes de contaminación de los suelos. Actividades industriales. Actividades agrícolas y ganaderas. Producción de energía. Actividades extractivas. Eliminación de residuos.

RA 6: Diseña el proceso de verificación de la reducción de consumo en los procesos de producción de bienes o prestación de servicios, identificando las materias primas y recursos naturales utilizados.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Diseño del proceso de verificación de la reducción del consumo de materias primas y recursos naturales:

a) Se ha elaborado un inventario de materias primas y recursos naturales. b) Se han identificado las restricciones de uso, o requisitos legales aplicables al consumo, de determinadas materias primas y recursos naturales. c) Se han clasificado las técnicas para la determinación de los consumos de materias primas y recursos naturales. d) Se han comparado las opciones de reducción de consumo de materias primas y recursos. e) Se han valorado las ventajas e inconvenientes de las principales medidas encaminadas a la reducción de consumo de materias primas y recursos naturales. f) Se ha colaborado en la implantación de medidas para la reducción de consumo de materias primas y recursos naturales.	— Elaboración de inventarios de materias primas y recursos naturales. Estudio de procesos productivos. — Cálculo de balances de materia y energía para la identificación y cuantificación de materias primas y energía. Estudio de casos. — Legislación relativa a materiales restringidos para distintos usos. — Medidas y actuaciones preventivas. Tipos. Caracterización. Ventajas e inconvenientes. Estudio de ratios de consumo. – Reducción del uso de materiales. – Valorización de residuos. – Minimización de emisiones. – Creación de ciclos de vida para los materiales. – Disminución del uso de combustibles fósiles. – Reconversión tecnológica. – Otras alternativas. – Estudio de ratios de consumo en función de las características del proceso productivo. Consumo energético, combustibles fósiles, agua, materias primas, electricidad, otros. Huella ecológica. Metodología. — Propuestas para la reducción del consumo de materias primas y recursos naturales. Ecología industrial. Ecodiseño. Producción limpia. Mejor tecnología disponible. Ecoeficiencia. Energías renovables. Reciclaje. Eficiencia energética. Compra verde. Otros. Ventajas e inconvenientes desde el punto de vista social, económico y medioambiental.

RA 7: Cataloga los aspectos ambientales de una actividad de producción de bienes o de prestación de servicios, valorando su importancia.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS

	Aspectos medioambientales: gestión en organizaciones:
a) Se han clasificado los aspectos medioambientales generados en distintas actividades industriales. b) Se han clasificado los aspectos medioambientales generados en distintas actividades de prestación de servicios. c) Se han identificado los aspectos ambientales de la actividad. d) Se han evaluado los aspectos ambientales, siguiendo los criterios establecidos. e) Se han jerarquizado los aspectos medioambientales, destacando aquellos que resulten más significativos. f) Se han elaborado propuestas de actualizaciones debido a cambios en el proceso productivo. g) Se han realizado propuestas en la elaboración de informes. h) Se han comparado los aspectos ambientales evaluados con los resultados obtenidos en periodos anteriores. i) Se ha valorado la mejora ambiental de la organización a lo largo del tiempo.	— Conceptos de aspecto e impacto medioambiental de la organización. Aspectos directos e indirectos. Actividades, productos, servicios, proyectos. Aspectos ambientales significativos (AAS). Origen de los impactos. Impactos significativos y no significativos. Impactos reales y potenciales. — Aspectos medioambientales de industrias agroalimentarias. Análisis de casos. — Aspectos medioambientales de la hostelería. Estudio de casos. — Metodologías de identificación de aspectos medioambientales. Matrices. Diagramas de proceso. Listas de control. — Metodologías de valoración de aspectos ambientales. Evaluación de impactos de aspectos ambientales. Criterios de evaluación. Generación, magnitud, legislación, puntos de vista de los interesados, otros. — Establecimiento del nivel de significancia de aspectos medioambientales. Determinación de aspectos ambientales significativos. Registro de aspectos ambientales. — Mejora continua (círculo de Deming o PDCA). – Establecimiento de objetivos y metas en materia de ambiental. – Análisis de propuestas de mejora de los procesos productivos desde el punto de vista ambiental. Estudio de casos. — Análisis de las desviaciones detectadas y establecimiento de fortalezas. Elaboración de informes. — Evaluación del grado de consecución de objetivos y metas. — Evaluación de la mejora ambiental a lo largo del tiempo. Criterios cuantitativos y cualitativos.

RA 8: Elabora documentación para el establecimiento de un Sistema de Gestión Ambiental (SGA), analizando sus requerimientos.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Sistemas de Gestión Ambiental:
a) Se han identificado las funciones y responsabilidades en la organización para permitir la correcta implantación del SGA. b) Se ha analizado la sistemática del funcionamiento del SGA para colaborar en la difusión del mismo. c) Se han elaborado los documentos del SGA, como procedimientos, registros u otros, siguiendo las directrices establecidas en la organización. d) Se han elaborado los materiales y medios necesarios para realizar labores de información/formación. e) Se han elaborado los informes ambientales y de revisión del SGA establecidos. f) Se han documentado las «no conformidades» detectadas, siguiendo las metodologías de estudio y corrección definidas. g) Se ha actuado ante incidentes y accidentes con repercusión medioambiental, según el plan de emergencia implantado. h) Se han enumerado los aspectos medioambientales ligados a la actividad de la organización, incluidos en el SGA. i) Se han enumerado las operaciones y actividades desarrolladas por la organización que contribuyen a controlar los aspectos medioambientales significativos.	— Sistemas de gestión ambiental (SGA). Filosofía. Ciclo de Deming. Implantación y funcionamiento. Planificación. Requisitos. Política ambiental. Estructura y responsabilidades. Objetivos y metas. — Programa de Gestión Ambiental. Características. — Análisis de las normas más habituales que regulan los Sistemas de Gestión Ambiental. ISO 14001. EMAS. Ventajas y beneficios. Costes. Diferencias entre SGA. Otros sistemas de gestión ambiental. — Formación, sensibilización y competencia profesional. — Comunicación interna y externa. — Documentación de los SGA. Responsabilidad. Control de la documentación. Elaboración. Identificación. Conservación y eliminación. — Manual de Gestión Ambiental. Contenidos y objetivos. — Procedimientos generales del SGA u operativos. Tipos. Responsabilidad. Contenido. — Registros. Objetivos. Tipos. – Otros tipos de documentos. — Instrucciones técnicas o de trabajo. Tipos. Responsabilidad. Contenidos. — Necesidades de formación. Detección. Registros de formación. — Informes ambientales y de revisión. Elaboración de informes medioambientales. Responsabilidad. Contenido. Criterios. — Comprobación y acción correctora. Seguimiento y medición.

	— No conformidades. Acción correctora y acción preventiva. Registros de no conformidad. — Auditorías medioambientales. – Objetivos y alcance. – Programas y procedimientos de auditoría. – Frecuencia. – Responsabilidad y requisitos. – Etapas. — Revisión por parte de la Dirección. Objetivos. Alcance. Registros. — Planes de emergencia. Capacidad de respuesta. Procedimientos de respuesta. Elaboración y revisión. — Análisis medioambiental. Objetivos. Aspectos objeto de estudio. — Aspectos medioambientales. Aspectos directos e indirectos. Identificación. Evaluación. Objetivo. Registros de aspectos ambientales significativos. — Control operacional. Objetivo. Procedimientos e instrucciones. Criterios operacionales. Requisitos aplicables.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar las funciones de planificación y programación, gestión, ejecución, calidad y protección ambiental.

La función de planificación y programación incluye aspectos como:

- Definición de informes y protocolos.
- Establecimiento de puntos críticos del proceso.

La función de gestión incluye aspectos como:

- Gestión de inventarios y documentación.
- Gestión de recursos.
- Evaluación de impacto ambiental.
- Asesoramiento ambiental.
- Gestión de residuos.

La función de ejecución incluye aspectos como:

- Identificación y catalogación.
- Toma de datos y muestreo.

- Interpretación de los resultados de los análisis.
- Elaboración de informes.
- Detección/corrección de incidencias.
- Elaboración de partes de incidencias.

La función de calidad incluye aspectos como:

- Seguimiento del plan de calidad.
- Aportación a la mejora continua.

La función de protección ambiental incluye aspectos como:

- Cumplimiento de las normas ambientales.
- Supervisión y seguimiento de la normativa ambiental.
- Detección de impactos y establecimiento de medidas correctoras.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- El control y documentación de los aspectos medioambientales de la organización, para asegurar su correcto funcionamiento.
- La colaboración en la propuesta de medidas correctoras.
- La colaboración en la implantación, desarrollo y mantenimiento del Sistema de Gestión Ambiental de la organización.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

a) Identificar fuentes documentales, seleccionando la información apropiada a la actividad que se va a realizar, para recopilar y difundir la información ambiental.
b) Identificar los principales factores que afectan al medio ambiente y sus interacciones, describiendo las alteraciones que producen malas prácticas ambientales, para informar sobre el medio ambiente.
k) Seleccionar acciones alternativas, analizando el problema ambiental para proponer soluciones sostenibles.
o) Analizar los parámetros de calidad de un hábitat, identificando las anomalías observadas en su biodiversidad para realizar operaciones de control.
p) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionados con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.
r) Tomar decisiones de forma fundamentada, analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.
t) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.
u) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención personales y colectivas, de acuerdo con la normativa aplicable en los procesos del trabajo, para garantizar entornos seguros.

y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales, para participar como ciudadano democrático.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

a) Recopilar y seleccionar documentación para difundir información ambiental.
b) Informar sobre el medio ambiente, utilizando las técnicas de comunicación apropiadas.
h) Caracterizar problemas ambientales, proponiendo soluciones sostenibles al mismo.
m) Realizar operaciones de control de los hábitats de un entorno, informando de sus alteraciones.
n) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
ñ) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.
p) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad, utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.
q) Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales, de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.
t) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

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

- El control de parámetros ambientales.
- La propuesta de medidas correctoras a problemas ambientales.
- El establecimiento de un Sistema de Gestión Ambiental.

Módulo Profesional: Métodos y productos cartográficos.

Equivalencia en créditos ECTS: 5.

Código: 0789.

Duración del módulo: 96 horas.

Módulo no asociado a unidad de competencia.

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

RA1: Selecciona fuentes de información cartográfica, analizando las características del trabajo que se ha de realizar.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Selección de fuentes de información cartográfica:
a) Se han descrito los sistemas de referencia cartográficos que se utilizan en el trabajo propuesto. b) Se ha seleccionado la fuente de información cartográfica más adecuada para la realización de una actividad propuesta. c) Se ha seleccionado la cartografía topográfica y temática de un entorno. d) Se ha analizado la toponimia del entorno de trabajo. e) Se ha analizado la simbología utilizada en el producto cartográfico presentado. f) Se han identificado todos los elementos del relieve de un entorno en un mapa cartográfico. g) Se ha trabajado con las coordenadas geodésicas y UTM. h) Se han descrito las aplicaciones informáticas adecuadas para la realización del trabajo cartográfico propuesto.	— La cartografía. Pasado y presente. — Conceptos cartográficos básicos. Geodesia, geoide y elipsoide. Sistema de referencia. Elementos del sistema de referencia (elipsoide, DATUM, orientación de los ejes). — Sistemas de referencia (globales y locales). ED50, WGS84, ETRS89. Representación (proyecciones). Red geodésica andaluza. — Conceptos de mapa y plano. — Fuentes de información cartográfica. Primaria y secundaria. Información impresa, recursos tecnológicos, centros cartográficos. IGN e Instituto de Estadística y Cartografía de Andalucía (IECA). — Cartografía topográfica y temática. Concepto, tipos y aplicación. — Conceptos básicos de toponimia y definiciones. Reglas de escritura en toponimia. Topónimos normalizados y no normalizados. Topónimos según elemento identificado. — Simbología cartográfica normalizada (puntual, lineal y superficial). Escalas (gráfica y numérica) y leyendas normalizadas. — Representación del terreno. Altimetría, curvas de nivel. Pendientes. Modelos digitales del terreno. — Coordenadas geográficas, geodésicas y UTM. — Aplicaciones informáticas básicas para el manejo de cartografía. Visor geográfico REDIAM.

RA2: Elabora la documentación cartográfica, utilizando los sistemas de información geográfica.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Elaboración de documentación cartográfica:

a) Se han distinguido los formatos estandarizados que constituyen la información geográfica. b) Se han utilizado ortofotos e imágenes de satélite como fuente cartográfica. c) Se han aplicado las funciones básicas de un SIG. d) Se ha realizado una maquetación sencilla de un mapa, como resultado de una aplicación de SIG. e) Se ha calibrado un mapa u ortofoto, para su uso en aplicaciones informáticas. f) Se ha realizado una consulta de información en un producto cartográfico de SIG. g) Se han utilizado herramientas y aplicaciones específicas para la captura y edición de datos geográficos en trabajos de campo. h) Se han realizado estudios cartográficos de localización de actividades humanas, bienes de carácter público e itinerarios en cartografía del medio natural.	— Información cartográfica. Formato vectorial y formato ráster. Características, ventajas e inconvenientes. — Imágenes de satélite y teledetección. — Trabajo con ortofotos y ortofotomapas. — Concepto y fundamentos de los sistemas de información geográfica (SIG). — Tipos de SIG. Operaciones básicas con SIG. — Elaboración de documentación cartográfica mediante SIG. — Georreferenciación. Etapas. — Productos cartográficos básicos. Maquetaciones. — Programas informáticos aplicados. — Servidores de cartografía. — Servidores públicos. — Visores cartográficos. Visor REDIAM. — Infraestructuras de datos espaciales (IDEs). — Determinación de necesidades cartográficas en trabajos de educación ambiental y otros. — Estudio cartográfico (actividades humanas, itinerarios, otros).

RA 3: Representa recorridos e itinerarios, analizando las actividades propuestas y la normativa aplicable.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Representación de recorridos e itinerarios:
a) Se ha seleccionado la información necesaria, para la elaboración del recorrido según el tipo de itinerario y sendero, relativa a cartografía previa y a normativa. b) Se han remarcado los recursos de la zona y los valores naturales y culturales de la misma. c) Se han indicado en el itinerario los puntos de descanso y observación necesarios. d) Se han señalado los puntos de referencia más significativos del itinerario, para la orientación.	— Itinerarios y senderos. Tipos y funciones. — Simbología nacional e internacional de señalización de senderos homologados y no homologados. — Diseño de itinerarios. Información básica para la elaboración del recorrido. Etapas. Estimación temporal. — Recursos y valores de la zona (naturales y culturales).

e) Se han identificado los puntos conflictivos del itinerario. f) Se han establecido rutas y actividades alternativas. g) Se han realizado los perfiles topográficos necesarios para caracterizar un recorrido. h) Se ha realizado la representación gráfica, el programa o el cuaderno de ruta, con los datos necesarios, aplicando la técnica y el soporte más adecuados a la situación. i) Se ha aplicado la normativa y la reglamentación en el diseño del itinerario.	— Identificación de accesos. Tipos de lugares de descanso y observación. Señalización de lugares de descanso y observación. — Puntos de referencia para la orientación (localidades, caminos, ríos, otros). — Valoración técnica del itinerario. Nivel de dificultad y posibles riesgos. Identificación de puntos conflictivos del itinerario. — Alternativas de rutas y actividades frente a imprevistos. — Representaciones gráficas. Perfiles y croquis. — Rutómetro. Topoguía, tríptico o folleto. Representación en aplicaciones web. — Normativa y reglamentación aplicable al diseño de itinerarios.

RA 4: Planifica adaptaciones de recorridos e itinerarios de la actividad propuesta, analizando las condiciones de los usuarios.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Planificación de la adaptación de recorridos e itinerarios:
a) Se han seleccionado las peculiaridades del itinerario: distancia, desnivel y dificultad, en función de las características y capacidades de los usuarios. b) Se ha valorado el nivel de dificultad, previniendo posibles contingencias en el desarrollo de la actividad. c) Se han tenido en cuenta las posibles limitaciones de los usuarios, para permitir su realización en el tiempo previsto y con el ritmo adecuado. d) Se ha planificado el avituallamiento correcto y la dosificación del esfuerzo. e) Se han identificado los puntos de referencia significativos que facilitan la orientación en el desarrollo de la actividad. f) Se han señalado rutas y actividades alternativas, previendo posibles contingencias. g) Se han aplicado las normas de prevención de riesgos y de protección ambiental relacionadas.	— Características técnicas de los itinerarios (distancia, anchura, desnivel, tipo de firme, otras). — Valoración técnica del itinerario. Temporalización de recorridos. Niveles de dificultad y posibles riesgos. MIDE (Método de Información de Excursiones). — Usuarios finales. Tipos de limitaciones de los usuarios. Posibles adaptaciones según usuarios. Temporalización de recorridos. — Necesidades de avituallamiento. — Puntos de referencia para la orientación. — Tipos de rutas y actividades. Señalización y equipamiento. Homologación de recorridos. — Normativa y reglamentación de prevención de riesgos laborales y protección ambiental aplicable en el diseño de itinerarios.

RA 5: Caracteriza los métodos de orientación, relacionando la documentación cartográfica con el entorno de trabajo.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Caracterización de los métodos de orientación:
a) Se han identificado los puntos de referencia establecidos en el itinerario por el medio natural, utilizando el mapa y la brújula. b) Se han utilizado en el recorrido los instrumentos de orientación: mapa, brújula y altímetro, manteniendo el itinerario incluso en condiciones adversas. c) Se han identificado los puntos de referencia durante el recorrido, utilizando mapas cartográficos, brújula y altímetro, dando valores de grados rumbo, azimut y altura. d) Se han aplicado las técnicas de triangulación para determinar la ubicación correcta, determinando las correcciones que permitan mantener el recorrido inicial establecido. e) Se han identificado los puntos de referencia durante el recorrido, utilizando GPS. f) Se han manejado las funciones básicas de un GPS. g) Se han realizado señalamientos y mediciones de parcelas, utilizando GPS. h) Se han realizado señalamientos de itinerarios y recorridos, utilizando GPS. i) Se han identificado los principales métodos expeditos de orientación.	— Orientación aplicada. Métodos. — Instrumentos de orientación sobre el terreno. Mapa, brújula y altímetro. Características, tipos, funcionamiento y limitaciones. — Aparatos complementarios (curvímetro, podómetro, clinómetro y planímetro). — Puntos de referencia. Localización a partir de mapas cartográficos, brújula y altímetro. — Triangulación en campo con mapas cartográficos y brújula. — Elementos geográficos. — Nortes. Tipos. — Declinación magnética y UTM. — Convergencias. — Técnicas de orientación. — Rumbo y azimut. — Sistemas de navegación. GPS, GLONASS, Galileo. Características, funcionamiento. Tipos y limitaciones. — Tipos de dispositivos GPS. Básico, deportivo, dispositivo móvil con GPS. Características y limitaciones. — Coordenadas para el GPS. — Manejo y funciones básicas de GPS. Aplicaciones informáticas para GPS y aplicaciones móviles. — Señalización y medición de parcelas con GPS. — Señalización de itinerarios y recorridos con GPS. — Métodos expeditos de orientación. Orientación diurna (según las sombras, a través de indicios naturales, otros) y nocturna (según estrellas).

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar las funciones de planificación y programación, ejecución y educación ambiental.

La función de planificación y programación incluye aspectos como:

- El diseño de recorridos en el medio natural.
- Establecimiento de puntos críticos del proceso.

La función de ejecución incluye aspectos como:

- Elaboración de cartografías básicas para el desarrollo correcto de los trabajos en el medio natural.
- Elaboración de materiales y productos temáticos.
- Establecimiento de puntos críticos del proceso.

La función de educación ambiental incluye aspectos como:

- Elaboración de proyectos de educación ambiental.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- La elaboración de material cartográfico idóneo para actividades de educación ambiental y de control del medio.
- La orientación por el medio en actividades de educación ambiental y de control del medio.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

a) Identificar fuentes documentales, seleccionando la información apropiada a la actividad que se va a realizar, para recopilar y difundir la información ambiental.
c) Analizar los contextos de actuación y las características del grupo, determinando los objetivos que se pretende conseguir, para diseñar actividades de educación ambiental.
h) Mostrar las incidencias ambientales, identificando la problemática planteada, para informar sobre el estado del entorno.
i) Analizar los componentes ambientales y patrimoniales, identificando los de mayor interés desde el punto de vista cultural, paisajístico y de conservación, para interpretar el patrimonio y sus valores.
ñ) Analizar fuentes cartográficas y medios informáticos, seleccionando los apropiados para elaborar productos cartográficos relativos a una actividad.
o) Analizar los parámetros de calidad de un hábitat, identificando las anomalías observadas en su biodiversidad para realizar operaciones de control."
p) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionados con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.
q) Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación, para responder a los retos que se presentan en los procesos y en la organización del trabajo y de la vida personal.
r) Tomar decisiones de forma fundamentada, analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.

s) Desarrollar técnicas de liderazgo, motivación, supervisión y comunicación en contextos de trabajo en grupo, para facilitar la organización y coordinación de equipos de trabajo.
t) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.
u) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención, personales y colectivas, de acuerdo con la normativa aplicable en los procesos del trabajo, para garantizar entornos seguros.
v) Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias, para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todos».
w) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje, para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

a) Recopilar y seleccionar documentación para difundir información ambiental.
c) Diseñar actividades de educación ambiental.
f) Guiar visitantes por el entorno, realizando operaciones de interpretación.
l) Elaborar productos cartográficos para el desarrollo de actividades en el medio natural.
m) Realizar operaciones de control de los hábitats de un entorno, informando de sus alteraciones.
n) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
ñ) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.
o) Organizar y coordinar equipos de trabajo con responsabilidad, supervisando el desarrollo del mismo, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como aportando soluciones a los conflictos grupales que se presentan.
p) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad, utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.
q) Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales, de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.
r) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todos», en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

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

– El manejo de la documentación cartográfica aplicada a los trabajos en el medio natural y en la educación ambiental.

– El manejo de visores cartográficos y la elaboración con los SIG de productos cartográficos básicos.
– El diseño de recorridos adecuados a las necesidades planteadas.
– El dominio de las técnicas de orientación en campo con soltura y determinación profesional.

Módulo Profesional: Técnicas de educación ambiental.

Equivalencia en créditos ECTS: 6.

Código: 0790.

Duración del módulo: 63 horas.

Módulo asociado a unidades de competencia**.**

Interpretación y educación ambiental SEA252_3.

UC0805_3: Interpretar la influencia recíproca de las actividades humanas y el medio socio-natural.

UC0806_3: Desarrollar programas de educación ambiental y facilitar procesos educativos.

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

RA 1: Caracteriza las técnicas de educación ambiental, relacionando la aplicación de las mismas con la de adquisición de valores.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Características de la educación ambiental:
a) Se han definido los componentes básicos que caracterizan a la educación ambiental. b) Se han enunciado los principios y objetivos de la educación ambiental. c) Se han descrito los perfiles básicos de un educador ambiental. d) Se han descrito las diferentes estrategias de la educación ambiental en España. e) Se han relacionado los marcos de intervención de la educación ambiental con las actividades planteadas. f) Se han desarrollado los distintos instrumentos de intervención en educación ambiental.	— Principios y componentes básicos de educación ambiental. Sostenibilidad y equidad. Conceptos y definiciones. — Fines y objetivos de la educación ambiental. Conservación de los recursos naturales, mejora de la calidad ambiental y de la calidad de vida en Andalucía. — Perfil profesional del educador ambiental. Requerimientos en formación ambiental y pedagógica y en estrategias comunicativas. Titulaciones específicas. — La educación ambiental en España. El libro blanco y estrategias autonómicas y locales. La Estrategia Andaluza de Educación Ambiental. — Marcos de intervención de la educación ambiental. Comunidad general, asociaciones y ciudadanía. Administración, empresas, sindicatos,

	universidades, espacios naturales, medios de comunicación, sistema educativo y otros. — Instrumentos de intervención en educación ambiental. Formación y capacitación; sensibilización, información y comunicación; participación y voluntariado ambiental; investigación socioambiental, y otros.

RA 2: Recopila documentación ambiental seleccionando los recursos y soportes de la información.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Recopilación de documentación ambiental:
a) Se han identificado las fuentes de información necesarias para elaborar un fondo de documentación ambiental que responda a las necesidades planteadas. b) Se han aplicado las diferentes técnicas de recopilación de recogida de información ambiental. c) Se han utilizado los soportes técnicos e informáticos más adecuados para la gestión y tratamiento de la información. d) Se han clasificado diferentes tipos de documentos en soporte papel e informático, relativos a la información ambiental. e) Se ha seleccionado la documentación y los datos relativos a la información ambiental buscada. f) Se ha realizado la valoración de las existencias y documentos.	— Fuentes de información ambiental. Centros de recursos de información y documentación ambiental. El Centro Nacional de Educación Ambiental (CENEAM). – Directorios y portales virtuales con contenido ambiental. Formatos de la información ambiental en Internet. Búsqueda de información ambiental. – Bases de datos de recursos y fondos documentales. La Red Andaluza de Información Ambiental (REDIAM). — Técnicas de recopilación, sistematización, archivo y actualización de la información ambiental en formato papel e informático. – Herramientas informáticas aplicadas al manejo de documentación. Uso de procesadores de texto, generadores de presentaciones, bases de datos y otras. – Evaluación de la idoneidad de las existencias y documentos recopilados con respecto a los fines perseguidos. — Técnicas de análisis de la información. Búsqueda y filtrado de datos. Generación de tablas y gráficos. Otras técnicas.

RA 3: Elabora recursos y materiales para la información y difusión ambiental analizando los fines perseguidos y las características del grupo a quien va dirigido.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Elaboración de recursos y materiales de difusión ambiental:
a) Se han descrito los principales materiales y los recursos necesarios para la información ambiental. b) Se han relacionado los recursos y materiales con los fines perseguidos. c) Se ha clasificado el material necesario para la elaboración de recursos. d) Se han priorizado los elementos necesarios para realizar la difusión de la información ambiental. e) Se han empleado los medios de elaboración y los soportes de difusión de la información ambiental más apropiados y actuales. f) Se han elaborado diferentes tipos de materiales folletos, carteles, y paneles audiovisuales, entre otros. g) Se han utilizado herramientas informáticas en la elaboración de materiales. h) Se ha participado en el diseño de campañas publicitarias elaborando materiales para diversos medios de comunicación.	— Materiales didáctico–divulgativos. Clasificación según los fines perseguidos, el soporte y otros criterios. — Elaboración de materiales de información ambiental. Características. Clasificación del material de partida para cada tipo de recurso. Diseño conceptual del mensaje. Priorización de elementos necesarios para difundir la información del mensaje. Diseño artístico. Aplicaciones informáticas de diseño. – Medios impresos. Folletos, láminas, manuales y otros. – Medios visuales fijos no proyectables. Paneles informativos, posters, fotografías, murales y otros. – Medios visuales fijos proyectados. Presentaciones, diaporamas y otros. – Medios auditivos. Locuciones, música y otros. – Medios audiovisuales. Vídeo, cine, aplicaciones interactivas y otras. — Campañas publicitarias. Definición del mensaje, selección del medio y elaboración de materiales.

RA 4: Informa sobre el medio ambiente, promoviendo la utilización de los recursos naturales de forma sostenible, seleccionando las técnicas y materiales adecuados.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Metodologías e instrumentos de difusión de la información ambiental:

a) Se han caracterizado los marcos de acción de la información ambiental. b) Se han descrito las técnicas de difusión de la información ambiental. c) Se han seleccionado los medios necesarios para realizar la difusión de la información. d) Se han priorizado los contextos de actuación para la difusión de la información ambiental seleccionada. e) Se ha recopilado y estructurado la información que se va a transmitir. f) Se ha utilizado un lenguaje de comunicación, claro y adaptado a las características del grupo. g) Se han utilizado los distintos medios de difusión adaptados a las características del grupo a quien va dirigido. h) Se han utilizado las TIC como recurso de difusión ambiental a través de la web. i) Se han caracterizado y valorado los modelos de participación ciudadana.	— Concepto de información y comunicación. Marcos de acción. — Técnicas, medios y recursos didácticos para la recopilación, estructuración y difusión de la información. Priorización de los contextos de actuación y destinatarios. — Recursos expresivos para la comunicación. Desarrollo expresivo y comunicativo. Técnicas de expresión oral, escrita y plástica adaptadas a las características de los destinatarios. — Utilización y valoración de las tecnologías de la información y comunicación (TIC) como recurso para la difusión ambiental. – Difusión de la información ambiental a través de la web. — Participación. Modelos de participación ciudadana. Voluntariado, asociaciones y otros

RA 5: Caracteriza los procedimientos de interpretación ambiental utilizando los recursos e infraestructuras del entorno del lugar visitado.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Interpretación ambiental:
a) Se ha definido la interpretación ambiental como recurso de información. b) Se han relacionado los diferentes sistemas de interpretación con el tipo de recurso que se va a explicar o sobre el que se va a intervenir. c) Se han relacionado los recursos e infraestructuras del lugar visitado con las actividades planteadas. d) Se han descrito los distintos espacios de un centro de interpretación ambiental en relación a sus contenidos. e) Se han descrito diferentes formas de llevar a cabo una interpretación de recursos. f) Se han secuenciado de forma correcta las fases de una planificación interpretativa.	— Concepto, características y tipos de interpretación ambiental, como herramienta de educación ambiental en el medio visitado. — Posibilidades del entorno. Análisis, valor y puntos de interés relacionados con el medio físico, con la flora y la fauna y con elementos históricos y culturales. – Equipamientos de interpretación ambiental. Centros de interpretación en la naturaleza y en el medio urbano. Centros de visitantes, aulas de la naturaleza, jardines botánicos, centros de recursos ambientales, huertos escolares, granjas escuelas y otros.

g) Se han planificado los recursos humanos para atender la organización diseñada. h) Se han desarrollado actividades para la interpretación. i) Se han aplicado métodos de control del desarrollo de las actividades planteadas. j) Se han aplicado parámetros para evaluar el grado de satisfacción de los visitantes. k) Se ha cumplimentado la documentación necesaria para solicitar ayudas públicas para el desarrollo de proyectos de educación y sensibilización ambiental.	— Diseño y ejecución de programas y de exhibiciones interpretativas. Los proyectos de Educación Ambiental. Contenidos básicos y secuenciación (objetivos; justificación; contenidos; metodología, tipología y temporalización de actividades; recursos humanos y materiales necesarios; evaluación; difusión y presupuesto). – Actividades y materiales de interpretación ambiental. Charlas, dinámicas de grupo, debates, visitas, talleres, itinerarios, laboratorios, exposiciones y otras. – Medios interpretativos. Publicaciones, itinerarios, exposiciones y simulaciones. Dispositivos audiovisuales, equipamientos especiales y observatorios. – Diseño y realización de itinerarios de interpretación urbana y rural. – Evaluación interna y externa. Control del desarrollo de las actividades planteadas y evaluación del grado de satisfacción de los destinatarios. Elaboración de encuestas y análisis de resultados. — Ayudas públicas a la Educación Ambiental. Documentación y trámites necesarios.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de diseño de materiales para la difusión de la información e interpretación sobre el medio ambiente, así como de asesoramiento e información ambiental en los servicios de guía.

La información e interpretación ambiental incluyen aspectos como:

- Actualización de la documentación ambiental.
- Elaboración de documentos de información fiables, contrastados, accesibles y comprensibles.
- Diseño de proyectos de interpretación ambiental.
- Difusión ambiental (derecho del público a la información en materia ambiental, Ley 38/95 acceso a la información).

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Oficinas de información ambiental (ayuntamientos, administración).
- Centros de interpretación en parques o áreas naturales.
- Empresas de diseño y elaboración de materiales y recursos informativos.
- Centros de visitantes de centros de procesos tecnológicos (vertederos y depuradoras, entre otros).

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

a) Identificar fuentes documentales, seleccionando la información apropiada a la actividad que se va a realizar, para recopilar y difundir la información ambiental.
b) Identificar los principales factores que afectan al medio ambiente y sus interacciones, describiendo las alteraciones que producen malas prácticas ambientales, para informar sobre el medio ambiente.
h) Mostrar las incidencias ambientales, identificando la problemática planteada, para informar sobre el estado del entorno.
i) Analizar los componentes ambientales y patrimoniales, identificando los de mayor interés desde el punto de vista cultural, paisajístico y de conservación, para interpretar el patrimonio y sus valores.
n) Analizar el patrimonio presente en el medio natural, seleccionando técnicas de interpretación para promover su conservación.
p) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionados con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.
q) Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación, para responder a los retos que se presentan en los procesos y en la organización del trabajo y de la vida personal.
r) Tomar decisiones de forma fundamentada, analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.
v) Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias, para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todos».

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

a) Recopilar y seleccionar documentación para difundir información ambiental.
b) Informar sobre el medio ambiente, utilizando las técnicas de comunicación apropiadas.
f) Guiar visitantes por el entorno, realizando operaciones de interpretación.
k) Promover los valores del patrimonio en el medio natural, desarrollando actividades de interpretación.
n) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
ñ) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.
r) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todos», en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

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

- El análisis de los marcos o contextos de acción y de intervención de la educación ambiental.
- La búsqueda y recogida de la información ambiental.
- La elaboración de materiales informativos.

– La difusión de la información ambiental.
– La interpretación del medio a través del diseño de recursos y actividades sobre lugares de interés medioambiental.

Módulo Profesional: Programas de educación ambiental.

Equivalencia en créditos ECTS: 12.

Código: 0791.

Duración del módulo: 168 horas.

Módulo asociado a las unidades de competencia**:**

Interpretación y educación ambiental SEA252_3.

UC0805_3: Interpretar la influencia recíproca de las actividades humanas y el medio socio-natural.

UC0806_3: Desarrollar programas de educación ambiental y facilitar procesos educativos.

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

RA 1: Diseña programas de educación ambiental, relacionándolos con los objetivos planteados.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Diseño de programas de educación ambiental:
a) Se ha valorado el trabajo en equipo para llevar a cabo la planificación. b) Se han identificado los problemas socioambientales del contexto donde se va a llevar a cabo el programa. c) Se han descrito las fases características que se deben seguir en el diseño de programas de educación ambiental. d) Se han formulado los objetivos del programa. e) Se han descrito las diferentes metodologías para llevar a cabo el programa, seleccionando en cada caso la más adecuada. f) Se han propuesto actividades para llevar a cabo el programa. g) Se han temporalizado las fases del programa. h) Se han determinado los recursos materiales y humanos para llevar a cabo el programa. i) Se han definido criterios y procedimientos de evaluación del programa.	— Planificación basada en el trabajo en equipo. Marco teórico donde se encuadra el diseño. La Estrategia Andaluza de Educación Ambiental. — Características del contexto social y ambiental donde se lleva a cabo el programa. Destinatarios. — Implementación del programa. Fases en el diseño de un programa de educación ambiental. — Redacción de objetivos. Objetivos generales y específicos. Indicadores de consecución. — Metodología de trabajo y técnicas. Principios metodológicos. Técnicas de educación ambiental. — Diseño de actividades. Actividades tipo. Relación entre actividades y objetivos. — Temporalización. Secuenciación. Diagramas de Gantt. — Planificación de recursos humanos y materiales. Presupuestos.

	— Evaluación y seguimiento investigativo del programa. Criterios, instrumentos y procedimientos. Retroalimentación.

RA 2: Elabora actividades de intervención en educación ambiental, analizando las características de los grupos a quienes va dirigido y el contexto de actuación.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Elaboración de actividades de intervención en educación ambiental:
a) Se han descrito las etapas que se deben seguir en el diseño de actividades. b) Se ha seleccionado la técnica adecuada para el diseño de actividades de educación ambiental. c) Se han determinado los recursos y medios necesarios de acuerdo con los fines perseguidos. d) Se han definido los recursos de las diferentes formas de expresión y comunicación dirigidos al grupo objeto de actuación. e) Se han priorizado los recursos y técnicas expresivas. f) Se han propuesto actividades favorecedoras de la expresión y comunicación, adecuándose a las características del grupo. g) Se ha valorado la importancia de adecuar los recursos de expresión y comunicación en la elaboración de actividades de intervención en educación ambiental. h) Se han aplicado distintas técnicas de comunicación y expresión. i) Se han tenido en cuenta las normas de seguridad y prevención de riesgos, que sean de aplicación al desarrollo de las actividades.	— Etapas en el diseño de actividades. — Métodos y técnicas para el diseño de actividades de educación ambiental. – Métodos de solución de problemas. Grupos de discusión. – Técnicas basadas en la estrategia del modelo del proceso productivo. Reducción, reciclaje y reutilización. – Técnicas lúdico-recreativas. Tipología de juegos en educación ambiental. – Técnicas de simulación. – Talleres de participación. – Técnicas para la formación de actitudes. Motivación y sensibilización. – Proyectos de acción operacional. — Recursos y medios humanos y materiales necesarios para cada actividad. Bancos de recursos. Cuantificación y presupuestos. — Comunicación ambiental. – Proceso de comunicación. Información y comunicación. Comunicación social. Persuasión. – Efectos de la comunicación. Nivel cognitivo (informacional), nivel actitudinal y nivel conductual. – Planificación de la comunicación según el grupo objetivo. El acto comunicativo.

	– Características de la comunicación ambiental. – Tipologías de comunicación. Procedimientos comunicativos. Verbal y no verbal, interpersonal y social. Técnicas expresivas. Oratoria. Dramatización. Debates. —— Normas de seguridad y prevención de riesgos aplicables a cada actividad.

RA 3: Organiza la secuencia del desarrollo de las actuaciones previstas en el programa de educación ambiental, analizando el tema abordado y las características del grupo al que va dirigido.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Organización de la secuencia del desarrollo de las actuaciones previstas en un programa de educación ambiental:
a) Se han priorizado los objetivos para cada grupo y tema abordado. b) Se ha propuesto la forma más idónea de abordar los objetivos en función del grupo al que va dirigido y del contexto. c) Se han descrito las diferentes propuestas metodológicas para secuenciar el programa de educación ambiental. d) Se ha argumentado la selección de las fases de la secuenciación. e) Se han determinado las fases de la secuenciación en las que se centra la ejecución de actividades seleccionadas. f) Se han seleccionado los recursos y materiales para ejecutar las actividades de acuerdo con la secuenciación.	—— Priorización de objetivos del programa según el grupo, el contexto y el tema abordado. Adaptaciones metodológicas. —— Principios metodológicos de secuenciación. Modelos de secuencia de actividades de educación ambiental. – De lo general a lo particular. – Mapas conceptuales y diagramas de flujo. – Aprendizaje por proyectos. —— Fases de secuenciación de las actuaciones en educación ambiental. Métodos de aplicación de actividades. – Fase de motivación y sensibilización. Descubrimiento del medio a través de los sentidos. Juegos. – Fase de investigación y conocimiento. Caracterización del problema socio-ambiental. Observación, investigación y experimentación. – Fase de reflexión crítica. Reconocimiento crítico de la realidad. – Fase de acción-comunicación. Toma de decisiones responsables. Resolución de

	problemas concretos. Propuestas de acción y transformación del medio. — Recursos, materiales, espacios y medios necesarios para ejecutar las actividades. Cuantificación y presupuesto.

RA 4: Implementa actividades para el desarrollo de programas de educación ambiental en el ámbito público y privado, relacionando las formas de actuación sostenibles con el entorno.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Implementación de actividades para el desarrollo de programas de educación ambiental:
a) Se han definido los marcos de intervención del programa. b) Se han determinado las estrategias de actuación del programa. c) Se ha secuenciado la ejecución del programa. d) Se han organizado los espacios en función de las actividades y características del grupo. e) Se han preparado los recursos y materiales para ejecutar los programas. f) Se han expuesto argumentaciones teóricas relativas a la actividad. g) Se han determinado actividades que deben realizar los asistentes. h) Se han enunciado criterios adecuados para el desarrollo de la actividad. i) Se ha programado un seguimiento del desarrollo de las actividades. j) Se han aplicado las normas de seguridad y prevención de riesgos en la ejecución del programa.	— Principios metodológicos de aplicación de un programa de educación ambiental. Delimitación del problema y especificación de finalidades. Delimitación del grupo objetivo. Verificación del programa. — Participación ciudadana. Modelos de participación-acción. Voluntariado. Agenda 21 local. — Análisis de estrategias y ámbitos de actuación de la educación ambiental. – Comunidad. Ciudadanía. Asociaciones y otras entidades sin ánimo de lucro. – Administración. General, autonómica y local. – Sistema educativo. Niveles. Currículums oficiales. – Equipamientos de educación ambiental. Aulas de la naturaleza, centros de visitantes, granjas escuelas, entre otros. – Empresas. Responsabilidad social corporativa. – Medios de comunicación. Campañas de concienciación. — Implementación de actividades. – Secuencia de ejecución. — Organización de espacios en función de las actividades y el grupo.

	— Preparación de recursos y materiales. — Exposición de argumentaciones teóricas. — Actividades a realizar por los asistentes. — Criterios y procedimientos de desarrollo. — Seguimiento y evaluación. — Normas de seguridad y prevención de riesgos.

RA 5: Evalúa procesos de intervención realizados en distintos marcos de actuación de la educación ambiental, relacionando variables relevantes e instrumentos de evaluación con los resultados obtenidos.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Evaluación del proceso de intervención en los distintos marcos de actuación en educación ambiental:
a) Se ha valorado la importancia de la evaluación en diferentes momentos del proceso. b) Se han seleccionado los aspectos que se deben evaluar en un programa de educación ambiental. c) Se han definido los diferentes criterios de evaluación del programa. d) Se ha previsto la aplicación de los instrumentos de evaluación, siguiendo procedimientos. e) Se han seleccionado los instrumentos de evaluación apropiados. f) Se han propuesto instrumentos de observación en el seguimiento del programa. g) Se han registrado los datos obtenidos en el soporte establecido. h) Se ha interpretado la información recogida en el proceso de evaluación. i) Se han identificado situaciones en las que es necesario la modificación del programa.	— Concepto de evaluación en educación ambiental. Características de la evaluación. — Coordinación del trabajo en equipo en la evaluación. — Procesos de valoración y seguimiento investigativo del programa de educación ambiental. Aspectos a evaluar. Evaluación interna y externa. — Criterios de evaluación. Indicadores de consecución. — Modelos, métodos y procedimientos de evaluación y seguimiento aplicados a la educación ambiental. Evaluación de las actividades y del programa en su conjunto. — Técnicas e instrumentos de evaluación. Ajuste objetivos-criterios-instrumentos de evaluación. Evaluación cualitativa y cuantitativa. Procedimientos y documentos de registro. Autoevaluación y evaluación por los participantes. — Registro de datos de evaluación. Estadillos, matrices, informes, u otros. — Resultados de evaluación. Integración de resultados. Informes y memorias de evaluación. Grado de consecución de objetivos.

	— Retroalimentación. Modificaciones y reajustes del programa.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar las funciones de elaboración y ejecución de programas y actividades de educación ambiental.

Las funciones de elaboración y ejecución incluyen aspectos como:

- Diseño.
- Planificación.
- Estrategias de actuación.
- Gestión y coordinación.
- Secuenciación de actividades.
- Elaboración de materiales.
- Evaluación de programas.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Diseño y elaboración de materiales y recursos de educación ambiental.
- Aplicación de los productos y medios en asociaciones de desarrollo local, centros de interpretación en parques o áreas naturales, centros de visitantes de centros de procesos tecnológicos (vertederos y depuradoras, entre otros), aulas de la naturaleza y granjas escuelas.
- Elaboración de informes ambientales.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

c) Analizar los contextos de actuación y las características del grupo, determinando los objetivos que se pretende conseguir, para diseñar actividades de educación ambiental.
d) Interpretar programas, determinando la secuenciación de actividades para planificar su implantación.
e) Organizar actividades, seleccionando los medios y el personal adecuado para ejecutar el programa.
f) Aplicar técnicas e instrumentos de evaluación, interpretando la información recogida, para hacer un seguimiento y evaluación de la aplicación de los programas.
g) Valorar los registros de datos de la evaluación, identificando los logros y la sensibilización conseguida en la población, para identificar las necesidades de mejora en los programas de educación ambiental.
l) Analizar actividades de uso público de un entorno, seleccionando los medios y determinando sus fases, para gestionar su desarrollo compatible con la conservación del entorno.
q) Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación, para responder a los retos que se presentan en los procesos y en la organización del trabajo y de la vida personal.
r) Tomar decisiones de forma fundamentada, analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.
s) Desarrollar técnicas de liderazgo, motivación, supervisión y comunicación en contextos de trabajo en grupo, para facilitar la organización y coordinación de equipos de trabajo.

t) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.
u) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención personales y colectivas, de acuerdo con la normativa aplicable en los procesos del trabajo, para garantizar entornos seguros.
v) Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias, para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todos».
w) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje, para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.
x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.
y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales, para participar como ciudadano democrático.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

c) Diseñar actividades de educación ambiental.
d) Desarrollar programas y proyectos de educación ambiental.
e) Evaluar el desarrollo de programas de educación ambiental.
i) Gestionar actividades de uso público, aplicando criterios de compatibilidad con la conservación del entorno.
n) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
ñ) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.
o) Organizar y coordinar equipos de trabajo con responsabilidad, supervisando el desarrollo del mismo, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como aportando soluciones a los conflictos grupales que se presentan.
p) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad, utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.
q) Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales, de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.
r) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todos», en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios
s) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional con sentido de la responsabilidad social.

t) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

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

- El diseño de programas y actividades partiendo del marco teórico, el contexto y los objetivos que hay que alcanzar en educación ambiental.
- La organización de espacio, tiempo, recursos humanos y materiales que permitan, de forma idónea, dar respuesta a los fines perseguidos en el programa.
- La selección de estrategias de actuación y actividades de implementación.
- La aplicación de procedimientos de evaluación.

Módulo Profesional: Actividades de uso público.

Equivalencia en créditos ECTS: 9.

Código: 0792.

Duración del módulo: 147 horas.

Módulo asociado a la unidad de competencia:

Control y protección del medio natural SEA030_3.

UC0083_3: Controlar y vigilar los espacios naturales y su uso público.

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

RA 1: Diseña actividades de uso público, analizando las características propias del entorno natural y el uso al que se le destina.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Diseño de actividades de uso público en los espacios naturales:
a) Se han identificado los elementos orográficos del terreno que pueden incidir en la realización de una actividad de uso público. b) Se ha relacionado la normativa y los instrumentos de gestión con las actividades de uso público. c) Se han relacionado actividades de uso público a partir del patrimonio emplazado en cada entorno natural. d) Se han relacionado actividades de uso público a partir de la flora, fauna y paisaje de un entorno.	— Los espacios naturales y el uso público. — Tipología de espacios de uso público. Elementos orográficos y otros elementos. — Figuras de protección de los espacios naturales europeas, nacionales, autonómicas y municipales. — Instrumentos de gestión. — Planes de ordenación de los recursos naturales. — Planes rectores de uso y gestión.

e) Se han definido los procedimientos de evaluación del programa de actividades de uso público de un espacio natural. f) Se han definido los procedimientos de evaluación del modelo de actividades de uso público de un espacio natural. g) Se han diseñado las fichas para la evaluación de una actividad de uso público. h) Se ha elaborado el material gráfico sobre una actividad de uso público.	— Gestión de uso público en espacios naturales. — Modelos de uso público. — Plan de uso público. — Programas de uso público. — Normativa aplicable a la gestión y actividades del uso público del medio natural. — Legislación internacional, europea, nacional y autonómica. — Convenio Europeo del Paisaje y otras normas de protección. — Tipos de actividades de uso público. Turismo activo. — Técnicas de diseño de actividades. — Normativa aplicable al diseño de actividades. — Compatibilidad de los usos con el entorno. Carta europea de turismo sostenible. — Relación entre actividades de uso público y los elementos del entorno. — Evaluación de programas de actividades de uso público de un espacio natural. — Evaluación de actividades de uso público en el medio natural. — Procedimientos para el seguimiento y evaluación de las actividades. Cuestionarios. — Evaluación del impacto ambiental de las actividades de uso público. — Fichas de evaluación de daños ecológicos producidos por las actividades de uso público. — Elaboración de materiales gráficos. Tipos y materiales. Grafías y diseños. Folletos informativos, folletos interpretativos, guías y paneles. — Materiales compatibles con el entorno en la elaboración de cartelería y señalizaciones.

RA 2: Determina los elementos y técnicas de construcción en las obras de preparación y acondicionamiento en un entorno natural, describiendo los más acordes con el entorno y de menor impacto paisajístico.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Elementos y técnicas de construcción en las obras de preparación y acondicionamiento en un entorno natural:
a) Se han identificado los principales métodos de obras y de acondicionamiento en un espacio natural más acordes con el entorno y de menor impacto paisajístico. b) Se han seleccionado los materiales de construcción más acordes con cada entorno natural. c) Se han determinado las especies vegetales acordes con el entorno natural y con la ejecución de obras de preparación y acondicionamiento. d) Se han seleccionado los elementos de equipamientos y dotaciones más adecuados para las actividades de uso público. e) Se han especificado las señalizaciones y simbologías apropiadas a una actividad de uso público. f) Se ha confeccionado un informe sobre el estado de conservación de equipamientos y dotaciones de una actividad de uso público. g) Se ha aplicado la normativa ambiental y de prevención de riesgos laborales.	— Construcciones y obras en el medio natural. — Características generales de los proyectos y planes de obra. Interpretación. — Impacto ambiental de las construcciones en el medio natural. Mitigación de daños. — Técnicas de construcción compatibles con el entorno. Técnicas tradicionales. — Maquinaria, equipos y medios compatibles con el entorno. — Materiales compatibles con el entorno. Materiales tradicionales de cada zona. — Especies vegetales de aplicación en obras en el medio natural. — Equipamientos y dotaciones de uso público. Clasificación y principales características. — Accesibilidad en los equipamientos y dotaciones de uso público. — Impacto ambiental de los equipamientos. Corrección de daños. — Señalizaciones de uso público. Manuales de señalización en Espacios Naturales. — Tipos de señales y materiales utilizados. — Simbología y normativa. — Impacto ambiental de la señalización y simbología. Corrección de daños. — Evaluación del estado de conservación de equipamientos y dotaciones. — Informes de evaluación de equipamientos y dotaciones. Contenido básico.

	— Prevención de riesgos laborales en los trabajos en el medio natural. — Normativa aplicable en obras y construcciones en el medio natural. — Normativa medioambiental aplicable a los trabajos en el medio natural.

RA 3: Interpreta los aspectos más significativos de un espacio o itinerario natural y los mecanismos de su deterioro, seleccionando las técnicas más apropiadas.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Aspectos significativos de un espacio o itinerario natural:
a) Se han elaborado actividades para visitantes en función de las características del espacio. b) Se han realizado actividades de promoción de un espacio natural. c) Se han utilizado las técnicas de comunicación apropiadas para informar sobre un itinerario o espacio natural. d) Se ha interpretado el patrimonio natural e histórico de un espacio natural. e) Se ha evaluado el potencial interpretativo de un entorno. f) Se han identificado los aspectos más significativos de un espacio o itinerario natural y los mecanismos de su deterioro.	— Tipos de visitantes. Turistas y población local. Perfil de visitantes. — Atención a visitantes. — Visita y frecuentación. Conteos. Capacidad de carga. — Programas para visitantes. Regulación. — Comunicación y atención al público. — Promoción y extensión de un espacio natural. — Técnicas de información y promoción aplicadas. — Ventana del visitante de la Junta de Andalucía. — Principios, objetivos y fines de la interpretación del patrimonio. — Interpretación del patrimonio natural, histórico y etnográfico en el medio natural. — Planificación interpretativa. — Potencial interpretativo. Conceptos básicos. — Criterios para la evaluación del potencial interpretativo. Limitaciones. — Aplicación del Índice de potencial interpretativo (IPI). — Identificación de los elementos de importancia de un espacio o itinerario natural.

	— Identificación de efectos perjudiciales de un espacio o itinerario natural. — Protección del recurso.

RA 4: Realiza operaciones de vigilancia en un espacio natural, identificando las zonas más adecuadas para el control de visitantes e intrusos.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Operaciones de vigilancia en un espacio natural:
a) Se han identificado las zonas más adecuadas para el control de visitantes e intrusos en un espacio natural dado. b) Se han utilizado correctamente prismáticos y catalejos terrestres en una situación de vigilancia en un espacio natural dado. c) Se han emitido mensajes con lenguaje claro, inteligible, de forma concreta y breve, cumpliendo protocolos de transmisión. d) Se ha localizado el punto idóneo para comunicar y dar los mensajes. e) Se han realizado las operaciones básicas de mantenimiento en aparatos de vigilancia y comunicación. f) Se han identificado las funciones esenciales de un radiotransmisor. g) Se han identificado correctamente las infracciones de un total de acciones presentadas en un espacio natural dado, de acuerdo con la normativa aplicable. h) Se ha cumplimentado correctamente un informe de infracción.	— Accesos a un espacio natural. — Controles de acceso de visitantes. — Accesos controlados, restringidos y libres. Tarifas. — Principales técnicas de vigilancia y control. Patrullaje terrestre. Videovigilancia, sensores y drones. — Técnicas básicas y manejo de aparatos. Instrumentos ópticos y de precisión. GPS en operaciones de vigilancia. — Uso de prismáticos y catalejos terrestres en operaciones de vigilancia. — Técnicas de comunicación en operaciones de vigilancia. — Protocolos de comunicación. — Redes de comunicación. Componentes y características. Localización de puntos de transmisión. — Aparatos de comunicación. Clasificación y principales características. Operaciones básicas de mantenimiento. — Manejo de radiotransmisores. Frecuencias. — Normativa de aplicación a las operaciones de vigilancia y control de los espacios naturales. — Tipificación de infracciones. — Control de infracciones. — Procedimiento sancionador.

	— Estructura de un informe de infracción. — Cumplimentación de informes.

RA 5: Define los impactos y las consecuencias contaminantes originadas al medio natural, analizando operaciones de vertidos y residuos.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Definición de impactos y consecuencias contaminantes por vertidos y residuos:
a) Se han reconocido los contaminantes en el medio físico de espacios naturales. b) Se han identificado los procesos de los contaminantes en el medio físico de los espacios naturales. c) Se han seleccionado los protocolos adecuados para la toma de muestras de vertidos y residuos en un espacio natural. d) Se han realizado tomas de muestras de vertidos y residuos en el medio natural. e) Se han preparado las muestras de vertido y residuos para su correcto envío a laboratorio. f) Se han interpretado los resultados de los análisis realizados. g) Se ha interpretado la legislación vigente en materia de contaminación en el medio natural.	— Deterioro ambiental por causas antrópicas. — Residuos y vertidos en el medio natural. — Contaminantes del medio físico en los espacios naturales. — Tipificación. Causas y orígenes. — Procesos contaminantes de residuos y vertidos en el medio físico. — Impacto y consecuencias ambientales. — Metodologías y protocolos para la toma de muestras de residuos y vertidos en espacios naturales. — Toma de muestras de vertidos y residuos. Materiales y herramientas. — Protocolos de preparación de muestras. Materiales y herramientas. — Transporte de muestras hasta laboratorio. — Informes de resultados. — Interpretación de análisis. — Legislación aplicable en materia de contaminación en el medio natural. Normativa europea, nacional, autonómica y municipal.

RA 6: Informa sobre los límites del dominio público y del estado del patrimonio emplazado en el medio natural, analizando las características y el uso de los mismos.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS

	Información de límites de dominio público y estado de patrimonio:
a) Se han establecido los límites de bien público en la cartografía apropiada. b) Se ha caracterizado la vía pecuaria, delimitando sus límites y analizado su estado de conservación. c) Se ha caracterizado el camino histórico para su protección, delimitando sus límites y analizando su uso tradicional. d) Se han caracterizado los principales enclaves históricos emplazados en cada entorno natural. e) Se han caracterizado los principales yacimientos paleontológicos de cada entorno natural. f) Se ha caracterizado el patrimonio etnológico del entorno natural. g) Se han inventariado los elementos protegidos presentados, según protocolo y normativa aplicable. h) Se han realizado búsquedas en inventarios de patrimonio.	— Diferenciación entre bien de dominio público, patrimonial y privado. — Límites de carácter público. — Protección de los límites públicos. Principales agresiones. — Fuentes de información de los límites de bien público. Catastro. Información cartográfica. Cartografía catastral. Aplicaciones informáticas básicas. — Las vías pecuarias, vías verdes y los caminos históricos, como elementos de integración del mundo rural. — Vías pecuarias. Tipología, límites y catalogación. Usos tradicional, compatibles y complementarios. — Inventarios y catalogación. Normas y protocolo de catalogación. — Estado de conservación de las vías pecuarias. Principales agresiones. — Programa Puertas Verdes de Andalucía. — Normativa específica aplicable a vías pecuarias. La ley nacional y el reglamento andaluz de vías pecuarias. — Caminos históricos. Tipología, límites y catalogación. — Normativa específica aplicable a caminos históricos. — Patrimonio emplazado en el medio natural. Tipología y caracterización. — Protección del patrimonio. Agresiones y deterioros. — Planeamiento urbanístico y su relación con la protección del patrimonio. — Diferencias entre yacimientos paleontológicos y arqueológicos. Principales características de los yacimientos arqueológicos e identificación.

	— Patrimonio paleontológico. Cronología. Tipificación. — Cronología histórica básica de España. — Cultura material y modos de ocupación del territorio. — Patrimonio etnológico. Tipificación. — Inventarios y catalogación de elementos protegidos. Bienes de Interés Cultural. — Legislación aplicable. Normativa europea, nacional y autonómica. — Ley de Patrimonio Histórico Nacional. — Búsquedas y consultas en catálogos y bases de datos. — Consultas en el Catálogo General del Patrimonio Histórico Andaluz.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar las funciones de planificación y programación, ejecución y educación ambiental.

La función de planificación y programación incluye aspectos como:

- Diseño y gestión de actividades de uso público.
- Diseño de recorridos en el medio natural.
- Interpretación del patrimonio emplazado en el entorno natural.

La función de ejecución incluye aspectos como:

- Elaboración de materiales y productos temáticos.
- Realizar operaciones de promoción de los espacios naturales.
- Realizar operaciones de vigilancia y control en espacios naturales.

La función de educación ambiental incluye aspectos como:

- Diseño de actividades de guía-interprete en un entorno.
- Informar y difundir los valores del medio ambiente y del patrimonio emplazado en el medio natural.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Identificación de las necesidades y definición de los trabajos.
- Determinación de los recursos.
- Establecimiento de puntos críticos.
- Elaboración de presupuestos.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

a) Identificar fuentes documentales, seleccionando la información apropiada a la actividad que se va a realizar, para recopilar y difundir la información ambiental.
b) Identificar los principales factores que afectan al medio ambiente y sus interacciones, describiendo las alteraciones que producen malas prácticas ambientales, para informar sobre el medio ambiente.
c) Analizar los contextos de actuación y las características del grupo, determinando los objetivos que se pretende conseguir, para diseñar actividades de educación ambiental.
h) Mostrar las incidencias ambientales, identificando la problemática planteada, para informar sobre el estado del entorno.
i) Analizar los componentes ambientales y patrimoniales, identificando los de mayor interés desde el punto de vista cultural, paisajístico y de conservación, para interpretar el patrimonio y sus valores.
j) Analizar incidencias, seleccionando los protocolos de intervención adecuados para resolver contingencias.
l) Analizar actividades de uso público de un entorno, seleccionando los medios y determinando sus fases, para gestionar su desarrollo compatible con la conservación del entorno.
m) Seleccionar acciones de vigilancia y control, aplicando estrategias y mecanismos disuasorios del mal uso del medio natural, para realizar operaciones de vigilancia y control.
n) Analizar el patrimonio presente en el medio natural, seleccionando técnicas de interpretación para promover su conservación.
p) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionados con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.
r) Tomar decisiones de forma fundamentada, analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.
s) Desarrollar técnicas de liderazgo, motivación, supervisión y comunicación en contextos de trabajo en grupo, para facilitar la organización y coordinación de equipos de trabajo.
t) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.
u) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención personales y colectivas, de acuerdo con la normativa aplicable en los procesos del trabajo, para garantizar entornos seguros.
v) Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias, para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todos».
w) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje, para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

a) Recopilar y seleccionar documentación para difundir información ambiental.
b) Informar sobre el medio ambiente, utilizando las técnicas de comunicación apropiadas.
c) Diseñar actividades de educación ambiental.
f) Guiar visitantes por el entorno, realizando operaciones de interpretación.

g) Resolver contingencias en el recorrido por itinerarios, aplicando los protocolos establecidos.
i) Gestionar actividades de uso público, aplicando criterios de compatibilidad con la conservación del entorno.
j) Realizar operaciones de vigilancia y control en espacios naturales.
k) Promover los valores del patrimonio en el medio natural, desarrollando actividades de interpretación.
m) Realizar operaciones de control de los hábitats de un entorno, informando de sus alteraciones.
n) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
ñ) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.
o) Organizar y coordinar equipos de trabajo con responsabilidad, supervisando el desarrollo del mismo, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como aportando soluciones a los conflictos grupales que se presentan.
p) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad, utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.
q) Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales, de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.
r) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todos», en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

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

- El diseño y la gestión de actividades de uso público.
- La interpretación del patrimonio emplazado en el medio natural.
- La difusión de los valores del medio ambiente y del patrimonio emplazado en el medio natural.

Módulo Profesional: Desenvolvimiento en el medio.

Equivalencia en créditos ECTS: 4.

Código: 0793.

Duración del módulo: 96 horas.

Módulo asociado a la unidad de competencia**:**

Interpretación y educación ambiental SEA252_3.

UC0803_3: Guiar grupos de personas por el entorno y sus representaciones para contribuir a su sensibilización y capacitación ambiental.

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

RA 1: Prepara la guía de grupos de usuarios, relacionando sus características con las condiciones del medio, el programa establecido y los recursos disponibles.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Preparación de la guía de grupos de usuarios por el medio:
a) Se han identificado los equipamientos, infraestructuras y recursos del entorno necesarios para el desarrollo de las actividades. b) Se han relacionado los recursos naturales, equipamientos, infraestructuras y otros recursos disponibles en un espacio natural y/o urbano con su uso didáctico-divulgativo. c) Se ha comprobado que el equipo personal propio y de los participantes es el adecuado al desarrollo de la actividad. d) Se han comunicado al grupo las normas de comportamiento para la conservación del entorno y se controla su cumplimiento. e) Se ha seleccionado la actividad buscando el disfrute de los usuarios, ampliar sus conocimientos y mejorar sus actitudes de respeto al medio. f) Se han aplicado las normas de seguridad y de organización en el desarrollo de las actividades. g) Se ha demostrado interés por atender satisfactoriamente las necesidades de los participantes.	— Espacios en el medio urbano y rural. Espacios naturales protegidos. La RENPA. Equipamientos de uso público. La ventana del visitante. — Uso didáctico-divulgativo de los recursos. Interpretación del patrimonio natural y cultural. Tipos de itinerarios en el medio natural. — Técnicas básicas de aire libre. Equipamiento básico personal. Vestimenta y elementos de seguridad. Avituallamiento. — Comunicación de protocolos de comportamiento para la conservación del entorno. Mecanismos de control de su cumplimiento. — Selección de actividades de acuerdo a criterios de disfrute, adquisición de conocimientos y actitudes de respeto al medio. Elaboración de guías de usuario. — Normativa básica de seguridad y de organización de actividades en el medio natural. — Atención a participantes. Empatía y comunicación.

RA 2: Aplica técnicas de intervención ante contingencias, seleccionando normas de seguridad.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Técnicas de intervención ante contingencias en el medio:

a) Se han seleccionado el material y los medios necesarios para la orientación y la intervención ante posibles contingencias. b) Se han utilizado las técnicas, materiales y utensilios cartográficos, de orientación y comunicación en la realización de la actividad. c) Se han interpretado los mapas topográficos y temáticos para la adquisición de información relativa a las condiciones y usos del medio donde se va a realizar la actividad, así como para orientarse. d) Se han enumerado las diferentes técnicas de supervivencia ante contingencias. e) Se ha respetado la señalación para cuidar la seguridad y la conservación del entorno. f) Se han revisado el material y los medios utilizados al finalizar la actividad. g) Se han cumplido las normas de prevención de riesgos en el desarrollo de la actividad.	— Materiales para la orientación. Planos, GPS, brújula, SIG. Materiales para las contingencias. Balizas, señalización, botiquín de primeros auxilios. — Orientación con planos topográficos, brújula, GPS y SIG. — Aparatos de comunicación. Radiotransmisores y telefonía móvil. — Interpretación de planos y orientación en el medio natural. — Planos temáticos de vegetación, suelos, meteorológicos, y otros. — Técnicas de supervivencia. Provisión de agua y alimentos. — El frío. El refugio. Evacuación y confinamiento. Sistemas de búsqueda de ayuda. — Normas de comportamiento en espacios naturales. — Interpretación de señales y pictogramas de seguridad y conservación. — Revisión de materiales tras la actividad. Protocolos de conservación. — Prevención de riesgos laborales en las intervenciones en el medio natural.

RA 3: Determina los protocolos de intervención en una emergencia, interpretando la valoración inicial del accidentado.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Determinación de protocolos de intervención en una emergencia:

a) Se han enumerado los pasos que hay que seguir para atender a un accidentado. b) Se han determinado los procedimientos para asegurar la zona del accidente. c) Se han identificado los síntomas significativos en un accidentado. d) Se ha enumerado el contenido mínimo de un botiquín de urgencias. e) Se han identificado las técnicas básicas de seguridad y supervivencia aplicables a la situación. f) Se han seleccionado las estrategias de comunicación con el accidentado y sus acompañantes. g) Se ha descrito cómo se debe informar a un servicio sanitario de un accidente. h) Se han descrito las prioridades de actuación en caso de accidentes con múltiples víctimas. i) Se han determinado las operaciones que hay que realizar en la evacuación del accidentado a un puesto médico.	— Atención al accidentado. Objetivos. Características. — La aproximación al lugar del accidentado. Proteger, avisar y socorrer. — Procedimientos para asegurar la zona del accidente. Autoprotección. Señalización. Identificación de peligros. — Signos y síntomas de urgencia. Nociones fisiológicas básicas. — Instrumentos, material de cura, fármacos básicos. — Asistencia sanitaria inicial. Técnicas básicas de seguridad y supervivencia. — Técnicas de apoyo psicológico y de autocontrol. — Comunicación asistente-accidentado y asistente-familia. Habilidades sociales. Estrategias de control del estrés. Apoyo psicológico. — La llamada al 112. Localización del siniestro, descripción de los hechos, número de víctimas y su estado, identificación del asistente. — Prioridades de actuación en múltiples víctimas. Actuación general ante emergencia colectiva y catástrofe. Métodos de "triaje" simple, norias de evacuación. — Evacuación del accidentado a un puesto médico. Movilización y transporte de heridos.

RA 4: Aplica técnicas básicas de ayuda al accidentado, siguiendo los protocolos de primeros auxilios establecidos.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Aplicación de técnicas básicas de ayuda a la persona accidentada:

a) Se han reconocido los principales signos de compromiso vital a nivel de vía aérea, ventilación, circulación y estado neurológico. b) Se han aplicado técnicas de inmovilización preventiva del paciente. c) Se han aplicado técnicas de contención de hemorragias por medios físicos. d) Se han aplicado técnicas de masajes cardio-respiratorios. e) Se han descrito los métodos de actuación para la extracción de cuerpos extraños en piel, ojos, oídos y nariz, así como la actuación ante quemaduras, congelaciones, picaduras, mordedura de un animal, sustancias urticantes u otras lesiones provocadas por agentes físicos. f) Se han aplicado técnicas de recuperación de lesiones por agentes físicos.	— Técnicas de soporte vital. Signos de compromiso vital. Valoración de la vía aérea, la ventilación, la circulación, las hemorragias y el estado neurológico. — Procedimientos y materiales de inmovilización y movilización. — Comportamiento en caso de fractura. — Confección de camillas. — Técnicas de contención de hemorragias internas y externas. Shock. — Algoritmo de soporte vital básico en adultos. — Procedimiento de aplicación de la RCP a adultos, niños y bebés. — Métodos de actuación ante quemaduras, congelaciones, picaduras, mordeduras, sustancias urticantes y otras lesiones provocadas por agentes físicos. — Extracción de cuerpos extraños en la piel, ojos, oídos y nariz.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar las funciones de planificación y programación, ejecución, logística, calidad, prevención y protección ambiental.

La función de planificación y programación incluye aspectos como:

- Identificación de necesidades.
- Determinación de recursos.

La función de ejecución incluye aspectos como:

- Información de actividades ambientales.
- Impartición de formación ambiental.

La función de logística incluye aspectos como:

- Control de aprovisionamiento.

La función de calidad incluye aspectos como:

- Ejecución del plan de calidad.
- Aportación a la mejora continua.

La función de prevención incluye aspectos como:

- Aplicación de la normativa de prevención y seguridad.
- Supervisión y seguimiento de la aplicación de la normativa.

– Aplicación de primeros auxilios.

La función de protección ambiental incluye aspectos como:

– Cumplimiento de las normas ambientales.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

– La acogida y atención a los participantes en la actividad, procurando su seguridad y satisfacción.
– La sensibilización ambiental en los participantes.
– Las propuestas de mejora de los recorridos.
– La atención a las incidencias surgidas en la realización de actividades.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

h) Mostrar las incidencias ambientales, identificando la problemática planteada, para informar sobre el estado del entorno.
i) Analizar los componentes ambientales y patrimoniales, identificando los de mayor interés desde el punto de vista cultural, paisajístico y de conservación, para interpretar el patrimonio y sus valores.
j) Analizar incidencias, seleccionando los protocolos de intervención adecuados para resolver contingencias.
q) Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación, para responder a los retos que se presentan en los procesos y en la organización del trabajo y de la vida personal.
r) Tomar decisiones de forma fundamentada, analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.
s) Desarrollar técnicas de liderazgo, motivación, supervisión y comunicación en contextos de trabajo en grupo, para facilitar la organización y coordinación de equipos de trabajo.
t) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.
u) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención personales y colectivas, de acuerdo con la normativa aplicable en los procesos del trabajo, para garantizar entornos seguros.
v) Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias, para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todos».
w) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje, para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

f) Guiar visitantes por el entorno, realizando operaciones de interpretación.
g) Resolver contingencias en el recorrido por itinerarios, aplicando los protocolos establecidos.

ñ) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.
o) Organizar y coordinar equipos de trabajo con responsabilidad, supervisando el desarrollo del mismo, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como aportando soluciones a los conflictos grupales que se presentan.
p) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad, utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.
q) Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales, de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.
r) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todos», en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

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

- La guía de visitantes por el entorno, siguiendo las normas de organización y seguridad.
- La aplicación de técnicas de intervención para resolver contingencias.

Módulo Profesional: Habilidades sociales.

Equivalencia en créditos ECTS: 6.

Código: 0017.

Duración del módulo: 105 horas.

Módulo no asociado a la unidad de competencia:

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

RA 1: Implementa estrategias y técnicas para favorecer la comunicación y relación social con su entorno, relacionándolas con los principios de la inteligencia emocional y social.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Implementación de estrategias y técnicas que favorezcan la relación social y la comunicación:
a) Se han descrito los principios de la inteligencia emocional y social. b) Se ha valorado la importancia de las habilidades sociales en el desempeño de la labor profesional. c) Se han caracterizado las distintas etapas de un proceso comunicativo.	— Habilidades sociales y conceptos afines. — Análisis de la relación entre comunicación y calidad de vida en los ámbitos de intervención. — El proceso de comunicación. La comunicación verbal y no verbal. Estilos comunicativos — Valoración comunicativa del contexto, facilitadores y obstáculos en la comunicación.

d) Se han identificado los diferentes estilos de comunicación, sus ventajas y limitaciones. e) Se ha valorado la importancia del uso de la comunicación tanto verbal como no verbal en las relaciones interpersonales. f) Se ha establecido una eficaz comunicación para asignar tareas, recibir instrucciones e intercambiar ideas o información. g) Se han utilizado las habilidades sociales adecuadas a la situación y atendiendo a la diversidad cultural. h) Se ha demostrado interés por no juzgar a las personas y respetar sus elementos diferenciadores personales: emociones, sentimientos, personalidad. i) Se ha demostrado una actitud positiva hacia el cambio y a aprender de todo lo que sucede. j) Se ha valorado la importancia de la autocrítica y la autoevaluación en el desarrollo de habilidades de relación interpersonal y de comunicación adecuadas.	— Valoración de la importancia de las actitudes en la relación de ayuda. — La inteligencia emocional. La educación emocional. Las emociones y los sentimientos. — Los mecanismos de defensa. — Programas y técnicas de comunicación y habilidades sociales.

RA 2: Dinamiza el trabajo del grupo, aplicando las técnicas adecuadas y justificando su selección en función de las características, situación y objetivos del grupo.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Dinamización del trabajo en grupo:
k) Se han descrito los elementos fundamentales de un grupo, su estructura y dinámica así como los factores que pueden modificarlas. l) Se han analizado y seleccionado las diferentes técnicas de dinamización y funcionamiento de grupos. m) Se han explicado las ventajas del trabajo en equipo frente al individual. n) Se han diferenciado los diversos roles que pueden darse en un grupo y las relaciones entre ellos. o) Se han identificado las principales barreras de comunicación grupal. p) Se han planteado diferentes estrategias de actuación para aprovechar la función de liderazgo y los roles en la estructura y funcionamiento del grupo.	— El grupo. Tipos y características. Desarrollo grupal. Roles. Tipos de liderazgos. — Análisis de la estructura y procesos de grupos. — Técnicas para el análisis de los grupos. — Valoración de la importancia de la comunicación en el desarrollo del grupo. — La comunicación en los grupos. Estilos de comunicación. Comunicación verbal y gestual. Otros lenguajes. Icónico, audiovisual, las TICs. Obstáculos y barreras. Cooperación y competencia en los grupos. — Dinámicas de grupo. Fundamentos psicosociológicos aplicados a las dinámicas de grupo. Técnicas y clasificación de las dinámicas de grupo.

q) Se ha definido el reparto de tareas como procedimiento para el trabajo grupo. r) Se ha valorado la importancia de una actitud tolerante y de empatía para conseguir la confianza del grupo. s) Se ha logrado un ambiente de trabajo relajado y cooperativo. t) Se han respetado las opiniones diferentes a la propia y los acuerdos de grupo.	— El equipo de trabajo. Estrategias de trabajo cooperativo. Organización y el reparto de tareas. — El trabajo individual y el trabajo en grupo. — La confianza en el grupo. — Valoración del papel de la motivación en la dinámica grupal. — Toma de conciencia acerca de la importancia de respetar las opiniones no coincidentes con la propia.

RA 3: Conduce reuniones analizando las distintas formas o estilos de intervención y de organización en función de las características de los destinatarios y el contexto.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Conducción de reuniones:
a) Se han descrito los diferentes tipos y funciones de las reuniones. b) Se han descrito las etapas del desarrollo de una reunión. c) Se han aplicado técnicas de moderación de reuniones, justificándolas. d) Se ha demostrado la importancia de la capacidad de exponer ideas de manera clara y concisa. e) Se han descrito los factores de riesgo, los sabotajes posibles de una reunión, justificando las estrategias de resolución. f) Se ha valorado la necesidad de una buena y diversa información en la convocatoria de reuniones. g) Se ha descrito la importancia de la motivación y de las estrategias empleadas, para conseguir la participación en las reuniones. h) Se han aplicado técnicas de recogida de información y evaluación de resultados de una reunión. i) Se han demostrado actitudes de respeto y tolerancia en la conducción de reuniones.	— La reunión como trabajo en grupo. — Tipos de reuniones y funciones. — Etapas en el desarrollo de una reunión. Documentos. — Técnicas de moderación de reuniones. — La motivación. Técnicas y estrategias. — Identificación de la tipología de participantes en una reunión. — Análisis de factores que afectan al comportamiento de un grupo, boicoteadores, colaboradores.

RA 4: Implementa estrategias de gestión de conflictos y resolución de problemas seleccionándolas en función de las características del contexto y analizando los diferentes modelos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Implementación de estrategias de gestión de conflictos y toma de decisiones:
a) Se han analizado e identificado las principales fuentes de los problemas y conflictos grupales b) Se han descrito las principales técnicas y estrategias para la gestión de conflictos. c) Se han identificado y descrito las estrategias más adecuadas para la búsqueda de soluciones y resolución de problemas. d) Se han descrito las diferentes fases del proceso de toma de decisiones. e) Se han resuelto problemas y conflictos aplicando los procedimientos adecuados a cada caso. f) Se han respetado las opiniones de los demás respecto a las posibles vías de solución de problemas y conflictos. g) Se han aplicado correctamente técnicas de mediación y negociación. h) Se ha tenido en cuenta a las personas (usuarios), sea cual sea su edad o condición física y mental, en el proceso de toma de decisiones. i) Se ha planificado la tarea de toma de decisiones y la autoevaluación del proceso. j) Se ha valorado la importancia del intercambio comunicativo en la toma de decisiones.	— Valoración del conflicto en las dinámicas grupales. — Análisis de técnicas de resolución de problemas. Estrategias. — El proceso de toma de decisiones. Planificación y evaluación. — Gestión de conflictos grupales. Negociación y mediación. Estrategias. — Aplicación de las estrategias de resolución de conflictos grupales. — Valoración del papel del respeto y la tolerancia en la resolución de problemas y conflictos.

RA 5: Evalúa los procesos de grupo y la propia competencia social para el desarrollo de sus funciones profesionales, identificando los aspectos susceptibles de mejora.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Evaluación de la competencia social y los procesos de grupo:

a) Se han seleccionado los indicadores de evaluación. b) Se han aplicado técnicas de investigación social y sociométricas. c) Se ha autoevaluado la situación personal y social de partida del profesional. d) Se han diseñado instrumentos de recogida de información. e) Se han registrado los datos en soportes establecidos. f) Se ha interpretado los datos recogidos. g) Se han elaborado informes coherentes con la información a trasmitir y el receptor de la misma. h) Se han identificado las situaciones que necesiten mejorar. i) Se han marcado las pautas a seguir en la mejora. j) Se ha realizado una autoevaluación final del proceso trabajado por el profesional.	— Selección de indicadores. — Recogida de datos. Técnicas. — Selección y elaboración de los instrumentos. — Evaluación de la competencia social. — Evaluación de la estructura y procesos grupales. — Aplicación de las técnicas de investigación social al trabajo con grupos. — Análisis de estrategias e instrumentos para el estudio de grupos. — Sociometría básica. — Análisis e interpretación de datos. — Elaboración de informes. — Valoración de la autoevaluación como estrategia para la mejora de la competencia social.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para que el alumno adquiera las habilidades sociales necesarias para desarrollar una profesión de ayuda e interactuar adecuadamente en sus relaciones profesionales con otras personas, adaptando su comportamiento a las características de las mismas y del contexto.

Se trata de un módulo eminentemente procedimental y actitudinal en el que se da respuesta a la función de intervención/ejecución y evaluación de la competencia social del profesional, tanto en lo relativo a las relaciones interpersonales como para la dinamización de grupos o la participación en ellos desempeñando diferentes roles. Asimismo, pretende dar respuesta a la función de gestión de conflictos.

La función de intervención/ejecución incluye:

- Recogida de información acerca de las habilidades sociales que se poseen o de las que se carece.
- Organización de la actuación y la previsión de contingencias.
- Establecimiento en su caso, de ayudas técnicas para la comunicación.
- Puesta en práctica de las habilidades sociales adquiridas.

Por su parte, la función de evaluación se refiere al control y seguimiento de la propia evolución en la adquisición de la competencia social necesaria para relacionarse adecuadamente con los demás en el desempeño de sus funciones.

Finalmente, la función de gestión de conflictos hace referencia a la puesta en marcha de todos los mecanismos disponibles para su solución y supone mediación y negociación.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

b) Identificar los principales factores que afectan al medio ambiente y sus interacciones, describiendo las alteraciones que producen malas prácticas ambientales, para informar sobre el medio ambiente.

c) Analizar los contextos de actuación y las características del grupo, determinando los objetivos que se pretende conseguir, para diseñar actividades de educación ambiental.
h) Mostrar las incidencias ambientales, identificando la problemática planteada, para informar sobre el estado del entorno.
i) Analizar los componentes ambientales y patrimoniales, identificando los de mayor interés desde el punto de vista cultural, paisajístico y de conservación, para interpretar el patrimonio y sus valores.
j) Analizar incidencias, seleccionando los protocolos de intervención adecuados para resolver contingencias.
l) Analizar actividades de uso público de un entorno, seleccionando los medios y determinando sus fases, para gestionar su desarrollo compatible con la conservación del entorno.
n) Analizar el patrimonio presente en el medio natural, seleccionando técnicas de interpretación para promover su conservación.
p) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionados con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.
q) Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación, para responder a los retos que se presentan en los procesos y en la organización del trabajo y de la vida personal.
r) Tomar decisiones de forma fundamentada, analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.
s) Desarrollar técnicas de liderazgo, motivación, supervisión y comunicación en contextos de trabajo en grupo, para facilitar la organización y coordinación de equipos de trabajo.
t) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.
w) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje, para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

b) Informar sobre el medio ambiente, utilizando las técnicas de comunicación apropiadas.
c) Diseñar actividades de educación ambiental.
f) Guiar visitantes por el entorno, realizando operaciones de interpretación.
g) Resolver contingencias en el recorrido por itinerarios, aplicando los protocolos establecidos.
i) Gestionar actividades de uso público, aplicando criterios de compatibilidad con la conservación del entorno.
k) Promover los valores del patrimonio en el medio natural, desarrollando actividades de interpretación.
n) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

ñ) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.
o) Organizar y coordinar equipos de trabajo con responsabilidad, supervisando el desarrollo del mismo, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como aportando soluciones a los conflictos grupales que se presentan.
p) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad, utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.

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

- La selección e implementación de estrategias que permitan el establecimiento de relaciones de comunicación e interpersonales adecuadas, la dinamización y conducción de grupos, la gestión eficaz de los conflictos, la toma de decisiones.
- El trabajo en equipo: pequeño y gran grupo.
- La reflexión sobre las actitudes profesionales.
- La autoevaluación de la competencia social profesional.

Módulo Profesional: Proyecto de educación y control ambiental.

Equivalencia en créditos ECTS: 5.

Código: 0794.

Duración del módulo: 60 horas.

Módulo no asociado a unidad de competencia.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación del módulo.

RA 1: Identifica necesidades del sector productivo, relacionándolas con proyectos tipo que las puedan satisfacer.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN
a) Se han clasificado las empresas y entidades del sector por sus características organizativas y el tipo de actividad y servicio que ofrecen.
b) Se han caracterizado las empresas tipo, mostrando la estructura organizativa y las funciones de cada departamento.
c) Se han identificado las necesidades más demandadas a las empresas.
d) Se han valorado las oportunidades de negocio previsibles en el sector.
e) Se ha identificado el tipo de proyecto requerido para dar respuesta a las demandas previstas.
f) Se han determinado las características específicas requeridas en el proyecto.

g) Se han determinado las obligaciones fiscales, laborales y de prevención de riesgos y sus condiciones de aplicación.

h) Se han identificado posibles ayudas o subvenciones para la incorporación de nuevas tecnologías de producción o de servicio.

i) Se ha elaborado el guión de trabajo que se va a seguir para la elaboración del proyecto.

RA 2: Diseña proyectos relacionados con las competencias expresadas en el título, incluyendo el desarrollo de las fases que lo componen.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

a) Se ha recopilado la información necesaria relativa a los aspectos que van a ser tratados en el proyecto.

b) Se ha realizado el estudio de viabilidad técnica del mismo.

c) Se han identificado las fases o partes que componen el proyecto y su contenido.

d) Se han establecido los objetivos que se pretenden conseguir e identificado su alcance.

e) Se han previsto los recursos materiales y personales necesarios para realizarlo.

f) Se ha realizado el presupuesto económico correspondiente.

g) Se han identificado las necesidades de financiación para la puesta en marcha del mismo.

h) Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para su diseño.

i) Se han identificado los aspectos que se deben controlar para garantizar la calidad del proyecto.

RA 3: Planifica la ejecución del proyecto, determinando el plan de intervención y la documentación asociada.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

a) Se han secuenciado las actividades, ordenándolas en función de las necesidades de implementación.

b) Se han determinado los recursos y la logística necesarios para cada actividad.

c) Se han identificado las necesidades de permisos y autorizaciones para llevar a cabo las actividades.

d) Se han determinado los procedimientos de actuación o ejecución de las actividades.

e) Se han identificado los riesgos inherentes a la ejecución, definiendo el plan de prevención de riesgos y los medios y equipos necesarios.

f) Se ha planificado la asignación de recursos materiales y humanos y los tiempos de ejecución.

g) Se ha hecho la valoración económica que da respuesta a las condiciones de la implementación.

h) Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para la ejecución.

RA 4: Define los procedimientos para el seguimiento y control de la ejecución del proyecto, justificando la selección de variables e instrumentos empleados.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN
a) Se ha definido el procedimiento de evaluación de las actividades o intervenciones.
b) Se han definido los indicadores de calidad para realizar la evaluación.
c) Se ha definido el procedimiento para la evaluación de las incidencias que puedan presentarse durante la realización de las actividades, su posible solución y registro.
d) Se ha definido el procedimiento para gestionar los posibles cambios en los recursos y en las actividades, incluyendo el sistema de registro de los mismos.
e) Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para la evaluación de las actividades y del proyecto.
f) Se ha establecido el procedimiento para la participación en la evaluación de los usuarios o clientes y se han elaborado los documentos específicos.
g) Se ha establecido un sistema para garantizar el cumplimiento del pliego de condiciones del proyecto, cuando este existe.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional complementa la formación establecida para el resto de los módulos profesionales que integran el título en las funciones de análisis del contexto, diseño del proyecto y organización de la ejecución.

La función de análisis del contexto incluye las subfunciones de:

- Recopilación de información.
- Identificación de necesidades.
- Definición, priorización y secuenciación de los trabajos.
- Estudio de viabilidad.

La función de diseño del proyecto tiene como objetivo establecer las líneas generales para dar respuesta a las necesidades planteadas, concretando los aspectos relevantes para su realización. Incluye las subfunciones de:

- Definición del proyecto.
- Planificación de la intervención.
- Elaboración de la documentación.

La función de organización de la ejecución incluye las subfunciones de:

- Programación de actividades.
- Gestión de recursos.
- Supervisión de la intervención.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se desarrollan en el sector público o privado, en cualquier organización que tenga como objeto:

- Elaboración de proyectos de educación ambiental.
- Diseño y gestión de actividades de uso público.

- Guía-interprete del patrimonio de un entorno.
- Control del medio natural.
- Seguimiento de un sistema de gestión ambiental.

La formación del módulo contribuye a alcanzar la totalidad de los objetivos generales del ciclo formativo y las competencias del título.

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

- La ejecución de trabajos en equipo.
- La responsabilidad y la autoevaluación del trabajo realizado.
- La autonomía y la iniciativa personal.
- El uso de las tecnologías de la información y de la comunicación.
- El estímulo de la actitud emprendedora.
- La innovación en planteamiento y objetivos.

Módulo Profesional: Formación y orientación laboral.

Equivalencia en créditos ECTS: 5.

Código: 0795.

Duración del módulo: 96 horas.

Módulo no asociado a unidad de competencia**.**

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

RA 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	CONTENIDOS
	Búsqueda activa de empleo:
a) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el Técnico Superior en Educación y Control Ambiental. b) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título. c) Se han identificado los itinerarios formativos-profesionales relacionados con el perfil profesional del Técnico Superior en Educación y Control Ambiental.	— Definición y análisis del sector profesional del título de Técnico Superior en Educación y Control Ambiental. – Caracterización de proyecto de vida y proyecto profesional. Estereotipos y roles de género. – Análisis de los diferentes puestos de trabajo relacionados con el ámbito profesional del título, competencias profesionales, condiciones laborales y cualidades personales.

d) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo. e) Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes y formación propia para la toma de decisiones. f) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo. g) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.	– Mercado laboral. Tasas de actividad, ocupación y paro. Datos y estadísticas desagregados por sexo en el sector profesional de la educación y control ambiental. – Políticas de empleo. — Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional. – Definición del objetivo profesional individual. – La toma de decisiones y factores que intervienen, expectativas e influencias. — Identificación de itinerarios formativos relacionados con el Técnico Superior en Educación y Control Ambiental. – Formación profesional inicial. – Formación para el empleo. — Valoración de la importancia de la formación permanente en la trayectoria laboral y profesional del Técnico Superior en Educación y Control Ambiental. — El proceso de toma de decisiones. — El proyecto profesional individual. — Proceso de búsqueda de empleo en el sector público. Fuentes de información y formas de acceso. — Proceso de búsqueda de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector. Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo. — Métodos para encontrar trabajo. — Análisis de ofertas de empleo y de documentos relacionados con la búsqueda de empleo. — Análisis de los procesos de selección. – Aspectos de género que inciden en los procesos de selección de personal. — Aplicaciones informáticas. — Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.

RA 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	CONTENIDOS
	Gestión del conflicto y equipos de trabajo:
a) Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del Técnico Superior en Educación y Control Ambiental. b) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo. c) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces. 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.	— Concepto de equipo de trabajo. – Clasificación de los equipos de trabajo. – Etapas en la evolución de los equipos de trabajo. – Tipos de metodologías para trabajar en equipo. – Aplicación de técnicas para dinamizar equipos de trabajo. – Técnicas de dirección de equipos. — Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización. — Equipos en el sector de la educación y control ambiental según las funciones que desempeñan. — Equipos eficaces e ineficaces. – Similitudes y diferencias. – La motivación y el liderazgo en los equipos eficaces. — La participación en el equipo de trabajo. – Diferentes roles dentro del equipo. – La comunicación dentro del equipo. – Organización y desarrollo de una reunión. — Conflicto; características, fuentes y etapas. – Métodos para la resolución o supresión del conflicto. — El proceso de toma de decisiones en grupo.

RA 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	CONTENIDOS
	Contrato de trabajo:
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 han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos. e) Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar. f) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo. g) Se ha analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran. h) Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral. i) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título de Técnico Superior en Educación y Control Ambiental. j) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.	— El derecho del trabajo. – Relaciones Laborales. – Fuentes de la relación laboral y principios de aplicación. – Organismos que intervienen en las relaciones laborales. — Análisis de la relación laboral individual. — Derechos y Deberes derivados de la relación laboral. – Normativa laboral en cuanto al acoso sexual y al acoso por razones de sexo. — Modalidades de contrato de trabajo y medidas del fomento de la contratación. — Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad, beneficios sociales entre otros. — El Salario. Interpretación de la estructura salarial. – Salario Mínimo Interprofesional. – Brecha salarial entre trabajadores y trabajadoras en empleos de similar cualificación. — Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo. — Representación de los trabajadores/as. – Representación sindical y representación unitaria. – Competencias y garantías laborales. – Negociación colectiva. — Análisis de un convenio colectivo aplicable al ámbito profesional del Técnico Superior en Educación y Control Ambiental. — Conflictos laborales. – Causas y medidas del conflicto colectivo: la huelga y el cierre patronal.

	– Procedimientos de resolución de conflictos laborales.

RA 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	CONTENIDOS
	Seguridad Social, empleo y desempleo:
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 enumerado las diversas contingencias que cubre el sistema de Seguridad Social. c) Se han identificado los regímenes existentes en el sistema de la Seguridad Social. d) Se han identificado las obligaciones de empresario y trabajador dentro del sistema de Seguridad Social. e) Se han identificado en un supuesto sencillo las bases de cotización de un trabajador y las cuotas correspondientes a trabajador y empresario. 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.	— Estructura del Sistema de la Seguridad Social. — Determinación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de Seguridad Social: afiliación, altas, bajas y cotización. — Estudio de las Prestaciones de la Seguridad Social. — Situaciones protegibles en la protección por desempleo.

RA 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	CONTENIDOS
	Evaluación de riesgos profesionales:
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.	— Valoración de la relación entre trabajo y salud. — Análisis de factores de riesgo. — La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva.

c) Se han clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos. d) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del Técnico Superior en Educación y Control Ambiental. e) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa. f) Se han determinado las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional del Técnico Superior en Educación y Control Ambiental. 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 Superior en Educación y Control Ambiental.	— 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 y psico-sociales. — Riesgos específicos en el sector de la educación y control ambiental. — Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas.

RA 6: Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en la empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Planificación de la prevención de riesgos en la empresa:
a) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales. b) 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. c) Se han determinado las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos. d) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la 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 Superior en Educación y Control Ambiental.	— Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales. — Gestión de la prevención en la empresa. — Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales. — Planificación de la prevención en la empresa. — Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo. — Elaboración de un plan de emergencia en una “pyme”.

g) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación de una pequeña y mediana empresa.	

RA 7: Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico Superior en Educación y Control Ambiental.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa:
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.	— Determinación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva. — Protocolo de actuación ante una situación de emergencia. — Primeros auxilios.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo contiene la formación necesaria para que el alumnado pueda insertarse laboralmente y desarrollar su carrera profesional en el sector de la educación y control ambiental.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

j) Analizar incidencias, seleccionando los protocolos de intervención adecuados para resolver contingencias.
p) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionados con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.

q) Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación, para responder a los retos que se presentan en los procesos y en la organización del trabajo y de la vida personal.
r) Tomar decisiones de forma fundamentada, analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.
s) Desarrollar técnicas de liderazgo, motivación, supervisión y comunicación en contextos de trabajo en grupo, para facilitar la organización y coordinación de equipos de trabajo.
t) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.
u) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención personales y colectivas, de acuerdo con la normativa aplicable en los procesos del trabajo, para garantizar entornos seguros.
v) Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias, para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todos»
w) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje, para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.
y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales, para participar como ciudadano democrático.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

n) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
ñ) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.
o) Organizar y coordinar equipos de trabajo con responsabilidad, supervisando el desarrollo del mismo, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como aportando soluciones a los conflictos grupales que se presentan.
p) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad, utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.
q) Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales, de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.
r) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todos», en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.
t) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

Las líneas de actuación en el proceso de 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 a las empresas.
- 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 (CV) 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 su sector productivo, y colaboración en la definición de un plan de prevención para una pequeña empresa, así como las medidas necesarias para su puesta en funcionamiento.
- La elaboración del Proyecto profesional individual, como recurso metodológico en el aula, utilizando el mismo como hilo conductor para la concreción práctica de los contenidos del módulo.
- La utilización de aplicaciones informáticas y nuevas tecnologías en el aula.

Estas líneas de actuación deben fundamentarse desde el enfoque de "aprender - haciendo", a través del diseño de actividades que proporcionen al alumnado un conocimiento real de las oportunidades de empleo y de las relaciones laborales que se producen en su ámbito profesional.

Módulo Profesional: Empresa e iniciativa emprendedora.

Equivalencia en créditos ECTS: 4.

Código: 0796.

Duración del módulo: 84 horas.

Módulo no asociado a unidad de competencia**.**

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

RA 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	CONTENIDOS
	Iniciativa emprendedora:

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 pyme dedicada a la educación y control ambiental. e) Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario que se inicie en el sector de la educación y control ambiental. 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 relacionándola con los objetivos de la empresa. i) Se ha definido una determinada idea de negocio del ámbito de la educación y control ambiental, que servirá de punto de partida para la elaboración de un plan de empresa. j) Se han analizado otras formas de emprender como asociacionismo, cooperativismo, participación, autoempleo. k) Se ha elegido la forma de emprender más adecuada a sus intereses y motivaciones para poner en práctica un proyecto de simulación empresarial en el aula y se han definido los objetivos y estrategias a seguir. l) Se han realizado las valoraciones necesarias para definir el producto y/o servicio que se va a ofrecer dentro del proyecto de simulación empresarial.	— Innovación y desarrollo económico. Principales características de la innovación en la actividad de educación y control ambiental (materiales, tecnología y organización de la producción, entre otros) — Factores claves de los emprendedores. Iniciativa, creatividad y formación. — La actuación de los emprendedores como empleados de una pyme de educación y control ambiental. — La actuación de los emprendedores como empresarios de una pyme de educación y control ambiental — El empresario. Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial. — Plan de empresa. La idea de negocio en el ámbito de la educación y control ambiental. — Objetivos de la empresa u organización. – Estrategia empresarial. — Proyecto de simulación empresarial en el aula. – Elección de la forma de emprender y de la idea o actividad a desarrollar a lo largo del curso. – Elección del producto y/o servicio para la empresa u organización simulada. – Definición de objetivos y estrategia a seguir en la empresa u organización simulada.

RA 2: Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	La empresa y su entorno:
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 identificado los elementos del entorno de una pyme dedicada a la educación y control ambiental. e) Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa, y su relación con los objetivos empresariales. f) Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial. g) Se ha elaborado el balance social de una empresa del ámbito de la educación y control ambiental, y se han descrito los principales costes sociales en que incurren estas empresas, así como los beneficios sociales que producen. h) Se han identificado, en empresas de educación y control ambiental, prácticas que incorporan valores éticos y sociales. i) Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una pyme de educación y control ambiental. j) Se ha analizado el entorno, se han incorporado valores éticos y se ha estudiado la viabilidad inicial del proyecto de simulación empresarial de aula. k) Se ha realizado un estudio de los recursos financieros y económicos necesarios para el desarrollo del proyecto de simulación empresarial de aula.	— Funciones básicas de la empresa. — La empresa como sistema. — Análisis del entorno general de una de una pyme dedicada a la educación y control ambiental. — Análisis del entorno específico de una de una pyme dedicada a la educación y control ambiental. — Relaciones de una de una pyme dedicada a la educación y control ambiental con su entorno. — Cultura empresarial. Imagen e identidad corporativa. — Relaciones de una de una pyme dedicada a la educación y control ambiental con el conjunto de la sociedad. – Responsabilidad social corporativa, responsabilidad con el medio ambiente y balance social. — Estudio inicial de viabilidad económica y financiera de una “pyme” u organización. — Proyecto de simulación empresarial en el aula. – Análisis del entorno de nuestra empresa u organización simulada, estudio de la viabilidad inicial e incorporación de valores éticos. – Determinación de los recursos económicos y financieros necesarios para el desarrollo de la actividad en la empresa u organización simulada.

RA 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	CONTENIDOS
	Creación y puesta en marcha de una empresa:
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 de educación y control ambiental 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 empresa. h) Se han realizado los trámites necesarios para la creación y puesta en marcha de una empresa, así como la organización y planificación de funciones y tareas dentro del proyecto de simulación empresarial. i) Se ha desarrollado el plan de producción de la empresa u organización simulada y se ha definido la política comercial a desarrollar a lo largo del curso.	— Tipos de empresa y organizaciones. — La responsabilidad de los propietarios de la empresa. — Elección de la forma jurídica. Exigencia legal, responsabilidad patrimonial y legal, número de socios, capital, la fiscalidad en las empresas y otros. — Viabilidad económica y viabilidad financiera de una pyme dedicada a la educación y control ambiental. — Subvenciones y ayudas de las distintas administraciones. — Trámites administrativos para la constitución de una empresa. — Plan de empresa: Elección de la forma jurídica. Estudio de viabilidad económica y financiera, trámites administrativos y gestión de ayudas y subvenciones. — Proyecto de simulación empresarial en el aula. – Constitución y puesta en marcha de una empresa u organización simulada. – Desarrollo del plan de producción de la empresa u organización simulada. – Definición de la política comercial de la empresa u organización simulada. – Organización, planificación y reparto de funciones y tareas en el ámbito de la empresa u organización simulada.

RA 4: Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una empresa, identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Función administrativa:
a) Se han diferenciado las distintas fuentes de financiación de una empresa u organización. b) Se han analizado los conceptos básicos de contabilidad, así como las técnicas de registro de la información contable. c) 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. d) Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa de educación y control ambiental. e) Se han diferenciado los tipos de impuestos en el calendario fiscal. f) Se ha cumplimentado la documentación básica de carácter comercial y contable (facturas, albaranes, notas de pedido, letras de cambio, cheques y otros) para una pyme de educación y control ambiental, y se han descrito los circuitos que dicha documentación recorre en la empresa. g) Se ha incluido la anterior documentación en el plan de empresa. h) Se han desarrollado las actividades de comercialización, gestión y administración dentro del proyecto de simulación empresarial de aula. i) Se han valorado los resultados económicos y sociales del proyecto de simulación empresarial.	— Concepto de contabilidad y nociones básicas. — Análisis de la información contable. — Obligaciones fiscales de las empresas. — Gestión administrativa de una empresa dedicada a la educación y control ambiental. — Proyecto de simulación empresarial en el aula. – Comercialización del producto y/o servicio de la empresa u organización simulada. – Gestión financiera y contable de la empresa u organización simulada. – Evaluación de resultados de la empresa u organización simulada.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria 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 de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

p) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionados con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.

q) Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación, para responder a los retos que se presentan en los procesos y en la organización del trabajo y de la vida personal.
r) Tomar decisiones de forma fundamentada, analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.
w) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje, para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.
x) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.
y) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales, para participar como ciudadano democrático.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

n) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
ñ) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.
p) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad, utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.
s) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional con sentido de la responsabilidad social.
t) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

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

- El manejo de las fuentes de información sobre el sector medioambiental, 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 relacionado con los procesos medioambientales.
- La utilización de programas de gestión administrativa para empresas del sector.
- La realización de un proyecto de plan de empresa relacionada con el medio ambiente, que incluya todas las facetas de puesta en marcha de un negocio, así como la justificación de su responsabilidad social.

Estas líneas de actuación deben fundamentarse desde el enfoque de "aprender- haciendo", a través del diseño de actividades que proporcionen al alumnado un conocimiento real de las oportunidades de empleo y de las relaciones laborales que se producen en su ámbito profesional.

Así mismo, se recomienda la utilización, como recurso metodológico en el aula, de los materiales educativos de los distintos programas de fomento de la Cultura Emprendedora, elaborados por la Junta de Andalucía y la participación activa en concursos y proyectos de emprendedores con objeto de fomentar la iniciativa emprendedora.

Módulo Profesional: Formación en Centros de Trabajo.

Equivalencia en créditos ECTS: 22.

Código: 0797.

Duración del módulo 350 horas.

Módulo no asociado a unidad de competencia.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación del módulo.

RA 1: Identifica la estructura y organización de la empresa, relacionándolas con el tipo de servicio que presta.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN
a) Se han identificado la estructura organizativa de la empresa y las funciones de cada área de la misma. b) Se ha comparado la estructura de la empresa con las organizaciones empresariales tipo existentes en el sector. c) Se han relacionado las características del servicio y el tipo de clientes con el desarrollo de la actividad empresarial. d) Se han identificado los procedimientos de trabajo en el desarrollo de la prestación de servicio. e) Se han valorado las competencias necesarias de los recursos humanos para el desarrollo óptimo de la actividad. f) Se ha valorado la idoneidad de los canales de difusión más frecuentes en esta actividad.

RA 2: Aplica hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional, de acuerdo con las características del puesto de trabajo y con los procedimientos establecidos en la empresa.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN

a) Se han reconocido y justificado:

- La disponibilidad personal y temporal necesarias en el puesto de trabajo.
- Las actitudes personales (puntualidad y empatía, entre otras) y profesionales (orden, limpieza y responsabilidad, entre otras) necesarias para el puesto de trabajo.
- Los requerimientos actitudinales ante la prevención de riesgos en la actividad profesional.
- Los requerimientos actitudinales referidos a la calidad en la actividad profesional.
- Las actitudes relacionadas con el propio equipo de trabajo y con las jerarquías 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 han identificado las normas de prevención de riesgos laborales y los aspectos fundamentales de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales de aplicación en la actividad profesional.

c) Se han puesto en marcha los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas de la empresa.

d) Se ha mantenido una actitud de respeto al medio ambiente en las actividades desarrolladas.

e) Se ha mantenido organizado, limpio y libre de obstáculos el puesto de trabajo o el área correspondiente al desarrollo de la actividad.

f) Se ha responsabilizado del trabajo asignado, interpretando y cumpliendo las instrucciones recibidas.

g) Se ha establecido una comunicación eficaz con la persona responsable en cada situación y con los miembros del equipo.

h) Se ha coordinado con el resto del equipo, comunicando las incidencias relevantes que se presenten.

i) Se ha valorado la importancia de su actividad y la necesidad de adaptación a los cambios de tareas.

j) Se ha responsabilizado de la aplicación de las normas y procedimientos en el desarrollo de su trabajo.

RA 3: Realiza actividades de informador ambiental, de acuerdo con los procedimientos establecidos y colaborando con el equipo responsable.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

a) Se han interpretado y asumido los procedimientos de trabajo establecidos.

b) Se han identificado los distintos archivos y fondos documentales donde acceder a la información ambiental.

c) Se ha archivado la documentación ambiental en distintos medios y formatos.

d) Se ha seleccionado la documentación apropiada para difundir la información ambiental.

e) Se ha colaborado en la elaboración de actividades y soportes informativos.

f) Se han organizado los distintos medios y soportes para realizar la información ambiental.

g) Se ha transmitido la información a los usuarios de forma clara y precisa, siguiendo las normas de la empresa u organización.

h) Se han utilizado los diferentes tipos de lenguaje para realizar una buena comunicación de difusión ambiental.

RA 4: Realiza actividades de educación ambiental de acuerdo con las instrucciones de los programas establecidos.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN
a) Se han identificado las características propias de la empresa y de los programas que desarrollan.
b) Se ha obtenido información para la elaboración de actividades.
c) Se han propuesto actividades adaptadas al contexto y al grupo de personas a las que se dirigen los programas establecidos en la empresa.
d) Se han seleccionado las estrategias de intervención acordes con los objetivos marcados en los programas.
e) Se han temporalizado las fases de actuación previstas en la ejecución de los programas.
f) Se han definido los instrumentos de evaluación.
g) Se han ejecutado actividades de evaluación aplicando los instrumentos definidos.
h) Se han elaborado informes de las intervenciones realizadas.
i) Se ha reflexionado sobre la propia intervención, el carácter multidisciplinar y el trabajo en equipo en que se ha colaborado.

RA 5: Diseña itinerarios y recorridos de acuerdo con las normas e instrucciones establecidas.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN
a) Se ha identificado la información para la elaboración de itinerarios y recorridos.
b) Se han seleccionado los procedimientos que hay que aplicar en el diseño, así como las fuentes cartográficas que se van a utilizar.
c) Se ha informado de las peculiaridades y características del itinerario en función de los usuarios.
d) Se ha propuesto, mediante representaciones gráficas, el diseño del itinerario.
e) Se ha evaluado «in situ» el itinerario propuesto, para identificar posibles contingencias en el desarrollo del recorrido.
f) Se han elaborado informes de las intervenciones realizadas.
g) Se ha colaborado en la elaboración de folletos divulgativos para difundir la información de los itinerarios propuestos.

RA 6: Elabora y realiza actividades de uso público y de guía-intérprete en entornos rurales y espacios naturales, de acuerdo con las instrucciones establecidas.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN
a) Se han caracterizado las actividades de uso público a partir de la flora, fauna, paisaje y patrimonio de un entorno.
b) Se ha identificado el patrimonio natural e histórico de un espacio.
c) Se han seleccionado los materiales de construcción y los métodos de obras y acondicionamiento más acordes con el entorno natural.
d) Se han identificado las zonas más adecuadas para guiar visitantes en un espacio natural.
e) Se han identificado correctamente las infracciones que se pueden producir en un espacio natural, de acuerdo con la normativa.
f) Se ha cumplimentado correctamente un informe de infracción.
g) Se han reconocido los contaminantes en el medio físico de espacios naturales.
h) Se han aplicado los protocolos adecuados para la toma de muestras de vertidos y residuos en un espacio natural.
i) Se han interpretado los resultados de los análisis realizados.
j) Se ha caracterizado una vía pecuaria, o un camino histórico, en el espacio natural, delimitándolo y analizado su estado de conservación.

RA 7: Colabora en la implantación, desarrollo y mantenimiento del sistema de gestión ambiental de la empresa u organismo.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN
a) Se han identificado los focos de contaminación ambiental.
b) Se han tomado muestras para su análisis y valoración.
c) Se ha identificado la legislación referente a los límites de cada contaminante.
d) Se han interpretado los resultados analíticos.
e) Se han evaluado los aspectos ambientales, siguiendo los criterios establecidos.
f) Se han realizado propuestas de medidas correctoras.
g) Se han jerarquizado los aspectos medioambientales, destacando aquellos que resulten más significativos.
h) Se han comparado los aspectos ambientales evaluados con los resultados obtenidos en periodos anteriores.
i) Se ha valorado la mejora ambiental de la organización a lo largo del tiempo.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contribuye a completar las competencias y objetivos generales propios de este título, que se han alcanzado en el centro educativo, o a desarrollar competencias características difíciles de conseguir en el mismo.

ANEXO II

Distribución horaria semanal, por cursos académicos, de los módulos profesionales del ciclo formativo correspondiente al Título de Técnico Superior en Educación y Control Ambiental.

MÓDULOS PROFESIONALES	PRIMER CURSO		SEGUNDO CURSO	
	HORAS TOTALES	HORAS SEMANALES	HORAS TOTALES	HORAS SEMANALES
0785. Estructura y dinámica del medio ambiente.	160	5		
0786. Medio natural.	192	6		
0787. Actividades humanas y problemática ambiental.	128	4		
0788. Gestión ambiental.	192	6		
0789. Métodos y productos cartográficos.	96	3		
0790. Técnicas de educación ambiental.			63	3
0791. Programas de educación ambiental.			168	8
0792. Actividades de uso público.			147	7
0793. Desenvolvimiento en el medio.	96	3		
0017. Habilidades sociales.			105	5
0794. Proyecto de educación y control ambiental.			60	
0795. Formación y orientación laboral.	96	3		
0796. Empresa e iniciativa emprendedora.			84	4
0797. Formación en centros de trabajo.			350	
Horas de libre configuración			63	3
TOTALES	960	30	1040	30

ANEXO III

Orientaciones para elegir un itinerario en la modalidad de oferta parcial para las enseñanzas correspondientes al Título de Técnico Superior en Educación y Control Ambiental.

MÓDULOS PROFESIONALES CON FORMACIÓN BÁSICA O SOPORTE	RELACIÓN CON
0785. Estructura y dinámica del medio ambiente. 0786. Medio natural.	0790. Técnicas de educación ambiental. 0791. Programas de educación ambiental. 0792. Actividades de uso público.
0787. Actividades humanas y problemática ambiental.	0788. Gestión ambiental. 0791. Programas de educación ambiental. 0792. Actividades de uso público.
MÓDULOS PROFESIONALES CON FORMACIÓN COMPLEMENTARIA	
0785. Estructura y dinámica del medio ambiente. 0786. Medio natural.	
0790. Técnicas de educación ambiental. 0791. Programas de educación ambiental.	
MÓDULOS PROFESIONALES CON FORMACIÓN TRANSVERSAL	
0017. Habilidades sociales. 0789. Métodos y productos cartográficos. 0793. Desenvolvimiento en el medio. 0795. Formación y orientación laboral. 0796. Empresa e iniciativa emprendedora.	

ANEXO IV

Espacios y equipamientos mínimos.

Espacios.

Espacio formativo	Superficie m²	Superficie m²
	30 alumnas/os	20 alumnas/os
Aula polivalente.	60	40
Laboratorio.	90	60
Taller de educación ambiental.	90	60

Equipamientos.

Espacio formativo	Equipamiento
Aula polivalente.	— Equipos audiovisuales y cañón de proyección. — PC instalados en red e Internet. — Software de bases de datos y gestión de archivos. — Bibliografía de campo: guías de flora, fauna y hongos. — Cartografía elaborada. Ortofotos. Imágenes satélite. — Tecnologías de la información, equipos informáticos y software de aplicación en la cartografía, SIG y gestión de espacios naturales.
Laboratorio.	— Material informático. — Material de marcaje de especies. — Equipos de protección individual. — Cámara frigorífica. — Arcón frigorífico. — Prismáticos y catalejo. — Lupas binoculares.

	— Microscopios biológicos. — Microscopio biológico triocular. — Brújulas. — GPS. — Equipos de comunicación. — Material de laboratorio. — Equipo de toma de muestras de gases. — Sonómetro. — Equipo de toma de muestras de aguas residuales que incluya: Nevera portátil, pHmetro portátil y Oxímetro portátil. — Termómetro. — Equipo de toma de muestras de suelos. — Recipientes para la toma de muestras. — Aparato para determinación de C, S y N. — Equipo para análisis granulométrico. — Espectrofluorímetro. — Espectrofotómetro infrarrojo. — Equipo de prácticas de primeros auxilios. — Botiquín de urgencias. — Turbidímetro. — Conductímetro. — Caudalímetro. — Set de análisis de suelos. — Set de análisis de aguas. — Espectrofotómetro UV/Vis. — Balanza analítica. — Estación meteorológica digital. — Luxómetro. Estufa de secado. — Aparato para determinación de humedad y punto de rocío. — Equipos de sedimentación. — Estufa de cultivo. — Equipo contador de colonias. — Colorímetro portátil. — Equipos de calefacción. — Vidrio y material vario de microbiología. — Equipos de agitación magnética. — Material de vidrio de laboratorio. — Envases para disoluciones. — Duchas de seguridad. — Lavaojos. — Cámara adaptable a microscopio. — Extintor polivalente.

	— Armario con puertas de madera. — Estanterías abiertas a una cara. — Pizarra. — Mueble de laboratorio. — Vitrina de gases. — Estufa de secado. — Autoclave. — Material básico de microbiología. — Termostato de inmersión. — Densímetros. — Mecheros. — Servicios auxiliares: agua, gas. — Fregadero. — Medidor de humedad. — Equipo de destilación. — Centrífuga. — Aspirador de pipetas. — Alfileres entomológicos. — Armarios entomológicos. — Aspiradores entomológicos. — Cajas para colección de insectos. — Medios para recogida de datos morfométricos y para la homologación de trofeos. — Molino para muestras. — Muestras de las principales plagas forestales. — Munición de caza. — Equipos de pesca. — Trampas entomológicas. — Trofeos de especies cinegéticas. — Tablillas de señalización de cotos. — Prensa para la elaboración de herbarios. — Rayador para rocas y minerales. — Colección de rocas. — Colección de minerales. — Cámaras de fototrampeo. — Mapas topográficos — Escalímetros — Curvímetro — Altímetros — Podómetros — Clinómetros — Muestras de señales y cartelería de senderos. — Recipientes para la toma de muestras en campo.

Taller de educación ambiental.	— Equipos audiovisuales. — Cañón de proyección. — Ordenadores con conexión a Internet. — Equipo de música. — Cámaras fotográficas y de vídeo. — Colchonetas de gimnasio. — Equipo básico de iluminación escénica. — Material de impresión gráfica. — Tarima-escenario. — Sistema de microfonía inalámbrica. — Mesa de control de audios.

ANEXO V

Módulos profesionales del ciclo formativo de grado superior en educación y control ambiental que pueden ser ofertados en la modalidad a distancia.

MÓDULOS PROFESIONALES QUE PUEDEN SER OFERTADOS EN LA MODALIDAD A DISTANCIA
0017. Habilidades sociales.
0795. Formación y orientación laboral.
0796. Empresa e iniciativa emprendedora.
MÓDULOS PROFESIONALES QUE PUEDEN SER OFERTADOS EN LA MODALIDAD A DISTANCIA Y REQUIEREN ACTIVIDADES DE CARÁCTER PRESENCIAL
0785.Estructura y dinámica del medio ambiente.
0786. Medio natural.
0787.Actividades humanas y problemática ambiental.
0788. Gestión ambiental.
0789. Métodos y productos cartográficos.
0790. Técnicas de educación ambiental.
0791. Programas de educación ambiental.
0792. Actividades de uso público.
0793. Desenvolvimiento en el medio
0794. Proyecto de educación y control ambiental.

3. Otras disposiciones

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y DEPORTE

Orden de 15 de marzo de 2021, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Química y Salud Ambiental.

La Comunidad Autónoma de Andalucía ostenta la competencia compartida para el establecimiento de los planes de estudio, incluida la ordenación curricular, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 52.2 del Estatuto de Autonomía para Andalucía, sin perjuicio de lo recogido en el artículo 149.1.30.ª de la Constitución Española, a tenor del cual corresponde al Estado dictar las normas básicas para el desarrollo del artículo 27 de la Constitución Española, a fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones de los poderes públicos en esta materia.

La Ley 17/2007, de 10 de diciembre, de Educación de Andalucía, regula en su capítulo V «Formación profesional», del Título II «Las enseñanzas», los aspectos propios de Andalucía relativos a la ordenación de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo.

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, establece en su artículo 10.1 que la Administración General del Estado determinará los títulos y los certificados de profesionalidad que constituirán las ofertas de formación profesional referidos al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, y en el apartado 2 que las Administraciones educativas, en el ámbito de sus competencias, podrán ampliar los contenidos de los correspondientes títulos de formación profesional.

Por otro lado, la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, regula en su Capítulo V del Título I la ordenación de la Formación Profesional en el sistema educativo, disponiendo, en su artículo 39.4 que el currículo de estas enseñanzas se ajustará a las exigencias derivadas del Sistema Nacional de las Cualificaciones y Formación Profesional y a lo establecido en el apartado 4 del artículo 6.bis de dicha ley orgánica. Asimismo, en su artículo 39.6 establece, 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.

En desarrollo de estos preceptos, el Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo, fija los principios y la estructura de los nuevos títulos de formación profesional, que tendrán como base el Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales, las directrices fijadas por la Unión Europea y otros aspectos de interés social, dejando a la Administración educativa correspondiente el desarrollo de diversos aspectos contemplados en el mismo.

De conformidad con lo anterior y una vez que el Real Decreto 283/2019, de 22 de abril, por el que se establece el título de Técnico Superior en Química y Salud Ambiental y se fijan los aspectos básicos del currículo, ha fijado el perfil profesional del título de Técnico Superior en Química y Salud Ambiental, los aspectos básicos del currículo y aquellos otros aspectos de la ordenación académica que aseguran una formación común y garantizan la validez de los títulos en todo el territorio nacional, procede ahora determinar, al objeto de poner en marcha estas nuevas enseñanzas en la Comunidad Autónoma de Andalucía, la ampliación y contextualización de los contenidos de los módulos profesionales incluidos en el título de Técnico Superior en Química y Salud Ambiental, respetando el perfil profesional del mismo. Las enseñanzas correspondientes al título de Técnico Superior en Química y Salud Ambiental se organizan en forma de ciclo formativo de grado superior, de 2.000 horas de duración, y están constituidas por los objetivos generales y los módulos profesionales del ciclo formativo.

El Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional inicial que forma parte del sistema educativo,

regula los aspectos generales de estas enseñanzas. Esta formación profesional está integrada por estudios conducentes a una amplia variedad de titulaciones, por lo que el citado Decreto determina en su artículo 13 que la Consejería competente en materia de educación regulará mediante orden el currículo de cada una de ellas.

La presente orden determina, asimismo, el horario lectivo semanal de cada módulo profesional y la organización de éstos en los dos cursos escolares necesarios para completar el ciclo formativo. Por otra parte, se hace necesario tener en cuenta las medidas conducentes a flexibilizar la oferta de formación profesional para facilitar la formación a las personas cuyas condiciones personales, laborales o geográficas no les permiten la asistencia diaria a tiempo completo a un centro docente. Para ello, se establecen orientaciones que indican los itinerarios más adecuados en el caso de que se cursen ciclos formativos de formación profesional de forma parcial, así como directrices para la posible impartición de los mismos en modalidad a distancia.

El sistema educativo andaluz, guiado por la Constitución y el Estatuto de Autonomía para Andalucía se fundamenta en el principio de promoción de la igualdad efectiva entre hombres y mujeres en los ámbitos y prácticas del sistema educativo. En este sentido, la Ley 12/2007, de 26 de noviembre, para la promoción de la igualdad de género en Andalucía, establece en su artículo 14, referido a la enseñanza no universitaria, que el principio de igualdad entre mujeres y hombres inspirará el sistema educativo andaluz y el conjunto de políticas que desarrolle la Administración educativa. Esta norma contempla la integración transversal del principio de igualdad de género en la educación.

Asimismo, cabe mencionar que esta orden se ajusta a los principios de buena regulación en el ejercicio de la potestad reglamentaria recogidos en el artículo 139 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, de Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, erigiéndose en el instrumento más adecuado para el cumplimiento de sus fines y asegurándose su plena adaptación al ordenamiento jurídico. Los principios de necesidad, eficacia, proporcionalidad, seguridad jurídica, transparencia y eficiencia, en tanto que la misma persigue el interés general al facilitar la adecuación de la oferta formativa a las demandas de los sectores productivos, ampliar la oferta de formación profesional, avanzar en la integración de la formación profesional en el conjunto del sistema educativo y reforzar la cooperación entre las Administraciones educativas, así como con los agentes sociales y las empresas privadas; no existiendo ninguna alternativa regulatoria menos restrictiva de derechos, resulta coherente con el ordenamiento jurídico y permite una gestión más eficiente de los recursos públicos.

La presente orden se ha elaborado atendiendo a los principios de buena regulación contenidos en el artículo 129 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, y en el artículo 7 del Decreto 622/2019, de 27 de diciembre, de administración electrónica, simplificación de procedimientos y racionalización organizativa de la Junta de Andalucía, se atienden los principios de necesidad, eficacia, proporcionalidad, seguridad jurídica, transparencia y eficiencia, en tanto que persigue un interés general al facilitar la adecuación de la oferta formativa a las demandas de los sectores productivos, ampliar la oferta de formación profesional, avanzar en la integración de la formación profesional en el conjunto del sistema educativo y reforzar la cooperación entre las Administraciones educativas, así como con los agentes sociales y las empresas privadas; no existiendo ninguna alternativa regulatoria menos restrictiva de derechos, resultando coherente con el ordenamiento jurídico y permitiendo una gestión más eficiente de los recursos públicos, sin que la carga administrativa derivada de la norma sea innecesaria o accesoria, quedando justificados los objetivos que persiguen. Además, en el procedimiento de elaboración de esta orden se ha permitido y facilitado la participación y las aportaciones de las personas potenciales destinatarias a través de los procedimientos de audiencia e información pública regulados en el artículo 133 de la citada Ley 39/2015, de 1 de octubre.

En el proceso de desarrollo de este currículo se ha contado con la colaboración de profesorado de las especialidades con atribución docente en los módulos profesionales del ciclo formativo correspondiente al título de Técnico Superior en Química y Salud Ambiental de los centros docentes de Andalucía. Del mismo modo, durante el procedimiento de tramitación de esta norma se ha permitido la participación activa de los potenciales destinatarios y quedan justificados los objetivos que persigue la misma, habiéndose cumplimentado los trámites de audiencia e información pública, de conformidad con lo establecido en el artículo 45.1.c) de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, del Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

En su virtud, a propuesta de la Directora General de Formación Profesional, y de acuerdo con las facultades que me confiere el artículo 44.2 de la Ley 6/2006, de 24 de octubre, del Gobierno de la Comunidad Autónoma de Andalucía y el artículo 13 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre.

D I S P O N G O

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación.

La presente orden tiene por objeto desarrollar el currículo de las enseñanzas conducentes al título de Técnico Superior en Química y Salud Ambiental, a partir del currículo básico establecido en el Real Decreto 283/2019, de 22 de abril, por el que se establece el título de Técnico Superior en Química y Salud Ambiental y se fijan los aspectos básicos del currículo.

Artículo 2. Organización de las enseñanzas.

Las enseñanzas conducentes a la obtención del título de Técnico Superior en Química y Salud Ambiental conforman un ciclo formativo de grado superior y, de conformidad con lo previsto en el artículo 12.1 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, por el que se establece la ordenación y las enseñanzas de la Formación Profesional Inicial que forma parte del sistema educativo están constituidas por los objetivos generales y los módulos profesionales.

Artículo 3. Objetivos generales.

De conformidad con lo establecido en el artículo 9 del Real Decreto 283/2019, de 22 de abril, por el que se establece el título de Técnico Superior en Química y Salud Ambiental y se fijan los aspectos básicos del currículo, los objetivos generales de las enseñanzas correspondientes al mismo son:

a) Interpretar planes de control, vigilancia y seguridad ambiental, relacionándolos con los requerimientos de la organización o, en su caso, de la unidad de salud ambiental para su gestión.

b) Contrastar los datos obtenidos en controles y análisis con los parámetros de referencia, aplicando técnicas de tratamiento estadístico para evaluar su coherencia y fiabilidad.

c) Elaborar programas de educación ambiental y promoción de la salud, analizando los efectos de la contaminación medioambiental para promover hábitos saludables en las personas.

d) Tomar muestras de acuerdo con los protocolos establecidos, identificando las variables que intervienen en el proceso de obtención y conservación.

e) Aplicar técnicas de mantenimiento de primer nivel de equipos de control, de tratamiento y de análisis, siguiendo protocolos de calidad y seguridad para asegurar su funcionamiento.

f) Realizar operaciones de tratamiento de aguas de uso y de consumo siguiendo protocolos establecidos para asegurar su calidad.

g) Analizar aguas de uso y de consumo, identificando los parámetros establecidos para vigilar y controlar su calidad.

h) Realizar operaciones de tratamiento de residuos, siguiendo protocolos establecidos para controlar su gestión.

i) Comprobar el cumplimiento de la normativa relacionada con el medio construido, seleccionando y aplicando técnicas de medición para la vigilancia y control de su calidad.

j) Realizar análisis de alimentos aplicando protocolos de seguridad alimentaria para la vigilancia y control de su calidad.

k) Tratar gases y partículas y analizarlos siguiendo protocolos para verificar la calidad del aire y controlar las emisiones a la atmósfera.

l) Determinar las condiciones de aplicación de biocidas y productos fitosanitarios utilizados para el control integrado de plagas, vectores y organismos nocivos.

m) Cumplimentar y archivar los informes y la documentación técnica relacionada, aplicando procedimientos normalizados de trabajo, para asegurar la trazabilidad.

n) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionados con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.

ñ) Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación para responder a los retos que se presentan en los procesos y en la organización del trabajo y de la vida personal.

o) Tomar decisiones de forma fundamentada, analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.

p) Desarrollar técnicas de liderazgo, motivación, supervisión y comunicación en contextos de trabajo en grupo, para facilitar la organización y coordinación de equipos de trabajo.

q) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.

r) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención y de protección, personales y colectivas, de acuerdo con la normativa aplicable en los procesos de trabajo, para garantizar entornos seguros.

s) Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias, para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».

t) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje, para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.

u) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.

v) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales, para participar como ciudadano democrático.

Artículo 4. Componentes del currículo.

1. De conformidad con el artículo 10 del Real Decreto 283/2019, de 22 de abril, los módulos profesionales en que se organizan las enseñanzas correspondientes al título de Técnico Superior en Química y Salud Ambiental son:

a) Módulos profesionales asociados a unidades de competencia:

1546. Sistemas de gestión ambiental.

1547. Educación para la salud y el medio ambiente.

1548. Control de aguas.
1549. Control de residuos.
1550. Salud y riesgos del medio construido.
1551. Control y seguridad alimentaria.
1552. Contaminación ambiental y atmosférica.
1553. Control de organismos nocivos.
1554. Unidad de salud ambiental.

b) Otros módulos profesionales:
1555. Proyecto de química y salud ambiental.
1556. Formación y orientación laboral.
1557. Empresa e iniciativa emprendedora.
1558. Formación en centros de trabajo.

2. El currículo de los módulos profesionales estará constituido por los resultados de aprendizaje, criterios de evaluación, contenidos, duración en horas y orientaciones pedagógicas, tal como figuran en el Anexo I.

Artículo 5. Desarrollo curricular.

Los centros docentes, en virtud de su autonomía pedagógica, de organización y de gestión económica, concretarán y desarrollarán el currículo del Título de Técnico Superior en Química y Salud Ambiental mediante las programaciones didácticas, en el marco del Proyecto Educativo de Centro y en función de las características de su entorno productivo.

Artículo 6. Horas de libre configuración.

1. El artículo 15 del Decreto 436/2008, de 2 de septiembre, determina que todos los ciclos formativos de formación profesional inicial incluirán en su currículo un número determinado de horas de libre configuración, de acuerdo con lo que establezcan las normas que desarrollen el currículo de las enseñanzas conducentes a la obtención de cada título. En su virtud, el currículo de las enseñanzas correspondientes al título de Técnico Superior en Química y Salud Ambiental incluye tres horas de libre configuración por el centro docente.

2. El objeto de estas horas de libre configuración será determinado por el Departamento de la familia profesional de Seguridad y Medio Ambiente, que podrá dedicarlas a actividades dirigidas a favorecer el proceso de adquisición de la competencia general del Título o a implementar la formación relacionada con las tecnologías de la información y la comunicación o a los idiomas.

3. El Departamento de la familia profesional de Seguridad y Medio Ambiente deberá elaborar una programación didáctica en el marco del Proyecto Educativo de Centro, en la que se justificará y determinará el uso y organización de las horas de libre configuración.

4. A los efectos de que estas horas cumplan eficazmente su objetivo, se deberán tener en cuenta las condiciones y necesidades del alumnado. Estas condiciones se deberán evaluar con carácter previo a la programación de dichas horas, y se establecerán con carácter anual.

5. Las horas de libre configuración se podrán organizar de la forma siguiente:

a) Las horas de libre configuración dirigidas a favorecer el proceso de adquisición de la competencia general del título, serán impartidas por profesorado con atribución docente en algunos de los módulos profesionales asociados a unidades de competencia de segundo curso, quedando adscritas al módulo profesional que se decida a efectos de matriculación y evaluación.

b) Las horas de libre configuración que deban implementar la formación relacionada con las tecnologías de la información y la comunicación, serán impartidas por profesorado de alguna de las especialidades con atribución docente en ciclos formativos de formación profesional relacionados con estas tecnologías, y en su defecto, se llevará a cabo por

profesorado del departamento de familia profesional con atribución docente en segundo curso del ciclo formativo objeto de la presente Orden, con conocimiento en tecnologías de la información y la comunicación. Estas horas quedarán, en todo caso, adscritas a uno de los módulos profesionales asociado a unidades de competencia del segundo curso a efectos de matriculación y evaluación.

c) Si el ciclo formativo tiene la consideración de bilingüe o si las horas de libre configuración deben implementar la formación en idioma, serán impartidas por docentes del departamento de familia profesional con competencia bilingüe o, en su caso, por docentes del departamento didáctico del idioma correspondiente. Estas horas quedarán, en todo caso, adscritas a uno de los módulos profesionales de segundo curso asociados a unidades de competencia a efectos de matriculación y evaluación.

Artículo 7. Módulos profesionales de Formación en centros de trabajo y de Proyecto.

1. Los módulos profesionales de Formación en centros de trabajo y de Proyecto de química y salud ambiental, con carácter general, se cursarán una vez superados el resto de los módulos profesionales que constituyen las enseñanzas del ciclo formativo.

2. Sin perjuicio de lo anterior, excepcionalmente, se podrá realizar el módulo de formación en centros de trabajo en otra temporalidad de segundo curso, previa solicitud de autorización, siempre y cuando se hayan superado positivamente todos los módulos profesionales del primer curso. En cualquier caso, la evaluación del módulo profesional de formación en centros de trabajo quedará condicionada a la evaluación positiva del resto de los módulos profesionales del ciclo formativo.

3. El módulo profesional de Proyecto de química y salud ambiental tiene carácter integrador y complementario respecto del resto de módulos profesionales del ciclo formativo de Grado Superior en Química y Salud Ambiental.

4. Con carácter general, el módulo profesional de Proyecto de química y salud ambiental, se desarrollará simúltaneamente al módulo profesional de formación en centros de trabajo, salvo que concurran otras circunstancias que no lo permitan y se evaluará una vez cursado el módulo profesional de formación en centros de trabajo.

5. Con objeto de facilitar el proceso de organización y coordinación del módulo de Proyecto de química y salud ambiental, el profesorado con atribución docente en este módulo profesional tendrá en cuenta las siguientes directrices:

a) Antes del inicio del módulo de formación en centros de trabajo, se establecerán sesiones presenciales de, al menos, seis horas lectivas en el centro docente para profesorado y alumnado, dedicándose al planteamiento, diseño y adecuación de los diversos proyectos a realizar.

b) Se establecerá un periodo de tutorización con al menos tres horas lectivas semanales y presenciales en el centro docente para profesorado, dedicándose al seguimiento de los diversos proyectos durante su desarrollo. El profesorado podrá utilizar como recurso aquellas tecnologías de la información y la comunicación disponibles en el centro docente y que considere adecuadas.

c) Se establecerá un periodo de finalización con al menos seis horas lectivas y presenciales en el centro docente para profesorado y alumnado, dedicándose a la presentación, valoración y evaluación de los diversos proyectos.

6. Todos los aspectos que se deriven de la organización y coordinación de estos periodos a los que se refiere el apartado anterior, deberán reflejarse en el diseño curricular del módulo de Proyecto de química y salud ambiental, a través de su correspondiente programación didáctica.

Artículo 8. Duración.

1. Las enseñanzas del Técnico Superior en Química y Salud Ambiental cuando se oferten de oferta completa, se organizarán en dos cursos escolares, con la distribución horaria semanal de cada módulo profesional que figura como Anexo II.

2. La duración total de las enseñanzas correspondientes a este ciclo formativo, incluido el módulo profesional de Formación en centros de trabajo, es de 2.000 horas.

Artículo 9. Oferta parcial.

1. En caso de que las enseñanzas correspondientes al título de Técnico Superior en Química y Salud Ambiental se cursen de forma parcial, deberá tenerse en cuenta el carácter de determinados módulos a la hora de elegir un itinerario formativo, de acuerdo con la siguiente clasificación:

a) Módulos profesionales que contienen la formación básica e imprescindible respecto de otros del mismo ciclo, de manera que deben cursarse de forma secuenciada.

b) Módulos profesionales que contienen formación complementaria entre sí, siendo aconsejable no cursarlos de forma aislada.

c) Módulos profesionales que contienen formación transversal, aplicable en un determinado número de módulos del mismo ciclo.

2. Los módulos que corresponden a cada una de estas clases figuran en el Anexo III.

Artículo 10. Espacios y equipamientos.

De conformidad con lo previsto en el artículo 11.6 del Real Decreto 283/2019, de 22 de abril, los espacios y equipamientos mínimos necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este ciclo formativo son los establecidos en el Anexo IV.

Artículo 11. Profesorado.

1. Las especialidades del profesorado de los Cuerpos de Catedráticos de Enseñanza Secundaria, de Profesores de Enseñanza Secundaria y de Profesores Técnicos de Formación Profesional, según proceda, con atribución docente en los módulos profesionales que constituyen los módulos profesionales relacionados en el artículo 4, así como las titulaciones equivalentes a efectos de docencia son las establecidas en el Anexo III A) y III B) del Real Decreto 283/2019, de 22 de abril por el que se establece el título de Técnico Superior en Química y Salud Ambiental y se fijan los aspectos básicos del currículo.

2. Las titulaciones requeridas y cualesquiera otros requisitos necesarios, para la impartición de los módulos profesionales que conforman el título, para el profesorado de los centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras administraciones distintas de la educativa, son las recogidas en el anexo III C) del Real Decreto 283/2019, de 22 de abril. En todo caso, se exigirá que las enseñanzas conducentes a las titulaciones citadas engloben los objetivos de los módulos profesionales expresados en resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos, y si dichos objetivos no estuvieran incluidos, además de la titulación deberá acreditarse mediante «certificación», una experiencia laboral de, al menos tres años, en el sector vinculado a la familia profesional, realizando actividades productivas en empresas relacionadas implícitamente con los resultados de aprendizaje.

3. Con objeto de garantizar el cumplimiento del artículo 12.3 del Real Decreto 283/2019, de 22 de abril, para la impartición de los módulos profesionales que lo conforman, se deberá acreditar que se cumple con todos los requisitos establecidos en el citado artículo, aportando la siguiente documentación:

a) Fotocopia compulsada del título académico oficial exigido, de conformidad a las titulaciones incluidas en el anexo III C) del Real Decreto 283/2019, de 22 de abril. Cuando la titulación presentada esté vinculada con el módulo profesional que se desea impartir se considerará que engloba en sí misma los resultados de aprendizaje de dicho módulo profesional. En caso contrario, además de la titulación se aportarán los documentos indicados en la letra b) o c).

b) En el caso de que se desee justificar que las enseñanzas conducentes a la titulación aportada engloban los objetivos de los módulos profesionales que se pretende impartir:

1.º Certificación académica personal de los estudios realizados, original o fotocopia compulsada, expedida por un centro oficial, en la que consten las enseñanzas cursadas detallando las asignaturas.

2.º Programas de los estudios aportados y cursados por la persona interesada, original o fotocopia compulsada de los mismos, sellados por la propia Universidad o Centro docente oficial o autorizado correspondiente.

c) Al objeto de justificar mediante la experiencia laboral que, al menos, durante tres años, ha desarrollado su actividad en el sector vinculado a la familia profesional, su duración se acreditará mediante el documento oficial justificativo correspondiente al que se le añadirá uno de los siguientes:

1.º Certificación de la empresa u organismo empleador en la que conste específicamente la actividad desarrollada por la persona interesada o contrato de trabajo. Esta actividad ha de estar relacionada implícitamente con los resultados de aprendizaje del módulo profesional que se pretende impartir.

2.º En el caso de personas trabajadoras por cuenta propia, declaración de la persona interesada de las actividades más representativas relacionadas con los resultados de aprendizaje.

4. Las Administraciones competentes velarán para que los profesores y las profesoras que impartan los módulos profesionales cumplan con los requisitos especificados y garantizar así la calidad de estas enseñanzas.

Artículo 12. Oferta de estas enseñanzas a distancia.

1. De conformidad con lo establecido en la disposición adicional segunda del Real Decreto 283/2019, de 22 de abril, los módulos profesionales susceptibles de ser ofertados en la modalidad a distancia son los señalados en el Anexo V.

2. Los módulos profesionales ofertados a distancia, que por sus características requieran que se establezcan actividades de enseñanza y aprendizaje presenciales que faciliten al alumnado la consecución de todos los objetivos expresados como resultados de aprendizaje, son los señalados en el Anexo V.

3. Los centros autorizados para impartir estas enseñanzas de formación profesional a distancia contarán con materiales curriculares y medios técnicos adecuados que se adaptarán a lo dispuesto en la disposición adicional cuarta de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo.

Disposición transitoria única. Matriculación del alumnado en oferta completa durante el periodo de transición de las enseñanzas.

1. El alumnado matriculado en oferta completa en el primer curso del título de Técnico Superior en Química Ambiental, regulado por el Decreto 10/1995, de 24 de enero, por el que se establecen las enseñanzas correspondientes al título de Formación Profesional de Técnico Superior de Química Ambiental en la Comunidad Autónoma de Andalucía o en el primer curso del título de Técnico Superior en Salud Ambiental, regulado por el Decreto 41/1996, de 30 de enero, por el que se establecen las enseñanzas correspondientes al título de Formación Profesional de Técnico Superior en Salud Ambiental en la Comunidad Autónoma de Andalucía, que dejan de impartirse como consecuencia de la entrada en vigor del título de Técnico Superior en Química y Salud Ambiental regulado en la presente Orden, que no pueda promocionar a segundo, quedará matriculado en primer curso del título de Técnico Superior en Química y Salud Ambiental. A estos efectos, serán de aplicación las convalidaciones recogidas en el Anexo IV del Real Decreto 283/2019, de 22 de abril.

2. El alumnado matriculado en oferta completa en el primer curso del título de Técnico Superior en Química Ambiental, regulado por el Decreto 10/1995, de 24 de enero, por el que se establecen sus enseñanzas en la Comunidad Autónoma de Andalucía o en el primer curso del título de Técnico Superior en Salud Ambiental, regulado por el Decreto 41/1996, de 30 de enero, por el que se establecen sus enseñanzas en la Comunidad Autónoma de Andalucía, que dejan de impartirse como consecuencia de la entrada en vigor del título de Técnico Superior en Química y Salud Ambiental, que promociona a

segundo curso, continuará en el curso académico 2020/21 cursando el título de Técnico Superior en Química Ambiental regulado por el Decreto 10/1995, de 24 de enero, o Técnico Superior en Salud Ambiental regulado por el Decretos 41/1996, de 30 de enero. Los módulos profesionales que pudieran quedar pendientes al dejar de impartirse los títulos Técnico Superior en Química Ambiental regulado por el Decreto 10/1995, de 24 de enero, o Técnico Superior en Salud Ambiental regulado por el Decreto 41/1996, de 30 de enero, podrán ser superados mediante pruebas, que a tales efectos organicen los Departamentos de Familia Profesional durante los dos cursos académicos siguientes al de desaparición del currículo, disponiéndose para ello del número de convocatorias que por normativa vigente corresponda.

Disposición final primera. Implantación de estas enseñanzas.

De conformidad con lo establecido en la disposición final segunda del Real Decreto 283/2019, de 22 de abril, la implantación de las enseñanzas conducentes al título de Técnico Superior en Química y Salud Ambiental reguladas en la presente orden, tendrá lugar en el curso escolar 2020/2021 para el primer curso del ciclo formativo y en el curso escolar 2021/2022 para el segundo curso del ciclo formativo.

1. En el curso 2020/2021 se implantará el primer curso del ciclo formativo Técnico Superior en Química y Salud Ambiental y dejarán de impartirse las enseñanzas de primer curso amparadas en la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, correspondientes a los título de Técnico Superior en Química Ambiental y Técnico Superior en Salud ambiental

2. En el curso 2021/2022 se implantará el segundo curso del ciclo formativo Técnico Superior en Química y Salud Ambiental y dejarán de impartirse las enseñanzas de segundo curso amparadas en la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, correspondientes al título de Técnico Superior en Química Ambiental y Técnico Superior en Salud Ambiental.

Disposición final segunda. Entrada en vigor.

La presente orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Sevilla 15 de marzo de 2021

FRANCISCO JAVIER IMBRODA ORTIZ
Consejero de Educación y Deporte

ANEXO I
MÓDULOS PROFESIONALES

Módulo Profesional: Sistemas de gestión ambiental.

Equivalencia en créditos ECTS: 6.

Código: 1546.

Duración del módulo: 96 horas.

Módulo asociado a unidades de competencia.

Gestión ambiental SEA597_3.

UC1971_3: Gestionar la documentación normativa relativa al Sistema de Gestión Ambiental de la organización (SGA).

UC1973_3: Ejecutar la puesta en marcha y mantenimiento del Sistema de Gestión Ambiental (SGA).

UC1974_3: Evaluar los riesgos ambientales para la prevención de accidentes.

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

RA 1: Identifica los elementos de un sistema de gestión de calidad, analizando su estructura y aplicando los procedimientos establecidos.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Elementos de un sistema de gestión de calidad:
a) Se han valorado las ventajas de la normalización y la certificación de calidad. b) Se han identificado las distintas normas de calidad aplicables en la unidad. c) Se han relacionado los elementos del sistema de calidad con la actividad de la unidad. d) Se han caracterizado los documentos empleados en un sistema de gestión de calidad. e) Se han documentado los procedimientos de la actividad de la unidad. f) Se han identificado los tipos de auditoría relacionándolos con la evaluación de la calidad. g) Se ha relacionado el sistema de gestión de calidad con el aseguramiento de la competencia técnica. h) Se han determinado las características de un Sistema Integrado de Gestión.	— Normalización y certificación. — Calidad. Labor de los expertos de la calidad. — Medio ambiente. La empresa ante el medio ambiente. — Responsabilidad social y desarrollo sostenible. Principios jurídicos ambientales. — Prevención de riesgos laborales. Principios de acción preventiva. — Sistemas de gestión. Normas. — Análisis de las normas más habituales que regulan los Sistemas de Gestión de Calidad, los Sistemas de Gestión Ambiental y los Sistemas de Prevención. — Manuales y sistemas de calidad. — Documentos de los sistemas de calidad. — Auditoría y evaluación de la calidad. — Acreditación de laboratorios. — Sistemas Integrados de Gestión. — Beneficios e inconvenientes de la integración de los sistemas de gestión. — Principios de la gestión integral.

RA 2: Elabora procedimientos normalizados de trabajo de la unidad, relacionando las actividades que se han de realizar con la normativa.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Elaboración de procedimientos normalizados de trabajo:
a) Se ha seleccionado la información científico-técnica y la normativa relacionada para cada actividad. b) Se han identificado los criterios de calidad establecidos y los recursos asignados. c) Se han enumerado las necesidades de recursos humanos y materiales para cada actividad de la unidad. d) Se han cumplido los requisitos establecidos en las normas de calidad de certificación y/o acreditación vigentes. e) Se han diseñado los procedimientos normalizados de trabajo para cada actividad de la unidad. f) Se ha utilizado la terminología técnico-científica en la documentación elaborada. g) Se han interpretado instrucciones y fichas de seguridad para la prevención de riesgos.	— Organigrama y funciones del personal. — Recursos materiales. — Actividades de la unidad. — Información científico-técnica y normativa relacionada para cada actividad. — Criterios y métodos de control de calidad. — Procedimientos normalizados de trabajo (PNT). – Ventajas del uso de los PNT. – Estructura básica de los PNT. — Tratamiento de resultados. — Registros medioambientales. — Técnicas de elaboración de informes. — Fichas de seguridad.

RA 3: Identifica los aspectos ambientales derivados de una actividad, comprobando el cumplimiento de la normativa y proponiendo, en su caso, actuaciones correctivas.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Aspectos medioambientales:
a) Se han clasificado los aspectos medioambientales generados en una actividad industrial. b) Se han clasificado los aspectos medioambientales generados en una actividad de prestación de servicios. c) Se han evaluado los aspectos ambientales siguiendo los criterios establecidos. d) Se han jerarquizado los aspectos medioambientales destacando aquellos que resulten más significativos. e) Se han elaborado propuestas de adaptación debido a cambios en el proceso productivo. f) Se han comparado los aspectos ambientales evaluados con los resultados obtenidos en periodos anteriores. g) Se ha valorado la mejora ambiental de la organización a lo largo del tiempo.	— Conceptos de aspecto e impacto medioambiental de la organización. — Metodologías de identificación de aspectos medioambientales. — Metodologías de valoración de aspectos medioambientales. — Establecimiento del nivel de significancia de aspectos medioambientales. — Incidencia de los cambios en los procesos productivos sobre los aspectos ambientales. — Seguimiento de los aspectos ambientales en el tiempo. Empleo de gráficos en el seguimiento. — Ventajas que la mejora ambiental supone para la organización.

RA 4: Aplica un Sistema de Gestión Ambiental (SGA), elaborando la documentación establecida mediante programas informáticos específicos.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Aplicación de Sistemas de Gestión Ambiental (SGA):
a) Se han identificado las funciones y responsabilidades en la organización para permitir la correcta implantación del SGA. b) Se ha analizado la sistemática del funcionamiento del SGA para colaborar en la difusión del mismo. c) Se han elaborado los materiales y medios necesarios para realizar labores de información/formación. d) Se han enumerado los aspectos medioambientales ligados a la actividad de la organización, incluidos en el SGA. e) Se han enumerado las operaciones y actividades desarrolladas por la organización que contribuyen a controlar los aspectos medioambientales significativos. f) Se han elaborado los documentos del SGA como, procedimientos, registros u otros, siguiendo las directrices establecidas en la organización. g) Se han documentado las «no conformidades» detectadas siguiendo las metodologías de estudio y corrección definidas.	— Determinación de competencia. Funciones, responsabilidad y autoridad para poner en marcha el SGA. — Procedimiento de información, formación y toma de conciencia. — Procedimiento de comunicación (interna y externa). — Protocolos de aplicación para crear un ambiente proactivo hacia la implantación del SGA. — Aspectos ambientales de las actividades, productos y servicios de la organización. — Ciclo de vida de un producto o servicio. — Estrategias para el control de los aspectos ambientales significativos. — Información documentada en un SGA. – Generalidades. – Creación y actualización.

h) Se han elaborado los informes ambientales y de revisión del SGA establecidos. i) Se ha actuado ante incidentes y accidentes con repercusión medioambiental según el plan de emergencia implantado.	– Control de la información documentada. — Objetivo y alcance — Manual de Gestión Ambiental. — Procedimientos generales del SGA. — Programa de Gestión Ambiental. — Auditorias medioambientales: – Plan de auditoría. – Informe de auditoría. — No conformidades y acción correctiva. — Elaboración de informes medioambientales. — Revisión por la dirección del SGA. — Concepto de incidente. — Concepto de accidente. — Plan de emergencia.

RA 5: Aplica las normas de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, identificando los riesgos asociados y las medidas y equipos para prevenirlos.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Aplicación de normas de prevención de riesgos laborales y protección ambiental:
a) Se han identificado los riesgos y el nivel de peligrosidad que suponen la manipulación de materiales, productos, equipos e instrumental de la unidad. b) Se han descrito las medidas de seguridad y de protección personal y colectiva que se deben adoptar en la ejecución de las distintas actividades. c) Se ha valorado el orden y la limpieza de instalaciones y equipos como primer factor de prevención de riesgos. d) Se han identificado las causas más frecuentes de accidentes en la manipulación de materiales, productos, equipos e instrumental. e) Se han clasificado los residuos generados para su retirada selectiva. f) Se ha cumplido la normativa de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental en las operaciones realizadas.	— Riesgos personales y ambientales en unidades de salud y gestión ambiental. — Seguridad en unidades de salud y gestión ambiental. — Protección colectiva e individual. — Causas de los accidentes laborales. — Normativa de prevención de riesgos laborales. — Gestión ambiental. — Gestión de residuos en unidades de salud y gestión ambiental. — Planes de emergencia.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar las funciones de planificación y programación, gestión, ejecución, calidad y protección ambiental.

La función de planificación y programación incluye aspectos como:

- Definición de informes y protocolos.
- Establecimiento de puntos críticos del proceso.

La función de gestión incluye aspectos como:

- Gestión de inventarios y documentación.
- Gestión de recursos.
- Evaluación de impacto ambiental.
- Asesoramiento ambiental.
- Gestión de residuos.

La función de ejecución incluye aspectos como:

- Identificación y catalogación.
- Elaboración de informes.
- Detección/corrección de incidencias.
- Elaboración de partes de incidencias.

La función de calidad incluye aspectos como:

- Seguimiento del plan de calidad.
- Aportación a la mejora continua.

La función de protección ambiental incluye aspectos como:

- Cumplimiento de las normas ambientales.
- Supervisión y seguimiento de la normativa ambiental.
- Detección de impactos y establecimiento de medidas correctoras.

Las actividades asociadas a esta función se aplican en:

- El control y documentación de los aspectos medioambientales de la organización, para asegurar su correcto funcionamiento.
- La colaboración en la propuesta de medidas correctoras.
- La colaboración en la implantación, desarrollo y mantenimiento del Sistema de Gestión Ambiental de la organización.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

a) Interpretar planes de control, vigilancia y seguridad ambiental, relacionándolos con los requerimientos de la organización o, en su caso, de la unidad de salud ambiental para su gestión.
m) Cumplimentar y archivar los informes y la documentación técnica relacionada, aplicando procedimientos normalizados de trabajo, para asegurar la trazabilidad.

n) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionados con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.
ñ) Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación para responder a los retos que se presentan en los procesos y en la organización del trabajo y de la vida personal.
p) Desarrollar técnicas de liderazgo, motivación, supervisión y comunicación en contextos de trabajo en grupo, para facilitar la organización y coordinación de equipos de trabajo.
r) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención y de protección, personales y colectivas, de acuerdo con la normativa aplicable en los procesos de trabajo, para garantizar entornos seguros.
s) Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias, para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».
t) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje, para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

a) Gestionar unidades de salud ambiental y la documentación normativa de sistemas de gestión ambiental aplicando planes de control, vigilancia y seguridad.
l) Asegurar la trazabilidad de los procesos elaborando y registrando la documentación generada en el soporte establecido.
m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
o) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad, utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.
q) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas», en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.
Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo, versarán sobre:

- El control de parámetros ambientales.
- La propuesta de medidas correctoras a problemas ambientales.
- El establecimiento de un Sistema de Gestión Ambiental.

Módulo Profesional: Educación para la salud y el medio ambiente

Equivalencia en créditos ECTS: 4.

Código: 1547.

Duración del módulo: 63 horas.

Módulo asociado a unidad de competencia:

Salud ambiental y seguridad alimentaria SAN490_3.

UC1604_3: Promover la salud de las persona y de la comunidad a través de actividades de educación en salud pública.

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

RA 1: Caracteriza actividades de vigilancia epidemiológica, relacionando los riesgos del medio ambiente con la salud de las personas y de la comunidad.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Caracterización de actividades de vigilancia epidemiológica:
a) Se ha detallado la cartera de servicios de la sanidad ambiental. b) Se han clasificado los determinantes de salud y enfermedad. c) Se han descrito los indicadores generales del nivel de salud de la población d)Se han definido los tipos de prevención en salud pública e) Se ha utilizado la terminología básica relacionada con Salud pública, Promoción y Educación para la Salud. f) Se han enumerado los factores de riesgo ambientales que inciden sobre la salud. g) Se han identificado las características de la epidemiología ambiental. h) Se han consultado estudios epidemiológicos relacionados con los problemas de salud de causa ambiental.	— Cartera de servicios de la sanidad ambiental. — Salud pública y Sanidad ambiental. – Indicadores generales del nivel de salud y de las características sociosanitarias de la población. – Medidas de frecuencia. – Incidencia y prevalencia. – Niveles de prevención. Primaria, secundaria y terciaria. — Factores de riesgo medioambiental y salud. – Características de los factores de riesgo. – Riesgos sinérgicos. Riesgos competitivos. – Riesgo relativo. Riesgo absoluto. — Epidemiología ambiental. – Estudio de la causalidad epidemiológica. – Variables epidemiológicas. — Método epidemiológico. — Red de vigilancia epidemiológica. – Vigilancia de la Salud pública. – Vigilancia de las enfermedades transmisibles. – Vigilancia de las enfermedades no transmisibles.

RA 2: Planifica actividades de educación sanitaria y ambiental en función del grupo diana, siguiendo planes y programas de promoción de la salud establecidos.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Planificación de actividades de educación sanitaria:
a) Se ha identificado en distintos contextos los factores ambientales y los problemas de salud que hay que tratar. b) Se han diseñado instrumentos para obtener información sobre salud y enfermedad de personas y colectivos. c) Se han identificado las características de los planes y programas de salud que se han llevado a cabo en el territorio. d) Se han definido las prioridades y los objetivos a lograr en un plan o programa de educación para la salud. e) Se han descrito las fases en la planificación y el diseño de actividades de educación sanitaria. f) Se ha caracterizado el grupo diana. g) Se ha determinado el nivel de formación y motivación del grupo. h) Se han propuesto actividades educativas adaptadas a las características del grupo.	— Educación para la salud. Objetivos y contenidos. Áreas de aplicación. — Educación ambiental y desarrollo sostenible. — Instrumentos y estrategias en actividades de educación sanitaria. Secuenciación de actividades. — Planes y programas de promoción de la salud. Principios y objetivos. Ámbitos de actuación. Metodología y estrategias. — Estudio del grupo diana. Criterios de selección y establecimiento de una muestra. Métodos y técnicas de recogida de información. — Modelos y sistemas de consumo. Educación para el consumo. — Fuentes de información y documentación. Actividades de educación y promoción de la salud. Etapas en el diseño. Formulación de objetivos. Diseño y secuenciación. Recursos.

RA 3: Prepara la información que hay que transmitir sobre los problemas de salud relacionados con el medio ambiente, seleccionando los contenidos en función del grupo diana.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Preparación de información sobre problemas de salud relacionados con el medio ambiente:
a) Se han identificado las características del colectivo. b) Se han descrito los objetivos de la información que se tiene que transmitir. c) Se han previsto las dificultades de los conocimientos que hay que transmitir. d) Se ha seleccionado y adaptado la información según el grupo receptor. e) Se han organizado los contenidos que hay que transmitir en las actividades sobre hábitos y conductas no saludables y sobre pautas de comportamiento. f) Se han secuenciado y temporalizado las actividades. g) Se han identificado los recursos necesarios. h) Se han elaborado materiales de trabajo en función de las personas y grupos participantes. i) Se han aplicado técnicas de grupo utilizadas en educación sanitaria. j) Se han utilizado recursos didácticos adaptados a cada actividad. k) Se ha manifestado iniciativa en la búsqueda y estudio de técnicas para difundir los conocimientos en materia de salud.	— Características e identificación del grupo. Fuentes documentales. — Contenidos para la prevención de los problemas de salud asociados a los riesgos del medio ambiente. – Adaptación de contenidos a distintos grupos receptores. – Identificación de dificultades. — Hábitos, conductas no saludables y pautas de comportamiento. — Secuencia y temporalización de actividades. — Recursos humanos y materiales. — Elaboración de material de trabajo. — Técnicas de grupo aplicadas a la educación sanitaria. — Recursos didácticos en actividades de promoción y educación para la salud. — Tecnologías en la educación sanitaria.

RA 4: Selecciona técnicas de comunicación, adaptándolas a las características del grupo al que se dirigen las actividades.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Selección de técnicas de comunicación:
a) Se han aplicado técnicas para comprobar el nivel de comprensión de las personas o grupos receptores. b) Se han definido las características de la información y el asesoramiento. c) Se han descrito las técnicas de comunicación, sus fases y requisitos. d) Se han analizado los diferentes tipos de lenguaje y estrategias para una buena comunicación. e) Se han establecido las diferencias entre los distintos canales comunicativos y los tipos de comunicación	— Técnicas de animación y dinámica de grupo aplicadas a la educación para la salud. — Características de la información en actividades de promoción de la salud. — Comunicación. – Elementos del proceso de comunicación. — Interferencias en la comunicación. — Técnicas de comunicación y de información. – Fases de la comunicación.

f) Se han utilizado técnicas de motivación y refuerzo en distintas situaciones. g) Se han identificado técnicas de modificación de comportamiento en el ámbito de la promoción de la salud. h) Se ha informado de forma clara, correcta y adaptada a diferentes situaciones.	– Métodos y formas de transmisión de información. – Técnicas y estrategias de comunicación. — Motivación. Factores que favorecen la motivación. – Componentes de la motivación. — Técnicas y estrategias de motivación y refuerzo. – Proceso motivacional. – Tipos de motivación. – Motivación y toma de decisiones. — Técnicas de modificación del comportamiento en educación para la salud. — Habilidades necesarias para la comunicación.

RA 5: Aplica técnicas de evaluación de programas de educación sanitaria, relacionando objetivos con resultados obtenidos.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Aplicación de técnicas de evaluación de programas de educación sanitaria:
a) Se han seleccionado los objetivos del programa o actividad. c) Se han determinado los aspectos que deben ser evaluados. b) Se han formulado criterios para evaluar la consecución de los objetivos programados. d) Se han seleccionado o, en su caso, diseñado instrumentos para la evaluación de actividades de educación sanitaria. e) Se han utilizado instrumentos para evaluar las actividades desarrolladas en el programa. f) Se ha valorado la importancia de la evaluación de resultados en la aplicación de programas de educación sanitaria. g) Se han establecido medidas correctoras y de refuerzo para casos en los que no se consiguen los objetivos previstos.	— Objetivos y funciones de la evaluación. — Procedimientos y estrategias de evaluación de actividades de formación. — Criterios de evaluación. — Tipos de evaluación. — Técnicas e instrumentos de investigación y evaluación de los programas de educación sanitaria. — Registro de resultados. — Análisis e interpretación de los resultados. — Medidas correctoras y de refuerzo.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de educación para la salud pública y comunitaria.

La función de educación para la salud pública y comunitaria incluye aspectos como:

- Manejo de variables epidemiológica y factores de riesgo ambiental para la salud.
- Obtención de información referente a la salud de un colectivo.
- Diseño de actividades de educación sanitaria.
- Preparación de información que se tiene que transmitir.
- Implementación de actividades educación y promoción de la salud.
- Aplicación de técnicas de evaluación en programas de educación sanitaria.

Las actividades asociadas a esta función se aplican en:

- Áreas de salud pública del sector sanitario.
- Administración con competencias en caracterización, control, vigilancia y gestión de riesgos medioambientales.
- Empresas privadas de planificación y programación de recursos para la información.
- Empresas de auditoría y evaluación de resultados.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

c) Elaborar programas de educación ambiental y promoción de la salud, analizando los efectos de la contaminación medioambiental para promover hábitos saludables en las personas.
m) Cumplimentar y archivar los informes y la documentación técnica relacionada, aplicando procedimientos normalizados de trabajo, para asegurar la trazabilidad.
n) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionados con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.
q) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

c) Promover hábitos saludables en las personas, participando en el desarrollo de programas de educación ambiental y promoción de salud.
l) Asegurar la trazabilidad de los procesos elaborando y registrando la documentación generada en el soporte establecido.
ñ) Organizar y coordinar equipos de trabajo con responsabilidad, supervisando el desarrollo del mismo, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como aportando soluciones a los conflictos grupales que se presenten.

o) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad, utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.

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

- Selección de información referente a datos epidemiológicos sobre problemas de salud y factores ambientales relacionados.
- Caracterización de los colectivos receptores
- Programación de actividades de educación y promoción de la salud.
- Aplicación de técnicas de comunicación y dinámica de grupos
- Preparación de la información a trasmitir
- Implementación de actividades de educación sanitaria.
- Evaluación de actividades realizadas en programa de educación sanitaria.

Módulo Profesional: Control de aguas.

Equivalencia en créditos ECTS: 20.

Código: 1548.

Duración del módulo: 384 horas.

Módulo asociado a unidad de competencia.

Salud ambiental y seguridad alimentaria SAN490_3.

UC1598_3 Realizar operaciones técnicas de prevención y control de los riesgos para la salud de la población, asociados al uso y consumo de agua.

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

RA 1: Identifica los focos de contaminación de aguas de uso y de consumo, valorando su influencia en el medio ambiente y en la salud de la población.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Focos de contaminación de aguas de uso y consumo:
a) Se han relacionado las características del agua con su origen, estado y localización. b) Se ha determinado la composición química, evolución geoquímica y localización de las aguas.	— El agua. Ciclo del agua. Naturaleza del agua. Propiedades físicas y químicas. Concepto sanitario, químico y biológico. — Origen, estado y localización del agua. Inventario global y recursos hídricos.

c) Se ha seleccionado la normativa que regula las aguas de uso y de consumo. d) Se han clasificado las aguas en función de su uso y consumo. e) Se han caracterizado los principales sistemas de abastecimiento y producción de aguas. f) Se han clasificado las aguas residuales en función de sus características químicas y biológicas. g) Se han relacionado los principales contaminantes del agua con los procesos que los originan. h) Se ha elaborado el plan de trabajo teniendo en cuenta el ámbito geográfico de actuación, los puntos que hay que estudiar y el muestreo previsto. i) Se han elaborado informes concretando los planes de actuación.	— Composición y características de las aguas. – Aguas continentales. – Aguas marinas. — Aguas para el uso y consumo humano. — Normativa y legislación de aguas de uso y de consumo. Ley de aguas. — Usos y aplicaciones. El agua como disolvente. — Contaminación de las aguas. – Aguas continentales. – Aguas marinas. — Puntos críticos y muestreos. — Límites permitidos por la legislación. Directivas europeas relativas a la contaminación de aguas de uso y consumo. — Impacto para la salud y el bienestar. Impacto sobre el medio ambiente. — Medidas de protección y conservación de las aguas. – Aguas continentales. – Aguas marinas.

RA 2: Evalúa las deficiencias técnico-sanitarias de las aguas de uso y consumo, identificando los parámetros característicos y contrastándolos con la normativa de aplicación.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Evaluación de las deficiencias técnico-sanitarias de las aguas de uso y consumo:
a) Se han identificado los requisitos y características que debe reunir la inspección de los sistemas de abastecimiento de aguas. b) Se han realizado cálculos de necesidades de agua teniendo en cuenta las variables correspondientes en el consumo humano, industrial y agropecuario previsto. c) Se han determinado programas de vigilancia y control promoviendo un uso eficiente del agua. d) Se han identificado los puntos críticos de los sistemas de abastecimiento y producción de aguas de uso y consumo.	— Calidad del agua. Objetivos y criterios. — Encuestas sanitarias y control de infraestructuras. Balance hídrico, cálculo de consumos. — Programas de inspección y vigilancia de los sistemas de abastecimiento de aguas. — Sistemas de abastecimiento de agua. Tipos y diferencias. Medidas de protección de las fuentes de abastecimiento. Sistemas de distribución y almacenamiento de aguas de uso y consumo.

e) Se han identificado los requisitos sanitarios establecidos por la normativa relacionada con los sistemas de obtención, transporte, distribución y almacenamiento de las aguas de consumo. f) Se han determinado los parámetros sanitarios de los sistemas de abastecimiento y producción de agua de consumo. g) Se han secuenciado las fases de un proceso de envasado de agua, identificando los riesgos y los puntos de control. h) Se han determinado los procesos de tratamientos y depuración de aguas de piscinas e instalaciones acuáticas. i) Se ha relacionado el funcionamiento de las instalaciones de tratamiento de aguas con las operaciones que realiza cada equipo. j) Se han identificado las variables que se han de controlar en cada etapa del tratamiento. k) Se han adoptado las medidas que subsanen las deficiencias técnico-sanitarias. l) Se han cumplimentado y registrado los boletines, libros de registro e informes pertinentes.	Sistemas de conducción. Características higiénico-sanitarias. — Puntos críticos de los sistemas de abastecimiento de aguas. — Características técnico sanitarias de las aguas envasadas. Tipos. — Plantas envasadoras de aguas. – Fases del proceso de envasado de aguas. – Puntos críticos y de control. — Aguas de baño. Concepto y naturaleza. Procesos de tratamiento. — Normas de calidad de las aguas de baño naturales, de piscina y de instalaciones acuáticas. — Piscinas e instalaciones acuáticas. Contaminación. Sistemas de tratamiento y depuración en las piscinas e instalaciones acuáticas. Características higiénico-sanitarias. Control de las instalaciones. Puntos críticos y control. — Libros de registro e informes.

RA 3: Controla procesos de tratamiento de aguas de uso y consumo, identificando los procedimientos en planta para cumplir con los parámetros de calidad establecidos.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Control de los procesos de tratamiento de aguas potables:
a) Se han identificado los parámetros que se han de controlar en una estación de tratamiento de aguas de uso y consumo. b) Se han relacionado las principales operaciones de tratamiento de aguas con los principios físico-químicos en los que se fundamentan. c) Se ha relacionado el funcionamiento de una planta tratamiento de aguas con las operaciones que se realizan en cada fase. d) Se han caracterizado los tipos de desinfección que se realizan en las plantas de tratamiento de aguas.	— Aguas para el consumo humano. Criterios de calidad. — Características de las aguas de consumo. — Aguas potables. Definición. Calidad de las aguas potables. — Tratamientos de agua de consumo. Tipos y clasificación. — Estaciones de tratamiento de aguas potable. Etapas. Pretratamiento, clarificación, ozonización, desinfección y almacenamiento.

e) Se han identificado los parámetros de control de una planta de tratamiento de agua potable. f) Se han calibrado los instrumentos de control de acuerdo con el patrón de medida establecido. g) Se han identificado los puntos críticos de la instalación. h) Se han cumplido las medidas de seguridad y prevención de riesgos profesionales. i) Se han establecido los requisitos de calidad e higiénicos sanitarios que debe cumplir una planta de tratamiento de aguas de uso y consumo. j) Se han registrado los resultados del proceso en los boletines de seguimiento y control de calidad de acuerdo con el protocolo establecido.	— Procedimientos de potabilización de aguas. Desinfección, cloración, radiación ultravioleta, ozonización y filtros de arena/carbón activo, entre otros. – Regulación del pH. – Coagulación-floculación. – Filtración de arena/carbón activo – Desinfección. Tipos. — Equipos e instalaciones de una planta potabilizadora. – Mantenimiento, puntos críticos y control de las instalaciones. – Calibración de instrumentos de control. — Medidas de seguridad y prevención de riesgos profesionales. — Programas de vigilancia. Redes de vigilancia de las aguas de consumo. Vigilancia y control sanitario. — Requisitos higiénico-sanitarios de la planta de tratamiento de aguas de uso y consumo. — Registro de seguimiento y control de calidad.

RA 4: Controla procesos de tratamiento de aguas residuales, identificando los procedimientos en planta para cumplir con los parámetros de calidad establecidos.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Control de los procesos de tratamiento de las aguas residuales:
a) Se han determinado los parámetros físicos, químicos y microbiológicos de las aguas residuales en función de su origen. b) Se han caracterizado las medidas técnico-sanitarias de los sistemas de alcantarillado, depuración y vertido de aguas residuales. c) Se ha seleccionado el proceso de tratamiento de aguas residuales, en función de su origen. d) Se han identificado las principales técnicas de depuración.	— Aguas residuales. Definición, tipos y composición. Calidad de las aguas residuales. Parámetros de control. — Sistemas de recogida y evacuación. — Tratamiento de aguas residuales. — – Estaciones depuradoras de aguas residuales. – Pretratamiento. – Tratamiento primario.

e) Se ha caracterizado el funcionamiento de los equipos de una planta de tratamiento de aguas residuales. f) Se han identificado las variables que se han de controlar en cada una de las etapas. g) Se ha comprobado el funcionamiento y la calibración de los instrumentos de control de los diferentes parámetros. h) Se han cumplido las medidas de seguridad y prevención de riesgos profesionales i) Se han analizado las medidas de minimización de las aguas residuales y reutilización de las mismas. j) Se han establecido los requisitos de calidad e higiénico-sanitarios que debe cumplir una planta de tratamiento de aguas residuales k) Se han aplicado los criterios para la cumplimentación e interpretación de los registros de seguimientos y control de calidad.	– Tratamiento secundario aerobio y anaerobio. – Tratamiento terciario. – Tratamientos de fangos. – Tratamiento de gases. — Equipos e instalaciones de una planta de tratamiento de aguas residuales. – Mantenimiento y control. Puntos críticos. – Funcionamiento y calibración de instrumentos de control de parámetros – Medidas de seguridad y prevención de riesgos profesionales. — Minimización y reutilización de aguas residuales depuradas. – Avances tecnológicos en depuración de aguas residuales. — Programas de vigilancia. Redes de vigilancia de las aguas de consumo residuales. Vigilancia y control sanitario. – Requisitos higiénico-sanitarios de la planta de tratamiento de aguas residuales. – Registros de seguimientos y control de calidad.

RA 5: Toma muestras de aguas de uso y consumo, aplicando procedimientos de trabajo de acuerdo con la normativa.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Toma de muestras de aguas de uso y consumo:
a) Se han identificado los puntos e intervalos de muestreo establecidos en el plan de muestreo. b) Se ha determinado la técnica de muestreo, el número de muestras y la cantidad de cada una de acuerdo con el procedimiento. c) Se han seleccionado el material y los reactivos necesarios para la toma de muestras. d) Se han preparado los reactivos necesarios para la toma de muestra de acuerdo con el procedimiento establecido.	— Definición de los tipos de muestreo. — Indicaciones y utilidades de los tipos de muestreo. — Técnicas de toma de muestras. Clasificación. Procedimientos de toma de muestras. — Instrumentos y equipos de muestreo. – Equipos de muestreo. – Material y reactivos para toma de muestras.

e) Se han calibrado los instrumentos de toma de muestra. f) Se ha tomado la muestra siguiendo los procedimientos establecidos. g) Se ha preparado la muestra en función del análisis que se ha de realizar. h) Se han determinado las medidas de acondicionamiento y de conservación según el tipo de muestra. i) Se han seleccionado las técnicas de conservación y los métodos de transporte de acuerdo con el tipo de muestra, protocolo y normativa. j) Se ha cumplimento la documentación del muestreo hasta el laboratorio permitiendo la trazabilidad del proceso. k) Se han utilizado los equipos de protección individual adecuados a la toma de muestras.	– Procesamiento de muestras. – Protocolo toma de muestras. — Preparación de muestras para ensayos microbiológicos. Métodos de muestreo. Medios de cultivo. — Acondicionamiento de las muestras. – Recipientes. – Etiquetado. – Transporte. — Conservación de las muestras. — Registro y documentación. Trazabilidad del proceso. — Equipos de protección individual.

RA 6: Realiza controles de calidad físico-químicos, aplicando procedimientos normalizados de trabajo e interpretando resultados.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Realización de controles de calidad físico-químicos:
a) Se han identificado las características de un laboratorio de análisis físico-químico. b) Se han enunciado los fundamentos de las diferentes técnicas de análisis físico-químico. c) Se han aplicado las operaciones básicas necesarias en los procesos analíticos. d) Se han determinado las técnicas físico-químicas de análisis más comunes utilizadas para el control de calidad del agua. e) Se han seleccionado los equipos e instrumentos de medida. f) Se han realizado las operaciones de calibración de equipos e instrumental. g) Se han preparado las disoluciones con la concentración requerida. h) Se ha seleccionado el material y los reactivos necesarios en función del tipo de análisis que se ha de realizar.	— Procedimiento de orden y limpieza en el laboratorio. — Reacciones químicas. Estequiometria. Velocidad de reacción. Equilibrio químico — Operaciones básicas en el laboratorio. Definición y clasificación. — Calidades y requerimientos de las aguas según su uso. Consumo humano, industrial, agrícola (farmacéutica, alimentarias y calderas entre otras). Parámetros físicos, físico-químicos, químicos, biológicos y microbiológicos del agua. Unidades de expresión. Parámetros de control del agua residual. — Técnicas analíticas utilizadas para el control de calidad de aguas. — Técnicas instrumentales. Definición, clasificación de los métodos instrumentales. Calibración de los equipos.

i) Se ha realizado el análisis cualitativo y cuantitativo en función del tipo de muestra, cantidad y concentración. j) Se han realizado determinaciones mediante métodos electroquímicos, cromatográficos y métodos ópticos. k) Se han aplicado las medidas de prevención de riesgos y los protocolos de trabajo acordes con la normativa vigente. l) Se han aplicado tratamientos estadísticos en los resultados obtenidos. m) Se ha cumplimentado el informe sobre los resultados del análisis según protocolos.	— Disoluciones. Concentración de una disolución. Medida de masas y volúmenes. Calibración de equipos volumétricos y gravimétricos. Preparación de disoluciones. Valoración de una disolución. — Clasificación de materiales y reactivos para el análisis químico. — Análisis cualitativo. Definición y aplicaciones. Análisis cuantitativo. Definición y aplicaciones. — Técnicas electroquímicas, cromatografía y métodos ópticos. — Normativa de calidad, prevención de riesgos profesionales y protección ambiental. — Evaluación y registros de los resultados analíticos. – Elaboración del informe. – Aseguramiento de la trazabilidad. – Procedimiento estadístico de resultados.

RA 7: Realiza controles de calidad microbiológicos, aplicando procedimientos normalizados de trabajo e interpretando resultados.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Realización de control de calidad microbiológico:
a) Se han identificado las características de un laboratorio de análisis microbiológico. b) Se han clasificado los microorganismos. c) Se han enunciado los fundamentos del análisis microbiológico. d) Se han descrito las técnicas de ensayos microbiológicos. e) Se han clasificado los medios de cultivo describiendo sus propiedades. f) Se han preparado los medios de cultivo y el material de forma apropiada para su esterilización. g) Se han preparado las diluciones necesarias en función de la carga microbiana esperada en la muestra. h) Se ha preparado el material y los equipos.	— Laboratorio de microbiología. Limpieza esterilización o desinfección de los equipos y materiales. — Microbiología. – Fundamentos de microbiología – Tipos de microorganismos. – Principales grupos de microorganismos en aguas superficiales, residuales y aguas potables. – Técnicas microbiológicas. — Condiciones de asepsia en los ensayos microbiológicos. — Medios de cultivo. – Composición de un medio de cultivo.

i) Se ha realizado el ensayo microbiológico aplicando las técnicas analíticas correspondientes. j) Se han aplicado las técnicas de tinción y observación. k) Se ha realizado el barrido en el microscopio. l) Se ha efectuado el recuento. m) Se han aplicado pruebas de identificación bioquímica. n) Se han aplicado las medidas de prevención de riesgos y protocolos de trabajo acordes con la normativa vigente.	– Clasificación de los medios de cultivo. – Preparación de medios de cultivo – Esterilización de medios de cultivo. — Normas de seguridad y salud laboral en los ensayos microbiológicos. — Ensayos microbiológicos. – Técnicas de siembra. Inoculación y aislamiento. – Crecimiento e incubación de microorganismos. – Técnicas de recuento. – Técnicas de tinción y observación. — El microscopio. Tipos, utilización y mantenimiento. — Pruebas de identificación bioquímica. Tipos. — Evaluación y registros de los resultados de los ensayos microbiológicos. Elaboración del informe. Aseguramiento de la trazabilidad. — Normativa de calidad, prevención de riesgos profesionales y protección ambiental.

RA 8: Determina protocolos de actuación para minimizar los efectos sobre la salud asociados a la contaminación de aguas de uso y consumo, evaluando riesgos y proponiendo medidas correctoras.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Determinación de protocolos de actuación para minimizar los efectos sobre la salud asociados a la contaminación de aguas de uso y consumo:
a) Se ha identificado la epidemiología de las enfermedades de transmisión hídrica, para su prevención y control, en las aguas de consumo. b) Se han detallado las enfermedades asociadas al uso de las aguas de recreo y zonas de baño. c) Se han seleccionado las medidas de prevención y control de las enfermedades asociadas al baño con fines recreativos d) Se han clasificado los protocolos de investigación de brotes de enfermedades de transmisión hídrica para elaborar líneas de actuación que permitan su prevención y control.	— Epidemiología de las enfermedades transmitidas por agua. — Alteraciones de la salud asociadas a la contaminación química o física del agua. – Parámetros físico-químicos. – Prevención y control. — Enfermedades asociadas a la contaminación biológica del agua. – Factores y relación con las fases del sistema de abastecimiento.

e) Se ha elaborado el informe de los efectos sobre la salud por la contaminación de aguas. f) Se han determinado los protocolos de actuación en situaciones de emergencia. g) Se han propuesto las medidas correctoras.	– Prevención y control. — Enfermedades causadas por la contaminación de aguas de uso recreativo y zonas de baño. – Prevención y control. — Estudio de brotes epidémicos asociados al uso y consumo del agua. — Límites permitidos por la legislación. Directivas europeas relativas a la contaminación de aguas de uso y consumo. — Cumplimentación de documentos. — Protocolo de intervención en brotes de origen hídrico. – Medidas correctoras.

Orientaciones pedagógicas**.**

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar las funciones de planificación, programación, control y gestión de la calidad de aguas de uso y de consumo.

Las funciones de planificación, programación, control y gestión de la calidad incluyen aspectos como:

- Inspección y control de las condiciones higiénico-sanitarias de las aguas de uso y consumo.
- Selección de las medidas preventivas y correctoras de las deficiencias detectadas en los procesos de obtención, elaboración, producción y distribución de aguas de uso y consumo.
- Aplicación de programas de control de calidad a las aguas de uso y consumo.
- Aplicación de tratamientos a las aguas de uso y consumo.
- Aplicación de criterios técnico-legales en la toma muestras de aguas.
- Análisis de la calidad higiénico-sanitaria de las aguas de uso y consumo.
- Seguimiento del plan de calidad.
- Aplicación de las medidas preventivas y correctoras en los procesos de generación, control y tratamiento de aguas de uso y consumo.

Las actividades asociadas a estas funciones se aplican en:

- Servicios de inspección y control de establecimientos con repercusión en la salud ambiental.
- Plantas de tratamiento de aguas potables.
- Plantas de tratamiento de aguas residuales.
- Servicios de tratamiento de aguas de recreo.
- Laboratorios de calidad de tratamiento de aguas de uso y consumo.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

b) Contrastar los datos obtenidos en controles y análisis con los parámetros de referencia, aplicando técnicas de tratamiento estadístico para evaluar su coherencia y fiabilidad.

c) Elaborar programas de educación ambiental y promoción de la salud, analizando los efectos de la contaminación medioambiental para promover hábitos saludables en las personas.
d) Tomar muestras de acuerdo con los protocolos establecidos, identificando las variables que intervienen en el proceso de obtención y conservación.
e) Aplicar técnicas de mantenimiento de primer nivel de equipos de control, de tratamiento y de análisis, siguiendo protocolos de calidad y seguridad para asegurar su funcionamiento.
f) Realizar operaciones de tratamiento de aguas de uso y de consumo siguiendo protocolos establecidos para asegurar su calidad.
g) Analizar aguas de uso y de consumo, identificando los parámetros establecidos para vigilar y controlar su calidad.
m) Cumplimentar y archivar los informes y la documentación técnica relacionada, aplicando procedimientos normalizados de trabajo, para asegurar la trazabilidad.
n) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionados con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.
r) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención y de protección, personales y colectivas, de acuerdo con la normativa aplicable en los procesos de trabajo, para garantizar entornos seguros.
s) Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias, para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

b) Evaluar la coherencia y la fiabilidad de los resultados obtenidos en controles y análisis medioambientales, validando los datos obtenidos.
c) Promover hábitos saludables en las personas, participando en el desarrollo de programas de educación ambiental y promoción de salud.
d) Obtener y conservar muestras según protocolos específicos, aplicando procedimientos normalizados.
e) Verificar el funcionamiento de los equipos de control, de tratamiento y de análisis, realizando el mantenimiento de primer nivel.
f) Vigilar y controlar la calidad de las aguas de uso y de consumo, aplicando técnicas de tratamiento y análisis.
l) Asegurar la trazabilidad de los procesos elaborando y registrando la documentación generada en el soporte establecido.
m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
p) Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales, de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.
q) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas», en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

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

- Aplicación del sistema de gestión de salud y química ambiental.
- Técnicas de evaluación de sistemas de control de calidad.
- Interpretación de la normativa y documentación técnica.
- Realización de toma de muestra.
- Realización de análisis de control de calidad.
- Aplicación de tratamiento para el agua de uso y consumo.
- Identificación de las medidas preventiva y correctoras en el tratamiento y gestión de las aguas de uso y de consumo.
- Elaboración de informes y registro de la información generada.

Módulo Profesional: Control de residuos.

Equivalencia en créditos ECTS: 6.

Código: 1549.

Duración del módulo: 96 horas.

Módulo asociado a la unidad de competencia**.**

Salud ambiental y seguridad alimentaria SAN490_3

UC1599_3: Realizar operaciones técnicas de prevención y control de los riesgos para la salud de la población, asociados a la producción y gestión de residuos sólidos.

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

RA 1: Identifica las posibles fuentes de contaminación del suelo, caracterizando el proceso de generación de residuos y principales contaminantes.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Identificación de las posibles fuentes de contaminación del suelo:
a) Se han clasificado los diferentes tipos de residuos sólidos, en función de su origen. b) Se han caracterizado las posibles fuentes de generación de residuos sólidos. c) Se han seleccionado los procedimientos para evaluar la generación de residuos. d) Se han caracterizado los suelos y los principales residuos.	— Elementos químicos en el medio ambiente. Ciclos de los elementos químicos en la naturaleza. — Estudio de los sólidos como contaminantes. — Residuos sólidos. Tipos, procedencia, composición y características. — La contaminación por residuos. Fuentes o actividades de generación de residuos y su clasificación. — Suelo. Definición y características generales.

e) Se han aplicado los criterios para identificar suelos que requieran valoración de riesgos. f) Se han establecido los niveles de referencia de protección de los ecosistemas y de la salud humana. g) Se ha identificado la normativa que regula la producción de residuos. h) Se han analizado los peligros, puntos críticos y condicionantes higiénicos-sanitarios de los lugares de producción de residuos y espacios contaminados. i) Se ha valorado el impacto de la generación de residuos, sobre la salud humana y el medio ambiente. j) Se han descrito los aspectos sanitarios y propiedades del suelo, relacionándolo con su uso.	— Degradación del suelo por diferentes fuentes. — Tipos de residuos. Concepto y características de los residuos. — Normativa. – Legislación europea sobre residuos y contaminación de suelos. – Legislación española sobre residuos y contaminación de suelos. – Legislación andaluza sobre residuos y contaminación de suelos. — Puntos críticos. – Producción de residuos. – Identificación de espacios contaminados. — Impacto de la generación de residuos sobre la salud. — Impacto sobre el suelo de la generación de residuos sólidos urbanos, tóxicos y especiales.

RA 2: Caracteriza sistemas de gestión de residuos sólidos, analizando la eficiencia de los procesos y proponiendo medidas correctoras.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Caracterización de los sistemas de gestión de residuos sólidos:
a) Se han identificado los principales tipos de instalaciones de gestión de residuos. b) Se han relacionado las principales operaciones de tratamiento de residuos con los principios en los que se fundamentan. c) Se han caracterizado las principales técnicas de descontaminación y recuperación. d) Se han relacionado los procesos de tratamiento con la naturaleza de los residuos. e) Se ha establecido la secuencia de las fases de los principales procesos de recuperación y minimización. f) Se ha relacionado el funcionamiento de los equipos de tratamiento, recuperación y minimización de residuos sólidos con las operaciones que realiza cada equipo.	— Instalaciones de tratamientos de residuos. – Definición. – Clasificación. Vertederos controlados, incineradoras, plantas de tratamientos físico-químico, instalaciones de producción de energía (biomasa), depósitos de seguridad, etc. — Residuos. – Concepto. – Fuentes de generación. – Clasificación. – Residuos urbanos. – Residuos tóxicos. – Residuos peligrosos.

g) Se han propuesto acciones para la minimización y control de residuos sólidos, analizando inventarios, censos o lugares de generación. h) Se han establecido las condiciones de almacenamiento, etiquetado y transporte de residuos y de sustancias peligrosas. i) Se ha respetado la normativa de aplicación para la gestión de residuos.	– Residuos especiales. – Residuos biosanitarios y citotóxicos. — Valorización y gestión de los subproductos obtenidos. Sistemas de tratamiento. — Técnicas de tratamientos. Incineración, reciclaje, compostaje, etc. – Fundamentos. — Recuperación y minimización de residuos. – Utilización de tecnologías limpias. – Modificación de los procesos productivos. – Reducción de volumen. – Desarrollo e implantación de un programa de minimización de residuos. — Recogida, almacenamiento, almacenamiento intermedio, etiquetaje y transporte de residuos. — Sistemas de gestión de calidad. Evaluación y sus etapas. — Programas de inspección y vigilancia. — Legislación sobre residuos.

RA 3: Realiza toma de muestras de suelos y de residuos sólidos, aplicando procedimientos de trabajo de acuerdo con la normativa.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Toma de muestras de suelos y de residuos sólidos:
a) Se han identificado los puntos e intervalos de muestreo establecidos en el plan de muestreo. b) Se ha determinado la técnica de muestreo, el número de muestras y la cantidad de cada una de acuerdo con el procedimiento. c) Se han seleccionado el material y los reactivos necesarios para la toma de muestras. d) Se han preparado los reactivos necesarios para la toma de muestra de acuerdo con el procedimiento establecido. e) Se ha tomado la muestra siguiendo los procedimientos establecidos.	— Definición de los tipos de muestreo. — Puntos de muestreo. Identificación y criterios técnico legales. Naturaleza, análisis y ensayos que se harán con la muestra. — Técnicas de toma de muestra. Clasificación. Procedimientos de toma de muestras. — Instrumentos y equipos de muestreo. Equipos para muestreo de la fase sólida, líquida y gaseosa para suelos y residuos. — Acondicionamiento de las muestras. Recipientes, etiquetado. Transporte. — Conservación de las muestras.

f) Se ha preparado la muestra en función del análisis que se ha de realizar. g) Se han calibrado los instrumentos de toma de muestra. h) Se han determinado las medidas de acondicionamiento y de conservación según el tipo de muestra. i) Se han seleccionado las técnicas de conservación y los métodos de transporte de acuerdo con el tipo de muestra, protocolo y normativa. j) Se han preparado los reactivos necesarios para la toma de muestra de acuerdo con el procedimiento establecido. k) Se han utilizado los equipos de protección individual adecuados a la toma de muestras.	— Registro y documentación. Trazabilidad del proceso. — Equipos de protección individual. Clasificación, utilización en la toma de muestras.

RA 4: Analiza suelos y residuos sólidos, aplicando protocolos establecidos y registrando sus resultados.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Análisis de suelos y residuos sólidos:
a) Se han determinado los principales parámetros físicos, químicos y biológicos de los residuos sólidos. b) Se han descrito las principales técnicas de análisis de suelos y residuos sólidos. c) Se ha seleccionado el material y los reactivos necesarios en función del tipo de análisis que se ha de realizar. d) Se han descrito los equipos e instrumentos de medida que se utilizan para el análisis. e) Se han realizado las operaciones de calibración de equipos e instrumental. f) Se han aplicado las medidas de prevención de riesgos y los protocolos de trabajo acordes con la normativa vigente. g) Se ha aplicado el tratamiento estadístico previsto por el procedimiento a los datos obtenidos. h) Se han comparado los resultados obtenidos con los valores de referencia. i) Se ha cumplimentado el informe sobre los resultados del análisis según protocolos.	— Principales parámetros físicos, químicos y físico-químicos y microbiológicos de caracterización de un residuo o suelo. — Técnicas de análisis. — Características del análisis físico, físico-químico y químico. — Características del análisis biológico y toxicológico. — Equipos e instrumentos de medida. Calibración. — Medidas de prevención. — Normativa. — Interpretación de resultados. Registro de resultados. — Informe de resultados, expresándolos en las unidades correctas y utilizando los soportes adecuados.

RA 5: Selecciona protocolos de actuación para minimizar los efectos de la contaminación asociada a los residuos sólidos, evaluando riesgos y proponiendo medidas correctoras.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Selección de protocolos de actuación:
a) Se ha identificado la epidemiología de las enfermedades debida a los contaminantes del suelo y de los residuos sólidos. b) Se han determinado protocolos de investigación de brotes epidemiológicos relacionados con la contaminación del suelo. c) Se han valorado los efectos sobre la salud y el medio ambiente de los accidentes ocasionados por la contaminación asociada a los residuos sólidos. d) Se han establecido los protocolos de actuación para situaciones de emergencia. e) Se han relacionado la sostenibilidad del ecosistema urbano y su impacto en el medio ambiente con la repercusión en la salud de las personas. f) Se han elaborado informes identificando los efectos para la salud y el medio ambiente. g) Se han planteado medidas correctoras interpretando informes y los resultados obtenidos en análisis.	— Enfermedades transmisibles relacionadas con el suelo y con la producción y gestión de residuos. — Programas de prevención y control. — Planes de emergencia. — Límites permitidos por la legislación. Directivas europeas relativas a la gestión de residuos. — Impacto sobre la salud y el bienestar. — Impacto sobre el medio ambiente. — Cumplimentación de documentos.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar las funciones de planificación, programación, control y gestión de la calidad de residuos sólidos.

La función de planificación, programación, control y gestión de la calidad incluye aspectos como:

- Inspección y control de las fuentes de generación de residuos.
- Inspección y control de las actividades potencialmente contaminantes del suelo.
- Evaluación del impacto ambiental por la generación de residuos sólidos.
- Gestión de residuos.
- Seguimiento del plan de calidad.
- Selección de las medidas preventivas y correctoras en la generación de residuos.
- Selección de las medidas preventivas y correctoras en la recuperación de suelos.
- Aplicación de programas de control de calidad de residuos y suelos.
- Aplicación de criterios técnico-legales en la toma muestras de residuos y suelos.
- Análisis de la calidad de los residuos.

- Evaluación del impacto ambiental por la generación de residuos.
- Aplicación de las medidas preventivas y correctoras en los procesos de generación, control y tratamiento de residuos y suelos.
- Selección de técnicas de minimización, recuperación y valorización de residuos.
- Elaboración de programas formativos y campañas de información sobre la minimización de residuos y el impacto de la generación de residuos sobre la salud y el medio ambiente.

Las actividades asociadas a esta función se aplican en:

- Servicios de inspección y control de suelos y plantas de gestión de residuos con repercusión en salud ambiental.
- Plantas de tratamiento de residuos.
- Laboratorios de control de suelos y residuos.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

b) Contrastar los datos obtenidos en controles y análisis con los parámetros de referencia, aplicando técnicas de tratamiento estadístico para evaluar su coherencia y fiabilidad.
c) Elaborar programas de educación ambiental y promoción de la salud, analizando los efectos de la contaminación medioambiental para promover hábitos saludables en las personas.
d) Tomar muestras de acuerdo con los protocolos establecidos, identificando las variables que intervienen en el proceso de obtención y conservación.
e) Aplicar técnicas de mantenimiento de primer nivel de equipos de control, de tratamiento y de análisis, siguiendo protocolos de calidad y seguridad para asegurar su funcionamiento.
h) Realizar operaciones de tratamiento de residuos, siguiendo protocolos establecidos para controlar su gestión.
m) Cumplimentar y archivar los informes y la documentación técnica relacionada, aplicando procedimientos normalizados de trabajo, para asegurar la trazabilidad.
n) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionados con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.
p) Desarrollar técnicas de liderazgo, motivación, supervisión y comunicación en contextos de trabajo en grupo, para facilitar la organización y coordinación de equipos de trabajo.
q) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

b) Evaluar la coherencia y la fiabilidad de los resultados obtenidos en controles y análisis medioambientales, validando los datos obtenidos.
c) Promover hábitos saludables en las personas, participando en el desarrollo de programas de educación ambiental y promoción de salud.
d) Obtener y conservar muestras según protocolos específicos, aplicando procedimientos normalizados.

e) Verificar el funcionamiento de los equipos de control, de tratamiento y de análisis, realizando el mantenimiento de primer nivel.
g) Vigilar y controlar la gestión de residuos, identificando los riesgos asociados y aplicando el plan establecido.
l) Asegurar la trazabilidad de los procesos elaborando y registrando la documentación generada en el soporte establecido.
m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional con sentido de la responsabilidad social.
s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

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

- Aplicación del sistema de gestión de salud y química ambiental.
- Técnicas de evaluación de sistemas de control de calidad.
- Interpretación de la normativa y documentación técnica.
- Realización de toma de muestras.

Módulo Profesional: Salud y riesgos del medio construido.

Equivalencia en créditos ECTS: 6.

Código: 1550.

Duración del módulo: 63 horas.

Módulo asociado a unidad de competencia**.**

Salud ambiental y seguridad alimentaria SAN490_3.

UC1600_3: Realizar operaciones técnicas de prevención y control de los riesgos para la salud de la población, asociados al medio construido.

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

RA 1: Aplica procedimientos de inspección y control, relacionando las condiciones higiénico-sanitarias con las deficiencias del medio construido y las medidas preventivas correspondientes.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Aplicación de procedimientos de inspección y control en el medio construido:
a) Se han caracterizado las condiciones higiénico-sanitarias necesarias en viviendas, establecimientos y espacios públicos. b) Se han enumerado los requisitos legales de habitabilidad de acuerdo con la normativa vigente. c) Se han identificado los peligros, puntos críticos de control y vigilancia y condicionantes para el diagnóstico de salud del medio construido. d) Se ha seleccionado la documentación relevante para la vigilancia de las condiciones técnico-sanitarias en el medio construido y para la elaboración del estudio de impacto ambiental. e) Se han caracterizado las deficiencias más frecuentes de las condiciones higiénico-sanitarias y las posibles recomendaciones y medidas correctivas en caso de riesgo inminente para la salud pública y el medio ambiente. f) Se han utilizado sistemas de recogida de datos para el tratamiento estadístico de los mismos. g) Se han aplicado criterios de calidad en la cumplimentación de las actas de inspección y elaboración de informes. h) Se ha definido el procedimiento utilizado para cada tipo de inspección higiénico-sanitaria y se ha establecido un cronograma de trabajo.	— Medio urbano. — Medio rural. — Requerimientos higiénico-sanitarios generales. — Requerimientos higiénico-sanitarios específicos. — Normas de calidad de las viviendas, establecimientos y espacios públicos. — Normativa europea, estatal y local relacionada con el medio construido, la salud y el medio ambiente. Directivas. Reglamentos. — Censos y localización cartográfica de los lugares y actividades a identificar. — Principios de salubridad de los asentamientos urbanos y de las viviendas. — Programas de prevención de accidentes. — Documentación de inspección. — Programas de inspección, vigilancia y control.

RA 2: Aplica procedimientos de inspección y control, relacionando las actividades molestas, insalubres, nocivas y peligrosas (MINP) con las medidas preventivas y correctoras establecidas.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Aplicación de procedimientos de control de actividades molestas, insalubres, nocivas y peligrosas (MINP):
a) Se han caracterizado las actividades MINP y su impacto sobre la salud y el medio ambiente. b) Se han determinado los requisitos legales sobre actividades MINP según la legislación vigente. c) Se han clasificado las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos según el tipo de actividad. d) Se ha definido el procedimiento para la autorización administrativa de actividad MINP.	— Clasificación de actividades MINP. — Estudio de impacto ambiental de nuevos proyectos. — Legislación sobre actividades MINP. — Procedimiento administrativo de actividad MINP.

e) Se han identificado los peligros, puntos críticos de control y vigilancia y condicionantes en establecimientos con estas actividades. f) Se han analizado censos, cartografías e infraestructuras de las actividades MINP. g) Se ha calculado la carga polucionante del aire, agua y suelo de diversas actividades. h) Se han analizado las características de los sistemas de gestión de los residuos generados. i) Se han caracterizado las técnicas de alejamiento y las de imposición de medidas correctoras.	— Identificación de peligros, puntos críticos de control y vigilancia en establecimientos con actividades MINP. — Determinación de la polución de aire, agua y suelo. — Gestión de residuos. — Técnicas de alejamiento e imposición de medidas correctoras.

RA 3: Toma muestras de elementos del medio construido, seleccionando el procedimiento en función de las características de la muestra y aplicándolo de acuerdo con el protocolo de actuación establecido.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Toma de muestras de elementos del medio construido:
a) Se han identificado las características, los puntos, lugares y frecuencia de muestreo que intervienen en la calidad de la muestra obtenida. b) Se han clasificado los tipos de muestreo para la evaluación de los lugares e instalaciones según criterios técnico-legales. c) Se ha clasificado la información que debe recopilarse para permitir la evaluación de los resultados obtenidos en el análisis posterior. d) Se han preparado los instrumentos y equipos de recogida necesarios en la toma de muestras. e) Se han envasado y etiquetado muestras y reactivos de acuerdo con el sistema de codificación establecido. f) Se ha obtenido la cantidad requerida de muestras válidas en las condiciones establecidas por la normativa. g) Se han aplicado las técnicas de conservación y los métodos de transporte según el tipo de muestra y de acuerdo con los protocolos y con la normativa de referencia. h) Se ha cumplimentado la documentación preanalítica que acompaña a la muestra. i) Se han adoptado las medidas de seguridad y prevención de riesgos en el proceso de toma de muestras.	— Planificación y métodos del muestreo. – Puntos de muestreo. – Criterios para la selección del número de muestra y tamaño. — Procedimiento normalizado de muestreo. — Instrumentos y equipos para la toma de muestras. — Medidores de lectura directa. — Equipo fotográfico digital. — Envases para muestras. — Normas oficiales para la realización de tomas de muestra. — Tipos de muestra. – Condiciones. – Cantidad. — Equipos para la conservación y transporte de muestras. – Muestreadores que concentran el contaminante y muestreadores puntuales. – Muestreadores discontinuos.

	— Conservación y transporte de muestras. Neveras portátiles. Conservación de muestras biológicas. — Documentación en toma de muestra. Impresos estándar, protocolos y actas normalizadas de toma de muestra. Boletines analíticos e informes estandarizados. — Medidas de seguridad y prevención de riesgos.

RA 4: Analiza y mide parámetros físico-químicos de elementos del medio construido, aplicando los protocolos establecidos y registrando los resultados.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Realización de análisis y medidas de parámetros físico-químicos de muestras del medio construido:
a) Se ha identificado el fundamento teórico de las técnicas empleadas para el análisis de medio construido. b) Se han preparado los equipos e instrumentos de medida, material y reactivos de acuerdo con las especificaciones establecidas. c) Se ha comprobado la limpieza, preparación y calibración de los equipos y el instrumental utilizado. d) Se han caracterizado los métodos en función de su eficiencia, eficacia y efectividad para garantizar la calidad de los datos obtenidos. e) Se han seguido los protocolos normalizados de trabajo en los procedimientos de análisis. f) Se han recogido datos sobre fuentes de emisión de ruidos y radiaciones ionizantes de forma objetiva y normalizada. g) Se han tratado y eliminado los residuos generados en el procedimiento analítico para evitar posibles contaminaciones. h) Se han registrado los valores analíticos y las mediciones efectuadas de forma que permitan el posterior tratamiento de los datos. i) Se han elaborado los informes requeridos según el protocolo normalizado cumplimentando la documentación correspondiente.	— Características generales del análisis físico-químico. Parámetros significativos. Temperatura. Ruido. Vibraciones. Velocidad del aire. Valor del pH. — Características del análisis biológico y toxicológico. Contenido en compuestos orgánicos volátiles (COV) y biológicos. — Materiales e instrumentación básica. — Medios de cultivo. — Equipos medidores y laboratorios portátiles para análisis «in situ». Equipos medidores de radiactividad, nivel de iluminación. Equipos de medida de ruidos, vibraciones y aislamiento acústico. Equipos portátiles de análisis de parámetros físico-químicos y biológicos. — Métodos de análisis físico químico. — Métodos de análisis biológicos y toxicológicos. — Procedimientos normalizados de trabajo. — Interpretación de resultados.

RA 5: Elabora programas de vigilancia ambiental en el medio construido, relacionando los riesgos específicos sobre la salud, el bienestar y el medio ambiente con las medidas de prevención y protección.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Elaboración de programas de vigilancia ambiental en el medio construido:
a) Se han relacionado las condiciones higiénico-sanitarias del medio construido con los efectos sobre la salud y el bienestar. b) Se han relacionado las actividades MINP con los efectos sobre la salud y el medio ambiente. c) Se han identificado los aspectos epidemiológicos de las enfermedades adquiridas por deficiencias higiénico-sanitarias en la vivienda. d) Se han identificado los aspectos epidemiológicos de las enfermedades, y las intoxicaciones asociados a establecimientos públicos. e) Se han establecido las principales medidas para la prevención y el control de las deficiencias higiénico sanitarias de las viviendas. f) Se han establecido las principales medidas para la prevención y el control de las deficiencias higiénico sanitarias de los establecimientos públicos. g) Se han elaborado informes con las principales medidas para la prevención y control de los riesgos asociados al medio construido. h) Se han caracterizado los componentes de un programa de vigilancia ambiental. i) Se ha valorado la importancia de conseguir entornos sostenibles y saludables.	— Efectos sobre la salud y el bienestar de las condiciones higiénico-sanitarias de las viviendas, establecimientos, centros de estudio y trabajo. — Enfermedades transmisibles relacionadas con las viviendas y establecimientos públicos. — Principales agentes del medio construido causantes de enfermedades. — Programas de prevención y control de las deficiencias higiénico-sanitarias de las viviendas. — Programas de prevención y control de las deficiencias higiénico-sanitarias de los establecimientos públicos. – Elaboración de informes. — Programa de vigilancia ambiental. — Ciudades sostenibles y saludables.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar las funciones de prevención y control de los riesgos para la salud de la población, asociados al medio construido.

La prevención y control de los riesgos para la salud de la población, asociados al medio construido incluye aspectos como:

- Inspección y control de las condiciones higiénico-sanitarias del medio construido y medidas preventivas de las deficiencias.
- Inspección y control de las actividades molestas, insalubres, nocivas y peligrosas y medidas preventivas y correctoras pertinentes.
- Toma muestras de elementos del medio construido.
- Análisis y medida de parámetros físico-químicos de elementos del medio construido,
- Elaboración de programas de vigilancia ambiental en el medio construido.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Servicios y empresas de inspección y control químico ambiental.
- Servicios y empresas de inspección y control sanitario ambiental.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

a) Interpretar planes de control, vigilancia y seguridad ambiental, relacionándolos con los requerimientos de la organización o, en su caso, de la unidad de salud ambiental para su gestión.
b) Contrastar los datos obtenidos en controles y análisis con los parámetros de referencia, aplicando técnicas de tratamiento estadístico para evaluar su coherencia y fiabilidad.
c) Elaborar programas de educación ambiental y promoción de la salud, analizando los efectos de la contaminación medioambiental para promover hábitos saludables en las personas.
d) Tomar muestras de acuerdo con los protocolos establecidos, identificando las variables que intervienen en el proceso de obtención y conservación.
e) Aplicar técnicas de mantenimiento de primer nivel de equipos de control, de tratamiento y de análisis, siguiendo protocolos de calidad y seguridad para asegurar su funcionamiento.
i) Comprobar el cumplimiento de la normativa relacionada con el medio construido, seleccionando y aplicando técnicas de medición para la vigilancia y control de su calidad.
m) Cumplimentar y archivar los informes y la documentación técnica relacionada, aplicando procedimientos normalizados de trabajo, para asegurar la trazabilidad.
o) Tomar decisiones de forma fundamentada, analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.
q) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.
r) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención y de protección, personales y colectivas, de acuerdo con la normativa aplicable en los procesos de trabajo, para garantizar entornos seguros."
t) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje, para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

b) Evaluar la coherencia y la fiabilidad de los resultados obtenidos en controles y análisis medioambientales, validando los datos obtenidos.
c) Promover hábitos saludables en las personas, participando en el desarrollo de programas de educación ambiental y promoción de salud.
d) Obtener y conservar muestras según protocolos específicos, aplicando procedimientos normalizados.
e) Verificar el funcionamiento de los equipos de control, de tratamiento y de análisis, realizando el mantenimiento de primer nivel.
h) Vigilar y controlar la calidad del medio construido y de las actividades realizadas en el mismo, identificando los riesgos asociados y proponiendo actuaciones para el cumplimiento de la normativa.
l) Asegurar la trazabilidad de los procesos elaborando y registrando la documentación generada en el soporte establecido.
n) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.
p) Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales, de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.
q) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas», en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

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

- La descripción de las características higiénico-sanitarias del medio construido y de las actividades MINP.
- El reconocimiento de las deficiencias del medio construido utilizando simuladores y modelos del laboratorio.
- La identificación de las medidas correctoras frente a las deficiencias detectadas.
- La manipulación de equipos e instrumentos para la toma de muestras.
- La interpretación de documentación técnica e instrucciones de uso de instrumentos y equipos para toma de muestras y análisis.
- La realización de supuestos prácticos de calibración y mantenimiento de equipos de toma de muestra, análisis y medidas de parámetros físico-químicos.
- El análisis de las características higiénico-sanitarias a partir de los resultados obtenidos en supuestos prácticos.
- La selección de medidas preventivas y correctoras partiendo de supuestos prácticos.
- La elaboración de programas de educación ambiental.

Módulo Profesional: Control y seguridad alimentaria.

Equivalencia en créditos ECTS: 14.

Código: 1551.

Duración del módulo: 210 horas.

Módulo asociado a unidad de competencia.

Salud ambiental y seguridad alimentaria SAN490_3.

UC1601_3: Realizar operaciones técnicas de prevención y control de los riesgos para la salud de la población, asociados a los alimentos.

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

RA 1: Elabora planes de trabajo de inspección y control sanitario de alimentos, identificando tareas, puntos críticos y recursos.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Elaboración de planes de trabajo de inspección y control sanitario de alimentos:
a) Se han relacionado los conceptos de alimentación y salud con las enfermedades asociadas. b) Se han identificado las características de los programas de inspección y de vigilancia de alimentos. c) Se ha secuenciado el proceso de elaboración de un programa de trabajo y sus componentes. d) Se ha identificado el proceso del Sistema de Alertas Alimentarias. e) Se han caracterizado los procedimientos de intercambio de información. f) Se ha analizado la normativa sanitaria relacionada con el uso o consumo humano de alimentos. g) Se ha seleccionado la información relevante para la inspección y el control alimentario contenida en los censos de establecimientos de elaboración/transformación, distribución y restauración. h) Se han seleccionado los puntos que hay que muestrear en los censos utilizados.	— Alimentación y nutrición. — Conceptos alimentación, nutrición y dietética. Composición y clasificación de los alimentos. Grupos de alimentos. Características nutritivas. — Alimentación y salud. Enfermedades relacionadas con la alimentación. — Inspección y vigilancia alimentaria. Conceptos y campos de actuación. — Programa de vigilancia y control de los alimentos. – A nivel de la administración. – A nivel de la empresa. Autocontrol. — Programa de trabajo. — Sistemas de alerta alimentaria. — Normativa sanitaria aplicable a los establecimientos, industrias, actividades, transporte, productos y servicios de alimentos, bebidas y demás productos, directa o indirectamente relacionados con el uso o consumo humano (Normativa europea, estatal y autonómica). — Legislación higiénico-sanitaria de los alimentos (Normativa europea, estatal y autonómica).

	— Seguridad alimentaria. Concepto y organización. La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Programa de vigilancia de alimentos. Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC).Trazabilidad. Evaluación de riesgos. — Censos de establecimientos de elaboración/transformación, distribución y restauración.

RA 2: Identifica deficiencias técnico-sanitarias en productos alimentarios, aplicando técnicas de inspección y control sanitario de acuerdo con la normativa.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Identificación de las deficiencias técnico-sanitarias en productos alimentarios:
a) Se han identificado las principales fases en el proceso de producción de alimentos. b) Se han caracterizado los establecimientos de elaboración, transformación, almacenamiento, comercialización, manipulación y consumo de los alimentos. c) Se han identificado los criterios sanitarios de manipulación y etiquetado de alimentos d) Se han relacionado los factores de riesgo de la contaminación de los alimentos con las fases de la cadena alimentaria. e) Se han clasificado los métodos de higienización y conservación de los alimentos. f) Se ha relacionado la calidad estética y organoléptica de los alimentos con las posibles deficiencias en las fases del proceso. g) Se han identificado los protocolos y las normas de inspección y control sanitario para cada fase del proceso. h) Se han propuesto actuaciones correctivas en función de las deficiencias detectadas. i) Se ha cumplimentado el acta, los libros de registro y elaborado los informes pertinentes.	— Los procesos de obtención, elaboración, producción y distribución de alimentos. Actividades básicas en los establecimientos de elaboración/transformación y distribución de los alimentos. — Variaciones de las características de los alimentos. Adulteración de alimentos. Alimentos modificados genéticamente. — Contaminación biótica y abiótica de los alimentos. — Contaminación biótica de los alimentos. Microorganismos patógenos procedentes de la contaminación exógena, de enfermedades animales y microorganismos alterantes. — Contaminación abiótica de los alimentos. Contaminantes orgánicos e inorgánicos. — Higienización y conservación de los alimentos para la seguridad alimentaria. – Métodos y técnicas de higienización de los alimentos. – Métodos de conservación de los alimentos. – Métodos Físicos. – Métodos Químicos.

	— Procedimientos de evaluación de calidad. – Calidad y certificación. – Niveles de control de calidad. — Criterios y normas de calidad organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas de los alimentos. — Inspección sanitaria. — Control sanitario de los aditivos alimentarios. Efectos derivados del consumo. — Control sanitario de los establecimientos alimentarios. — Análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC). — Riesgos globales y específicos de la industria alimentaria. — Normalización y legislación alimentaria.

RA 3: Toma muestras de alimentos, seleccionando el procedimiento en función de las características de la muestra y aplicándolo de acuerdo con el protocolo de actuación establecido.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Toma de muestras de alimentos:
a) Se han seleccionado los puntos de muestreo en función de los riesgos higiénico-sanitarios. b) Se han preparado los instrumentos, equipos de recogida y material fungible necesario en la toma de muestras. c) Se han seguido los protocolos de muestreo en la recogida de la muestra. d) Se han aplicado las técnicas de toma de muestras para análisis microbiológico, químico y organoléptico. e) Se han clasificado las muestras en función de las características de los establecimientos y estudios que hay que realizar. f) Se han preparado los medios de cultivo utilizados en los estudios microbiológicos. g) Se han adaptado los procedimientos de conservación y de transporte al tipo de muestra, protocolo y normativa. h) Se ha procedido a la identificación y envasado de las muestras para el transporte y posterior análisis.	— Métodos de toma de muestras. Instrumentos de medidas y equipos de recogida. Técnicas de toma de muestra. Puntos de muestreo. — Tipos de muestra según análisis. — Preparación de medios de cultivo microbiológicos. — Técnicas de conservación y envío de muestras. – Equipos para la toma, conservación y transporte de muestras. – Envases para muestra. Botellas, botes, bolsas. – Residuos biosanitarios y citotóxicos. — Identificación de la muestra. — Información preanalítica en la toma de muestra. — Documentación preanalítica.

i) Se ha cumplimentado la documentación preanalítica que acompaña a la muestra y a su registro. j) Se ha seleccionado la información que debe recopilarse para la evaluación posterior de los resultados analíticos.	

RA 4: Analiza la calidad higiénico-sanitaria de los alimentos aplicando protocolos establecidos y registrando sus resultados.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Realización de análisis de la calidad higiénico-sanitaria de los alimentos:
a) Se han identificado los caracteres organolépticos, físico-químicos y microbiológicos de los alimentos de origen animal y vegetal. b) Se han caracterizado los métodos analíticos en función de su eficiencia, eficacia y efectividad, para garantizar la calidad de los datos obtenidos. c) Se ha comprobado la limpieza, preparación y calibración de los equipos y el instrumental utilizado. d) Se han seleccionado los métodos y técnicas de control de calidad según la normativa técnico-sanitaria. e) Se han realizado los procedimientos de análisis para la determinación de los parámetros físico-químicos, microbiológicos y organolépticos. f) Se han registrado los resultados analíticos para el posterior tratamiento de los datos. g) Se han cumplimentado los boletines analíticos y elaborado informes según protocolo normalizado. h) Se han gestionado los residuos generados en el procedimiento analítico, para evitar posibles contaminaciones. i) Se han adoptado las medidas de seguridad y prevención de riesgos.	— Caracteres organolépticos, físico-químicos y microbiológicos de los alimentos de origen animal y vegetal. — Métodos y técnicas de análisis físico-químico y microbiológico. — Equipos e instrumentos de medida, mantenimiento y calibración. — Legislación o normas técnico-sanitarias vigentes en análisis. — Procedimientos de análisis y determinación de los parámetros físico-químicos. — Kits de análisis. — Material y reactivos utilizados. — Registro de los valores analíticos y de las mediciones. — Tratamiento estadístico e interpretación de los datos del laboratorio. — Elaboración de informes y criterios de calidad del mismo. — Gestión de los residuos generados en el procedimiento analítico. — Normas de seguridad.

RA 5: Desarrolla programas formativos y campañas de información sobre seguridad alimentaria y consumo, aplicando metodologías y técnicas de comunicación.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Desarrollo de programas formativos y campañas de información sobre seguridad alimentaria y consumo:
a) Se ha definido la epidemiología de las enfermedades de transmisión alimentaria y los factores condicionantes de la aparición de la enfermedad. b) Se han caracterizado las medidas de prevención y control de las enfermedades de transmisión alimentaria. c) Se han relacionado las fuentes de contaminación de los alimentos con las medidas de prevención y control en cada caso. d) Se han definido los fundamentos legislativos sobre consumo de alimentos y defensa de los consumidores. e) Se han elaborado programas formativos y campañas de información en materia de seguridad alimentaria. f) Se han identificado las necesidades de información y formación del consumidor. g) Se han programado actividades formativas y campañas de información en función de las necesidades detectadas. h) Se han seleccionado los parámetros que incluyen las técnicas de evaluación de las campañas de información y actividades formativas. i) Se han aplicado técnicas de información y asesoramiento, y en su caso, de atención de quejas y reclamaciones de consumidores.	— Epidemiología de las enfermedades adquiridas por ingestión de alimentos. — Control de las toxiinfecciones y las intoxicaciones alimentarias. — Medidas de prevención y control de enfermedades de transmisión alimentaria. — Fundamentos legislativos sobre consumo de alimentos y defensa de los consumidores. — Elaboración de programas formativos y campañas de información. — Técnicas de evaluación. — Técnicas de información y asesoramiento al consumidor. — Técnicas de atención de quejas y reclamaciones de consumidores.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar las funciones de prevención y control de los riesgos para la salud de la población, asociados a los alimentos.

La función de prevención y control de los riesgos para la salud de la población asociados a los alimentos, incluye aspectos como:

- Inspección y control de las condiciones higiénico-sanitarias de los productos alimentarios.
- Selección de las medidas preventivas y correctoras de las deficiencias detectadas en los procesos de obtención, elaboración, producción y distribución de alimentos.
- Aplicación de programas de control de calidad alimentaria.

- Aplicación de criterios técnico-legales en la toma muestras de alimentos.
- Análisis de la calidad higiénico-sanitaria de los alimentos.
- Elaboración de programas formativos y campañas de información sobre seguridad alimentaria y consumo.
- Aplicación de técnicas de información y comunicación en la atención al consumidor.

Las actividades asociadas a esta función se aplican en:

- Servicios y empresas de inspección y control sanitario ambiental.
- Laboratorios de control de calidad.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

a) Interpretar planes de control, vigilancia y seguridad ambiental, relacionándolos con los requerimientos de la organización o, en su caso, de la unidad de salud ambiental para su gestión.
b) Contrastar los datos obtenidos en controles y análisis con los parámetros de referencia, aplicando técnicas de tratamiento estadístico para evaluar su coherencia y fiabilidad.
c) Elaborar programas de educación ambiental y promoción de la salud, analizando los efectos de la contaminación medioambiental para promover hábitos saludables en las personas.
d) Tomar muestras de acuerdo con los protocolos establecidos, identificando las variables que intervienen en el proceso de obtención y conservación.
e) Aplicar técnicas de mantenimiento de primer nivel de equipos de control, de tratamiento y de análisis, siguiendo protocolos de calidad y seguridad para asegurar su funcionamiento.
j) Realizar análisis de alimentos aplicando protocolos de seguridad alimentaria para la vigilancia y control de su calidad.
m) Cumplimentar y archivar los informes y la documentación técnica relacionada, aplicando procedimientos normalizados de trabajo, para asegurar la trazabilidad.
o) Tomar decisiones de forma fundamentada, analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.
q) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.
r) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención y de protección, personales y colectivas, de acuerdo con la normativa aplicable en los procesos de trabajo, para garantizar entornos seguros.
t) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje, para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

b) Evaluar la coherencia y la fiabilidad de los resultados obtenidos en controles y análisis medioambientales, validando los datos obtenidos.

c) Promover hábitos saludables en las personas, participando en el desarrollo de programas de educación ambiental y promoción de salud.
d) Obtener y conservar muestras según protocolos específicos, aplicando procedimientos normalizados.
e) Verificar el funcionamiento de los equipos de control, de tratamiento y de análisis, realizando el mantenimiento de primer nivel.
i) Vigilar y controlar la calidad de los alimentos aplicando técnicas de análisis y protocolos de seguridad alimentaria.
l) Asegurar la trazabilidad de los procesos elaborando y registrando la documentación generada en el soporte establecido.
n) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.
p) Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales, de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.
q) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas», en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

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

- La descripción de las características higiénico-sanitarias de los procesos de obtención, elaboración, producción y distribución de alimentos.
- El reconocimiento de las deficiencias higiénico-sanitarias de los alimentos.
- La identificación de las medidas correctoras frente a las deficiencias detectadas.
- La manipulación de equipos e instrumentos para la toma de muestras.
- La interpretación de documentación técnica e instrucciones de uso de instrumentos y equipos para toma de muestras y análisis.
- La realización de supuestos prácticos de calibración y mantenimiento de equipos de toma de muestra y análisis.
- El análisis de las características higiénico-sanitarias a partir de los resultados obtenidos en supuestos prácticos.
- La selección de medidas preventivas y correctoras partiendo de supuestos prácticos.
- La elaboración de programas formativos y campañas de información sobre seguridad alimentaria y consumo.

Módulo Profesional: Contaminación ambiental y atmosférica.

Equivalencia en créditos ECTS: 9.

Código: 1552.

Duración del módulo: 160 horas.

Módulo asociado a unidades de competencia.

Salud ambiental y seguridad alimentaria SAN490_3.

UC1602_3: Realizar operaciones técnicas de prevención y control de los riesgos para la salud de la población, asociados a la contaminación atmosféricas.

Control de la contaminación atmosférica SEA493_3.

UC1615_3: Realizar las operaciones de toma de muestras y medición de la contaminación atmosférica.

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

RA 1: Identifica los focos de contaminación atmosférica, valorando su influencia en el medio ambiente y en la salud de la población.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Identificación de focos de contaminación atmosférica:
a) Se han explicado las características de la atmósfera. b) Se han clasificado los contaminantes del aire, según su origen, generación y naturaleza. c) Se han identificado y caracterizado las fuentes emisoras de contaminación atmosférica. d) Se han relacionado los principales contaminantes de la atmósfera con los procesos que los originan. e) Se han caracterizado emisión e inmisión. f) Se han relacionado los procesos que intervienen en la dispersión de los contaminantes atmosféricos con los factores meteorológicos, climáticos y topográficos. g) Se han valorado los efectos que produce la contaminación atmosférica sobre los materiales y los seres vivos. h) Se han explicado los efectos de la contaminación atmosférica sobre la salud de las personas.	— Características generales de la atmósfera. Condiciones meteorológicas. – Composición de la atmósfera. – Estructura térmica vertical de la atmósfera. – Las escalas o dimensiones características de los movimientos atmosféricos. — Contaminantes. Clasificación. — Fuentes de emisión de contaminantes. — Principales contaminantes químicos. Fuentes emisoras de contaminación. Procesos físico-químicos de los contaminantes en la atmósfera. — Principales contaminantes físicos. Fuentes de emisión. — Principales contaminantes bióticos. Dispersión y concentración de contaminantes. — Concepto de inmisión. — Difusión y dispersión de los contaminantes. Efecto del clima y relieve. — Efectos de la contaminación. – Efectos locales. Reducción de la visibilidad. Atenuación de la radiación solar. Lluvia y deposición ácida. Niebla fotoquímica. Efecto de isla térmica urbana. Efectos sobre los seres vivos y la salud de las personas. Principales enfermedades asociadas a la contaminación

	atmosférica. Efectos sobre los materiales y estructuras. El problema ambiental de los olores. – Efectos a gran escala. Dispersión global de los contaminantes. Incremento del efecto invernadero y sus consecuencias. Cambio climático. Degradación de la capa de ozono.

RA 2: Realiza tomas de muestras de aire, siguiendo los procedimientos establecidos de acuerdo con la normativa.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Toma de muestras de aire:
a) Se han identificado los puntos e intervalos de muestreo que marca el plan de muestreo. b) Se han valorado las ventajas e inconvenientes de los muestreadores activos y pasivos, analizadores automáticos y sensores remotos. c) Se ha seleccionado el material y los reactivos necesarios para la toma de muestras y recogida de datos meteorológicos. d) Se han preparado los reactivos necesarios para la toma de muestra de acuerdo con el procedimiento establecido. e) Se han calibrado los instrumentos de toma de muestra. f) Se ha tomado la muestra siguiendo los procedimientos establecidos. g) Se han seleccionado las técnicas de conservación y los métodos de transporte de acuerdo con el tipo de muestra, protocolo y normativa. h) Se ha identificado la muestra y asegurado la trazabilidad. i) Se han utilizado los equipos de protección individual adecuados a la toma de muestras.	— Concepto de muestreo. — Plan de muestreo. — Inspección de emisiones e inmisiones. — Métodos de muestreo de gases y partículas en emisión e inmisión. — Equipos de toma de muestra y medida. – Muestreadores activos. – Muestreadores pasivos. – Muestras de gases licuados en cilindros. – Analizadores automáticos. – Sensores remotos. — Condiciones de instalación/operación de los equipos de muestreo y medida de contaminantes atmosféricos. — Estaciones meteorológicas asociadas a la toma de muestras. — Equipos y reactivos de uso habitual en la toma de muestras de aire. — Calibrado de los equipos. — Procedimientos de toma de muestras de aire. — Conservación, identificación y transporte de muestras. — Equipos de protección individual (EPI´s) asociados a la toma de muestras de aire.

RA 3: Determina la calidad del aire identificando los parámetros característicos y contrastándolos con la normativa.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Determinación de la calidad del aire:
a) Se ha identificado la normativa que regula la calidad del aire y la protección de la atmósfera. b) Se han seleccionado los indicadores de calidad del aire de acuerdo con la normativa de aplicación. c) Se han calibrado los equipos analíticos. d) Se han medido los parámetros que determinan la calidad del aire siguiendo los procedimientos normalizados. e) Se han comparado las variables medidas con los valores de referencia para determinar las condiciones de cumplimiento. f) Se han evaluado los riesgos para la salud y el medio ambiente que pueden producir los contaminantes de la atmósfera. g) Se ha redactado un informe siguiendo protocolos normalizados. h) Se han planteado medidas correctoras en función de los problemas detectados. i) Se han realizado las actividades de mantenimiento de los analizadores automáticos y sensores remotos de contaminantes atmosféricos. j) Se han caracterizado los componentes de una red de vigilancia de contaminación atmosférica. k) Se han caracterizado los sistemas de registro en las estaciones integrantes de una red de vigilancia de calidad del aire. l) Se han aplicado las normas de calidad, salud laboral y protección ambiental.	— Legislación sobre contaminación atmosférica. Calidad del aire y protección de la atmósfera. — Estándares de calidad del aire. Dióxido de azufre, partículas, monóxido de carbono, ozono, dióxido de nitrógeno, plomo. — Índice de calidad del aire (ICA). — Regiones de calidad del aire. — Calibración y verificación de los equipos. — Métodos analíticos usados habitualmente para los principales parámetros. — Analizadores automáticos. Sensores remotos. — Valores de referencia. — Riesgos para la salud y el medio ambiente ocasionados por los contaminantes atmosféricos. — Informes de calidad del aire. — Medidas correctoras. — Actividades de mantenimiento de los analizadores automáticos y sensores remotos. — Redes de vigilancia. Redes urbanas, industriales y de fondo. Sistemas de transmisión de la información. Características. Funcionamiento. — Aplicación de normas de calidad, salud laboral y protección ambiental en la determinación de la calidad del aire.

RA 4: Controla procesos de depuración de emisiones atmosféricas, identificando los procedimientos para cumplir con los parámetros de calidad establecidos.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Sistemas de depuración y control de emisiones atmosféricas:
a) Se han caracterizado los principales sistemas de depuración y control ambientales y de emisiones a la atmósfera. b) Se ha explicado el funcionamiento y manejo de los equipos integrantes de los sistemas de depuración y control. c) Se ha explicado el protocolo de mantenimiento de los equipos de depuración. d) Se han identificado los sensores y equipos para medida que se utilizan en las instalaciones de depuración y control ambientales y de emisiones a la atmósfera. e) Se ha aplicado el protocolo para verificar los sensores y equipos para medida incorporados en las instalaciones de depuración y control. f) Se han seleccionado los equipos de protección individual utilizados en la prevención de riesgos asociados a las operaciones de depuración y control atmosférico. g) Se han gestionado los residuos generados.	— Sistemas de depuración y control de emisiones atmosféricas. Clasificación y características. — Control de las fuentes. — Separadores de partículas. – Cámaras de sedimentación. – Separadores inerciales. – Separadores por incidencia. – Limpiadores húmedos. – Filtros de tela. – Precipitadores electrostáticos. — Control de gases. – Absorción. – Adsorción. – Condensación. – Flameado. – Incineración. — Protocolos de verificación de equipos y sensores en las instalaciones de depuración y control. — EPI´s de uso en las operaciones de depuración y control atmosférico — Residuos generados. Clasificación. Gestión interna.

RA 5: Determina la incidencia de la contaminación de origen físico en la calidad ambiental interpretando la normativa.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Contaminación de origen físico:
a) Se han caracterizado las principales fuentes de radiaciones electromagnéticas no ionizantes. b) Se han explicado los efectos de las radiaciones sobre los organismos vivos y las personas. c) Se han identificado las normas y equipos de protección contra radiaciones. d) Se han identificado las fuentes más habituales de ruidos, vibraciones y ultrasonidos. e) Se han identificado los elementos que intervienen en la propagación de ruidos y vibraciones. f) Se ha medido el ruido ambiental. g) Se han interpretado mapas de ruidos. h) Se ha identificado la legislación referente a límites de emisión de ruidos y vibraciones. i) Se han propuesto medidas correctoras.	— Radiaciones electromagnéticas. — Interacción con la materia. Propagación. — Radiación ultravioleta e infrarroja, microondas y radiofrecuencias, y láseres. Fuentes y usos industriales. — Efectos biológicos de las radiaciones. — Límites de exposición; evaluación y control de riesgos. Normas de protección. — Protección ocular contra radiaciones no ionizantes. Equipos de protección en soldadura. — Ultrasonidos. Límites de exposición; medidas de control. — Fenómenos vibratorios y ondulatorios. — Parámetros característicos del ruido. — Parámetros característicos de las vibraciones. Medición de ruidos y vibraciones. Instrumentos. — Evaluación y control del ruido en la industria y en el medio urbano. — Mapas de ruido. Aislamiento acústico. Efectos del ruido y las vibraciones. — Legislación referente a límites de emisión de ruidos y vibraciones. — Medidas correctoras ante la contaminación de origen físico.

RA 6: Determina protocolos de actuación para minimizar los efectos de la contaminación atmosférica y ambiental, evaluando riesgos y proponiendo medidas correctoras.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Determinación de protocolos de actuación para minimizar los efectos de la contaminación atmosférica y ambiental:
a) Se han relacionado la sostenibilidad del ecosistema urbano y su impacto en el medio ambiente con la repercusión en la salud de las personas. b) Se han valorado los efectos sobre la salud y el medio ambiente de los accidentes provocados por los contaminantes en la atmósfera. c) Se ha identificado la epidemiología de las enfermedades debida a la contaminación atmosférica. d) Se han determinado protocolos de investigación de brotes epidemiológicos relacionados con la contaminación de la atmósfera. e) Se han planteado medidas correctoras interpretando los informes y los resultados obtenidos en los análisis. f) Se han elaborado informes identificando los efectos para la salud y el medio ambiente. g) Se han establecido los protocolos de actuación para situaciones de emergencia.	— Impacto sobre la salud y el bienestar. — Impacto sobre el medio ambiente. — Enfermedades relacionadas con la contaminación atmosférica. — Programas de prevención y control. — Límites permitidos por la legislación. — Cumplimentación de documentos. — Protocolos de actuación para situaciones de emergencia.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar las funciones de planificación y programación, gestión, ejecución, calidad y protección ambiental.

La función de planificación y programación incluye aspectos como:

- Definición de informes y protocolos.
- Establecimiento de puntos críticos del proceso.

La función de gestión incluye aspectos como:

- Gestión de inventarios y documentación.
- Gestión de recursos.
- Evaluación de impacto ambiental.
- Asesoramiento ambiental.
- Gestión de residuos.

La función de ejecución incluye aspectos como:

- Identificación y catalogación.
- Toma de datos y muestreo.
- Interpretación de los resultados de los análisis.
- Elaboración de informes.
- Detección/corrección de incidencias.
- Elaboración de partes de incidencias.

La función de calidad incluye aspectos como:

– Seguimiento del plan de calidad.
– Aportación a la mejora continua.

La función de protección ambiental incluye aspectos como:

– Cumplimiento de las normas ambientales.
– Supervisión y seguimiento de la normativa ambiental.
– Detección de impactos y establecimiento de medidas correctoras.

Las actividades asociadas a esta función se aplican en:

– El control y documentación de los aspectos medioambientales de la organización para asegurar su correcto funcionamiento.
– La colaboración en la propuesta de medidas correctoras.
– La colaboración en la implantación, desarrollo y mantenimiento del Sistema de Gestión Ambiental de la organización.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

b) Contrastar los datos obtenidos en controles y análisis con los parámetros de referencia, aplicando técnicas de tratamiento estadístico para evaluar su coherencia y fiabilidad.
d) Tomar muestras de acuerdo con los protocolos establecidos, identificando las variables que intervienen en el proceso de obtención y conservación.
e) Aplicar técnicas de mantenimiento de primer nivel de equipos de control, de tratamiento y de análisis, siguiendo protocolos de calidad y seguridad para asegurar su funcionamiento.
k) Tratar gases y partículas y analizarlos siguiendo protocolos para verificar la calidad del aire y controlar las emisiones a la atmósfera.
l) Determinar las condiciones de aplicación de biocidas y productos fitosanitarios utilizados para el control integrado de plagas, vectores y organismos nocivos.
m) Cumplimentar y archivar los informes y la documentación técnica relacionada, aplicando procedimientos normalizados de trabajo, para asegurar la trazabilidad.
o) Tomar decisiones de forma fundamentada, analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.
p) Desarrollar técnicas de liderazgo, motivación, supervisión y comunicación en contextos de trabajo en grupo, para facilitar la organización y coordinación de equipos de trabajo.
q) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.
r) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención y de protección, personales y colectivas, de acuerdo con la normativa aplicable en los procesos de trabajo, para garantizar entornos seguros.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

b) Evaluar la coherencia y la fiabilidad de los resultados obtenidos en controles y análisis medioambientales, validando los datos obtenidos.
d) Obtener y conservar muestras según protocolos específicos, aplicando procedimientos normalizados.
e) Verificar el funcionamiento de los equipos de control, de tratamiento y de análisis, realizando el mantenimiento de primer nivel.
j) Verificar la calidad del aire y controlar las emisiones a la atmósfera aplicando técnicas de depuración y análisis.
l) Asegurar la trazabilidad de los procesos elaborando y registrando la documentación generada en el soporte establecido.
m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
n) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.
o) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad, utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.
p) Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales, de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.

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

- Medida y control de contaminación atmosférica.
- Propuesta de medidas correctoras a problemas ambientales.
- Aplicación de un sistema de gestión ambiental.

Módulo Profesional: Control de organismos nocivos.

Equivalencia en créditos ECTS: 10.

Código: 1553.

Duración del módulo: 147 horas.

Módulo asociado a unidades de competencias**.**

Salud ambiental y seguridad alimentaria SAN490_3.

UC1603_3: Realizar operaciones técnicas de prevención y control integral de vectores, en el contexto de la salud pública, incluida la gestión del uso de productos químicos biocidas y fitosanitarios.

Gestión de servicios para el control de organismos nocivos SEA251_3.

UC0800_3: Establecer el plan de control de organismos nocivos adecuado a la situación de partida y supervisar su ejecución.

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

RA 1: Aplica procedimientos de inspección de establecimientos comerciales, de servicios y de uso residencial, identificando los elementos estructurales y las condiciones higiénico-sanitarias que influyen en el desarrollo de organismos nocivos	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Aplicación de procedimientos de inspección de establecimientos comerciales, de servicios y de uso residencial:
a) Se ha relacionado el concepto de plaga con los factores ambientales de un entorno urbano. b) Se ha valorado la importancia del equilibrio de los ecosistemas en la aparición de plagas. c) Se han descrito las deficiencias estructurales en edificios y locales capaces de influir en el desarrollo de organismos nocivos. d) Se han relacionado las características del entorno y los elementos urbanísticos con su influencia en la proliferación de organismos nocivos. e) Se han identificado las deficiencias higiénico-sanitarias y actividades desarrolladas en los locales que pueden incidir en el desarrollo de organismos nocivos. f) Se han propuesto las medidas adecuadas para corregir las deficiencias encontradas.	— Fundamentos de biología ambiental. Términos ecológicos. — Concepto y clasificación de plagas. Conceptos de vector biológico y mecánico. Interrelación entre las plagas. — Influencia de las condiciones higiénico-sanitarias en la proliferación de organismos nocivos. — Elementos estructurales y constructivos que influyen en el desarrollo de organismos nocivos. Humedad, temperatura, conductas y hábitos. — Medidas correctoras.

RA 2: Selecciona técnicas de identificación y control de plagas, relacionando vectores y organismos nocivos con los efectos sobre la salud y el medio ambiente.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Selección de técnicas de identificación y control de plagas, vectores y organismos nocivos:
a) Se han clasificado los vectores de interés en salud pública en función de su grupo taxonómico. b) Se han identificado las características fenotípicas, ecológicas y etológicas de insectos, mamíferos, aves y otras especies de interés que constituyen plagas en el entorno urbano. c) Se han seleccionado métodos de identificación, claves e instrumental óptico para la identificación de plagas, vectores y organismos nocivos. d) Se han seleccionado los principales materiales e instrumentos empleados en la identificación de individuos que constituyen una plaga. e) Se han identificado las señales que indican la presencia de organismos nocivos y vectores en sus distintas fases de desarrollo. f) Se ha valorado la importancia de los vectores en la transmisión de enfermedades. g) Se han caracterizado las medidas de protección y prevención frente a vectores en cualquiera de las etapas de su ciclo biológico.	— Clasificación de especies. Taxonomía. Principales grupos taxonómicos. — Morfología, anatomía, fisiología, ecología y distribución de las especies de interés sanitario. — Técnicas de identificación de vectores y organismos nocivos. – Métodos de identificación. – Materiales e instrumentos para la identificación. – Señales de identificación. Rastros y signos. — Plagas de los cultivos. Principales grupos de interés en salud pública. — Concepto de zoonosis — Enfermedades transmitidas por vectores. — Mecanismos de transmisión y sintomatología de las enfermedades de transmisión vectorial. — Organismos productos de enfermedades. — Medidas de protección frente a vectores.

RA 3: Selecciona los principales medios de lucha utilizados para el control de organismos nocivos y vectores, valorando su eficacia, eficiencia y efectividad.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Selección de métodos de lucha utilizados para el control de organismos nocivos y vectores:
a) Se han clasificado los distintos métodos de lucha contra organismos nocivos. b) Se han descrito y clasificado los biocidas y productos fitosanitarios utilizados en el control de plagas y organismos nocivos, atendiendo a su peligrosidad, grupo químico y modo de acción. c) Se han analizado los efectos para la salud y el medio ambiente de los productos utilizados en el control de plagas. d) Se ha seleccionado el método que hay que aplicar relacionándolo con el lugar a tratar y el tipo de infestación. e) Se han calculado las dosis y los periodos necesarios para la aplicación de productos químicos.	— Clasificación de los diferentes métodos para combatir una plaga. — Normas de calidad de aplicación de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización (LD-DD). — Métodos de control, físicos, químicos y biológicos. Control genético. Plaguicidas biorracionales. Formas de actuación. Usos y limitaciones. — Clasificación de los biocidas. Análisis de los principales grupos de biocidas.

f) Se han establecido medidas de prevención frente a los riesgos asociados al uso de biocidas. g) Se han elaborado planes de control de riesgos asociados al uso de productos químicos. h) Se han enumerado los equipos de aplicación y sus técnicas. i) Se ha seleccionado la normativa relacionada con la utilización de biocidas y productos fitosanitarios.	— Productos fitosanitarios. Clasificación de los principales grupo. — Introducción a la toxicología — Intoxicaciones por el uso de biocidas y productos fitosanitarios. — Ecotoxicología y toxicología ambiental. Efectos ambientales derivados del uso de biocidas y productos fitosanitarios. — Métodos de aplicación de biocidas. — Métodos de limpieza, higiene y saneamiento del medio. — Prevención de riesgos laborales. Niveles de exposición. Precauciones. Métodos de protección. — Equipos para la aplicación de plaguicidas. Clasificación. Aplicaciones. — Técnicas de desinfección y esterilización. — Técnicas de desinsectación. — Técnicas de desratización. — Residuos de plaguicidas. Legislación vigente. Límites máximos de residuos. Métodos de eliminación de restos y envases.

RA 4: Toma muestras de vectores y organismos nocivos, productos químicos y productos fitosanitarios para su análisis en laboratorio, siguiendo procedimientos normalizados de trabajo.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Toma de muestras de biocidas productos fitosanitarios, vectores de interés en salud pública y otros organismos nocivos:
a) Se ha identificado y descrito el material utilizado para realizar la toma de muestras. b) Se han determinado las técnicas para realizar la toma de muestras de productos químicos. c) Se ha determinado el proceso de muestreo para llevar a cabo la toma de muestras. d) Se han seleccionado las técnicas adecuadas para realizar la captura de vectores u otros organismos nocivos. e) Se han realizado los cálculos establecidos para estimar la densidad y distribución de una plaga a partir de los datos recogidos. f) Se han seleccionado los tipos de conservantes y medios de transporte utilizados según el tipo de muestra. g) Se ha realizado la toma de muestras de acuerdo al protocolo establecido. h) Se han adoptado las medidas de seguridad y prevención de riesgos en el proceso de toma de muestras.	— Equipos de inspección de plagas. — Proceso de muestreo para el análisis de productos químicos biocidas y fitosanitarios. Materiales y equipos de muestreo. — Técnicas de captura de vectores y organismos nocivos que constituyen plagas. Identificación de señales. — Técnicas de censado y/o monitoreo de artrópodos de interés en salud pública. — Identificación de muestras. Transporte, acondicionamiento y conservación de muestras. — Técnicas de muestreo en establecimientos y servicios de biocidas y productos fitosanitarios siguiendo los protocolos establecidos. — Medidas de seguridad y prevención de riesgos profesionales.

RA 5: Identifica las características de establecimientos y servicios biocidas y productos fitosanitarios, comprobando los requisitos determinados por la normativa.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Identificación de las características de establecimientos y servicios biocidas y productos fitosanitarios:
a) Se ha seleccionado la normativa vigente aplicable a los establecimientos y servicios biocidas y productos fitosanitarios. b) Se han determinado los requisitos y características físico-estructurales de los establecimientos. c) Se han determinado los puntos críticos que hay que vigilar en establecimientos y servicios biocidas. d) Se han determinado los requisitos que deben cumplir los distintos tipos de biocidas y productos fitosanitarios en cuanto a su comercialización. e) Se ha determinado la normativa vigente y la documentación necesaria para el transporte de productos químicos.	— Normativa aplicable a los establecimientos y servicios biocidas. — Clasificación de los establecimientos. Actividades. Requisitos de funcionamiento. — Normativa relacionada con el almacenamiento y transporte de sustancias peligrosas. Etiquetado y envasado. — Legislación relativa a la comercialización y uso de biocidas y productos fitosanitarios. – Reglamento CLP. – Etiquetado. – Envases de productos químicos. – Ficha de datos de seguridad.

f) Se han seleccionado los datos relevantes que deben constar en el Libro Oficial de Movimientos de biocidas (LOM). g) Se han determinado las características de los sistemas de vigilancia y control de sustancias químicas. h) Se han establecido los procedimientos de gestión del tratamiento de residuos. i) Se han establecido los procesos de notificación frente a una infracción normativa o daño para la salud.	– Libro oficial de Movimientos de biocidas (LOM). — Programas de seguridad química. — Gestión y tratamiento. — Inspección de establecimientos. Puntos críticos. Procesos de notificación.

RA 6: Elabora planes de control integrado de plagas, relacionándolos con los datos obtenidos de la inspección ambiental y de la toma de muestras.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Elaboración de planes de control integral de plagas:
a) Se ha seleccionado la normativa vigente aplicable. b) Se han determinado las principales fases de un protocolo de Control Integrado de Plagas (CIP). c) Se han justificado los objetivos del plan de control integral de plagas. d) Se han determinado los peligros y puntos críticos de la instalación. e) Se han indicado las medidas estructurales y de higiene que deben adoptarse. f) Se han seleccionado los medios físicos, biológicos y/o químicos necesarios para su aplicación. g) Se han determinado los sistemas de aplicación y dosis adecuadas según las características de la plaga. h) Se han establecido los recursos humanos y materiales necesarios. i) Se han contemplado las medidas de seguridad y prevención de riesgos. j) Se han determinado métodos para valorar la eficacia de la actuación. k) Se han establecido protocolos de supervisión y evaluación del tratamiento de control de organismos nocivos. l) Se ha cumplimentado la certificación del tratamiento realizado.	— Normativa de referencia. — Concepto y objetivo del plan de control integrado de plagas (CIP). — Fases del proceso de aplicación de un CIP. — Diagnóstico de la situación. — Estudio del entorno. — Inspección. — Planificación de la intervención. — Evaluación de las medidas de control. — Medidas de seguridad y prevención de riesgos profesionales. — Evaluación de la intervención. — Sistemas de monitorización de plagas controladas. — Documentación y registros.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar las funciones de inspección, control y gestión de servicios biocidas y de productos fitosanitarios.

Las funciones de prevención, control y gestión de servicios biocidas y de productos fitosanitarios incluye aspectos como:

- Inspección de elementos estructurales y condiciones higiénico-sanitarias de establecimientos comerciales de servicios y de uso residencial.
- Identificación de organismos nocivos o especies que constituyen plagas.
- Toma de muestras de vectores y organismo nocivos.
- Toma de muestra de productos químicos.
- Elaboración de planes de control integrado de plagas.
- Aplicación de distintos métodos de luchas contra organismos nocivos y control de plagas.
- Gestión de establecimientos y servicios biocidas.
- Gestión de almacenamiento y comercialización de biocidas y productos fitosanitario.
- Gestión de residuos plaguicidas.

Las actividades asociadas a estas funciones se aplican en:

- Almacenamiento, distribución y comercialización de biocidas y de productos fitosanitarios.
- Servicios de biocidas y productos fitosanitarios: Empresas DDD, sanidad ambiental, control de aves y/o animales vagabundos y tratamientos fitosanitarios, entre otras.
- Áreas de salud pública del sector sanitario.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

a) Interpretar planes de control, vigilancia y seguridad ambiental, relacionándolos con los requerimientos de la organización o, en su caso, de la unidad de salud ambiental para su gestión.
b) Contrastar los datos obtenidos en controles y análisis con los parámetros de referencia, aplicando técnicas de tratamiento estadístico para evaluar su coherencia y fiabilidad.
c) Elaborar programas de educación ambiental y promoción de la salud, analizando los efectos de la contaminación medioambiental para promover hábitos saludables en las personas.
d) Tomar muestras de acuerdo con los protocolos establecidos, identificando las variables que intervienen en el proceso de obtención y conservación.
e) Aplicar técnicas de mantenimiento de primer nivel de equipos de control, de tratamiento y de análisis, siguiendo protocolos de calidad y seguridad para asegurar su funcionamiento.
l) Determinar las condiciones de aplicación de biocidas y productos fitosanitarios utilizados para el control integrado de plagas, vectores y organismos nocivos.
m) Cumplimentar y archivar los informes y la documentación técnica relacionada, aplicando procedimientos normalizados de trabajo, para asegurar la trazabilidad.

n) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionados con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.
o) Tomar decisiones de forma fundamentada, analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.
q) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.
r) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención y de protección, personales y colectivas, de acuerdo con la normativa aplicable en los procesos de trabajo, para garantizar entornos seguros.
t) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje, para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

b) Evaluar la coherencia y la fiabilidad de los resultados obtenidos en controles y análisis medioambientales, validando los datos obtenidos.
c) Promover hábitos saludables en las personas, participando en el desarrollo de programas de educación ambiental y promoción de salud.
d) Obtener y conservar muestras según protocolos específicos, aplicando procedimientos normalizados.
e) Verificar el funcionamiento de los equipos de control, de tratamiento y de análisis, realizando el mantenimiento de primer nivel.
k) Vigilar y controlar los riesgos asociados a vectores de interés en salud pública aplicando, en su caso, biocidas y productos fitosanitarios utilizados para su control.
l) Asegurar la trazabilidad de los procesos elaborando y registrando la documentación generada en el soporte establecido.
m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
n) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.
ñ) Organizar y coordinar equipos de trabajo con responsabilidad, supervisando el desarrollo del mismo, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como aportando soluciones a los conflictos grupales que se presenten.
o) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad, utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.

p) Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales, de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.

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

- La descripción de las características de los establecimientos y servicios biocidas y de productos fitosanitarios.
- El reconocimiento de las deficiencias higiénico-sanitarias y estructurales de establecimientos.
- La identificación de organismos nocivos y vectores con riesgo para la salud.
- La planificación y utilización de equipos para la toma de muestras de biocidas y organismos nocivos.
- La selección del método de control más adecuado frente a vectores y organismo nocivos.
- La interpretación de documentación técnica e instrucciones de uso de instrumentos y equipos para toma de muestras y análisis.
- La selección de medidas de prevención y correctoras partiendo de supuestos prácticos.
- La elaboración de programas de control integrado de plagas.
- La elaboración de informes y registros.

Módulo Profesional: Unidad de salud ambiental.

Equivalencia en créditos ECTS: 9.

Código: 1554.

Duración del módulo: 128 horas.

Módulo asociado a unidades de competencias.

Salud ambiental y seguridad alimentaria SAN490_3.

UC1597_3: Gestionar una unidad de salud ambiental.

Gestión ambiental SEA597_3.

UC 1972_3: Documentar los aspectos ambientales de la organización.

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

RA 1: Identifica objetivos y funciones de la unidad de salud ambiental, relacionando la prestación de servicios con la estructura organizativa del sector sanitario.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Identificación la unidad de Salud Ambiental:
a) Se han relacionado las competencias de ámbito sanitario con las administraciones públicas del Estado y la Unión Europea. b) Se han definido los rasgos fundamentales del sistema sanitario español, destacando las particularidades del sector público y privado. c) Se ha descrito la estructura organizativa y funcional de los centros, unidades o servicios de salud ambiental. d) Se han definido las funciones y competencias del Técnico Superior en Química y Salud Ambiental. e) Se han distinguido los Servicios de Sanidad Ambiental. f) Se ha descrito el proceso de prestación del servicio en una unidad de salud ambiental. g) Se ha analizado la normativa vigente en Salud Ambiental y Medio Ambiente.	— La sanidad en el ámbito de la Unión Europea. — Sistema sanitario español. – Sector público y privado de la sanidad. — Flujos de información entre instituciones sanitarias. — Organización de centros, unidades y servicios de Salud Ambiental. Función y competencias del Técnico Superior en Química y Salud Ambiental. — Servicios de Sanidad Ambiental. — Prestación del servicio en Salud Ambiental y Medio Ambiente. — Normativa comunitaria, estatal, autonómica y municipal en materia de salud ambiental.

RA 2: Gestiona la documentación técnica de la unidad, utilizando programas de gestión documental y sistemas de registro y archivo.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Gestión de la documentación sanitaria y medioambiental:
a) Se han clasificado documentos en función de las actividades de la unidad. b) Se han identificado las características de los documentos. c) Se han establecido los flujos de tramitación de documentos. d) Se han cumplimentado documentos siguiendo los protocolos establecidos. e) Se han aplicado los sistemas de codificación y registro de la documentación según su finalidad. f) Se han archivado y custodiado documentos siguiendo las normas establecidas. g) Se ha respetado la confidencialidad de los datos durante el uso de los documentos. h) Se han utilizado programas informáticos básicos de gestión de documentos.	— Documentos y registros. — Características y tipos según actividad. — Tramitación de documentos. — Criterios y condiciones de cumplimentación. — Documentación científico-técnica. – Recepción, registro y distribución. – Sistemas de intercambio de información a nivel estatal y europeo. — Archivo y custodia de documentos. — Normas de certificación y acreditación (ISO, UNE, EN). — Legislación vigente en Protección de Datos. Secreto profesional. — Informática básica en gestión documental.

RA 3: Gestiona los recursos materiales de unidades de salud ambiental, aplicando técnicas de logística.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Gestión de recursos materiales en una unidad de Salud Ambiental:
a) Se han identificado los recursos materiales necesarios según las características de la unidad. b) Se han confeccionado pedidos de materiales y otros elementos teniendo en cuenta protocolos establecidos. c) Se ha admitido el pedido comprobando las condiciones de los productos. d) Se han seleccionado métodos, condiciones de almacenamiento y conservación de los productos y materiales. e) Se han aplicado criterios de orden y se han seguido las normas de seguridad e higiene. f) Se han establecido criterios para el control de existencias. g) Se han aplicado los métodos de control de existencias y de realización del inventario de materiales. h) Se han utilizado programas básicos de gestión y control de almacén. i) Se han aplicado normas de seguridad e higiene en almacenes de unidades de salud ambiental.	— Recursos materiales inventariables y fungibles. — Pedidos y recepción de materiales. — Sistemas y técnicas de almacenaje. — Normas de seguridad e higiene aplicadas en almacenes. — Control de existencias. Documentos de control de existencias. Fichas de almacén. — Inventarios: — Aplicaciones informáticas de gestión y control de almacén. — Normativa de seguridad e higiene.

RA 4: Realiza la preparación y puesta en marcha de equipos, programando las actividades de funcionamiento y mantenimiento de los mismos.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Preparación, puesta en marcha y reparación de equipos:
a) Se han identificado las características técnicas, funciones y condiciones de uso de los distintos equipos. b) Se han interpretado instrucciones y fichas de seguridad de equipos para mantener las condiciones de uso. c) Se han verificado y calibrado los equipos según los procedimientos establecidos.	— Equipamiento de una unidad de salud ambiental. Características técnicas, funciones y condiciones de uso de los equipos. — Instrucciones técnicas de equipos. — Fichas de seguridad de los equipos. — Verificación y calibración de equipos.

d) Se ha cumplido el plan de revisiones de equipos marcado por el sistema de calidad. e) Se han sustituido piezas y realizado pequeñas reparaciones siguiendo los procedimientos normalizados de trabajo. f) Se han cumplimentado los documentos del sistema de calidad referentes al mantenimiento y calibración de los equipos. g) Se han programado y realizado actividades de limpieza, desinfección y esterilización.	— Mantenimiento y reparación básica de equipos. — Riesgos laborales y precauciones asociados al manejo de equipamiento. — Documentación referente al mantenimiento y calibración de equipos. — Control de la limpieza, desinfección y esterilización.

RA 5: Elabora informes y resúmenes de actividad, utilizando métodos de explotación de datos y aplicaciones informáticas.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Obtención de informes y resúmenes de actividad:
a) Se han mantenido operativas y actualizadas las bases de datos relacionadas con las actividades de la unidad. b) Se han definido formatos de presentación de la información teniendo en cuenta el tipo y la finalidad de la información, y las características del programa informático utilizado. c) Se han seguido los procedimientos y códigos establecidos en el registro de actividades. d) Se han respetado los protocolos y normas de trabajo establecidos. e) Se han identificado métodos de evaluación de datos obtenidos. f) Se han aplicado procedimientos de tabulación de datos. g) Se ha realizado el cálculo y análisis estadístico de datos. h) Se han elaborado informes y resúmenes con los resultados obtenidos, comparando con lo que marca la normativa. i) Se han comparado los resultados obtenidos con los de otras actividades. j) Se ha utilizado la terminología técnico-científica en la documentación elaborada.	— Evaluación de la calidad de las bases de datos. Elección de la muestra. — Presentación de la información. — Estadística aplicada. – Muestras, poblaciones, tipos de variables. – Estadística descriptiva univariante. – Estadística descriptiva bivariante. — Programas informáticos estadísticos. — Elaboración de informes y resúmenes. — Confidencialidad de los datos.
k) Se ha tratado la información obtenida con discreción y respeto.	

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar las funciones de la gestión de documentación de una unidad de salud ambiental, la gestión de recursos materiales, el mantenimiento de los equipos y el tratamiento de la información de las bases de datos y documentos de la unidad.

La función de gestión de la documentación incluye aspectos como:

- Manejo de documentación sanitaria y medio ambiental.
- Cumplimentación de documentos.
- Archivo y custodia documental.
- Utilización de aplicaciones informáticas para la gestión de la documentación.

La función de gestión de recursos materiales incluye aspectos como:

- Inventario y control de existencias.
- Utilización de aplicaciones informáticas para la gestión de existencias e inventarios.

La función de mantenimiento de equipos incluye aspectos como:

- Verificación y calibración de equipos.
- Aplicación de protocolos para garantizar el funcionamiento de equipos.
- Sustitución de piezas y pequeñas reparaciones.

La función de tratamiento de la información de las bases de datos y documentos de la unidad incluye aspectos como:

- Actualización de las bases de datos de la unidad.
- Registro de resultados.
- Aplicación de procedimientos y códigos establecidos sobre los datos generados.
- Obtención de datos estadísticos.
- Emisión de informes sobre actividades realizadas.

Las actividades asociadas a estas funciones se aplican en:

- Áreas de salud pública del sector sanitario.
- Administraciones con competencias en caracterización, control, vigilancia y gestión de riesgos medioambientales.
- Empresas privadas que gestionan para la administración las actividades mencionadas.
- Laboratorios de salud pública.
- Laboratorios de investigación y control epidemiológico.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

a) Interpretar planes de control, vigilancia y seguridad ambiental, relacionándolos con los requerimientos de la organización o, en su caso, de la unidad de salud ambiental para su gestión.
b) Contrastar los datos obtenidos en controles y análisis con los parámetros de referencia, aplicando técnicas de tratamiento estadístico para evaluar su coherencia y fiabilidad.
e) Aplicar técnicas de mantenimiento de primer nivel de equipos de control, de tratamiento y de análisis, siguiendo protocolos de calidad y seguridad para asegurar su funcionamiento.
m) Cumplimentar y archivar los informes y la documentación técnica relacionada, aplicando procedimientos normalizados de trabajo, para asegurar la trazabilidad.
n) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionados con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.
ñ) Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación para responder a los retos que se presentan en los procesos y en la organización del trabajo y de la vida personal.
p) Desarrollar técnicas de liderazgo, motivación, supervisión y comunicación en contextos de trabajo en grupo, para facilitar la organización y coordinación de equipos de trabajo.
q) Aplicar estrategias y técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a la finalidad y a las características de los receptores, para asegurar la eficacia en los procesos de comunicación.
s) Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias, para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

a) Gestionar unidades de salud ambiental y la documentación normativa de sistemas de gestión ambiental aplicando planes de control, vigilancia y seguridad.
e) Verificar el funcionamiento de los equipos de control, de tratamiento y de análisis, realizando el mantenimiento de primer nivel.
l) Asegurar la trazabilidad de los procesos elaborando y registrando la documentación generada en el soporte establecido.
m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
n) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.
ñ) Organizar y coordinar equipos de trabajo con responsabilidad, supervisando el desarrollo del mismo, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como aportando soluciones a los conflictos grupales que se presenten.
o) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad, utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.

Las líneas de actuación en el proceso de 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 a las empresas.
- La realización de pruebas de orientación y dinámicas sobre la propia personalidad y el desarrollo de las habilidades sociales.
- La preparación y realización de modelos de currículum vítae (CV) y entrevistas de trabajo.
- Identificación de la normativa laboral que afecta a las trabajadoras y 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 evaluar los riesgos derivados de las actividades desarrolladas en su sector productivo y que le permita colaborar en la definición de un plan de prevención para una pequeña empresa, así como en la elaboración de las medidas necesarias para su puesta en funcionamiento.

Módulo Profesional: Proyecto de química y salud ambiental.

Equivalencia en créditos ECTS: 5.

Código: 1555.

Duración del módulo: 40 horas.

Módulo no asociado a unidad de competencia**.**

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación del módulo.

RA 1: Identifica necesidades del sector productivo, relacionándolas con proyectos tipo que las puedan satisfacer.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN
a) Se han clasificado las empresas del sector por sus características organizativas y el tipo de producto o servicio que ofrecen.
b) Se han caracterizado las empresas tipo indicando la estructura organizativa y las funciones de cada departamento.
c) Se han identificado las necesidades más demandadas a las empresas.
d) Se han valorado las oportunidades de negocio previsibles en el sector.
e) Se ha identificado el tipo de proyecto requerido para dar respuesta a las demandas previstas.
f) Se han determinado las características específicas requeridas al proyecto.
g) Se han determinado las obligaciones fiscales, laborales y de prevención de riesgos y sus condiciones de aplicación.
h) Se han identificado posibles ayudas o subvenciones para la incorporación de nuevas tecnologías de producción o de servicio que se proponen.
i) Se ha elaborado el guión de trabajo que se va a seguir para la elaboración del proyecto.

RA 2: Diseña proyectos relacionados con las competencias expresadas en el título, incluyendo y desarrollando las fases que lo componen.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN
a) Se ha recopilado información relativa a los aspectos que van a ser tratados en el proyecto. b) Se ha realizado el estudio de viabilidad técnica del mismo. c) Se han identificado las fases o partes que componen el proyecto y su contenido. d) Se han establecido los objetivos que se pretenden conseguir, identificando su alcance. e) Se han previsto los recursos materiales y personales necesarios para realizarlo. f) Se ha realizado el presupuesto económico correspondiente. g) Se han identificado las necesidades de financiación para la puesta en marcha del mismo. h) Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para su diseño. i) Se han identificado los aspectos que se deben controlar para garantizar la calidad del proyecto.

RA 3: Planifica la ejecución del proyecto, determinando el plan de intervención y la documentación asociada.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN
a) Se han secuenciado las actividades ordenándolas en función de las necesidades de implementación. b) Se han determinado los recursos y la logística necesaria para cada actividad. c) Se han identificado las necesidades de permisos y autorizaciones para llevar a cabo las actividades. d) Se han determinado los procedimientos de actuación o ejecución de las actividades. e) Se han identificado los riesgos inherentes a la ejecución, definiendo el plan de prevención de riesgos y los medios y equipos necesarios. f) Se han planificado la asignación de recursos materiales y humanos y los tiempos de ejecución. g) Se ha hecho la valoración económica que da respuesta a las condiciones de la implementación. h) Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para la ejecución.

RA 4: Define los procedimientos para el seguimiento y control en la ejecución del proyecto, justificando la selección de variables e instrumentos empleados.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN
a) Se ha definido el procedimiento de evaluación de las actividades o intervenciones. b) Se han definido los indicadores de calidad para realizar la evaluación. c) Se ha definido el procedimiento para la evaluación de las incidencias que puedan presentarse durante la realización de las actividades, su posible solución y registro. d) Se ha definido el procedimiento para gestionar los posibles cambios en los recursos y en las actividades, incluyendo el sistema de registro de los mismos. e) Se ha definido y elaborado la documentación necesaria para la evaluación de las actividades y del proyecto. f) Se ha establecido el procedimiento para la participación de los usuarios o clientes en la evaluación y se han elaborado los documentos específicos. g) Se ha establecido un sistema para garantizar el cumplimiento del pliego de condiciones del proyecto, cuando este existe.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional complementa la formación establecida para el resto de los módulos profesionales que integran el título en las funciones de análisis del contexto, diseño del proyecto y organización de la ejecución.

La función de análisis del contexto incluye las subfunciones de recopilación de información, identificación de necesidades y estudio de viabilidad.

La función de diseño del proyecto tiene como objetivo establecer las líneas generales para dar respuesta a las necesidades planteadas, concretando los aspectos relevantes para su realización. Incluye las subfunciones de definición del proyecto, planificación de la intervención y elaboración de la documentación.

La función de organización de la ejecución incluye las subfunciones de programación de actividades, gestión de recursos y supervisión de la intervención.

Las actividades profesionales asociadas a estas funciones se desarrollan en el sector de la química y/o la salud ambiental.

La formación del módulo se relaciona con la totalidad de los objetivos generales del ciclo y de las competencias profesionales, personales y sociales del título.

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

- La ejecución de trabajos en equipo.
- La responsabilidad y la autoevaluación del trabajo realizado.
- La autonomía y la iniciativa personal.
- El uso de las Tecnologías de la Información y de la Comunicación.

Módulo Profesional: Formación y orientación laboral.

Equivalencia en créditos ECTS: 5.

Código: 1556.

Duración del módulo: 96 horas.

Módulo no asociado a unidad de competencia**.**

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

RA 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	CONTENIDOS
	Búsqueda activa de empleo:
a) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral para el Técnico Superior en Química y Salud Ambiental. b) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil del título. c) Se han identificado los itinerarios formativos-profesionales relacionados con el perfil profesional del Técnico Superior en Química y Salud Ambiental. d) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo. e) Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes y formación propia para la toma de decisiones. f) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo. g) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.	— Definición y análisis del sector profesional del título de Técnico Superior en Química y Salud Ambiental. – Caracterización de proyecto de vida y proyecto profesional. Estereotipos y roles de género. – Análisis de los diferentes puestos de trabajo relacionados con el ámbito profesional del título, competencias profesionales, condiciones laborales y cualidades personales. – Mercado laboral. Tasas de actividad, ocupación y paro. Datos y estadísticas desagregados por sexo en el sector profesional de la química y salud ambiental. – Políticas de empleo. — Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional. – Definición del objetivo profesional individual. – La toma de decisiones y factores que intervienen, expectativas e influencias. — Identificación de itinerarios formativos relacionados con el Técnico Superior en Química y Salud Ambiental. – Formación profesional inicial. – Formación para el empleo. — Valoración de la importancia de la formación permanente en la trayectoria laboral y profesional del Técnico Superior en Química y Salud Ambiental. — El proceso de toma de decisiones. — El proyecto profesional individual.

	— Proceso de búsqueda de empleo en el sector público. Fuentes de información y formas de acceso. — Proceso de búsqueda de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector. Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo. — Métodos para encontrar trabajo. — Análisis de ofertas de empleo y de documentos relacionados con la búsqueda de empleo. — Análisis de los procesos de selección. – Aspectos de género que inciden en los procesos de selección de personal. — Aplicaciones informáticas. — Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa.

RA 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	CONTENIDOS
	Gestión del conflicto y equipos de trabajo:
a) Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil del Técnico Superior en Química y Salud Ambiental. b) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo. c) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces. 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.	— Concepto de equipo de trabajo. – Clasificación de los equipos de trabajo. – Etapas en la evolución de los equipos de trabajo. – Tipos de metodologías para trabajar en equipo. – Aplicación de técnicas para dinamizar equipos de trabajo. – Técnicas de dirección de equipos. — Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización. — Equipos en el sector de la química y salud ambiental según las funciones que desempeñan. — Equipos eficaces e ineficaces.

g) Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto.	– Similitudes y diferencias. – La motivación y el liderazgo en los equipos eficaces. — La participación en el equipo de trabajo. – Diferentes roles dentro del equipo. – La comunicación dentro del equipo. – Organización y desarrollo de una reunión. — Conflicto; características, fuentes y etapas. – Métodos para la resolución o supresión del conflicto. — El proceso de toma de decisiones en grupo.

RA 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	CONTENIDOS
	Contrato de trabajo:
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 han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos. e) Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar. f) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo. g) Se ha analizado el recibo de salarios, identificando los principales elementos que lo integran. h) Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral. i) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional	— El derecho del trabajo. – Relaciones Laborales. – Fuentes de la relación laboral y principios de aplicación. – Organismos que intervienen en las relaciones laborales. — Análisis de la relación laboral individual. — Derechos y Deberes derivados de la relación laboral. – Normativa laboral en cuanto al acoso sexual y al acoso por razones de sexo. — Modalidades de contrato de trabajo y medidas del fomento de la contratación. — Beneficios para los trabajadores en las nuevas organizaciones: flexibilidad, beneficios sociales entre otros. — El Salario. Interpretación de la estructura salarial. – Salario Mínimo Interprofesional.

relacionado con el título de Técnico Superior en Química y Salud Ambiental. j) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.	– Brecha salarial entre trabajadores y trabajadoras en empleos de similar cualificación. — Modificación, suspensión y extinción del contrato de trabajo. — Representación de los trabajadores/as. – Representación sindical y representación unitaria. – Competencias y garantías laborales. – Negociación colectiva. — Análisis de un convenio colectivo aplicable al ámbito profesional del Técnico Superior en Química y Salud Ambiental. — Conflictos laborales. – Causas y medidas del conflicto colectivo: la huelga y el cierre patronal. – Procedimientos de resolución de conflictos laborales.

RA 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	CONTENIDOS
	Seguridad Social, empleo y desempleo:
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 enumerado las diversas contingencias que cubre el sistema de Seguridad Social. c) Se han identificado los regímenes existentes en el sistema de la Seguridad Social. d) Se han identificado las obligaciones de empresario y trabajador dentro del sistema de Seguridad Social. e) Se han identificado en un supuesto sencillo las bases de cotización de un trabajador y las cuotas correspondientes a trabajador y empresario. 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.	— Estructura del Sistema de la Seguridad Social. — Determinación de las principales obligaciones de empresarios y trabajadores en materia de Seguridad Social: afiliación, altas, bajas y cotización. — Estudio de las Prestaciones de la Seguridad Social. — Situaciones protegibles en la protección por desempleo.

RA 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	CONTENIDOS
	Evaluación de riesgos profesionales:
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 clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos. d) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del Técnico Superior en Química y Salud Ambiental. e) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa. f) Se han determinado las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional del Técnico Superior en Química y Salud Ambiental. 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 Superior en Centrales Eléctricas.	— Valoración de la relación entre trabajo y salud. — Análisis de factores de riesgo. — La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva. — 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 y psico-sociales. — Riesgos específicos en el sector de la química y salud ambiental. — Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas.

RA 6: Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en la empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Planificación de la prevención de riesgos en la empresa:
a) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales. b) 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. c) Se han determinado las formas de representación de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos. d) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la 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 Superior en Química y Salud Ambiental. g) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación de una pequeña y mediana empresa.	— Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales. — Gestión de la prevención en la empresa. — Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales. — Planificación de la prevención en la empresa. — Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo. — Elaboración de un plan de emergencia en una "pyme".

RA 7: Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del Técnico Superior en Química y Salud Ambiental.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa:
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	— Determinación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva. — Protocolo de actuación ante una situación de emergencia. — Primeros auxilios.

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.	

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo contiene la formación necesaria para que el alumnado pueda insertarse laboralmente y desarrollar su carrera profesional en el sector de la química y salud ambiental.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

n) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionados con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.
ñ) Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación para responder a los retos que se presentan en los procesos y en la organización del trabajo y de la vida personal.
p) Desarrollar técnicas de liderazgo, motivación, supervisión y comunicación en contextos de trabajo en grupo, para facilitar la organización y coordinación de equipos de trabajo.
r) Evaluar situaciones de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, proponiendo y aplicando medidas de prevención y de protección, personales y colectivas, de acuerdo con la normativa aplicable en los procesos de trabajo, para garantizar entornos seguros.
s) Identificar y proponer las acciones profesionales necesarias, para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todas las personas».
t) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje, para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.
u) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.
v) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales, para participar como ciudadano democrático.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
ñ) Organizar y coordinar equipos de trabajo con responsabilidad, supervisando el desarrollo del mismo, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como aportando soluciones a los conflictos grupales que se presenten.

o) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad, utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.

p) Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales, de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.

q) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todas las personas», en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

Las líneas de actuación en el proceso de 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 a las empresas.

– 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 (CV) 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 su sector productivo, y colaboración en la definición de un plan de prevención para una pequeña empresa, así como las medidas necesarias para su puesta en funcionamiento.

– La elaboración del Proyecto profesional individual, como recurso metodológico en el aula, utilizando el mismo como hilo conductor para la concreción práctica de los contenidos del módulo.

– La utilización de aplicaciones informáticas y nuevas tecnologías en el aula.

Estas líneas de actuación deben fundamentarse desde el enfoque de “aprender - haciendo”, a través del diseño de actividades que proporcionen al alumnado un conocimiento real de las oportunidades de empleo y de las relaciones laborales que se producen en su ámbito profesional.

Módulo Profesional: Empresa e iniciativa emprendedora.

Equivalencia en créditos ECTS: 4.

Código: 1557.

Duración del módulo: 84 horas.

Módulo no asociado a unidad de competencia**.**

Resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos del módulo.

RA 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	CONTENIDOS
	Iniciativa emprendedora:
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 pyme dedicada a la química y salud ambiental. e) Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario que se inicie en el sector de la química y salud ambiental. 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 relacionándola con los objetivos de la empresa.	— Innovación y desarrollo económico. Principales características de la innovación en la actividad de la química y salud ambiental (materiales, tecnología y organización de la producción, entre otros) — Factores claves de los emprendedores. Iniciativa, creatividad y formación. — La actuación de los emprendedores como empleados de una pyme de química y salud ambiental. — La actuación de los emprendedores como empresarios de una pyme de química y salud ambiental. — El empresario. Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial. — Plan de empresa. La idea de negocio en el ámbito de la química y salud ambiental. — Objetivos de la empresa u organización. – Estrategia empresarial. — Proyecto de simulación empresarial en el aula. – Elección de la forma de emprender y de la idea o actividad a desarrollar a lo largo del curso.

i) Se ha definido una determinada idea de negocio del ámbito de la química y salud ambiental, que servirá de punto de partida para la elaboración de un plan de empresa. j) Se han analizado otras formas de emprender como asociacionismo, cooperativismo, participación, autoempleo. k) Se ha elegido la forma de emprender más adecuada a sus intereses y motivaciones para poner en práctica un proyecto de simulación empresarial en el aula y se han definido los objetivos y estrategias a seguir. l) Se han realizado las valoraciones necesarias para definir el producto y/o servicio que se va a ofrecer dentro del proyecto de simulación empresarial.	– Elección del producto y/o servicio para la empresa u organización simulada. – Definición de objetivos y estrategia a seguir en la empresa u organización simulada.

RA 2: Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	La empresa y su entorno:
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 identificado los elementos del entorno de una pyme dedicada a la química y salud ambiental. e) Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa, y su relación con los objetivos empresariales. f) Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial. g) Se ha elaborado el balance social de una empresa del ámbito de la química y salud ambiental, y se han descrito los	— Funciones básicas de la empresa. — La empresa como sistema. — Análisis del entorno general de una de una pyme dedicada a la química y salud ambiental. — Análisis del entorno específico de una de una pyme dedicada a la química y salud ambiental. — Relaciones de una de una pyme dedicada a la química y salud ambiental con su entorno. — Cultura empresarial. Imagen e identidad corporativa. — Relaciones de una de una pyme dedicada a la química y salud ambiental con el conjunto de la sociedad. – Responsabilidad social corporativa, responsabilidad con el medio ambiente y balance social. — Estudio inicial de viabilidad económica y financiera de una “pyme” u organización. — Proyecto de simulación empresarial en el aula.

principales costes sociales en que incurren estas empresas, así como los beneficios sociales que producen. h) Se han identificado, en empresas de química y salud ambiental, prácticas que incorporan valores éticos y sociales. i) Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una pyme de química y salud ambiental. j) Se ha analizado el entorno, se han incorporado valores éticos y se ha estudiado la viabilidad inicial del proyecto de simulación empresarial de aula. k) Se ha realizado un estudio de los recursos financieros y económicos necesarios para el desarrollo del proyecto de simulación empresarial de aula.	– Análisis del entorno de nuestra empresa u organización simulada, estudio de la viabilidad inicial e incorporación de valores éticos. – Determinación de los recursos económicos y financieros necesarios para el desarrollo de la actividad en la empresa u organización simulada.

RA 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	CONTENIDOS
	Creación y puesta en marcha de una empresa:
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 de química y salud ambiental 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 empresa. h) Se han realizado los trámites necesarios para la creación y puesta en marcha de una empresa, así como la	— Tipos de empresa y organizaciones. — La responsabilidad de los propietarios de la empresa. — Elección de la forma jurídica. Exigencia legal, responsabilidad patrimonial y legal, número de socios, capital, la fiscalidad en las empresas y otros. — Viabilidad económica y viabilidad financiera de una pyme dedicada a la química y salud ambiental. — Subvenciones y ayudas de las distintas administraciones. — Trámites administrativos para la constitución de una empresa. — Plan de empresa: Elección de la forma jurídica. Estudio de viabilidad económica y financiera, trámites administrativos y gestión de ayudas y subvenciones. — Proyecto de simulación empresarial en el aula.

organización y planificación de funciones y tareas dentro del proyecto de simulación empresarial. i) Se ha desarrollado el plan de producción de la empresa u organización simulada y se ha definido la política comercial a desarrollar a lo largo del curso.	– Constitución y puesta en marcha de una empresa u organización simulada. – Desarrollo del plan de producción de la empresa u organización simulada. – Definición de la política comercial de la empresa u organización simulada. – Organización, planificación y reparto de funciones y tareas en el ámbito de la empresa u organización simulada.

RA 4: Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una empresa, identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
	Función administrativa:
a) Se han diferenciado las distintas fuentes de financiación de una empresa u organización. b) Se han analizado los conceptos básicos de contabilidad, así como las técnicas de registro de la información contable. c) 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. d) Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa de química y salud ambiental. e) Se han diferenciado los tipos de impuestos en el calendario fiscal. f) Se ha cumplimentado la documentación básica de carácter comercial y contable (facturas, albaranes, notas de pedido, letras de cambio, cheques y otros) para una pyme de química y salud ambiental, y se han descrito los circuitos que dicha documentación recorre en la empresa. g) Se ha incluido la anterior documentación en el plan de empresa. h) Se han desarrollado las actividades de comercialización, gestión y administración dentro del proyecto de simulación empresarial de aula. i) Se han valorado los resultados económicos y sociales del proyecto de simulación empresarial.	— Concepto de contabilidad y nociones básicas. — Análisis de la información contable. — Obligaciones fiscales de las empresas. — Gestión administrativa de una empresa dedicada a la química y salud ambiental. — Proyecto de simulación empresarial en el aula. – Comercialización del producto y/o servicio de la empresa u organización simulada. – Gestión financiera y contable de la empresa u organización simulada. – Evaluación de resultados de la empresa u organización simulada.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria 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 de este ciclo formativo que se relacionan a continuación:

n) Analizar y utilizar los recursos y oportunidades de aprendizaje relacionados con la evolución científica, tecnológica y organizativa del sector y las tecnologías de la información y la comunicación, para mantener el espíritu de actualización y adaptarse a nuevas situaciones laborales y personales.
ñ) Desarrollar la creatividad y el espíritu de innovación para responder a los retos que se presentan en los procesos y en la organización del trabajo y de la vida personal.
o) Tomar decisiones de forma fundamentada, analizando las variables implicadas, integrando saberes de distinto ámbito y aceptando los riesgos y la posibilidad de equivocación en las mismas, para afrontar y resolver distintas situaciones, problemas o contingencias.
t) Identificar y aplicar parámetros de calidad en los trabajos y actividades realizados en el proceso de aprendizaje, para valorar la cultura de la evaluación y de la calidad y ser capaces de supervisar y mejorar procedimientos de gestión de calidad.
u) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.
v) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales, para participar como ciudadano democrático.

La formación del módulo contribuye a alcanzar las competencias profesionales, personales y sociales de este título que se relacionan a continuación:

m) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
n) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.
o) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad, utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.
r) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional con sentido de la responsabilidad social.
s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

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

- El manejo de las fuentes de información sobre el sector medioambiental, 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 las personas emprendedoras y ajustar la necesidad de las mismas al sector de los servicios relacionado con los procesos medioambientales.
- La utilización de programas de gestión administrativa para pymes del sector.
- La realización de un proyecto de plan de empresa relacionada con la química y/o la salud ambiental, que incluya todas las facetas de puesta en marcha de un negocio, así como la justificación de su responsabilidad social.

Estas líneas de actuación deben fundamentarse desde el enfoque de "aprender- haciendo", a través del diseño de actividades que proporcionen al alumnado un conocimiento real de las oportunidades de empleo y de las relaciones laborales que se producen en su ámbito profesional.

Así mismo, se recomienda la utilización, como recurso metodológico en el aula, de los materiales educativos de los distintos programas de fomento de la Cultura Emprendedora, elaborados por la Junta de Andalucía y la participación activa en concursos y proyectos de emprendedores con objeto de fomentar la iniciativa emprendedora.

Módulo Profesional: Formación en Centros de Trabajo.

Equivalencia en créditos ECTS: 22.

Código: 1558.

Duración del módulo: 370 horas.

Módulo no asociado a unidad de competencia**.**

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación del módulo.

RA 1: Identifica la estructura y la organización de la empresa, relacionándolas con el tipo de servicio que presta.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN
a) Se han identificado la estructura organizativa de la empresa y las funciones de cada área de la misma.
b) Se ha comparado la estructura de la empresa con las organizaciones empresariales tipo existentes en el sector.
c) Se han relacionado las características del servicio y el tipo de clientes con el desarrollo de la actividad empresarial.
d) Se han identificado los procedimientos de trabajo en el desarrollo de la prestación de servicio.
e) Se han valorado las competencias necesarias de los recursos humanos para el desarrollo óptimo de la actividad.
f) Se ha valorado la idoneidad de los canales de difusión más frecuentes en esta actividad.

RA 2: Aplica hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional, de acuerdo con las características del puesto de trabajo y con los procedimientos establecidos en la empresa.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN
a) Se han reconocido y justificado: • La disponibilidad personal y temporal, necesaria en el puesto de trabajo. • Las actitudes personales (puntualidad y empatía, entre otras) y profesionales (orden, limpieza y responsabilidad, entre otras) necesarias para el puesto de trabajo. • Los requerimientos actitudinales ante la prevención de riesgos en la actividad profesional. • Los requerimientos actitudinales referidos a la calidad en la actividad profesional. • Las actitudes relacionadas con el propio equipo de trabajo y con las jerarquías 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 han identificado las normas de prevención de riesgos laborales y los aspectos fundamentales de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales de aplicación en la actividad profesional. c) Se han puesto en marcha los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas de la empresa. d) Se ha mantenido una actitud de respeto al medio ambiente en las actividades desarrolladas. e) Se ha mantenido organizado, limpio y libre de obstáculos el puesto de trabajo o el área correspondiente al desarrollo de la actividad. f) Se ha responsabilizado del trabajo asignado, interpretando y cumpliendo las instrucciones recibidas. g) Se ha establecido una comunicación eficaz con la persona responsable en cada situación y con los miembros del equipo. h) Se ha coordinado con el resto del equipo, comunicando las incidencias relevantes que se presenten. i) Se ha valorado la importancia de su actividad y la necesidad de adaptación a los cambios de tareas. j) Se ha responsabilizado de la aplicación de las normas y procedimientos en el desarrollo de su trabajo.

RA 3: Colabora en el mantenimiento de sistemas de gestión ambiental, aplicando el manual de calidad de la empresa u organismo.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN
a) Se ha identificado la documentación del sistema de gestión.
b) Se han interpretado instrucciones y fichas de seguridad para la prevención de riesgos.
c) Se han aplicado procedimientos normalizados de trabajo.
d) Se han evaluado los aspectos ambientales siguiendo los criterios establecidos.
e) Se han jerarquizado los aspectos medioambientales destacando aquellos que resulten más significativos.
f) Se han comparado los aspectos ambientales evaluados con los resultados obtenidos en periodos anteriores.
g) Se ha valorado la mejora ambiental de la organización a lo largo del tiempo.
h) Se han elaborado informes ambientales siguiendo el procedimiento establecido.
i) Se han establecido medidas de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental de acuerdo con la normativa de aplicación.

RA 4: Gestiona la logística de la unidad aplicando los protocolos establecidos por la empresa u organismo.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN
a) Se han confeccionado pedidos de materiales y otros elementos teniendo en cuenta el nivel de existencias.
b) Se ha almacenado y distribuido el material según criterios de orden y normas de seguridad e higiene.
c) Se ha realizado el mantenimiento y la puesta a punto de equipos e instalaciones.
d) Se han cumplimentado y archivado documentos siguiendo los protocolos establecidos.
e) Se han mantenido operativas y actualizadas las bases de datos relacionadas con las actividades de la unidad.
f) Se han obtenido informes y resúmenes de actividades utilizando aplicaciones informáticas de gestión.
g) Se ha respetado la confidencialidad de los datos durante el uso de los documentos.

RA 5: Detecta deficiencias técnico-sanitarias asociadas a la contaminación ambiental, aplicando técnicas preventivas y de control de riesgos bajo la supervisión del facultativo responsable de la empresa.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN
a) Se han planificado y elaborado programas de inspección y control.
b) Se ha comprobado que el área de trabajo cumple las condiciones de higiene y seguridad establecidas por la normativa de aplicación.
c) Se ha verificado que los equipos e instalaciones cumplen las condiciones de eficiencia y protección ambiental requeridas en el proceso.
d) Se han realizado visitas de inspección y control sanitario siguiendo el protocolo establecido.

e) Se han recogido los datos que permitan identificar los peligros, puntos críticos y condicionantes higiénico-sanitarios.

f) Se ha comprobado el cumplimiento de la normativa en la visita de inspección.

g) Se han establecido las intervenciones técnicas de prevención y medidas correctivas a partir de la evaluación de la calidad ambiental.

RA 6: Verifica el cumplimiento de la normativa de prevención de riesgos laborales y de protección, realizando e interpretando análisis de acuerdo con los procedimientos establecidos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

a) Se han determinado las técnicas (organolépticas, químicas, físico-químicas y/o microbiológicas) de análisis para el control de calidad.

b) Se han identificado los valores límite de cada contaminante establecidos por la legislación.

c) Se han tomado las muestras siguiendo los procedimientos establecidos.

d) Se ha realizado el mantenimiento y la puesta a punto de los aparatos y equipos seleccionados para el trabajo.

e) Se han realizado los análisis siguiendo los procedimientos establecidos.

f) Se han registrado los resultados de los análisis realizados para el control y la vigilancia.

g) Se han elaborado informes de los análisis realizados interpretando los resultados obtenidos.

h) Se han realizado propuestas de medidas correctoras.

i) Se ha cumplido la normativa de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental en las operaciones realizadas.

RA 7: Colabora en la aplicación de planes de educación sanitaria y/o ambiental, programando actividades de promoción en función del colectivo destinatario.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

a) Se ha obtenido información sobre los factores ambientales y/o sobre el nivel de salud de la población objetivo del plan de actuación.

b) Se ha identificado el grupo diana de acuerdo con las características establecidas.

c) Se han elaborado materiales de trabajo en función de las personas y grupos participantes.

d) Se han seleccionado los recursos didácticos en función de los objetivos planteados.

e) Se han utilizado las técnicas de información y motivación de acuerdo con la actividad formativa programada.

f) Se han evaluado las actividades desarrolladas identificando las dificultades encontradas y propuestas de mejora.

g) Se ha valorado la importancia de la evaluación de resultados en la aplicación de programas de educación sanitaria.

Orientaciones pedagógicas.

Este módulo profesional contribuye a completar todas las competencias de este título y los objetivos generales del ciclo, tanto aquellos que se han alcanzado en el centro educativo, como los que son difíciles de conseguir en el mismo.

ANEXO II

Distribución horaria semanal, por cursos académicos, de los módulos profesionales del ciclo formativo correspondiente al Título de Técnico Superior en química y salud ambiental.

MÓDULOS PROFESIONALES	PRIMER CURSO		SEGUNDO CURSO	
	HORAS TOTALES	HORAS SEMANALES	HORAS TOTALES	HORAS SEMANALES
1546. Sistemas de gestión ambiental.	96	3		
1547. Educación para la salud y el medio ambiente.			63	3
1548. Control de aguas.	384	12		
1549. Control de residuos.	96	3		
1550. Salud y riesgos del medio construido.			63	3
1551. Control y seguridad alimentaria.			210	10
1552. Contaminación ambiental y atmosférica.	160	5		
1553. Control de organismos nocivos.			147	7
1554. Unidad de salud ambiental.	128	4		
1555. Proyecto de química y salud ambiental.			40	
1556. Formación y orientación laboral.	96	3		
1557. Empresa e iniciativa emprendedora.			84	4
1558. Formación en centros de trabajo.			370	
Horas de libre configuración			63	3
TOTALES	960	30	1040	30

ANEXO III

Orientaciones para elegir un itinerario en la modalidad de oferta parcial para las enseñanzas correspondientes al Título de Técnico Superior en Química y Salud Ambiental.

MÓDULOS PROFESIONALES CON FORMACIÓN BÁSICA O SOPORTE	RELACIÓN CON
1548. Control de aguas.	1551. Control y seguridad alimentaria.
1549. Control de residuos.	1550. Salud y riesgos del medio construido.
MÓDULOS PROFESIONALES CON FORMACIÓN COMPLEMENTARIA	
1547. Educación para la salud y el medio ambiente. 1554. Unidad de salud ambiental.	
MÓDULOS PROFESIONALES CON FORMACIÓN TRANSVERSAL	
1556. Formación y orientación laboral. 1557. Empresa e iniciativa emprendedora.	

ANEXO IV

Espacios y equipamientos mínimos.

Espacios.

Espacio formativo	Superficie m²	Superficie m²
	30 alumnas/os	20 alumnas/os
Aula polivalente.	60	40
Laboratorio de análisis químico.	120	90
Laboratorio de análisis microbiológico.	60	45

Equipamientos.

Espacio formativo	Equipamiento
Aula polivalente.	— Ordenadores con conexión a Internet. — Cañón de proyección. — Medios audiovisuales. — Programas informáticos de gestión para el tratamiento dela información.
Laboratorio de análisis químico.	— Agitador con tamices para gravimetría. — Agitador magnético. — Balanzas. — Baño con termostato y agitación. — Campana de seguridad. — Centrífuga. — Conductivímetro. — Congelador. — Cristalizador. Desecadores. — Destilador Kjelhdal. — Equipo de purificación de agua. — Equipo portátil pulverizador.

	— Equipos de protección individual. — Equipos medidores de radiactividad. — Sonómetro. — Equipos medidores de iluminación. — Equipo de destilación. — Equipos para muestreo. — Recipientes para la toma de muestras. — Equipos de toma de muestras de gases. — Equipos portátiles de medición de parámetros físico-químicos. — Kits de análisis in situ. — Espectrofotómetro ultravioleta-visible. — Estufa de secado. — Horno/mufla. — Extractor de grasa. — Juego de pipetas automáticas. — Lavador automático de pipetas. — Material de laboratorio de análisis. — Mecheros Bunsen de botella de gas a presión. — Molino de bolas. — Neveras portátiles. — Recipientes de conservación y transporte. — pHmetro. — Placas calefactoras. — Rotavapor.
Laboratorio de análisis microbiológico.	— Agitador de tubos. — Agitador magnético con control de temperatura. — Autoclave. — Balanza. — Campana de flujo laminar. — Contenedor de material biológico. — Equipo contador de colonias. — Estufas de cultivo. — Estufas de esterilización. — Frigorífico. — Homogeneizador. — Jarra de anaerobiosis. — Lupas binoculares. — Material de laboratorio de microbiología. — Mecheros de alcohol. — Microcentrífuga. — Microscopios. — Pipetas múltiples. — Pruebas rápidas de identificación bioquímica. — Trampas para muestreo. — Tubos con criobolas.

ANEXO V

Módulos profesionales del ciclo formativo de grado superior en química y salud ambiental que pueden ser ofertados en la modalidad a distancia.

MÓDULOS PROFESIONALES QUE PUEDEN SER OFERTADOS EN LA MODALIDAD A DISTANCIA
1546. Sistemas de gestión ambiental. 1556. Formación y orientación laboral. 1557. Empresa e iniciativa emprendedora.
MÓDULOS PROFESIONALES QUE PUEDEN SER OFERTADOS EN LA MODALIDAD A DISTANCIA Y REQUIEREN ACTIVIDADES DE CARÁCTER PRESENCIAL
1547. Educación para la salud y el medio ambiente 1548. Control de aguas. 1549. Control de residuos. 1550. Salud y riesgos del medio construido. 1551. Control y seguridad alimentaria. 1552. Contaminación ambiental y atmosférica. 1553. Control de organismos nocivos. 1554. Unidad de control ambiental. 1555. Proyecto de química y salud ambiental.

3. Otras disposiciones

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y DEPORTE

Orden de 16 de marzo de 2021, por la que se autorizan nuevos centros bilingües públicos para el curso 2021/2022, se autorizan como plurilingües determinados centros bilingües, se amplía la enseñanza bilingüe a nuevas etapas educativas en centros anteriormente autorizados como bilingües y se aprueban nuevos ciclos bilingües de Formación Profesional en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

El sistema educativo andaluz, regulado por la Constitución y el Estatuto de Autonomía para Andalucía, se fundamenta en el principio de promoción de la igualdad efectiva entre hombres y mujeres en sus ámbitos y prácticas. Del mismo modo, la Consejería de Educación de la Junta de Andalucía continúa haciendo frente a los retos que la sociedad plantea y para ello persevera en el propósito de llegar a la convergencia en los objetivos que la Comisión Europea y el Gobierno de España proponen para mejorar la competencia lingüística en lenguas extranjeras. Por este motivo, mantiene el compromiso de ampliar el programa de centros bilingües.

La Orden de 28 de junio de 2011, por la que se regula la enseñanza bilingüe en los centros docentes de la Comunidad Autónoma de Andalucía, modificada por la Orden de 18 de febrero de 2013 y la Orden de 1 de agosto de 2016, establece en su artículo 19.1 que los centros docentes públicos serán autorizados como centros bilingües por la persona titular de la Consejería competente en materia de educación, de acuerdo con la planificación educativa.

Asimismo, en su artículo 19.2, determina que la autorización quedará inscrita en el Registro de Centros Docentes, regulado en el Decreto 151/1997, de 27 de mayo, por el que se crea y regula el Registro de Centros Docentes.

Corresponde a la Administración educativa extender y reforzar la red de centros bilingües públicos, especialmente en las etapas educativas en las que haya menor implantación, autorizando centros bilingües en zonas educativas o localidades en las que todavía no los haya, garantizando la continuidad de la enseñanza bilingüe entre las etapas de la educación obligatoria y aprobando la ampliación de esta enseñanza a nuevas etapas educativas y ciclos formativos de Formación Profesional en centros previamente autorizados como bilingües.

Del mismo modo, de acuerdo con el artículo 4 de la Orden de 28 de junio de 2011, es procedente autorizar enseñanzas plurilingües en aquellos centros bilingües que incorporen el aprendizaje de determinadas áreas, materias o módulos profesionales en una segunda lengua extranjera (L3).

Por todo lo anterior, a propuesta de la Dirección General de Ordenación y Evaluación Educativa y de la Dirección General de Formación Profesional, de acuerdo con las facultades que me confiere el artículo 19.1 de la mencionada Orden de 28 de junio de 2011,

D I S P O N G O

Primero. Autorizar nuevos centros bilingües públicos para el curso 2021/2022, especificando la etapa o etapas educativas autorizadas para la enseñanza bilingüe en cada uno de ellos, según se relacionan en el Anexo I de la presente orden.

Segundo. Autorizar la enseñanza plurilingüe para el curso 2021/2022 en los centros previamente autorizados como bilingües relacionados en el Anexo II de la presente Orden.

Tercero. Autorizar la enseñanza bilingüe en nuevas etapas educativas y ciclos formativos de Formación Profesional para el curso 2021/2022 en centros previamente autorizados como bilingües, relacionados en el Anexo III de la presente orden.

Cuarto. Autorizar la enseñanza bilingüe en el ciclo formativo de Formación Profesional en el centro previamente autorizado como bilingüe, con efectos retroactivos desde el curso 2020/2021 y que se relaciona en el Anexo IV de la presente orden.

Quinto. La autorización de la enseñanza bilingüe en los centros a los que se hace referencia en los artículos anteriores conlleva el cumplimiento por el centro de lo establecido en la Orden de 28 de junio de 2011, modificada por la de 18 de febrero de 2013 y por la de 1 de agosto de 2016, por la que se regula la enseñanza bilingüe en los centros docentes de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Sexto. La presente orden tendrá efectos académicos a partir del curso escolar 2021/2022.

Contra la presente orden, que pone fin a la vía administrativa, las personas interesadas podrán interponer en el plazo de dos meses, a contar desde el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, recurso contencioso-administrativo ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo competente del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía, conforme a lo establecido en los artículos 10, 14 y 46.1 de la ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-administrativa, o, potestativamente, recurso de reposición, ante el Consejero de Educación y Deporte, en el plazo de un mes, a contar desde el día siguiente a su publicación, de conformidad con los artículos 112.1, 123 y 124 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, y en el artículo 115.2 de la Ley 9/2007, de 22 de octubre, de la Administración de la Junta de Andalucía.

Sevilla, 16 de marzo de 2021

FRANCISCO JAVIER IMBRODA ORTIZ
Consejero de Educación y Deporte

ANEXO I

NUEVOS CENTROS BILINGÜES PÚBLICOS. CURSO 2021/22

Idioma (L2)	Código	Denom. general	Denom. específica	Localidad	Provincia	Etapas educativas autorizadas					Observaciones
						2.º ciclo Ed. Infantil	Ed.Primaria	ESO	Bach.	CCFF de FP	
Inglés	04005053	CEPR	Padre Méndez	Almería	Almería		X				
Inglés	04001230	EI	Mar de Alborán	Almería	Almería	X					
Inglés	04700508	IES	José Marín	Vélez Rubio	Almería			X			
Inglés	04700582	IES	Emilio Manzano	Laujar de Andarax	Almería			X			
Inglés	11008173	EI		Puerto Real	Cádiz	X					
Inglés	14001487	CEIP	Caballeros de Santiago	Córdoba	Córdoba	X	X				
Inglés	14007246	CEIP	María Moreno	Villanueva de Córdoba	Córdoba	X	X				
Inglés	14007982	CEIP	Pablo García Baena	Córdoba	Córdoba	X	X				
Inglés	18000982	CEIP	San José de Calasanz	Baza	Granada	X	X				
Inglés	18000076	CEIP	San Isidro Labrador	El Chaparral (Albolote)	Granada	X	X				
Inglés	18602180	EI	La Ermita	Gabia Grande (Las Gabias)	Granada	X					
Inglés	18006960	CEIP	San Antonio	Motril	Granada	X	X				
Inglés	18005402	CEIP	Federico García Lorca	Tocón (Íllora)	Granada	X	X				
Inglés	18008464	IES	Ulyssea	Ugíjar	Granada			X			
Inglés	21003943	CEIP	Moreno y Chacón	Ayamonte	Huelva	X	X				
Inglés	21601123	CPR	Adersa 1	Fuenteheridos	Huelva	X	X				
Inglés	21601093	EI	Las Salinas	Huelva	Huelva	X					
Inglés	21002288	CEIP	Miguel de Cervantes	Lucena del Puerto	Huelva			X			Primer ciclo de ESO
Inglés	23000106	IES	Alfonso XI	Alcalá la Real	Jaén				X		
Inglés	23700645	IES	Colegiata de Santiago	Castellar	Jaén			X			
Inglés	23700682	IES	Picos del Guadiana	Huesa	Jaén			X			
Inglés	23700748	IES	Gamonares	Lopera	Jaén			X			
Inglés	23700220	IES	La Pandera	Los Villares	Jaén			X			
Inglés	23700578	IES	San Juan Bautista	Navas de San Juan	Jaén			X			
Inglés	29011771	CEIP	Jorge Guillén	Alhaurín el Grande	Málaga	X	X				
Inglés	29001509	CEIP	José Núñez León	Ardales	Málaga	X	X				
Inglés	29002848	CEPR	Víctor de la Serna	Estepona	Málaga		X				
Inglés	29007111	CEIP	Remedios Rojo	Monda	Málaga	X	X				
Inglés	29700345	IES	Miraya del Mar	Torre del Mar	Málaga			X			
Inglés	41000880	IES	Tartessos	Camas	Sevilla			X			
Inglés	41701845	IES	El Coronil	El Coronil	Sevilla			X			
Inglés	41701377	IES	Antonio de Ulloa	La Rinconada	Sevilla			X			
Inglés	41701729	IES	Carlos Cano	Pedrera	Sevilla			X			
Inglés	41701456	IES	Nuestra Señora del Rocío	Villamanrique de la Condesa	Sevilla			X			

ANEXO II

CENTROS BILINGÜES DONDE SE APRUEBA LA ENSEÑANZA PLURILINGÜE. CURSO 2021/22

Idioma (L2/L3)	Código	Denom. general	Denom. específica	Localidad	Provincia	Etapas educativas autorizadas					Observaciones
						2.º ciclo Ed. Infantil	Ed.Primaria	ESO	Bach.	CCFF. de FP	
Inglés/ Francés	14005936	IES	Álvarez Cubero	Priego de Córdoba	Córdoba			X			
Inglés/ Francés	14700377	IES	Carmen Pantión	Priego de Córdoba	Córdoba			X			
Inglés/ Francés	41000983	CEPR	Beato Juan Grande	Carmona	Sevilla		X				

ANEXO III

CENTROS BILINGÜES CON NUEVAS ETAPAS EDUCATIVAS AUTORIZADAS. CURSO 2021/22

Idioma (L2)	Código	Denom. general	Denom. específica	Localidad	Provincia	Etapas educativas de nueva autorización					Observaciones
						2.º ciclo Ed. Infantil	Ed.Primaria	ESO	Bach.	CCFF. de FP	
Inglés	04005284	IES	Martín García Ramos	Albox	Almería				X		
Inglés	11701103	IES	García Lorca	Algeciras	Cádiz					X	FP Básica de Actividades Domésticas y Limpieza de Edificios (Dual)
Inglés	11700688	IES	San Severiano	Cádiz	Cádiz				X		
Inglés	14000185	CEIP	Rodríguez Vega	Almedinilla	Córdoba			X			
Inglés	18700499	IES	Puerta del Mar	Almuñécar	Granada				X		
Inglés	21002628	CPIFP	José Luis Graiño	Palos de la Frontera	Huelva					X	FPIGS Transporte y Logística
Inglés	23700487	IES	Almicerán	Peal de Becerro	Jaén				X		
Inglés	23003119	IES	Fernando III	Martos	Jaén					X	FPIGM Conformado por Moldeo de Metales y Polímeros
Inglés	23003119	IES	Fernando III	Martos	Jaén					X	FPIGS Programación de la Producción por Moldeo de Metales y Polímeros
Inglés	29007214	IES	Sierra Almijara	Nerja	Málaga				X		
Inglés	29005916	IES	La Rosaleda	Málaga	Málaga					X	FPIGS Enseñanza y Animación Sociodeportiva
Inglés	29005916	IES	La Rosaleda	Málaga	Málaga					X	FPIGS Agencias de Viajes y Eventos
Inglés	41701869	IES	IBN Jaldún	Dos Hermanas	Sevilla				X		

ANEXO IV

CICLO FORMATIVO AUTORIZADO. CURSO 2020/21

Idioma (L2)	Código	Denom. general	Denom. específica	Localidad	Provincia	Etapas educativas de nueva autorización					Observaciones
						2.º ciclo Ed. Infantil	Ed.Primaria	ESO	Bach.	CCFF. de FP	
Inglés	21700502	IES	Guadiana	Ayamonte	Huelva					X	FPIGS Enseñanza y Animación Sociodeportiva

3. Otras disposiciones

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y DEPORTE

Orden de 23 de marzo de 2021, por la que se aprueba la nueva denominación específica de «Elena García Armada» para el Instituto de Educación Secundaria, código 11012267, de Jerez de la Frontera (Cádiz).

El Consejo Escolar del Instituto de Educación Secundaria, código 11012267, con domicilio en calle Santa Josefina, 5, de Jerez de la Frontera (Cádiz), acordó en su sesión de fecha 18 de febrero de 2021, proponer la denominación específica de «Elena García Armada» para dicho centro.

Visto lo dispuesto en el artículo 20 del Reglamento Orgánico de los Institutos de Educación Secundaria, aprobado por el Decreto 327/2010, de 13 de julio.

En su virtud y en uso de las atribuciones que me han sido conferidas,

D I S P O N G O

Primero. Aprobar la denominación específica de «Elena García Armada» para el Instituto de Educación Secundaria, código 11012267, de Jerez de la Frontera (Cádiz), a propuesta del Consejo Escolar del mismo.

Segundo. La denominación específica aprobada se inscribirá en el Registro de Centros Docentes, según lo dispuesto en el Decreto 151/1997, de 27 de mayo, por el que se crea y regula el Registro de Centros Docentes.

Contra la presente orden, que pone fin a la vía administrativa, cabe interponer, potestativamente, recurso de reposición ante el Excmo. Sr. Consejero de Educación y Deporte, en el plazo de un mes contado desde el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, de conformidad con los artículos 112.1, 123 y 124 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, y en el artículo 115.2 de la Ley 9/2007, de 22 de octubre, de la Administración de la Junta de Andalucía, o recurso contencioso-administrativo, en el plazo de dos meses, ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo competente del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía, conforme a lo establecido en los artículos 10, 14 y 46.1 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

Sevilla, 23 de marzo de 2021

FRANCISCO JAVIER IMBRODA ORTIZ
Consejero de Educación y Deporte

3. Otras disposiciones

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y DEPORTE

Resolución de 23 de marzo de 2021, de la Delegación Territorial de Educación y Deporte en Cádiz, sobre evaluación de Directores y Directoras de Centros del Profesorado en Prácticas, según lo dispuesto en el Decreto 93/2013, de 27 de agosto, por el que se regula la formación inicial y permanente del profesorado en la Comunidad Autónoma de Andalucía, así como el Sistema Andaluz de Formación Permanente del profesorado.

El Decreto 93/2013, de 27 de agosto, por el que se regula la formación inicial y permanente del profesorado en la Comunidad Autónoma de Andalucía, así como el Sistema Andaluz de Formación Permanente, dispone, en su artículo 34, que las personas seleccionadas para el ejercicio de la dirección de los Centros del Profesorado, deberán superar un programa de formación inicial.

Mediante Resolución de la Delegación Territorial de Educación, Deporte, Igualdad, Políticas Sociales y Conciliación en Cádiz, de fecha 29 de julio de 2020, fue nombrada directora en prácticas la persona seleccionada en la convocatoria de la Resolución de 29 de mayo de 2020, para la provisión de plazas vacantes de directores y directoras de Centros del Profesorado.

La Instrucción de 24 de febrero de 2021, de la Dirección General de Formación del Profesorado e Innovación Educativa, sobre la evaluación de direcciones en prácticas así como de asesorías en prácticas y en el cuarto año de ejercicio en los centros del profesorado, y las renuncias a los puestos de asesorías y direcciones en dichos centros, establece que los directores y directoras en prácticas serán evaluados al finalizar el programa de formación inicial como «Apto-Apta» o «No apto-No apta» y en la Instrucción Primera punto Tercero, que la Delegación Territorial nombrará a las personas evaluadas con «Apto-Apta» como directores y directoras en ejercicio mediante Resolución publicada en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

A la vista de la información anterior, y según lo dispuesto en el artículo 35 del mencionado Decreto 93/2013, de 27 de agosto, esta Delegación Territorial

HA RESUELTO

Primero. Publicar la relación de personas que han superado el programa de formación inicial y son nombradas directores o directoras en ejercicio, en el Anexo I de la presente Resolución, con efectos económicos y administrativos de fecha 1 de julio de 2021.

Contra esta resolución, que no pone fin a la vía administrativa, las personas interesadas podrán interponer, en el plazo de un mes, a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, recurso de alzada ante la personal titular de la Consejería competente en materia de educación, de conformidad con lo previsto en los artículos 112.1, 121 y 122 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

Cádiz, 23 de marzo de 2021.- El Delegado, Miguel Andréu Estaún.

ANEXO I

Relación de personas que han superado el programa de formación inicial y son nombradas directores o directoras de los centros del profesorado en ejercicio, con indicación del Centro del Profesorado y la fecha de finalización del nombramiento

APELLIDOS		NOMBRE	D.N.I.	CEP	CÓDIGO CEP	FECHA DE FINALIZACIÓN DEL NOMBRAMIENTO
Centro del Profesorado: Cádiz						
PALMERO	SÁNCHEZ	MARÍA DOLORES	***0819**	CA 1 – Cádiz	11200011	30 DE JUNIO DE 2025

3. Otras disposiciones

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y DEPORTE

Corrección de errores de la Resolución de 11 de febrero de 2021, de la Secretaría General para el Deporte, sobre la Relación de Deporte de Rendimiento de Andalucía, correspondiente al segundo listado de 2020.

Advertido error material en la Resolución de 11 de febrero de 2021, de la Secretaría General para el Deporte, sobre la Relación de Deporte de Rendimiento de Andalucía, correspondiente al segundo listado de 2020, publicada en BOJA núm. 37, de 24 de febrero de 2021, y de acuerdo a la capacidad de la Administración Pública de rectificar en cualquier momento, de oficio o a instancia de los interesados, los errores materiales, de hecho o aritméticos existentes en sus actos, como indica el artículo 109.2 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, se procede a efectuar la oportuna rectificación en los siguientes términos:

En el Anexo punto 2, apartado a), Deportistas de Alto Rendimiento de Andalucía, página 289, donde dice:

NIF/NIE	Apellido 1	Apellido 2	Nombre	Modalidad
***1304 **	LÓPEZ	ANGULO	ELVIRA	GIMNASIA

Debe decir:

NIF/NIE	Apellido 1	Apellido 2	Nombre	Modalidad
***1304 **	LÓPEZ	ANGULO	EVA	GIMNASIA

En el Anexo punto 1, apartado b), Entrenadores/Técnicos de Alto Nivel de Andalucía, incluyendo a:

NIF/NIE	Apellido 1	Apellido 2	Nombre	Modalidad
***5016**	CIFUENTES	PALACIOS	DAVID	REMO

En el Anexo punto 2, apartado a), Deportistas de Alto Rendimiento de Andalucía, incluyendo a:

NIF/NIE	Apellido 1	Apellido 2	Nombre	Modalidad
***5816**	ARRATIBEL	LIZANCOS	KATYA	REMO
***6787**	BERRAL	OCAÑA	ALFONSO	REMO
***6768**	BRIONES	FLORES	MARTA	REMO
***3554**	CANALEJO	PAZOS	JAIME	REMO
***7178**	CANO	VALERA	FERNANDO	REMO
***6671**	CAÑAMERO	SAETA	SARA	HOCKEY
***3702**	DEL CASTILLO	CLANCHY	OLIVIA VICTORIA	REMO
***3338**	DEL POZO	BURRUECOS	SANTIAGO MANUEL	TIRO OLÍMPICO
***6511**	DE LOS SANTOS	SÁNCHEZ	ÁNGELA	REMO
***3379**	DÍAZ	RAMOS	ANTONIO JOSÉ	REMO
***6385**	DOMÍNGUEZ	CASIMIRO SORIGUER	ENRIQUE FEDERICO	REMO
***4680**	GARCÍA	ORDOÑEZ	JAVIER	REMO
***7233**	GÓMEZ	LÓPEZ	ANA	REMO
***1890**	GONZÁLEZ	ANICETO	JESÚS MARÍA	TIRO OLÍMPICO

NIF/NIE	Apellido 1	Apellido 2	Nombre	Modalidad
***7657**	GONZÁLEZ	DÍEZ	JESÚS	TIRO OLÍMPICO
***2681**	GUERRERO	CABRERA	JUAN	TIRO OLÍMPICO
***4420**	GUTIÉRREZ	GARCÍA	ÁLVARO	REMO
***4420**	GUTIÉRREZ	GARCÍA	DANIEL	REMO
***9903**	KNABE	GARCÍA	JORGE FLAVIO	REMO
***3444**	LÓPEZ	REIG	ÁLVARO	REMO
***2193**	MAGAÑA	CAMPOS	ANA	REMO
***2091**	MARTÍN	PÉREZ	DANIEL	REMO
***0534**	MORENO	SALGUERO	PABLO	REMO
***4977**	PALACIO	DE MARCO	CLARA	REMO
***6149**	PALMA	VALLEJO	VALERIA	REMO
***4881**	POLO	ORTÍZ	CRISTINA	TRIATLÓN
***8450**	RAMÍREZ	CAÑETE	ALEJANDRA	HOCKEY
***3957**	RAMOS	LÓPEZ	JOSÉ MIGUEL	TIRO OLÍMPICO
***1317**	REJA	MUÑOZ	JAVIER	REMO
***7928**	ROJAS	RODRÍGUEZ	JUAN JOSÉ	TIRO OLÍMPICO
***9621**	ROMERO	GARCÍA	ÁLVARO	REMO
***9991**	ROMERO	GARCÍA	LAURA	HOCKEY
***5886**	RUIZ	BASTERRECHEA	JOSÉ MARÍA	REMO
***0443**	SÁEZ	BAENA	MIGUEL	REMO
***6383**	SÁNCHEZ	BLÁZQUEZ	ANA	REMO
***2668**	SÁNCHEZ	DE LOS REYES	MANUEL	TIRO OLÍMPICO
***4107**	SÁNCHEZ-LANUZA	GODOY	TERESA	REMO
***0421**	SUÁREZ	VÁZQUEZ	IGNACIO	REMO
***5272**	VALENCIA	POLVILLO	JAIME	REMO
***2751**	VERA	ENGUIDANOS	AGUSTÍN	REMO
***8417**	YGEÑO	CARVAJAL	SANDRA	HOCKEY
***8417**	YGEÑO	CARVAJAL	TERESA	HOCKEY

En el Anexo punto 2, apartado b), Entrenadores/Técnicos de Alto Rendimiento de Andalucía, incluyendo a:

NIF/NIE	Apellido 1	Apellido 2	Nombre	Modalidad
***4283**	BORREGO	NUÑEZ	MYRIAM NEFTALI	REMO
***5016**	CIFUENTES	PALACIOS	DAVID	REMO
***0933**	GARRIDO	GÓMEZ	PABLO	REMO
***2800**	SIERRA	CARDENAS	DANIEL	REMO

3. Otras disposiciones

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y DEPORTE

Corrección de errores de la Resolución de 16 de diciembre de 2020, de la Delegación Territorial de Educación y Deporte en Sevilla, por la que se conceden subvenciones en el ámbito provincial a entidades sin ánimo de lucro de o pro inmigrantes para el desarrollo de Programas de Mediación Intercultural durante el curso 2020-21 (BOJA núm. 31, de 16.2.2021).

Advertido error en la Resolución de 16 de diciembre de 2020, de la Delegación Territorial de Educación y Deporte en Sevilla, por la que se conceden subvenciones en el ámbito provincial a entidades sin ánimo de lucro de o pro inmigrantes para el desarrollo de Programas de Mediación Intercultural durante el curso 2020-21, se procede a la subsanación mediante la siguiente corrección:

En la página 63 de la resolución. ANTECEDENTES DE HECHO. Primero.
Donde dice:
«Primero. … Resolución de 11 de septiembre de 2020, de la Dirección General de Atención a la Diversidad, Participación y Convivencia Escolar, por la que se acuerda aplicar la tramitación de urgencia al procedimiento de concesión de subvenciones, en régimen de concurrencia competitiva, convocado por Resolución de 31 de julio de 2019 ...»
Debe decir:
«Primero. … Resolución de 11 de septiembre de 2020, de la Dirección General de Atención a la Diversidad, Participación y Convivencia Escolar, por la que se acuerda aplicar la tramitación de urgencia al procedimiento de concesión de subvenciones, en régimen de concurrencia competitiva, convocado por Resolución de 31 de julio de 2020 ...»

En la página 72 de la resolución. RESUELVE. Decimocuarto. 2.º
Donde dice:
«… el plazo máximo de presentación de la justificación será de 30 días, a contar desde el fin del plazo establecido para la realización de las actividades subvencionadas, como se especifica en el apartado 26.b) del cuadro resumen y nunca superior al 30 de septiembre de 2020.»
Debe decir:
«… el plazo máximo de presentación de la justificación será de 30 días, a contar desde el fin del plazo establecido para la realización de las actividades subvencionadas, como se especifica en el apartado 26.b) del cuadro resumen y nunca superior al 30 de septiembre de 2021.»

3. Otras disposiciones

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y DESARROLLO SOSTENIBLE

Acuerdo de 23 de julio de 2020, de la Dirección General de Calidad Ambiental y Cambio Climático, por el que se abre un período de información pública sobre la solicitud que se cita, en el término municipal de Marbella (Málaga). (PP. 1636/2020).

De conformidad con lo previsto en el artículo 152.8 del Real Decreto 876/2014, de 10 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento General de Costas, en virtud de la competencia atribuida por el Real Decreto 62/2011, de 21 de enero, sobre traspaso de funciones y servicios de la Administración del Estado a la Comunidad Autónoma de Andalucía en materia de ordenación y gestión del litoral y el Decreto 66/2011, de 29 de marzo, por el que se asignan las funciones, medios y servicios traspasados por la Administración General del Estado a la Comunidad Autónoma de Andalucía en materia de ordenación y gestión del litoral, así como en el artículo 83 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, y en el artículo 13.1.e) de la Ley 1/2014, de 24 de junio, de Transparencia Pública de Andalucía,

A C U E R D O

Primero. La apertura de un periodo de información pública en el seno del procedimiento administrativo relativo al expediente CNC02/16/MA/0030, destinado a la instalación de un establecimiento expendedor de comidas y bebidas denominado «Seabeach Ventura», ubicado en playa de Guadalmina, término municipal de Marbella (Málaga), promovido por la mercantil Seabeach Ventura, S.L.

Segundo. La publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía del presente acuerdo a fin de que, durante el plazo de 20 días hábiles a contar a partir del día siguiente al de su publicación, se puedan realizar las alegaciones que se consideren pertinentes.

Tercero. Durante el periodo de información pública la documentación estará disponible para su consulta en la página web de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible a través del siguiente enlace:
https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible/servicios/participacion/todos-documentos.html
así como en las dependencias administrativas sitas en Avenida Manuel Siurot, 50, de Sevilla, donde podrá ser consultada previa cita que podrá concertar por teléfono en el número 955003641 o por correo electrónico en la dirección planificacionlitoral.cagpds@juntadeandalucia.es.

Cuarto. Las alegaciones, dirigidas a la persona titular del órgano que adopta este acuerdo, deberán presentarse en cualquier registro de la Administración, bien en el Registro Electrónico General de la Junta de Andalucía, bien en cualquier registro de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible o bien en cualquier otro registro administrativo, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 16.4 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

Sevilla, 23 de julio de 2020.- La Directora General, María López Sanchís.

3. Otras disposiciones

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y DESARROLLO SOSTENIBLE

Acuerdo de 22 de febrero de 2021, de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería y Pesca en Almería, por el que se abre un periodo de información pública del expediente de concesión de reutilización de aguas que se cita. (PP. 558/2021).

De conformidad con lo previsto en el artículo 109 del Reglamento del Dominio Público Hidráulico (Real Decreto 849/1986, de 11 de abril), Resolución de 1 de julio de 2020, de la Dirección General de Planificación, y Recursos Hídricos y Decreto 226/2020 de 29 de diciembre, por el que se regula la organización territorial provincial que establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible, por el que se regula la organización territorial provincial que establece la estructura orgánica de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible), así como en el artículo 83 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas y en el artículo 13.1. e) de la Ley 1/2014, de 24 de junio, de Transparencia Pública de Andalucía,

A C U E R D O

Primero. La apertura de un período de información pública, en el seno del procedimiento administrativo relativo al expediente 2017SCA001485AL, de concesión de reutilización de aguas, cuyas características se indican a continuación:

Peticionario: Marina Golf, S.L.
Destino del agua: Riego de campo de golf.
Volumen máximo anual: 370.728,22 m³/año.
Caudal medio continuo: 11,75 l/s.
Puntos de entrega aguas depuradas: EDAR de Mojácar-Garrucha-Turre, coordenadas: ETRS89 UTMX: 602.854 UTMY: 4.112.826.
Puntos de entrega aguas regeneradas:
ETAR Marina Golf, coordenadas: ETRS89 UTMX: 603.317 UTMY: 4.112.822.
Punto entrega núm. 1, coordenadas: ETRS89 UTMX: 603.972 UTMY: 4.113.008.
Punto entrega núm. 2, coordenadas: ETRS89 UTMX: 604.132 UTMY: 4.113.464.
Término municipal: Mojácar.

Segundo. La publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía del presente acuerdo, a fin de que durante el plazo de veinte días hábiles, a contar a partir del día siguiente al de su publicación, se puedan realizar las alegaciones que se consideren pertinentes.

Tercero. Durante el periodo de información pública la documentación estará disponible a través del Portal de la Junta de Andalucía, en la Sección de Transparencia en el apartado de Publicidad Activa, accesible directamente a través de la siguiente url, que permite el acceso directo a los documentos sometidos a información publica por esta Consejería: https://juntadeandalucia.es/organismos/agriculturaganaderiapescaydesarrollosostenible/servicios/participacion/todos-documentos.html
para su consulta, así como en las dependencias administrativas sitas en: C/ Canónigo Molina Alonso, núm. 8, 5.ª planta, en horario de 9:00 a 14:00 horas, de lunes a viernes salvo días festivos.

Cuarto. Las alegaciones, dirigidas a la persona titular del órgano que adopta este acuerdo, deberán presentarse en el Registro Electrónico General de la Junta de Andalucía, bien en cualquier registro de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible, o bien en cualquier otro registro administrativo, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 16.4 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

Almería, 22 de febrero de 2021.- La Delegada, Aránzazu Martín Moya.

3. Otras disposiciones

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y DESARROLLO SOSTENIBLE

Acuerdo de 25 de febrero de 2021, de la Delegación Territorial de Desarrollo Sostenible en Huelva, por el que se somete al trámite de información pública el procedimiento de revisión de la Autorización Ambiental Integrada que se cita. (PP. 594/2021).

Acuerdo de la Delegación Territorial de Desarrollo Sostenible en Huelva, por el que se abre un periodo de información pública sobre el procedimiento de revisión de la Autorización Ambiental Integrada de la Fábrica de abonos líquidos ubicada en el término municipal de Niebla (Huelva), cuyo titular es GAT Fertilíquidos, S.A.

De conformidad con lo previsto en los artículos 15 y 16 del R.D. 815/2013, de 18 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento de Emisiones Industriales y de Desarrollo de la Ley 16/2002, de 1 de julio de 2002, de Prevención y Control Integrados de la Contaminación, en virtud de la competencia atribuida en el artículo 5 del Decreto 5/2012, de 17 de enero, por el que se regula la Autorización Ambiental Integrada, así como el artículo 83 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, y en el artículo 13.1.e) de la Ley 1/2014, de 24 de junio, de Transparencia Pública de Andalucía,

A C U E R D O

Primero. La apertura de un período de información pública del procedimiento de revisión de la Autorización Ambiental Integrada relativo a:

Expediente: AAI/HU/064/RV.
Denominación: Revisión de la Autorización Ambiental Integrada en base a:
- Decisión de ejecución (UE) 2016/902 de la Comisión, de 30 de mayo de 2016, por la que se establecen las conclusiones sobre las mejores técnicas disponibles para los sistemas comunes de tratamiento y gestión de aguas y gases residuales en el sector químico conforme a la Directiva 2010/75/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, publicada en el Diario Oficial de la Unión Europea de 09.06.2016

Emplazamiento: Polígono Industrial Los Bermejales.
Término municipal: Niebla (Huelva).
Promotor: GAT Fertilíquidos, S.A.
Sujeción del proyecto a EIA estatal o transfronteriza: No.
Órgano competente para dictar resolución: Titular de la Delegación Territorial de Desarrollo Sostenible en Huelva.
Órganos a los que se van a realizar consultas:
- Ayuntamiento de Niebla: 30 días.

Naturaleza jurídica de la resolución: Revisión de la Autorización Ambiental Integrada.

Segundo. La publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía del presente acuerdo, a fin de que durante el plazo de 20 días hábiles, a contar a partir del día siguiente al de su publicación, se puedan realizar las alegaciones que se consideren pertinentes.

Tercero. Durante el periodo de información pública la documentación estará disponible para su consulta en la página web de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible, a través de la url:

http:// www.juntadeandalucia.es/medioambiente/informacionpublica

así como en las dependencias de esta Delegación Territorial sita en calle Sanlúcar de Barrameda 3, de Huelva, en horario de 9:00 a 14:00 horas, de lunes a viernes, salvo días festivos.

Cuarto. Las alegaciones, dirigidas a la persona titular del órgano que adopta este Acuerdo, deberán presentarse por escrito en cualquier registro de la Administración, bien en el Registro Electrónico General de la Junta de Andalucía, o bien en cualquier otro registro administrativo, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 16.4 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

Huelva, 25 de febrero de 2021.- El Delegado, José Enrique Borrallo Romero.

3. Otras disposiciones

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y DESARROLLO SOSTENIBLE

Acuerdo de 15 de marzo de 2021, de la Delegación Territorial de Desarrollo Sostenible en Huelva, de información pública del procedimiento administrativo correspondiente al proyecto que se cita, en el término municipal de Gibraleón. (PP. 849/2021).

De conformidad con lo previsto en el art. 31.3 de la Ley 7/2007, de 9 de julio, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental de Andalucía, en virtud de la competencia atribuida por el artículo 7 del Decreto 356/2010, de 3 de agosto, por el que se regula la autorización ambiental unificada, así como en el artículo 83 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, y en el artículo 13.1.e) de la Ley 1/2014, de 24 de junio, de Transparencia Pública de Andalucía,

A C U E R D O

Primero. La apertura de un periodo de información pública en el seno del procedimiento administrativo de autorización ambiental unificada relativo al expediente con la denominación Proyecto Solar Fotovoltaico «FV Costa Luz_0», en el término municipal de Gibraleón (Huelva), promovido por Nueva Era Solar M&D II, S.L. (expediente (AAU/HU/059/20).

Segundo. La publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía del presente acuerdo, a fin de que durante el plazo de 30 días hábiles, a contar a partir del día siguiente al de su publicación, se puedan realizar las alegaciones que se consideren pertinentes sobre la evaluación de impacto ambiental de la actuación, así como sobre las autorizaciones y pronunciamientos ambientales que deban integrarse en la autorización ambiental unificada.

Tercero. Durante el periodo de información pública, la documentación estará disponible para su consulta en la página web de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible, a través de la url

www.juntadeandalucia.es/medioambiente/informacionpublica

así como en las dependencias administrativas sitas en calle Sanlúcar de Barrameda, 3, de Huelva, en horario de 9:00 a 14:00 horas, de lunes a viernes salvo días festivos.

Cuarto. Las alegaciones, dirigidas a la persona titular del órgano que adopta este acuerdo, deberán presentarse por escrito en cualquier registro de la Administración, bien en el Registro Electrónico General de la Junta de Andalucía, bien en cualquier registro de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible, bien en cualquier registro administrativo, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 16.4 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

Huelva, 15 de marzo de 2021.- El Delegado, José Enrique Borrallo Romero.

3. Otras disposiciones

CONSEJERÍA DE SALUD Y FAMILIAS

Resolución de 22 de marzo de 2021, de la Dirección Gerencia del Servicio Andaluz de Salud, de delegación de competencias en Direcciones Gerencias de Centros Hospitalarios para la firma de Convenios.

El Servicio Andaluz de Salud (en adelante SAS), en el marco de la estrategia de Investigación, desarrollo e innovación del Sistema sanitario Público de Andalucía, ha puesto en marcha el Programa de desarrollo del capital humano investigador, en el que se enmarcan distintas acciones encaminadas a incrementar la masa crítica investigadora así como a promover el desarrollo profesional en área de la investigación en salud. Dicho programa contempla, entre sus intervenciones, aumentar el número de profesionales con competencias investigadoras y la dotación de personal investigador en las diferentes Unidades Asistenciales del SAS (incluidas las UGC). En este sentido, a principios de 2012, la Dirección Gerencia de esta Agencia emitió las Resoluciones SA 0009/12 y SA 0010/12 para el desarrollo de Acciones de refuerzo de la actividad investigadora de las Unidades Asistenciales del SAS (entre ellas las Unidades de Gestión Clínica) y para la vinculación de técnicos a Estructuras Comunes de Apoyo a la Investigación (en adelante ECAI), acciones que se han continuado desde entonces, mediante convocatorias anuales o bianuales con el mismo fin.

En dichas convocatorias, cuando se trata de la Acción C de refuerzo de la actividad investigadora de la unidades asistenciales del SAS (programa Nicolás Monardes) y a la vinculación de técnicos de las ECAI, se establece que el SAS suscribirá convenios con las fundaciones gestoras de la investigación para la ejecución de dichas acciones, en el marco del Convenio de Colaboración general de 7 de febrero de 2012 suscrito por ambas entidades y renovado según Convenio de Colaboración General de 29 de junio de 2020.

En vista de las consideraciones anteriores, con objeto de procurar mayor agilidad a las suscripción de los mencionados convenios y a sus desarrollos anuales, y en uso de las facultades conferidas por los artículos 101 y 102 de la Ley 9/2007, de 22 de octubre, de Administración de la Junta de Andalucía y por el artículo 9 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público,

R E S U E L V O

Delegar el ejercicio de las competencias necesarias para la suscripción de los convenios mencionados en el apartado segundo de la Resolución SA 0055/2020 de 18 de diciembre, de la Dirección Gerencia del SAS por la que se convocan Acciones para el refuerzo con recursos humanos de la actividad investigadora en las Unidades Clínicas del Servicio Andaluz de Salud. II Renovación de la Acción C (Programa Nicolás Monardes) de la Convocatoria 2013, resuelta definitivamente mediante Resolución SA 0014/2021 de 21 de marzo de 2021, en las personas titulares de las Direcciones Gerencias que se especifican en el anexo.

Sevilla, 22 de marzo de 2021.- El Director Gerente, Miguel Ángel Guzmán Ruiz.

A N E X O

DIRECCIONES GERENCIAS	EXPEDIENTES (Anexo 1. R. 0057/20)
Hospital Universitario Reina Sofía Córdoba	RC-0005-2021
Hospital Universitario Regional de Málaga	RC-0001-2021 RC-0002-2021 RC-0003-2021 RC-0004-2021

3. Otras disposiciones

CONSEJERÍA DE SALUD Y FAMILIAS

Resolución de 23 de enero de 2021, de la Dirección General de Personal del Servicio Andaluz de Salud, por la que se acuerda la remisión del expediente administrativo requerido por la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía en Granada, en el recurso núm. 485/2021, y se emplaza a terceros interesados.

Por la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía, sede de Granada, se ha efectuado requerimiento para que se aporte el expediente administrativo correspondiente al recurso núm. 485/2021 interpuesto por doña María Adela Peris Bravo contra la Resolución de 21 de enero de 2021, de la Dirección General de Personal del Servicio Andaluz de Salud, por la que se desestima recurso de reposición interpuesto contra la Resolución de 2 de octubre de 2020, de la Dirección General de Personal del Servicio Andaluz de Salud, por la que se aprueban las listas definitivas de personas aspirantes que han superado el concurso-oposición de Técnico/a en Farmacia, por el sistema de acceso libre, y se anuncia la publicación de dichas listas.

En consecuencia, de conformidad con lo ordenado por el órgano jurisdiccional,

HE RESUELTO

Primero. Anunciar la interposición del recurso contencioso-administrativo número 485/2021 y ordenar la remisión del expediente administrativo al citado órgano judicial.

Segundo. Ordenar la publicación de la presente resolución en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía emplazando a los posibles interesados para que, de conformidad con el artículo 49.1 de la Ley de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, los interesados puedan comparecer y personarse en el plazo de nueve días ante dicha Sala en legal forma, haciéndoles saber que de personarse fuera del indicado plazo se les tendrá por parte para los trámites no precluidos y que, de no hacerlo oportunamente, continuará el procedimiento por sus trámites, sin que haya lugar a practicarles notificación alguna.

Sevilla, 23 de enero de 2021.- La Directora General, Pilar Bartolomé Hernández.

3. Otras disposiciones

CONSEJERÍA DE SALUD Y FAMILIAS

Resolución de 22 de marzo de 2021, de la Dirección General de Personal del Servicio Andaluz de Salud, por la que se acuerda la remisión del expediente administrativo requerido por la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía, en el Procedimiento de Derechos Fundamentales núm. 444/2021 y se emplaza a terceros interesados.

Por la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía, Sala de Granada, se ha efectuado requerimiento para que se aporte el expediente administrativo correspondiente al Procedimiento de Derechos Fundamentales núm. 444/2021 interpuesto por don Rubén Catalán Barragán contra Resolución de 12 de febrero de 2021, por la que se deniega la solicitud de alteración del orden de prelación establecido para la elección de plaza, tras aprobación de las listas definitivas de personas aspirantes que han superado el concurso-oposición de Facultativo/a Especialista de Área, especialidad Psiquiatría por el sistema de acceso libre.

En consecuencia, de conformidad con lo ordenado por el órgano jurisdiccional,

HE RESUELTO

Primero. Anunciar la interposición del recurso para la Protección de Derechos Fundamentales número 444/2021 y ordenar la remisión del expediente administrativo al citado órgano judicial.

Segundo. Ordenar la publicación de la presente resolución en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía emplazando a los posibles interesados para que, de conformidad con el artículo 114 en relación con el 116.2 de la Ley de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, los interesados puedan comparecer como demandados y personarse en el plazo de cinco días ante el citado órgano judicial en legal forma, haciéndoles saber que de personarse fuera del indicado plazo se les tendrá por parte para los trámites no precluidos y que, de no hacerlo oportunamente, continuará el procedimiento por sus trámites, sin que haya lugar a practicarles notificación alguna.

Sevilla, 22 de marzo de 2021.- La Directora General, Pilar Bartolomé Hernández.

3. Otras disposiciones

CONSEJERÍA DE SALUD Y FAMILIAS

Resolución de 22 de marzo de 2021, de la Dirección General de Personal del Servicio Andaluz de Salud por la que se acuerda la remisión del expediente administrativo requerido por la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía en Granada, en el recurso núm. 22/2021, y se emplaza a terceros interesados.

Por la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía, sede de Granada, se ha efectuado requerimiento para que se aporte el expediente administrativo correspondiente al Recurso núm. 22/2021 interpuesto por don Juan Julián Quero Peraba y otros contra la Resolución de 2 de noviembre de 2020, de la Dirección General de Personal del Servicio Andaluz de Salud, por la que se nombra personal estatutario fijo en la categoría de Médico/a de Familia de Atención Primaria, por el sistema de acceso libre, Resolución de 20 de septiembre de 2016, de la Dirección General de Profesionales del Servicio Andaluz de Salud, por la que se convoca concurso-oposición, por el sistema de acceso libre, para cubrir plazas básicas vacantes de Médico/a de Familia de Atención Primaria dependientes del Servicio Andaluz de Salud, Resolución de 2 de octubre de 2020, de la Dirección General de Personal del Servicio Andaluz de Salud, por la que se modifica la de 15 de julio de 2020, de la Dirección General de Personal del Servicio Andaluz de Salud, que aprobó las listas definitivas de personas aspirantes que han superado el concurso oposición de Médico/a de Familia de Atención Primaria por el sistema de acceso libre y anunció la publicación de dichas listas, y por la que se indica la relación y contra Resolución de 14 de octubre de 2020, de la Dirección General de Personal del Servicio Andaluz de Salud, de corrección de errores de la Resolución de 2 de octubre de 2020, de la Dirección General de Personal del Servicio Andaluz de Salud, por la que se modifica la de 15 de julio de 2020, de la Dirección General de Personal del Servicio Andaluz de Salud, que aprobó las listas definitivas de personas aspirantes que han superado el concurso-oposición de Médico/a de Familia de Atención Primaria por el sistema de acceso libre y anunció la publicación de dichas listas, y por la que se indica la relación de las plazas que se ofertan y se inicia el plazo para solicitar destino.

En consecuencia, de conformidad con lo ordenado por el órgano jurisdiccional,

HE RESUELTO

Primero. Anunciar la interposición del recurso contencioso-administrativo número 22/2021 y ordenar la remisión del expediente administrativo al citado órgano judicial.

Segundo. Ordenar la publicación de la presente resolución en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía emplazando a los posibles interesados para que, de conformidad con el artículo 49.1 de la Ley de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, los interesados puedan comparecer y personarse en el plazo de nueve días ante dicha Sala en legal forma, haciéndoles saber que de personarse fuera del indicado plazo se les tendrá por parte para los trámites no precluidos y que, de no hacerlo oportunamente, continuará el procedimiento por sus trámites, sin que haya lugar a practicarles notificación alguna.

Sevilla, 22 de marzo de 2021.- La Directora General, Pilar Bartolomé Hernández.

3. Otras disposiciones

CONSEJERÍA DE SALUD Y FAMILIAS

Resolución de 23 de marzo de 2021, de la Dirección General de Personal del Servicio Andaluz de Salud, por la que se acuerda la remisión del expediente administrativo requerido por la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía en Granada, en el recurso núm. 410/2021, y se emplaza a terceros interesados.

Por la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía, sede de Granada, se ha efectuado requerimiento para que se aporte el expediente administrativo correspondiente al Recurso núm. 410/2021, interpuesto por doña Ana Sánchez Silvestre y doña Esperanza Mora García contra la Resolución de 11 de diciembre 2020, de la Dirección General de Personal del Servicio Andaluz de Salud, por la que se aprueban las listas definitivas de personas aspirantes que han superado el concurso-oposición de Médico/a de Familia de Atención Primaria por el sistema de acceso libre, se anuncia la publicación de dichas listas, se indica la relación de las plazas que se ofertan y se inicia el plazo para solicitar destino y contra Resolución de 22 de mayo de 2019, de la Dirección General de Personal del Servicio Andaluz de Salud, por la que se convoca concurso-oposición, por el sistema de acceso libre, para cubrir plazas básicas vacantes de Médico/a de Familia de Atención Primaria dependientes del Servicio Andaluz de Salud y se aprueban las bases específicas que han de regir dicho proceso selectivo en desarrollo de la Oferta de Empleo Público para la estabilización de empleo temporal en la Administración de la Junta de Andalucía.

En consecuencia, de conformidad con lo ordenado por el órgano jurisdiccional,

HE RESUELTO

Primero. Anunciar la interposición del recurso contencioso-administrativo número 410/2021, y ordenar la remisión del expediente administrativo al citado órgano judicial.

Segundo. Ordenar la publicación de la presente resolución en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía emplazando a los posibles interesados para que, de conformidad con el artículo 49.1 de la Ley de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, los interesados puedan comparecer y personarse en el plazo de nueve días ante dicha Sala en legal forma, haciéndoles saber que de personarse fuera del indicado plazo se les tendrá por parte para los trámites no precluidos y que, de no hacerlo oportunamente, continuará el procedimiento por sus trámites, sin que haya lugar a practicarles notificación alguna.

Sevilla, 23 de marzo de 2021.- La Directora General, Pilar Bartolomé Hernández

3. Otras disposiciones

CONSEJERÍA DE SALUD Y FAMILIAS

Resolución de 23 de marzo de 2021, de la Dirección General de Personal del Servicio Andaluz de Salud, por la que se acuerda la remisión del expediente administrativo requerido por la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía en Granada, en el recurso núm. 389/2021, y se emplaza a terceros interesados.

Por la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía, sede de Granada, se ha efectuado requerimiento para que se aporte el expediente administrativo correspondiente al Recurso núm. 389/2021, interpuesto por doña Eugenia Pantoja Lozano contra la Resolución de 21 de enero de 2021, de la Dirección General de Personal del Servicio Andaluz de Salud, por la que se desestima recurso de reposición interpuesto contra la Resolución de 2 de octubre de 2020, de la Dirección General de Personal del Servicio Andaluz de Salud, por la que se aprueban las listas definitivas de personas aspirantes que han superado el concurso-oposición de Técnico/a en Farmacia, por el sistema de acceso libre, y se anuncia la publicación de dichas listas.

En consecuencia, de conformidad con lo ordenado por el órgano jurisdiccional,

HE RESUELTO

Primero. Anunciar la interposición del recurso contencioso-administrativo número 389/2021, y ordenar la remisión del expediente administrativo al citado órgano judicial.

Segundo. Ordenar la publicación de la presente resolución en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía emplazando a los posibles interesados para que, de conformidad con el artículo 49.1 de la Ley de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, los interesados puedan comparecer y personarse en el plazo de nueve días ante dicha Sala en legal forma, haciéndoles saber que de personarse fuera del indicado plazo se les tendrá por parte para los trámites no precluidos y que, de no hacerlo oportunamente, continuará el procedimiento por sus trámites, sin que haya lugar a practicarles notificación alguna.

Sevilla, 23 de marzo de 2021.- La Directora General, Pilar Bartolomé Hernández.

3. Otras disposiciones

CONSEJERÍA DE SALUD Y FAMILIAS

Resolución de 23 de marzo de 2021, de la Dirección General de Personal del Servicio Andaluz de Salud, por la que se acuerda la remisión del expediente administrativo requerido por la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía en Granada, en el recurso núm. 330/2021 y se emplaza a terceros interesados.

Por la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía, sede de Granada, se ha efectuado requerimiento para que se aporte el expediente administrativo correspondiente al Recurso núm. 330/2021, interpuesto por doña Cristina Leblic Caro y otros, contra la Resolución de 29 de noviembre de 2020, de la Dirección General de Personal del Servicio Andaluz de Salud, por la que se modifica la de 16 de julio de 2020, de la Dirección General de Personal del Servicio Andaluz de Salud, que aprobó las listas definitivas de personas aspirantes que han superado el concurso oposición de Técnico/a Especialista en Radiodiagnóstico por el sistema de acceso libre y anunció la publicación de dichas listas, y por la que se indica la relación de las plazas que se ofertan y se inicia el plazo para solicitar destino.

En consecuencia, de conformidad con lo ordenado por el órgano jurisdiccional,

HE RESUELTO

Primero. Anunciar la interposición del recurso contencioso-administrativo número 330/2021 y ordenar la remisión del expediente administrativo al citado órgano judicial.

Segundo. Ordenar la publicación de la presente resolución en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía emplazando a los posibles interesados para que, de conformidad con el artículo 49.1 de la Ley de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, los interesados puedan comparecer y personarse en el plazo de nueve días ante dicha Sala en legal forma, haciéndoles saber que de personarse fuera del indicado plazo se les tendrá por parte para los trámites no precluidos y que, de no hacerlo oportunamente, continuará el procedimiento por sus trámites, sin que haya lugar a practicarles notificación alguna.

Sevilla, 23 de marzo de 2021.- La Directora General, Pilar Bartolomé Hernández.

3. Otras disposiciones

CONSEJERÍA DE SALUD Y FAMILIAS

Resolución de 23 de marzo de 2021, de la Dirección General de Personal del Servicio Andaluz de Salud, por la que se acuerda la remisión del expediente administrativo requerido por la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía en Granada, en el recurso núm. 459/2021, y se emplaza a terceros interesados.

Por la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía, sede de Granada, se ha efectuado requerimiento para que se aporte el expediente administrativo correspondiente al Recurso núm. 459/2021 interpuesto por doña María de las Mercedes Delgado Seoane contra la Resolución de 23 de diciembre de 2020, de la Dirección General de Personal del Servicio Andaluz de Salud, por la que se modifica la de 31 de julio de 2020, de la Dirección General de Personal del Servicio Andaluz de Salud, que aprobó las listas definitivas de personas aspirantes que han superado el concurso-oposición de Pinche por el sistema de acceso libre y se anuncia la publicación de dichas listas.

En consecuencia, de conformidad con lo ordenado por el órgano jurisdiccional,

HE RESUELTO

Primero. Anunciar la interposición del recurso contencioso-administrativo número 459/2021 y ordenar la remisión del expediente administrativo al citado órgano judicial.

Segundo. Ordenar la publicación de la presente resolución en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía emplazando a los posibles interesados para que, de conformidad con el artículo 49.1 de la Ley de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, los interesados puedan comparecer y personarse en el plazo de nueve días ante dicha sala en legal forma, haciéndoles saber que de personarse fuera del indicado plazo se les tendrá por parte para los trámites no precluidos y que, de no hacerlo oportunamente, continuará el procedimiento por sus trámites, sin que haya lugar a practicarles notificación alguna.

Sevilla, 23 de marzo de 2021.- La Directora General, Pilar Bartolomé Hernández.

3. Otras disposiciones

CONSEJERÍA DE SALUD Y FAMILIAS

Resolución de 23 de marzo de 2021, de la Dirección General de Personal del Servicio Andaluz de Salud, por la que se acuerda la remisión del expediente administrativo requerido por la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía en Granada, en el recurso núm. 384/2021 y se emplaza a terceros interesados.

Por la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía, sede de Granada, se ha efectuado requerimiento para que se aporte el expediente administrativo correspondiente al recurso núm. 384/2021 interpuesto por doña Marina Torres Cañete contra la Resolución de 21 de diciembre de 2020, de la Dirección General de Personal del Servicio Andaluz de Salud, por la que se estima en parte recurso de reposición interpuesto contra la Resolución de 31 de julio 2020, de la Dirección General de Personal del Servicio Andaluz de Salud, por la que se aprueban las listas definitivas de personas aspirantes que han superado el concurso-oposición de Pinche, por el sistema de acceso libre, y se anuncia la publicación de dichas listas.

En consecuencia, de conformidad con lo ordenado por el órgano jurisdiccional,

HE RESUELTO

Primero. Anunciar la interposición del recurso contencioso-administrativo número 384/2021 y ordenar la remisión del expediente administrativo al citado órgano judicial.

Segundo. Ordenar la publicación de la presente resolución en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía emplazando a los posibles interesados para que, de conformidad con el artículo 49.1 de la Ley de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, los interesados puedan comparecer y personarse en el plazo de nueve días ante dicha Sala en legal forma, haciéndoles saber que de personarse fuera del indicado plazo se les tendrá por parte para los trámites no precluidos y que, de no hacerlo oportunamente, continuará el procedimiento por sus trámites, sin que haya lugar a practicarles notificación alguna.

Sevilla, 23 de marzo de 2021.- La Directora General, Pilar Bartolomé Hernández.

3. Otras disposiciones

CONSEJERÍA DE FOMENTO, INFRAESTRUCTURAS Y ORDENACIÓN DEL TERRITORIO

Resolución de 23 de marzo de 2021, de la Dirección General de Movilidad, por la que se autoriza la ampliación del área territorial de la prestación conjunta de los servicios de transporte de viajeros en automóviles de turismo de Granada, Cenes de la Vega y Pulianas, con la integración de los municipios de Maracena y de Peligros.

ANTECEDENTES DE HECHO

Primero. Por Resolución de la Dirección General de Movilidad de 28 de enero de 2020, publicada en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía núm. 29, de fecha 12 de febrero, se autoriza el establecimiento del Área Territorial de Prestación Conjunta de los Servicios de Transporte de Viajeros en Automóviles de Turismo de Granada, Cenes de la Vega y Pulianas, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 18 de la Ley 2/2003, de 12 de mayo, de Ordenación de los Transportes Urbanos y Metropolitanos de Viajeros de Andalucía, y en el artículo 5 del Decreto 35/2012, de 21 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Transporte Público de Viajeros y Viajeras en Automóviles de Turismo.

Segundo. Mediante escrito de fecha 12 de febrero de 2021, César Díaz Ruiz, Quinto Teniente de Alcalde del Ayuntamiento de Granada, Concejal Delegado de Seguridad Ciudadana y Movilidad del Excmo. Ayuntamiento de Granada y Presidente del Órgano Gestor del Área de Prestación Conjunta de Granada, expone:

«Que por parte de los municipios de Maracena y Peligros (próximos a la ciudad de Granada), se ha solicitado, mediante acuerdo plenario, su adhesión a la citada Área de Prestación Conjunta. Las solicitudes han sido a su vez aprobadas por el Pleno de Excmo. en sesión celebrada el pasado 29 de enero de 2021, el cual mediante encomienda de gestión, asume las funciones correspondientes al servicio de transportes en automóviles de turismo a través de su Concejalía delegada de Seguridad Ciudadana, Movilidad, Proyectos Estratégicos y Oficina Metropolitana.

Que se considera que entre los nuevos solicitantes, y respecto a los municipios que constituyen actualmente el Área de Prestación Conjunta, se da el requisito de interacción o influencia recíproca que requiere de la adecuada ordenación de los servicios de transporte al transcender el interés de cada uno de ellos, requerido por el artículo 5 del Decreto 35/2012, de 21 de febrero, y el art. 118 de la Ley 2/2003, de 12 de mayo.

Que en la resolución por la que se aprueba el Área de Prestación Conjunta se establece en su punto 5, que la adhesión de nuevos municipios deberá ser notificada a la Dirección General de Movilidad, para que pueda ser autorizada su integración.

Se acompaña a la solicitud los acuerdos adoptados por los Plenos Municipales, así como los demás documentos que acreditan el cumplimiento de los requisitos establecidos.

En virtud de lo anterior, se solicita a la Dirección General de Movilidad de la Consejería de Fomento, Infraestructuras y Ordenación del Territorio de la Junta de Andalucía:

Autorización para la integración de los municipios de Maracena y Peligros en el Área Territorial de Prestación Conjunta de los Servicios de Transporte de Viajeros en Automóviles de Turismo de Granada, Cenes de la Vega y Pulianas.»

Tercero. En la documentación aportada al expediente consta acreditada la voluntad de los municipios de Maracena y Peligros de adherirse al Área Territorial de Prestación Conjunta del Transporte de Viajeros en Automóviles de Turismo de Granada, Cenes de la Vega y Pulianas mediante solicitud aprobada de modo plenario por sus Ayuntamientos. Consta también la aprobación por el Pleno del Ayuntamiento de Granada de las solicitudes de adhesión presentadas por ambos Ayuntamientos, así como la aceptación del Ayuntamiento de Granada, de las encomiendas de gestión efectuadas por dichos Ayuntamientos, y se aprueba asimismo que se notifique a la Dirección General de Movilidad de la Consejería de Fomento, Infraestructuras y Ordenación del Territorio, de las solicitudes de adhesión de dichos municipios para que pueda ser autorizada su integración.

FUNDAMENTOS DE DERECHO

Primero. De acuerdo con el artículo 30 de la Ley 9/2007, de 22 de octubre, de la Administración de la Junta de Andalucía, el artículo 11 del Decreto 107/2019, de 12 de febrero (BOJA de 14.2.19), por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Fomento, Infraestructuras y Ordenación del Territorio, y de conformidad, la Dirección General de Movilidad es competente para la resolución del presente procedimiento.

Segundo. Es de aplicación al presente expediente lo establecido en el artículo 18.3 de la Ley 2/2003, de 12 de mayo, de Ordenación de los Transportes Urbanos y Metropolitanos de Viajeros en Andalucía, que establece:

«1. En las zonas en las que exista interacción o influencia recíproca entre los servicios de transporte de varios municipios, de forma tal que la adecuada ordenación de tales servicios trascienda el interés de cada uno de ellos, la Consejería competente en materia de transportes podrá, con la participación de las entidades locales afectadas y en la forma que se determine reglamentariamente establecer o autorizar Áreas Territoriales de Prestación Conjunta. En ellas los vehículos debidamente autorizados estarán facultados para la prestación de cualquier a servicio urbano o interurbano que se realice íntegramente en su ámbito, incluso si excede o se inicia fuera del término del municipio en que esté residenciado el vehículo.

2. Las autorizaciones para realizar servicios en la Áreas Territoriales de Prestación Conjunta sustituirán a las licencias municipales, teniendo a todos los efectos análoga consideración a estas, y serán otorgadas por la entidad competente para el establecimiento del Área, o por la que designen las normas reguladoras de esta.

3. La Administración competente para el establecimiento o autorización del Área Territorial de Prestación Conjunta lo será también para realizar, con sujeción a la normativa general, cuantas funciones de regulación y ordenación del servicio resulten necesarias. Dicha Administración podrá delegar el ejercicio de sus funciones en un ente consorcial constituido al efecto, en los órganos rectores designados por las normas reguladoras del Área, en alguno de los municipios integrados en la misma, o en otra entidad pública.»

Tercero. En el artículo 5 del Decreto 35/2012, de 21 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Transporte Público de Viajeros y Viajeras en Automóviles de Turismo, recoge el procedimiento a seguir:

«1. En las zonas en que exista interacción o influencia recíproca entre los servicios de transportes de varios municipios de forma tal que la adecuada ordenación de tales servicios trascienda el interés de cada uno de ellos, podrán establecerse Áreas Territoriales de Prestación Conjunta, de acuerdo con lo establecido en el artículo 18 de la Ley 2/2003, de 12 de mayo.

2. El establecimiento de Áreas Territoriales de Prestación Conjunta podrá llevarse a cabo por iniciativa de los municipios afectados, o de oficio por acuerdo de la Consejería competente en materia de transportes, con la participación de las entidades locales afectadas.

3. Los Ayuntamientos o entidades que los agrupen, que deseen constituir un Área Territorial de Prestación Conjunta, solicitarán autorización de la Consejería competente en materia de transportes, aportando la siguiente documentación.

a) Memoria justificativa en la que se acredite la interacción o influencia recíproca existente en el ámbito propuesto.

b) Designación del órgano o entidad que vaya a hacerse cargo de la gestión del Área.

c) Propuesta de normas de funcionamiento del Área, regulando, como mínimo:

1.º Estructura, funcionamiento y recursos del órgano gestor.

2.º Régimen aplicable en caso de modificación o disolución del Área, o separación de uno de sus miembros.

3.º Creación de licencias de autotaxi.

4.º Otorgamiento de licencias.

5.º Régimen tarifario.

6.º Establecimiento de normas y requisitos uniformes para la prestación del servicio de autotaxi.

7.º La existencia y régimen de funcionamiento de un órgano de consulta y representación en el que estén presentes los representantes legítimos de las personas usuarias del servicio de autotaxi.»

En su virtud, de acuerdo con los preceptos legales citados y demás normas que le sea de aplicación, en uso de las competencias atribuidas a esta Dirección General de Movilidad,

R E S U E L V O

Autorizar conforme a lo solicitado por el Ayuntamiento de Granada, la integración, a su instancia, de los municipios de Maracena y Peligros en el Área Territorial de Prestación Conjunta de los Servicios de Transporte de Viajeros en Automóviles de Turismo de Granada, Cenes de la Vega y Pulianas, autorizada por la Resolución de la Dirección General de Movilidad de 28 de enero de 2020, publicada en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía núm. 29, de fecha 12 de febrero, en consecuencia ampliar dicha Área de Prestación Conjunta, en las condiciones establecidas en la Resolución de 28 de enero de 2020.

Contra la presente resolución, que no pone fin a la vía administrativa, cabe interponer recurso de alzada ante la Consejería de Fomento, Infraestructuras y Ordenación del Territorio en el plazo de un mes desde el día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

Lo que se hace público para general conocimiento.

Sevilla, 23 de marzo de 2021.- El Director General, Felipe Antonio Arias Palma.

4. Administración de Justicia

JUZGADOS DE PRIMERA INSTANCIA

Edicto de 17 de febrero de 2021, del Juzgado de Primera Instancia núm. Cuatro de Marbella, dimanante de autos núm. 268/2021. (PP. 850/2021).

NIG: 2906942120180002291.
Procedimiento: Procedimiento Ordinario 268/2018. Negociado: 6.
Sobre: Obligaciones: otras cuestiones.
De: Don Michael Garner y doña Margaret Garner.
Procuradora: Sra. Gema Amada Martín Rosa.
Contra: Medhotel Group, S.L., y Restotel. S.A.

E D I C T O

Letrada de la Admón. de Justicia doña Raquel Capilla Gallego, del Juzgado de Primera Instancia núm. Cuatro de Marbella,

Hace saber: Que en los autos que se siguen en este juzgado con el número Procedimiento Ordinario 268/2018 a instancia de don Michael Garner y doña Margaret Garner frente a Medhotel Group, S.L., y Restotel, S.A., se ha dictado la Sentencia 19/2021 con fecha 16 de febrero de 2021 contra la que cabe interponer ante este mismo Juzgado recurso de apelación dentro de los veinte días siguientes a aquel en que se notifique esta resolución.

Y encontrándose dichos demandados, Medhotel Group, S.L., y Restotel, S.A., en paradero desconocido, se expide el presente a fin que sirva de notificación en forma al mismo.

En Marbella, a diecisiete de febrero de dos mil veintiuno.- El/La Letrado/a de la Administración de Justicia.

«La difusión del texto de esta resolución a partes no interesadas en el proceso en el que ha sido dictada solo podrá llevarse a cabo previa disociación de los datos de carácter personal que los mismos contuvieran y con pleno respeto al derecho a la intimidad, a los derechos de las personas que requieran un especial deber de tutela o a la garantía del anonimato de las víctimas o perjudicados, cuando proceda.
Los datos personales incluidos en esta resolución no podrán ser cedidos ni comunicados con fines contrarios a las leyes.»

4. Administración de Justicia

JUZGADOS DE PRIMERA INSTANCIA

Edicto de 23 de febrero de 2021, del Juzgado de Primera Instancia núm. Veintiuno de Sevilla, dimanante de autos núm. 1350/2018. (PP. 883/2021).

NIG: 4109142120180054054.
Procedimiento: Juicio Verbal (Desahucio Precario -250.1.2) 1350/2018. Negociado: 2B.
Sobre: Contratos en general.
De: MO&LO Inver, S.L.
Procurador: Sr. Jesús María Herrera García.
Letrado: Sr. José María Alejandre Conde.
Contra: Ocupante desconocido vivienda Centauro, 2-4, Izqda.

EDICTO

En el presente procedimiento Juicio Verbal (Desahucio Precario -250.1.2) 1350/2018, seguido a instancia de MO&LO Inver, S.L., frente a ocupante desconocido vivienda Centauro, 2-4, Izqda. se ha dictado sentencia, cuyo tenor literal es el siguiente

SENTENCIA NÚM. 220/2019

En Sevilla, a siete de noviembre de dos mil diecinueve.

La Ilma. Sra. doña María Rosario Navarro Rodríguez, Magistrado-Juez del Juzgado de Primera Instancia núm. Veintiuno de Sevilla y su partido, habiendo visto los presentes autos de Juicio Verbal (Desahucio Precario -250.1.2) 1350/2018 seguidos ante este Juzgado, entre partes, de una como demandante Beta Properties Investments, S.L.U., con Procuradora doña Gabriela Duarte Domínguez, y de otra como demandado ocupante desconocido vivienda Centauro, 2-4, Izqda., sobre contratos en general.

F A L L O

Estimada íntegramente la demanda interpuesta por la Procuradora doña Gabriela Duarte Dominguez, actuando en nombre y representación de Beta Properties Investments, S.L.U., contra ocupante desconocido vivienda Centauro, 2-4, Izqda., Sevilla, en rebeldía, declaro haber lugar al desahucio por precario del demandado, respecto del inmueble descrito en la demanda, requiriendo a la parte demandada para que desaloje, deje libre y expedita la vivienda a la entera disposición de la demandante, otorgándoles el plazo improrrogable de un mes, desde la notificación de la sentencia para su desalojo voluntario, con apercibimiento de lanzamiento si no lo llevaran a cabo, con imposición de costas a la demandada.

Esta resolución no es firme, y contra la misma cabe interponer, en el plazo de 20 días, a contar a partir de su notificación, recurso de apelación, que será resuelto por la Ilma. Audiencia Provincial de Sevilla.

Así por esta mi sentencia lo pronuncio, mando y firmo.

Publicación. Leída y publicada fue la anterior Sentencia por el/la Sr./Sra. Juez que la suscribe, estando celebrando audiencia pública en el mismo día de su fecha, doy fe en Sevilla.

Y encontrándose dicho demandado, ocupante desconocido vivienda Centauro, 2-4, Izqda., en paradero desconocido, se expide el presente a fin que sirva de notificación en forma al mismo.

En Sevilla, a veintitrés de febrero de dos mil veintiuno.- El/La Letrado/a de la Administración de Justicia.

«La difusión del texto de esta resolución a partes no interesadas en el proceso en el que ha sido dictada solo podrá llevarse a cabo previa disociación de los datos de carácter personal que los mismos contuvieran y con pleno respeto al derecho a la intimidad, a los derechos de las personas que requieran un especial deber de tutela o a la garantía del anonimato de las víctimas o perjudicados, cuando proceda.
Los datos personales incluidos en esta resolución no podrán ser cedidos ni comunicados con fines contrarios a las leyes.»

4. Administración de Justicia

JUZGADOS DE PRIMERA INSTANCIA

Edicto de 18 de junio de 2020, del Juzgado de Primera Instancia núm. Veinticinco de Sevilla, dimanante de autos núm. 871/2017. (PP. 739/2021).

NIG: 4109142C20170028806.
Procedimiento: Juicio Verbal (250.2) 871/2017. Negociado: 3F.
Sobre: Otros contratos.
De: Doña María del Pilar Bravo de la Vera.
Procuradora: Sra. Lucía Suárez-Bárcena Palazuelo.
Letrado Sr.: José Vicente Rodríguez Estacio.
Contra: Enrique José Conde López.

E D I C T O

En el presente procedimiento Juicio Verbal (250.2) 871/2017, seguido a instancia de María del Pilar Bravo de la Vera frente a Enrique José Conde López se ha dictado Sentencia, que copiada en su encabezamiento y fallo es del tenor literal siguiente:

SENTENCIA NÚM. 89/20

En Sevilla, a dieciocho de junio de dos mil veinte.

Vistos por mi, Marina del Río Fernández, Magistrado-Juez del Juzgado de Primera Instancia núm. Veinticinco de Sevilla, los presentes autos de juicio verbal seguidos en este Juzgado con el número 871/17 sobre reclamación de cantidad, instados por el Procurador Sr/a. Suárez Bárcenas Palazuelo en nombre y representación de doña María del Pilar Bravo de la Vera bajo la dirección letrada del Sr/a. Rodriguez Estacio contra don Enrique José Conde López declarado en rebeldía.

F A L L O

Que con estimación plena de la demanda promovida por doña María del Pilar Bravo de la Vera contra don Enrique José Conde López, debo declarar y declaro que el demandado adeuda a la demandante la cantidad de 6.000 euros, condenándole a estar y pasar por esta declaración y, en consecuencia, a que pague al demandante la referida cantidad, con los intereses legales establecidos en el fundamento de derecho penúltimo, así como al pago de las costas procesales causadas.

Esta sentencia no es firme. Contra la misma cabe interponer recurso de apelación ante la Audiencia Provincial en el plazo de veinte días hábiles contados desde el siguiente de la notificación.

Para la admisión a trámite del recurso deberá efectuarse constitución de depósito en cuantía de 50 euros, debiendo ingresarlo en la cuenta de este Juzgado, indicando en las Observaciones del documento de ingreso del tipo concreto del recurso seguido del código 02, de conformidad con lo establecido en la L.O. 1/2009, de 3 de noviembre, salvo concurrencia de los supuestos de exclusión previstos en el apartado 5.º de la disposición adicional decimoquinta de dicha norma (Ministerio Fiscal, Estado, Comunidades Autónomas, Entidades Locales y organismos autónomos dependientes de todos ellos) o beneficiarios de asistencia jurídica gratuita.

Así por esta mi sentencia, definitivamente juzgando en esta instancia, lo pronuncio mando y firmo.

Y encontrándose dicho demandado, Enrique José Conde López, en paradero desconocido, se expide el presente a fin que sirva de notificación en forma al mismo.

En Sevilla a dieciocho de junio de dos mil veinte.- El/La Letrado/a de la Administración de Justicia.

«La difusión del texto de esta resolución a partes no interesadas en el proceso en el que ha sido dictada solo podrá llevarse a cabo previa disociación de los datos de carácter personal que los mismos contuvieran y con pleno respeto al derecho a la intimidad, a los derechos de las personas que requieran un especial deber de tutela o a la garantía del anonimato de las víctimas o perjudicados, cuando proceda.
Los datos personales incluidos en esta resolución no podrán ser cedidos ni comunicados con fines contrarios a las leyes.»

4. Administración de Justicia

JUZGADOS DE PRIMERA INSTANCIA E INSTRUCCIÓN

Edicto de 9 de julio de 2020, del Juzgado de Primera Instancia e Instrucción núm. Dos de El Ejido, dimanante de autos núm. 317/2017. (PP. 365/2021).

NIG: 0490242C20170001511.
Procedimiento: Juicio Verbal (250.2) 317/2017. Negociado: C1.
Procedimiento origen: Responsabilidad extracontractual (excluido Tráfico).
De: Allianz Seguros y Reaseguros, S.A.
Procuradora: Sra. María del Mar López Leal.
Letrado: Sr. Esteban Giménez Rivadeneyra.
Contra: Don Jaouad Abounaim.

E D I C T O

En el presente procedimiento Juicio Verbal (250.2) 317/2017 seguido a instancia de Allianz Seguros y Reaseguros, S.A., frente a Jaouad Abounaim se ha dictado sentencia, cuyo tenor literal es el siguiente:

SENTENCIA NÚM. 92/2018

En El Ejido, a 15 de noviembre de 2018.

En nombre de S.M. El Rey, pronuncia doña Eva María Campos Ruiz, Juez Titular del Juzgado de Primera Instancia e Instrucción núm. Dos de El Ejido (Almería) (UPAD2) y su partido, en los autos de Juicio Verbal, seguidos en este Juzgado con el número 317/17, sobre reclamación de cantidad, a instancia de la Entidad Aseguradora «Alianz Seguros y Reaseguros, S.A.» representada por la Procuradora de los Tribunales Sra M.ª del Mar López Leal y asistida por el Letrado Sr. Esteban Giménez Rivadeneyra, frente a don Jaouad Abounaim en situación procesal de rebeldía, los que ha recaído la presente resolución con los siguientes:

F A L L O

Que estimando la demanda presentada en representación de entidad aseguradora «Alianz Seguros y Reaseguros, S.A.» frente a la demandada, debo condenar y condeno a don Jaouad Abounaim, a que abone al actor la cantidad de 950 euros con el interés legales desde la interposición de la demanda, todo ello con expresa imposición de costas a la demandada.

Notifíquese a las partes, haciéndoles saber que contra la presente resolución, no cabe recurso alguno (artículo 455 LEC).

Inclúyase la presente en el libro de sentencias dejando en los autos testimonio de la misma.

Así por esta sentencia, lo pronuncio, mando y firmo.

Publicación. Leída y publicada fue la anterior sentencia por el/la Sr./Sra. Juez que la suscribe, estando celebrando audiencia pública en el mismo día de su fecha, doy fe en El Ejido.

Y encontrándose dicho demandado, Jaouad Abounaim, en paradero desconocido, se expide el presente a fin que sirva de notificación en forma al mismo.

En El Ejido, a nueve de julio de dos mil veinte.- El/La Letrado/a de la Administración de Justicia.

«La difusión del texto de esta resolución a partes no interesadas en el proceso en el que ha sido dictada solo podrá llevarse a cabo previa disociación de los datos de carácter personal que los mismos contuvieran y con pleno respeto al derecho a la intimidad, a los derechos de las personas que requieran un especial deber de tutela o a la garantía del anonimato de las víctimas o perjudicados, cuando proceda.
Los datos personales incluidos en esta resolución no podrán ser cedidos ni comunicados con fines contrarios a las leyes.»

4. Administración de Justicia

JUZGADOS DE PRIMERA INSTANCIA E INSTRUCCIÓN

Edicto de 21 de noviembre de 2020, del Juzgado de Primera Instancia e Instrucción núm. Dos de El Ejido, dimanante de autos núm. 345/2018. (PP. 855/2021).

NIG: 0490242120180001689.
Procedimiento: Juicio Verbal (250.2) 345/2018. Negociado: C1.
Juzgado de procedencia:
De: Allianz, CIA. Seguros y Reaseguros, S.A.
Procuradora: Sra. María del Mar López Lea.
Letrado: Sr. José Valverde Alcaraz.
Contra: Jan Möller.

E D I C T O

En el presente procedimiento Juicio Verbal (250.2) 345/2018 seguido a instancia de Allianz, CIA. Seguros y Reaseguros, S.A., frente a Jan Möller se ha dictado sentencia, cuyo tenor literal es el siguiente:

SENTENCIA NÚM. 95/2020

Juez que la dicta: Don Eduardo Martínez Gamero.
Lugar: El Ejido.
Fecha: Veintiuno de agosto de dos mil veinte.

Parte demandante: Allianz, CIA. Seguros y Reaseguros, S.A.
Abogado: José Valverde Alcaraz.
Procuradora: María del Mar López Leal.

Parte demandada: Jan Möller.

Objeto del Juicio: Responsabilidad extracontractual (excluido Tráfico).

F A L L O

He decidido estimar la demanda interpuesta la procuradora de los Tribunales doña María del Mar López Leal, en representación de la compañía Allianz Compañía de Seguros y Reaseguros, S.A., contra don Jan Möller; y, en consecuencia:

1. Condeno a don Jan Möller a abonar a la parte actora la cantidad de 1.739,13 euros.

2. Condeno a don Jan Möller al pago de los intereses que procedan conforme al Fundamento Jurídico Cuarto de la presente resolución.

3. Condeno al demandado al pago de las costas procesales.

Notifíquese la presente resolución a las partes. Contra la misma no cabe recurso.

Publicación. Leída y publicada fue la anterior Sentencia por su Sr. Juez que la suscribe, en la audiencia pública del mismo día de su fecha. Doy fe.

Y encontrándose dicho demandado, Jan Möller, en paradero desconocido, se expide el presente a fin que sirva de notificación en forma al mismo.

En El Ejido, a veintiuno de noviembre de dos mil veinte.- El/La Letrado/a de la Administración de Justicia.

«La difusión del texto de esta resolución a partes no interesadas en el proceso en el que ha sido dictada solo podrá llevarse a cabo previa disociación de los datos de carácter personal que los mismos contuvieran y con pleno respeto al derecho a la intimidad, a los derechos de las personas que requieran un especial deber de tutela o a la garantía del anonimato de las víctimas o perjudicados, cuando proceda.
Los datos personales incluidos en esta resolución no podrán ser cedidos ni comunicados con fines contrarios a las leyes.»

4. Administración de Justicia

JUZGADOS DE LO MERCANTIL

Edicto de 15 de febrero de 2021, del Juzgado de lo Mercantil núm. Dos de Málaga, dimanante de autos núm. 1926/2014. (PP. 710/2021).

NIG: 2906742M20140003316.
Procedimiento: Procedimiento Ordinario 1926/2014. Negociado: 6.
De: Don Lynn Clayson.
Procurador Sr.: Francisco de Paula Gutiérrez Marques.
Contra: Fonslapis, S.L., Jesús Gotardo Rodríguez Cortés, Francisco Gallardo Pernías, Palmera Properties, S.L., y Promociones y Construcciones Gaylo, S.L.
Procurador Sr.: José Gallardo Mira.

E D I C T O

En el presente procedimiento Procedimiento Ordinario 1926/2014, seguido a instancia de Lynn Clayson frente a Jesús Gotardo Rodríguez Cortés y Palmera Properties, S.L., se ha dictado sentencia, se ha dictado la sentencia que copiada en su encabezamiento y fallo, es como sigue:

S E N T E N C I A

Málaga, 27 de abril de 2020.

Vistos por mí, Rocío Marina Coll, Magistrada-Juez titular del Juzgado de lo Mercantil número Dos de los de esta ciudad y su partido judicial, los autos de juicio ordinario sobre resolución de contrato por incumplimiento, reclamación de indemnización de daños y perjuicios, y responsabilidad de administradores societarios que, bajo número 1926/14 se han seguido ante este Juzgado, a instancia de don Lynn Clayson representada por el Procurador Sr. Gutiérrez Marqués, contra Promociones y Construcciones Gaylo, S.L., representada por el procurador Sr. Gallardo Mira; Palmeras Properties, S.L., en rebeldía; don Jesús Gotardo Rodríguez Cortés, en rebeldía; don Francisco Gallardo Pernías, representado por el procurador Sr. Gallardo Mira y Fonslapis, S.L., representada por el procurador Sr. Gallardo Mira, y atendidos los siguientes

F A L L O

Estimo la acción interpuesta por don Lynn Clayson frente a Palmeras Properties, S.L.:

Declaro resueltos los tres contratos firmados entre la actora y dicha entidad en fechas de 4 de enero de 2005 y 25 de enero de 2005, y condeno a Palmeras Properties, S.L., a restituir a don Lynn Clayson la cantidad de 86.670 euros.

Las costas de la acción dirigida por la actora frente a Palmeras Properties, S.L., se imponen a esta última.

Desestimo las acciones interpuestas por don Lynn Clayson frente a Fonslapis, S.L., Promociones y Construcciones Gaylo, S.L., don Jesús Gotardo Rodríguez Cortés y don Francisco Gallardo Pernías y absuelvo a todos ellos de las pretensiones ejercitadas frente a los mismos.

Las costas de las acciones dirigidas frente a Fonslapis, S.L., Promociones y Construcciones Gaylo, S.L., don Jesús Gotardo Rodríguez Cortés y don Francisco Gallardo Pernías se imponen a la parte actora.

Notifíquese a las partes haciéndoles saber que contra esta Sentencia cabe recurso de apelación que, en su caso, deberá de interponerse en un plazo de veinte días contados desde la notificación de la presente resolución, mediante un escrito que deberá reunir los requisitos previstos en el art. 457.2 de la Ley 1/2001, de 7 de enero, de Enjuiciamiento Civil, debiendo ser resuelto, en su caso, por la Ilma. Audiencia Provincial de Málaga.

Así, por esta mi Sentencia, de la que se librará testimonio para incorporarlo a las actuaciones, llevándose el original al Libro de Sentencias, la pronuncio, mando y firmo juzgando definitivamente en primera instancia.

E/.

Y encontrándose dicho demandado, Jesús Gotardo Rodíiguez Cortés y Palmera Properties, S.L., en paradero desconocido, se expide el presente a fin que sirva de notificación en forma al mismo.

En Málaga, a quince de febrero de dos mil veintiuno.- La Letrada de la Administración de Justicia.

«La difusión del texto de esta resolución a partes no interesadas en el proceso en el que ha sido dictada solo podrá llevarse a cabo previa disociación de los datos de carácter personal que los mismos contuvieran y con pleno respeto al derecho a la intimidad, a los derechos de las personas que requieran un especial deber de tutela o a la garantía del anonimato de las víctimas o perjudicados, cuando proceda.
Los datos personales incluidos en esta resolución no podrán ser cedidos ni comunicados con fines contrarios a las leyes.»

5. Anuncios

5.2. Otros anuncios oficiales

CONSEJERÍA DE TURISMO, REGENERACIÓN, JUSTICIA Y ADMINISTRACIÓN LOCAL

Resolución de 15 de marzo de 2021, de la Delegación Territorial de Turismo en Cádiz, por la que se publican con carácter informativo las ayudas concedidas al amparo de la Orden de 5 de enero de 2018, por la que se aprueban las bases reguladoras para la concesión de subvenciones, en régimen de concurrencia competitiva, dirigidas a favorecer la recualificación de los destinos turísticos maduros del litoral andaluz mediante el desarrollo de la Economía Digital y convocadas por Orden de 29 de junio de 2020, correspondientes al ejercicio 2020.

Con carácter informativo y a efectos de cumplir con lo establecido en el artículo 18.1 de la Ley 38/2003, General de Subvenciones, el artículo 123 del Texto Refundido de la Ley General de la Hacienda Pública de la Junta de Andalucía, aprobado por Decreto Legislativo 1/2010, de 2 de marzo, y el artículo 31 del Decreto 282/2010, de 4 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento de los Procedimientos de Concesión de Subvenciones de la Administración de la Junta de Andalucía he resuelto dar publicidad a las ayudas concedidas al amparo de la Orden de 5 de enero de 2018, por la que se aprueban las bases reguladoras para la concesión de subvenciones, en régimen de concurrencia competitiva, dirigidas a favorecer la recualificación de los destinos turísticos maduros del litoral andaluza mediante el desarrollo de la Economía Digital y convocadas por Orden de 29 de junio de 2020, correspondientes al ejercicio 2020.

La finalidad de la convocatoria es el desarrollo de la Economía Digital mediante la implantación de Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) y el acceso a Servicios de Apoyo Avanzados, en el marco del Programa Operativo FEDER de Andalucía 2014-2020 (Objetivo específico 2.2.1).

Las subvenciones han sido concedidas mediante Resolución de 30 de diciembre de 2020, y se aplican a las siguientes partidas presupuestarias de la Consejería Turismo, Regeneración, Justicia y Administración Local:

Convocatoria: Dematic 2020.
Partida Presupuestaria:
0900170000 G/75B/77503/00 A1221082T0 2017000339 2020.
0900170000 G/75B/77503/00 A1221082T0 2017000339 2021.

Crédito presupuestario provincia de Cádiz: 842.033,90 euros.

MODALIDAD	EXPEDIENTE	CIF	BENEFICIARIO	SUBVENCIÓN (EUROS)
DEMATIC	DTM2020CA0001	.....919M	MANUEL SALVADO MANZORRO	32.400,00
DEMATIC	DTM2020CA0018	B91084418	ACTIVIDADES DE LA BAHÍA 2000 S.L.	38.890,55
DEMATIC	DTM2020CA0006	X196.....	KURT GHESQUIRE, ROGER MARCEL	40.000,00
DEMATIC	DTM2020CA0011	B72267834	MELTINGPOT TARIFA HOSTEL, S.L.	40.000,00
DEMATIC	DTM2020CA0016	B72347727	EL CHAPARRO SECO, S.L.	8.982,70
DEMATIC	DTM2020CA0010	B87768180	JUST KITE, S.L.	40.000,00
DEMATIC	DTM2020CA0026	B72327521	HOSTELMANSUR, S.L.	11.969,00
DEMATIC	DTM2020CA0009	.....197E	YERICK ALEJANDRO TORRES SALGO	40.000,00
DEMATIC	DTM2020CA0036	B72308737	COMGUN, S.L.	13.751,81

Cádiz, 15 de marzo de 2021.- La Delegada, María Jesús Herencia Montaño.

5. Anuncios

5.2. Otros anuncios oficiales

CONSEJERÍA DE TURISMO, REGENERACIÓN, JUSTICIA Y ADMINISTRACIÓN LOCAL

Anuncio de 24 de marzo de 2021, de la Secretaría General Técnica, por la que se resuelve recurso potestativo de reposición inadmitiendo indemnización.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 44 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, cuando las personas interesadas en un procedimiento sean desconocidas, se ignore el lugar de la notificación, o bien intentada la notificación, no se hubiese podido practicar, la notificación se hará por medio de un anuncio publicado en el Boletín Oficial del Estado.

Al no haberse podido practicar la notificación de la orden por la que se resuelve el recurso de reposición que se relaciona, se publica el presente anuncio para su notificación, que surtirá efectos desde su inserción en el Boletín Oficial del Estado.

De acuerdo con el artículo 46 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, la persona interesada, para conocimiento del contenido íntegro del acto, podrá comparecer en la Secretaría General Técnica de la Consejería de Turismo, Regeneración, Justicia y Administración Local, sita en Plaza Nueva, núm. 4, de Sevilla.

Contra la orden por la que se resuelve el procedimiento de recurso de reposición, que es definitiva en la vía administrativa, la persona interesada podrá interponer recurso contencioso-administrativo ante la Jurisdicción Contencioso-Administrativa en el plazo de dos meses contados desde el día siguiente al de la publicación de este anuncio en el Boletín Oficial del Estado, de conformidad con el artículo 46.1 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

INTERESADO	EXPEDIENTE	TIPO DE ACTO	PROCEDIMIENTO
45058698-L	2020-56-03	Orden que resuelve recurso potestativo de reposición	Solicitud de indemnización al amparo de la Ley 10/2020, de 15 de noviembre

Sevilla, 24 de marzo de 2021.- El Secretario General Técnico, Antonio Morilla Frías.

5. Anuncios

5.2. Otros anuncios oficiales

CONSEJERÍA DE LA PRESIDENCIA, ADMINISTRACIÓN PÚBLICA E INTERIOR

Anuncio de 12 de marzo de 2021, de la Delegación del Gobierno de la Junta de Andalucía en Sevilla, por el que se somete a información pública la solicitud de autorización administrativa previa relativa a la instalación de generación de energía eléctrica mediante tecnología solar fotovoltaica que se cita, ubicada en el término municipal de Salteras (Sevilla), y a efectos de la solicitud de autorización ambiental unificada. (PP. 913/2021).

Nuestra referencia: SIEM/FMC/JGC.
Expediente: 284.552.
REG: 4.189.

A los efectos previstos en lo establecido en el art. 125 del Real Decreto 1955/2000, de 1 de diciembre, por el que se regulan las actividades de transporte, distribución, comercialización, suministro y procedimientos de autorización de instalaciones de energía eléctrica, así como lo dispuesto en el art. 19 del Decreto 356/2010, de 3 de agosto, por el que se regula la autorización ambiental unificada, se establece el régimen de organización y funcionamiento del registro de autorizaciones de actuaciones sometidas a los instrumentos de prevención y control ambiental, de las actividades potencialmente contaminadoras de la atmósfera y de las instalaciones que emiten compuestos orgánicos volátiles, y se modifica el contenido del Anexo I de la Ley 7/2007, de 9 de julio, de gestión integrada de la calidad ambiental y el Decreto 155/1998, de 21 de julio, por el que se aprueba el Reglamento de Vías Pecuarias de la Comunidad Autónoma de Andalucía, se somete a Información Pública la petición realizada por la entidad Ence Energía, S.L., por la que se solicita Autorización Administrativa Previa para la instalación de generación de energía eléctrica mediante tecnología solar fotovoltaica denominada «HSF Ence Sevilla III», con una potencia instalada de 24,75 MW y ubicada en el término municipal de Salteras (Sevilla), cuyas características principales son las siguientes:

Peticionario: Ence Energía, S.L., con CIF B-85739209.
Domicilio: C/ Beatriz de Bobadilla, núm. 14, 4.ª planta. CP 28040, Madrid (Madrid).
Denominación de la Instalación: «HSF Ence Sevilla III».
Términos municipales afectados: Salteras, Sevilla.
Emplazamiento de la ISF: Paraje denominado Palmaraya, Salteras (Sevilla):
Las parcelas catastrales que ocupará son las siguientes:
- Polígono 7, Parcela 3, Palmaraya (Salteras, Sevilla), cuya referencia catastral es 41085A007000030000YJ.
- Polígono 7, Parcela 19, Palmaraya (Salteras, Sevilla), cuya referencia catastral es 41085A007000190000YL.
- Polígono 7, Parcela 4, Palmaraya (Salteras, Sevilla), cuya referencia catastral es 41085A007000040000YE.

Finalidad de la Instalación: Producción de energía eléctrica mediante tecnología Fotovoltaica (b.1.1 R.D. Real Decreto 413/2014, de 6 de junio, por el que se regula la actividad de producción de energía eléctrica a partir de fuentes de energía renovables, cogeneración y residuos).

Características técnicas principales de la instalación solar FV:
- Campo solar Fotovoltaico constituido por 68.152 paneles fotovoltaicos, de 440 Wpico cada uno, en condiciones STC normalizadas.

- Estructuras soporte de los módulos fotovoltaicos que contarán con un sistema de seguimiento solar Este-Oeste mediante un eje Norte-Sur horizontal. La estructura con seguidor soportará como máximo 112 módulos en parillas grandes y 56 módulos en parrillas pequeñas, que se dispondrían con una tipología bifila 1V con 4 strings por tracker en parrilla grande y 2 strings por tracker en parrilla pequeña.

- Cableado de distribución de la energía eléctrica y protecciones eléctricas correspondientes.

- Se instalarán 6 estaciones de potencia de dos tipos (2 de tipo I, 3 de tipo II y 1 de tipo III). El tipo I esta compuesto de un conjunto formado por dos inversores de 3075 kW de potencia AC máxima y un centro de transformación de 6200 kVA-30 kV. El tipo II está compuesto de un conjunto formado por dos inversores de 2050 kW de potencia AC máxima y un centro de transformación de 4200 kVA-30 kV. El tipo III está compuesto de un conjunto formado por un inversor de 2050 kW de potencia AC máxima y un centro de transformación de 2700 kVA-30 kV.

- La instalación de media tensión la componen cada uno de los conjuntos inversor/transformador y 2 circuitos de alimentación en media tensión soterrada en 30 kV, que enlaza los conjuntos con el centro de seccionamiento.

- Centro de seccionamiento de tensión nominal de 30 kV en el que se instalarán las celdas de MT y el equipamiento correspondiente a servicios auxiliares, incluyendo el transformador de SS.AA.

- La evacuación de la energía desde el centro de seccionamiento interno en la planta fotovoltaica «Ence Sevilla III» hasta la subestación eléctrica colectora intermedia «Subestación Colectora Ence Sevilla» se realizará mediante circuito en media tensión a 30 kV directamente enterrado. La subestación colectora está concebida como una subestación colectora/elevadora, donde se dispondrá de una posición de transformador elevador 30/66 kV para la evacuación de la energía producida por la planta Ence Sevilla III. El trazado de la línea subterránea/aérea según corresponda, discurre por el término municipal de Salteras (Sevilla).

- Potencia módulos FV (pico) de generación: 30 MWp (art. 3 R.D. 413/2014).
- Potencia instalada (inversores) de la instalación: 24,75 MW.
- Tensión de evacuación: 66 kV.
- Punto de conexión: SET Carambolo (E-Distribución Redes Digitales, S.L.U).
- Línea Subterránea Media Tensión 30 kV de Evacuación de Planta «Ence Sevilla III», hasta el centro de seccionamiento de la planta fotovoltaica ubicado en el edificio de control de la subestación «colectora/elevadora Ence Sevilla» tendrá una longitud aproximada de 686 mts.
  - Polígono 7, Parcela 3, Palmaraya (Salteras, Sevilla), cuya referencia catastral es - 41085A007000030000YJ.
  - Polígono 7, Parcela 19, Palmaraya (Salteras, Sevilla), cuya referencia catastral es 41085A007000190000YL.
  - Polígono 7, Parcela 4, Palmaraya (Salteras, Sevilla), cuya referencia catastral es 41085A007000040000YE.
- Presupuesto estimado instalaciones: 14.564.869,03 euros, IVA no incluido.
- Documento técnico: Proyecto técnico, visado núm.0324/20 de fecha 20.07.20.
- Técnico titulado: Don Hector Bouzo Cortejosa, colegiado núm. 3998 del Colegio de Ingenieros del ICAI, Don Alberto Almena Díaz, colegiado núm. 3203 del Colegio de Ingenieros del ICAI.

Lo que se hace público para que pueda ser examinada la documentación presentada en esta Delegación de Gobierno, sita en Avda. de Grecia, s/n, CP 41071, Sevilla (de lunes a viernes, en horario de 9:00 a 14:00 horas, previa cita), a fin de que cualquier persona física o jurídica pueda examinar el proyecto u otra documentación que obre en el expediente, presentar alegaciones y manifestarse sobre el procedimiento de

autorización administrativa previa y de construcción, y pueda formular al mismo tiempo las reclamaciones, por triplicado ejemplar, que se estimen oportunas, en el plazo de treinta (30) días, contados a partir del siguiente al de la publicación de este anuncio, así mismo también se publicará en el portal de la Transparencia de la Junta de Andalucía a través de la url:
https://juntadeandalucia.es/servicios/participacion/todos-documentos.html

Sevilla, 12 de marzo de 2021.- El Delegado del Gobierno, Ricardo A. Sánchez Antúnez.

5. Anuncios

5.2. Otros anuncios oficiales

CONSEJERÍA DE LA PRESIDENCIA, ADMINISTRACIÓN PÚBLICA E INTERIOR

Anuncio de 12 de marzo de 2021, de la Delegación del Gobierno de la Junta de Andalucía en Sevilla, por el que se somete a información pública la solicitud de autorización administrativa previa, autorización administrativa de construcción y autorización ambiental unificada que se cita, ubicadas en el término municipal de Salteras (Sevilla), y a efectos de la solicitud de autorización ambiental unificada. (PP. 914/2021).

Nuestra referencia: SIEM/FMC/JGC.
Expediente: 284.551.
R.E.G.: 4.274.

A los efectos previstos en lo establecido en el art. 125 del Real Decreto 1955/2000, de 1 de diciembre, por el que se regulan las actividades de transporte, distribución, comercialización, suministro y procedimientos de autorización de instalaciones de energía eléctrica, así como lo dispuesto en el art. 19 del Decreto 356/2010, de 3 de agosto, por el que se regula la autorización ambiental unificada, se establece el régimen de organización y funcionamiento del registro de autorizaciones de actuaciones sometidas a los instrumentos de prevención y control ambiental, de las actividades potencialmente contaminadoras de la atmósfera y de las instalaciones que emiten compuestos orgánicos volátiles, y se modifica el contenido del Anexo I de la Ley 7/2007, de 9 de julio, de gestión integrada de la calidad ambiental, y el Decreto 155/1998, de 21 de julio, por el que se aprueba el Reglamento de Vías Pecuarias de la Comunidad Autónoma de Andalucía, se somete a Información Pública la petición realizada por la entidad ENCE Energía, S.L., por la que se solicita Autorización Administrativa Previa para la instalación de generación de energía eléctrica mediante tecnología solar fotovoltaica denominada «HSF ENCE Sevilla II», con una potencia instalada de 24,75 MW, y la SET Colectora ENCE Sevilla 30/66 kV, ubicadas en el término municipal de Salteras (Sevilla), cuyas características principales son las siguientes:

Peticionario: ENCE Energía, S.L.
Domicilio: C/ Beatriz de Bobadilla, núm. 14, 4.ª planta, C.P. 28040, Madrid (Madrid).
Denominación de la instalación: «HSF ENCE Sevilla II», con una potencia instalada de 24,75 MW y SET Colectora ENCE Sevilla 30/66 kV 3x30 MVA.
Términos municipales afectados: Salteras, Sevilla.
Emplazamiento de la ISF: Paraje denominado Palmaraya, Salteras (Sevilla):
Las parcelas catastrales que ocupará son las siguientes:
- Polígono 7, parcela 3, Palmaraya (Salteras, Sevilla), cuya referencia catastral es 41085A007000030000YJ.
- Polígono 7, parcela 23, Palmaraya (Salteras, Sevilla), cuya referencia catastral es 41085A007000230000YT.

Finalidad de la instalación: Producción de energía eléctrica mediante tecnología fotovoltaica (b.1.1 RD Real Decreto 413/2014, de 6 de junio, por el que se regula la actividad de producción de energía eléctrica a partir de fuentes de energía renovables, cogeneración y residuos).

Características técnicas principales de la instalación solar FV:

- Campo solar fotovoltaico constituido por 68.152 paneles fotovoltaicos, de 440 Wpico cada uno, en condiciones STC normalizadas.

- Estructuras soporte de los módulos fotovoltaicos que contarán con un sistema de seguimiento solar Este-Oeste mediante un eje Norte-Sur horizontal. La estructura con seguidor soportará como máximo 112 módulos en parillas grandes y 56 módulos en parrillas pequeñas, que se dispondrían con una tipología bifila 1V con 4 strings por tracker en parrilla grande y 2 strings por tracker en parrilla pequeña.

- Cableado de distribución de la energía eléctrica y protecciones eléctricas correspondientes.

- Se instalarán 6 estaciones de potencia de tres tipos (3 de tipo I, 2 de tipo II y 1 de tipo III). El tipo I esta compuesto de un conjunto formado por dos inversores de 2682 kW de potencia AC máxima y un centro de transformación de 5400 kVA - 0 kV. El tipo II está compuesto de un conjunto formado por dos inversores de 2110 kW de potencia AC máxima y un centro de transformación de 4300 kVA - 30 kV, y por último, el tipo III está compuesto de un conjunto formado por un inversor de 2682 kW de potencia AC máxima y un centro de transformación de 2700 kVA - 30 kV.

- La instalación de media tensión la componen cada uno de los conjuntos inversor/transformador y 3 circuitos de alimentación en media tensión soterrada en 30 kV, que enlaza los conjuntos con el centro de seccionamiento.

- Centro de seccionamiento de tensión nominal de 30 kV en el que se instalarán las celdas de MT y el equipamiento correspondiente a servicios auxiliares, incluyendo el transformador de SSAA.

- La evacuación de la energía desde el centro de seccionamiento interno en la planta fotovoltaica «ENCE Sevilla II» hasta la subestación eléctrica colectora intermedia «Subestación Colectora ENCE Sevilla» se realizará mediante circuito en media tensión a 30 kV directamente enterrado. La subestación colectora está concebida como una subestación colectora/elevadora, donde se dispondrá de una posición de transformador elevador 30/66 kV para la evacuación de la energía producida por la planta ENCE Sevilla II. El trazado de la línea subterránea/aérea según corresponda discurre por el término municipal de Salteras (Sevilla).

- Potencia módulos FV (pico) de generación: 30 MWp.
- Potencia instalada (inversores) de la instalación: 24,75 MW.
- Tensión de evacuación: 66 kV.
- Punto de conexión: SET Santiponce (E-Distribución Redes Digitales, S.L.U.).

Las características principales de la infraestructura de evacuación son (si se encuentra incluido en el expte.):

- Línea Subterránea Media Tensión 30 kV de Evacuación de Planta «ENCE Sevilla II», hasta el centro de seccionamiento de la planta fotovoltaica ubicado en el edificio de control de la subestación «colectora/elevadora ENCE Sevilla», tendrá una longitud aproximadamente inferior a 1.030 mts.

- Polígono 7, Parcela 3, Palmaraya (Salteras, Sevilla), cuya referencia catastral es 41085A007000030000YJ.

- Polígono 7, Parcela 23, Palmaraya (Salteras, Sevilla), cuya referencia catastral es 41085A007000230000YT.

- La línea de Evacuacion de 66 kV se encuentra en otro expediente.

- Subestación Eléctrica 30/66 kV y 3 x 30 MVA denominada «Subestación Colectora ENCE Sevilla» situada en el paraje Palmaraya, en el término municipal de Salteras (Sevilla).

- La subestación colectora ENCE Sevilla estará concebida como una subestación colectora/elevadora, donde evacuarán a través de posiciones de transformador elevador las plantas FV ENCE Sevilla I, ENCE Sevilla II y ENCE Sevilla III.

- El recinto de la subestación contendrá un parque a la intemperie de tipo convencional, donde existirán las siguientes posiciones diferenciadas:
  - Posición de transformador elevador 30/66 kV, planta FV ENCE Sevilla I.
  - Posición de transformador elevador 30/66 kV, planta FV ENCE Sevilla II.

◦ Posición de transformador elevador 30/66 kV, planta FV ENCE Sevilla III.
◦ Posición de salida de 66 kV hacia subestación «Carambolo Endesa», donde evacuará la planta FV ENCE Sevilla III.
◦ Posición de salida de 66 kV hacia subestación «Santiponce Endesa», donde evacuarán las plantas FV ENCE Sevilla I & II.
◦ Las líneas de evacuación entre la subestación colectora de ENCE y subestación Carambolo/Santiponce respectivamente, no forman parte de este proyecto.
◦ La subestación contará con un edificio para las funciones de mando, control, protección y medición de las diferentes calles de 66 kV, así como los servicios auxiliares de la subestación, comunicaciones con despachos de carga y demás funciones comunes para el correcto funcionamiento de la instalación.
◦ El edificio contará con la sala de celdas de 30 kV, con espacios y facilidades suficientes para la independización de los alimentadores provenientes de las plantas FV Sevilla I/II/III.
◦ Emplazamiento: polígono 7, parcela 23, Salteras (Sevilla), cuya referencia catastral es 41085A007000230000YT.

- Lado 66 kV:
◦ Posición mixta de Transformador Elevador PV «ENCE Sevilla III» y salida de Línea 66 kV SE Carambolo Endesa.
◦ Un (1) transformador de Potencia 25-30 MVA ONAN/ONAF 66+/-10x1%/30 kV Ynd11 Vcc 99%.
◦ Una (1) Reactancia de Puesta a Tierra con resistencia, a instalar del lado de 30 kV.
◦ Seis (6) apartarrayos de 66 kV de óxido metálico para subestaciones.
◦ Tres (3) transformadores de intensidad 66 kV uso exterior para protección y medida.
◦ Nueve (9) Aisladores soporte 66 kV.
◦ Tres (3) transformadores de Tensión 66 kV uso exterior para protección y medida.
◦ Un (01) interruptor automático Tripolar, de corte en SF6 de 66 kV
◦ Un (1) seccionador tripolar con seccionador de puesta a tierra incorporado.

- Posición de Transformador Elevador PV «ENCE Sevilla I».
◦ Un (1) transformador de Potencia 25-30 MVA ONAN/ONAF 66+/-10x1%/30 kV Ynd11 Vcc 9%.
◦ Una (1) Reactancia de Puesta a Tierra con resistencia, a instalar del lado de 30 kV.
◦ Tres (3) apartarrayos de 66 kV de óxido metálico para subestaciones.
◦ Tres (3) transformadores de intensidad 66 kV uso exterior para protección y medida.
◦ Un (01) interruptor automático Tripolar, de corte en SF6 de 66 kV.
◦ Un (1) seccionador tripolar para conexión a Barras.

- Posición de Transformador Elevador PV «ENCE Sevilla II».
◦ Un (1) transformador de Potencia 25-30 MVA ONAN/ONAF 66+/-10x1%/30 kV Ynd11 Vcc 9%.
◦ Una (1) Reactancia de Puesta a Tierra con resistencia, a instalar del lado de 30 kV.
◦ Tres (3) apartarrayos de 66 kV de óxido metálico para subestaciones.
◦ Tres (3) transformadores de intensidad 66 kV uso exterior para protección y medida.
◦ Un (01) interruptor automático Tripolar, de corte en SF6 de 66 kV.
◦ Un (1) seccionador tripolar para conexión a Barras.

- Posición de Salida de Línea 66 kV a SE Santiponce ENDESA.
◦ Un (1) seccionador tripolar para conexión a Barras.
◦ Tres (3) transformadores de intensidad para protección y medidas brutas.
◦ Un (1) interruptor automático monopolar de corte en SF6.
◦ Un (1) seccionador tripolar con seccionador de puesta a tierra incorporado.
◦ Tres (3) transformadores de tensión para medida y protección.

- Lado 30 kV:
  - Toda la aparamenta de 30 kV será de interior y estará alojada dentro del edificio de celdas MT de las Plantas PV «ENCE Sevilla I», «ENCE Sevilla II» y «ENCE Sevilla III». Habrá tres barras independientes de 30 kV para la conexión de los ramales procedentes de cada una de las plantas.
  - Cada uno de los embarrados de 30 kV cumplirá con las siguientes características:
    - Arreglo de barra simple.
    - Tres (3) Posiciones de línea para la conexión de los alimentadores de media tensión, provenientes de la planta FV.
    - Una (1) Posición de salida hacia Transformador Elevador.
    - Una (1) Posición para Transformador de Servicios Auxiliares.
    - Una (1) posición para transformadores de Tensión en barras.
    - Una (1) posición de reserva.
- Presupuesto estimado instalaciones: 18.901.170,57 euros, IVA no incluido.
- Documento técnico: Proyecto técnico, visado núm. 0324/20, de fecha 3.8.20.
- Técnico titulado: Don Héctor Bouzo Cortejosa, colegiado núm. 3998 del Colegio de Ingenieros del ICAI, don Alberto Almena Díaz, colegiado núm. 3203 del Colegio de Ingenieros del ICAI.

Lo que se hace público para que pueda ser examinada la documentación presentada en esta Delegación de Gobierno, sita en Avda. de Grecia, s/n, C.P. 41071, Sevilla (de lunes a viernes, en horario de 9:00 a 14:00 horas, previa cita), a fin de que cualquier persona física o jurídica pueda examinar el proyecto u otra documentación que obre en el expediente, presentar alegaciones y manifestarse sobre el procedimiento de autorización administrativa previa y de construcción, y pueda formular al mismo tiempo las reclamaciones, por triplicado ejemplar, que se estimen oportunas, en el plazo de treinta (30) días, contados a partir del siguiente al de la publicación de este anuncio, así mismo también se publicará en el portal de la Transparencia de la Junta de Andalucía a través de la url:

https://juntadeandalucia.es/servicios/participacion/todos-documentos.html

Sevilla, 12 de marzo de 2021.- El Delegado del Gobierno, Ricardo A. Sánchez Antúnez.

5. Anuncios

5.2. Otros anuncios oficiales

CONSEJERÍA DE EMPLEO, FORMACIÓN Y TRABAJO AUTÓNOMO

Anuncio de 24 de marzo de 2021, de la Dirección General de Trabajo y Bienestar Laboral, por el que se publica acto administrativo relativo a procedimiento de solicitud de inscripción en el Registro de Coordinadores y Coordinadoras en materia de Seguridad y Salud, con formación preventiva especializada en las obras de construcción, de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Intentada sin éxito la notificación a los interesados de actos administrativos relativos a procedimiento de solicitud de inscripción en el Registro de Coordinadores y Coordinadoras en materia de Seguridad y Salud, con formación preventiva especializada en las obras de construcción, de la Comunidad Autónoma de Andalucía, y en virtud de lo dispuesto en los arts. 42.2, 44 y 46 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, seguidamente se relacionan los mismos, con una somera indicación de su contenido, haciéndose constar que para su conocimiento íntegro, podrán comparecer en el plazo de 10 días hábiles desde la procedente publicación del anuncio en el Boletín Oficial del Estado, ante esta Dirección General, sita en la calle Albert Einstein, núm. 4, planta primera, Edif. World Trade Center, 41092 Sevilla (Isla de la Cartuja). La notificación, a efecto del cómputo de plazos de subsanación de solicitud, se entenderá producida con la comparecencia y conocimiento del contenido íntegro del acto o con el transcurso del referido plazo sin comparecer.

Expediente núm.: Registro Coordinadores/as SE-01638/21.
Interesado: 52302173-N.
Acto notificado: Comunicación de inicio y requerimiento de subsanación relativa a procedimiento de solicitud de inscripción en el Registro de Coordinadores y Coordinadoras en materia de Seguridad y Salud, con formación preventiva especializada en las obras de construcción, de la Comunidad Autónoma de Andalucía.
Órgano que dicta el acto: Dirección General de Trabajo y Bienestar Laboral.

Sevilla, 24 de marzo de 2021.- La Directora General, Beatriz Barranco Montes.

«La presente notificación se hace al amparo de lo dispuesto en el art. 44 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, y con carácter previo a su preceptiva publicación en el Boletín Oficial del Estado, que será la determinante a los efectos de su notificación.»

5. Anuncios

5.2. Otros anuncios oficiales

CONSEJERÍA DE EMPLEO, FORMACIÓN Y TRABAJO AUTÓNOMO

Anuncio de 24 de marzo de 2021, de la Delegación Territorial de Empleo, Formación, Trabajo Autónomo, Transformación Económica, Industria, Conocimiento y Universidades en Almería, por el que se publica acto administrativo relativo a procedimiento sancionador en materia de minas.

Habiéndose intentado notificar por el servicio de Correos el acto administrativo que a continuación se relaciona, y habiendo sido el intento infructuoso, en virtud de lo dispuesto en los artículos 44 y 46 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, por el presente anuncio se notifica al interesado, haciéndole saber que contra el mismo podrá interponer recurso de alzada ante el Excmo. Sr. Consejero de Transformación Económica, Industria, Conocimiento y Universidades, en el plazo de un mes, a contar desde el día siguiente a esta publicación, todo ello de conformidad con lo establecido en los artículos 121 y 122 de la citada Ley 39/2015.

Expediente: Sancionador 16/MIN/2020.
Interesado: 45583383M.
Acto que se notifica: Resolución de sobreseimiento.
Extracto del contenido: Infracción normativa minera.
Plazo de interposición del recurso de alzada: Un mes, contado desde el día siguiente a la publicación del presente anuncio.

Almería, 24 de marzo de 2021.- El Delegado, Emilio R. Ortiz López.

«La presente notificación se hace al amparo de lo dispuesto en el artículo 44 de la Ley 39/2015, y con carácter previo a su preceptiva publicación en el Boletín Oficial del Estado, que será determinante a los efectos de su notificación.»

5. Anuncios

5.2. Otros anuncios oficiales

CONSEJERÍA DE EMPLEO, FORMACIÓN Y TRABAJO AUTÓNOMO

Anuncio de 24 de marzo de 2021, de la Delegación Territorial de Empleo, Formación, Trabajo Autónomo, Transformación Económica, Industria, Conocimiento y Universidades en Almería, referente a acto administrativo relativo a la Acción Formativa inherente a un contrato de formación y aprendizaje.

A los efectos de su conocimiento por el interesado, habiendo resultado infructuosos los intentos de notificación por el servicio de Correos, y en virtud de lo dispuesto en los artículos 44 y 46 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, por el presente anuncio se notifica al interesado el siguiente acto administrativo, haciéndole saber que para su conocimiento íntegro podrá comparecer, en el plazo de diez días a contar desde el siguiente a esta publicación, en la sede de la Delegación Territorial de Empleo, Formación, Trabajo Autónomo, Transformación Económica, Industria, Conocimiento y Universidades en Almería, sita en C/ Hermanos Machado, 4, 7.ª planta, pta. 9, Almería. Si transcurrido dicho plazo no se hubiera comparecido, la notificación se entenderá producida a todos los efectos legales desde el día siguiente al del vencimiento del plazo señalado para comparecer.

Acto que se notifica: Resolución de la acción formativa inherente a contrato de formación y aprendizaje.

NIF	EXPEDIENTES	ACTO NOTIFICADO
45607902Y	04/2018/A/301-P1 04/2018/120951-P1	Resolución recurso reposición

Almería, 24 de marzo de 2021.- El Delegado, Emilio R. Ortiz López.

«La presente notificación se hace al amparo de lo dispuesto en el artículo 44 de la Ley 39/2015, y con carácter previo a su preceptiva publicación en el Boletín Oficial del Estado, que será determinante a los efectos de su notificación.»

5. Anuncios

5.2. Otros anuncios oficiales

CONSEJERÍA DE EMPLEO, FORMACIÓN Y TRABAJO AUTÓNOMO

Anuncio de 15 de marzo de 2021, de la Delegación Territorial de Empleo, Formación, Trabajo Autónomo, Transformación Económica, Industria, Conocimiento y Universidades en Córdoba, por el que se notifica acto administrativo relativo a procedimiento sancionador en materia de infracciones en el orden social.

Al haber resultado infructuosa la notificación de la resolución dictada en el expediente sancionador que se cita, en virtud de lo dispuesto en los artículos 42.2, 44 y 46 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, por el presente anuncio se notifica al interesado que se relaciona el siguiente acto administrativo, haciéndole saber que para su conocimiento íntegro podrá comparecer en el plazo de diez días a contar desde el siguiente a esta publicación, en la sede de la Delegación Territorial de Córdoba, Servicio de Administración Laboral (Sección de Infracciones y Sanciones), sito en Avda. Gran Capitán, núm. 12, 3.ª planta, de Córdoba. Si transcurrido dicho plazo no se hubiera comparecido, la notificación se entenderá producida con la comparecencia y conocimiento del contenido íntegro del acto o con el transcurso del referido plazo sin comparecer.

Así mismo, se informa de los plazos de recursos que, respecto del acto notificado, que no pone fin a la vía administrativa, a continuación se indican:

- Resolución del Delegado Territorial: 1 mes, recurso de alzada ante el Ilmo. Sr. Director General de Trabajo y Bienestar Laboral.

- Liquidación: Bien recurso previo de reposición ante el Delegado Territorial: 1 mes, bien reclamación económico-administrativa ante la Junta Provincial de Hacienda de Córdoba.

- Notificación de pago voluntario de sanciones (NPV):

Notificaciones efectuadas entre los días 1 y 15 de cada mes, desde la fecha de recepción de la notificación hasta el día 20 del mes posterior o, si este no fuera hábil, hasta el inmediato hábil siguiente. Notificaciones efectuadas entre los días 16 al último de cada mes, desde la fecha de recepción de la notificación hasta el día 5 del segundo mes posterior o, si este no fuera hábil, hasta el inmediato hábil siguiente.

Núm. de expte.: 2975/2020/S/CO/297.
Núm. de acta: I142020000055529.
Interesado: «Fibopal, S.L.».
Acto: Resolución relativa a procedimientos sancionadores en materia de infracciones en el orden social.
Fecha: 4 de diciembre de 2020.
Órgano que lo dicta: Delegación Territorial de Empleo, Formación, Trabajo Autónomo, Transformación Económica, Industria, Conocimiento y Universidades en Córdoba.

Córdoba, 15 de marzo de 2021- El Delegado, Ángel Herrador Leiva.

«La presente notificación se hace al amparo de lo dispuesto en el art. 44 de la Ley 39/2015, y con carácter previo a su preceptiva publicación en el Boletín Oficial del Estado, que será la determinante a los efectos de su notificación.»

5. Anuncios

5.2. Otros anuncios oficiales

CONSEJERÍA DE EMPLEO, FORMACIÓN Y TRABAJO AUTÓNOMO

Anuncio de 24 de marzo de 2021, de la Delegación Territorial de Empleo, Formación, Trabajo Autónomo, Transformación Económica, Industria, Conocimiento y Universidades en Granada, por el que se notifica la resolución por la que se ordena la baja de centro colaborador en el Registro de Centros y Entidades de Formación Profesional para el Empleo en Andalucía.

De conformidad con lo dispuesto en los artículos 44, 45.3 y 46 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común, y una vez intentada infructuosamente la notificación personal al interesado en el domicilio conocido al efecto, se procede mediante este acto a notificar la pérdida de condición de centro colaborador de Formación Profesional para el Empleo:

Acto administrativo: Notificación de resolución por la que se ordena la Baja de Centro Colaborador en Registro de Centros y Entidades de Formación Profesional para el Empleo en Andalucía.
Interesado: Academia Acci-Centro, S.L.
CIF/NIF: B18628727.
Expediente núm.: 18/11518.
Fecha de resolución: 3.3.2021.

Interesado: Asociación de Centros de Educación Infantil de Andalucía.
CIF/NIF: G18394544.
Expediente: 18/11543.
Fecha de resolución: 3.3.2021.

Interesado: Cenfomaster, C.B.
CIF/NIF: B18528661.
Expediente: 18/11541.
Fecha de resolución: 3.3.2021.

Se pone, asimismo, de manifiesto a la entidad interesada, que el expediente íntegro se encuentra a su disposición en la Delegación Territorial de Empleo, Formación, Trabajo Autónomo, Transformación Económica, Industria, Conocimiento y Universidades de Granada (en las dependencias del Servicio Formación para el Empleo), sita en Avenida Joaquina Eguaras, núm. 2 – Edificio Almanjáyar –, de Granada.

Contra la resolución que se notifica, que agota la vía administrativa, se podrá interponer recurso potestativo de reposición ante el mismo órgano que ha dictado el acto, en plazo de un mes contado a partir del día siguiente al de su notificación, de conformidad con los artículos 123 y 124 de la Ley 39/2015, de Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, o bien recurso contencioso-administrativo en el plazo de dos meses a contar desde el día siguiente al de su publicación, ante los correspondientes órganos judiciales de este orden, todo ello de conformidad con lo dispuesto en el artículo 46.1 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

Granada, 24 de marzo de 2021.- La Delegada, Virginia Fernández Pérez.

«La presente notificación se hace al amparo de lo dispuesto en los artículos arriba citados de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, de PAC, y con carácter previo a su preceptiva publicación en el Boletín Oficial del Estado, que será la determinante a los efectos de su notificación.»

5. Anuncios

5.2. Otros anuncios oficiales

CONSEJERÍA DE EMPLEO, FORMACIÓN Y TRABAJO AUTÓNOMO

Anuncio de 24 de marzo de 2021, de la Delegación Territorial de Empleo, Formación, Trabajo Autónomo, Transformación Económica, Industria, Conocimiento y Universidades en Granada, por el que se notifica la resolución por la que se ordena la baja de centro colaborador en el Registro de Centros y Entidades de Formación Profesional para el Empleo en Andalucía.

De conformidad con lo dispuesto en los artículos 44, 45.3 y 46 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común y una vez intentada infructuosamente la notificación personal al interesado en el domicilio conocido al efecto, se procede mediante este acto a notificar la pérdida de condición de centro colaborador de Formación Profesional para el Empleo:

Acto administrativo: Notificación de resolución por la que se ordena la Baja de Centro Colaborador en Registro de Centros y Entidades de Formación Profesional para el Empleo en Andalucía.

Interesado: NLA 2007 C.F., S.L.
CIF/NIF: B18830539,
Expediente núm.: 18/11480.
Fecha de Resolución: 27.2.2021.

Interesado: Laboratorios Cech, S.L.
CIF/NIF: B18556035.
Expediente: 18/11534.
Fecha de Resolución: 3.3.2021.

Interesado: Escuela Estudio Color, S.L.
CIF/NIF: B18823856.
Expediente: 18/11520.
Fecha de Resolución: 3.3.2021.

Se pone, asimismo, de manifiesto a la entidad interesada, que el expediente íntegro se encuentra a su disposición en la Delegación Territorial de Empleo, Formación, Trabajo Autónomo, Transformación Economica, Industria, Conocimiento y Universidades de Granada (en las dependencias del Servicio Formación para el Empleo), sita en Avenida Joaquina Eguaras, núm. 2, Edificio Almanjáyar, de Granada.

Contra la resolución que se notifica, que agota la vía administrativa, se podrá interponer recurso potestativo de reposición ante el mismo órgano que ha dictado el acto, en plazo de un mes contado a partir del día siguiente al de su notificación, de conformidad con los artículos 123 y 124 de la Ley 39/2015, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, o bien recurso contencioso-administrativo en el plazo de dos meses a contar desde el día siguiente al de su publicación, ante los correspondientes órganos judiciales de este orden, todo ello de conformidad con lo dispuesto en el artículo 46.1 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

Granada, 24 de marzo de 2021.- La Delegada, Virginia Fernández Pérez.

«La presente notificación se hace al amparo de lo dispuesto en los artículos arriba citados de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del PAC y con carácter previo a su preceptiva publicación en el Boletín Oficial del Estado, que será la determinante a los efectos de su notificación.»

5. Anuncios

5.2. Otros anuncios oficiales

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y DEPORTE

Resolución de 23 de marzo de 2021, de la Dirección General del Profesorado y Gestión de Recursos Humanos, por la que se hace pública la relación de residencias escolares de titularidad de la administración de la Junta de Andalucía en las que se va a llevar a cabo el procedimiento de selección de directoras y directores, así como el calendario de dicho procedimiento.

El Reglamento Orgánico de las Residencias Escolares de la Comunidad Autónoma de Andalucía, aprobado por el Decreto 54/2012, de 6 de marzo, establece en su artículo 74.2 que la persona titular de la dirección de las residencias escolares será nombrada, por concurso de méritos, por la persona titular de la correspondiente Delegación Territorial de la Consejería competente en materia de educación, previa convocatoria pública.

El artículo 2.1 de la Orden de 23 de abril de 2013, por la que se regula el procedimiento de selección de Directoras y Directores de Residencias Escolares, se establece el baremo a aplicar en dicha selección y se aprueba el calendario específico para la selección de directoras y directores para el curso 2013-2014, en la redacción dada por la Orden de 31 de julio de 2014, por la que se modifica la Orden de 23 de abril de 2013, por la que se regula el procedimiento de selección de directoras y directores de residencias escolares, se establece el baremo a aplicar en dicha selección y se aprueba el calendario específico para la selección de directoras y directores para el Curso 2013-2014, establece que «la persona titular de la Dirección General competente en materia de Recursos Humanos determinará mediante resolución las residencias escolares en las que se ha de llevar a cabo el procedimiento regulado en la presente Orden, al producirse en ellas alguno de los supuestos previstos en el artículo 74 del Reglamento aprobado por el Decreto 54/2012, de 6 de marzo.»

Asimismo, el referido artículo 2 establece que dicha Resolución «se publicará cada año en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía y en ella se procederá a la convocatoria del concurso de méritos para la selección y nombramiento de la persona titular de la dirección de las residencias escolares.»

En cumplimiento de lo regulado en la Orden citada de 23 de abril de 2013, esta Dirección General

HA RESUELTO

Primero. Convocar concurso de méritos para la selección y nombramiento de directoras y directores de las residencias escolares de Andalucía que se relacionan en el Anexo I de la presente Resolución, al producirse en ellas algunos de los supuestos previstos en el artículo 74.4 del Reglamento Orgánico de las Residencias Escolares de la Comunidad Autónoma de Andalucía, aprobado por el Decreto 54/2012, de 6 de marzo.

Segundo. Participantes.

Podrá presentar solicitud de participación en la presente convocatoria el personal funcionario de carrera del ámbito de gestión de la Junta de Andalucía, en servicio activo, de cualquier cuerpo docente, con al menos cinco años de antigüedad. Este requisito lo aportará de oficio la Administración.

Tercero. Solicitudes y documentación.

1. El personal aspirante deberá cumplimentar la correspondiente solicitud siguiendo el formulario establecido al efecto en el portal docente de la Consejería de Educación y Deporte, (https://www.juntadeandalucia.es/educacion/portaldocente), de acuerdo con las instrucciones que en el mismo se incluyan. Para el acceso a dicho formulario será necesaria la autenticación previa mediante certificado digital o usuario IdEA.

Una vez cumplimentadas las solicitudes en la forma referida, deberán teletramitarse, mediante los distintos medios de firma electrónica que disponga el formulario.

2. A las solicitudes habrá de adjuntarse la documentación que se relaciona, que se insertará en formato pdf unido a la solicitud telemática.

a) Proyecto de dirección conforme a lo recogido en el Anexo II de la Orden de 23 de abril de 2013 (BOJA del 6 de mayo), adaptado a la residencia escolar a cuya dirección se opta.

b) Documentación acreditativa de cuantos méritos académicos y profesionales se aleguen para su valoración, de acuerdo con lo recogido en el Anexo III de la citada Orden de 23 de abril de 2013.

Cuarto. Plazo de presentación de solicitudes.

El personal interesado presentará, en la forma establecida en el punto anterior, las solicitudes en el plazo comprendido entre los días 12 al 23 de abril de 2021.

Quinto. Procedimiento.

El procedimiento de selección de directoras y directores será el establecido en la mencionada Orden de 23 de abril de 2013, con las modificaciones introducidas por la Orden de 31 de julio de 2014, y se atendrá al calendario que figura como Anexo II de esta resolución.

Sexto. Admisión de solicitudes y plazo de alegaciones.

Una vez finalizado el plazo de presentación de solicitudes, las Comisiones Provinciales de Selección verificarán el cumplimiento de los requisitos de participación de las personas aspirantes, procediendo a publicar, en el portal web de la Delegación Territorial correspondiente, la relación provisional de candidaturas admitidas y excluidas, en su caso, con expresión de las causas de exclusión, en los plazos a que se refiere el calendario que figura como Anexo II de esta Resolución.

Con objeto de subsanar las causas que hayan motivado su exclusión u omisión de la citada publicación, las personas solicitantes dispondrán de un plazo de diez días hábiles contados a partir del siguiente al de publicación de la relación anteriormente aludida, para que aleguen y presenten la documentación que a su derecho convenga, siguiendo el formulario establecido al efecto en el portal docente de la Consejería de Educación y Deporte, (https://www.juntadeandalucia.es/educacion/portaldocente).

Una vez consideradas las alegaciones que se hubieran presentado, las Comisiones Provinciales de Selección, elevará a definitiva la relación de candidaturas admitidas y excluidas en su caso, con expresión de las causas de exclusión, procediendo a publicar dicha relación, en el portal web de la Delegación Territorial correspondiente, en la fecha a que se refiere el calendario que figura como Anexo II de esta Resolución.

La publicación de las referidas relaciones servirá de notificación a las personas interesadas, conforme a lo previsto en el artículo 45 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre.

Séptimo. Valoración de las candidaturas.

De conformidad con lo establecido en el artículo 7 de la Orden de 23 de abril de 2013, citada, corresponde a las Comisiones Provinciales de Selección la valoración del proyecto de dirección y de los méritos tanto académicos como profesionales aportados por la distintas candidaturas.

Las citadas Comisiones Provinciales publicarán en el portal web de las Delegaciones Territoriales correspondientes, en las fechas establecidas en el Anexo II de esta Resolución, las relaciones provisionales de las candidaturas valoradas que optan a la plaza de director o directora de las Residencias Escolares para las que se convoca concurso de méritos, en las que constarán las puntuaciones obtenidas en cada uno de los apartados, así como las puntuaciones totales, ordenadas, en su caso, de mayor a menor.

Tras la publicación de las relaciones provisionales de candidaturas valoradas, las personas solicitantes dispondrán de un plazo de diez días hábiles contados a partir del siguiente al de publicación de la relación anteriormente aludida, para que aleguen y presenten la documentación que a su derecho convenga, siguiendo el formulario establecido al efecto en el portal docente de la Consejería de Educación y Deporte, (https://www.juntadeandalucia.es/educacion/portaldocente)

Una vez consideradas las alegaciones que se hubieran presentado, las Comisiones Provinciales de Selección, elevará a definitiva las relaciones provisionales de las candidaturas valoradas que optan a la plazas de director o directora de las Residencias Escolares para las que se convoca concurso de méritos, en las que constarán las puntuaciones obtenidas en cada uno de los apartados, así como las puntuaciones totales, ordenadas, en su caso, de mayor a menor.

La publicación de las referidas relaciones servirá de notificación a las personas interesadas, conforme a lo previsto en el artículo 45 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre.

Octavo. De conformidad con lo establecido en el art. 94 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, el personal participante en el procedimiento podrá ejercer su derecho de desistimiento o de renuncia ante la persona titular del correspondiente órgano territorial provincial de la Administración de la Junta de Andalucía competente en materia de educación, que lo comunicará en su caso a la Comisión de Provincial de Selección, siguiendo el formulario establecido al efecto en el portal docente de la Consejería de Educación y Deporte, (https://www.juntadeandalucia.es/educacion/portaldocente)

Noveno. Resolución de nombramiento.

De conformidad con lo establecido en el artículo 10 de la Orden de 23 de abril de 2013, según redacción dada por la Orden de 31 de julio de 2014, las Comisiones Provinciales de Selección elevarán a las personas titulares de las Delegaciones Territoriales de Educación y Deporte las propuestas de nombramiento de directores o directoras para las respectivas Residencias Escolares.

A la vista de dichas propuestas, las personas titulares de los citados centros directivos procederán a efectuar los nombramientos de las personas propuestas, mediante Resolución que se publicará en las páginas web de las Delegaciones Territoriales correspondientes. Asimismo, las Resoluciones se remitirán a la Dirección General del Profesorado y Gestión de Recursos Humanos para que se proceda a la publicación de las mismas en el portal web de la Consejería de Educación y Deporte.

Todo ello se llevará a cabo con estricta sujeción a las fechas que figuran en el calendario del Anexo II.

Contra la presente resolución, que pone fin a la vía administrativa, podrá interponerse, potestativamente, recurso de reposición, ante la persona titular de la Dirección General del Profesorado y Gestión de Recursos Humanos, en el plazo de un mes, a contar desde el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, de conformidad con los artículos 112.1, 123 y 124 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, y en el artículo 115.2 de la Ley 9/2007, de 22 de octubre, de la Administración de la Junta de Andalucía, o alternativa y directamente, en el plazo de dos meses a contar desde el día siguiente al de su publicación, recurso contencioso-administrativo ante el órgano

jurisdiccional competente, conforme a lo establecido en los artículos 8.2.a), 14 y 46.1 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa.

Sevilla, 23 de marzo de 2021.- El Director General, Pablo Quesada Ruiz.

ANEXO I

RELACIÓN DE CENTROS DONDE SE CONVOCA CONCURSO DE MÉRITOS PARA LA SELECCIÓN Y NOMBRAMIENTO DE DIRECTORAS Y DIRECTORES DE LAS RESIDENCIAS ESCOLARES DE ANDALUCÍA

PROVINCIA	CÓDIGO	DENOMINACIÓN	LOCALIDAD
ALMERÍA	04000237	MAESTRO JUAN DE LA CRUZ	ALBOX
ALMERÍA	04001023	MADRE DE LA LUZ	ALMERÍA
CÁDIZ	11700226	RANCHO COLORES JEREZ	JEREZ DE LA FRA.
CÁDIZ	11007934	NTRA. SRA. DE LOS REMEDIOS	OLVERA
CÁDIZ	11005998	GUZMÁN EL BUENO	TARIFA
CÓRDOBA	14003009	LA ADUANA	CÓRDOBA
CÓRDOBA	14007763	CRISTÓBAL LUQUE ONIEVA	PRIEGO DE CÓRDOBA
GRANADA	18006984	FEDERICO GARCÍA LORCA	MOTRIL
JAÉN	23001019	VALPARAÍSO	BEAS DE SEGURA

ANEXO II

CALENDARIO DE PROCEDIMIENTOS DEL CONCURSO DE MÉRITOS PARA LA SELECCIÓN DE DIRECTORAS Y DIRECTORES DE CENTROS DOCENTES PÚBLICOS

Presentación de candidaturas	Del 12 al 23 de abril
Constitución de las Comisiones Provinciales de Selección	20 y 21 de abril
Publicación de relaciones provisionales de candidaturas admitidas y excluidas	03 de mayo
Plazo de alegaciones	Del 04 al 17 de mayo
Publicación de relaciones definitivas de candidaturas admitidas y excluidas	25 de mayo
Publicación de relaciones provisionales de las candidaturas valoradas	27 de mayo
Plazo de alegaciones	Del 28 de mayo al 10 de junio
Publicación de relaciones definitivas de las candidaturas valoradas y propuestas de nombramientos	18 de junio
Resoluciones de los nombramientos	22 de junio

5. Anuncios

5.2. Otros anuncios oficiales

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y DEPORTE

Anuncio de 24 de marzo de 2021, de la Dirección General de Promoción del Deporte, Hábitos Saludables y Tejido Deportivo, notificando resoluciones y acuerdos de cancelación de la inscripción en el Registro Andaluz de Entidades Deportivas, de las entidades deportivas que en el texto se relacionan.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 44 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, habiéndose intentado y no habiendo sido posible practicar la notificación personal en el domicilio que consta en el expediente, se procede a la notificación, mediante su publicación en este Boletín Oficial, de las resoluciones y acuerdos de la Dirección General de Promoción del Deporte, Hábitos Saludables y Tejido Deportivo, de los expedientes de entidades deportivas que se relacionan al final del texto.

En aplicación de lo dispuesto en el artículo 46 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, esta publicación incluye únicamente los datos imprescindibles para informar a las personas interesadas sobre el lugar donde podrán comparecer, en el plazo que se establece, para conocimiento del contenido íntegro del mencionado acto administrativo y constancia de tal conocimiento.

Para el conocimiento integro del acto notificado, la entidad deportiva interesada podrá comparecer en la Dirección General de Promoción del Deporte, Hábitos Saludables y Tejido Deportivo de la Consejería de Educación y Deporte, Avda. Juan Antonio de Vizarrón, s/n, 41071 Sevilla, durante el plazo de 10 días hábiles, a contar desde el siguiente al de la publicación de este anuncio.

Si transcurrido dicho plazo no se hubiera comparecido, la notificación se entenderá producida a todos los efectos legales desde el día siguiente al del vencimiento del plazo señalado para comparecer.

Entidad	Expediente
CLUB TENIS MESA VILLA LA ZUBIA N.º Inscripción en RAED 004682	Resolución por la que se acuerda la cancelación de la inscripción en el registro andaluz de entidades deportivas, de la entidad denominada «Club Tenis Mesa Villa la Zubia»
C.D. CULTURAL Y DE OCIO DE MONTEQUINTO N.º Inscripción en RAED 013994	Acuerdo de inicio del procedimiento de cancelación de oficio por inactividad deportiva, de la inscripción en el Registro Andaluz de Entidades Deportivas de la entidad C.D. Cultural y de Ocio de Montequinto
C.D. LOS BOKERONES N.º Inscripción en RAED 012127	Acuerdo de inicio del procedimiento de cancelación de oficio por inactividad deportiva, de la inscripción en el Registro Andaluz de Entidades Deportivas de la entidad C.D. LOS Bokerones
C.D. CORDOBA SALVAMENTO ORGANIZACION SOCORRISMO N.º Inscripción en RAED 011205	Acuerdo de inicio del procedimiento de cancelación de oficio por inactividad deportiva, de la inscripción en el Registro Andaluz de Entidades Deportivas de la entidad C.D. Cordoba Salvamento Organizacion Socorrismo
C.D. L-KIPO FUENGIROLA N.º Inscripción en RAED 018628	Acuerdo de inicio del procedimiento de cancelación de oficio por inactividad deportiva, de la inscripción en el Registro Andaluz de Entidades Deportivas de la entidad C.D. L-Kipo Fuengirola
C.D. BALONMANO TORROX N.º Inscripción en RAED 015650	Acuerdo de inicio del procedimiento de cancelación de oficio por inactividad deportiva, de la inscripción en el Registro Andaluz de Entidades Deportivas de la entidad C.D. Balonmano Torrox
C.D. PADEL SPORT N.º Inscripción en RAED 011112	Acuerdo de inicio del procedimiento de cancelación de oficio por inactividad deportiva, de la inscripción en el Registro Andaluz de Entidades Deportivas de la entidad C.D. Padel Sport

Entidad	Expediente
C.D. MOTO CLUB CARRETERA Y MANTA N.º Inscripción en RAED 012775	Acuerdo de inicio del procedimiento de cancelación de oficio por inactividad deportiva, de la inscripción en el Registro Andaluz de Entidades Deportivas de la entidad C.D. Moto Club Carretera y Manta
C.D. LOS AMIGOS DE LA PETANCA FUENGIROLA N.º Inscripción en RAED 011023	Acuerdo de inicio del procedimiento de cancelación de oficio por inactividad deportiva, de la inscripción en el Registro Andaluz de Entidades Deportivas de la entidad C.D. Los Amigos de la Petanca Fuengirola
A.D. LA UNION DE CARTAMA N.º Inscripción en RAED 003647	Acuerdo de inicio del procedimiento de cancelación de oficio por inactividad deportiva, de la inscripción en el Registro Andaluz de Entidades Deportivas de la entidad A.D. La Union de Cartama
C.D. JUDO MEDITERRANEUM N.º Inscripción en RAED 020254	Acuerdo de inicio del procedimiento de cancelación de oficio por inactividad deportiva, de la inscripción en el Registro Andaluz de Entidades Deportivas de la entidad C.D. Judo Mediterraneum
C.D. MAS AVENTURA N.º Inscripción en RAED 015088	Acuerdo de inicio del procedimiento de cancelación de oficio por inactividad deportiva, de la inscripción en el Registro Andaluz de Entidades Deportivas de la entidad C.D. Mas Aventura
ASOC. ANTAKIRA JOVEN N.º Inscripción en RAED 010807	Acuerdo de inicio del procedimiento de cancelación de oficio por inactividad deportiva, de la inscripción en el Registro Andaluz de Entidades Deportivas de la entidad Asoc. Antakira Joven
MOTO CLUB COMARCAL - 339 N.º Inscripción en RAED 004370	Acuerdo de inicio del procedimiento de cancelación de oficio por inactividad deportiva, de la inscripción en el Registro Andaluz de Entidades Deportivas de la entidad Moto Club Comarcal-339
C.D. TORRE FAHALA N.º Inscripción en RAED 012931	Acuerdo de inicio del procedimiento de cancelación de oficio por inactividad deportiva, de la inscripción en el Registro Andaluz de Entidades Deportivas de la entidad C.D. Torre Fahala
C.D. SIBERIA BALOMPIE N.º Inscripción en RAED 010447	Acuerdo de inicio del procedimiento de cancelación de oficio por inactividad deportiva, de la inscripción en el Registro Andaluz de Entidades Deportivas de la entidad C.D. SIberia Balompie
CLUB MOTONAUTICA ATALAYA N.º Inscripción en RAED 012943	Acuerdo de inicio del procedimiento de cancelación de oficio por inactividad deportiva, de la inscripción en el Registro Andaluz de Entidades Deportivas de la entidad Club Motonautica Atalaya
CLUB DE VELA ATALAYA N.º Inscripción en RAED 012942	Acuerdo de inicio del procedimiento de cancelación de oficio por inactividad deportiva, de la inscripción en el Registro Andaluz de Entidades Deportivas de la entidad Club de Vela Atalaya
CLUB DE ATLETISMO BOKERON RUNNER N.º Inscripción en RAED 009325	Acuerdo de inicio del procedimiento de cancelación de oficio por inactividad deportiva, de la inscripción en el Registro Andaluz de Entidades Deportivas de la entidad Club de Atletismo Bokeron Runner
ASOC. JUVENIL EN PRO DEL DEPORTE VIDA SANA N.º Inscripción en RAED 008299	Acuerdo de inicio del procedimiento de cancelación de oficio por inactividad deportiva, de la inscripción en el Registro Andaluz de Entidades Deportivas de la entidad Asoc. Juvenil en Pro del Deporte Vida Sana
C.D. BIKILA MALAGA N.º Inscripción en RAED 012179	Acuerdo de inicio del procedimiento de cancelación de oficio por inactividad deportiva, de la inscripción en el Registro Andaluz de Entidades Deportivas de la entidad C.D. Bikila Malaga
C.D. JUAYMAN N.º Inscripción en RAED 009793	Acuerdo de inicio del procedimiento de cancelación de oficio por inactividad deportiva, de la inscripción en el Registro Andaluz de Entidades Deportivas de la entidad C.D. Juayman

Sevilla, 24 de marzo de 2021.- La Directora General, María A. de Nova Pozuelo.

«La presente notificación se hace al amparo de lo dispuesto en el artículo 44 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, y con carácter previo a su preceptiva publicación en el Boletín Oficial del Estado, que será la determinante a efectos de su notificación».

5. Anuncios

5.2. Otros anuncios oficiales

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y DESARROLLO SOSTENIBLE

Resolución de 29 de octubre de 2020, de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible en Sevilla, por la que se da publicidad a la resolución de autorización ambiental unificada para el proyecto que se cita, en los términos municipales de Los Palacios y Villafranca y Dos Hermanas, provincia de Sevilla. (PP. 2673/2020).

De conformidad con lo establecido en el art. 31.7 de la Ley 7/2007, de 9 de julio, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental, esta Delegación Territorial

HA RESUELTO

Primero. Dar publicidad en BOJA a la resolución de Autorización Ambiental Unificada otorgada por la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible en Sevilla que se relaciona en el anexo.

Segundo. El contenido íntegro de dicha resolución se encuentra disponible en la página web de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible.

A N E X O

Expediente: AAU/SE/705/2018/N.
Actividad: Nueva línea aérea de media tensión 15(20) kV para cierre de línea «Los Palacios» de subestación Marisma con línea «Florida» de subestación Valme.
Titular: Endesa Distribución Eléctrica, S.L.
Emplazamiento: Paraje Los Chapatales.
Municipios: Los Palacios y Villafranca y Dos Hermanas (Sevilla).

Sevilla, 29 de octubre de 2020.- La Delegada, María Isabel Solís Benjumea.

5. Anuncios

5.2. Otros anuncios oficiales

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y DESARROLLO SOSTENIBLE

Anuncio de 9 de marzo de 2021, de la Dirección General de Ayudas Directas y de Mercados, por el que se notifican los actos administrativos que se indican, relacionados con las ayudas comunitarias de la Política Agrícola Común (PAC), incluidas en el Sistema Integrado de Gestión y Control.

En virtud de lo dispuesto en los artículos 44 al 46 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, e intentadas sin efecto, la notificación personal en el domicilio que consta en cada expediente, por el presente anuncio se notifica a las personas interesadas que figuran en el anexo adjunto, los actos administrativos que se indican, haciéndose constar que para el conocimiento íntegro del acto y constancia de tal conocimiento podrán comparecer en el Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible indicada, en el plazo de quince días a partir del día siguiente al de la publicación del presente anuncio, concediéndose los plazos de audiencia y recursos que, respecto del acto notificado, a continuación se indican:

- Trámite de audiencia: 15 días hábiles para efectuar alegaciones, a contar desde el día siguiente a aquel en que tenga lugar la notificación del acto.

Sevilla, 9 de marzo de 2021.- La Directora General, María Consolación Vera Sánchez.

«La presente notificación se hace al amparo de lo dispuesto en el art. 44 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, y con carácter previo a su preceptiva publicación en el Boletín Oficial del Estado, que será la determinante a los efectos de su notificación.»

A N E X O

- Fecha e identificación: Trámite de audiencia de 6 de mayo de 2019, del Jefe de Servicio de Ayudas (DGADM/SPU núm. 18/2019).

- Extracto del acto notificado: «Trámite de audiencia relativo a la detracción a favor de la Reserva Nacional de los derechos de ayuda no utilizados, campaña 2018».

- Acceso al texto íntegro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Almería, sito en C/ Hnos. Machado, 4.

LIN.	NIF	TITULAR
1	023204319X	
2	023212228F	
3	027160383M	
4	027205054X	
5	027222339E	
6	038443744A	
7	038496251R	
8	075223147Z	
9	B04784419	CITRICOS FERISAN, S.L.

- Acceso al texto íntegro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Cádiz, sito en Plaza de la Constitución, 3.

LIN.	NIF	TITULAR
1	025590247X	
2	029809427R	
3	031559727R	
4	031600465Y	
5	031622601Q	
6	032019036T	
7	048966950L	
8	052284034C	
9	075678508K	
10	075738569Y	
11	E11922259	HERENCIA YACENTE DÃ¿A ROSARIO GARCIA ORBANEJA

- Acceso al texto íntegro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Córdoba, sito en C/ Santo Tomás de Aquino, 1-5 y 6.

LIN.	NIF	TITULAR
1	005702096M	
2	023608550Q	
3	030069594S	
4	030142126M	
5	030196860E	
6	030201211A	
7	030512027C	
8	030539592P	
9	030740352R	
10	030796266W	
11	030799326A	
12	031008457H	
13	034023747P	
14	052352897K	
15	052360496F	
16	075589110R	
17	080112123H	
18	A41259391	EXPLOTACION AGRICOLA RABAN, S.A.
19	B14473136	INVERGRUP 57, S.L.
20	B14589030	ENTRE OLIVARES Y ENCINAS S.L.
21	B14643563	GESTION DE SUELOS ALJIBEJO, S.L.
22	B41264607	HROS. DE MARCELO BONET S.L.
23	B83001198	EUROCABEZUELAS, S.L.
24	J14936421	SAN PEDRO Y SAN BENITO, S.C.

- Acceso al texto íntegro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Granada, sito en C/ Joaquina Eguaras, 2 Pl. 1-4.

LIN.	NIF	TITULAR
1	020100724N	
2	023399227Q	
3	023441600T	
4	023635943Q	
5	023636533P	

LIN.	NIF	TITULAR
6	024003608A	
7	024066118E	
8	024094047Y	
9	024107933T	
10	024107934R	
11	024111918Y	
12	025284123Q	
13	026439496F	
14	026979174J	
15	028736676Q	
16	040971313X	
17	044295896N	
18	045011731H	
19	052529248P	
20	074560280F	
21	074602806Y	
22	074605392Q	
23	074609281H	
24	074622189T	
25	074665422Q	
26	074678734B	
27	B43488584	ALBADA SERVEIS AGRARIS, S.L.
28	E18993055	HERENCIA YACENTE JUAN BAUTISTA JIMENEZ RODRIGUEZ
29	F18258830	S.A.T. Núm. 1441 SAN ISIDRO

- Acceso al texto íntegro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Huelva, sito en C/ Los Mozárabes, 8.

LIN.	NIF	TITULAR
1	029439578S	
2	029475771Y	
3	029745773B	
4	050817818P	
5	075544659D	
6	075565487E	
7	E21178397	EL MORISCO, C.B.

- Acceso al texto íntegro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Jaén, sito en Avda. de Madrid, 19.

LIN.	NIF	TITULAR
1	002489327Z	
2	022525872V	
3	023559333L	
4	024287374H	
5	025815225W	
6	025821529G	
7	025851040Y	
8	025864797D	
9	025952626R	
10	025973829K	
11	026008615P	
12	026152704W	
13	026166985T	

LIN.	NIF	TITULAR
14	026168994P	
15	026200030V	
16	026213087X	
17	026374070Q	
18	026396828G	
19	026404476Q	
20	026412200N	
21	026416797D	
22	026421651X	
23	026453793K	
24	026696415Q	
25	026716871W	
26	026719121K	
27	037535571P	
28	052555986C	
29	052558680T	
30	074949718D	
31	074983927V	
32	075079233B	
33	075089292L	
34	075090625H	
35	077329667X	
36	E23700024	HEREDERAS DE JACINTO MEDINA FREIRE

- Acceso al texto íntegro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Málaga, sito en Avda. de la Aurora, 47.

LIN.	NIF	TITULAR
1	025064961K	
2	025084250J	
3	025289068Q	
4	025297788L	
5	025299493E	
6	025306525Q	
7	A78619574	PRINAUTO S A

- Acceso al texto íntegro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Sevilla, sito en Avda. de Grecia, s/n.

LIN.	NIF	TITULAR
1	023610146W	
2	024851233D	
3	027625057X	
4	027640095Y	
5	028090472C	
6	028675202K	
7	029353381E	
8	034032743B	
9	038519396P	
10	045652067B	
11	048817430E	
12	075280988X	
13	075303853J	

LIN.	NIF	TITULAR
14	A41258864	ENFESE SOCIEDAD ANONIMA
15	B28115533	MAJALOBA, S.L.
16	B41017369	LOS MOLINOS, S.L
17	B41261058	DOLGARENT SL
18	B41827742	EXPLOTACIONES LOSOMAR, S.L.
19	B41922691	RETINTOS DE LA VEGA, S.L.
20	B90233206	CASILLA ANDALUCIA, S.L.
21	B91905943	GRUPO ODONCOME DOS HERMANAS, S.L.
22	E81401226	CAVESTANY C.B.
23	F41201328	SAT HERMANOS MORENO GALLARDO
24	J41396037	HERMANOS SANCHEZ GUIJO, S.C.
25	J91215715	HNOS SALAS, S.C.

- Fecha e identificación: Trámite de Audiencia de 23 de septiembre de 2019, del Jefe de Servicio de Ayudas (DGADM/SPU núm. 60/2019).
- Extracto del acto notificado: «Trámite de audiencia relativo a la detracción a favor de la Reserva Nacional de los derechos de ayuda no utilizados, campaña 2018».

- Acceso al texto íntegro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Almería, sito en C/ Hnos, Machado, 4.

LIN.	NIF	TITULAR
1	023214182Y	

- Acceso al texto íntegro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Cádiz, sito en Plaza de la Constitución, 3.

LIN.	NIF	TITULAR
1	031646254W	
2	A28338838	CHORRERAS DE MUELAS S.A.
3	B11378031	EXPLOTACIONES AGRARIAS BAHIA DE CADIZ

- Acceso al texto íntegro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Córdoba, sito en C/ Santo Tomás de Aquino, 1-5 y 6.

LIN.	NIF	TITULAR
1	030070612K	
2	030424099K	
3	030808905Z	
4	030938143S	
5	030965914W	
6	B14771976	PORCINO DE SIERRA MORENA S.L.
7	B56012396	EXPLOTACINES LOPEZ VARONA S.L.
8	E14813836	VIRGEN DEL CARMEN, C.B.

- Acceso al texto íntegro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Granada, sito en C/ Joaquina Eguaras, 2 Pl. 1-4.

LIN.	NIF	TITULAR
1	024124027V	
2	044290240Z	
3	052523707X	
4	075154168N	
5	E18993055	HERENCIA YACENTE JUAN BAUTISTA JIMENEZ RODRIGUEZ

- Acceso al texto íntegro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Huelva, sito en C/ Los Mozárabes, 8.

LIN.	NIF	TITULAR
1	030213863M	

- Acceso al texto íntegro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Jaén, sito en Avda. de Jaén, 19.

LIN.	NIF	TITULAR
1	021630450P	
2	026189376N	
3	026404301W	
4	026483609Y	
5	039154584M	
6	074994295N	
7	075088536E	
8	B18695106	OLEO ORO VERDE AGROPECUARIA, S.L.
9	B23272289	PROMOTORA PUERTA DE CAZORLA, S.L.
10	B23742984	EXPLOTACIONES AGRICOLAS SANTO REINO S.L

- Acceso al texto íntegro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Málaga, sito en Avda. de la Aurora, 47.

LIN.	NIF	TITULAR
1	025013494M	
2	025305758P	
3	B29689486	ARAGON LOZANO FRANCISCO E HIJOS, S.L.

- Acceso al texto íntegro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Sevilla, sito en Avda. de Grecia, s/n.

LIN.	NIF	TITULAR
1	B56051964	COSECHAS EL GARROTAL, S.L.
2	B56051972	CULTIVOS AGUABUENA, S.L.

5. Anuncios

5.2. Otros anuncios oficiales

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y DESARROLLO SOSTENIBLE

Anuncio de 9 de marzo de 2021, de la Dirección General de Ayudas Directas y de Mercados, por el que se notifican los actos administrativos que se indican, relacionados con las ayudas comunitarias de la Política Agrícola Común (PAC), incluidas en el Sistema Integrado de Gestión y Control.

En virtud de lo dispuesto en los artículos 44 al 46 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, e intentada sin efecto, la notificación personal en el domicilio que consta en cada expediente, por el presente anuncio se notifican a las personas interesadas que figuran en el anexo adjunto los actos administrativos que se indican, haciéndose constar que para el conocimiento íntegro del acto y constancia de tal conocimiento podrán comparecer en el Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible indicada, en el plazo de quince días a partir del día siguiente al de la publicación del presente anuncio, concediéndose los plazos de audiencia y recursos que, respecto del acto notificado, a continuación se indican:

Trámite de audiencia: 15 días hábiles para efectuar alegaciones, a contar desde el día siguiente a aquel en que tenga lugar la notificación del acto.

Sevilla, 9 de marzo de 2021.- La Directora General, María Consolación Vera Sánchez.

«La presente notificación se hace al amparo de lo dispuesto en el art. 44 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, y con carácter previo a su preceptiva publicación en el Boletín Oficial del Estado, que será la determinante a los efectos de su notificación.»

ANEXO

- Fecha e identificación: Trámite de Audiencia-trámite de Subsanación de 14 de Diciembre de 2018, del Jefe de Servicio de Ayudas (**DGADM/SPU nº 1/2019**).
- Extracto del acto notificado: "Trámite de Audiencia-trámite de Subsanación relativo a las comunicaciones de cesión de Pago Básico 2018."

- Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Almería, sito en C/ Hnos Machado, 4.

Lin.	NIF	TITULAR
1	027190681N	
2	023109135T	

- Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Cádiz, sito en Plaza de la Constitución, 3.

Lin.	NIF	TITULAR
1	A18025692	AGROPECUARIA DEL ESTE, S.A.

- Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Córboda, sito en C/ Santo Tomás de Aquino, 1-5 y 6.

Lin.	NIF	TITULAR
1	030477189G	
2	030787480W	
3	075702011H	

- Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Granada, sito en C/ Joaquina Eguaras, 2 Pl. 1-4.

Lin.	NIF	TITULAR
1	074581195S	
2	024876282B	
3	024204023L	

- Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Jaén, sito en Avda. De Jaén, 19.

Lin.	NIF	TITULAR
1	E63328694	CIA C.B. LUIS QUESADA MILLAN Y OTRO

- Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Sevilla, sito en Avda. De Grecia s/n.

Lin.	NIF	TITULAR
1	028553876C	

- Fecha e identificación: Trámite de Audiencia-trámite de Subsanación de 13 de de 2018, del Jefe de Servicio de Ayudas (**DGADM/SPU nº 7/2019**).
- Extracto del acto notificado: "Trámite de Audiencia-trámite de Subsanación relativo a las comunicaciones de cesión de Pago Básico 2018."

- Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Almería, sito en C/ Hnos Machado, 4.

Lin.	NIF	TITULAR
1	B04265666	VOLADURAS HINOJO
2	075202365R	

- Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Cádiz, sito en Plaza de la Constitución, 3.

Lin.	NIF	TITULAR
1	025558595Y	
2	B92813435	GESTION Y EXPLOTACION DE ENERGIAS ALTERNATIVAS SL
3	029978366M	
4	080140636B	
5	030456182L	
6	050605697Q	

- Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Córboda, sito en C/ Santo Tomás de Aquino, 1-5 y 6.

Lin.	NIF	TITULAR
1	075705682D	
2	E14538839	MOLINO VIEJO C.B.
3	B14793319	INFRICO INVERSIONES S.L.
4	048874911A	
5	030050862M	
6	075668490P	
7	B29564507	AGROVILLALTO, S.L.
8	025218942V	
9	080136098G	
10	080143407E	
11	B14852420	INDAGES 2000 SL
12	B14852420	INDAGES 2000 SL
13	034026120N	
14	029940626P	
15	080152098L	
16	E93548550	HERENCIA YACENTE DE MARIA DOLORES FUENTES AGUILERA

- Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Granada, sito en C/ Joaquina Eguaras, 2 Pl. 1-4.

Lin.	NIF	TITULAR
1	052524942A	
2	045713612P	
3	024268219E	
4	F18451112	AGRICOLA ACCITANA, S.A.T.
5	E19634054	MUGAMIZ CB
6	025353855N	
7	074624183Q	
8	074617735P	
9	074671039K	
10	E18932681	HEREDEROS DE DOÑA MARIA ALBA FERNANDEZ DE CAÑETE
11	E18932681	HEREDEROS DE DOÑA MARIA ALBA FERNANDEZ DE CAÑETE
12	B23360951	LAS ALTURAS DE GUARROMAN S.L.
13	074620522N	
14	074669050X	
15	024205689Y	

– Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Huelva, sito en C/ Los Mozárabes, 8.

Lin.	NIF	TITULAR
1	029306497N	
2	029745883Y	

- Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Jaén, sito en Avda. De Jaén, 19.

Lin.	NIF	TITULAR
1	026713102M	
2	025814208C	
3	074995724S	
4	025918409P	
5	025801146E	
6	E19653385	HERENCIA YACENTE DE ROSARIO POYATOS TERUEL
7	025978868T	

Lin.	NIF	TITULAR
8	026477468Y	
9	026167473M	
10	025977141K	
11	026197669W	
12	025891843F	
13	026005448S	
14	002538682B	
15	000352531X	
16	025891843F	
17	026035914Y	
18	025891843F	
19	026005448S	
20	025950148F	
21	026738582R	
22	071218515G	
23	030470942J	
24	025885054A	
25	042214766Z	
26	025895606K	
27	022573537A	
28	074566592V	
29	026449709P	
30	B29796612	VENCHIPA S.L.
31	026470477F	
32	075105732Z	
33	B18518795	METROPOLITANA ADVENTURES SL
34	026200030V	
35	026206844T	
36	077358138F	
37	026419727H	
38	075115983F	

– Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Málaga, sito en Avda. De la Aurora, 47.

Lin.	NIF	TITULAR
1	025305758P	
2	025684542M	
3	025556077H	
4	B92379130	HNOS. SERRANO GONZALEZ AGROGANADERA, SL
5	024776417N	
6	053151666T	

- Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Sevilla, sito en Avda. De Grecia s/n.

Lin.	NIF	TITULAR
1	074919032M	
2	048936767N	
3	075518088A	
4	030442655Q	
5	B98484462	TASTINESS S.L.
6	B91198432	ENFEVI INVERSIONES, S.L.
7	027293635H	
8	034052597Q	
9	B56051964	COSECHAS EL GARROTAL S.L.
10	075439089D	
11	028137477J	
12	028381682G	
13	075411579F	
14	B02326593	BALNEARIO DE BENITO S.L.

- Fecha e identificación: Trámite de Audiencia-trámite de Subsanación de 17 de Julio de 2019, del Jefe de Servicio de Ayudas (**DGADM/SPU n.º 55/2019**).
- Extracto del acto notificado: "Trámite de Audiencia-trámite de Subsanación relativo a las comunicaciones de cesión de Pago Básico 2019."

- Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Almería, sito en C/ Hnos Machado, 4.

Lin.	NIF	TITULAR
1	045598306R	
2	023217546N	
3	075206714A	
4	045714745Z	
5	023183856V	
6	A79348736	HERALFIN S.A.
7	A79348736	HERALFIN S.A.
8	F04446266	S.A.T. HORTOFRUTICOLA LOS MELLIZOS
9	024059297D	
10	024083789Y	
11	027533259M	
12	038821718H	

– Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Cádiz, sito en Plaza de la Constitución, 3.

Lin.	NIF	TITULAR
1	037711413S	
2	B11624004	EL PINAR DE CAULINA S.L.
3	075744100V	
4	031364133E	
5	B91878199	EXPLOTACIONES AGRICOLAS BESANA S.L.
6	075856456H	
7	052285646E	
8	031221622L	
9	031593617N	
10	025591359H	
11	B11376233	PROCOMORAL S.L.
12	B11376233	PROCOMORAL S.L.
13	B99437881	INVERSIONES MONT KIARA S.L
14	X0970862D	
15	B41892621	SANTA ADELA SL
16	B11571916	COSTA ATLANTICA 2002 SL

Lin.	NIF	TITULAR
17	B72076706	HORTICOLA LITORAL DE LA JANDA SL
18	A28338838	CHORRERAS DE MUELAS S.A.
19	002522698N	
20	E11918786	HNOS. SANCHEZ BRIÑAS C.B.
21	B11938222	EXPLOTACION AGRICOLA HOSTELERA, S.L.
22	052327831W	
23	031630607H	
24	031521914T	
25	031513283V	
26	031448140X	
27	052327832A	
28	052327833G	
29	031587387S	

– Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Córdoba, sito en C/ Santo Tomás de Aquino, 1-5 y 6.

Lin.	NIF	TITULAR
1	B91878199	EXPLOTACIONES AGRICOLAS BESANA S.L.
2	E14476352	ESCUDERO ARTACHO, C.B.
3	075665825B	
4	B14919484	EXPLOT. AGRICOLAS CAMPAÑA Y MONTES SL
5	B14118343	FUENTE ASNERA, S.L.
6	E56095243	FAMILIA GARCIA BLAZQUEZ, C.B.
7	E56095243	FAMILIA GARCIA BLAZQUEZ, C.B.
8	031681347C	
9	B11968799	POTRERIZA S.L.
10	E14882773	VALCHILLON C.B
11	030411881Q	
12	030190285W	
13	030951108P	
14	030811246D	
15	030068827F	
16	030503797R	
17	J14509376	HERMANOS GUTIERREZ PALOMO S.C.P.

Lin.	NIF	TITULAR
18	030209808K	
19	030197417G	
20	075637422J	
21	075674057D	
22	075674057D	
23	030905572N	
24	030240796M	
25	B91878199	EXPLOTACIONES AGRICOLAS BESANA S.L.
26	029810765M	
27	X4641110D	
28	041079575B	
29	030072738P	
30	044358790R	
31	034018276B	
32	047334110H	
33	074998925L	
34	030050862M	
35	B28115533	MAJALOBA S.L.
36	014617803S	
37	014617804Q	
38	030050862M	
39	075355639A	
40	B82398751	ARACON AGUILERA S.L.

- Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Granada, sito en C/ Joaquina Eguaras, 2 Pl. 1-4.

Lin.	NIF	TITULAR
1	024028715V	
2	052514100V	
3	074555789R	
4	074595881G	
5	076145710R	
6	074622471Y	

Lin.	NIF	TITULAR
7	024190002M	
8	074597046L	
9	B23224124	FINCAS DE BAEZA SL
10	023636533P	
11	B11316353	ALPRESA GUTIERREZ S.L
12	B11316353	ALPRESA GUTIERREZ S.L
13	024298543D	
14	044267498L	
15	023591266M	
16	023591266M	
17	023412596E	
18	E14455455	SAN MATEO C.B
19	E14455455	SAN MATEO C.B
20	042953149M	
21	074654556Y	

– Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Huelva, sito en C/ Los Mozárabes, 8.

Lin.	NIF	TITULAR
1	B21515093	DELEGACION DE ASESO. E INVER. ONUBENSES S.L.
2	029429136S	
3	029409199L	
4	075543316T	
5	075543316T	
6	029535315A	
7	029386909Q	

– Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Jaén, sito en Avda. De Madrid, 19.

Lin.	NIF	TITULAR
1	052531481X	
2	025881641V	
3	026043714D	
4	024190890L	
5	025960083Y	
6	B87850012	CORTIJO DE LOS CUELLOS S.L.
7	026000579E	
8	074671009Z	
9	034066335T	
10	077361671K	
11	025898406S	
12	025887797D	
13	025887797D	
14	026189272T	
15	077367156D	
16	E23787476	HERENCIA YACENTE DE PEDRO CEACERO FERNANDEZ
17	025915778E	
18	075005487A	
19	074962594M	
20	074962594M	
21	025908512R	
22	052531599J	
23	074978550E	
24	026233001Y	
25	039157066A	
26	075673507B	
27	025926757F	
28	026038583F	
29	025945823Y	
30	026050375T	
31	025981430D	
32	051869519B	
33	025965034N	
34	025868388N	
35	050280013N	
36	075033272G	

Lin.	NIF	TITULAR
37	026235125Z	
38	026155790Y	
39	E23787476	HERENCIA YACENTE DE PEDRO CEACERO FERNANDEZ
40	025900184E	
41	020078499M	
42	B21264668	LA MARTEÑA LABRADORA S.L.
43	025954734Q	
44	074965323C	
45	074973677W	
46	050608410S	
47	026046559W	
48	026420817G	
49	026224524Q	
50	025942425N	
51	075015422W	
52	026681276B	
53	009024150P	
54	025926645X	
55	037676853R	
56	026123850J	
57	B23717663	INVERSIONES AGRARIAS Y VEHICULOS JAEN S.L.
58	026023570J	
59	026046559W	
60	018968080A	
61	018977245Z	
62	019000094R	
63	075103882G	
64	E23787476	HERENCIA YACENTE DE PEDRO CEACERO FERNANDEZ
65	E23787476	HERENCIA YACENTE DE PEDRO CEACERO FERNANDEZ
66	075045196Z	
67	046680289H	
68	073582673S	
69	E23787476	HERENCIA YACENTE DE PEDRO CEACERO FERNANDEZ
70	E44514271	HERMANOS PADILLA MORENO C.B.
71	075063352T	

Lin.	NIF	TITULAR
72	002099449D	
73	021994395R	
74	000367035R	
75	B80395627	CREMBA, S.L.
76	026182196P	
77	077137979G	
78	025847666J	
79	025977609Y	
80	017194303D	
81	077373070N	
82	052533225Y	
83	025956778J	
84	E23729866	HERMANOS DE HARO, C. B.
85	025985597J	
86	026016675H	
87	024065310L	
88	026681277N	
89	026227724L	
90	E23787476	HERENCIA YACENTE DE PEDRO CEACERO FERNANDEZ
91	026168860N	
92	026435273Q	
93	001166797F	
94	077325119Q	
95	E23787476	HERENCIA YACENTE DE PEDRO CEACERO FERNANDEZ
96	078681082Z	
97	030756193H	
98	052550030K	
99	025795985J	
100	052550030K	
101	075065894N	
102	026039392B	
103	026741216J	
104	075057838Y	
105	026020734Y	
106	050133069S	

Lin.	NIF	TITULAR
107	025888544C	
108	036921193Y	
109	036937564R	
110	E23457153	GONZALEZ PASTOR HERMANOS, C.B.
111	026047115Y	
112	026425459T	
113	026191115A	
114	026233001Y	
115	026240085Y	
116	026191115A	
117	026192912Y	
118	026199632X	
119	026216471J	
120	026216471J	
121	025920503D	
122	023401948T	
123	026030006D	
124	B18975490	ARRENDAMIENTOS ABC, S.L.
125	075048520A	
126	075071541R	
127	B19524495	AGRICOLA IDEAL, S.L.
128	026443993L	
129	026229022Y	
130	052541005N	
131	052541360E	
132	052549902P	
133	002535308H	
134	053911409F	
135	B92326149	SEYDOLIVA S.L.
136	025764574C	
137	052532340H	
138	E23624315	TEJERO MARTINEZ C.B.
139	B42015388	CEBADAS Y TRIGO DE CASTILLA S.L
140	025991556S	
141	075021848B	

Lin.	NIF	TITULAR
142	075021847X	
143	025997500W	

– Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Málaga, sito en Avda. De la Aurora, 47.

Lin.	NIF	TITULAR
1	J93094225	PRODUCCIONES AGRICOLAS PARADAS VALVERDE S.C.
2	048871253W	
3	025051380X	
4	074909666T	
5	025313307J	
6	074909666T	
7	025313306N	
8	074902752D	
9	048806518N	
10	E14842611	COMUNIDAD HEREDITARIA RECOLETAS
11	034015829W	
12	A14594287	LA DEHESA DEL DUQUE S.A.
13	074902750F	
14	025306668K	
15	074819000T	
16	024774439N	
17	024880055N	
18	025581602J	
19	025589375N	
20	025573661F	
21	025685082Q	
22	052578723X	
23	074908319X	
24	B29725934	AGRICOLA ALJIBE, S.L.
25	B92615939	AGRICULTORES MONTES DE MALAGA, S.L.
26	033365178K	
27	024221716W	

Lin.	NIF	TITULAR
28	025297268M	
29	053150167L	
30	075872159N	
31	074910093J	
32	E93685824	HERENCIA YACENTE DE DON JOSE MARIA GOZALVEZ BELLIDO
33	053698694L	
34	074893213S	
35	074904217W	
36	024866376H	
37	025090412B	
38	044285884M	
39	025551753H	
40	025284354V	
41	026793297E	

– Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Sevilla, sito en Avda. De Grecia s/n.

Lin.	NIF	TITULAR
1	034036227E	
2	034036227E	
3	028758617S	
4	E41206665	LA ALMENARA C.B
5	028282638K	
6	B41278805	FYS AGRICOLA SL
7	E41206665	LA ALMENARA C.B
8	B31211089	SYS AGRICOLA SL
9	028758617S	
10	034071250Q	
11	047502994J	
12	075380928S	
13	E41206665	LA ALMENARA C.B
14	000823367J	
15	B80990823	ALTG SL

Lin.	NIF	TITULAR
16	020065697Z	
17	B91446591	CUARTÓN DEL CUBO, S.L.
18	J91330779	ARNAO, S.C
19	028536202X	
20	014637697Z	
21	075332562H	
22	028389189J	
23	052667250X	
24	028852696R	
25	034063366K	
26	005859500C	
27	027327394J	
28	028603329T	
29	031626568G	
30	028527731A	
31	F41951161	AGRO SOS SCA
32	047341357C	
33	B14929756	SOCIEDAD AGRARIA HERMANOS MARTIN PEDRAZA,S.L.
34	028783514A	
35	075423617Q	
36	028352591P	
37	B90411984	HUERTA ARAHAL, S.L.
38	075431260T	
39	015413224G	
40	079210584X	
41	052257686F	
42	028349867K	
43	075389602H	
44	075338705C	
45	047393562S	
46	075384729K	
47	028199470K	
48	044602577B	
49	052222707B	
50	052222707B	

Lin.	NIF	TITULAR
51	075330275P	
52	027822228W	
53	B90260043	JABAI EXPLOTACION AGRICOLA SL
54	075321743D	
55	028357598R	
56	028357598R	
57	F90403320	EDUARDO E HIJOS S.C.A
58	J90259706	HEREDEROS DE DOÑA CONCEPCIÓN ALVAREZ SANCHEZ DE ALVA, S.C.
59	075359232P	
60	049098583T	
61	E41983123	EXPLOTACIONES AGRICOLAS LA LAGUNA
62	031558058B	
63	079210839N	
64	075415024W	
65	052296294K	
66	Y6398952K	
67	028550339W	
68	B91989855	COMPAINGENIA SL
69	B91958876	EXPLOTACIONES AGRICOLAS AGUAS SANTAS SL
70	F41100785	TERRANOVA, S.C.A
71	B91297291	INVERSIONES ANUDA SL
72	028344150P	
73	079210510M	
74	028746095M	
75	028318214Q	
76	027808537L	
77	014619760V	
78	014619761H	
79	028827907Y	
80	028690511N	
81	B92642115	PLAZOS 2005 SL
82	029270186H	
83	029270186H	
84	B93546877	GAPOCRIL,S.L.

- Fecha e identificación: Trámite de Audiencia-trámite de Subsanación de 09 de Septiembre de 2019, del Jefe de Servicio de Ayudas (**DGADM/SPU n.º 56/2019**).
- Extracto del acto notificado: "Trámite de Audiencia-trámite de Subsanación relativo a las comunicaciones de cesión de Pago Básico 2019."

- Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Almería, sito en C/ Hnos Machado, 4.

Lin.	NIF	TITULAR
1	038340412X	
2	027160404A	
3	A79348736	HERALFIN S.A.
4	027224043R	
5	B04609327	EXPLOTACIONES ARRIOCA
6	027509689X	
7	B30496350	SULFATO CALCICO DEL MEDITERRANEO SL
8	034806851P	
9	048752192N	
10	023214840C	
11	075222200X	
12	027207294L	
13	027207294L	
14	B04773198	INMUEBLES FONTANICAS SC
15	048752192N	

– Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Cádiz, sito en Plaza de la Constitución, 3.

Lin.	NIF	TITULAR
1	037711413S	
2	B72071194	TORREBRETONES, S.L.
3	B19554260	CEREAL VERAI, S.L
4	B19554260	CEREAL VERAI, S.L
5	E11922259	HERENCIA YACENTE DÃ¿A ROSARIO GARCIA ORBANEJA

Lin.	NIF	TITULAR
6	031221622L	
7	B14552764	CTRO. DESARROLLO TURISTICO LA
8	025574453V	
9	080121866D	
10	052360393L	
11	B91536532	TARBISSANA S L
12	031314044G	
13	031317530V	
14	048878782X	
15	028691815M	
16	025567797P	
17	025593571E	
18	074935164Z	
19	J11886843	LOS CEJOS DEL INGLES, S.C.
20	075863082C	
21	015435514F	
22	020604330X	
23	B78678570	MALUZA S.L.
24	B11938222	EXPLOTACION AGRICOLA HOSTELERA, S.L.
25	050972504L	
26	052327832A	
27	052327834M	
28	052327833G	
29	031448140X	
30	031819330A	
31	075891089J	
32	035972323R	
33	035972323R	
34	031630607H	
35	031513283V	
36	031521914T	
37	031828228T	
38	031839902J	
39	020067197L	
40	025581965P	

Lin.	NIF	TITULAR
41	031626349S	
42	031318030B	
43	031669386L	

– Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Córdoba, sito en C/ Santo Tomás de Aquino, 1-5 y 6.

Lin.	NIF	TITULAR
1	038689482D	
2	050807735E	
3	075661617N	
4	052485194E	
5	B14990170	FRANTERRA, SL
6	030424672L	
7	030905572N	
8	E56107410	HERENCIA YACENTE DOÑA ENCARNACION MOLINA CASTRO
9	B14990170	FRANTERRA, SL
10	030060125E	
11	029978728E	
12	030060126T	
13	030437597H	
14	075673418Z	
15	030481003T	
16	030041191V	
17	075664736A	
18	075668295C	
19	080115030G	
20	080115030G	
21	027298197A	
22	J14634794	HERMANOS MURO MELENDEZ VALDES
23	015453370S	
24	029954072E	
25	A14421036	SUBBETICA DE GESTION S.A.
26	B11858925	GERALDINO INVERSIONES Y EXPLOTACIONES S.L.

Lin.	NIF	TITULAR
27	B14956742	RENTAS Y GESTIONES DE LA SUBBETICA S.L.
28	030770168D	
29	J14810428	HERMNAOS PONTES S.C.P.
30	030971018T	
31	080117994R	
32	052489541E	
33	075660468J	
34	B14737290	TRIPLE HUERTA S.L.
35	074788602P	
36	080141737P	
37	030414469M	
38	E56113111	ACEITES DE MORILES CB
39	030959288T	
40	030452002W	
41	A14594287	LA DEHESA DEL DUQUE S.A.
42	A14594287	LA DEHESA DEL DUQUE S.A.
43	A14594287	LA DEHESA DEL DUQUE S.A.
44	034025675G	
45	030963270A	
46	020227598H	
47	029999401H	
48	B84090356	TINTE, SL
49	030525932X	
50	052244197L	
51	024184966Y	
52	052362376R	
53	030192942Z	
54	030992764B	
55	G14261580	PATRONATO BENÉFICO GUARDERÍA INFANTIL NTRA. SRA. DE LA AURORA Y SAN PABLO
56	080120079Q	
57	029968780X	
58	030042434H	
59	030778239F	
60	039168326Q	
61	039176564C	

Lin.	NIF	TITULAR
62	045496441A	
63	B14378558	PROMOTORA SAN MIGUEL MNPR S.L.
64	030490768J	
65	030780456Q	
66	023522960D	
67	030031616X	
68	030542019C	
69	030881536B	
70	030971712G	

- Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Granada, sito en C/ Joaquina Eguaras, 2 Pl. 1-4.

Lin.	NIF	TITULAR
1	E19636679	EL CERRON C.B.
2	074649074K	
3	023616131F	
4	023426827Q	
5	023635943Q	
6	J19680305	EXPLOTACION AGRICOLA LOPEZ-COZAR RUIZ S.C
7	024014835Y	
8	044252372G	
9	052524657V	
10	074690724H	
11	074577787B	
12	074665835S	
13	075147724P	
14	024097185Q	
15	024212273N	
16	044253664P	
17	074577198C	
18	074610925Y	
19	023637663B	
20	076142285A	

Lin.	NIF	TITULAR
21	023534997V	
22	044284235N	
23	023626701C	
24	074595088Q	
25	024116244P	
26	074616685Q	
27	024192758R	
28	050604031Y	
29	074583599G	
30	074618478S	
31	074609584E	
32	052526146B	
33	024075575A	
34	024114934D	
35	024046562Q	
36	074696672D	
37	024225080P	
38	024298543D	
39	074662955X	
40	024230983T	
41	024059217K	
42	014633174E	
43	074732465Z	
44	044259093D	
45	074591582Y	
46	026476535Q	
47	033879811Y	
48	024154331F	
49	077142866S	
50	024149057T	
51	024198070T	
52	023627672W	
53	075187056X	
54	074601710Z	
55	025927234R	

Lin.	NIF	TITULAR
56	023402090G	
57	029084461H	
58	B19690114	MULHEYCHICO, SL
59	024209633V	
60	074635450J	
61	024130130W	
62	025974871M	

– Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Huelva, sito en C/ Los Mozárabes, 8.

Lin.	NIF	TITULAR
1	029429136S	
2	029406686J	
3	048950762T	
4	049282518G	
5	029406725Y	
6	044203073V	
7	F21014477	S.C.A.EXPLOT.COMUN S.ISIDRO
8	F21014477	S.C.A.EXPLOT.COMUN S.ISIDRO
9	F21014477	S.C.A.EXPLOT.COMUN S.ISIDRO
10	029389445E	
11	029747310F	
12	B21575972	PARAJES DE SAN BARTOLOMÉ S.L.
13	A50102201	AGROALIMENTARIA DEL SUR,S.A.
14	A50102201	AGROALIMENTARIA DEL SUR,S.A.
15	A50102201	AGROALIMENTARIA DEL SUR,S.A.
16	B21377569	JUENDELI, SLL
17	073773804Q	
18	F21602123	GUERTA VERDE SOCIEDAD COOPERATIVA ANDALUZA
19	Y1566741H	

– Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Jaén, sito en Avda. De Madrid, 19.

Lin.	NIF	TITULAR
1	025959846E	
2	025955965M	
3	025982882N	
4	075022857P	
5	074997348Y	
6	075105714L	
7	051831982X	
8	074999663K	
9	024098324M	
10	051061208N	
11	026096828Q	
12	025748595A	
13	051857212D	
14	026196316Y	
15	026192786H	
16	E30598999	M CONSUELO GIMEZ S ISIDRO Y OTRO CB
17	075040956Y	
18	025920112D	
19	075079664M	
20	B23577356	FINCA FUENTE HIGUERA S.L
21	026743125J	
22	B23799232	INIESTA Y MAESO, S.L.
23	B23799232	INIESTA Y MAESO, S.L.
24	026232447G	
25	026434432A	
26	026430230X	
27	075108350X	
28	025867811X	
29	026728050A	
30	025954678Y	
31	077337204A	

Lin.	NIF	TITULAR
32	025927574L	
33	J14697809	CRUZ ORTEGA HERMANOS S.C.P.
34	025804259F	
35	E23413339	HERMANOS TRIGO FERNANDEZ, S.C.
36	026467577M	
37	075009283G	
38	051880018E	
39	051891386M	
40	025973046C	
41	025937911Y	
42	023674085R	
43	026445664B	
44	E23794746	HEREDEROS FERNANDA GARRIDO RUIZ HERENCIA YACENTE
45	026178815P	
46	025896531A	
47	030477236M	
48	E23775745	HEREDEROS DE CUSTODIO CANO ALCALA CB
49	E23775745	HEREDEROS DE CUSTODIO CANO ALCALA CB
50	E23775745	HEREDEROS DE CUSTODIO CANO ALCALA CB
51	046866916T	
52	075092000J	
53	026690712V	
54	026731526Y	
55	026008454P	
56	052550835K	
57	025943334R	
58	075092111D	
59	075007922T	
60	075100563C	
61	025989741V	
62	026002638B	
63	074962889R	
64	036921193Y	
65	036937564R	
66	025951326N	

Lin.	NIF	TITULAR
67	025898534M	
68	026482264H	
69	052545578P	
70	E13176458	HERMANOS MUÑOZ PEREZ, C.B.
71	043077538X	
72	026434567T	
73	026053812X	
74	052530519Z	
75	075010498T	
76	075002751G	
77	026463432T	
78	075062556D	
79	075097209R	
80	043422091T	
81	026476190Q	
82	026175671S	
83	026402156L	
84	026486568K	
85	025958188C	
86	025917763Y	
87	026488222L	
88	026463818H	
89	026421346G	
90	026421346G	
91	026439058Y	
92	026393648K	
93	026434886C	
94	025751197Y	
95	025971236G	
96	E23610785	MANUEL ORTIZ CARRILLO Y OTROS C.B
97	E86706827	HERMANOS RUIZ BULNES, C.B.
98	E86706827	HERMANOS RUIZ BULNES, C.B.
99	E86706827	HERMANOS RUIZ BULNES, C.B.
100	004167349W	
101	025945993S	

Lin.	NIF	TITULAR
102	E23801012	HEREDEROS DE MIGUEL BARRANCO CASTILLO HERENCIA YACENTE
103	026443962B	
104	E23413339	HERMANOS TRIGO FERNANDEZ, S.C.
105	044284691P	
106	B87826830	HACIENDA LAS ROZAS S.L
107	B87826830	HACIENDA LAS ROZAS S.L
108	025820508H	
109	074947835N	
110	050310456A	
111	025945834V	
112	050310456A	
113	075005503L	
114	025774311M	
115	025985423T	
116	025896559P	
117	025896559P	
118	026132210R	
119	B17795451	QUEVIERD GRUP, S.L.
120	B73888778	CITRUWORLD SL
121	077328284F	
122	077328283Y	
123	077328284F	
124	077328283Y	
125	026036627Y	
126	026034856Y	
127	E23801145	HEREDEROS DE EMILIO JUSTICIA PEREZ HERENCIA YACENTE
128	074989961W	
129	074989961W	
130	024063253D	
131	024283688N	
132	026355959Y	
133	075024109H	
134	026205153B	
135	044283698G	
136	026337445F	

Lin.	NIF	TITULAR
137	025900180H	
138	E23801012	HEREDEROS DE MIGUEL BARRANCO CASTILLO HERENCIA YACENTE
139	053074657H	
140	074990892J	
141	E23656101	HROS. DE RICARDO JAUME ORTEGA HERENCIA YACENTE
142	026169486V	
143	040379184Q	
144	025961073F	
145	025956168R	
146	025858992T	
147	074994106F	
148	052741000E	
149	025973255E	
150	B23738552	ACEITE DE ORIGEN SL
151	B23738552	ACEITE DE ORIGEN SL
152	026457090Y	
153	052555216D	
154	026421099X	
155	075091280Y	
156	015514992C	
157	075097342L	
158	026165104M	
159	026445157X	
160	E23680325	HERMANOS MADRID VILLAR CB
161	021958359Y	
162	074572323K	
163	052541005N	
164	052549902P	
165	052541360E	
166	026469045R	
167	039186354N	
168	B18495085	AGRICOLA EL CAPELLAN, S.L.
169	026191002M	
170	026466239R	
171	026466239R	

Lin.	NIF	TITULAR
172	026454596L	
173	025976513Z	
174	025938247C	
175	040580995W	
176	025926361W	
177	E23781156	HERENCIA YACENTE DE JUANA DE LA CRUZ RODRIGUEZ
178	046830622T	
179	026240855V	
180	026503024D	
181	040589772Q	
182	075025275B	
183	025930579B	
184	026242064F	
185	077341759G	
186	026441589F	
187	025908179J	
188	025949235Z	

– Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Málaga, sito en Avda. De la Aurora, 47.

Lin.	NIF	TITULAR
1	074902752D	
2	030971826A	
3	030971826A	
4	074808980P	
5	025315031N	
6	025570660L	
7	025049849C	
8	007232673R	
9	000268906J	
10	074934398F	
11	025244475C	
12	025312643Q	

Lin.	NIF	TITULAR
13	025551740M	
14	025600019F	
15	074902154D	
16	077669916C	
17	J93285351	CORTIJO DE REBANALES SC.
18	024670611Y	
19	033358673W	
20	053371023Y	
21	074799960G	
22	052582466G	
23	024760158Z	
24	025575256S	
25	025575256S	
26	025575256S	
27	074901222C	
28	024727760T	
29	025664302M	
30	033807139Z	
31	033807139Z	

– Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Sevilla, sito en Avda. De Grecia s/n.

Lin.	NIF	TITULAR
1	J91468983	AGROPECUARIA MIGUEL VEGA SOCIEDAD CIVIL
2	048856467M	
3	B41840141	MANUEL PRADOS E HIJOS S.L.
4	B41840141	MANUEL PRADOS E HIJOS S.L.
5	B41840141	MANUEL PRADOS E HIJOS S.L.
6	027892584R	
7	B91657551	BAIBOR ASESORES,S.L.
8	044609645H	
9	028406773W	
10	028853243L	

Lin.	NIF	TITULAR
11	028536538R	
12	051064274L	
13	E86206364	EXPLOT. AGROP. HERED.DE D. JUAN PEDRO DOMECQ SOLIS
14	076114544T	
15	024678057T	
16	B41610759	LASARTE CARRERO, S.L.
17	034036227E	
18	B91596221	LOS CALEROS DEL CHORILLO S.L.
19	028344150P	
20	027298409P	
21	E41835497	AGRICOLA GUTIERREZ CEPEDA, C.B.
22	E91924712	HEREDEROS DE ROCIO CEPEDA MORALES HERENCIA YACENTE
23	034053142D	
24	028863587J	
25	028459007A	
26	B18056283	CONSTRUCCIONES JOMASA S.L.
27	F21014477	S.C.A.EXPLOT.COMUN S.ISIDRO
28	028231521X	
29	074668152D	
30	052250067R	
31	052271348F	
32	028873075W	
33	028701607E	
34	004985115A	
35	B41837493	EXPLOT. AGRICOLAS EL CARRETERO,S.L.
36	020224829D	
37	B41837493	EXPLOT. AGRICOLAS EL CARRETERO,S.L.
38	049120360L	
39	030484678H	
40	027908562V	
41	B28115533	MAJALOBA S.L.
42	B04291050	QUINTALES Y ARROBAS, SL
43	028404206B	
44	J90426768	HERMANAS BARRIOS EXPOSITO S.C.
45	B90022898	PARIAS PEREZ-CENTURIÓN, S.L.

Lin.	NIF	TITULAR
46	028791880C	
47	000131238T	
48	028621382K	
49	075418568G	
50	075342882B	
51	030252227M	
52	B90303009	EDIFICIOS Y OPORTUNIDADES DEL SUR SL
53	075427562M	
54	B90018292	HERMANOS GUEVARA SALADO S.L.U.
55	026459052J	
56	B91778712	EXPLOTACIONES AGRICOLAS LA PARADA 210 SL
57	B91929323	CITRICOS LA VEGA MEDIA SLU
58	B90150327	SOBEROLA S.L.
59	075408243Y	
60	028357828R	
61	B41914292	AGRICOLA DIANSA S.L.
62	027539636B	
63	B91438887	CAPITEL 2005 S.L.
64	075352248Q	
65	079202324F	
66	075441349S	
67	075363664R	
68	075312146A	
69	014615115H	
70	028686475R	
71	B90198524	Transportes y Aceites Molino de Carmona SL
72	J41536210	HERNANDEZ RAMIREZ SC
73	J41971300	EL CADOSO S.C.
74	019469738P	
75	027891566H	
76	B14964621	AGRICODU S.L.
77	075303884K	

- Fecha e identificación: Trámite de Audiencia-trámite de Subsanación de 20 de Septiembre de 2019, del Jefe de Servicio de Ayudas (**DGADM/SPU n.º 59/2019**).
- Extracto del acto notificado: "Trámite de Audiencia-trámite de Subsanación relativo a las comunicaciones de cesión de Pago Básico 2019."

- Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Córdoba, sito en C/ Santo Tomás de Aquino, 1-5 y 6.

Lin.	NIF	TITULAR
1	B93633600	FINCA NAVALPEDROCHE S.L.
2	030466573Z	
3	075670317H	
4	030942177R	
5	034015627F	
6	B56100845	GRUPO EMPRESARIAL DEL GENIL, S.L.
7	075695885X	
8	080146693L	
9	075659552V	
10	003099693Y	
11	030495039Y	

- Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Granada, sito en C/ Joaquina Eguaras, 2 Pl. 1-4.

Lin.	NIF	TITULAR
1	024116618Z	
2	023391113K	
3	024162691H	
4	024217029F	
5	E19648997	HERMANOS T.F.B.
6	074576214W	
7	024280230G	
8	E19634476	HERMANOS VILLADEN SANCHEZ CB
9	023581080P	

Lin.	NIF	TITULAR
10	023627672W	
11	020100868H	
12	074683515P	
13	044258047K	
14	014629358R	
15	024081599R	
16	074654556Y	
17	074672241G	
18	044259685A	
19	075928922B	
20	036506702K	
21	024042193V	
22	024052061H	
23	044250566S	
24	074620309Y	
25	044254964C	
26	044254964C	
27	024269080D	
28	024269080D	
29	074582019B	
30	024130453A	
31	074631368W	

– Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Huelva, sito en C/ Los Mozárabes, 8.

Lin.	NIF	TITULAR
1	075543316T	

– Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Jaén, sito en Avda. De Madrid, 19.

Lin.	NIF	TITULAR
1	023401948T	

Lin.	NIF	TITULAR
2	026132210R	
3	025910599H	
4	025854004A	
5	075102799W	
6	074977075L	
7	E23413339	HERMANOS TRIGO FERNANDEZ, S.C.
8	E23413339	HERMANOS TRIGO FERNANDEZ, S.C.
9	078682738Z	
10	B54693841	GEYFRAN ELCHE, S.L.U.
11	B23440191	ARRENDAMIENTOS FRANCISCO SUAREZ SALAZAR S.L.
12	B23440191	ARRENDAMIENTOS FRANCISCO SUAREZ SALAZAR S.L.
13	025904838F	
14	074687845Z	
15	025942682Q	
16	075926821A	
17	001347220H	
18	B23478373	AGRICOLA TUCCITANA, S,L
19	050277733D	
20	050277733D	
21	075094497A	
22	026479053G	
23	075059615N	
24	001493549K	
25	075123392X	
26	051398515R	
27	025969601W	
28	025910200X	
29	025957744J	
30	026031797Y	
31	074996424W	
32	025934215J	
33	026500846Q	
34	025874308K	
35	075098483X	
36	026362141R	

Lin.	NIF	TITULAR
37	026383506E	
38	025925976P	
39	026466003H	
40	026467149Z	
41	026436970B	
42	074607708D	
43	026346132T	
44	026417597G	
45	E23585854	FRANCISCO ROLDAN DIAZ Y OTROS, CB
46	E23585854	FRANCISCO ROLDAN DIAZ Y OTROS, CB
47	E23585854	FRANCISCO ROLDAN DIAZ Y OTROS, CB
48	025891943S	
49	026022980K	
50	077322053D	
51	077322053D	
52	025887350E	
53	015802221W	
54	005373298S	
55	016196895L	
56	005220536L	
57	E87848701	PALYESPAR, C.B.
58	026485862M	
59	026501151E	

– Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Málaga, sito en Avda. De la Aurora, 47.

Lin.	NIF	TITULAR
1	025104733A	
2	025340179K	
3	045050825N	
4	045050825N	
5	025678862Y	
6	025334006N	

Lin.	NIF	TITULAR
7	025552507J	
8	025556824Y	
9	025531620X	
10	025542901K	
11	Y6642240S	
12	Y6698841J	
13	024271610D	
14	024047448M	
15	E14393862	MORAN MOLIZ,CB
16	025329438K	
17	B92047463	RONDA AGROPECUARIA, S.L.
18	B93303030	VEGA DE RONDA, SL

– Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Sevilla, sito en Avda. De Grecia s/n.

Lin.	NIF	TITULAR
1	030422589Y	
2	028423323S	
3	028423323S	
4	048990105J	
5	045659635N	
6	074905820H	
7	076144083F	
8	052512041M	
9	023394581Q	
10	030484678H	
11	V41765322	HERMANOS HERNANDEZ GIL C.B.
12	027899319C	
13	027746053A	
14	027746107B	
15	047211449Q	
16	047201608L	
17	B90150327	SOBEROLA S.L.

Lin.	NIF	TITULAR
18	028259852M	
19	B90150327	SOBEROLA S.L.
20	075442149X	
21	B41155474	GRANJA BERNAUER SL
22	052562147V	
23	028786823T	
24	B90138348	AGROPECUARIA ARANVID,S.L.U
25	077531731L	
26	028355184W	
27	014321031N	
28	028668360X	
29	027656666V	
30	B91983742	ALBA PALOP SOCIEDAD LIMITADA
31	025021805J	
32	038378404Y	
33	047342349T	
34	B91983742	ALBA PALOP SOCIEDAD LIMITADA
35	034021019V	
36	025350308F	
37	028428119G	
38	E90128653	EL JUNQUILLO, C.B.
39	079210639L	
40	028868047B	
41	027903744Y	
42	028315600R	
43	047556640T	
44	052271263Z	
45	075373702B	
46	B41788266	MACE AGRICOLA SL
47	075435367J	
48	027854517E	
49	B91216911	ADASTEMTX SL
50	028472109H	
51	028472762G	
52	028462720J	

Lin.	NIF	TITULAR
53	028783884M	
54	E90372772	NAVALAGRULLA, C.B,
55	028472762G	

- Fecha e identificación: Trámite de Audiencia-trámite de Subsanación de 27 de Septiembre de 2019, del Jefe de Servicio de Ayudas (**DGADM/SPU n.º 63/2019**).
- Extracto del acto notificado: "Trámite de Audiencia-trámite de Subsanación relativo a las comunicaciones de cesión de Pago Básico 2019."

- Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Cádiz, sito en Plaza de la Constitución, 3.

Lin.	NIF	TITULAR
1	024879139Q	
2	025064888V	

- Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Córdoba, sito en C/ Santo Tomás de Aquino, 1-5 y 6.

Lin.	NIF	TITULAR
1	030192942Z	
2	030992764B	
3	075641571E	
4	030529489W	
5	030174823L	
6	E14626246	AGRICOLA COBOS JIMENEZ
7	005354757N	
8	030476445L	
9	030170471Z	
10	044191222B	

- Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Granada, sito en C/ Joaquina Eguaras, 2 Pl. 1-4.

Lin.	NIF	TITULAR
1	024168211H	
2	024196972Y	

– Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Jaén, sito en Avda. De Madrid, 19.

Lin.	NIF	TITULAR
1	026004788E	
2	025869867L	
3	025986321R	
4	025986321R	
5	025784695Q	
6	050810396S	
7	B17795451	QUEVIERD GRUP, S.L.
8	025978224T	
9	026028518Q	
10	026457384R	
11	026583535C	
12	B23585268	I.C.S. RENOVABLES SL
13	025934066W	
14	E23794126	COMUNIDAD YACENTE HRDOS MARIA DOLORES OLIVARES CALERO
15	B85364271	ISLA TIMONTXACO, S.L.
16	005625754T	
17	023627263F	
18	050310456A	
19	050810396S	
20	029839135Q	
21	E23508161	HROS. DE MIGUEL LOMBARDO MATA C.B.
22	B82967175	CAMPOTIÑA SERVICIOS SL
23	036927431B	

Lin.	NIF	TITULAR
24	036927431B	
25	026497459X	
26	075110379S	
27	025916747W	
28	024210332A	
29	026455066Y	
30	026449726W	
31	000686942R	
32	005250437C	
33	005416571W	

– Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Málaga, sito en Avda. De la Aurora, 47.

Lin.	NIF	TITULAR
1	025324895D	
2	025338141F	
3	Y6698841J	
4	025542901K	
5	Y6642240S	
6	025531620X	
7	025556824Y	
8	025552507J	
9	025562211B	

– Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Sevilla, sito en Avda. De Grecia s/n.

Lin.	NIF	TITULAR
1	077975479M	
2	028398366J	
3	E90207945	HERENCIA YACENTE PEDRO MORALES VERA
4	028259852M	
5	028756569Z	

Lin.	NIF	TITULAR
6	F11606530	AINA, S.A.T. N° 2949
7	B91023911	AGROPECUARIA EL BALDIO, S.L.
8	B14934053	LAGO DEL FRESNO, S.L.
9	B90167503	AVICOLAS ARAHAL SL

- Fecha e identificación: Trámite de Audiencia-trámite de Subsanación de 08 de Noviembre de 2019, del Jefe de Servicio de Ayudas (**DGADM/SPU n.º 67/2019**).
- Extracto del acto notificado: "Trámite de Audiencia-trámite de Subsanación relativo a las comunicaciones de cesión de Pago Básico 2019."
- Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Almería, sito en C/ Hnos Machado, 4.

Lin.	NIF	TITULAR
1	038340412X	
2	A79348736	HERALFIN S.A.
3	B30496350	SULFATO CALCICO DEL MEDITERRANEO SL
4	044254485R	
5	053710427E	

- Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Cádiz, sito en Plaza de la Constitución, 3.

Lin.	NIF	TITULAR
1	B11365863	IMBLUSQUETA AGRÍCOLA S.L.
2	B99437881	INVERSIONES MONT KIARA S.L
3	024107101L	
4	031818682E	
5	027380155N	
6	074630293P	
7	015474590Y	
8	031580703R	
9	B11938222	EXPLOTACION AGRICOLA HOSTELERA, S.L.
10	075858845S	

Lin.	NIF	TITULAR
11	031306665P	
12	031652539P	

- Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Córdoba, sito en C/ Santo Tomás de Aquino, 1-5 y 6.

Lin.	NIF	TITULAR
1	B91878199	EXPLOTACIONES AGRICOLAS BESANA S.L.
2	075665825B	
3	A14594287	LA DEHESA DEL DUQUE S.A.
4	A14594287	LA DEHESA DEL DUQUE S.A.
5	A14594287	LA DEHESA DEL DUQUE S.A.
6	E56095243	FAMILIA GARCIA BLAZQUEZ, C.B.
7	A14594287	LA DEHESA DEL DUQUE S.A.
8	E56095243	FAMILIA GARCIA BLAZQUEZ, C.B.
9	052245081Y	
10	J56106164	JLP EXPLOTACIONES AGRICOLAS S.C
11	080126893E	
12	030941801Q	
13	A14421036	SUBBETICA DE GESTION S.A.
14	B14421036	SUBBETICA DE GESTION S.L
15	030935811Y	
16	052489541E	
17	075660468J	
18	B14737290	TRIPLE HUERTA S.L.
19	B14475834	ROCOR AGRICOLA, S.L.
20	E56113111	ACEITES DE MORILES CB
21	A14594287	LA DEHESA DEL DUQUE S.A.
22	A14594287	LA DEHESA DEL DUQUE S.A.
23	A14594287	LA DEHESA DEL DUQUE S.A.
24	030478363M	
25	000116782B	
26	028060441G	
27	075010464N	

Lin.	NIF	TITULAR
28	B56105075	AGRICOLA MANHOLE, S.L.
29	030811528S	
30	080144014P	
31	030471127Z	
32	030396839Q	
33	075629495K	
34	079027437N	
35	025300482E	
36	E56115165	HERENCIA YACENTE DE FELIPE RODRIGUEZ MESA
37	030476445L	
38	075659552V	
39	A14594287	LA DEHESA DEL DUQUE S.A.
40	A14594287	LA DEHESA DEL DUQUE S.A.
41	E18962886	JOSE ANTONIO Y JAIME ARANDA LOPEZ C.B.
42	044371309P	
43	044371308F	
44	027870499L	
45	E14213433	C.B. SANTA ISABEL
46	E14213433	C.B. SANTA ISABEL
47	045747166M	
48	045747165G	
49	E19544212	EL CAÑUELO CB
50	034025748P	
51	023040090R	
52	001396687N	
53	B29408309	INCIR, S. L.
54	030488353J	
55	048806920T	
56	016294700M	
57	018593818C	
58	016294700M	
59	048806920T	
60	018593818C	
61	044273770N	
62	000835796E	

Lin.	NIF	TITULAR
63	075634117C	
64	075705190T	

- Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Granada, sito en C/ Joaquina Eguaras, 2 Pl. 1-4.

Lin.	NIF	TITULAR
1	074583538N	
2	B23224124	FINCAS DE BAEZA SL
3	024298543D	
4	075789996M	
5	076628570E	
6	075152540V	
7	052530843Q	
8	024102542Z	
9	024178821W	
10	024092794H	
11	023976400G	
12	044284485D	
13	074607362P	
14	024183115H	
15	044272283C	
16	024181607M	
17	023517101S	
18	075140854S	
19	074608154H	
20	044282871M	
21	012354459D	
22	044278307H	
23	045719174G	
24	045719174G	
25	045719174G	
26	074642999H	
27	076628713G	

– Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Huelva, sito en C/ Los Mozárabes, 8.

Lin.	NIF	TITULAR
1	028792104Z	
2	029389445E	
3	E90360769	HERENCIA YACENTE CONSUELO MEDINA GONZALEZ
4	F21602123	GUERTA VERDE SOCIEDAD COOPERATIVA ANDALUZA
5	Y1566741H	

– Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Jaén, sito en Avda. De Madrid, 19.

Lin.	NIF	TITULAR
1	A78642683	NIEVE DE ANDALUCIA, S.A.
2	A78642683	NIEVE DE ANDALUCIA, S.A.
3	A78642683	NIEVE DE ANDALUCIA, S.A.
4	026233001Y	
5	026233427H	
6	026721679A	
7	026026310Q	
8	025852552T	
9	E23621428	HEREDEROS DE MANUELA AMARO MARTIN C.B.
10	026046559W	
11	E23621428	HEREDEROS DE MANUELA AMARO MARTIN C.B.
12	E23621428	HEREDEROS DE MANUELA AMARO MARTIN C.B.
13	075117470E	
14	030490036V	
15	E23621428	HEREDEROS DE MANUELA AMARO MARTIN C.B.
16	E23621428	HEREDEROS DE MANUELA AMARO MARTIN C.B.
17	026435273Q	
18	026196316Y	
19	026192786H	
20	B81040933	TORRE EL ALAMO, S.L

Lin.	NIF	TITULAR
21	E23621428	HEREDEROS DE MANUELA AMARO MARTIN C.B.
22	075092905K	
23	030418465E	
24	024156264P	
25	075014106C	
26	025992104B	
27	025985423T	
28	075048436B	
29	025793446G	
30	025978224T	
31	026479053G	
32	026374498F	
33	002448985Z	
34	075099469F	
35	E14966766	CAMPOFA C.B.
36	E14967400	CAMPOMAROG, C.B.
37	026497529B	
38	E87848701	PALYESPAR, C.B.
39	025793446G	
40	E19648997	HERMANOS T.F.B.
41	052527595B	
42	025896559P	
43	026244887R	
44	050310456A	
45	074965183H	
46	026231045M	
47	025961923Y	
48	025982946F	
49	025961923Y	
50	026043473K	
51	025945834V	

– Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Málaga, sito en Avda. De la Aurora, 47.

Lin.	NIF	TITULAR
1	048871253W	
2	024820207X	
3	025589375N	
4	025056145Z	
5	025573661F	
6	025104733A	
7	025606693B	
8	045050825N	
9	030439098R	
10	074900111J	

– Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Sevilla, sito en Avda. De Grecia s/n.

Lin.	NIF	TITULAR
1	028282638K	
2	B41278805	FYS AGRICOLA SL
3	B31211089	SYS AGRICOLA SL
4	B41278805	FYS AGRICOLA SL
5	B91495507	LACMISAN GANADEROS ASOCIADOS SL
6	J91330779	ARNAO, S.C
7	B90018292	HERMANOS GUEVARA SALADO S.L.U.
8	028018672A	
9	028509116H	
10	015413224G	
11	027788222J	
12	B91989855	COMPAINGENIA SL
13	J91006858	HERMANOS MARQUEZ,S.C.P.
14	074905820H	
15	B91360396	CONTAGRI S.L
16	B14764880	DISANAGRO S.L
17	030484678H	
18	030994444N	

Lin.	NIF	TITULAR
19	029270186H	
20	B04291050	QUINTALES Y ARROBAS, SL
21	028791880C	
22	052244675Z	
23	028326632Q	
24	B41509811	TELEVISION Y TECNICA, S.L.
25	028525700L	
26	A41208323	COTO ANTÓN DIAZ S.A.
27	B41509811	TELEVISION Y TECNICA, S.L.
28	014324737S	
29	027903744Y	
30	E90372772	NAVALAGRULLA, C.B,
31	030944718N	
32	B14934053	LAGO DEL FRESNO, S.L.
33	030944718N	
34	B90171208	PEREZ LUGO,SL

- Fecha e identificación: Trámite de Audiencia-trámite de Subsanación de 25 de Noviembre de 2019, del Jefe de Servicio de Ayudas (**DGADM/SPU n.º 69/2019**).
- Extracto del acto notificado: "Trámite de Audiencia-trámite de Subsanación relativo a las comunicaciones de cesión de Pago Básico 2019."
- Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Córdoba, sito en C/ Santo Tomás de Aquino, 1-5 y 6.

Lin.	NIF	TITULAR
1	E14317416	ALRO C.B.
2	030881536B	
3	070572219P	

- Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Granada, sito en C/ Joaquina Eguaras, 2 Pl. 1-4.

Lin.	NIF	TITULAR
1	074549215M	
2	074658698P	
3	045714821K	
4	E14455455	SAN MATEO C.B
5	023482584K	
6	024190345A	
7	023479341K	
8	044285503S	
9	044285503S	
10	E97222491	CARMEN CARNICERO Y OTROS C.B.
11	074571106T	
12	076144186H	
13	024164709N	
14	023650540P	
15	E19505486	AGRICOLA CUBERO, C.B.

– Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Jaén, sito en Avda. De Madrid, 19.

Lin.	NIF	TITULAR
1	030510297S	
2	025868734J	
3	075105761C	
4	026193149J	

– Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Málaga, sito en Avda. De la Aurora, 47.

Lin.	NIF	TITULAR
1	025244475C	
2	045050825N	
3	024745903L	

– Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Sevilla, sito en Avda. De Grecia s/n.

Lin.	NIF	TITULAR
1	B14352546	COMPAÑIA NORTEAFRICANA DE COMERCIO S.L.

- Fecha e identificación: Trámite de Audiencia-trámite de Subsanación de 10 de Diciembre de 2019, del Jefe de Servicio de Ayudas (**DGADM/SPU n.º 71/2019**).
- Extracto del acto notificado: "Trámite de Audiencia-trámite de Subsanación relativo a las comunicaciones de cesión de Pago Básico 2019."
- Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Almería, sito en C/ Hnos Machado, 4.

Lin.	NIF	TITULAR
1	044254485R	

- Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Cádiz, sito en Plaza de la Constitución, 3.

Lin.	NIF	TITULAR
1	031692912Q	
2	B93063626	PONCE Y AGUILAR AGROPECUARIA S.L.
3	075858845S	
4	052324966N	
5	E72342710	LAS PEDRERAS TITULARIDAD COMPARTIDA DE EXPLOTACIÓN AGRARIA

- Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Granada, sito en C/ Joaquina Eguaras, 2 Pl. 1-4.

Lin.	NIF	TITULAR
1	E19636679	EL CERRON C.B.
2	B19683481	EXPLOTACIONES AGRICOLAS MILENA S.L.
3	B19683481	EXPLOTACIONES AGRICOLAS MILENA S.L.

Lin.	NIF	TITULAR
4	024185916J	
5	078006917W	
6	078026332M	
7	023350942P	
8	B19683580	FINCA LA AMARGUILLA S.L.
9	008435855F	

– Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Jaén, sito en Avda. De Madrid, 19.

Lin.	NIF	TITULAR
1	077322053D	

– Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Sevilla, sito en Avda. De Grecia s/n.

Lin.	NIF	TITULAR
1	B90286766	FAFERU SL

- Fecha e identificación: Trámite de Audiencia-trámite de Subsanación de 11 de Diciembre de 2019, del Jefe de Servicio de Ayudas (**DGADM/SPU n.º 73/2019**).
- Extracto del acto notificado: "Trámite de Audiencia-trámite de Subsanación relativo a las comunicaciones de cesión de Pago Básico 2018."
- Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Almería, sito en C/ Hnos Machado, 4.

Lin.	NIF	TITULAR
1	075202365R	
2	075260583Y	

- Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Cádiz, sito en Plaza de la Constitución, 3.

Lin.	NIF	TITULAR
1	053965257N	
2	044964566A	
3	044964566A	

- Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Córdoba, sito en C/ Santo Tomás de Aquino, 1-5 y 6.

Lin.	NIF	TITULAR
1	080142399A	
2	075696008H	
3	030477189G	
4	030787480W	
5	030477189G	
6	075696008H	
7	X5343470H	

- Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Granada, sito en C/ Joaquina Eguaras, 2 Pl. 1-4.

Lin.	NIF	TITULAR
1	022399185Z	
2	074660352Y	
3	052230321N	
4	015226043C	
5	024223634B	
6	049093692P	
7	024223634B	
8	024270370B	
9	024273937J	
10	B18712810	RUSTICA TORTERON S.L.
11	B18766428	TERMAS DE BRACAMONTE SL
12	B18712810	RUSTICA TORTERON S.L.
13	B18766428	TERMAS DE BRACAMONTE SL

– Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Huelva, sito en C/ Los Mozárabes, 8.

Lin.	NIF	TITULAR
1	029475771Y	
2	029437110P	
3	B56051972	CULTIVOS AGUABUENA S.L.

– Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Jaén, sito en Avda. De Madrid, 19.

Lin.	NIF	TITULAR
1	073582673S	
2	025880002B	
3	026208320G	
4	026208320G	
5	E23784853	HNOS. MUÑOZ VILCHEZ COMUNIDAD DE BIENES
6	039677741G	
7	023494397N	
8	024224931C	
9	024255743N	
10	024258975R	
11	044284655H	
12	075130901K	
13	024224931C	
14	J19638972	EXPLOTACIONES AGRÍCOLAS DE LOS HEREDEROS DE LA FAMILIA GONZÁLEZ GONZÁLEZ DE CARCHELEJO SC
15	024255743N	
16	J19638972	EXPLOTACIONES AGRÍCOLAS DE LOS HEREDEROS DE LA FAMILIA GONZÁLEZ GONZÁLEZ DE CARCHELEJO SC
17	024258975R	
18	J19638972	EXPLOTACIONES AGRÍCOLAS DE LOS HEREDEROS DE LA FAMILIA

Lin.	NIF	TITULAR
		GONZÁLEZ GONZÁLEZ DE CARCHELEJO SC
19	044284655H	
20	J19638972	EXPLOTACIONES AGRÍCOLAS DE LOS HEREDEROS DE LA FAMILIA GONZÁLEZ GONZÁLEZ DE CARCHELEJO SC
21	075130901K	
22	J19638972	EXPLOTACIONES AGRÍCOLAS DE LOS HEREDEROS DE LA FAMILIA GONZÁLEZ GONZÁLEZ DE CARCHELEJO SC
23	023494397N	
24	J19638972	EXPLOTACIONES AGRÍCOLAS DE LOS HEREDEROS DE LA FAMILIA GONZÁLEZ GONZÁLEZ DE CARCHELEJO SC
25	B84323641	FAMOLIGAR, S.L.
26	B23780513	MAGINA AGROPECUARIA S.L.
27	015683190L	
28	024063643P	
29	024217029F	
30	E19648997	HERMANOS T.F.B.
31	077353428N	
32	077369898Z	
33	026371000M	
34	075092583K	
35	025817820K	
36	026457324X	
37	026007206W	
38	074652112T	
39	044295896N	
40	024131294Q	

– Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Málaga, sito en Avda. De la Aurora, 47.

Lin.	NIF	TITULAR
1	025305758P	
2	025578387H	

– Acceso al texto integro: Servicio de Ayudas de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de Sevilla, sito en Avda. De Grecia s/n.

Lin.	NIF	TITULAR
1	E91736439	FRANCISCA TRISTANCHO TRISTANCHO E HIJOS C.B.
2	028859721B	
3	030787764X	
4	075338942G	
5	027871983P	
6	B90272519	CONCELOR AGRICOLA S.L.
7	047001528Q	
8	E14985352	FUENTES DE ANDALUCIA, C.B.
9	B98484462	TASTINESS S.L.
10	039154014X	
11	B41381526	ROMERO SAEZ SL

5. Anuncios

5.2. Otros anuncios oficiales

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y DESARROLLO SOSTENIBLE

Anuncio de 25 de marzo de 2021, de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería y Pesca en Sevilla, sobre diversos actos de los procedimientos administrativos que se cita.

Intentada sin efecto las notificaciones de resolución de archivo de caducidad del compromiso relativo a la solicitud inicial de ayuda o de participación en el régimen de ayudas a la medida 10: Agroambiente y Clima, Operación 10.1.5. Sistemas sostenibles de cultivos Agroindustriales, convocatoria 2015, por la que se conceden ayudas incluidas en el Programa de Desarrollo Rural de Andalucía 2014-2020, y dando cumplimiento a lo establecido en los artículos 42 y 44 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, este organismo considera procedente efectuar dicha notificación a través de su publicación en los Boletines Oficiales correspondientes, haciéndose constar que para el conocimiento íntegro del acto podrán comparecer en la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería y Pesca en Sevilla; en el supuesto de no comparecer en el plazo indicado, se le dará por notificado con fecha de la publicación del presente anuncio.

Relación de la persona interesada.

NIF/CIF	ACTO NOTIFICADO	EXPEDIENTE
27877892Y	Resolución de archivo de caducidad del compromiso relativo a la solicitud inicial de ayuda o de participación en el régimen de ayudas a la medida 10: Agroambiente y Clima, Operación 10.1.5. Sistemas sostenibles de cultivos Agroindustriales, convocatoria 2015	8017958/2015

Plazo de notificación: Un mes, a contar desde el día siguiente al de la publicación del presente anuncio en el Boletín Oficial del Estado.

Por lo expuesto, se hace público el presente anuncio, haciéndoles saber a los interesados que pueden comparecer en la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería y Pesca en Sevilla, en el Servicio de Ayudas en el Departamento de Medidas de Acompañamiento; sita en Avda. de Grecia, 17, 2.ª plt.ª (Edificio Administrativo Los Bermejales), en horario de 9:00 a 14:00 horas, a efectos del conocimiento íntegro del acto.

Sevilla, 25 de marzo de 2021.- La Delegada, María Isabel Solís Benjumea.

5. Anuncios

5.2. Otros anuncios oficiales

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y DESARROLLO SOSTENIBLE

Anuncio de 25 de marzo de 2021, de la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería y Pesca en Sevilla, sobre diversos actos de los procedimientos administrativos que se citan.

Intentada sin efecto las notificaciones de resolución de la Dirección General de Ayudas Directas y de Mercados, por la que se desestima el recurso potestativo de reposición interpuesto, y dando cumplimiento a lo establecido en los artículos 42 y 44 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre; del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, este organismo, considera procedente efectuar dicha notificación a través de su publicación en los Boletines Oficiales correspondientes, haciéndose constar que para el conocimiento íntegro del acto podrán comparecer en la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería y Pesca en Sevilla; en el supuesto de no comparecer en el plazo indicado, se le dará por notificado con fecha de la publicación del presente anuncio. Relación de la persona interesada.

NIF/CIF	ACTO NOTIFICADO	EXPEDIENTE
29434029D	Resolución de la Dirección General de Ayudas Directas y de Mercados, por la que se desestima el recurso potestativo de reposición interpuesto, de la solicitud de ayudas a la Medida 10: Agroambiente y Clima, Operación 10.1.3. Conservación y mejora de pastos de sistemas de dehesas. Campaña 2016	8029411/2016

Plazo de notificación: Un mes, a contar desde el día siguiente al de la publicación del presente anuncio en el Boletín Oficial del Estado.

Por lo expuesto, se hace público el presente anuncio, haciéndoles saber a los interesados que pueden comparecer en la Delegación Territorial de Agricultura, Ganadería y Pesca en Sevilla, en el Servicio de Ayudas en el Departamento de Medidas de Acompañamiento; sita en Avda. de Grecia, 17, 2ª plt.ª (Edificio Administrativo Los Bermejales), en horario de 9:00 a 14:00 horas, a efectos del conocimiento íntegro del acto.

Sevilla, 25 de marzo de 2021.- La Delegada, María Isabel Solís Benjumea.

5. Anuncios

5.2. Otros anuncios oficiales

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y DESARROLLO SOSTENIBLE

Anuncio de 22 de marzo de 2021, de la Delegación Territorial de Desarrollo Sostenible en Huelva, por el que se da publicidad a la nueva autorización ambiental unificada otorgada en esta provincia. (PP. 920/2021).

Núm. Expte.: AAU/HU/033/20
Promotor: Hermanos Carrellán, S.L.
Ubicación: Término municipal de Bollullos Par del Condado (Huelva).

En aplicación del art. 31.7 de la Ley 7/2007, de 9 de julio, de Gestión Integrada de la Calidad Ambiental de Andalucía, la Delegación Territorial de Huelva da publicidad en el BOJA de la Autorización Ambiental Unificada que se cita. El contenido íntegro de la citada resolución se encuentra disponible en la página web de la Consejería competente en materia de medio ambiente
http://www.juntadeandalucia.es/medioambiente/servtc1/AAUo/

Resolución del Delegado Territorial de Desarrollo Sostenible en Huelva relativa a la solicitud de Autorización Ambiental Unificada de la actuación denominada «Planta de tratamiento y gestión de residuos de la construcción y demolición ubicada en parcela 403 del polígono 33, en el término municipal de Bollullos Par del Condado (Huelva)». Expte.: AAU/HU/033/20.

Huelva, 22 de marzo de 2021.- El Delegado, José Enrique Borrallo Romero.

5. Anuncios

5.2. Otros anuncios oficiales

CONSEJERÍA DE SALUD Y FAMILIAS

Resolución de 24 de marzo de 2021, de la Delegación Territorial de Salud y Familias en Cádiz, por la que se hace pública la relación de subvenciones concedidas a entidades privadas en régimen de concurrencia competitiva, destinadas al desarrollo de programas de drogodependencias y adicciones (Línea 3), durante el ejercicio 2020.

De conformidad con lo dispuesto en los artículos 18.1 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, el artículo 123.4 del Texto Refundido de la Ley General de la Hacienda Pública de la Junta de Andalucía, el artículo 31 del Decreto 282/2010, de 4 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento de los procedimientos de concesión de subvenciones de la Administración de la Junta de Andalucía, y el apartado 20.a) de la Orden de 1 de julio de 2020, por la que se aprueban las bases reguladoras para la concesión de subvenciones en régimen de concurrencia competitiva en materia de drogodependencia y adicciones, dirigidas a entidades privadas sin animo de lucro para el desarrollo de programas, en el ámbito de las competencias de la Consejería de Salud y Familias, esta Delegación Territorial ha resuelto dar publicidad a las subvenciones concedidas al amparo de la orden reseñada mediante Resolución de 17 de agosto de 2020 (BOJA núm. 163, de 24 de agosto de 2020), por la que se convocan para el ejercicio 2020, la concesión de dichas subvenciones.

LÍNEA	PARTIDAS PRESUPUESTARIAS
Línea 3. Subvenciones a entidades privadas, para el desarrollo de programas de drogodependencias y adicciones.	1500010000 G/31B/48202/11 01 1500180000 G/31B/48200/ 11 S0066

SUBVENCIONES CONCEDIDAS

ENTIDAD BENEFICIARIA	CUANTÍA SUBVENCIONADA
1.- FUNDACIÓN CENTRO ESPAÑOL DE SOLIDARIDAD DE JEREZ - CESJE. 2020/CA/L3/003	6.024,93 €
2.- FUNDACIÓN ATENEA – GRUPO GID. 2020/CA/L3/025	10.532,12 €
3.- ASOCIACIÓN DE ALCOHÓLICOS REHABILITADOS DE CHICLANA – ARCHI. 2020/CA/L3/009	5.322,18 €
4.- ASOCIACIÓN DE ALCOHÓLICOS REHABILITADOS DE CHICLANA – ARCHI. 2020/CA/L3/019	5.641,68 €
5.- FUNDACIÓN MÁRGENES y VÍNCULOS. 2020/CA/L3/022	17.064,83 €
6.- ASOCIACIÓN PARA EL DESARROLLO TRANSFRONTERIZO - CREHAS. 2020/CA/L3/012	5.425,36 €
7.- ASOCIACIÓN COORDINADORA DE LUCHA CONTRA LAS DROGODEPENDENCIAS – BARRIO VIVO. 2020/CA/L3/008	3.478,10 €
8.- ASOCIACIÓN LOCAL DE AYUDA AL TOXICÓMANO DE ROTA - ALAT. 2020/CA/L3/004.	2.383,74 €
9.- ASOCIACIÓN DE FAMILIARES Y AMIGOS DEL CENTRO ESPAÑOL DE SOLIDARIDAD DE JEREZ – AFACESJE. 2020/CA/L3/002	4.798,91 €
10.- ASOCIACIÓN COORDINADORA DE LUCHA CONTRA LAS DROGODEPENDENCIAS – BARRIO VIVO. 2020/CA/L3/007	5.673,17 €
11.- ASOCIACIÓN CAMPO DE GIBRALTAR CONTRA LA DROGADICCIÓN Y LA EXCLUSIÓN SOCIAL – A.C.D.E. 2020/CA/L3/013	2.885,61 €
12.- JUGADORES DE AZAR EN REHABILITACIÓN DEL CAMPO DE GIBRALTAR – JARCA. 2020/CA/L3/001	4.591,37 €
13.- COLECTIVO DE PREVENCIÓN E INSERCIÓN DE ANDALUCÍA – CEPA. 2020/CA/L3/014	2.266,17 €
14.- ASOCIACIÓN DE AYUDA AL TOXICÓMANO DE ROTA – ALAT. 2020/CA/L3/005	4.956,89 €

ENTIDAD BENEFICIARIA	CUANTÍA SUBVENCIONADA
15.- ASOCIACIÓN VOLUNTARIADO EN PRO DE LAS PERSONAS ENFERMAS DE PATOLOGÍA DUAL – VO DE AFEDU. 2020/CA/L3/016	532,14 €
16.- NUEVO HOGAR BETANIA. 2020/CA/L3/018	20.939,90 €
17.- COORDINADORA DESPIERTA. 2020/CA/L3/023	20.682,98 €
18.- COORDINADORA DESPIERTA. 2020/CA/L3/024	18.094,05 €
19.- ASOCIACIÓN COLECTIVO PREVENCIÓN E INSERCIÓN DE ANDALUCÍA – CEPA. 2020/CA/L3/020	2.083,64 €
20.- COORDINADORA COMARCAL ALTERNATIVAS. 2020/CA/L3/010	4.792,45 €
21.- NUEVO HOGAR BETANIA. 2020/CA/L3/021	9.788,19 €
22.- ASOCIACIÓN NIVEL. 2020/CA/L3/017	17.320,97 €
23.- FEDERACIÓN PROVINCIAL DE DROGODEPENDENCIAS, ADICCIONES, SIDA Y PATOLOGÍA DUAL – NEXOS. 2020/CA/L3/011	1.640,32 €
24.- JUGADORES DE AZAR EN REHABILITACIÓN DEL CAMPO DE GIBRALTAR - JARCA. 2020/CA/L3/006	228,70 €
25.- COORDINADORA DESPIERTA. 2020/CA/L3/015	12.851,60 €

Cádiz, 24 de marzo de 2021.- La Delegada, María Isabel Paredes Serrano.

5. Anuncios

5.2. Otros anuncios oficiales

CONSEJERÍA DE SALUD Y FAMILIAS

Resolución de 24 de marzo de 2021, de la Delegación Territorial de Salud y Familias en Cádiz, por la que se hace pública la relación de subvenciones concedidas a entidades locales en régimen de concurrencia competitiva, destinadas al desarrollo de programas de prevención comunitaria de las adicciones «Ciudades ante las Drogas» (Línea 2), durante el ejercicio 2020.

De conformidad con lo dispuesto en los artículos 18.1 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, el artículo 123.4 del Texto Refundido de la Ley General de la Hacienda Pública de la Junta de Andalucía, el artículo 31 del Decreto 282/2010, de 4 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento de los procedimientos de concesión de subvenciones de la Administración de la Junta de Andalucía, y el apartado 20.a) de la Orden de 1 de julio de 2020, por la que se aprueban las bases reguladoras para la concesión de subvenciones en régimen de concurrencia competitiva en materia de drogodependencia y adicciones, dirigidas a entidades privadas sin animo de lucro para el desarrollo de programas, en el ámbito de las competencias de la Consejería de Salud y Familias, esta Delegación Territorial ha resuelto dar publicidad a las subvenciones concedidas al amparo de la orden reseñada mediante Resolución de 17 de agosto de 2020 (BOJA núm. 163, de 24 de agosto de 2020), por la que se convocan para el ejercicio 2020, la concesión de dichas subvenciones.

LÍNEA	PARTIDAS PRESUPUESTARIAS
Línea 2. Subvenciones para el desarrollo de programas de prevención comunitaria de las adicciones «Ciudades ante las Drogas»	1500010000 G/31B/46201/11 01 1500180000 G/31B/46200/ 11 S0066

SUBVENCIONES CONCEDIDAS

ENTIDAD BENEFICIARIA	CUANTÍA SUBVENCIONADA
1.- AYUNTAMIENTO DE SAN ROQUE. 2020/CA/L2/003	18.021,51 €
2.- AYUNTAMIENTO DE CHICLANA DE LA FRONTERA. 2020/CA/L2/006	18.496,11 €
3.- AYUNTAMIENTO DE ROTA. 2020/CA/L2/005	18.021,51 €
4.- AYUNTAMIENTO DE LA LÍNEA DE LA CONCEPCIÓN. 2020/CA/L2/001	21.025,93 €
5.- AYUNTAMIENTO DE OLVERA. 2020/CA/L2/002	2.561,75 €
6.- AYUNTAMIENTO DE ALCALÁ DEL VALLE. 2020/CA/L2/004	12.530,25 €

Cádiz, 24 de marzo de 2021.- La Delegada, María Isabel Paredes Serrano.

5. Anuncios

5.2. Otros anuncios oficiales

CONSEJERÍA DE SALUD Y FAMILIAS

Resolución de 24 de marzo de 2021, de la Delegación Territorial de Salud y Familias en Cádiz, por la que se hace pública la relación de subvenciones concedidas en régimen de concurrencia competitiva, para el mantenimiento de sedes de entidades privadas sin ánimo de lucro dedicadas al amparo de las drogodependencias y adicciones (Línea 1), durante el ejercicio 2020.

De conformidad con lo dispuesto en los artículos 18.1 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, el artículo 123.4 del Texto Refundido de la Ley General de la Hacienda Pública de la Junta de Andalucía, el artículo 31 del Decreto 282/2010, de 4 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento de los procedimientos de concesión de subvenciones de la Administración de la Junta de Andalucía, y el apartado 20.a) de la Orden de 1 de julio de 2020, por la que se aprueban las bases reguladoras para la concesión de subvenciones en régimen de concurrencia competitiva en materia de drogodependencia y adicciones, dirigidas a entidades privadas sin animo de lucro para el desarrollo de programas, en el ámbito de las competencias de la Consejería de Salud y Familias, esta Delegación Territorial ha resuelto dar publicidad a las subvenciones concedidas al amparo de la orden reseñada mediante Resolución de 17 de agosto de 2020 (BOJA núm. 163, de 24 de agosto de 2020), por la que se convocan para el ejercicio 2020, la concesión de dichas subvenciones.

LÍNEA	PARTIDAS PRESUPUESTARIAS
Línea 1. Subvenciones para el mantenimiento de sedes de entidades privadas dedicadas al ámbito de las adicciones.	1500010000 G/31B/48202/11 01

SUBVENCIONES CONCEDIDAS

ENTIDAD BENEFICIARIA	CUANTÍA SUBVENCIONADA
1.-ASOCIACIÓN COLECTIVO PREVENCIÓN e INSERCIÓN DE ANDALUCÍA–CEPA. 2020/CA/L1/004	8.827,61 €
2.- ASOCIACIÓN DE FAMILIARES y AMIGOS DE DROGODEPENDIENTES DEL CENTRO ESPAÑOL DE SOLIDARIDAD DE JEREZ – AFACESJE. 2020/CA/L1/002	5.716,88 €
3.- ASOCIACIÓN COORDINADORA DE LUCHA CONTRA LAS DROGODEPENDENCIAS – BARRIO VIVO. 2020/CA/L1/012	2.782,54 €
4.- FUNDACIÓN CENTRO ESPAÑOL DE SOLIDARIDAD DE JEREZ – CESJE. 2020/CA/L1/005	13.350,39 €
5.- JUGADORES DE AZAR EN REHABILITACIÓN DEL CAMPO DE GIBRALTAR – JARCA. 2020/CA/L1/001	2.840,23 €
6.- COORDINADORA COMARCAL CONTRA LAS DROGODEPENDENCIAS - ALTERNATIVAS. 2020/CA/L1/006	2.584,50 €
7.- COORDINADORA DESPIERTA. 2020/CA/L1/010	9.404,58 €
8.- ASOCIACIÓN DE ALCOHÓLICOS EN REHABILITACIÓN DE CHICLANA DE LA FRONTERA – ARCHI. 2020/CA/L1/011.	1.492,44 €
9.- ASOCIACIÓN DE AYUDA A DROGODEPENDIENTES y PRESOS – MARÁ. 2020/CA/L1/003	1.422,83 €
10.- ASOCIACIÓN NIVEL CÁDIZ. 2020/CA/L1/008	766,66 €
11.- ASOCIACIÓN LOCAL DE AYUDA AL TOXICÓMANO DE ROTA (ALAT). 2020/CA/L1/009	811,34 €

Cádiz, 24 de marzo de 2021.- La Delegada, María Isabel Paredes Serrano.

5. Anuncios

5.2. Otros anuncios oficiales

CONSEJERÍA DE SALUD Y FAMILIAS

Anuncio de 25 de marzo de 2021, de la Delegación Territorial de Salud y Familias en Cádiz, por el que se notifican resoluciones de procedimientos sancionadores en materia de salud pública.

A los efectos previstos en el art. 44 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, se notifica a los interesados, cuyos DNI se relacionan a continuación, que en la Sección de Procedimiento de la Delegación Territorial de Cádiz de la Consejería de Salud y Familias, ubicada en Avda. María Auxiliadora, núm. 2, 11009 Cádiz, se encuentran a su disposición la resolución del expediente sancionador que se les instruye; significándoles que el plazo para la interposición del recurso que, en su caso proceda, comienza a contar a partir del día siguiente a aquél en que tenga lugar esta publicación os de que pretendan valerse.

DNI	NÚM. DE EXPEDIENTE	HECHO CONCURRENTE
75920085Y	COV 5032 20 CA	Intento infructuoso de notificación

Actos notificados: Resolución de expedientes sancionadores de la Delegación Territorial de Salud y Familias.

Tener por comunicado a los interesados relacionados anteriormente de los acuerdos de inicio de los expedientes sancionadores que así mismo se indican, según se establece en el art. 44 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

Cádiz, 25 de marzo de 2021.- La Delegada, Isabel Paredes Serrano.

«La presente notificación se hace al amparo de lo dispuesto en el art. 44 de la Ley 39/2015, y con carácter previo a su preceptiva publicación en el Boletín Oficial del Estado, que será la determinante a los efectos de su notificación.»

5. Anuncios

5.2. Otros anuncios oficiales

CONSEJERÍA DE SALUD Y FAMILIAS

Anuncio de 25 de marzo de 2021, de la Delegación Territorial de Salud y Familias en Cádiz, por el que se notifican acuerdos de iniciación de procedimientos sancionadores en materia de salud pública.

A los efectos previstos en el art. 44 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, se notifica a los interesados, cuyos DNI se relacionan a continuación, que en la Sección de Procedimiento de la Delegación Territorial de Cádiz de la Consejería de Salud y Familias, ubicada en Avda. María Auxiliadora, núm. 2, 11009, Cádiz, se encuentran a su disposición los acuerdos de inicio de los expedientes sancionadores que se les instruye; significándoles que disponen de un plazo de 15 días hábiles para aportar cuantas alegaciones, documentos o informaciones que estimen convenientes y, en su caso, proponer pruebas concretando los medios de que pretendan valerse

DNI	NÚM. DE EXPEDIENTE	HECHO CONCURRENTE
31870103S	COV 5153 20 CA	Intento infructuoso de notificación
76087530B	COV 5757 20 CA	Intento infructuoso de notificación

Actos notificados: Acuerdos de inicio de expedientes sancionadores de la Delegación Territorial de Salud y Familias.

Tener por comunicado a los interesados relacionados anteriormente de los acuerdos de inicio de los expedientes sancionadores que así mismo se indican, según se establece en el art. 44 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

Cádiz, 25 de marzo de 2021.- La Delegada, Isabel Paredes Serrano.

«La presente notificación se hace al amparo de lo dispuesto en el art. 44 de la Ley 39/2015, y con carácter previo a su preceptiva publicación en el Boletín Oficial del Estado, que será la determinante a los efectos de su notificación.»

5. Anuncios

5.2. Otros anuncios oficiales

CONSEJERÍA DE SALUD Y FAMILIAS

Anuncio de 24 de marzo de 2021, de la Delegación Territorial de Salud y Familias en Huelva, por el que se publican actos administrativos en materia de familia numerosa.

Intentada sin efecto la notificación del acto administrativo a las personas interesadas relativo a la resolución de desistimiento de la solicitud del título de familia numerosa, y de conformidad con lo establecido en los artículos 44 y 46 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, se hace público el presente anuncio.

Interesado/a: Y01011761.
Expediente 395-2020-00028057-1.
Trámite que se notifica: Resolución de desistimiento.

Interesado/a: X9916321D.
Expediente 395-2020-00023175-2.
Trámite que se notifica: Resolución de desistimiento.

Interesado/a: Y0919318E.
Expediente 395-2020-00028801-1.
Trámite que se notifica: Resolución de desistimiento.

Interesado/a: X2758613Q.
Expediente 395-2020-00029609-1.
Trámite que se notifica: Resolución de desistimiento.

Lo que se hace público en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 44 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas. Si en su condición de interesado, desea conocer el estado de tramitación del procedimiento o retirar copia del mismo, podrá ejercer sus derechos dirigiéndose a la siguiente dirección de correo electrónico:
familias.hu.csalud@juntadeandalucia.es
en el plazo de un mes a contar desde el día siguiente al de esta publicación. La notificación se entenderá producida a todos los efectos legales desde el día siguiente a esta publicación.

Contra la presente resolución, que no agota la vía administrativa, cabe interponer recurso de alzada, en el plazo de un mes a contar desde el día siguiente al de su notificación, ante la Consejería de Salud y Familias, de conformidad con los artículos 121 y 122 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, sita en Avda. Innovación, s/n, Edificio Arena 1, 41071-Sevilla, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 16.4 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.

Huelva, 24 de marzo de 2021.- La Delegada, Manuela María Caro López.

5. Anuncios

5.2. Otros anuncios oficiales

CONSEJERÍA DE IGUALDAD, POLÍTICAS SOCIALES Y CONCILIACIÓN

Acuerdo de 25 de marzo de 2021, de la Delegación Territorial de Igualdad, Políticas Sociales y Conciliación en Málaga, para la notificación por edicto de la resolución de asunción de guarda judicial que se cita.

En virtud de lo dispuesto en los artículos 44 y 46 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, por encontrarse el/la interesado/a en paradero desconocido, o ser desconocido su domicilio, o estar ausente del domicilio que figura en el expediente incoado, se acuerda la publicación de este edicto a efectos de notificación.

De acuerdo con el artículo 82 de la citada Ley 39/2015, la persona interesada, don Pedro Fernández Cortés (progenitor), del que se desconoce su DNI, podrá comparecer en el plazo de diez días hábiles desde la publicación de este edicto en el Boletín Oficial del Estado ante el Servicio de Protección de Menores, sito en calle Tomás de Heredia, núm. 18 de Málaga (C.P. 29001), para el conocimiento del contenido íntegro de la resolución de asunción de guarda judicial de fecha 19 de marzo de 2021, relativa a la menor S.F.F., con expediente (DPMA)352-2015-00002464-1.

Se le significa que contra esta resolución podrá formularse oposición ante el Juzgado de Familia de esta capital y por los trámites del proceso especial de oposición a las resoluciones administrativas en materia de protección de menores, de conformidad con los artículos 779 y ss. de la Ley de Enjuiciamiento Civil.

Málaga, 25 de marzo de 2021.- La Delegada, María Dolores Fernández Trinidad.

«La presente notificación se hace al amparo de lo dispuesto en el art. 44 de la Ley 39/2015, y con carácter previo a su preceptivo publicación en el Boletín Oficial del Estado, que será la determinante a los efectos de su notificación.»

5. Anuncios

5.2. Otros anuncios oficiales

CONSEJERÍA DE IGUALDAD, POLÍTICAS SOCIALES Y CONCILIACIÓN

Acuerdo de 25 de marzo de 2021, de la Delegación Territorial de Igualdad, Políticas Sociales y Conciliación en Málaga, para la notificación por edicto del acuerdo de inicio del procedimiento de desamparo que se cita.

En virtud de lo dispuesto en los artículos 44 y 46 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, por encontrarse el interesado en paradero desconocido, o ser desconocido su domicilio, o estar ausente del domicilio que figura en el expediente incoado, se acuerda la publicación de este edicto a efectos de notificación. De acuerdo con el artículo 82 de la citada Ley 39/2015, la persona interesada (progenitor), identificado con DNI 30245188G, podrá comparecer en el plazo de diez días hábiles desde la publicación de este edicto en el Boletín Oficial del Estado ante el Servicio de Protección de Menores, sito en calle Tomás de Heredia, núm. 18, de Málaga (C.P. 29001), para el conocimiento del contenido íntegro del acuerdo de inicio del procedimiento de desamparo de fecha 16 de marzo de 2021, relativa al menor A.H.I., con expediente (DPMA)352-2015-00003646-1.

Contra el acuerdo que se cita no cabe recurso alguno, pudiendo alegarse la oposición al mismo en la resolución que ponga fin al procedimiento, conforme a lo previsto en el artículo 112 de la mencionada Ley 39/2015.

Málaga, 25 de marzo de 2021.- La Delegada, María Dolores Fernández Trinidad.

«La presente notificación se hace al amparo de lo dispuesto en el art. 44 de la Ley 39/2015, y con carácter previo a su preceptiva publicación en el Boletín Oficial del Estado, que será la determinante a los efectos de su notificación. »

5. Anuncios

5.2. Otros anuncios oficiales

CONSEJERÍA DE IGUALDAD, POLÍTICAS SOCIALES Y CONCILIACIÓN

Acuerdo de 25 de marzo de 2021, de la Delegación Territorial de Igualdad, Políticas Sociales y Conciliación en Málaga, para la notificación por edicto del acuerdo de inicio del procedimiento de Desamparo que se cita.

En virtud de lo dispuesto en los artículos 44 y 46 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, por encontrarse el interesado en paradero desconocido, o ser desconocido su domicilio, o estar ausente del domicilio que figura en el expediente incoado, se acuerda la publicación de este edicto a efectos de notificación.

De acuerdo con el artículo 82 de la citada Ley 39/2015, la persona interesada (progenitor), identificado con DNI 30245188G, podrá comparecer en el plazo de diez días hábiles, desde la publicación de este edicto en el Boletín Oficial del Estado ante el Servicio de Protección de Menores, sito en calle Tomás de Heredia, núm. 18, de Málaga (C.P. 29001), para el conocimiento del contenido íntegro del Acuerdo de Inicio del procedimiento de Desamparo de fecha 16 de marzo de 2021, relativa al menor A.H.I., con expediente (DPMA)352-2015-00003647-1.

Contra el acuerdo que se cita no cabe recurso alguno, pudiendo alegarse la oposición al mismo en la resolución que ponga fin al procedimiento, conforme a lo previsto en el artículo 112 de la mencionada Ley 39/2015.

Málaga, 25 de marzo de 2021.- La Delegada, María Dolores Fernández Trinidad.

«La presente notificación se hace al amparo de lo dispuesto en el art. 44 de la Ley 39/2015, y con carácter previo a su preceptiva publicación en el Boletín Oficial del Estado, que será la determinante a los efectos de su notificación.»

5. Anuncios

5.2. Otros anuncios oficiales

CONSEJERÍA DE FOMENTO, INFRAESTRUCTURAS Y ORDENACIÓN DEL TERRITORIO

Anuncio de 25 de marzo de 2021, de la Dirección Provincial de la Agencia de Vivienda y Rehabilitación de Andalucía en Almería, de notificación de resolución recaída en expediente administrativo en materia de vivienda protegida.

Resolución de la Agencia de Vivienda y Rehabilitación de Andalucía (AVRA) en expediente administrativo en materia de vivienda protegida sobre la vivienda Matrícula AL- 6028-AY, Finca 4857, sita en Almería.

Titular del DNI 75.253.615-F y otros desconocidos.
Expediente: Procedimiento administrativo en materia de vivienda protegida.
Tipo de acto a notificar: Resolución del expediente de desahucio administrativo abierto sobre vivienda de protección oficial.

La presente notificación se hace al amparo de lo dispuesto en el artículo 44 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, y con carácter previo a su preceptiva publicación en el Boletín Oficial del Estado, que será la determinante a los efectos de su notificación; y por la presente se le notifica:

Que con fecha 3 de febrero de 2021 se ha dictado resolución en expediente administrativo en materia de vivienda protegida fundamentado en el art. 15, apartado 2.c), de la Ley 13/2005, de 11 de noviembre, de Medidas para la Vivienda Protegida y el Suelo, y Decreto 149/2006, de 25 de julio, respecto de la vivienda protegida Matrícula AL-6028-AY, finca 4857, sita en Almería, otorgando el plazo de un mes a contar desde el día siguiente a la publicación para presentar recurso de alzada ante el Director general de la Agencia de Vivienda y Rehabilitación de Andalucía.

El expediente administrativo se encuentra a su disposición en la Dirección Provincial en Almería de AVRA, sita en Maestro Serrano, 3, 2.ª planta, 04004 Almería.

Almería, 25 de marzo de 2021.- La Directora (Acuerdo de 2.7.2019, del Consejo de Gobierno, BOJA de 5.7.2019), María Muñiz García.

5. Anuncios

5.2. Otros anuncios oficiales

DIPUTACIONES

Resolución de 22 de marzo de 2021, de la Diputación Provincial de Sevilla, de publicación de bases específicas de diversas convocatorias de promoción interna vertical y turno libre (Ofertas de Empleo Público de 2018 y 2019). (PP. 925/2021).

En los «Boletines Oficiales de la Provincia de Sevilla» números 8, de 12 de enero, y 36, de 13 de febrero de 2021, se han publicado íntegramente las bases específicas que han de regir las convocatorias para proveer:

5 plazas de Administrativo, de la plantilla de personal funcionario, pertenecientes a la Escala de Administración General, Subescala Administrativa, mediante el sistema de concurso-oposición, en turno de promoción interna vertical.

3 plazas de Auxiliar Administrativo, de la plantilla de personal funcionario, pertenecientes a la Escala de Administración General, Subescala Auxiliar, mediante el sistema de concurso-oposición, en turno de promoción interna vertical.

5 plazas de Auxiliar de Clínica, de la plantilla de personal funcionario, pertenecientes a la Escala de Administración Especial, Subescala Auxiliar, mediante el sistema de concurso-oposición, en turno de promoción interna vertical.

3 plazas de Técnico de Administración General, de la plantilla de personal funcionario, perteneciente a la Escala de Administración General, Subescala Técnica, mediante el sistema de concurso-oposición, en turno de promoción interna vertical.

1 plaza de Economista, de la plantilla de personal funcionario, perteneciente a la Escala de Administración Especial, Subescala Técnica, mediante el sistema de concurso-oposición, en turno libre.

2 plazas de Ingeniero Técnico de Obras Públicas, de la plantilla de personal funcionario, pertenecientes a la Escala de Administración Especial, Subescala Técnica, mediante el sistema de concurso-oposición, en turno libre.

Asimismo, las bases generales que regulan los procesos selectivos se han publicado íntegramente en los Boletines Oficiales de la Provincia de Sevilla números 268, de 18 de noviembre de 2020, y la publicación de la modificación de las mismas en el Boletín Oficial de la Provincia de Sevilla número 19, de 25 de enero de 2021, las correspondientes a la promoción interna vertical, y en el Boletín Oficial de la Provincia de Sevilla número 177, de 31 de julio de 2020, las correspondientes al turno libre, pudiendo consultarse en los siguientes enlaces:

http://www.dipusevilla.es/export/bop202011/18.pdf
http://www.dipusevilla.es/export/bop202101/25.pdf
http://www.dipusevilla.es/export/bop202007/31.pdf

Las bases específicas de las convocatorias pueden consultarse en los siguientes enlaces:

http://www.dipusevilla.es/export/bop202101/12.pdf
http://www.dipusevilla.es/export/bop202102/13.pdf

El plazo de presentación de solicitudes será de 20 días hábiles a contar desde el siguiente al de la publicación de esta resolución en el Boletín Oficial del Estado.

Los sucesivos anuncios referentes a estas convocatorias, cuando proceda de conformidad con las bases, se harán públicos en el Boletín Oficial de la Provincia de Sevilla, y en la dirección electrónica http://www.dipusevilla.es/SedeElectronica.

Sevilla, 22 de marzo de 2021.- El Tesorero, P.D. (Resolución 1113/21, de 17 de marzo), José Manuel Farfán Pérez.

5. Anuncios

5.2. Otros anuncios oficiales

AYUNTAMIENTOS

Anuncio de 16 de marzo de 2021, del Ayuntamiento de Campillos, sobre apertura de un periodo de información pública en expediente que se cita. (PP. 861/2021).

En función de las competencias que me atribuyen la Ley 7/85, reguladora de las bases del régimen Local, y concordantes de su legislación refundida, visto el estado que mantiene el expediente 102/2021.

Hago saber: Que en el Ayuntamiento de mi presidencia don José Julio Rodríguez Hidalgo, en representación de la sociedad Telecomunicaciones Públicas Andaluzas, S.L., ha presentado la documentación relativa a la modificación de despliegue de red de telecomunicaciones troncal de fibra óptica subterránea mediante sistema plow en los términos municipales de Martín de la Jara (Sevilla), Campillos (Málaga), Los Corrales (Sevilla) y Almargen (Málaga) solicitando el inicio de los trámites legales pertinentes para que se apruebe el Plan de Despliegue.

En el expediente abierto al efecto se ha informado la prosecución del expediente mediante la publicación de un edicto en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía.

A cuyo efecto se procede a la apertura de un periodo de información pública por plazo de veinte dias hábiles, a contar desde el día siguiente al de su publicación, al objeto de que se pudieran realizar las alegaciones que se consideren pertinentes.

Durante el periodo de información pública la documentación estará disponible para su consulta en la página web del Ayuntamiento de Campillos, así como en las dependencias administrativas, sita en Avda. Sta. María del Reposo, s.n., Campillos, previa cita concertada, en horario de 9:00 a 14:00 horas, de lunes a viernes, salvo días festivos, donde se podrán revisar Proyecto Técnico, Estudio de los Efectos del Cambio Climático y Estudio Económico-Financiero.

Para su conocimiento, a fecha de firma electrónica.

Campillos, 16 de marzo de 2021.- El Alcalde, Francisco Guerrero Cuadrado.

5. Anuncios

5.2. Otros anuncios oficiales

AYUNTAMIENTOS

Anuncio de 17 de marzo de 2021, del Ayuntamiento de Gójar, por el que se da publicidad a la resolución en la que se aprueban las bases para proveer una plaza de personal funcionario vacante en la plantilla. (PP. 918/2021).

Don José Joaquín Prieto Moral, Alcalde-Presidente del Excmo. Ayuntamiento de Gójar (Granada).

Hace saber: Que en el Boletín Oficial de la Provincia de Granada, número 50, de 16 de marzo de 2021, se han publicado íntegramente las bases que han de regir la convocatoria para proveer:

Una plaza de funcionario vacante en la plantilla de este Ayuntamiento, perteneciente a la Escala de Administración General, Subescala Administrativa, Grupo C, Subgrupo C1, por el procedimiento de selección de concurso-oposición libre, todo ello de conformidad con establecido R.D. Leg. 5/2015, de 30 de octubre, que aprueba Texto Refundido del Estatuto Básico del Empleado Público.

Los sucesivos anuncios referentes a esta convocatoria, cuando procedan de conformidad con las bases, se harán públicos según lo establecido en las bases de la propia convocatoria.

Lo que se hace público para general conocimiento.

Gójar, 17 de marzo de 2021.- El Alcalde, José Joaquín Prieto Mora.

5. Anuncios

5.2. Otros anuncios oficiales

OTRAS ENTIDADES PÚBLICAS

Anuncio de 22 de marzo de 2021, de la Comunidad de Regantes Nuevos Regadíos de Vílchez, de aprobación de los proyectos de Estatutos de esta Comunidad. (PP. 941/2021).

COMUNIDAD DE REGANTES NUEVOS REGADIOS DE VILCHEZ

Aprobados los proyectos de Estatutos por el Presidente de la Comisión se gestionará la publicación de anuncio en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía y, potestativamente, en el tablón de anuncios del Ayuntamiento, en el que se hará constar que dichos proyectos de Estatutos quedan depositados, por el plazo de treinta días, en el local de la Comunidad, si lo tuviere, o, en su defecto, en la Secretaría del Ayuntamiento, para que puedan ser examinados por quienes tengan interés en ello.

Nerja, 22 de marzo de 2021.- El Presidente, P.O., Isabel González Ortega.