

# I. PRINCIPADO DE ASTURIAS

## ● OTRAS DISPOSICIONES

### CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y CIENCIA

*RESOLUCIÓN de 9 de febrero de 2009, de la Consejería de Educación y Ciencia, por la que se incorporan nuevos perfiles profesionales de los Programas de Cualificación Profesional Inicial a los perfiles establecidos en la Resolución de 6 de junio de 2008, por la que se establece la ordenación de los Programas de Cualificación Profesional Inicial en el Principado de Asturias.*

El Decreto 74/2007, de 14 de junio, por el que se regula la ordenación y se establece el currículo de la Educación secundaria obligatoria en el Principado de Asturias, define los Programas de cualificación profesional inicial, de acuerdo con lo establecido en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación y los Reales Decretos 1631/2006, de 29 de diciembre, por el que se establecen las enseñanzas mínimas correspondientes a la Educación secundaria obligatoria, y 1538/2006, de 15 de diciembre, por el que se establece la ordenación general de la formación profesional del sistema educativo.

Asimismo, dicho Decreto 74/2007, de 14 de junio, el Decreto 74/2007, de 14 de junio, por el que se regula la ordenación y se establece el currículo de la Educación secundaria obligatoria en el Principado de Asturias, establece en sus artículos 30, 31, 32 y 33 los principios que deben regir a los Programas de cualificación profesional inicial, la regulación de su oferta y su estructura básica, y encomienda a la Consejería de Educación y Ciencia su ordenación.

La Resolución de 6 de junio de 2008 establece en su disposición adicional sexta que la Consejería de Educación y Ciencia establecerá, mediante Resolución, el currículo y las características y orientaciones metodológicas de los módulos específicos de los nuevos perfiles profesionales, a medida de que la inclusión de nuevas cualificaciones profesionales en el Catálogo Nacional de Cualificaciones permita su elaboración.

En virtud de la autorización para el desarrollo normativo establecida en la Disposición final primera del Decreto 74/2007, de 14 de junio, a propuesta de la Dirección General de Políticas Educativas y Ordenación Académica,

### DISPONGO

*Artículo único.*—Nuevos perfiles profesionales.

1. El objeto de esta Resolución es incorporar nuevos perfiles profesionales de los Programas de Cualificación Profesional Inicial a los perfiles establecidos en la Resolución de 6 de junio de 2008, por la que se establece la ordenación de los Programas de Cualificación Profesional Inicial en el Principado de Asturias. Dichos perfiles profesionales son los siguientes:

- Operario/a de actividades forestales (PCPI.AGA398\_1).
- Auxiliar de comercio (PCPI.COM412\_1).
- Operario/a de revestimientos (PCP.EOC272\_1).
- Camarera/o de alojamientos (PCPI. HOT222\_1).
- Auxiliar de pastelería (PCPI.HOT414\_1).
- Operario/a de limpieza (PCPI.SSC319\_1).
- Operario/a de la industria textil (PCPI. TCP137\_1).

2. Los nuevos perfiles profesionales, que figuran en el anexo de la presente Resolución, se incorporarán, a todos los efectos, al anexo I de la precitada Resolución de 6 de junio de 2008.

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

La presente Resolución entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el *Boletín Oficial del Principado de Asturias*.

En Oviedo, a 9 de febrero de 2009.—El Consejero de Educación y Ciencia, José Luis Iglesias Riopedre.—4.377.

### Anexo

PERFILES PROFESIONALES QUE SE INCORPORAN AL ANEXO I DE LA RESOLUCIÓN DE 6 DE JUNIO DE 2008

LISTADO DE PROGRAMAS DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL		
Cód.	Denominación	PCPI
AGA	Agraria	● OPERARIO/A DE ACTIVIDADES FORESTALES (PCPI.AGA398_1)

LISTADO DE PROGRAMAS DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL		
Cód.	Denominación	PCPI
COM	Comercio y Marketing	• AUXILIAR DE COMERCIO (PCPI.COM412_1)
EOC	Edificación y Obra civil	• OPERARIO/A DE REVESTIMIENTOS (PCP.EOC272_1)
HOT	Hostelería y Turismo	• CAMARERA/O DE ALOJAMIENTOS (PCPI. HOT222_1) • AUXILIAR DE PASTELERÍA (PCPI.HOT414_1)
SSC	Servicios Socioculturales y a la Comunidad	• OPERARIO/A DE LIMPIEZA (PCPI.SSC319_1)
TCP	Textil, Confección y Piel	• OPERARIO/A DE LA INDUSTRIA TEXTIL (PCPI. TCP137_1)

### Operario/a de Actividades Forestales (PCPI. AGA398\_1).

#### 1. Identificación del perfil:

- Tipo: Programa de cualificación profesional inicial.
- Denominación: Operario/a de actividades forestales.
- Nivel: 1.
- Duración: 595 horas.
- Familia Profesional: Agraria.
- Código: PCPI.AGA398\_1.

2. Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el perfil:

Cualificaciones profesionales completas			Unidades de competencia	
Cualificación	Código	Real Decreto	Código	Descripción
Actividades auxiliares en aprovechamientos forestales	AGA398_1	Real Decreto 1179/2008, de 11 de julio (BOE 26/07/08)	UC1290_1	Realizar actividades auxiliares en aprovechamientos madereros.
			UC1291_1	Realizar actividades auxiliares en las operaciones de descorche.
			UC1292_1	Recolectar frutos, semillas, hongos, plantas y otros productos forestales comercializables.

#### 3. Competencia general:

Realizar las actividades auxiliares necesarias para el aprovechamiento de los productos forestales, siguiendo instrucciones o plan de trabajo, aplicando criterios de calidad y de eficiencia, y respetando la normativa de prevención de riesgos laborales y medioambientales.

#### 4. Competencias personales, sociales y profesionales:

- a) Realizar labores auxiliares en la ejecución de mediciones y señalamientos siguiendo instrucciones.
- b) Colaborar en las labores de aprovechamiento de maderas y leñas siguiendo instrucciones para facilitar y agilizar el desembosque.
- c) Realizar labores auxiliares en el tratamiento de subproductos siguiendo instrucciones para facilitar y agilizar el trabajo del operario de la máquina.
- d) Realizar operaciones auxiliares para la preparación del descorche siguiendo instrucciones para obtener corcho con eficiencia y seguridad.
- e) Realizar operaciones auxiliares en la ejecución del descorche siguiendo instrucciones para complementar el trabajo del descorchador.
- f) Realizar las labores auxiliares de apilado y carga del corcho para su transporte, siguiendo instrucciones.
- g) Recolectar frutos y semillas forestales más frecuentes para obtener material forestal de reproducción y otros productos comercializables, según las instrucciones recibidas.
- h) Recolectar los frutos del pino piñonero para la obtención y aprovechamiento de los piñones manteniendo la productividad de los pinares.
- i) Resinar pinos resineros para obtener miera conforme a las instrucciones recibidas.
- j) Recolectar plantas para labores artesanales, materiales ornamentales, plantas aromáticas, condimentarias y medicinales más frecuentes, siguiendo las instrucciones recibidas para aprovechar estos recursos forestales.
- k) Recolectar los hongos silvestres comercializables, para utilizar este recurso forestal sostenidamente en el tiempo.
- l) Mantener unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo.
- m) Desarrollar la cultura emprendedora para la generación de su propio empleo.

#### 5. Entorno Profesional:

##### Ámbito Profesional:

Desarrolla su actividad profesional en grandes, medianas y pequeñas empresas, públicas o privadas, por cuenta ajena, dedicadas a los aprovechamientos forestales.

## Sectores Productivos:

Se ubica en el sector agrario, dentro del subsector silvicultura y explotación forestal, en las siguientes actividades productivas: Explotaciones forestales. Empresas de aprovechamientos forestales.

## Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes:

- Peón en explotaciones forestales.
- Peón en empresas de aprovechamientos forestales.

## 6. Módulos formativos:

Módulo formativo	Código	Unidad de competencia asociada	Horas totales	Horas fase prácticas
Trabajos auxiliares en aprovechamientos madereros	MF1290_1	UC1290_1: Realizar actividades auxiliares en aprovechamientos madereros.	140	35
Trabajos auxiliares en operaciones de descorte	MF1291_1	UC1291_1: Realizar actividades auxiliares en las operaciones de descorte.	140	35
Recolección de frutos, semillas, hongos, plantas y otros productos forestales comercializables	MF1292_1	UC1292_1: Recolectar frutos, semillas, hongos, plantas y otros productos forestales comercializables.	315	70

*Módulo formativo: Trabajos auxiliares en aprovechamientos madereros:*

- Nivel: 1.
- Código: MF1290\_1.
- Asociado a la unidad de competencia: UC1290\_1: Realizar actividades auxiliares en aprovechamientos madereros.
- Duración en horas totales: 140 (de las cuales 35 corresponden a la fase de prácticas).

## Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Realizar trabajos auxiliares de preparación, medición y señalamiento de árboles aplicando las técnicas apropiadas, y explicar los métodos seguidos.

- 1.1 Nombrar los métodos de limpieza de maleza para el acceso al árbol y preparación puntual del fuste para facilitar las mediciones y señalamientos, utilizando herramientas manuales o pequeñas máquinas.
- 1.2 Explicar los procedimientos básicos para la medición de diámetros de fustes.
- 1.3 Describir los métodos de señalamiento de árboles en pie para efectuar su aprovechamiento posterior.
- 1.4 Identificar las herramientas, materiales, máquinas, equipos y medios utilizados para realizar estos trabajos, describiendo sus partes y explicando su mantenimiento básico.
- 1.5 Exponer las situaciones de riesgo laboral más comunes durante la ejecución de estos trabajos y las medidas preventivas a adoptar para evitarlas.
- 1.6 En un caso y/o supuesto práctico debidamente caracterizado de preparación, medición y señalamiento de árboles:
  - Limpiar de maleza el terreno para facilitar el acceso al árbol.
  - Podar las ramas inferiores y limpiar la zona del fuste a medir y/o señalar.
  - Determinar la altura nominal y medir los diámetros anotando los datos obtenidos.
  - Señalizar de forma clara y visible los árboles objeto de aprovechamiento.
  - Ejecutar las labores anteriores aplicando las medidas de prevención de riesgos laborales, minimizando los impactos ambientales y conforme a la normativa aplicable.

2. Realizar trabajos auxiliares en los aprovechamientos madereros aplicando las técnicas establecidas, y describir dichas labores, así como las características de los productos obtenidos.

- 2.1 Explicar los distintos tipos de productos que se obtienen en los aprovechamientos madereros.
- 2.2 Describir las características que deben reunir las trozas según el destino al que van dirigidas.
- 2.3 Identificar las herramientas, materiales, máquinas, equipos y medios utilizados para realizar estos trabajos, describiendo sus partes y explicando su mantenimiento básico.
- 2.4 Exponer las situaciones de riesgo laboral más comunes durante la ejecución de estos trabajos y las medidas preventivas a adoptar para evitarlas.
- 2.5 En un caso práctico debidamente caracterizado de aprovechamiento maderero:
 

Clasificar las trozas según los criterios dados en función del destino posterior de la madera.

  - Agruparlas para facilitar la carga y el desembosque.
  - Desenroscar el cabrestante por la ruta más adecuada y efectuar el enganche de los fustes.
  - Ejecutar las labores anteriores aplicando las medidas de prevención de riesgos laborales, minimizando los impactos ambientales y conforme a la normativa aplicable.

3. Realizar trabajos auxiliares durante los tratamientos de subproductos madereros aplicando las técnicas oportunas, y describir dichas labores:

- 3.1 Explicar los distintos tratamientos que se le pueden realizar a los subproductos resultantes de los aprovechamientos madereros.
- 3.2 Reconocer los subproductos objeto de aprovechamiento y relacionarlos con la maquinaria necesaria para su tratamiento.
- 3.3 Explicar las técnicas de desplazamiento y cómo agrupar estos materiales.
- 3.4 Identificar las herramientas, materiales, máquinas, equipos y medios utilizados para realizar estos trabajos, describiendo sus partes y explicando su mantenimiento básico.
- 3.5 Exponer las situaciones de riesgo laboral más comunes durante la ejecución de estos trabajos y las medidas preventivas a adoptar para evitarlas.
- 3.6 En un caso práctico debidamente caracterizado de realización de un tratamiento de subproducto maderero:
  - Desplazar el material no accesible para las máquinas.
  - Separar los materiales que puedan causar averías en las máquinas.
  - Agrupar aquellos subproductos cuando lo justifique el aumento del rendimiento de las máquinas.
  - Alimentar manualmente las máquinas cuando sea necesario.
  - Ejecutar las labores anteriores aplicando las medidas de prevención de riesgos laborales, minimizando los impactos ambientales y respetando la normativa aplicable.

4. Resultados de aprendizaje cuya adquisición debe ser completada la fase de prácticas.

4.1 El resultado de aprendizaje 1 respecto al criterio de evaluación 1.6; el 2 respecto al 2.5 y el 3 respecto al 3.6.

4.2 Otros resultados de aprendizaje:

- Adaptarse a la organización específica de la empresa integrándose en el sistema de relaciones técnico-laborales.
- Interpretar y ejecutar las instrucciones que recibe y responsabilizarse de la labor que desarrolla, comunicándose de manera eficaz con la persona adecuada en cada momento.
- Habituar al ritmo de trabajo de la empresa cumpliendo los objetivos de rendimiento diario definidos en su propia organización.
- Mostrar en todo momento una actitud de respeto hacia los compañeros, procedimientos y normas internas de la empresa.

Contenidos:

1. Realización de trabajos auxiliares en mediciones y señalamientos forestales:

Técnicas de eliminación de obstáculos para efectuar las mediciones y señalamientos. Técnicas básicas de mediciones. Métodos y técnicas básicas de señalamientos. Herramientas, materiales, equipos, maquinaria de sencillo manejo y medios utilizados en estos trabajos. Normativa laboral y ambiental relacionada. Riesgos laborales.

2. Realización de actividades auxiliares en aprovechamientos madereros:

Tipos de productos: Fustes y trozas. Destinos: Maderas y leñas. Características. Criterios de calidad. Técnicas de desplazamiento y agrupamiento de fustes y trozas. Técnicas de desembosque. Manejo del cabrestante. Formas y volúmenes madereros comercializables. Principios sobre cubicación. Herramientas, materiales, equipos, maquinaria de sencillo manejo y medios utilizados en estos trabajos. Normativa laboral y ambiental relacionada. Riesgos laborales.

3. Realización de actividades auxiliares de aprovechamiento de subproductos madereros:

Tipos de subproductos: Hojas, ramas, cortezas, tocones, raíces. Tratamientos: Triturado, astillado, empacado, etc. Técnicas de desplazamiento y formas de amontonar estos materiales. Herramientas, materiales, equipos, maquinaria de sencillo manejo y medios utilizados en estos trabajos. Normativa laboral y ambiental relacionada. Riesgos laborales.

*Módulo formativo: Trabajos auxiliares en operaciones de descorche.*

- Nivel: 1.
- Código: MF1291\_1.
- Asociado a la unidad de competencia: UC1291\_1: Realizar actividades auxiliares en las operaciones de descorche.
- Duración en horas totales: 140 (de las cuales 35 corresponden a la fase de prácticas).

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Realizar trabajos auxiliares de preparación del descorche en un alcornocal.

- 1.1 Expresar aspectos básicos de la biología y ecología del alcornoque y los alcornocales.
- 1.2 Explicar los aspectos básicos de la anatomía y fisiología del alcornoque relacionados con la organización de los trabajos de descorche.

- 1.3 Identificar las herramientas, materiales, máquinas y equipos utilizados para realizar trabajos auxiliares de marcado de alcornos, describiendo sus partes y explicando su mantenimiento básico.
- 1.4 Exponer las situaciones de riesgo laboral más comunes durante las operaciones auxiliares preparativas del descorche y las medidas preventivas a adoptar para evitarlas.
- 1.5 En un caso y/o supuesto práctico de labores auxiliares de preparación de los trabajos de descorche de un alcornocal:
  - Recorrer el alcornocal y establecer un itinerario posible de descorche.
  - Marcar los alcornos macheros.
  - Realizar el mantenimiento básico de las herramientas, materiales, máquinas o equipos de descorche.
  - Ejecutar las labores anteriores adoptando medidas de prevención de riesgos laborales, minimizando los impactos ambientales y respetando la normativa aplicable.
2. Realizar trabajos auxiliares en el descorche del alcornocal, y explicar las técnicas empleadas.
  - 2.1 Explicar la técnica y condicionantes para extraer corcho del pie ("zapatas") de los alcornos descorchados.
  - 2.2 Identificar los corchos de calidad refugio.
  - 2.3 Identificar las herramientas, materiales, máquinas y equipos utilizados para realizar trabajos auxiliares de descorche, describiendo sus partes y explicando su mantenimiento básico.
  - 2.4 Exponer las situaciones de riesgo laboral más comunes durante la ejecución de estos trabajos y las medidas preventivas a adoptar para evitarlas.
  - 2.5 En un caso práctico debidamente caracterizado de descorche de un alcornocal:
    - Extraer los trozos de corcho que hayan podido quedar en el pie del alcornocal.
    - Dislocar las panas de corcho.
    - Realizar el mantenimiento básico de las herramientas y materiales empleados.
    - Ejecutar las labores anteriores adoptando medidas de prevención de riesgos laborales, minimizando los impactos ambientales y respetando la normativa aplicable.
3. Realizar el apilado, carga y transporte del corcho, y explicar las labores necesarias para su ejecución.
  - 3.1 Describir los métodos de instalación de cercas temporales alrededor de pilas de corcho.
  - 3.2 Enumerar los cuidados de las pilas de corcho.
  - 3.3 Explicar el proceso de carga, transporte y descarga de las pilas de corcho.
  - 3.4 Explicar el manejo y cuidado durante la jornada de trabajo de los animales de carga.
  - 3.5 Explicar el manejo que ha de realizarse con la recua para el transporte del corcho.
  - 3.6 Identificar las herramientas, materiales, máquinas y equipos utilizados para realizar trabajos auxiliares de transporte de corcho, describiendo sus partes y explicando su mantenimiento básico.
  - 3.7 En un caso práctico debidamente caracterizado de carga y transporte de corcho de un alcornocal:
    - Cargar y descargar panas de corcho.
    - Manejar la recua de animales de carga.
    - Separar el corcho refugio del resto.
    - Realizar el mantenimiento básico de las herramientas y materiales empleados.
    - Ejecutar las labores anteriores adoptando medidas de prevención de riesgos laborales, el bienestar animal, minimizando los impactos ambientales y respetando la normativa aplicable.
4. Resultados de aprendizaje cuya adquisición debe ser completada la fase de prácticas.
  - 4.1 El resultado de aprendizaje 1 respecto al criterio de evaluación 1.5; el 2 respecto al 2.5, y el 3 respecto al 3.7.
  - 4.2 Otros resultados de aprendizaje:
    - Adaptarse a la organización específica de la empresa integrándose en el sistema de relaciones técnico-laborales.
    - Interpretar y ejecutar las instrucciones que recibe y responsabilizarse de la labor que desarrolla, comunicándose de manera eficaz con la persona adecuada en cada momento.
    - Habituar al ritmo de trabajo de la empresa cumpliendo los objetivos de rendimiento diario definidos en su propia organización.
    - Mostrar en todo momento una actitud de respeto hacia los compañeros, procedimientos y normas internas de la empresa.

#### Contenidos:

1. Realización de actividades auxiliares en el aprovechamiento del corcho:

Los alcornocales en España y el mundo. Características climáticas, edafológicas y botánicas del alcornocal. El sector del corcho. El alcornoque y los alcornocales. Bases de anatomía y fisiología del alcornoque relacionadas con el aprovechamiento del corcho. Tipos de corcho. Herramientas, útiles, equipos y máquinas de sencillo manejo utilizadas durante las operaciones auxiliares de descorche. Técnicas de preparación de los trabajos de descorche. Técnicas de descorche. Efectos y consecuencias del descorche.

2. Realización de actividades auxiliares en el apilado y transporte del corcho:

Conceptos y términos profesionales relacionados con los trabajos de descorche. Técnicas de descorche del pie del alcornoque. Formación y cuidados de las pilas de corcho. Construcción de cercas. Animales de carga. Útiles y equipos empleados.

3. Normativa relacionada con las actividades auxiliares de aprovechamiento del corcho:

Normativa de prevención de riesgos laborales. Normativa ambiental. Normativa de bienestar animal.

*Módulo formativo: Recolectar frutos, semillas, hongos, plantas y otros productos forestales comercializables.*

— Nivel: 1.

— Código: MF1292\_1.

— Asociado a la unidad de competencia: UC1292\_1: Recolectar frutos, semillas, hongos, plantas y otros productos forestales comercializables.

— Duración en horas totales: 315 (de las cuales 70 corresponden a la fase de prácticas).

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Recoger desde el suelo frutos y semillas de las especies forestales aprovechables, extrayendo de los frutos las semillas conforme a los procedimientos establecidos, y explicar los métodos aplicados en su recolección.

1.1 Distinguir las especies forestales más comunes en la comarca.

1.2 Describir el aspecto que adquieren los frutos al madurar de las especies forestales más comunes e indicar la época de maduración.

1.3 Citar los métodos de recolección de frutos y semillas más comúnmente empleados.

1.4 Citar los métodos de limpieza y extracción de semillas más convenientes a cada tipo de frutos.

1.5 Explicar los métodos habituales de almacenamientos de frutos y semillas.

1.6 Identificar las herramientas, materiales, máquinas y equipos de sencillo manejo utilizados para realizar trabajos de recolección de frutos forestales y de extracción de semillas, describiendo sus partes y explicando su mantenimiento básico.

1.7 Exponer las situaciones de riesgo laboral más comunes durante la ejecución de estos trabajos y las medidas preventivas a adoptar para evitarlas.

1.8 En un caso debidamente caracterizado de recolección de frutos y/o semillas forestales:

— Reconocer la especie forestal objeto del aprovechamiento.

— Recoger los frutos y/o semillas indicados.

— Transportar los productos a los puntos establecidos.

— Extraer las semillas de los frutos y limpiarlas.

— Ejecutar las labores anteriores adoptando medidas de prevención de riesgos laborales, el bienestar animal, minimizando los impactos ambientales y respetando la normativa aplicable.

2. Recoger piñas maduras desde el suelo, sobre una escalera o desde una plataforma elevadora, y extraer los piñones, y describir el proceso de recolección de piñas de pino piñonero.

2.1 Reconocer el pino piñonero y las características ambientales principales de los montes en que se desarrolla.

2.2 Distinguir el grado de madurez de las piñas.

2.3 Explicar el procedimiento de recolección de piñas maduras, indicando la técnica de protección de las no maduras.

2.4 Explicar los procesos y técnicas de extracción y limpieza de piñones.

2.5 Identificar las herramientas, materiales, máquinas y equipos utilizados para realizar trabajos auxiliares de recolección y aforo de piñas de pino piñonero, describiendo sus partes y explicando su mantenimiento básico.

2.6 Describir los procedimientos de extracción del piñón.

2.7 Exponer las situaciones de riesgo laboral más comunes durante la ejecución de estos trabajos y las medidas preventivas a adoptar para evitarlas.

2.8 En un caso práctico debidamente caracterizado de recolección de piñas y extracción de piñón de pino piñonero:

— Cortar la base de las piñas con el gorguz.

— Recoger y acopiar piñas en los puntos indicados.

- Extraer piñón de las piñas.
  - Limpiar y almacenar el piñón.
  - Ejecutar las labores anteriores aplicando las medidas de prevención de riesgos laborales, minimizando los impactos ambientales y respetando la normativa aplicable.
3. Extraer miera y envasarla para su transporte a fábrica, y explicar las técnicas de resinación de los pinos resineros.
- 3.1 Definir los conceptos de resina, miera, barrasco, pica, entalladura y cara.
- 3.2 Describir la técnica de desroñado.
- 3.3 Explicar los distintos métodos de resinación.
- 3.4 Enumerar los condicionantes técnicos, particularmente en cuanto a la época de recogida, el mantenimiento básico de la calidad de la miera y el cuidado del pinar, que afectan al trabajo de resinación.
- 3.5 Identificar las herramientas, materiales, máquinas y equipos utilizados para realizar trabajos auxiliares de transporte de corcho, describiendo sus partes y explicando su mantenimiento básico.
- 3.6 Exponer las situaciones de riesgo laboral más comunes durante la ejecución de estos trabajos y las medidas preventivas a adoptar para evitarlas.
- 3.7 En un caso práctico debidamente caracterizado de resinación:
- Identificar los pinos resineros que serán objeto del aprovechamiento.
  - Desroñar la corteza de los pinos.
  - Colocar grapas, puntas y potes.
  - Resinar mediante alguno de los métodos más comunes.
  - Vaciar los potes en las latas y acercarlas a los puntos de carga.
  - Retirar el barrasco.
  - Ejecutar las labores anteriores aplicando las medidas de prevención de riesgos laborales, minimizando los impactos ambientales y respetando la normativa aplicable.
4. Recoger especies aromáticas, condimentarias y medicinales, así como las destinadas a labores artesanales, previa identificación de las mismas, y explicar los métodos aplicados en su recolección.
- 4.1 Identificar especies más frecuentes y/o utilizadas en la comarca para labores artesanales, las especies de brezo, aromáticas, condimentarias y medicinales, así como los materiales ornamentales empleadas en floristería más comunes en los montes de la zona.
- 4.2 Enumerar las técnicas de recogida de esos recursos forestales, indicando los aspectos críticos que pueden disminuir las cosechas futuras o impactar negativamente sobre el medio ambiente.
- 4.3 Citar los condicionantes técnicos de las operaciones de recogida, particularmente en cuanto a la época de realización y el almacenamiento posterior de los productos.
- 4.4 Identificar las herramientas, materiales, máquinas y equipos utilizados para realizar trabajos auxiliares de recolección de plantas y otros productos forestales comercializables, describiendo sus partes y explicando su mantenimiento básico.
- 4.5 Exponer las situaciones de riesgo laboral más comunes durante la ejecución de estos trabajos y las medidas preventivas a adoptar para evitarlas.
- 4.6 En un caso y/o supuesto práctico debidamente caracterizado de recolección de plantas u otros productos forestales comercializables:
- Reconocer la especie o especies objeto del aprovechamiento.
  - Recoger el producto indicado, utilizando la técnica establecida.
  - Acopiar los productos de modo que se mantengan sus cualidades.
  - Extraerlos a los puntos de carga para su transporte.
  - Ejecutar las labores anteriores adoptando medidas de prevención de riesgos laborales, el bienestar animal, minimizando los impactos ambientales y respetando la normativa aplicable.
5. Recoger hongos silvestres de las especies comercializables más comunes en la zona, previa identificación y descripción de las mismas.
- 5.1 Describir las características anatómicas que permiten distinguir las diferentes especies de hongos.
- 5.2 Explicar algunos aspectos de la función de los hongos en el ecosistema forestal.
- 5.3 Exponer los procedimientos de recogida que dañan innecesariamente las poblaciones de hongos.
- 5.4 Distinguir las especies de hongos silvestres de la zona comercializables.
- 5.5 Indicar los peligros de intoxicación por manipulación de hongos y las situaciones de riesgo laboral más comunes durante la ejecución de estos trabajos y las medidas preventivas a adoptar para evitarlo.
- 5.6 En un caso práctico debidamente caracterizado de recolección de hongos silvestres:



- Identificar las especies de hongos silvestres comercializables de la zona.
- Recolectar hongos sin causar daño al ecosistema forestal.
- Acopiar y transportar los hongos silvestres de forma que mantengan sus cualidades.
- Ejecutar las labores anteriores adoptando medidas de prevención de riesgos laborales, el bienestar animal, minimizando los impactos ambientales y respetando la normativa aplicable.

6. Resultados de aprendizaje cuya adquisición debe ser completada la fase de prácticas:

6.1 El resultado de aprendizaje 1 respecto al criterio de evaluación 1.8; el 2 respecto al 2.8; el 3 respecto al 3.7; el 4 respecto al 4.6 y el 5 respecto al 5.6.

6.2 Otros resultados de aprendizaje:

- Adaptarse a la organización específica de la empresa integrándose en el sistema de relaciones técnico-laborales.
- Interpretar y ejecutar las instrucciones que recibe y responsabilizarse de la labor que desarrolla, comunicándose de manera eficaz con la persona adecuada en cada momento.
- Habituar al ritmo de trabajo de la empresa cumpliendo los objetivos de rendimiento diario definidos en su propia organización.
- Mostrar en todo momento una actitud de respeto hacia los compañeros, procedimientos y normas internas de la empresa.

Contenidos:

1. Recolección de frutos y semillas forestales.

Características botánicas y biología de las principales especies forestales. Zonas y época de recogida. Sistemas de recogida. Extracción, limpieza y almacenamiento de semillas. Usos y destinos industriales o artesanales de los frutos forestales. Herramientas, materiales, equipos, maquinaria de sencillo manejo y medios utilizados en los trabajos de aprovechamiento de los frutos y semillas forestales. Normativa relacionada con el aprovechamiento de frutos y semillas forestales. Riesgos laborales y medidas preventivas.

2. Aprovechamiento de la piña del pino piñonero.

Biología y ecología básicas del pino piñonero y sus montes. Técnicas de recolección de piñas. Manipulación de las piñas recogidas. Sequeros. Usos y destinos industriales de las piñas y el piñón. Herramientas, materiales, equipos, maquinaria de sencillo manejo y medios utilizados en los trabajos de aprovechamiento de la piña. Normativa laboral y ambiental relacionada con el aprovechamiento de la piña. Riesgos laborales.

3. Realización de actividades auxiliares en el aprovechamiento de la resina.

Biología y ecología básicas del pino resinero y sus montes. Operaciones preparatorias. Sistemas de resinación. Operaciones finales. Recogida y transporte. Herramientas, materiales, equipos, maquinaria de sencillo manejo y medios utilizados en los trabajos de aprovechamiento de dichos recursos forestales. Normativa laboral y ambiental relacionada con el aprovechamiento de la resina. Riesgos laborales.

4. Aprovechamiento de plantas y otros productos forestales comercializables.

Biología y ecología básicas de las plantas forestales comercializables. Técnicas de recolección y manipulación del esparto, mimbre, brezos, plantas aromáticas y materiales ornamentales de floristería. Usos y destinos industriales o artesanales. Herramientas, materiales, equipos, maquinaria de sencillo manejo y medios utilizados en los trabajos de aprovechamiento de dichos recursos forestales. Normativa relacionada con estos aprovechamientos. Riesgos laborales y medidas preventivas.

5. Recolección de hongos silvestres.

Micología básica: Anatomía y ecología de los hongos. Toxicidad de las setas. Técnicas de recogida de hongos. Herramientas, materiales, equipos, maquinaria de sencillo manejo y medios utilizados en los trabajos de recolección de hongos silvestres. Normativa relacionada con el aprovechamiento de los hongos silvestres. Riesgos laborales y medidas preventivas.

7. Parámetros del contexto formativo:

Espacios:

- Aula polivalente de un mínimo de 2 m<sup>2</sup> por alumno.
- Taller de agrario de 90 m<sup>2</sup>.
- Almacén de un mínimo de 120 m<sup>2</sup>. Espacio singular no necesariamente ubicado en el centro de formación.
- Finca: Superficie mínima de 10 has (terreno forestal). (Espacio singular no necesariamente ubicado en el centro de formación.
- Finca: Superficie mínima de 10 has (alcornocal). Espacio singular no necesariamente ubicado en el centro de formación.

Especialidades del profesorado de los centros docentes públicos dependientes de la Consejería de Educación y Ciencia:



Módulo formativo	Especialidad del profesorado	Cuerpo
MF1290_1: Trabajos auxiliares en aprovechamientos madereros	Operaciones y equipos de producción agraria	Profesor/a técnico/a de Formación Profesional
MF1291_1: Trabajos auxiliares en operaciones de descorte	Operaciones y equipos de producción agraria	Profesor/a técnico/a de Formación Profesional
MF1292_1: Recolección de frutos, semillas, hongos, plantas y otros productos forestales comercializables.	Operaciones y equipos de producción agraria	Profesor/a técnico/a de Formación Profesional

### **Auxiliar de comercio (PCPI. COM412\_1).**

#### 1. Identificación del perfil:

- Tipo: Programa de cualificación profesional inicial.
- Denominación: Auxiliar de comercio.
- Nivel: 1.
- Duración: 595 horas.
- Familia Profesional: Comercio y Marketing.
- Código: PCPI.COM412\_1.

2. Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el perfil:

Cualificaciones profesionales completas			Unidades de competencia	
Cualificación	Código	Real Decreto	Código	Descripción
Actividades auxiliares de comercio	COM412_1	Real Decreto 1179/2008, de 11 de julio (BOE 26/07/08)	UC1327_1	Realizar operaciones auxiliares de reposición, disposición y acondicionamiento de productos en el punto de venta.
			UC1326_1	Preparar pedidos de forma eficaz y eficiente, siguiendo procedimientos establecidos.
			UC1328_1	Manipular y trasladar productos en la superficie comercial y en el reparto de proximidad, utilizando transpalés y carretillas de mano.
			UC1329_1	Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolarizada al cliente.

#### 3. Competencia general:

Realizar actividades auxiliares de reposición y acondicionamiento en el punto de venta y reparto de proximidad, siguiendo instrucciones y criterios establecidos, utilizando el equipo necesario, respetando las normas de seguridad y salud, y prestando, en caso necesario, atención e información protocolarizada y estructurada, al cliente en el punto de venta o en el servicio de reparto de proximidad.

#### 4. Competencias personales, sociales y profesionales:

n) Realizar la reposición de productos, siguiendo las instrucciones y criterios establecidos, respetando las normas de seguridad y salud y utilizando el equipo de protección individual, a fin de garantizar el abastecimiento en el tiempo y forma establecidos.

o) Realizar el recuento de productos en el punto de venta utilizando el equipo adecuado, con la periodicidad e instrucciones recibidas, para detectar huecos, necesidades de abastecimiento y mantener actualizada la información en el punto de venta.

p) Colocar los expositores y elementos de animación del punto de venta, en el lugar y modo indicado por el superior jerárquico, siguiendo las instrucciones y criterios de merchandising y seguridad establecidos, con el fin de atraer la atención, orientar e informar al cliente.

q) Disponer los elementos de seguridad y etiquetas en los productos expuestos en el punto de venta, de acuerdo a las instrucciones recibidas, de forma manual y mecánica, utilizando el equipo de etiquetado y seguridad adecuado para garantizar la seguridad, actualización y veracidad de la información al cliente en el punto de venta.

r) Mantener el acondicionamiento, orden y limpieza del punto de venta y su mobiliario, en función de las instrucciones recibidas, respetando las normas de seguridad y salud y utilizando los medios y equipo de protección individual adecuados.

s) Empaquetar productos, de acuerdo con la imagen y criterios comerciales, utilizando el material y técnicas específicas para la correcta y atractiva presentación del producto.

t) Realizar la selección de mercancías o productos de forma efectiva, ordenada y segura, para la preparación del pedido en el tiempo y forma establecidos, siguiendo las instrucciones recibidas respetando las normas de manipulación, seguridad y salud de acuerdo a la orden de pedido.

u) Conformar el pedido con exactitud, pesando y garantizando la exactitud y correspondencia, con lo consignado en la orden de preparación y pedido, utilizando las herramientas y equipos de control y peso de mercancías.

v) Embalar la unidad de pedido, caja o palé, entre otros, utilizando el material, equipos y medios de embalaje adecuados, siguiendo las instrucciones recibidas, en condiciones de seguridad y salud, a fin de preservar la conservación y estabilidad del pedido hasta su destino final.

w) Adoptar las medidas adecuadas para el cumplimiento en el tiempo y forma establecido las órdenes de movimiento y reparto de proximidad.

x) Cargar y descargar bultos, cajas o productos en, transpalés o carretillas de mano, manteniendo la estabilidad y equilibrio de la carga, adoptando las medidas para evitar accidentes y lesiones y respetando las normas de seguridad y salud.

y) Trasladar bultos, cajas o productos, en el tiempo y forma establecidos, conduciendo transpalés o carretillas de mano, respetando las normas de seguridad y salud.

z) Realizar las verificaciones y el mantenimiento de primer nivel de los equipos de trabajo móviles, transpalés o carretillas de mano.

aa) Colaborar en las actividades promocionales y de atención a clientes, dando información, respuesta y orientación básica de productos en el punto de venta.

bb) Proporcionar un trato adecuado y protocolarizado a los clientes, en el reparto de pedidos/productos a domicilio, a fin de prestar un servicio de calidad.

cc) Atender, en el marco de su responsabilidad, las quejas de los clientes siguiendo el procedimiento y protocolo establecido y/o derivándolas a la persona responsable.

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

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

#### 5. Entorno Profesional:

##### Ámbito Profesional:

Desarrolla sus funciones en establecimientos comerciales: Tiendas, supermercados e hipermercados, por cuenta ajena, o propia en el caso del reparto de proximidad, siguiendo las instrucciones recibidas y bajo la supervisión directa de un responsable del establecimiento o reparto comercial.

##### Sectores Productivos:

En el sector del comercio y en concreto en el comercio mayorista y minorista, supermercados, grandes superficies comerciales y centros de distribución comercial.

##### Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes:

- Auxiliar de dependiente de comercio.
- Reponedor.
- Preparador de pedidos.
- Repartidor de proximidad a pie.

#### 6. Módulos formativos:

Módulo formativo	Código	Unidad de competencia asociada	Horas totales	Horas fase prácticas
Operaciones auxiliares en el punto de venta	MF1327_1	UC1327_1: Realizar operaciones auxiliares de reposición, disposición y acondicionamiento de productos en el punto de venta	175	35
Preparación de pedidos	MF1326_1	UC1326_1: Preparar pedidos de forma eficaz y eficiente, siguiendo procedimientos establecidos	140	35
Manipulación y movimientos con transpalés y carretillas de mano	MF1328_1	UC1328_1: Manipular y trasladar productos en la superficie comercial y en el reparto de proximidad, utilizando transpalés y carretillas de mano	140	35
Atención básica al cliente	MF1329_1	UC1329_1: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolarizada al cliente	140	35

##### Módulo formativo: Operaciones auxiliares en el punto de venta:

- Nivel: 1.
- Código: MF1327\_1.
- Asociado a la unidad de competencia: UC1327\_1: Realizar operaciones auxiliares de reposición, disposición y acondicionamiento de productos en el punto de venta.
- Duración en horas totales: 175 (de las cuales 35 corresponden a la fase de prácticas).

##### Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Diferenciar los sistemas y zonas habituales de distribución y organización de productos en distintos tipos de superficies comerciales.

- 1.1 Identificar los elementos de las zonas de las superficies comerciales diferenciando: Zona de ventas, zona de almacén, zonas de recepción y descarga y otras zonas auxiliares identificando los procesos que se llevan a cabo en cada una.

- 1.2 Explicar los criterios de organización y distribución de productos en la superficie comercial de distintos tipos de establecimiento y sus diferentes zonas.
- 1.3 Diferenciar las características de las zonas frías y calientes de distintos tipos de establecimientos comerciales.
- 1.4 Relacionar las distintas secciones de distintos tipos de establecimientos comerciales según criterios de clasificación y/o categoría de productos de gran consumo: Alimentarios y no alimentarios.
- 1.5 A partir de distintos planos de establecimientos comerciales, convenientemente caracterizados, localizar al menos: Las secciones existentes, los pasillos y zonas de paso, el "backoffice" y almacén, la zona entrada y salida, la zona de caja, otras.
- 1.6 Indicar las ventajas del orden y limpieza en el punto de venta y aplicación de las normas de higiene y organización en las superficies comerciales.
2. Montar los elementos y expositores utilizados habitualmente para la animación, exposición y presentación de productos en el punto de venta, siguiendo las instrucciones y aplicando criterios comerciales, orden y limpieza.
  - 2.1 Diferenciar los distintos tipos de mobiliario y elementos que se utilizan habitualmente en la exposición de los productos en superficie de venta: Expositores, carteles, precios, promociones o cualquier otro elemento de merchandising.
  - 2.2 Describir las características y funciones del mobiliario y elementos internos y externos, utilizados para la presentación de los surtidos de distintos tipos de productos en una superficie comercial debidamente caracterizada con una determinada seña de identidad corporativa.
  - 2.3 Detallar las variables básicas del comportamiento del cliente en el punto de venta en relación a la situación y colocación del mobiliario, elementos promocionales, ubicación y frondeo de productos.
  - 2.4 Explicar la necesidad de actualización de la información contenida en etiquetas, carteles y folletos informativos o publicitarios en una superficie comercial.
  - 2.5 Dado un supuesto práctico en que se caracteriza debidamente una superficie comercial diferenciar:
    - El mobiliario: Las góndolas, estanterías, expositores, vitrinas o cualquier otro mobiliario existentes.
    - Las normas aplicadas para la distribución del equipo y elementos mobiliarios.
    - El equipo de seguridad existente.
  - 2.6 Diferenciar las medidas de prevención de riesgos laborales y elementos de protección que deben utilizarse en el proceso de montaje de mobiliario en las superficies comerciales.
  - 2.7 A partir de las instrucciones de montaje de un expositor o mobiliario comercial sencillo, montarlo utilizando los útiles y herramientas necesarios adecuadamente y cumpliendo:
    - Las normas e instrucciones recibidas.
    - Las instrucciones de montaje del fabricante.
    - Las normas y medidas en materia de seguridad y prevención de riesgos laborales.
  - 2.8 En un supuesto práctico de colocación de estanterías, expositores y cartelería en una superficie comercial previamente definida, colocar los diferentes equipos, materiales y soportes de carteles en el lugar y aplicando los criterios establecidos por el fabricante e instrucciones de montaje.
  - 2.9 A partir de distintas propuestas de escaparate convenientemente caracterizadas:
    - Identificar materiales, herramientas, accesorios y elementos de animación existentes y
    - Señalar los pasos y proceso de elaboración y montaje.
    - Simular el montaje de dichos elementos del escaparate siguiendo las instrucciones y pasos identificados.
3. Colocar distintos tipos de productos en estanterías, expositores o mobiliario específico del punto de venta en base a instrucciones escritas, gráficas o planogramas respetando las características de los productos y las normas de seguridad, higiene postural y prevención de riesgos.
  - 3.1 Explicar las funciones y necesidad de reposición, abastecimiento, colocación y disposición de productos en el lineal o punto de venta diferenciando al menos el incremento de las ventas y rentabilidad de la actividad comercial, pérdidas por roturas de stocks u otros.
  - 3.2 Detallar las consecuencias e importancia de realizar la reposición y rotación de los productos en su lugar de ubicación, controlando la fecha de caducidad, lote u otros criterios- promoción, ofertas del día entre otros.
  - 3.3 Diferenciar los criterios y parámetros, físicos y comerciales, utilizados habitualmente en la colocación y frondeo de productos en el lineal en distintos niveles y zonas del lineal y la forma de exposición.
  - 3.4 Explicar la importancia del frondeo y "facing" en el lineal y la necesidad de optimización del espacio y teniendo en cuenta la complementariedad de los productos y el espacio disponible.
  - 3.5 En un supuesto práctico convenientemente detallado en el que se dan instrucciones por escrito o gráficas para la reposición de diferentes tipos de productos:
    - Seleccionar con exactitud los productos que contiene la orden de trabajo.
    - Identificar el lugar y disposición de los productos a partir de los datos que contiene la orden de trabajo, planograma, foto o gráfico del lineal, y/o etiqueta del producto.

- Determinar el equipo y normas de manipulación de los productos necesarios para reponer el producto en condiciones de seguridad, higiene y salud.
  - Simular la colocación los productos en el lineal interpretando con eficacia, rapidez y certeza las instrucciones de colocación recibidas.
  - Utilizar con destreza el equipo de identificación y etiquetado: Pistola láser y PDAs entre otros para la lectura de códigos de barras de las etiquetas de productos.
- 3.6 Detallar las normas de manipulación manual e higiene postural de la colocación de productos de forma manual en el punto de venta.
- 3.7 Identificar las lesiones y riesgos para la salud más habituales en la reposición y colocación, repetitiva y manual, de cargas.
4. Manejar equipos de localización, etiquetado, recuento y dispositivos de seguridad de productos, con soltura y eficacia, respetando las instrucciones del fabricante.
- 4.1 Identificar los medios y equipo de manipulación e identificación de productos utilizados en la reposición, identificación y localización de productos: Pistola láser, PDA, transpalé u otro.
- 4.2 Diferenciar las características y funcionalidad de los equipos de identificación y localización de productos en el punto de venta.
- 4.3 Describir las ventajas de la implantación de sistemas de localización y etiquetas inteligentes en el punto de venta.
- 4.4 Relacionar las variables que hacen a determinados productos y lugares del punto de venta tener más riesgo de hurto y los sistemas de seguridad y antirrobo utilizados habitualmente en el sector de la distribución comercial para su control.
- 4.5 En un punto de venta convenientemente caracterizado simular la utilización del equipo de identificación -pistola láser y PDAs entre otros para la lectura de códigos de barras de las etiquetas de productos.
- 4.6 A partir de distintos casos de etiquetas y códigos de barra de productos interpretar la información contenida, sobre la manipulación y conservación diferenciando al menos: Lote, punto de origen, punto de destino, condiciones de conservación, fecha de rotación y caducidad, entre otros.
- 4.7 A partir de un supuesto de recuento de productos de un punto de venta convenientemente caracterizado, simular el recuento y determinar los totales de unidades por productos contabilizando visualmente y utilizando el equipo de conteo.
5. Aplicar técnicas de empaquetado y presentación atractiva, en función de las características de distintos tipos de productos y objetivos comerciales, utilizando los materiales necesarios de forma eficiente.
- 5.1 Describir los pasos y las técnicas básicas de empaquetado y envoltorio de productos con carácter comercial.
- 5.2 Distinguir los medios necesarios para aplicar las técnicas básicas el empaquetado de diferentes tipos de productos.
- 5.3 Indicar la importancia del empaquetado de los productos en relación a la venta e imagen que se pretende transmitir al cliente.
- 5.4 Identificar diferentes tipos de materiales, paquetes y envoltorios utilizados habitualmente según la finalidad del empaquetado, tipo de producto, características e imagen comercial que se pretende transmitir.
- 5.5 Diferenciar las características de las distintas técnicas de empaquetado para determinados productos según su forma y/o volumen.
- 5.6 Argumentar la importancia de realizar el empaquetado, de forma ordenada y eficiente, optimizando el material necesario.
- 5.7 Indicar las ventajas de disponer de un lugar de trabajo limpio y ordenado para el empaquetado de productos.
- 5.8 A partir de unas pautas sobre la imagen que se quiere transmitir en el empaquetado de producto de distintas características y formas:
- Distinguir las características del producto que determinan una forma o técnica de empaquetado diferente.
  - Seleccionar el tipo y cantidad de material para envolver eficazmente el producto según sus características.
  - Aplicar eficazmente las técnicas de empaquetado en productos con distintas formas, utilizando el material seleccionado previamente y minimizando los residuos generados.
  - Simular la presentación del producto acabado.
6. Aplicar criterios y procedimientos de organización y mantenimiento del orden y limpieza propios y del punto de venta, utilizando el material y equipo de limpieza necesario.
- 6.1 Identificar los productos y utensilios de limpieza utilizados en las operaciones de limpieza y mantenimiento de establecimientos comerciales, teniendo en cuenta los distintos materiales, su composición, y las normas higiénico-sanitarias.
- 6.2 Asociar los diferentes tipos de residuos y elementos desechables generados en un establecimiento comercial y susceptibles de reciclaje con el contenedor adecuado.

- 6.3A partir de un caso práctico de punto de venta/sección desordenado y sucio, proponer distintas acciones de limpieza y mantenimiento de los lineales, mobiliario, local y escaparates, entre otros, aplicando las normas higiénico-sanitarias y de prevención de riesgos laborales.
- 6.4 Argumentar la importancia del orden y la limpieza en el punto de venta en la imagen del establecimiento que se transmite al cliente y cumplimiento de las normas y medidas de higiene.
- 6.5 En un supuesto práctico para un establecimiento comercial con un determinado surtido de productos previamente definido:
- Limpiar y acondicionar los lineales, estanterías y expositores para la colocación de los productos.
  - Separar los residuos y elementos desechables generados según sus características para su reciclaje.
- 6.6 Valorar la imagen de los trabajadores como representantes de la empresa ante el cliente final.
7. Resultados de aprendizaje cuya adquisición debe ser completada la fase de prácticas.
- 7.1 El resultado de aprendizaje 1 respecto al criterio de evaluación 1.4; el 2 respecto al 2.5, 2.7, 2.8 y 2.9; el 3 respecto al 3.5; el 4 respecto al 4.5, 4.6 y 4.7 y el 5 respecto a todos sus criterios.
- 7.2 Otros resultados de aprendizaje:
- Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.
  - Realizar el trabajo en el tiempo establecido.

#### Contenidos:

##### 1. Operativa de la organización y animación de superficies comerciales:

Tipología de superficies comerciales. Características y diferencias. Distribución física de zonas en los establecimientos comerciales. Criterios de organización. Zonas y secciones habituales. Criterios de clasificación. Técnicas de animación del punto de venta: Merchandising básico. Elementos de animación en la superficie comercial. Promociones e información de productos. Orden y limpieza en la superficie comercial. Prevención de accidentes y gestión de residuos: Normas de seguridad y salud en las actividades de organización, acondicionamiento y limpieza de la superficie comercial.

##### 2. Técnicas y equipos básicos en la implantación y colocación de productos:

Mobiliario y elementos expositivos. Tipología y funcionalidad. Características del mobiliario comercial. Elección y ubicación del mobiliario. Manipulación y montaje del mobiliario y elementos expositivos básicos. Funciones del lineal. Niveles de exposición en el lineal. Colocación del producto: Facing del lineal. Implantación vertical y horizontal de productos. Criterios de reposición y rotación de productos en lineal y superficie comercial. Control de productos en el lineal: Roturas de stock y desabastecimientos. Etiquetado e información de productos en la superficie comercial. Prevención de riesgos laborales aplicables a operaciones de montaje y elementos expositores. Higiene postural y recomendaciones básicas para la prevención de lesiones en la reposición de productos. Equipos de protección individual.

##### 3. Técnicas de empaquetado comercial de productos:

Función y tipos de empaquetado atractivo y seguro. Técnicas de empaquetado según distintos tipos de productos, formas y volúmenes. Características de distintos tipos de materiales para el empaquetado. Colocación de adornos adecuados a cada campaña y tipo de producto. Aplicación de técnicas de empaquetado.

#### *Módulo formativo: Preparación de pedidos.*

- Nivel: 1.
- Código: MF1326\_1.
- Asociado a la unidad de competencia: UC1326\_1: Preparar pedidos de forma eficaz y eficiente, siguiendo procedimientos establecidos.
- Duración en horas totales: 140 (de las cuales 35 corresponden a la fase de prácticas).

#### Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Interpretar la información contenida en órdenes de pedido de distinta naturaleza o de diferentes tipos de empresas o almacenes, tanto de carácter comercial como industrial.

- 1.1 Describir los documentos propios de los pedidos en diferentes tipos de empresas de distribución comercial, almacenaje y/o industriales diferenciando al menos: Hoja de pedido, albarán, orden de reparto, "packing list" o documento de transporte u otros.
- 1.2 Diferenciar las fases y diferencias de un proceso de preparación de pedidos en un comercio, tienda o gran superficie, una empresa de servicios de almacén, de logística y en una empresa industrial.
- 1.3 A partir de distintos supuestos de preparación de pedidos con documentos incompletos:
- Argumentar las implicaciones que tiene la existencia de errores y/o carencia de datos para la realización efectiva del pedido.
  - Cumplimentar correctamente, de forma ordenada y sin tachaduras todos los apartados necesarios.
- 1.4 A partir de los datos contenidos en distintos supuestos de orden de pedido, "packing list" y/o albarán de entrega:
- Clasificar los tipos de productos y condiciones establecidas para la preparación del mismo: Unidad de pedido, cantidad, número y referencia de los productos y mercancías, entre otros.

- Agrupar los productos según su correspondencia o características.
  - Argumentar las implicaciones que tiene la existencia de errores y/o carencias de datos para la realización efectiva del pedido.
- 1.5 Detallar las ventajas de registrar y documentar los flujos de información derivados de la preparación de pedidos para el control, trazabilidad y abastecimiento de productos.
- 1.6 En un supuesto práctico de transmisión de datos a través de radiofrecuencia, debidamente caracterizado, manejar un equipo portátil de transmisión de datos PDA u otro.
2. Interpretar la simbología y recomendaciones básicas en la manipulación manual, conservación y embalaje de pedidos de mercancías/productos de distinta naturaleza.
- 2.1 Describir la simbología básica en la manipulación y embalaje de productos básicos de gran consumo, alimentación y no alimentación, u otros.
- 2.2 Describir los daños o desperfectos que pueden sufrir las mercancías/productos en su manipulación y colocación en el pedido o unidad de carga cuando no se cumplen las normas y recomendaciones de manipulación contenidas en la etiqueta.
- 2.3 Razonar las exigencias que supone una actitud de prevención y seguridad en la manipulación de mercancías de distintas características, la necesidad de cumplir las normas de manipulación y conservación, en especial, en el caso de mercancías peligrosas y las implicaciones que conlleva no adoptarlas.
- 2.4 Explicar la importancia de la posición de la mercancía/bulto en el bulto o unidad de carga y de la simbología que la determina.
- 2.5 Interpretar los símbolos utilizados habitualmente en el embalaje de los productos para la orientación en la manipulación y siguiendo, por ejemplo la norma ISO 780:1999, RAL de AECOC (Recomendaciones Logísticas de la Asociación Española de Codificación Comercial) entre otras.
- 2.6 En un caso práctico debidamente caracterizado:
- Interpretar la simbología necesaria para la presentación y recomendaciones de acondicionamiento y manipulación de los bultos y mercancías/productos en función de sus características.
  - Describir las actuaciones que deben tomarse consecuencia de dicha simbología o pictograma de movimiento/manipulación.
3. Aplicar las medidas y normas de manipulación en el pesaje y acondicionamiento de pedidos, de forma manual y utilizando el equipo de manipulación habitual, en la preparación de pedidos de acuerdo con unas ordenes y las recomendaciones y normativa de seguridad, higiene y salud.
- 3.1 Explicar los riesgos sobre la salud de determinadas posturas y accidentes propios de la manipulación manual de productos/mercancías.
- 3.2 Describir los riesgos de manipulación de distintos tipos de productos/mercancías peligrosas, pesadas, perecederos, congelados y alimentos entre otros.
- 3.3 A partir de distintas órdenes de pedido, ordenar las mercancías/productos según las instrucciones y considerando la naturaleza y complementariedad de los mismos.
- 3.4 En distintos casos prácticos de órdenes de pedidos perfectamente definidos, simular la preparación del pedido:
- Seleccionando las mercancías/productos que conforman el pedido diferenciando número, cantidad y características y calidad del pedido a preparar.
  - Organizando las mercancías/productos en una caja o unidad de pedido de forma ordenada, rápida y efectiva aprovechando el espacio disponible óptimamente.
  - Utilizando el equipo de protección individual y de manipulación adecuadamente.
- 3.5 A partir de distintos supuestos, claramente definidos, simular la realización de las operaciones de manipulación manual de mercancías/productos utilizando los equipos de protección individual y aplicando las normas básicas de prevención de riesgos laborales:
- En postura de pie: Cerca del tronco, con la espalda derecha, evitando giros e inclinaciones y realizando levantamientos suaves y espaciados.
  - En el desplazamiento vertical de una carga: Entre la altura de los hombros y la altura de media pierna ayudándose de mesas elevadoras si es necesario.
  - Para manipulación de una carga con el centro de gravedad descentrado: Con el lado más pesado cerca del cuerpo.
  - Para la colocación en estanterías bajas manteniendo la espalda derecha.
4. Realizar distintos tipos de preparación de pedidos y su embalaje, tanto de forma manual como utilizando un equipo de embalaje, aplicando los criterios de etiquetado, peso, volumen y visibilidad de los productos o mercancías, a partir de diferentes órdenes de pedido.
- 4.1 Describir los pasos y procedimientos en la preparación de pedidos: Selección, agrupamiento, etiquetado y presentación final.

- 4.2 Enumerar las características de los principales tipos de envases, embalajes y sistemas de paletización, relacionándolas con las características físicas y técnicas de los productos/mercancías.
- 4.3 Diferenciar las distintas unidades de manipulación/carga utilizadas habitualmente así como comercialización y venta de productos/mercancías.
- 4.4 Describir la funcionalidad y utilidad de los principales procedimientos de agrupación de productos/mercancías tanto para posteriores manipulaciones como durante el transporte.
- 4.5 Enumerar los tipos normalizados de unidades de manipulación, paletas y sistemas de embalaje más habituales en el transporte de cargas o bultos.
- 4.6 Valorar la importancia de la minimización y reducción de residuos en el embalaje de pedidos.
- 4.7 En distintos casos prácticos de órdenes de pedidos, perfectamente definidos, simular la preparación del pedido utilizando:
  - El tipo de embalaje en la cantidad y forma establecidos.
  - Los procedimientos de agrupamiento más idóneos según la unidad de pedido.
  - El equipo de embalaje, etiquetado y pesaje adecuado.
  - Aplicando las medidas y normas de seguridad, higiene y salud establecidas y retirando los residuos generados en la preparación y embalaje.
- 4.8 A partir de distintos casos de orden de pedido de mercancías/productos a granel, con especificación de distintas unidades de medida y peso, pesar y/o medir las cantidades solicitadas en el pedido:
  - Manejando con precisión el pesaje y/o conteo manual y/o mecánico.
  - Respetando la simbología y recomendaciones de manipulación de las mercancías/productos.
5. Resultados de aprendizaje cuya adquisición debe ser completada la fase de prácticas.
- 5.1 El resultado de aprendizaje 1 respecto al criterio de evaluación 1.4 y 1.6; el 2 respecto al 2.5, y 2.6; el 3 respecto al 3.4 y 3.5 y el 4 respecto al 4.7 y 4.8.
- 5.2 Otros resultados de aprendizaje:
  - Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.
  - Realizar el trabajo en el tiempo establecido.

#### Contenidos:

##### 1. Operativa básica en la preparación de pedidos:

La preparación de pedidos: Pasos y características. Documentación básica en la preparación de pedidos. Control y soporte documental de la preparación de pedidos. Trazabilidad. Consideraciones básicas para la preparación del pedido. Tipos de mercancías/productos, características, tipos de pedido, unidad de pedido y embalaje. Optimización de la unidad de pedido y tiempo de preparación del pedido. Métodos de preparación de pedidos: Manual, semiautomática y automática. Sistemas de pesaje y optimización del pedido. Otros sistemas: Picking por voz. Verificación del pedido. Registro y comprobación del pedidos. Flujos de información. Simulación de casos prácticos en la preparación de pedidos.

##### 2. Técnicas y equipos de preparación de pedidos:

Equipo y medios habituales para preparación de pedidos. Normas y recomendaciones básicas en la preparación de pedidos. Pesaje, colocación y visibilidad. Equipos de pesaje y preparación de pedidos. Interpretación de simbología básica en la presentación y manipulación de productos/mercancías. Colocación y disposición de productos/mercancías en la unidad de pedido. Complementariedad de productos/mercancías y características de conservación y manipulación de productos. Finalización del pedido: Presentación y embalado para su transporte o entrega. Embalado manual y mecánico. Utilización de distintos materiales y equipos de embalaje. Normas de prevención de riesgos laborales aplicadas a la preparación de pedidos. Accidentes y riesgos habituales en la preparación de pedidos. Higiene postural: Recomendaciones básicas en la manipulación manual de cargas y exposición a posturas forzadas.

#### *Módulo formativo: Manipulación y movimientos con transpalés y carretillas de mano.*

- Nivel: 1.
- Código: MF1328\_1.
- Asociado a la unidad de competencia: UC1328\_1: Manipular y trasladar productos en la superficie comercial y en el reparto de proximidad, utilizando transpalés y carretillas de mano.
- Duración en horas totales: 140 (de las cuales 35 corresponden a la fase de prácticas).

#### Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Diferenciar las funciones y características de los equipos de trabajo móviles, transpalés, manuales y eléctricos, y carretillas de mano utilizados habitualmente en la manipulación y movimientos de productos.
- 1.1 Identificar los distintos equipos de trabajo móvil para el desplazamiento de productos en la superficie comercial y reparto a domicilio: Transpalés manuales o eléctricos, apiladores manuales o eléctricos, carretillas contrapesadas, retráctiles, trilaterales o cuatro caminos, transelevadores, entre otros.



- 1.2 Describir los pasos a seguir en el procedimiento de carga, descarga y transporte de productos con un transpalé u otro equipo de trabajo básico.
- 1.3 A partir de distintas ordenes de trabajo y reparto debidamente caracterizadas, en distintos supuestos de actividad comercial interpretar la información relativa al origen y destino, localización de productos, condiciones de conservación y manipulación.
- 1.4 Ante un supuesto de orden de movimiento de mercancías debidamente caracterizado:
  - Identificar el equipo de trabajo móvil: Transpalé o carretilla de mano, más adecuado para realizar la operación.
  - Identificar el equipo de protección individual necesario para el cumplimiento de las normas de seguridad y salud.
  - Identificar los riesgos derivados de la conducción, carga y descarga, apilado y desapilado de productos o mercancías.
  - Simular la operación utilizando el equipo en condiciones de seguridad.
2. Conducir transpalés y carretillas de mano, con seguridad y eficacia, a partir de órdenes de movimiento y reparto, realizando distintas maniobras y garantizando la estabilidad de la carga.
  - 2.1 Detallar los pasos previos a realizar en la conducción del equipos de trabajo móvil sencillo tipo transpalé y carretilla de mano.
  - 2.2 Diferenciar las distintas maniobras: Circulación, virajes, giros, paradas, maniobras, estacionamiento u otras, que se realizan manejando transpalés y/o equipos de trabajo móvil sencillos.
  - 2.3 Identificar los elementos y dispositivos de seguridad de los equipos de trabajo en distintas maniobras-marcha atrás, giros u otras maniobras.
  - 2.4 En un supuesto práctico debidamente caracterizado de movimiento de productos, realizar la carga en el equipo de trabajo móvil tipo transpalé y carretilla de mano:
    - Repartiendo la carga o productos de manera uniforme y equilibrada.
    - Redistribuyendo de la carga después de realizar descargas parciales.
    - Asegurando la carga mediante cuerdas, cables, correas, cadenas, tensores, calzos, cuñas, u otras.
  - 2.5 A partir de distintos supuestos de reparto o movimiento de mercancías, utilizando un transpalé o carretilla de mano:
    - Realizar las operaciones de enganche y sujeción de cargas.
    - Trasladar la carga cumpliendo las normas de circulación.
    - Adoptar las normas de seguridad y salud.
    - Simular la operación y maniobras señalizándolas adecuadamente y eludiendo baches y otras irregularidades del suelo.
3. Adoptar las medidas de seguridad y salud en distintas operaciones de manipulación y movimiento de cargas, utilizando equipos de trabajo móvil, transpalé y carretilla de mano, en base a las normas específicas de seguridad y salud.
  - 3.1 Identificar las normas específicas de seguridad para la prevención de riesgos en la manipulación de los productos según su naturaleza y características.
  - 3.2 Valorar la aplicación de medidas de higiene postural en la realización de operaciones de manipulación y movimiento de cargas con transpalés o carretillas de mano.
  - 3.3 Identificar las medidas de prevención de la fatiga en la actividad propia de este profesional: Pausas, rotación de tareas y adaptación de tiempos y ritmos de trabajo a las condiciones de trabajo.
  - 3.4 A partir de distintos casos prácticos de movimientos y manipulación de cargas en la superficie comercial identificar los riesgos derivados del manejo inadecuado de transpalés, tales como: Atrapamientos, cortes, sobreesfuerzos, fatiga posicional, torsiones, vibraciones, ruido entre otras.
  - 3.5 Describir los distintos tipos de equipos de protección individual adecuados a cada riesgo, sus funciones y modo de utilización.
  - 3.6 En situaciones de emergencia simuladas derivadas de la caída o accidente durante el movimiento o manipulación de la carga, describir las medidas de actuación que debe realizar el operario responsable del movimiento para corregir y/o subsanarla.
  - 3.7 Ante un supuesto simulado de accidentes o imprevisto en operaciones de movimiento de cargas, simular la realización de las medidas de actuación en condiciones de seguridad y salud.
4. Interpretar la señalización y normas de circulación al manejar equipos de trabajo móvil, transpalé o carretilla de mano en distintas superficies o espacios de trabajo.
  - 4.1 Identificar e interpretar las señales normalizadas que delimitan las zonas específicas de trabajo y movimiento.
  - 4.2 Identificar e interpretar las señales normalizadas que deben delimitar las zonas reservadas a peatones y otras situadas en las vías de circulación.

- 4.3 Interpretar las señales y placas informativas obligatorias del móvil habitual: Transpales y carretilla de mano, que hacen referencia a la manipulación y carga de productos, así como otros símbolos de información.
- 4.4 Reconocer los símbolos normalizados y, en su caso, señales luminosas y/o acústicas, que pueden llevar los transpalés y carretillas de mano, relacionándolas con su tipología y localización.
- 4.5 Argumentar la importancia de señalizar determinadas operaciones y movimientos en la superficie comercial aplicando la normativa de prevención de riesgos laborales.
- 4.6 A partir de un caso simulado de órdenes de movimiento de cargas en superficies comerciales con distintas normas y señales de circulación, actuar respetando su significado y utilizando los dispositivos de seguridad y aviso del transpalé o carretilla de mano.
5. Diferenciar los elementos y criterios a considerar en el recorrido/ruta de reparto de proximidad, origen, destino, plazos y horarios de recogida/entrega, de distintos órdenes de reparto o movimiento.
  - 5.1 Identificar los condicionantes que intervienen en la ruta de reparto: Características de los productos, del servicio, de la distancia, de los tiempos y del coste, entre otros.
  - 5.2 Identificar los aspectos que afectan en la circulación con carretillas de mano por la vía pública, carga y descarga en una localidad determinada.
  - 5.3 Interpretar la información que se extrae de las órdenes de pedido realizadas en un establecimiento comercial, precisando su función, si la entrega es a porte pagado o debido y los requisitos formales que deben reunir.
  - 5.4 En distintos casos prácticos debidamente caracterizados simular:
    - Las comprobaciones pertinentes de los documentos comerciales: Pedidos, albaranes, facturas, documentos sustitutivos.
    - Efectuar las comprobaciones pertinentes para establecer la conformidad de los cobros/pagos.
  - 5.5 A partir de distintos supuestos con unas necesidades de reparto a distintos puntos de entrega en un área determinada, ordenar la secuencia y horarios de recogida y entrega siguiendo criterios de proximidad y economía de tiempos.
  - 5.6 A partir de distintos supuestos de reparto, debidamente caracterizados, con puntos de entrega y horarios determinados:
    - Interpretar el plano o callejero del barrio o ciudad.
    - Localizar los puntos de entrega y asociarlos con su horario de entrega.
    - Simular la realización de dicho reparto en el plazo y forma prevista.
6. Aplicar las técnicas y pautas específicas de mantenimiento de primer nivel y detección de anomalías de un transpalé, carretilla y equipos de trabajo móvil sencillos, de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
  - 6.1 Identificar sobre un transpalé, o maqueta, los mandos, sistemas y elementos de conducción y manipulación, así como los indicadores de nivel de carga de batería entre otros.
  - 6.2 Interpretar, en las instrucciones del manual de mantenimiento, las operaciones que corresponden a un nivel de mantenimiento y conservación básico.
  - 6.3 Valorar el cuidado y mantenimiento de los equipos de trabajo como elementos de ayuda para la realización de su actividad profesional.
  - 6.4 Caracterizar la verificación de un transpalé antes de hacer uso de ella, comprobando al menos el funcionamiento de los siguientes sistemas:
    - Elevación y descenso de la horquilla.
    - Sistema de frenado y circuito hidráulico.
    - Rodamiento y deslizamiento de las ruedas.
  - 6.5 Identificar aquellas anomalías que afectan a la conducción o manipulación segura del transpalé o equipo de trabajo móvil, y ocasionan la inmovilización del transpalé o equipo móvil.
  - 6.6 A partir de un supuesto práctico, debidamente caracterizado, en el que un transpalé o equipo de trabajo sufre anomalías de funcionamiento:
    - Identificar correctamente la anomalía.
    - Diferenciar las que tengan su origen en defectos de fabricación o mantenimiento.
    - Reparar o tomar las medidas necesarias para corregir dicha anomalía y, en caso de superar su nivel de responsabilidad comunicar a quien corresponda.
  - 6.7 Simular la realización de las operaciones de mantenimiento de primer nivel del transpalé o carretilla de mano que corresponde a su nivel de responsabilidad siguiendo las indicaciones del fabricante.
7. Resultados de aprendizaje cuya adquisición debe ser completada la fase de prácticas.
  - 7.1 El resultado de aprendizaje 1 respecto al criterio de evaluación 1.3 y 1.4; el 2 respecto al 2.4, y 2.5; el 3 respecto al 3.6 y 3.7; el 4 respecto al 4.4 y 4.6; el 5 respecto al 5.4, 5.5 y 5.6 y el 6 en general.
  - 7.2 Otros resultados de aprendizaje:

- Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.
- Finalizar el trabajo en el plazo establecido.
- Respetar los procedimientos y normas internas de la empresa.

Contenidos:

1. Operativa y documentación de movimiento y reparto de proximidad:

Documentación básica de órdenes de movimiento: Albarán, nota de entrega, orden de pedido. Operativa de las órdenes de trabajo y movimiento: Eficiencia y eficacia. Movimientos dentro y fuera de la superficie comercial. Órdenes de reparto de proximidad: Definición de recorrido/rutas de reparto. Interpretación de callejeros locales. Normas y recomendaciones de seguridad de movimiento, manipulación manual y conservación de productos. Normas y recomendaciones de circulación, y carga y descarga.

2. Conducción de transpalés y carretillas de mano:

Tipos y características de los equipos de trabajo móviles: Transpalés manuales o eléctricos, carretillas de mano, apiladores manuales o eléctricos, carretillas contrapesadas entre otros. Localización de los elementos del equipo de trabajo. Optimización de tiempo y espacio en equipos de trabajo móviles: Transpalés y carretillas. Colocación y estabilidad de la carga. Estiba, clasificación y agrupamiento. Normas de seguridad y salud en el movimiento de productos. Higiene postural y equipo de protección individual. Simulación de maniobras en el movimiento de cargas con equipos de trabajo móvil.

3. Mantenimiento de primer nivel de transpalés y carretillas de mano:

Pautas de comportamiento y verificación en el mantenimiento de transpalés y carretillas de mano. Herramientas y material de limpieza de los equipos. Recomendaciones básicas de mantenimiento de equipos del fabricante. Sistema hidráulico y de elevación. Cambio y carga de baterías. Comprobación rutinaria y mantenimiento básico de transpalés y carretillas de mano. Simulación de operaciones de mantenimiento de primer nivel.

*Módulo formativo: Atención básica al cliente.*

- Nivel: 1.
- Código: MF1329\_1.
- Asociado a la unidad de competencia: UC1329\_1: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolarizada al cliente.
- Duración en horas totales: 140 (de las cuales 35 corresponden a la fase de prácticas).

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Aplicar técnicas de comunicación básica en distintas situaciones básicas de atención al cliente, en función de distintos elementos, barreras, dificultades y alteraciones.

1.1 Diferenciar entre procesos de información y de comunicación, identificando el funcionamiento de un proceso de comunicación efectiva y los elementos que intervienen.

1.2 Explicar en qué consiste la escucha activa en un proceso de comunicación efectiva y sus componentes verbales, no verbales y paraverbales.

1.3 A partir de un caso práctico convenientemente caracterizado, en el que se observa una comunicación entre dos interlocutores que utilizan algunas señales de escucha:

- Discriminar los diferentes signos y señales de escucha en la comunicación entre interlocutores.
- Definir los componentes actitudinales principales para una escucha empática y efectiva.
- Identificar las habilidades técnicas y personales a utilizar en la escucha efectiva.
- Identificar los errores más comunes que se cometen en la escucha efectiva.
- Explicar la utilidad y ventajas de la escucha efectiva en las comunicaciones interpersonales.

1.4 A partir de la observación de una situación profesional simulada, en la que se ponen en práctica las habilidades y errores básicos de escucha efectiva, identificar los errores que se cometan.

1.5 En diferentes casos de relación interpersonal en entornos de trabajo, y a través de simulaciones:

- Definir estrategias y pautas de actuación para el logro de comunicaciones efectivas desde el punto de vista del emisor.
- Aplicar pautas de comunicación efectiva en cada caso.
- Identificar, una vez realizada la simulación, los puntos críticos del proceso de comunicación desarrollado, explicando puntos fuertes y débiles.
- Explicar las posibles consecuencias de una comunicación no efectiva, en un contexto de trabajo dado.

1.6 Valorar la importancia de utilizar un tono de voz amistoso y amigable en la comunicación con clientes.

2. Adoptar actitudes y comportamientos que proporcionen una atención efectiva y de calidad de servicio al cliente en situaciones sencillas de atención básica en el punto de venta.

2.1 Explicar la importancia de la adecuación de la imagen personal a la imagen que una empresa transmite al cliente.

- 2.2 Identificar las pautas verbales y no verbales de comportamiento que favorecen una comunicación efectiva con el cliente en el proceso de la venta.
- 2.3 Relacionar distintos tipos de clientes e interlocutores con las respectivas técnicas de atención y escucha que requieren.
- 2.4 Valorar la importancia de la comunicación eficaz y la calidad en la atención y servicio al cliente desde el punto de vista de las empresas de servicios.
- 2.5 Argumentar la importancia de la imagen personal y signos de comunicación corporal no verbal en la atención al cliente.
- 2.6 A partir de la simulación de una solicitud de información de localización de un producto por parte de un cliente:
  - Interpretar la petición/demanda identificando el contenido de la petición/demanda que formula el cliente.
  - Mostrar una actitud de implicación en la respuesta o demanda del cliente, mostrando interés.
  - Responder con respeto y amabilidad, de forma eficaz al cliente utilizando el vocabulario y tono adecuado.
- 2.7 En un supuesto de solicitud de información de precio o características de un determinado producto/pedido realizado por un cliente:
  - Interpretar eficazmente la necesidad de información utilizando los procedimientos y medios disponibles.
  - Transmitir con claridad y orden las características básicas y precio demandadas por el cliente.
- 2.8 Identificar las características de una empresa orientada a la fidelización y orientación al cliente.
3. Aplicar técnicas de atención básica en distintas situaciones de demanda de información y solicitudes de clientes.
- 3.1 Argumentar el coste de la pérdida de clientes afectados por los errores y una deficiente atención al cliente.
- 3.2 Describir situaciones en las que se debe dar una atención básica al cliente: Solicitud de productos. Solicitud de información. Quejas básicas.
- 3.3 Describir el proceso que habitualmente debe seguir una queja o reclamación presentada en un establecimiento comercial y/o en el reparto domiciliario.
- 3.4 Identificar la documentación que se utiliza habitualmente para recoger una reclamación de un cliente y la información que debe contener.
- 3.5 A partir de la simulación de distintas situaciones de atención, demanda de información, conflicto o queja de clientes:
  - Identificar la naturaleza de la atención requerida.
  - Valorar la capacidad individual para responder a la misma.
  - Simular la atención al cliente aplicando técnicas de escucha activa y orientación al cliente.
  - En caso de quejas y reclamaciones básicas, simular con claridad y asertividad sobre el procedimiento a seguir para la formulación de la queja.
  - Transmitir con respeto y amabilidad una actitud de implicación y compromiso de resolución en la queja planteada.
- 3.6 A partir de un supuesto de reclamación del cliente en una entrega domiciliaria:
  - Determinar el tipo de reclamación y la capacidad y modo de resolver la reclamación.
  - Simular la cumplimentación en el documento correspondiente de la queja (modificando la nota de entrega o en un documento ad hoc).
  - Argumentar las ventajas del registro de las quejas y reclamaciones para la mejora del servicio
  - Detallar los procedimientos habituales en el registro de las incidencias.
4. Adoptar pautas de comportamiento asertivo adaptándolas en distintas situaciones de reclamaciones y/o solicitudes de clientes en el punto de venta o en reparto a domicilio.
- 4.1 Explicar la diferencia entre tres estilos de respuesta en la interacción verbal: Asertivo, agresivo y no asertivo, el comportamiento verbal y no verbal de cada uno y sus efectos.
- 4.2 Explicar en qué consiste cada una de las principales técnicas de asertividad: Disco rayado, banco de niebla, libre información, aserción negativa, interrogación negativa, autorrevelación, compromiso viable, entre otras.
- 4.3 En diferentes casos debidamente caracterizados, en los que se simulan procesos de comunicación interpersonal en un entorno de trabajo comercial, punto de venta, aplicar las pautas verbales y no verbales del comportamiento asertivo para:
  - Expresar opiniones, expectativas o deseos ante una supuesta situación de trabajo en un grupo.
  - Realizar peticiones o solicitar aclaraciones, información a un miembro del supuesto grupo de trabajo y o instrucciones al responsable directo.
  - Recibir y aceptar críticas y/o reclamaciones habituales en las relaciones con clientes mostrando signos de comportamiento positivo.
  - Utilizar fórmulas de respuesta asertiva de forma natural y segura.

5. Resultados de aprendizaje cuya adquisición debe ser completada la fase de prácticas.

5.1 El resultado de aprendizaje 1 respecto al criterio de evaluación 1.3, 1.4 y 1.5; el 2 respecto al 2.7, y 2.8; el 3 respecto al 3.5 y 3.6 y el 4 respecto al 4.3.

5.2 Otros resultados de aprendizaje:

- Demostrar interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades de los clientes.
- Tratar al cliente con cortesía, respeto y discreción.
- Mantener una actitud conciliadora y sensible a los demás demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.

Contenidos:

1. Aplicación de técnicas de atención y comunicación básica con clientes:

Concepto, elementos y funciones de la atención al cliente. Etapas del proceso de comunicación interpersonal. Dificultades y barreras en la comunicación con el cliente. Comunicación oral y escrita. Diferencias y similitudes. Ventajas y desventajas. Características y elementos de la comunicación no verbal con clientes. Lenguaje corporal e imagen personal. Técnicas para mejorar la comunicación no verbal en la atención al cliente. Simulación de situaciones básicas de atención y relación con el cliente

2. La calidad del servicio de atención cliente:

Fuentes de automotivación personal y profesional. La calidad como proceso de mejora continua. Las reclamaciones y quejas: Resolución y pautas de actuación. Documentación básica de atención al cliente. La atención personalizada como sinónimo de calidad. Excelencia en el servicio: El valor del cliente satisfecho.

7. Parámetros del contexto formativo:

Espacios:

- Aula polivalente de un mínimo de 2 m<sup>2</sup> por alumno.
- Taller de comercio de 90 m<sup>2</sup>.
- Zona de Prácticas de estacionamiento de medios móviles para carga de 600 m<sup>2</sup>.

Especialidades del profesorado de los centros docentes públicos dependientes de la Consejería de Educación y Ciencia:

Módulo formativo	Especialidad del profesorado	Cuerpo
MF1327_1: Operaciones auxiliares en el punto de venta	Procesos Comerciales	Profesor/a técnico/a de Formación Profesional
MF1326_1: Preparación de pedidos	Procesos Comerciales	Profesor/a técnico/a de Formación Profesional
MF1328_1: Manipulación y movimientos con transpalés y carretillas de mano	Procesos Comerciales	Profesor/a técnico/a de Formación Profesional
MF1329_1: Atención básica al cliente	Procesos Comerciales	Profesor/a técnico/a de Formación Profesional

#### Operario/a de Revestimientos (PCPI. EOC272\_1).

1. Identificación del perfil.

- Tipo: Programa de cualificación profesional inicial.
- Denominación: Operario/a de revestimientos.
- Nivel: 1.
- Duración: 595 horas.
- Familia Profesional: Edificación y Obra Civil.
- Código: PCPI.EOC272\_1.

2. Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el perfil:

Cualificaciones profesionales completas			Unidades de competencia	
Cualificación	Código	Real Decreto	Código	Descripción
Operaciones auxiliares de revestimientos continuos en construcción	EOC272_1	Real Decreto 872/2007, de 29 de junio (BOE 11/07/08)	UC0276_1	Realizar trabajos auxiliares en obras de construcción
			UC0869_1	Elaborar pastas, morteros, adhesivos y hormigones
			UC0871_1	Sanear y regularizar soportes para revestimiento en construcción
			UC0872_1	Realizar enfoscados y guarnecidos "a buena vista"
			UC0873_1	Aplicar imprimaciones y pinturas protectoras en construcción

3. Competencia general:

Preparar los soportes para realizar revestimientos con morteros, pastas y pinturas, ejecutar "a buena vista" enfoscados y guarnecidos, aplicar imprimaciones y pinturas protectoras, y realizar labores auxiliares en tajos de obra, siguiendo las instrucciones técnicas recibidas y las prescripciones establecidas en materia de seguridad y salud.

4. Competencias personales, sociales y profesionales:

ff) Operar correctamente con los equipos de trabajo necesarios (herramientas, máquinas, útiles, equipos de protección individual y medios auxiliares) para lograr el rendimiento y calidad requeridos, observando las medidas de seguridad establecidas y realizando las operaciones de fin de jornada.

gg) Manipular y transportar cargas para abastecer y ordenar tajos y acopios, siguiendo instrucciones y respetando las medidas de seguridad y salud establecidas.

hh) Acondicionar los tajos para mejorar rendimientos y evitar riesgos en la obra, retirando los residuos de obra, colaborando en la instalación y mantenimiento de medios auxiliares y de seguridad colectiva, siguiendo instrucciones y respetando las medidas de seguridad y salud establecidas.

ii) Realizar ayudas a oficios para preparar y completar los tajos correspondientes, operando correctamente con maquinaria ligera, observando las medidas de seguridad establecidas y realizando las operaciones de fin de jornada.

jj) Excavar con medios manuales, perfilar y refinar fondos y laterales de zanjas y pozos para cimentaciones superficiales y redes de servicios, siguiendo las instrucciones recibidas y respetando las condiciones de seguridad establecidas.

kk) Elaborar morteros y pastas de yeso, cemento y cal, tanto con medios manuales como mecánicos, para ejecutar trabajos de albañilería y revestimiento, siguiendo la composición y dosificación fijada y cumpliendo los plazos y volúmenes exigidos.

ll) Elaborar hormigones tanto con medios manuales como mecánicos para ejecutar obras de construcción, siguiendo la composición y dosificación fijada y cumpliendo los plazos y volúmenes exigidos.

mm) Preparar morteros de dosificación prefijada, tanto con medios manuales como mecánicos, para ejecutar trabajos de albañilería y revestimiento, observando las recomendaciones del fabricante, las condiciones de calidad indicadas, y las normas de seguridad y protección ambiental establecidas.

nn) Preparar adhesivos y materiales de rejuntado para ejecutar trabajos de revestimiento, utilizando medios mecánicos, siguiendo la dosificación e instrucciones fijadas por el fabricante y cumpliendo los plazos y volúmenes exigidos.

oo) Preparar superficies y bordes para obtener las condiciones de saneamiento y limpieza requeridas, garantizando la protección de las superficies y elementos próximos y respetando las condiciones de calidad y seguridad establecidas.

pp) Preparar superficies para obtener las condiciones de regularidad y adherencia requeridas, garantizando el agarre de los revestimientos y respetando las condiciones de calidad y seguridad establecidas.

qq) Enfoscar a mas ganar y a buena vista, para revestir paramentos verticales, inclinados y horizontales, respetando las condiciones de calidad y seguridad establecidas.

rr) Guarnecer a mas ganar y a buena vista, para revestir paramentos interiores, tanto verticales como inclinados y techos, respetando las condiciones de calidad y seguridad establecidas.

ss) Realizar mezclas genéricas de pinturas y plastecidos, y manipular envases de mezclas preparadas para alcanzar y mantener las propiedades establecidas para las mismas, observando las recomendaciones del fabricante, las condiciones de calidad indicadas, y las normas de seguridad y protección ambiental establecidas.

tt) Aplicar tratamientos tanto a paramentos como a elementos de obra para obtener las condiciones de imprimación y/o protección requeridas, respetando las condiciones de calidad y seguridad establecidas.

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

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

## 5. Entorno Profesional:

### Ámbito Profesional:

Desarrolla su actividad en el área de producción, como trabajador asalariado en pequeñas, medianas y grandes empresas privadas. Carece de regulación profesional.

### Sectores Productivos:

Sector de la construcción, principalmente en edificación de nueva planta y rehabilitación.

### Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

- Ayudante de Albañil.
- Operario de Acabados.
- Ayudante de Pintor.
- Peón especializado.

## 6. Módulos formativos:

Módulo formativo	Código	Unidad de competencia asociada	Horas totales	Horas fase prácticas
Labores auxiliares de obra	MF0276_1	UC0276_1: Realizar trabajos auxiliares en obras de construcción	175	35
Pastas, morteros adhesivos y hormigones	MF0869_1	UC0869_1: Elaborar pastas, morteros, adhesivos y hormigones	70	35
Tratamiento de soportes para revestimiento en construcción	MF0871_1	UC0871_1: Sanear y regularizar soportes para revestimiento en construcción	105	17,5

Módulo formativo	Código	Unidad de competencia asociada	Horas totales	Horas fase prácticas
Enfoscados y Guarnecidos "a buena vista"	MF0872_1	UC0872_1: Realizar enfoscados y guarnecidos "a buena vista"	70	17,5
Pintura y materiales de imprimación y protectores de construcción	MF0873_1	UC0873_1: Aplicar imprimaciones y pinturas protectoras en construcción	175	35

*Módulo formativo: Labores auxiliares de obra.*

- Nivel: 1.
- Código: MF0276\_1.
- Asociado a la unidad de competencia: UC0276\_1: Realizar trabajos auxiliares en obras de construcción.
- Duración en horas totales: 175 (de las cuales 35 corresponden a la fase de prácticas).

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

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

- 1.1 Identificar los riesgos laborales más frecuentes en obras de construcción, asociando las medidas de prevención y protección relacionadas con éstos.
- 1.2 Interpretar los índices de frecuencia e incidencia de la siniestralidad laboral totales y particulares del sector de la construcción.
- 1.3 Relacionar causas y consecuencias de accidentes en el sector de la construcción según sus clases: Leves, graves, muy graves y mortales.
- 1.4 Enumerar las causas de accidentes mortales y muy graves acaecidos en el sector de la construcción durante el último período con estadísticas publicadas.
- 1.5 Identificar e interpretar correctamente la señalización de obras.

2. Operar con los equipos de protección individual, útiles y herramientas asociados a las labores auxiliares de obra, respetando las instrucciones recibidas en cuanto a métodos de trabajo, condiciones de seguridad y operaciones de fin de jornada.

- 2.1 Identificar herramientas y útiles necesarios para una actividad determinada.
- 2.2 En un supuesto práctico debidamente caracterizado:
  - Manejar máquinas, herramientas y útiles con la destreza y precisión requeridas.
  - Seleccionar y utilizar correctamente las prendas y equipos de protección individual requeridos.
  - Aplicar las operaciones de almacenamiento, mantenimiento y conservación de herramientas, útiles y equipos de protección individual utilizados.

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

- 3.1 Identificar la función y composición, y describir la utilización (instalación, comprobación, mantenimiento, retirada y almacenaje) de los medios auxiliares y de protección colectiva instalados en un tajo determinado.
- 3.2 En un supuesto práctico debidamente caracterizado:
  - Montar y desmontar medios auxiliares necesarios, actuando bajo supervisión y observando las instrucciones recibidas.
  - Aplicar operaciones de almacenamiento, mantenimiento y comprobación de medios auxiliares utilizados.
- 3.3 En un supuesto práctico debidamente caracterizado:
  - Montar y desmontar medios de protección colectiva necesarios, actuando bajo supervisión y observando las instrucciones recibidas.
  - Aplicar operaciones de almacenamiento, mantenimiento y comprobación de medios de protección colectiva utilizados.

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

- 4.1 Relacionar las formas de suministro habituales y los procesos de descarga, transporte y acopio recomendados para cada tipo de materiales de obra.
- 4.2 Interpretar los partes de pedido y recepción de materiales, estimando correctamente el volumen y peso de una cantidad de material enunciada.
- 4.3 Levantar cargas manualmente aplicando procedimientos para evitar lesiones por sobreesfuerzos.
- 4.4 En un supuesto práctico debidamente caracterizado, suministrar materiales y equipos cumpliendo los requisitos solicitados de tipo, cantidad, ubicación, disposición y plazo.



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

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

5.1 En un supuesto práctico debidamente caracterizado, realizar cortes de materiales cumpliendo los requisitos solicitados en cuanto a método, geometría y plazo, y respetando las indicaciones de los manuales de operación.

5.2 En un supuesto práctico debidamente caracterizado, realizar demoliciones parciales de elementos constructivos cumpliendo los requisitos solicitados en cuanto a método, superficie, fragmentación y plazo, y respetando las indicaciones de los manuales de operación.

5.3 En un supuesto práctico debidamente caracterizado, realizar rozas sobre elementos constructivos cumpliendo los requisitos solicitados en cuanto a método, geometría y plazo, y respetando las indicaciones de los manuales de operación.

5.4 En un supuesto práctico debidamente caracterizado, realizar compactaciones de rellenos de tierras cumpliendo los requisitos solicitados en cuanto a método, disposición y composición de tongadas del relleno y plazo, y respetando las indicaciones de los manuales de operación.

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

6.1 En un supuesto práctico debidamente caracterizado:

- Excavar con medios manuales zanjas y pozos de dimensiones indicadas, respetando la planta replanteada y las profundidades
- Respeto al nivel de referencia.
- Nivelar los fondos de los vaciados mediante refino de superficie, siguiendo las instrucciones recibidas.
- Perfilar los laterales de los vaciados mediante refino de talud, siguiendo las instrucciones recibidas.

7. Resultados de aprendizaje cuya adquisición debe ser completada la fase de prácticas.

7.1 El resultado de aprendizaje 2 respecto al criterio de evaluación 2.2; el 3 respecto al 3.2, y 3.3; el 4 respecto al 4.4 y 4.5; el 5 respecto al 5.1, 5.2, 5.3 y 5.4 y el 6 respecto al 6.1.

7.2 Otros resultados de aprendizaje:

- Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.
- Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo.
- Mantener el área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza.
- Adaptarse a la organización integrándose en el sistema de relaciones técnico-profesionales.

Contenidos:

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

Limpieza, mantenimiento de tajos, evacuación de residuos. Instalación y retirada de medios auxiliares y de protección colectiva. Materiales, características, densidades y formas de suministro: Granel, envasado y paletizado. Condiciones de acopio: Resistencia del soporte, altura de apilado y factores ambientales. Recomendaciones de descarga, transporte y depósito, códigos y símbolos. Transporte de cargas en obras, medios manuales y medios mecánicos; elevación de cargas en obras, medios manuales y medios mecánicos. Equipos para el acondicionamiento de tajos: Tipos, funciones; selección, comprobación y manejo. Equipos para abastecimiento de tajos: Tipos y funciones; selección, comprobación y manejo; mantenimiento, conservación y almacenamiento. Equipos de protección individual, medios de protección colectiva, medios auxiliares, provisionales; mantenimiento, conservación y almacenamiento. Instalaciones provisionales de obra. Señalización de obras. Riesgos laborales y ambientales, medidas de prevención. Materiales, técnicas y equipos innovadores de reciente implantación.

2. Operaciones de ayuda a oficios:

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

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

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

4. Seguridad básica en obras de construcción:

Legislación relativa a prevención y a seguridad y salud en obras de construcción. Enfermedades y accidentes laborales: Tipos, causas, efectos y estadísticas. Riesgos y medidas de prevención en tajos, máquinas, equipos y medios auxiliares. Procedimientos de actuación y primeros auxilios en casos de accidente. Equipos de protección individual. Tipos, normativa y criterios de utilización. Seguridad en herramientas, útiles y manipulación de materiales. Seguridad en señalización y vallado de obras. Seguridad en instalaciones y equipos eléctricos. Seguridad en utilización de andamios, plataformas y escaleras. Seguridad en operación de maquinillos, montacargas, grúas y cintas transportadoras. Seguridad en maquinaria ligera de obras. Seguridad en deslizamientos, desprendimientos y contenciones.

*Módulo formativo: Pastas, morteros, adhesivos y hormigones.*

- Nivel: 1.
- Código: MF0869\_1.
- Asociado a la unidad de competencia: UC0869\_1: Elaborar pastas, morteros, adhesivos y hormigones.
- Duración en horas totales: 70 (de las cuales 35 corresponden a la fase de prácticas).

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

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

- 1.1 Describir el campo de aplicación de una mezcla determinada.
- 1.2 Interpretar correctamente el significado de términos técnicos utilizados en trabajos de elaboración de pastas, morteros y hormigones.
- 1.3 Reconocer el tipo de una mezcla presentada, identificando los componentes que la forman y describiendo su proceso de elaboración.
- 1.4 Describir los materiales y técnicas innovadoras en elaboración de pastas, morteros y hormigones, valorando su repercusión en la unidad de competencia asociada al módulo formativo.

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

- 2.1 Identificar máquinas, herramientas y útiles necesarios para una actividad determinada.
- 2.2 Manejar máquinas, herramientas y útiles con la destreza y precisión requeridas en una actividad determinada.
- 2.3 Identificar los riesgos laborales y ambientales en elaboración de pastas, morteros y hormigones, valorando su gravedad y asociando las medidas de prevención y protección relacionadas con éstos.
- 2.4 Seleccionar y utilizar correctamente las prendas y equipos de protección individual requeridos para una actividad determinada.
- 2.5 Describir y aplicar las operaciones de almacenamiento, mantenimiento y conservación de herramientas, útiles y equipos de protección individual utilizados.

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

- 3.1 Establecer composición y dosificación de una mezcla determinada por sus condiciones de resistencia, consistencia adherencia y/o trabajabilidad siguiendo tablas y ábacos indicados.
- 3.2 Precisar condiciones de amasado, reamasado, tiempo de ajustabilidad y maduración, y vida útil de una mezcla determinada.
- 3.3 Describir el efecto de las condiciones ambientales sobre la elaboración y propiedades de las mezclas.
- 3.4 En un supuesto práctico debidamente caracterizado, elaborar mezclas con las condiciones de homogeneidad requerida, y ajustadas al volumen y al plazo indicados.

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

- 4.1 Establecer la corrección en la dosificación de una mezcla de adhesivo cementoso para la sustitución parcial o total del agua por una emulsión dada.
- 4.2 Precisar condiciones de amasado, reamasado, tiempo de maduración y vida útil de una mezcla determinada.
- 4.3 En un supuesto práctico debidamente caracterizado, elaborar adhesivos con las condiciones de homogeneidad requerida, y ajustadas al volumen y al plazo indicados.

Otras capacidades:

5. Resultados de aprendizaje cuya adquisición debe ser completada la fase de prácticas.

5.1 El resultado de aprendizaje 3 respecto al criterio de evaluación 3.4 y el 4 respecto al 4.3.

5.2 Otros resultados de aprendizaje:

- Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo.
- Cumplir con las normas de correcta producción.

## Contenidos:

## 1. Morteros y pastas en albañilería y revestimientos:

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

## 2. Hormigones:

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

## 3. Adhesivos y materiales de rejuntado

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

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

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

*Módulo formativo: Tratamiento de soportes para revestimiento en construcción.*

— Nivel: 1.

— Código: MF0871\_1.

— Asociado a la unidad de competencia: UC0871\_1: Sanear y regularizar soportes para revestimiento en construcción.

— Duración en horas totales: 105 (de las cuales 17,5 corresponden a la fase de prácticas).

## Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

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

1.1 Explicar la función de los tratamientos de soportes para revestimiento en construcción.

1.2 Reconocer el material de un soporte presentado, identificando el tipo de tratamiento que precisaría en función del revestimiento a aplicar sobre el mismo y describiendo las condiciones de saneamiento y regularización a obtener.

1.3 Interpretar correctamente el significado de términos técnicos utilizados en trabajos de tratamiento de soportes para revestimiento.

1.4 Describir las operaciones de preparación de un soporte de tipo y estado determinados sobre el que se aplicará un revestimiento determinado, precisando las condiciones previas del soporte, y el método y secuencia de trabajos.

1.5 Relacionar causas y efectos en los defectos habituales en el tratamiento de soportes para revestimiento.

1.6 Describir los materiales, equipos y técnicas innovadores en tratamiento de soportes para revestimiento, valorando su repercusión en la unidad de competencia asociada al módulo formativo.

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

2.1 Identificar máquinas, herramientas y útiles necesarios para una actividad determinada.

2.2 En un supuesto práctico, convenientemente caracterizado, manejar máquinas, herramientas y útiles con la destreza y precisión requeridas en una actividad determinada.

2.3 Identificar los riesgos laborales y ambientales asociados al tratamiento de soportes, valorando su gravedad y asociando las medidas de prevención y protección relacionadas con éstos.

2.4 En un supuesto práctico, debidamente caracterizado:

- Seleccionar y utilizar correctamente las prendas y equipos de protección individual requeridos para una actividad determinada.
- Describir y aplicar las operaciones de almacenamiento, mantenimiento y conservación de herramientas, útiles y equipos de protección individual utilizados.

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

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

3.2 En un supuesto práctico, debidamente caracterizado:

- Montar y desmontar los medios auxiliares necesarios para la ejecución del revestimiento/pintura de un elemento determinado, actuando bajo supervisión y observando las instrucciones recibidas.
- Describir y aplicar las operaciones de almacenamiento, mantenimiento y comprobación de los medios utilizados.
- Montar y desmontar medios de protección colectiva necesarios, actuando bajo supervisión y observando las instrucciones recibidas.
- Aplicar operaciones de almacenamiento, mantenimiento y comprobación de medios de protección colectiva utilizados.

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

4.1 Describir las condiciones de seguridad necesarias para la ejecución de tratamientos de chorreo de agua o mixto.

4.2 En un supuesto práctico, debidamente caracterizado:

- Aplicar un tratamiento de limpieza mediante chorreo con aire, raspado, cepillado y/o desengrasado, a elementos de mortero con manchas de aceites y grasas, siguiendo las instrucciones recibidas.
- Aplicar un tratamiento de limpieza mediante decapantes y raspado a paramentos pintados y/o empapelados, siguiendo las instrucciones recibidas.
- Aplicar un tratamiento de protección mediante enmascaramiento y/o cubrición de superficies en contacto o próximas con elementos a revestir, siguiendo las instrucciones recibidas.

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

5.1 Describir las condiciones de ejecución, calidad y/o seguridad de un tajo dado.

5.2 En un supuesto práctico, debidamente caracterizado, aplicar un tratamiento de regularización mediante plásticos y vendas a elementos de fábrica irregulares y degradados, siguiendo las instrucciones recibidas e identificando las juntas estructurales presentes:

- Aplicar un tratamiento de adherencia mediante picado, mallas y/o salpicado de cemento a paramentos lisos de hormigón, siguiendo las instrucciones recibidas.
- Ejecutar una capa de nivelación en suelos interiores.
- Disponer guardavivos en las aristas de elementos a revestir, siguiendo las instrucciones recibidas.

6. Resultados de aprendizaje cuya adquisición debe ser completada la fase de prácticas.

6.1 El resultado de aprendizaje 2 respecto al criterio de evaluación 2.4; el 3 respecto al 3.2; el 4 respecto al 4.2 y el 5 respecto al 5.2.

6.2 Otros resultados de aprendizaje:

- Mantener el área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza.
- Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo.

Contenidos:

1. Tratamiento de soportes para revestimiento:

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

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

Estado y condiciones previas del soporte: Humedad, limpieza, acabados preexistentes, contornos, instalaciones. Patología: Manchas, humedades, mohos, eflorescencias, óxidos, herrumbres, calaminas. Materiales para tratamientos de saneamiento y limpieza: Tipos, funciones y propiedades. Ejecución de tratamientos de saneamiento: Fungicidas, impermeabilizantes. Ejecución de tratamientos de limpieza: Lavado, cepillado, raspado, lijado, chorreo de aire caliente, chorreo de agua, chorreo mixto agua-abrasivo, decapado. Ejecución de tratamiento de contornos: Enmascaramiento, cubrición. Manipulación y tratamiento de residuos. Defectos de ejecución habituales: Causas y efectos. Riesgos laborales y ambientales. Medidas de prevención. Materiales, técnicas y equipos innovadores de reciente implantación.

## 3. Ejecución de tratamientos de regularización y adherencia de soportes para revestimiento:

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

*Módulo formativo: Enfoscados y Guarnecidos "a buena vista".*

- Nivel: 1.
- Código: MF0872\_1.
- Asociado a la unidad de competencia: UC0872\_1: Realizar enfoscados y guarnecidos "a buena vista".
- Duración en horas totales: 70 (de las cuales 17,5 corresponden a la fase de prácticas).

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

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

- 1.1 Explicar la función de los revestimientos continuos conglomerados en construcción.
- 1.2 Reconocer el tipo de un revestimiento presentado, identificando el tipo de mezcla que lo forma, y describiendo las propiedades del mismo.
- 1.3 Relacionar los distintos tipos de revestimientos continuos conglomerados existentes y su campo de aplicación.
- 1.4 Interpretar correctamente el significado de términos técnicos utilizados en trabajos de revestimientos continuos.
- 1.5 Precisar condiciones previas y del soporte, método y secuencia de trabajos requeridos para realizar enfoscados y/o guarnecidos.
- 1.6 Describir las operaciones de preparación de un soporte de tipo y estado determinados, sobre el que se aplicará un revestimiento de tipo dado.
- 1.7 Relacionar causas y efectos en los defectos habituales en la ejecución de enfoscados y guarnecidos "a buena vista".
- 1.8 Describir los factores de innovación tecnológica en obras de revestimientos continuos conglomerados, valorando su repercusión en la unidad de competencia asociada al módulo formativo.

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

- 2.1 Identificar máquinas, herramientas y útiles necesarios para una actividad determinada.
- 2.2 En un supuesto práctico, debidamente caracterizado, manejar máquinas, herramientas y útiles con la destreza y precisión requeridas en una actividad determinada.
- 2.3 Identificar los riesgos laborales en obras de revestimientos continuos, valorando su gravedad y asociando las medidas de prevención y protección relacionadas con éstos.
- 2.4 En un supuesto práctico, debidamente caracterizado:
  - Seleccionar y utilizar correctamente las prendas y equipos de protección individual requeridos para una actividad determinada.
  - Describir y aplicar las operaciones de almacenamiento, mantenimiento y conservación de herramientas, útiles y equipos de protección individual utilizados.

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

- 3.1 Identificar función, composición y utilización (instalación, comprobación, mantenimiento y retirada) de los medios auxiliares y de protección colectiva requeridos en una determinada actividad.

3.2 En un supuesto práctico, convenientemente caracterizado:

- Montar y desmontar los medios auxiliares necesarios para la ejecución del revestimiento de un elemento determinado, actuando bajo supervisión y observando las instrucciones recibidas.
- Montar y desmontar los medios de protección colectiva necesarios para la ejecución del revestimiento de un elemento determinado, actuando bajo supervisión y observando las instrucciones recibidas.
- Describir y aplicar las operaciones de almacenamiento, mantenimiento y comprobación de los medios utilizados.

4. Aplicar la técnica de "a buena vista" a la realización de enfoscados y guarnecidos, en las condiciones de calidad y seguridad establecidas.

4.1 Describir las condiciones de ejecución, calidad y/o seguridad de un tajo dado.

4.2 Describir el tratamiento a efectuar en los empalmes entre tajos de jornadas sucesivas.

4.3 Describir el tratamiento a efectuar en juntas estructurales afectadas por enfoscados y/o guarnecidos.

4.4 Explicar el efecto de las condiciones ambientales sobre la ejecución de distintos tipos de revestimientos continuos.

4.5 En un supuesto práctico, debidamente caracterizado:

- Realizar un enfoscado exterior con proyección manual o mecánica, siguiendo las instrucciones recibidas en cuanto a espesor de la aplicación y distancia entre juntas propias, disponiendo dichas juntas, tratando adecuadamente las aristas y rincones y alcanzando los rendimientos establecidos.
- Realizar un guarnecido con proyección manual o mecánica, siguiendo las instrucciones recibidas en cuanto a espesor de la aplicación, tratando adecuadamente las aristas y rincones y alcanzando los rendimientos establecidos.
- Aplicar riegos de curado a enfoscados, evitando deslavados y siguiendo las instrucciones recibidas.

5. Resultados de aprendizaje cuya adquisición debe ser completada la fase de prácticas.

5.1 El resultado de aprendizaje 2 respecto al criterio de evaluación 2.4; el 3 respecto al 3.2 y el 4 respecto al 4.5.

5.2 Otros resultados de aprendizaje:

- Habituar al ritmo de trabajo de la empresa.
- Cumplir con las normas de correcta producción.

Contenidos:

1. Revestimientos continuos conglomerados:

Tipos de revestimientos: Continuos, discontinuos, en láminas, pinturas. Funciones. Tipos de revestimientos continuos conglomerados: Enfoscados, revocos, estucos, esgrafiados, guarnecidos, tendidos de yeso, enlucidos. Revestimientos sintéticos, revestimientos monocapa y bicapa. Propiedades. Tipos de soportes adecuados. Relaciones de los revestimientos con otros elementos y tajos de obra. Condiciones previas del soporte: Estabilidad, resistencia, estanqueidad, temperatura.

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

Procesos y condiciones de ejecución de enfoscados "a buena vista": Suministro. Control de humedad del soporte. Colocación de reglas o miras. Proyección de la masa. Extendido. Raseado. Llagueado de juntas propias. Empalme. Curado. Espesor. Distancia entre juntas propias. Planeidad. Desplome. Procesos y condiciones de ejecución de guarnecidos "a buena vista": Suministro. Control de humedad del soporte. Colocación de reglas o miras. Proyección de la pasta. Extendido. Raseado. Tratamiento de juntas estructurales. Empalme. Espesor. Planeidad. Desplome. Condiciones ambientales para la puesta en obra de revestimientos continuos conglomerados. Procesos y condiciones de manipulación y tratamiento de residuos. Defectos de ejecución habituales: Causas y efectos. Equipos para ejecución de enfoscados y guarnecidos: Tipos. Funciones. Selección, comprobación y manejo. Medios de protección individual y colectiva. Medios auxiliares. Instalaciones provisionales. Mantenimiento, conservación y almacenamiento. Riesgos laborales y ambientales. Medidas de prevención. Factores de innovación tecnológica: Materiales, técnicas y equipos innovadores de reciente implantación.

*Módulo formativo: Pintura y materiales de imprimación y protectores en construcción.*

- Nivel: 1.
- Código: MF0873\_1.
- Asociado a la unidad de competencia: UC0873\_1: Aplicar imprimaciones y pinturas protectoras en construcción.
- Duración en horas totales: 175 (de las cuales 35 corresponden a la fase de prácticas).

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

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

1.1 Explicar la función de las pinturas en construcción.



- 1.2 Reconocer el tipo de una pintura ejecutada sobre un soporte presentado, identificando el modo de aplicación y describiendo las propiedades de la misma.
- 1.3 Precisar condiciones previas y del soporte, método y secuencia de trabajos requeridos para realizar pinturas en construcción.
- 1.4 Relacionar los distintos tipos de imprimaciones y pinturas de protección existentes y su campo de aplicación.
- 1.5 Relacionar los distintos tipos de pinturas de acabado existentes y su campo de aplicación.
- 1.6 Interpretar correctamente el significado de términos técnicos utilizados en trabajos de pinturas de construcción.
- 1.7 Describir las operaciones de preparación de un soporte de tipo y estado determinados, sobre el que se aplicará una pintura de tipo dado.
- 1.8 Relacionar causas y efectos en los defectos habituales en la pintura de imprimación y protectora previa a los acabados de pintura.
- 1.9 Describir los factores de innovación tecnológica en la pintura de construcción, valorando su repercusión en la unidad de competencia asociada al módulo formativo.
2. Operar con equipos de protección individual, útiles, herramientas y máquinas, respetando las instrucciones recibidas en cuanto a métodos de trabajo, condiciones de seguridad y operaciones de fin de jornada.
  - 2.1 Identificar máquinas, herramientas y útiles necesarios para una actividad determinada.
  - 2.2 En un supuesto práctico, convenientemente caracterizado, manejar máquinas, herramientas y útiles con la destreza y precisión requeridas en una actividad determinada.
  - 2.3 Identificar los riesgos laborales y ambientales en trabajos de pinturas, valorando su gravedad y asociando las medidas de prevención y protección relacionadas con éstos.
  - 2.4 En un supuesto práctico, debidamente caracterizado:
    - Seleccionar y utilizar correctamente las prendas y equipos de protección individual requeridos para una actividad determinada.
    - Describir y aplicar las operaciones de almacenamiento, mantenimiento y conservación de herramientas, útiles y equipos de protección individual utilizados.
3. Instalar los medios auxiliares y colaborar en la instalación de los medios de protección colectiva asociados a la pintura en construcción, respetando las instrucciones recibidas en cuanto a métodos de trabajo, condiciones de seguridad y operaciones de fin de jornada.
  - 3.1 Identificar función, composición y utilización (instalación, comprobación, mantenimiento y retirada) de los medios auxiliares y de protección colectiva requeridos en una determinada actividad.
  - 3.2 En un supuesto práctico, debidamente caracterizado:
    - Montar y desmontar los medios auxiliares necesarios para la ejecución de la pintura de un elemento determinado, actuando bajo supervisión y observando las instrucciones recibidas.
    - Montar y desmontar los medios de protección colectiva necesarios para la ejecución de la pintura de un elemento determinado, actuando bajo supervisión y observando las instrucciones recibidas.
    - Describir y aplicar las operaciones de almacenamiento, mantenimiento y comprobación de los medios utilizados.
4. Describir y almacenar mezclas genéricas de pinturas, barnices y plastecidos, siguiendo las instrucciones de elaboración y observando las condiciones de calidad y seguridad establecidas.
  - 4.1 Clasificar los componentes de las pinturas (aglutinantes, solventes, pigmentos y aditivos) según su función, describiendo la misma y distinguiendo la evolución de dichos elementos en el intervalo que transcurre entre la mezcla y el secado.
  - 4.2 Determinar las condiciones genéricas que indican el mal estado de las pinturas.
  - 4.3 Determinar las condiciones genéricas de manipulación y almacenaje de las mezclas.
  - 4.4 Describir el efecto de las condiciones ambientales sobre la elaboración y propiedades de las mezclas.
  - 4.5 En un supuesto práctico, debidamente caracterizado:
    - Elaborar mezclas genéricas con las condiciones de homogeneidad requerida y ajustadas al volumen y al plazo indicados.
    - Determinar la vida de una mezcla dada, el tiempo inicial antes de su puesta en obra y la cantidad necesaria de la misma para recubrir un soporte de superficie y naturaleza dadas, de acuerdo a la ficha técnica del fabricante.
5. Definir y aplicar imprimaciones y pinturas protectoras mediante técnicas a pistola, rodillo o brochas.
  - 5.1 Describir las condiciones de ejecución, calidad y/o seguridad de un tajo dado.
  - 5.2 Definir el efecto de las condiciones ambientales sobre la aplicación por distintos medios de imprimaciones y pinturas.
  - 5.3 En un supuesto práctico, debidamente caracterizado:



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

6. Resultados de aprendizaje cuya adquisición debe ser completada la fase de prácticas.

6.1 El resultado de aprendizaje 2 respecto al criterio de evaluación 2.4; el 3 respecto al 3.2; el 4 respecto al 4.5 y el 5 respecto al 5.3.

6.2 Otros resultados de aprendizaje:

- Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo.
- Cumplir con las normas de correcta producción.

Contenidos:

#### 1. Pinturas de construcción:

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

#### 2. Tratamientos de imprimación y protectores:

Procesos y condiciones de manipulación y almacenamientos de pinturas y mezclas: Identificación y control de componentes. Dosificación en peso y volumen, correcciones de dosificación. Agitación. Mezclado con medios manuales y mecánicos. Llenado de contenedores de transporte. Almacenamiento y manipulación de envases. Condiciones ambientales para la preparación y elaboración de mezclas. Procesos y condiciones de manipulación y tratamiento de residuos. Procesos y condiciones de aplicación de pinturas protectoras e imprimaciones: Suministro. Control de humedad del soporte. Aplicación mediante pistola, rodillo o brocha. Secado. Espesor de la película. Regularidad. Condiciones ambientales para la aplicación de imprimaciones y pinturas protectoras. Defectos de ejecución habituales: Causas y efectos. Equipos para tratamientos de saneamiento y limpieza: Tipos: Funciones. Selección, comprobación y manejo. Medios de protección individual y colectiva. Medios auxiliares. Instalaciones provisionales. Mantenimiento, conservación y almacenamiento. Riesgos laborales y ambientales. Medidas de prevención. Factores de innovación tecnológica: Materiales, técnicas y equipos innovadores de reciente implantación.

#### 7. Parámetros del contexto formativo:

Espacios:

- Aula polivalente de un mínimo de 2 m<sup>2</sup> por alumno.
- Taller de técnicas de construcción de 135 m<sup>2</sup>.

Especialidades del profesorado de los centros docentes públicos dependientes de la Consejería de Educación y Ciencia:

Módulo formativo	Especialidad del profesorado	Cuerpo
MF0276_1: Labores auxiliares de obra	Construcciones Civiles y Edificación	Profesor/a de Enseñanza secundaria
MF0869_1: Pastas, morteros, adhesivos y hormigones	Construcciones Civiles y Edificación	Profesor/a de Enseñanza secundaria
MF0871_1: Tratamiento de soportes para revestimiento en construcción	Construcciones Civiles y Edificación	Profesor/a de Enseñanza secundaria
MF0872_1: Enfoscados y guarnecidos "a buena vista"	Construcciones Civiles y Edificación	Profesor/a de Enseñanza secundaria
MF0873_1: Pintura y materiales de imprimación y protectores en construcción	Construcciones Civiles y Edificación	Profesor/a de Enseñanza secundaria

#### **Camarera/o en Alojamientos (PCPI. HOT222\_1).**

##### 1. Identificación del perfil:

- Tipo: Programa de cualificación profesional inicial.
- Denominación: Camarera/o en alojamientos.
- Nivel: 1.
- Duración: 595 horas.
- Familia Profesional: Hostelería y Turismo.
- Código: PCPI.HOT222\_1

2. Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el perfil:

Cualificaciones profesionales completas			Unidades de competencia	
Cualificación	Código	Real Decreto	Código	Descripción
Operaciones básicas de pisos en alojamientos	HOT222_1	Real Decreto 1228/2006, de 27 de octubre (BOE 3/01/07)	UC0706_1	Preparar y poner a punto habitaciones, zonas nobles y áreas comunes.
			UC0707_1	Realizar las actividades de lavado de ropa propias de establecimientos de alojamiento.
			UC0708_1	Realizar las actividades de planchado y arreglo de ropa, propias de establecimientos de alojamiento.

### 3. Competencia general:

Realizar la limpieza y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes, así como lavar, planchar y arreglar la ropa del establecimiento y de los usuarios en distintos tipos de alojamientos, consiguiendo la calidad y aplicando las normas de seguridad e higiene establecidas en el sector profesional correspondiente.

### 4. Competencias personales, sociales y profesionales:

ww) Efectuar el aprovisionamiento interno necesario para la limpieza, preparación y disposición de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes, en función de las necesidades del servicio.

xx) Realizar las operaciones previas a la limpieza, de limpieza y reposición siguiendo instrucciones y aplicando las normas medioambientales y de seguridad e higiene.

yy) Realizar operaciones de acondicionamiento de equipajes, habitaciones y otras dependencias siguiendo instrucciones.

zz) Limpiar y mantener elementos decorativos, aplicando las técnicas y los criterios estéticos adecuados bajo supervisión.

aaa) Realizar las operaciones posteriores a la limpieza, comprobando la calidad de los resultados de acuerdo con los estándares establecidos.

bbb) Organizar el office y realizar, bajo supervisión, inventarios de existencias y registros de pérdidas en el área de pisos, siguiendo instrucciones o procedimientos establecidos.

ccc) Actuar según las normas de seguridad, higiene y salud, que afecten a su puesto de trabajo y al proceso, en las condiciones adecuadas para prevenir los riesgos personales y medioambientales.

ddd) Efectuar el aprovisionamiento interno necesario para la ejecución de las operaciones de lavado de ropa, en función de las necesidades del servicio.

eee) Disponer las ropas para su lavado, clasificándolas por lotes conforme a instrucciones.

fff) Lavar, tratar, escurrir, secar y revisar las ropas, siguiendo las instrucciones recibidas, de modo que se garantice el funcionamiento óptimo de los medios de producción y los resultados preestablecidos.

ggg) Participar en el control y mantenimiento efectivo del almacén de productos de lencería, favoreciendo su uso, atendiendo a criterios de antigüedad y caducidad de los mismos.

hhh) Efectuar el aprovisionamiento interno necesario de productos y utensilios para su utilización en las operaciones de planchado y reparación de ropa, en función de las necesidades del servicio.

iii) Disponer las ropas para su planchado, clasificándolas por lotes conforme a instrucciones.

jjj) Planchar y presentar ropas en función de sus características y de acuerdo con los estándares establecidos.

kkk) Efectuar arreglos simples de costura en las ropas, a mano o a máquina, para subsanar defectos o rotos que puedan tener, y realizar la confección de artículos textiles sencillos.

III) Participar en el control y mantenimiento efectivo del almacén de productos y del almacén de ropas de lencería, favoreciendo su uso, atendiendo a criterios de antigüedad y caducidad de los mismos.

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

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

### 5. Entorno Profesional:

#### Ámbito Profesional:

Desarrolla su actividad profesional en todo tipo de hoteles y en otros alojamientos turísticos tales como balnearios, apartamentos turísticos, ciudades de vacaciones o establecimientos de turismo rural. También puede desarrollar su actividad en alojamientos no turísticos tales como centros sanitarios, residencias de estudiantes, residencias para la tercera edad. Realiza sus funciones bajo la dependencia del superior jerárquico encargado de la sección, departamento o área correspondiente.

#### Sectores Productivos:

Ejerce su actividad, fundamentalmente, en el sector de la hostelería y, especialmente, en el subsector de alojamiento turístico, aunque también puede ubicarse en sectores tales como el educativo, el sanitario o el de servicios sociales, en cuyo marco se engloban determinados tipos de alojamientos no turísticos.

#### Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes:

- Camarera/o de pisos, en establecimientos de alojamiento turístico sea cual sea su tipología, modalidad o categoría.
- Valets o mozos de habitaciones.
- Auxiliar de pisos y limpieza.
- Auxiliar de lavandería y lencería en establecimientos de alojamiento.

6. Módulos formativos:

Módulo formativo	Código	Unidad de competencia asociada	Horas totales	Horas fase prácticas
Arreglo de habitaciones y zonas comunes en alojamientos	MF0706_1	UC0706_1: Preparar y poner a punto habitaciones, zonas nobles y áreas comunes	245	70
Lavado de ropa en alojamientos	MF0707_1	UC0707_1: Realizar las actividades de lavado de ropa propias de establecimientos de alojamiento	175	35
Planchado y arreglo de ropa en alojamientos	MF0708_1	UC0708_1: Realizar las actividades de planchado y arreglo de ropa, propias de establecimientos de alojamiento	175	35

*Módulo formativo: Arreglo de habitaciones y zonas comunes en alojamientos.*

- Nivel: 1.
- Código: MF0706\_1.
- Asociado a la Unidad de competencia: UC0706\_1: Preparar y poner a punto habitaciones, zonas nobles y áreas comunes.
- Duración en horas totales: 245 (de las cuales 70 corresponden a la fase de prácticas).

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Describir las fórmulas más habituales de establecimientos de alojamiento, identificando la estructura y funciones del departamento de pisos.

- 1.1 Clasificar y caracterizar las diferentes fórmulas de alojamiento en función del tipo, capacidad, categoría y ubicación del establecimiento y de los servicios prestados.
- 1.2 Diferenciar las zonas que componen el área de pisos, indicando las funciones del departamento y sus características.
- 1.3 Describir los puestos de trabajo más característicos del área de pisos, enumerando sus principales funciones y las relaciones entre los mismos.
- 1.4 Identificar las relaciones que establece el departamento de pisos con otros departamentos dentro de un establecimiento de alojamiento.
- 1.5 En casos prácticos relativos al personal del área de pisos, debidamente caracterizados:
  - Definir los límites de responsabilidad, funciones y tareas de cada componente de los equipos de trabajo del área de alojamiento.
  - Evaluar los tiempos de trabajo de las actividades profesionales más significativas.

2. Describir las técnicas de aprovisionamiento, control e inventario de existencias aplicadas al área de pisos.

- 2.1 Explicar los procedimientos administrativos relativos a la recepción, almacenamiento, distribución interna y expedición de existencias, precisando la función y los requisitos formales de los documentos generados.
- 2.2 Explicar los criterios de clasificación y ubicación de existencias más utilizados.
- 2.3 Describir y caracterizar los tipos de inventarios más utilizados y explicar la finalidad de cada uno de ellos.
- 2.4 En supuestos prácticos, debidamente caracterizados:
  - Organizar el almacén y office, manteniéndolo ordenado y limpio, llevando el nivel de stock de enseres, ropas y materiales de acuerdo con los procedimientos establecidos.
  - Realizar y actualizar inventarios de existencias y registros de pérdidas con precisión y claridad, en las fechas, horarios y tiempos especificados, de acuerdo con las instrucciones o procedimientos establecidos.
  - Cumplimentar la documentación necesaria para que el supuesto superior jerárquico pueda verificar los resultados de los controles de inventario.
- 2.5 Precisar los conceptos de stock óptimo y mínimo, rotura de stocks, identificando las variables que intervienen en su cálculo.
- 2.6 En un supuesto práctico, debidamente caracterizado, realizar el mantenimiento y reposición del almacén, cumpliendo con los stocks prefijados y controlando la caducidad de los productos.
- 2.7 Interpretar y cumplimentar la documentación utilizada para el aprovisionamiento interno del área de pisos.

- 2.8 En un supuesto práctico, debidamente caracterizado, comunicar las anomalías surgidas y detectadas a lo largo del proceso de almacenamiento y proceder a la retirada de los productos afectados, siguiendo y realizando el control de la caducidad de los productos.
- 2.9 En un supuesto práctico, debidamente caracterizado, actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías.
3. Interpretar correctamente información oral y escrita y cumplimentar la documentación necesaria para la limpieza y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes.
  - 3.1 Interpretar el etiquetado de diferentes productos utilizados habitualmente en los procedimientos de limpieza y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes.
  - 3.2 Identificar y cumplimentar documentos de uso habitual en las actividades de limpieza y puesta a punto de habitaciones y áreas públicas: Fichas de control de tareas, de control de consumos, de control de minibar, de envío de ropa de clientes a lavandería, vales de pedido de materiales, inventarios de office, petición de material a la gobernanta/e o partes de trabajo de camarera/o de guardia, entre otros.
  - 3.3 En un supuesto práctico, debidamente caracterizado, trasladar adecuadamente informaciones derivadas de su propia observación o recibidas acerca de anomalías o disfunciones detectadas.
  - 3.4 En diversas situaciones de recepción y traspaso de información oral, debidamente caracterizadas: Interpretar correctamente la información recibida y emitir mensajes claros y concisos, asegurándose de su comprensión por el interlocutor.
  - 3.5 Cumplimentar los documentos acreditativos de la ejecución de los procesos en el ámbito de la calidad.
4. Utilizar los equipos, máquinas y útiles que conforman la dotación básica del área de pisos, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.
  - 4.1 Explicar los tipos, manejo y riesgos de los equipos, maquinarias, herramientas y utensilios de uso común en el área de pisos.
  - 4.2 Describir las aplicaciones, limpieza y mantenimiento de uso de equipos, maquinaria, herramientas y utensilios habituales en el área de pisos.
  - 4.3 En casos prácticos de limpieza y mantenimiento de máquinas y útiles propios del área de pisos:
    - Seleccionar los productos y utensilios necesarios para su limpieza y mantenimiento.
    - Realizar el mantenimiento de uso de las máquinas utilizadas habitualmente para la limpieza de establecimientos de alojamiento: Aspiradoras, máquinas de limpieza a vapor, abrillantadoras, enceradoras, pulidoras.
    - Efectuar la limpieza de las máquinas, herramientas y utensilios.
5. Aplicar técnicas de limpieza y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes, utilizando la maquinaria y útiles adecuados.
  - 5.1 Identificar toda clase de pavimentos, elementos textiles, materiales y revestimientos utilizados en los diferentes establecimientos de alojamiento, describiendo las características más importantes de cada uno de ellos.
  - 5.2 Identificar los productos de limpieza, mantenimiento y conservación de superficies, desinfectantes, insecticidas y ambientadores, señalando sus principales componentes, la forma correcta de uso y las aplicaciones más habituales.
  - 5.3 Reconocer la lencería y los productos de acogida de uso habitual en establecimientos de alojamiento.
  - 5.4 En casos prácticos de limpieza y puesta a punto de habitaciones y zonas nobles y comunes, debidamente caracterizados:
    - Seleccionar los productos, utensilios y maquinaria necesarios.
    - Limpiar y montar el "carro de limpieza" y "carro de camarera", efectuando el control de la lencería, productos de limpieza, elementos de uso y productos complementarios.
    - Seleccionar la técnica de limpieza más adecuada al caso planteado.
    - Realizar la limpieza y puesta a punto de habitaciones y áreas públicas siguiendo los parámetros de orden y métodos estipulados e indicando los puntos clave que se deben tener en cuenta.
    - Describir los trámites y la trayectoria que se deben realizar para recoger, enviar para su limpieza y reponer la ropa particular de los clientes, pacientes o usuarios en general.
    - Realizar equipajes a petición de supuestos clientes bajo supervisión.
    - Preparar habitaciones para supuestos bloqueos por obra y pintura siguiendo instrucciones.
    - Montar salones para supuestos actos específicos siguiendo instrucciones.
  - 5.5 Especificar la forma de procesar los objetos olvidados por los clientes o usuarios.
  - 5.6 Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.
  - 5.7 En supuestos prácticos, debidamente caracterizados, participar en la mejora de calidad durante todo el proceso.
6. Aplicar técnicas de limpieza y mantenimiento del mobiliario y elementos decorativos, utilizando los productos y útiles adecuados.

- 6.1 Identificar los tipos de mobiliario característicos de habitaciones, salones, áreas públicas y jardines más utilizados en establecimientos de alojamiento.
- 6.2 Identificar los elementos decorativos de uso habitual en establecimientos de alojamiento.
- 6.3 En un supuesto práctico, debidamente caracterizado, aplicar técnicas de limpieza, mantenimiento y conservación de elementos decorativos y mobiliario, seleccionando los materiales y productos utilizables y la técnica más adecuada en cada caso.
- 6.4 En un supuesto práctico, debidamente caracterizado, realizar el mantenimiento y conservación de plantas de interior, así como composiciones florales y frutales sencillas teniendo en cuenta criterios estéticos, de estacionalidad y las diferentes festividades.
- 6.5 Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.
- 6.6 En un supuesto práctico, debidamente caracterizado, participar en la mejora de calidad durante todo el proceso.
7. Reconocer las técnicas básicas de comunicación y atención al cliente, aplicando las adecuadas a diferentes tipos de usuarios de servicios de alojamiento.
  - 7.1 En un supuesto práctico, debidamente caracterizado, aplicar técnicas de comunicación adecuadas a los distintos tipos de interlocutores, logrando una comunicación eficaz.
  - 7.2 Describir el origen, las clases y la utilidad del protocolo, enumerando las aplicaciones más habituales de las normas protocolarias en establecimientos de alojamiento.
  - 7.3 Identificar las formas de actuación durante la estancia de personalidades o clientes especiales, incidiendo en las normas de seguridad aplicables en dichas situaciones.
  - 7.4 Responder a las demandas de los clientes o usuarios en diversas situaciones relativas al desempeño de las funciones propias del área de pisos, debidamente caracterizadas.
  - 7.5 En situaciones de demanda de información por diferentes tipos de usuarios, debidamente caracterizadas:
    - Adoptar una actitud acorde con la situación planteada.
    - Utilizar diferentes formas de saludos, empleando los tratamientos de cortesía adecuados a cada caso.
    - Indicar el vestido adecuado para un contexto dado.
    - Transmitir la información precisa y concreta.
    - Comprobar la comprensión del mensaje emitido, así como del recibido, mostrando una actitud de empatía hacia el interlocutor.
  - 7.6 Asumir la necesidad de atender a los clientes o usuarios con cortesía y elegancia, procurando satisfacer sus hábitos, gustos y necesidades, con amabilidad y discreción, y potenciando la buena imagen de la entidad que presta el servicio.
8. Reconocer y aplicar las normas y medidas internas de seguridad, higiene y salud en los procesos de preparación y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes.
  - 8.1 Identificar e interpretar las normas vigentes en materia de seguridad, higiene y salud, en particular las que afectan a la preparación y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes.
  - 8.2 En un supuesto práctico, debidamente caracterizado, utilizar correctamente las protecciones necesarias en el manejo de equipos, máquinas y utensilios (como gafas, guantes o mascarillas), interpretando adecuadamente la normativa de seguridad e higiene sobre manipulación de productos y maquinaria.
  - 8.3 Identificar los daños y riesgos que se derivan de una incorrecta utilización de la maquinaria, útiles y herramientas.
  - 8.4 En supuestos prácticos, debidamente caracterizados, aplicar los criterios de seguridad y medioambientales en la manipulación de los productos químicos.
9. Resultados de aprendizaje cuya adquisición debe ser completada la fase de prácticas.
  - 9.1 El resultado de aprendizaje 2 respecto al criterio de evaluación 2.4, 2.6, 2.7, 2.8 y 2.9; el 3 respecto al 3.1, y 3.5; el 4 respecto al 4.3; el 5 respecto al 5.4, 5.6 y 5.7; el 6 respecto al 6.3, 6.4 y 6.6; el 7 respecto al 7.1, 7.4, 7.5 y 7.6; y el 8 respecto al 8.2 y 8.4.
  - 9.2 Otros resultados de aprendizaje:
    - Identificar el proceso productivo de la organización.
    - Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.
    - Habituar al ritmo de trabajo de la empresa.
    - Respetar los procedimientos y las normas internas de la empresa.
    - Interpretar y ejecutar las instrucciones de trabajo.
    - Mantener el área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza.
    - Finalizar el trabajo en los plazos establecidos.

- Adaptarse a la organización, integrándose en el sistema de relaciones técnico-profesionales.
- Mantener una actitud conciliadora y sensible a los demás, demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.
- Demostrar interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades de los clientes.
- Tratar al cliente con cortesía, respeto y discreción.
- Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.
- Aprender nuevos conceptos o procedimientos y aprovechar eficazmente la formación utilizando los conocimientos adquiridos.
- Demostrar responsabilidad ante errores y fracasos.

#### Contenidos:

##### 1. Alojamientos. La camarera de pisos y su departamento:

Los alojamientos turísticos y no turísticos: Características. Tipos. Clasificación. Departamentos. El departamento de pisos: Actividades. Características. Objetivos. Áreas y relaciones interdepartamentales. La habitación de hotel. Tipos. Peculiaridades de la regiduría de pisos en entidades no hoteleras: Hospitales y clínicas. Residencias para la tercera edad. Residencias escolares. Otros alojamientos no turísticos. La camarera de pisos: Descripción. Funciones. Uniformidad. Deontología profesional. Planificación del trabajo.

##### 2. Comunicación en la empresa de actividades de alojamiento:

Tipos de comunicación. Obstáculos para la comunicación. Documentación utilizada para el arreglo de habitaciones y zonas comunes: Tipos de documentos, aplicación. Simbología del etiquetado de productos de limpieza.

##### 3. Técnicas y procesos administrativos aplicados en empresas de actividades de alojamiento:

Aplicación de procedimientos administrativos propios del departamento. Identificación, clasificación y cumplimentación de documentación específica.

##### 4. Aprovisionamiento, control e inventario de existencias en el área de pisos:

Procedimientos administrativos relativos a la recepción, almacenamiento, distribución interna y expedición de existencias. Aplicación. Clasificación y ubicación de existencias. Tipos de inventarios. Aplicación de procedimientos de gestión. Mantenimiento y reposición de existencias en el almacén.

##### 5. Técnicas de limpieza y puesta a punto de la zona de pisos y áreas públicas:

Equipos, maquinaria, útiles y herramientas: Descripción, aplicaciones, limpieza y mantenimiento de uso. Normas de seguridad en su utilización. Productos utilizados en la limpieza: Tipos, aplicaciones y rendimientos. Beneficios e inconvenientes. Riesgos: Identificación, causas más comunes y prevención. Técnicas de limpieza: Descripción y aplicación. Control de resultados. Realización de equipajes. Preparación de habitaciones para bloqueos por obra y pintura. Montaje de salones para actos específicos.

##### 6. Mobiliario y decoración en empresas de actividades de alojamiento:

Mobiliario: Clasificación, descripción y medidas básicas según características, funciones, aplicaciones y tipo y categoría de alojamiento. Ubicación y distribución. Revestimientos, alfombras y cortinas: Clasificación y caracterización según tipo, categoría y fórmula de alojamiento. Otros elementos de decoración. Limpieza y mantenimiento de mobiliario y elementos decorativos: Productos utilizados, aplicaciones y técnicas. Iluminación y temperatura en las habitaciones. Decoración floral: Técnicas y aplicaciones sencillas.

##### 7. Atención al cliente, eventos y protocolo en empresas de actividades de alojamiento:

Tipologías de clientes, pacientes o usuarios en general. Normas de actuación. Quejas y reclamaciones. Diferentes eventos que tienen lugar en los establecimientos de alojamiento. Técnicas de protocolo y presentación personal. Conceptos básicos. Preparación de actos. Diferentes tratamientos protocolarios.

##### 8. Normativa de seguridad, higiene y salud en los procesos de preparación y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes.

Identificación e interpretación de normativa específica. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos. Salud e higiene personal: Factores, medidas, materiales y aplicaciones. Medidas de prevención y protección: En instalaciones. Planes de emergencia. En utilización de máquinas, equipos y utensilios. Equipamiento personal de seguridad. Prendas de protección: Tipos, adecuación y normativa.

##### 9. Participación en la mejora de la calidad en las empresas de actividades de alojamiento:

Aseguramiento de la calidad. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.

#### *Módulo formativo: Lavado de ropa en alojamientos.*

- Nivel: 1.
- Código: MF0707\_1.
- Asociado a la unidad de competencia: UC0707\_1: Realizar las actividades de lavado de ropa propias de establecimientos de alojamiento.

— Duración en horas totales: 175 (de las cuales 35 corresponden a la fase de prácticas).

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Interpretar correctamente información oral y escrita, ya sean instrucciones, indicaciones, especificaciones técnicas o etiquetas de productos químicos, vales u otros documentos utilizados en el proceso de lavado de ropa.

1.1 Interpretar el etiquetado de los productos utilizados habitualmente en los procedimientos de lavado de ropa.

1.2 Interpretar los símbolos que sobre conservación y manipulación se utilizan en las etiquetas de los productos químicos.

1.3 Identificar y cumplimentar documentos de uso habitual en las actividades de lavandería: Documentos de control para justificación de entradas y salidas, bajas provocadas por incidencias diversas y otros de uso común en este ámbito profesional.

1.4 En supuestos prácticos, debidamente caracterizados, realizar el recuento y actualización de los datos arrastrados como consecuencia de recuentos anteriores, altas y bajas de almacén.

1.5 En supuestos prácticos, debidamente caracterizados, trasladar adecuadamente informaciones derivadas de su propia observación o recibidas acerca de anomalías o disfunciones detectadas.

1.6 En diversas situaciones de recepción y traspaso de información oral: Interpretar correctamente la información recibida y emitir mensajes claros y concisos, asegurándose de su comprensión por el interlocutor.

1.7 Cumplimentar los documentos acreditativos de la ejecución de los procesos en el ámbito de la calidad.

2. Clasificar y marcar ropas para su lavado.

2.1 Distinguir los distintos tipos de ropas e identificarlas.

2.2 Identificar las características de composición y conservación de las ropas, interpretando su etiquetado.

2.3 Describir las técnicas de selección, recuento y marcado de la ropa atendiendo a tipo de prenda, tejido, fibra y acabado, y a las diferentes dinámicas de trabajo establecidas en función del tipo de establecimiento.

2.4 Clasificar las ropas según sus tipos y requisitos de composición y conservación del etiquetado.

2.5 Identificar los diferentes procesos de lavado, escurrido y secado y su aplicación según las características de las prendas que se van a tratar.

2.6 A partir de un supuesto práctico de clasificación de ropa para su lavado, debidamente caracterizado:

— Identificar la ropa en función del tipo de prenda, tipo de suciedad, grado de infección y requerimientos de lavado del etiquetado.

— Relacionar la suciedad y grado de infección con sus características y forma de eliminación.

— Revisar y eliminar los posibles objetos extraños.

— Agrupar la ropa en función de sus características y acabado.

— Separar las prendas que, atendiendo al etiquetado, deban precisar un tratamiento especial que difiera del habitualmente utilizado.

— Separar la ropa infectada para su desinfección según instrucciones.

— Separar la ropa con carencia de etiquetado a la espera de instrucciones.

— Colocar la ropa clasificada en los contenedores correspondientes.

3. Aplicar técnicas de lavado y escurrido de ropa utilizando, bajo supervisión, el procedimiento más adecuado a cada caso.

3.1 Reconocer el nombre de los productos químicos que se utilizan en el lavado, su carácter químico (ácido, alcalino, tensoactivo, entre otros) y la función que tienen en el lavado.

3.2 Reconocer las distintas formas en que se expresa la concentración de los productos químicos.

3.3 Identificar la dureza del agua.

3.4 Desarrollar el proceso de aprovisionamiento interno de productos de acuerdo con determinadas órdenes de servicio o planes de trabajo diarios.

3.5 Describir los diferentes programas de lavado y sus características.

3.6 Explicar los tipos, manejo, limpieza, mantenimiento de uso y normas de seguridad de las máquinas, útiles y herramientas utilizados habitualmente en la limpieza de la ropa.

3.7 En casos prácticos relacionados con el lavado, tratamiento y escurrido de ropas, debidamente caracterizados:

— Realizar el lavado y apresto a máquina de ropa, utilizando los productos, la dosificación y el programa preestablecidos y participando en el control del proceso.

— Realizar el escurrido de la ropa utilizando el programa más adecuado.

— Proceder al lavado a mano de aquellas prendas delicadas que, de acuerdo con las instrucciones recibidas o las especificaciones técnicas del fabricante, así lo aconsejen.



- 3.8 Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.
- 3.9 En supuestos prácticos, debidamente caracterizados, participar en la mejora de calidad durante todo el proceso.
4. Aplicar técnicas de secado y revisión de ropa utilizando, bajo supervisión, el procedimiento más adecuado a cada caso.
  - 4.1 Describir los diferentes programas de secado y sus características.
  - 4.2 Explicar los tipos, manejo, limpieza, mantenimiento de uso y normas de seguridad de las máquinas, útiles y herramientas utilizados habitualmente en el secado de la ropa.
  - 4.3 En casos prácticos relacionados con el secado de ropas, debidamente caracterizados:
    - Realizar el secado de ropa a máquina, seleccionando el programa más adecuado y controlando el proceso.
    - Proceder al secado sin intervención mecánica de aquellas prendas delicadas que no toleren el secado a máquina, de acuerdo con las instrucciones recibidas o las especificaciones técnicas del fabricante que así lo aconsejen.
    - Comprobar el buen estado de limpieza, desinfección y secado de las ropas lavadas y retirar aquellas que presenten anomalías producidas por manchas resistentes u otras razones.
  - 4.4 Asumir el compromiso de mantener y cuidar las instalaciones y los equipos, y sacar el máximo provecho a los productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.
  - 4.5 En supuestos prácticos, debidamente caracterizados, participar en la mejora de calidad durante todo el proceso.
5. Aplicar las técnicas para el almacenaje, control y mantenimiento de los productos, utensilios y lencería propios del área de alojamiento.
  - 5.1 Explicar los procedimientos administrativos relativos a la recepción, almacenamiento, distribución interna y expedición de existencias, precisando la función y los requisitos formales de los documentos generados.
  - 5.2 Explicar los criterios de clasificación y ubicación de existencias más utilizados.
  - 5.3 Describir y caracterizar los tipos de inventarios más utilizados y explicar la finalidad de cada uno de ellos.
  - 5.4 Precisar los conceptos de stock óptimo y mínimo, rotura de stocks, identificando las variables que intervienen en su cálculo.
  - 5.5 Interpretar y cumplimentar la documentación utilizada para el aprovisionamiento interno de productos, utensilios y lencería.
  - 5.6 En supuestos prácticos, debidamente caracterizados, realizar el mantenimiento y reposición de productos, utensilios y lencería, cumpliendo con los stocks prefijados y controlando la caducidad de las existencias.
  - 5.7 En supuestos prácticos, debidamente caracterizados, comunicar las anomalías surgidas y detectadas a lo largo del proceso de almacenamiento y proceder a la retirada de los productos afectados, siguiendo el protocolo de actuación definido.
  - 5.8 En supuestos prácticos, debidamente caracterizados, actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción, almacenaje y distribución de existencias.
6. Reconocer y aplicar las normas y medidas internas de seguridad, higiene y salud en los procesos de manipulación y lavado de ropa sucia.
  - 6.1 Identificar e interpretar las normas vigentes en materia de seguridad, higiene y salud, en particular las que afectan a la manipulación y lavado de ropa sucia y a los locales, instalaciones y equipos utilizados.
  - 6.2 Identificar y utilizar correctamente las protecciones necesarias en el manejo de ropa sucia, equipos, máquinas y utensilios (como gafas, guantes y mascarillas), interpretando adecuadamente la normativa de seguridad e higiene sobre manipulación de productos y maquinaria.
  - 6.3 Identificar los daños y riesgos que se derivan de una incorrecta utilización de la maquinaria, útiles y herramientas.
  - 6.4 En supuestos prácticos, debidamente caracterizados, aplicar los criterios de seguridad y medioambientales en la manipulación de los productos químicos.
7. Resultados de aprendizaje cuya adquisición debe ser completada la fase de prácticas.
  - 7.1 El resultado de aprendizaje 1 respecto al criterio de evaluación 1.3 y 1.7; el 2 respecto al 2.4, y 2.6; el 3 respecto al 3.4, 3.7, 3.8 y 3.9; el 4 respecto al 4.3 y 4.5; el 5 respecto al 5.5, 5.6, 5.7 y 5.8 y el 6 respecto al 6.2 y 6.4.
  - 7.2 Otros resultados de aprendizaje:
    - Identificar el proceso productivo de la organización.
    - Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.
    - Habitarse al ritmo de trabajo de la empresa.
    - Respetar los procedimientos y las normas internas de la empresa.
    - Interpretar y ejecutar las instrucciones de trabajo.

- Mantener el área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza.
- Finalizar el trabajo en los plazos establecidos.
- Adaptarse a la organización, integrándose en el sistema de relaciones técnico-profesionales.
- Mantener una actitud conciliadora y sensible a los demás, demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.
- Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.
- Aprender nuevos conceptos o procedimientos y aprovechar eficazmente la formación utilizando los conocimientos adquiridos.
- Demostrar responsabilidad ante errores y fracasos.

#### Contenidos:

##### 1. Procedimientos internos de comunicación en lavandería:

Tipos de documentos. Cumplimentación. Circuitos internos. Simbología del etiquetado de productos para el lavado.

##### 2. Productos textiles. Etiquetado. Clasificación y marca para el lavado:

Productos textiles: Las fibras: Clasificación y comportamiento al lavado, productos químicos, escurrido, centrifugado y secado en los procesos de conservación o mantenimiento. Las telas: Clasificación, tipos, acabados y comportamiento al lavado, productos químicos, escurrido, centrifugado y secado en los procesos de conservación o mantenimiento. Las ropas: Clasificación. Etiquetado de las ropas: Etiquetas de identificación: Tipos. Etiquetas de composición. Etiquetas de conservación o mantenimiento. Técnicas de clasificación de la ropa para el lavado: Identificación, descripción y aplicación. Procedimientos para marcar y contraseñar ropa: Marca a mano. Marca en plancha con cinta adhesiva. Marca en lavadero con alicate. Marca con termoselladoras. Otras. Procedimientos para contraseñar en almacenes de lencería.

##### 3. Lavado, limpieza y secado de ropa:

El lavado de ropa: Tipos. Maquinaria: Características, funcionamiento y precauciones de uso. Elementos accesorios para el lavado: Carros, básculas, clasificadoras, marcadoras y máquinas para contraseñar. Las manchas y su tratamiento: Manchas simples y complejas; tipos de manchas especialmente delicadas como tinta, grasa, yodo, sangre o cera; técnicas de lavado: Por absorción, disolución o neutralización. Productos de lavado: Detergentes, suavizantes, blanqueadores, neutralizantes. Características, funciones y normas de uso básicas. Proceso de lavado. Factores que intervienen en su eficacia: Temperaturas, productos, dureza del agua. Programas de lavado y especificaciones de utilidad. Técnicas básicas de ahorro de energía en el proceso.

##### 4. Almacenamiento y distribución interna de productos para el lavado:

Proceso organizativo del almacenamiento de productos, utensilios para el lavado. Sistemas de almacenaje: Bloques apilados; sistema convencional; sistema compacto; sistema dinámico. Criterios de almacenaje: Ventajas e inconvenientes. Clasificación de los productos. El embalaje y el etiquetado. Normativa aplicable. Aplicación de procedimientos de gestión de stocks. Aplicación de criterios de clasificación de stocks. Análisis de la rotación y ubicación de existencias. Elaboración de fichas de almacén. Inventarios.

##### 5. Normativa de seguridad, higiene y salud en los procesos de lavado de ropa propios de establecimientos de alojamiento:

Identificación e interpretación de normativa específica. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos para el lavado. Salud e higiene personal: Factores, medidas, materiales y aplicaciones. Heridas y su protección. Medidas de prevención y protección: En el taller de lavandería. En utilización de máquinas, equipos y utensilios de lavandería. Equipamiento personal de seguridad. Prendas de protección: Tipos, adecuación y normativa.

##### 7. Parámetros del contexto formativo:

###### Espacios:

- Aula polivalente de un mínimo de 2 m<sup>2</sup> por alumno.
- Taller de limpieza (habitación y baño) de 40 m<sup>2</sup>.
- Taller de costura, lavandería y planchado de 90 m<sup>2</sup>.

Especialidades del profesorado de los centros docentes públicos dependientes de la Consejería de Educación y Ciencia:

Módulo formativo	Especialidad del profesorado	Cuerpo
MF0276_1: Labores auxiliares de obra	Construcciones Civiles y Edificación	Profesor/a de Enseñanza secundaria
MF0869_1: Pastas, morteros, adhesivos y hormigones	Construcciones Civiles y Edificación	Profesor/a de Enseñanza secundaria
MF0871_1: Tratamiento de soportes para revestimiento en construcción	Construcciones Civiles y Edificación	Profesor/a de Enseñanza secundaria
MF0872_1: Enfoscados y guarnecidos "a buena vista"	Construcciones Civiles y Edificación	Profesor/a de Enseñanza secundaria
MF0873_1: Pintura y materiales de imprimación y protectores en construcción	Construcciones Civiles y Edificación	Profesor/a de Enseñanza secundaria

#### Auxiliar de Pastelería (PCPI. HOT414\_1).

##### 1. Identificación del perfil:

- Tipo: Programa de cualificación profesional inicial.
- Denominación: Auxiliar de pastelería.

- Nivel: 1.
- Duración: 595 horas.
- Familia Profesional: Hostelería y Turismo.
- Código: PCPI.HOT414\_1.

2. Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el perfil:

Cualificaciones profesionales completas			Unidades de competencia	
Cualificación	Código	Real Decreto	Código	Descripción
Operaciones básicas de pastelería	HOT414_1	Real Decreto 1179/2008, de 11 de julio (BOE 26/07/08)	UC1333_1	Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento interno y conservación de preelaboraciones y elaboraciones de pastelería
			UC1334_1	Preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir en elaboraciones complejas

### 3. Competencia general:

Preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir siguiendo instrucciones en la preparación de otras más complejas, realizando operaciones básicas de aprovisionamiento interno y aplicando técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos.

### 4. Competencias personales, sociales y profesionales:

ooo) Realizar diferentes operaciones de limpieza y puesta a punto de equipos y utillaje en el área de producción en pastelería, cumpliendo las normas higiénico-sanitarias y las instrucciones recibidas.

ppp) Realizar bajo supervisión el aprovisionamiento interno de géneros para su utilización posterior en la preelaboración y elaboración de productos de pastelería, en función de las instrucciones recibidas.

qqq) Ejecutar, bajo con supervisión operaciones de envasado, conservación, almacenamiento y regeneración de géneros, preelaboraciones y elaboraciones de pastelería que resulten aptas para su posterior aplicación, distribución y consumo, siguiendo instrucciones y normas establecidas.

rrr) Manipular materias primas y preelaborar elaboraciones sencillas de pastelería y de múltiples aplicaciones, según orden de trabajo, normativa higiénico-sanitaria de manipulación de alimentos e instrucciones recibidas, para su posterior utilización o comercialización.

sss) Elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y de múltiples aplicaciones, de acuerdo con la definición del producto y técnicas básicas de elaboración.

ttt) Asistir a su superior en elaboraciones complejas de pastelería, tales como el horneado, conchado y laminado, entre otras, realizando operaciones sencillas y cumpliendo con las instrucciones recibidas.

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

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

### 5. Entorno Profesional:

#### Ámbito Profesional:

Desarrolla su actividad profesional, como ayudante, tanto en grandes como en medianas y pequeñas organizaciones, tanto públicas como privadas, dedicadas a la producción y servicio de productos de pastelería. En pequeños establecimientos de pastelería puede desarrollar su actividad con cierta autonomía.

#### Sectores Productivos:

Esta cualificación se ubica, principalmente, en sectores y subsectores productivos y de prestación de servicios, tales como la hotelería y la restauración, en los que se desarrollan procesos de preelaboración, elaboración y conservación de productos de pastelería. Tiendas especializadas en las que se comercialicen productos de pastelería.

#### Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes:

- Ayudante de pastelería.
- Ayudante de almacén de pastelería.
- Empleado de establecimiento de pastelería.

### 6. Módulos formativos:

Módulo formativo	Código	Unidad de competencia asociada	Horas totales	Horas fase prácticas
Aprovisionamiento interno y conservación en pastelería	MF1333_1	UC1333_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento interno y conservación de preelaboraciones y elaboraciones de pastelería	210	70
Preelaboración, elaboración y presentación en pastelería	MF1334_1	UC1334_1: Preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir en elaboraciones complejas	385	70

*Módulo formativo: Aprovisionamiento interno y conservación en pastelería.*

- Nivel: 1.
- Código: MF1333\_1.
- Asociado a la unidad de competencia: UC1333\_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento interno y conservación de preelaboraciones y elaboraciones de pastelería.
- Duración en horas totales: 210 (de las cuales 70 corresponden a la fase de prácticas).

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Diferenciar las materias primas alimentarias de uso común en pastelería, describiendo las principales variedades y cualidades.
  - 1.1 Identificar las materias primas alimentarias de uso común en pastelería, describiendo sus características físicas, tales como forma, color y tamaño, entre otras, así como sus necesidades de preelaboración básica y conservación posterior.
  - 1.2 Describir las formas usuales de presentación de las materias primas de uso común en pastelería, indicando características, calidades, conservación y necesidades de regeneración.
2. Efectuar la recepción de géneros de uso común en pastelería para su posterior distribución y utilización en áreas de elaboración de productos de pastelería.
  - 2.1 En un supuesto práctico de recepción de géneros y distribución:
    - Comprobar etiquetas y documentación habitual que acompaña a los géneros suministrados.
    - Manipular de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados al consumo inmediato.
    - Ejecutar operaciones básicas de distribución de géneros, ordenándolos de acuerdo con las cualidades del producto, lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido, y aplicando rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria.
    - Detectar posibles deterioros o pérdidas de géneros efectuando las operaciones de retirada e informar a su superior.
    - Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros según las fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizar los vales o documentos previstos.
  - 2.2 Argumentar la importancia de actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción y distribución de mercancías.
3. Aplicar métodos sencillos, técnicas básicas y operar equipos para la regeneración, envasado, almacenamiento y conservación de géneros crudos, preelaborados y elaboraciones de pastelería terminadas de uso común, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichas materias y productos.
  - 3.1 En un supuesto práctico de regeneración, envasado, almacenamiento y conservación de géneros, identificar necesidades y zonas apropiadas en función de diferentes géneros crudos, preelaborados o elaborados.
  - 3.2 En un supuesto práctico de conservación y almacenamiento de semielaborados y elaboraciones, identificar y aplicar los métodos de conservación y lugares de almacenamiento adecuados:
    - Atendiendo a su destino o consumo asignado.
    - Según la naturaleza de sus componentes.
    - Cumpliendo con las normas de manipulación.
    - Realizando las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros.
    - Formalizando los vales o documentos previstos.
  - 3.3 Diferenciar y describir los métodos y equipos de regeneración, envasado y conservación de uso más común en pastelería, en función del género y del uso posterior.
  - 3.4 En un supuesto práctico de regeneración, envasado y conservación de géneros ejecutar las operaciones auxiliares previas que necesitan los productos en crudo, las preelaboraciones y las elaboraciones de pastelería, en función del método o equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignado.
  - 3.5 En un supuesto práctico de regeneración, envasado y conservación de géneros realizar las operaciones necesarias de los productos en crudo, las preelaboraciones y las elaboraciones de pastelería, en función del método o equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignado.
  - 3.6 Argumentar la importancia de obtener el máximo rendimiento de las materias y productos utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.
4. Identificar y cumplir las normas de seguridad laboral, higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos, para evitar riesgos laborales, ambientales y de toxiinfecciones alimentarias.
  - 4.1 Identificar las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos, de obligado cumplimiento, relacionadas con instalaciones, maquinaria, utensilios, herramientas, utillaje y alimentos.

- 4.2 Reconocer el etiquetado y ordenar los productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades, ventajas y modos de utilización que garanticen el respeto ambiental.
- 4.3 Identificar los productos y útiles de limpieza autorizados y usar los adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos.
- 4.4 Identificar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, relacionándolos con sus posibles consecuencias.
- 4.5 En un supuesto práctico de aprovisionamiento y conservación en pastelería, cumplir las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros, y aplicar los métodos de limpieza y orden en las instalaciones.

5. Resultados de aprendizaje cuya adquisición debe ser completada la fase de prácticas.

5.1 El resultado de aprendizaje 2 respecto al criterio de evaluación 2.1; el 3 respecto al 3.1, 3.2, 3.4 y 3.5 y el 4 respecto al 4.5.

5.2 Otros resultados de aprendizaje:

- Cumplir con las normas de producción.
- Respetar los procedimientos y normas internas de la empresa.
- Mantener el área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza.
- Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.
- Demostrar un buen hacer profesional.
- Adaptarse a la organización, integrándose en el sistema de relaciones técnico-profesionales.
- Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.
- Demostrar cordialidad, amabilidad y actitud conciliadora y sensible hacia los demás.
- Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.
- Aprender nuevos conceptos o procedimientos y aprovechar eficazmente la formación utilizando los conocimientos adquiridos.
- Habituar al ritmo de trabajo de la empresa.
- Demostrar flexibilidad para entender los cambios.

Contenidos:

#### 1. El sector de la pastelería:

Establecimientos de producción y venta de pastelería. Definición y organizaciones características. Estructuras habituales de locales y zonas de producción de pastelería. Especificidades de la producción artesanal e industrial. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento. Maquinaria y equipos básicos de pastelería. Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes. Especificidades en la producción artesanal e industrial. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control y mantenimiento característicos.

#### 2. Seguridad en las zonas de aprovisionamiento y conservación en pastelería:

Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material destinados al aprovisionamiento y conservación en establecimientos de producción y venta de pastelería. Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad en zonas de aprovisionamiento y conservación de productos alimenticios utilizados en establecimientos de producción y venta de pastelería. Limpieza de instalaciones y equipos en zonas de aprovisionamiento y conservación de productos alimenticios utilizados en establecimientos de producción y venta de pastelería: Tipos y clasificación de productos. Características principales de uso de los productos. Medidas de seguridad y normas de almacenaje de productos de limpieza. Interpretación de las especificaciones de los productos de limpieza. Sistemas y métodos de limpieza: Aplicaciones de los equipos y materiales básicos. Procedimientos habituales de limpieza: Tipos y ejecución. Control de plagas en zonas de aprovisionamiento de productos alimenticios utilizados en pastelería: Finalidad de la desinfección y desratización. Materiales en contacto con los alimentos: Tipos y requisitos. Etiquetado de los alimentos utilizados en pastelería: Lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria. Calidad higiénico-sanitaria en zonas de aprovisionamiento y conservación en establecimientos de producción y venta de pastelería: Conceptos y aplicaciones. Autocontrol en zonas de aprovisionamiento y conservación en establecimientos de producción y venta de pastelería: Sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico o sistemas APPCC. Guías de prácticas correctas de higiene o GPCH. Aplicaciones. Uniformidad y equipamiento personal de seguridad propios de zonas de aprovisionamiento y conservación en establecimientos de producción y venta de pastelería. Uniformes: Tipos. Prendas de protección: Tipos, adecuación y normativa.

#### 3. Aprovisionamiento de materias primas de pastelería:

Solicitud y recepción de géneros: Métodos sencillos, documentación y aplicaciones. Materias primas más comunes. Clasificación comercial: Formas de comercialización y tratamientos habituales que les son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de materias primas. Formalización y traslado de solicitudes sencillas. Operaciones en tiempo y forma requeridos.

#### 4. Regeneración, envasado, almacenamiento y conservación de géneros y productos de pastelería de uso común:

Regeneración: Definición. Identificación de los principales equipos de regeneración. Clases de técnicas y procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones. Almacenamiento: Métodos sencillos y aplicaciones. Controles de almacén. Envasado: Definición. Identificación de los principales equipos de envasado. Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones. Conservación: Definición. Sistemas y métodos habituales de conservación y presentación comercial de los géneros y productos más comunes. Identificación y clases. Identificación de equipos asociados. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución. Operaciones sencillas de conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios de uso común: Técnicas y métodos adecuados.

*Módulo formativo: Preelaboración, elaboración y presentación en pastelería.*

- Nivel: 1.
- Código: MF1334\_1.
- Asociado a la unidad de competencia UC1334\_1: Preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir en elaboraciones complejas.
- Duración en horas totales: 385 (de las cuales 70 corresponden a la fase de prácticas).

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Realizar preelaboraciones de pastelería de múltiples aplicaciones ejecutando técnicas básicas previamente definidas.
  - 1.1 Identificar y disponer los géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de diferentes preelaboraciones de múltiples aplicaciones.
  - 1.2 En un supuesto práctico de preelaboraciones de múltiples aplicaciones de pastelería, aplicar técnicas básicas a partir de la información suministrada, siguiendo los procedimientos establecidos y cumpliendo las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos.
  - 1.3 Argumentar la importancia de mantener y cuidar instalaciones y equipos, y sacar el máximo rendimiento de las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.
2. Realizar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería de acuerdo con la definición del producto, aplicando técnicas básicas de elaboración.
  - 2.1 Describir las técnicas básicas de elaboración y presentación de diferentes elaboraciones sencillas de pastelería.
  - 2.2 En un supuesto práctico de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de pastelería:
    - Aplicar técnicas básicas de elaboración y presentación, a partir de la información suministrada y siguiendo procedimientos establecidos.
    - Cumplir con las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos.
  - 2.3 Argumentar la importancia de mantener y cuidar instalaciones y equipos, y sacar el máximo rendimiento de las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.
3. Realizar operaciones necesarias para la prestación de asistencia en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones complejas de pastelería, mostrando receptividad y espíritu de cooperación.
  - 3.1 En un supuesto práctico de prestación de asistencia en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones complejas de pastelería:
    - Realizar operaciones concretas y sencillas.
    - Realizar la asistencia en el tiempo establecido.
    - Cumplir las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos.
    - Cumplir con las instrucciones recibidas.
    - Mantener un espíritu de colaboración y predisposición a la asistencia.
  - 3.2 Argumentar la importancia de mantener y cuidar instalaciones y equipos, y sacar el máximo rendimiento de las materias primas utilizadas en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.
4. Identificar y cumplir las normas de seguridad laboral, higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos, para evitar riesgos laborales, ambientales y de toxiinfecciones alimentarias.
  - 4.1 Identificar las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, maquinaria, utensilios, herramientas, utillaje y alimentos.
  - 4.2 Reconocer el etiquetado y ordenar los productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades, ventajas y modos de utilización que garanticen el respeto ambiental.
  - 4.3 Identificar los productos y útiles de limpieza autorizados y usar los adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos.
  - 4.4 Identificar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, relacionándolos con sus posibles consecuencias.
  - 4.5 En un supuesto práctico de preelaboración, elaboración y presentación en pastelería cumplir las normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de manipulación de alimentos al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros, y aplicar los métodos de limpieza y orden en las instalaciones.

4.6 Identificar los géneros, útiles y herramientas necesarios para la ejecución de operaciones sencillas en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones de pastelería, siguiendo indicaciones precisas.

5. Utilizar los equipos, máquinas, utensilios, utillaje y herramientas que conforman la dotación básica de los establecimientos, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.

5.1 Identificar útiles, herramientas y elementos que conforman los equipos y maquinaria de los establecimientos de pastelería, describiendo:

- Funciones.
- Normas de utilización.
- Resultados cuantitativos y cualitativos obtenidos.
- Riesgos asociados a su manipulación.
- Limpieza.
- Mantenimiento de uso necesario.

5.2 Seleccionar los útiles, herramientas, equipos y maquinaria idóneos en función del tipo de género, instrucciones recibidas y volumen de producción.

5.3 En un supuesto práctico de utilización de equipos, máquinas y útiles de pastelería, seguir los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.

5.4 Argumentar la importancia de mantener y cuidar los equipos, y sacar el máximo rendimiento de los medios utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios.

6. Resultados de aprendizaje cuya adquisición debe ser completada la fase de prácticas.

6.1 El resultado de aprendizaje 1 respecto al criterio de evaluación 1.2 y 1.3; el 2 respecto al 2.2, y 2.3; el 3 respecto a todos sus criterios; el 4 respecto al 4.5 y el 5 respecto al 5.3.

6.2 Otros resultados de aprendizaje:

- Cumplir con las normas de producción.
- Respetar los procedimientos y normas internas de la empresa.
- Mantener el área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza.
- Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.
- Demostrar un buen hacer profesional.
- Adaptarse a la organización, integrándose en el sistema de relaciones técnico-profesionales.
- Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.
- Demostrar cordialidad, amabilidad y actitud conciliadora y sensible hacia los demás.
- Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.
- Aprender nuevos conceptos o procedimientos y aprovechar eficazmente la formación utilizando los conocimientos adquiridos.
- Habituar al ritmo de trabajo de la empresa.
- Demostrar autonomía en la resolución de pequeñas contingencias relacionadas con su actividad.
- Demostrar flexibilidad para entender los cambios.

Contenidos:

1. Materias primas de uso común en pastelería:

Harina: Tipos de uso común en pastelería: Harina fuerte, harina floja, harina de media fuerza, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones. Grasas: Tipos de uso común en pastelería: Grasas vegetales, animales, hidrogenadas, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones. Huevos y ovoproductos: Tipos de uso común en pastelería: Yema líquida, clara líquida, huevo líquido, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones. Azúcar: Tipos de uso común en pastelería: Azúcar de caña, azúcar de remolacha, edulcorantes, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones. Lácteos: Tipos de uso común en pastelería: Leche de vaca, leche de cabra, nata, leche en polvo, entre otros. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones. Otros productos de uso en pastelería: Frutas, carne, pescados, verduras, aromas, especias, entre otros. Tipos. Definición. Descripción de las cualidades organolépticas y aplicaciones.

2. Preelaboración de materias primas:

Términos pasteleros relacionados con la preelaboración. Tratamientos característicos de las materias primas. Preelaboraciones más usuales: Clasificación, caracterización y aplicaciones. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución. Operaciones necesarias para la obtención de las preelaboraciones más comunes. Técnicas y métodos establecidos.

3. Elaboraciones sencillas de pastelería y de múltiples aplicaciones:



Términos pasteleros relacionados con la elaboración. Clasificación y aplicaciones. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución para la obtención de masas, cremas, pastas, jarabes y frutas, entre otros.

#### 4. Acabado y presentación de pastelería:

Clasificación y tipos de acabados y presentaciones de pastelería. Esquemas, fases y riesgos en la ejecución. Decoraciones sencillas: Baños, escarchados y borduras, entre otras. Técnicas básicas de acabado y presentación de pastelería.

#### 5. Seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos:

Condiciones específicas de seguridad que deben reunir las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las zonas de elaboración de productos de pastelería. Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad. Limpieza de instalaciones y equipos propios de zonas de elaboración de productos de pastelería: Tipos y clasificación de productos de uso común. Características principales de uso. Medidas de seguridad y normas de almacenaje de productos de uso común en zonas de elaboración de productos de pastelería. Interpretación de las especificaciones. Sistemas y métodos de limpieza en zonas de elaboración de productos de pastelería: Aplicaciones de los equipos y materiales básicos. Procedimientos habituales: Tipos y ejecución. Higiene alimentaria y manipulación de alimentos. Concepto de alimento. Requisitos de los manipuladores de alimentos. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos. Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria. Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos. Alteración y contaminación de los alimentos: Conceptos, causas y factores contribuyentes. Fuentes de contaminación de los alimentos: Físicas, químicas y biológicas. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano. Salud e higiene personal: Factores, materiales y aplicaciones. Manejo de residuos y desperdicios. Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos. Control de plagas en zonas de elaboración de productos de pastelería: Finalidad de la desinfección y desratización. Materiales en contacto con los alimentos: Tipos y requisitos. Etiquetado de los alimentos: Lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria. Calidad higiénico-sanitaria en zonas de elaboración de productos de pastelería: Conceptos y aplicaciones. Autocontrol: Sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico o sistemas APPCC. Guías de prácticas correctas de higiene o GPCH. Aplicaciones. Uniformidad y equipamiento personal de seguridad en zonas de elaboración de productos de pastelería. Uniformes de pastelería: Tipos. Prendas de protección: Tipos, adecuación y normativa.

#### 6. Maquinaria y equipos básicos de pastelería:

Identificación y clasificación según características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes. Especificidades en la pastelería artesanal e industrial. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control, limpieza y mantenimiento de uso característicos.

#### 7. Parámetros del contexto formativo:

Espacios:

- Aula polivalente de un mínimo de 2 m<sup>2</sup> por alumno.
- Taller de pastelería y repostería de 75 m<sup>2</sup>.

Especialidades del profesorado de los centros docentes públicos dependientes de la Consejería de Educación y Ciencia:

Módulo formativo	Especialidad del profesorado	Cuerpo
MF1333_1: Aprovechamiento interno y conservación en pastelería	Cocina y Pastelería	Profesor/a técnico/a de Formación Profesional
MF1334_1: Praelaboración, elaboración y presentación en pastelería	Cocina y Pastelería	Profesor/a técnico/a de Formación Profesional

### Operario/a de Limpieza (PCPI.SSC319\_1).

#### 1. Identificación del perfil:

- Tipo: Programa de cualificación profesional inicial.
- Denominación: Operario/a de limpieza.
- Nivel: 1.
- Duración: 595 horas.
- Familia Profesional: Servicios Socioculturales y a la Comunidad.
- Código: PCPI.SSC319\_1.

2. Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el perfil:

Cualificaciones profesionales completas			Unidades de competencia	
Cualificación	Código	Real Decreto	Código	Descripción
Limpieza de superficies y mobiliario en edificios y locales	SSC319_1	Real Decreto 1368/2007, de 19 de octubre (BOE 25/10/07)	UC0972_1	Realizar la limpieza de suelos, paredes y techos en edificios y locales
			UC0996_1	Llevar a cabo la limpieza del mobiliario ubicado en el interior de los espacios a intervenir
			UC1087_1	Realizar la limpieza de cristales en edificios y locales
			UC1088_1	Realizar la limpieza y tratamiento de superficies en edificios y locales utilizando maquinaria

### 3. Competencia general:

Realizar las tareas de limpieza y mantenimiento de superficies y mobiliario en edificios y locales, seleccionando las técnicas, útiles, productos y máquinas para garantizar la higienización, conservación y mantenimiento, en su caso, bajo la supervisión del profesional competente, cumpliendo con la normativa aplicable en materia de seguridad y salud.

### 4. Competencias personales, sociales y profesionales:

a) Seleccionar las tareas de limpieza vinculadas a los distintos tipos de intervención tras la observación del centro de trabajo, para adecuarlas a las características del entorno y contemplando los riesgos derivados de la actuación.

b) Detectar las posibles actuaciones acordes a las superficies a tratar, seleccionando útiles y procedimientos para conseguir su limpieza y desinfección, teniendo en cuenta los aspectos condicionantes para su actuación.

c) Identificar la ubicación previa de los enseres, así como de puertas, ventanas o aberturas disponibles actuando conforme a los mismos, para realizar la ventilación del espacio.

d) Ejecutar la limpieza de suelos, paredes y techos corroborando la retirada de suciedad y residuos, para garantizar la eficacia y calidad de la intervención.

e) Seleccionar el tratamiento a aplicar en función del tipo de mobiliario que se encuentra en el espacio a intervenir, empleando los útiles y productos necesarios y observando los aspectos que condicionan la actuación para alcanzar los resultados esperados.

f) Eliminar los residuos situados en las papeleras comprobando su total vaciado para facilitar su ulterior utilización.

g) Higienizar y/o desinfectar los aseos aplicando técnicas y productos de limpieza, para garantizar el resultado.

h) Preparar la superficie acristalada y el espacio para realizar la limpieza de cristales determinando los productos, útiles y máquinas para la misma.

i) Emplear los útiles, máquinas, accesorios y productos de limpieza siguiendo las recomendaciones del fabricante, para garantizar la mayor eficacia y mantenimiento de los mismos.

j) Seleccionar el procedimiento y ejecutar la limpieza de cristales empleando útiles y productos para alcanzar los resultados previstos.

k) Organizar y realizar la limpieza y protección de superficies, determinando procedimientos, máquinas, accesorios, útiles y productos, para conseguir el efecto deseado.

l) Manejar y utilizar la máquina barredora asegurando la adecuación al tipo de suelo para lograr la retirada de residuos del mismo.

m) Seleccionar y utilizar la máquina fregadora en función del tipo del suelo, para garantizar su idoneidad asegurando la limpieza y conservación del pavimento.

n) Realizar el decapado para eliminar los restos de cera y/o la suciedad excesiva del suelo, preparando la superficie para la recepción de los productos a aplicar.

o) Aplicar al suelo, previamente preparado, una cera para protegerlo y abrillantarlo.

p) Realizar el abrillantado-cristalizado del suelo utilizando la máquina correspondiente, para dar lucimiento al mismo.

q) Realizar la limpieza de superficies (textiles, entre otras) y mobiliarios para garantizar su limpieza e higiene aplicando la maquinaria al uso.

r) Realizar la revisión visual y almacenaje de las máquinas utilizadas para garantizar su funcionamiento, acorde a las características técnicas de la misma.

s) Adoptar las medidas de seguridad establecidas para la prevención de riesgos laborales y de la salud en los trabajadores.

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

### 5. Entorno Profesional:

#### Ámbito Profesional:

Desarrolla su actividad profesional en el sector de la limpieza e higienización de toda clase de edificios, locales, centros o instituciones sanitarias y de salud, públicos o privados, industrias, elementos de transporte (terrestre, aéreo, marítimo) máquinas, espacios e instalaciones, soportes publicitarios y mobiliario urbano.

#### Sectores Productivos:

Se ubica en el ámbito público y privado, en diferentes centros e instalaciones y sus respectivos equipamientos desarrollando funciones de limpieza.

#### Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes:

- Limpiador/a.
- Peón especialista de limpieza.
- Especialista de limpieza.
- Limpiador/a de cristales.

## 6. Módulos formativos:

Módulo formativo	Código	Unidad de competencia asociada	Horas totales	Horas fase prácticas
Limpieza, tratamiento y mantenimiento de suelos, paredes y techos en edificios y locales.	MF0972_1	UC0972_1: Realizar la limpieza de suelos, paredes y techos en edificios y locales.	140	35
Limpieza del mobiliario interior	MF0996_1	UC0996_1: Llevar a cabo la limpieza del mobiliario ubicado en el interior de los espacios a intervenir.	140	35
Limpieza de cristales en edificios y locales	MF1087_1	UC1087_1: Realizar la limpieza de cristales en edificios y locales	70	35
Técnicas y procedimientos de limpieza con utilización de maquinaria	MF1088_1	UC1088_1: Realizar la limpieza y tratamiento de superficies en edificios y locales utilizando maquinaria	245	35

*Módulo formativo: Limpieza, tratamiento y mantenimiento de suelos, paredes y techos en edificios y locales.*

- Nivel: 1.
- Código: MF0972\_1.
- Asociado a la unidad de competencia: UC0972\_1: Realizar la limpieza de suelos, paredes y techos en edificios y locales
- Duración en horas totales: 140 (de las cuales 35 corresponden a la fase de prácticas)

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Definir y establecer las tareas de limpieza vinculadas a los tipos de intervención apreciando el valor de la higiene y reconociendo los riesgos derivados de la actuación, para ajustarla al centro de trabajo.

1.1 Describir los tipos de residuos y basuras que se generan y acumulan en los paramentos, suelos y techos a limpiar, asociándolos a los tipos de suciedad, y relacionándolos con su retirada y clasificación en la recogida selectiva de basuras.

1.2 Examinar los tipos de limpieza atendiendo al tipo de intervención que requieren.

1.3 Diferenciar los tipos de limpieza a efectuar atendiendo al criterio de periodicidad.

1.4 En un supuesto práctico de limpieza:

- Definir los conceptos de suciedad, limpieza, desinfección e higiene relacionándolos con las tareas de limpieza a realizar en función del contexto de actuación.
- Definir las actuaciones preventivas en la ejecución de cada procedimiento de limpieza reconociendo los riesgos derivados de la actuación.

2. Identificar los materiales que revisten los paramentos, suelos y techos relacionándolos con su limpieza.

2.1 Reconocer y diferenciar los tipos de materiales atendiendo a su consistencia: Duros (terrazo, granito mármol u otros) y blandos (plásticos, madera, textiles u otros) a partir de la presentación de muestras.

2.2 Inferir las características físicas de los paramentos, suelos y techos valorando los diversos materiales constituyentes.

2.3 Establecer las ventajas e inconvenientes que cada material comporta para su atención, tratamiento y limpieza.

3. Seleccionar y aplicar productos de limpieza acorde con sus especificaciones, comprobando su eficacia y utilidad.

3.1 Identificar productos de limpieza para suelos, paredes y techos evitando que dañen el medio ambiente.

3.2 Clasificar los productos de limpieza de acuerdo con sus aplicaciones, explicando propiedades, ventajas y modos de utilización.

3.3 Interpretar el etiquetado y la ficha de seguridad de los productos de limpieza valorando su utilidad y necesidad.

3.4 Seleccionar el producto más adecuado según tarea a realizar, justificando su elección.

3.5 En un supuesto práctico: Efectuar la manipulación y dosificación del producto de limpieza de acuerdo con sus aplicaciones.

3.6 Describir las condiciones para el almacenamiento de los productos teniendo en cuenta sus características.

4. Elegir útiles de limpieza específicos para los paramentos, suelos y techos capaces de lograr el efecto de limpieza que se desea o se espera, determinando su utilización y explicando la forma de conservarlos en condiciones de uso.

4.1 En un supuesto práctico: Describir útiles de limpieza explicando sus funciones, normas de utilización, riesgos asociados a su manipulación y mantenimiento de uso necesario.

4.2 Justificar la selección de útiles en función del tipo de material a limpiar, garantizando el respeto a los procedimientos de aplicación.

4.3 Explicar los procedimientos de conservación de útiles de limpieza valorando su necesidad.

5. Identificar los procedimientos para limpiar los materiales que revisten los paramentos, suelos y techos determinando los más adecuados al contexto y a la actuación.

- 5.1 Explicar las técnicas de limpieza: Barrido, barrido húmedo, aspirado, fregado, desempolvado, relacionándolos con el tipo de material al que se aplican.
- 5.2 Elegir las técnicas de acuerdo a las características de los materiales que revisten los paramentos.
- 5.3 Seleccionar la técnica de limpieza acorde con la tarea y superficie a tratar.
- 5.4 En un supuesto práctico: Explicar las pautas de actuación ante el tránsito de personas en el área de trabajo, valorando la seguridad de las mismas.
- 5.5 Establecer las funciones de los profesionales relacionándolas con la aplicación de cada una de las técnicas de limpieza.

6. Describir los pasos a seguir para acondicionar de manera previa los espacios a limpiar observando la ubicación de enseres y objetos, así como puertas, ventanas, aberturas para facilitar la ventilación y preparación del entorno.

- 6.1 Describir la forma de llevar a cabo la ventilación de espacios considerando la seguridad en la actuación.
- 6.2 Reconocer y valorar los protocolos de seguridad del inmueble para realizar la ventilación, estableciendo la actuación conforme a los mismos.
- 6.3 Expresar las condiciones previas establecidas por el centro de trabajo referidas a la apertura/cierre de puertas, ventanas, aberturas.
- 6.4 En un supuesto práctico de acondicionamiento de espacios a limpiar:
  - Regenerar el aire del entorno de trabajo abriendo puertas, ventanas o cualquier otra abertura en los paramentos.
  - Desplazar los objetos situados dentro del espacio de intervención y que interfiere la acción, barrido-aspirado-fregado.
  - Verificar la clausura de cuanta puerta, ventana o abertura haya sido alterada por nuestra intervención.

7. Definir el procedimiento de limpieza de los materiales que revisten los paramentos, suelos y techos, determinando útiles y productos para conseguir el efecto deseado, verificando su logro.

- 7.1 Identificar el espacio de actuación para organizar una limpieza, determinando el procedimiento y técnicas a emplear.
- 7.2 Valorar la accesibilidad a la parte superior de paredes y techos para determinar las acciones previas a realizar.
- 7.3 En un supuesto práctico: Verificar una intervención comprobando si se ha producido la retirada de suciedad de las diferentes superficies.
- 7.4 En un supuesto práctico de limpieza de materiales que revisten los parámetros, suelos y techos:
  - Extraer la información útil o relevante para llevar a cabo la limpieza observando el contexto de actuación.
  - Definir la secuencia de tarea y el tiempo estimado de ejecución para lograr los resultados esperados.
  - Identificar el tipo de material que reviste el paramento ajustando seleccionando la técnica de limpieza conforme al mismo.
  - Elegir el útil y producto, si fuera necesario, evitando que dañe al medio ambiente.
  - Preparar el producto siguiendo las instrucciones de uso y dosificación teniendo en cuenta los principios básicos de seguridad.
  - Mantener en perfecto uso los útiles empleados reconociendo su necesidad.
  - Aplicar la técnica, útil y producto verificando la consecución de los resultados esperados.

Otras capacidades:

8. Resultados de aprendizaje cuya adquisición debe ser completada la fase de prácticas.

8.1 El resultado de aprendizaje 1 respecto al criterio de evaluación 1.4; el 3 respecto al 3.5; el 4 respecto al 4.1; el 5 respecto al 5.4; el 6 respecto al 6.4; y el 7 respecto al 7.3. y 7.4.

8.2 Otros resultados de aprendizaje:

- Adaptarse a la organización específica de la empresa integrándose en el sistema de relaciones laborales.
- Interpretar y ejecutar las instrucciones que recibe y responsabilizarse de las tareas que desarrolla, comunicándose de manera eficaz con la persona adecuada en cada momento.
- Organizar y realizar la actividad de acuerdo a las instrucciones recibidas, con criterios de calidad y seguridad, aplicando los procedimientos de la empresa.
- Demostrar cierto grado de autonomía en la resolución de contingencias relacionada con su actividad.
- Manifestar normas generales de convivencia, cordialidad y actitud de respeto hacia los demás.
- Aprender nuevos conceptos o procedimientos y aprovechar eficazmente la formación utilizando los conocimientos adquiridos.

Contenidos:

- 1. Elementos que intervienen en un proceso de limpieza:

Limpieza, suciedad, desinfección, higiene. Residuos: Clasificación y tratamientos. Materiales que revisten los paramentos, suelos y techos: Tipos; Tratamiento requerido. Útiles y/o herramientas de limpieza: Tipos; Modo de utilización. Aparatos electro-mecánicos de fácil manejo: Aspiradores o similares. Productos de limpieza: Tipos; Manipulación; Dosificación; Almacenaje. Etiquetado.

2. Procedimientos y técnicas de limpieza:

Barrido. Barrido húmedo. Aspirado. Fregado. Desempolvado.

3. Organización del trabajo de limpieza en edificios y locales:

Funciones. Tiempo. Espacio. Riesgos: Tipos y prevención. Equipos de protección individual. Retirada y recogida selectiva de residuos y basuras.

*Módulo formativo: Limpieza de mobiliario interior.*

— Nivel: 1.

— Código: MF0996\_1.

— Asociado a la unidad de competencia: UC0996\_1: Llevar a cabo la limpieza del mobiliario ubicado en el interior de los espacios a intervenir.

— Duración en horas totales: 140 (de las cuales 35 corresponden a la fase de prácticas).

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Determinar el tipo de mobiliario ubicado en el interior de los espacios a limpiar, reconociendo los materiales que lo configuran.

1.1 Identificar los materiales que configuran el mobiliario de los espacios a limpiar relacionándolo con su procedimientos de limpieza.

1.2 Reconocer los tipos de residuos que se depositan en el mobiliario identificando manchas que se producen y suciedad que acumulan.

1.3 Describir la asociación que se produce entre los materiales que constituyen el mobiliario y los requerimientos para su limpieza.

1.4 Describir las acciones para que una papelera recupere las condiciones higiénicas y pueda volver a ser utilizada.

2. Clasificar herramientas o útiles de limpieza de acuerdo con el tipo de mobiliario a limpiar.

2.1 Describir herramientas o útiles de limpieza, explicando:

— Funciones.

— Normas de utilización.

— Riesgos asociados a su manipulación.

— Mantenimiento de uso necesario.

2.2 Justificar la utilización de herramientas o útiles en función del tipo de mobiliario a limpiar y método de trabajo.

2.3 Explicar los procedimientos de mantenimiento de útiles de limpieza garantizando su conservación.

3. Seleccionar productos de limpieza de acuerdo con el mobiliario a tratar describiendo propiedades, funciones y modos de aplicación.

3.1 Clasificar los productos de limpieza de acuerdo con sus aplicaciones, explicando propiedades, ventajas, inconvenientes y modos de aplicación.

3.2 Identificar productos de limpieza para limpiar el mobiliario teniendo en cuenta que no dañen al medio ambiente.

3.4 En un supuesto práctico: Seleccionar el producto de limpieza, en función del mobiliario justificando su elección según la tarea a realizar.

3.5 Argumentar los beneficios de la eliminación de los residuos de los productos tóxicos atendiendo a la normativa de protección medioambiental.

3.6 Describir las consecuencias del consumo equilibrado de agua y energía, teniendo en cuenta un uso responsable.

4. Determinar la limpieza de un supuesto mobiliario estableciendo los procedimientos, útiles y productos en cada caso específico.

4.1 Clasificar los procedimientos de limpieza vinculándolos a las características de cada material utilizado para la fabricación del mobiliario.

4.2 En un supuesto práctico de limpieza de mobiliario:

— Extraer la información útil o relevante para llevar a cabo la limpieza valorando previamente el mobiliario.

— Identificar el tipo de material del que se compone el mobiliario seleccionando el procedimiento de limpieza adecuado al material.

- Determinar la secuencia lógica de la tarea y el tiempo estimado de ejecución que permitan alcanzar los resultados previstos.
  - Realizar las tareas previas antes de la limpieza preparando las condiciones necesarias que permitan la ejecución.
  - Elegir el útil y producto (si fuera necesario) que no dañe al medio ambiente, preparando el producto siguiendo las instrucciones de uso y dosificación.
  - Reconocer la incidencia que tiene la presencia de personas en el área de trabajo determinando la actuación ante las mismas.
  - Aplicar procedimiento, útil y producto para lograr los resultados deseados verificando su consecución.
  - Mantener en uso los útiles empleados garantizando su conservación.
- 4.3 Identificar los riesgos laborales que se pueden identificar según las tareas a realizar, previniendo los mismos.
- 4.4 Establecer la forma de inspeccionar con posterioridad el lugar sobre el que se intervino, que permita detectar restos de suciedad no retirados.
- 4.5 Argumentar los beneficios de la eliminación de los residuos de los productos tóxicos atendiendo a la normativa de protección medioambiental.
- 4.6 Describir las consecuencias del consumo equilibrado de agua y energía, teniendo en cuenta un uso responsable.
5. Estimar las acciones para la eliminación de residuos depositados en el interior de las papeleras, garantizando su higienización.
- 5.1 Diferenciar las papeleras tanto por su función como por su contenido, relacionando dicha observación con la actuación que sobre ellas se llevarán a cabo.
- 5.2 Determinar la manera de retirar los residuos asegurando la extracción de los mismos y la posterior limpieza del recipiente.
- 5.3 En un supuesto práctico de eliminación de residuos:
- Determinar las precauciones a seguir en la manipulación de la bolsa, garantizando la seguridad del trabajador.
  - Retirar los residuos de la papelería garantizando la higienización de la misma.
  - Reponer la bolsa, en su caso, verificando su colocación.
  - Controlar el estado posterior de la papelería comprobando que queda lista para su utilización.
6. Describir el proceso de higienización y desinfección de los aseos determinando los procedimientos, útiles y productos a utilizar.
- 6.1 Señalar la importancia de la higienización y desinfección de los aseos como procedimiento para salvaguardar la sanidad pública, teniendo en cuenta la optimización del uso del agua.
- 6.2 Elaborar un documento que compare los productos específicos para la limpieza de los aseos en función de sus características y utilidades.
- 6.3 Establecer el tiempo y los medios de seguridad que hay que seguir para emplear los productos de limpieza.
- 6.4 Reconocer los dispensadores de los aseos, comprobando el funcionamiento de cada uno de ellos.
- 6.5 En un supuesto práctico: Adecuar las técnicas de limpieza y los utensilios a cada uno de los elementos que se integran en la limpieza de un aseo.
- 6.6 En un supuesto práctico de higienización y desinfección de aseos:
- Determinar la secuencia lógica de la tarea y el tiempo estimado de ejecución garantizando la consecución de los resultados esperados.
  - Realizar las tareas previas: Ventilación, eliminación de residuos sólidos en el entorno y otras, permitiendo la posterior limpieza.
  - Elegir el útil exclusivo para cada tipo de sanitario y producto previendo que no dañe al medio ambiente.
  - Preparar el producto siguiendo las instrucciones de uso y dosificación y teniendo en cuenta los principios básicos de seguridad.
  - Aplicar en los sanitarios productos desinfectantes garantizando que actúen según tiempo estimado por el fabricante y utilizando el útil exclusivo para cada tipo de sanitario.
- 6.7 En un supuesto práctico de limpieza de aseos:
- Seleccionar los procedimientos, útiles, productos para limpiar los accesorios, espejos, paramentos garantizando su adecuación.
  - Preparar el producto siguiendo las instrucciones de uso y dosificación, teniendo en cuenta los principios básicos de seguridad.
  - Llevar a cabo los procedimientos y la aplicación de los útiles y productos para limpiar los accesorios, espejos, paramentos garantizando su higienización.

- Revisar y reponer los dispensadores del papel higiénico, papel de manos, jabón y otro tipo de material permitiendo su posterior utilización.
- Fregar el suelo aplicando el producto a su higiene y desinfección
- Mantener en perfecto uso los útiles empleados, garantizando la conservación de los mismos.
- Cumplimentar las hojas de registro de tareas.

6.8 Identificar los riesgos laborales en las tareas a realizar y su prevención atendiendo a las normas que rigen en ese lugar y para esa intervención reconociendo los criterios que permitan la valoración de la higiene y desinfección de los aseos.

7. Resultados de aprendizaje cuya adquisición debe ser completada la fase de prácticas.

7.1 El resultado de aprendizaje 2 respecto al criterio de evaluación 2.1; el 3 respecto al 3.4; el 4 respecto al 4.2; el 5 respecto al 5.3 y el 6 respecto al 6.5, 6.6 y 6.7.

7.2 Otros resultados de aprendizaje:

- Adaptarse a la organización específica de la empresa integrándose en el sistema de relaciones laborales.
- Interpretar y ejecutar las instrucciones que recibe y responsabilizarse de las tareas que desarrolla, comunicándose de manera eficaz con la persona adecuada en cada momento.
- Organizar y realizar la actividad de acuerdo a las instrucciones recibidas, con criterios de calidad y seguridad, aplicando los procedimientos de la empresa.
- Demostrar cierto grado de autonomía en la resolución de contingencias relacionada con su actividad.
- Manifestar normas generales de convivencia, cordialidad y actitud de respeto hacia los demás.
- Aprender nuevos conceptos o procedimientos y aprovechar eficazmente la formación utilizando los conocimientos adquiridos.

Contenidos:

1. Limpieza del mobiliario:

Tipos de mobiliario. Procedimientos de limpieza. Limpieza de aseos: Higienización y desinfección; Procedimientos de limpieza: Sanitarios, accesorios y espejos. Hojas de registro de tareas.

2. Material consumible en el ámbito de la limpieza de mobiliario:

Herramientas o útiles de limpieza. Máquinas y/o útiles de limpieza. Equipos de protección individual. Productos de limpieza de mobiliario. Manipulación. Dosificación. Almacenaje.

3. Técnicas para limpiar el mobiliario:

Organización del trabajo. Funciones. Tiempo. Espacio.

*Módulo formativo: Limpieza de cristales en edificios y locales.*

- Nivel: 1.
- Código: MF1087\_1.
- Asociado a la unidad de competencia: UC1087\_1: Realizar la limpieza de cristales en edificios y locales.
- Duración en horas totales: 70 (de las cuales 35 corresponden a la fase de prácticas).

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Identificar y explicar las características de los diferentes tipos de superficies acristaladas, relacionándolos con su limpieza.

- 1.1 Reconocer las condiciones especiales de riesgo, desde el punto de vista de la altura, determinando actuaciones para su prevención.
- 1.2 Describir los tipos de manchas o residuos que se generan y acumulan en los cristales relacionándolos con los procedimientos, útiles, accesorios y productos que requieren para su limpieza.
- 1.3 Exponer las ventajas e inconvenientes que comporta cada tipo de superficie acristalada para su atención y limpieza.
- 1.4 Justificar la utilización de máquinas o útiles en función del tipo de cristal, ubicación -interior o exterior- y método de trabajo.
- 1.5 En un supuesto práctico relativo a superficies acristaladas:
  - Determinar las características de la superficie acristalada, dificultades de acceso y riesgo del entorno seleccionando productos, máquinas y útiles acordes.
  - Realizar la retirada del mobiliario del área de trabajo explicando la forma de reubicación.
- 1.6 Reconocer las herramientas para eliminar restos de pintura y residuos determinando los casos en que es necesaria su utilización.

2. Seleccionar y describir el equipamiento: Máquinas, accesorios, útiles y productos de limpieza de cristales acorde con sus aplicaciones, comprobando su eficacia y utilidad.



- 2.1 Describir máquinas o útiles de limpieza, explicando funciones, normas de utilización, riesgos asociados a su manipulación y revisión visual y limpieza.
- 2.2 Reconocer productos de limpieza de cristales, teniendo en cuenta que no dañen al medio ambiente.
- 2.3 Clasificar los productos de limpieza acorde con sus aplicaciones, explicando propiedades, ventajas y modos de utilización.
- 2.4 En un supuesto práctico relativo a productos de limpieza de cristales:
  - Explicar el etiquetado y la ficha de seguridad de los productos de limpieza garantizando su interpretación.
  - Seleccionar producto según tarea a realizar, justificando su elección.
  - Efectuar la manipulación y dosificación del producto de limpieza de acuerdo con sus aplicaciones.
- 2.5 Explicar los procedimientos de conservación y mantenimiento del equipamiento necesario para la limpieza de cristales, garantizando su disponibilidad de utilización en el momento necesario.
- 2.6 Describir las condiciones para el almacenamiento de útiles, máquinas, accesorios y productos de limpieza considerando sus características y normativa en materia de seguridad.
- 2.7 Argumentar los beneficios de la eliminación de los residuos de los productos tóxicos atendiendo a la normativa de protección medioambiental.
- 2.8 Describir las consecuencias del consumo equilibrado de agua y energía, teniendo en cuenta un uso responsable.
3. Determinar los procedimientos de limpieza de cristales contrastando su especificidad.
  - 3.1 Describir los métodos de limpieza de cristales, interiores y exteriores, siguiendo criterios de transparencia.
  - 3.2 Clasificar los procedimientos de limpieza de acuerdo a las características de las superficies acristaladas y protocolos de seguridad del inmueble.
  - 3.3 En un supuesto práctico: Elegir el procedimiento de limpieza según tipo de cristal, riesgo, localización y protocolos de seguridad justificando la elección.
4. Determinar y realizar la limpieza de cristales, estableciendo los métodos, equipamiento y productos en función del rendimiento esperado.
  - 4.1 En un supuesto práctico de limpieza de cristales:
    - Extraer la información relevante para llevar a cabo la limpieza de cristales, marcando la secuencia de la tarea y el tiempo estimado de ejecución.
    - Elegir el equipamiento para llevar a cabo el procedimiento de limpieza, previamente determinado, y seleccionando productos que no dañen al medio ambiente.
    - Preparar el producto siguiendo las instrucciones de uso y dosificación del fabricante.
    - Aplicar el procedimiento utilizando máquinas, accesorios, útiles y productos, garantizando el cumplimiento de la normativa de seguridad.
5. Resultados de aprendizaje cuya adquisición debe ser completada la fase de prácticas.
  - 5.1 El resultado de aprendizaje 1 respecto al criterio de evaluación 1.5; el 2 respecto al 2.4; el 3 respecto al 3.3; y el 4 respecto al 4.1.
  - 5.2 Otros resultados de aprendizaje:
    - Adaptarse a la organización específica de la empresa integrándose en el sistema de relaciones laborales.
    - Interpretar y ejecutar las instrucciones que recibe y responsabilizarse de las tareas que desarrolla, comunicándose de manera eficaz con la persona adecuada en cada momento.
    - Organizar y realizar la actividad de acuerdo a las instrucciones recibidas, con criterios de calidad y seguridad, aplicando los procedimientos de la empresa.
    - Demostrar cierto grado de autonomía en la resolución de contingencias relacionada con su actividad.
    - Manifestar normas generales de convivencia, cordialidad y actitud de respeto hacia los demás.
    - Aprender nuevos conceptos o procedimientos y aprovechar eficazmente la formación, utilizando los conocimientos adquiridos.

#### Contenidos:

1. Equipamiento y técnicas de limpieza de cristales de edificios y locales:  
Superficies acristaladas: Tipos, características de los cristales. Tipos de suciedad. Técnicas: Interior y exterior; limpieza de cristales especiales. Equipamiento: Máquinas; Accesorios; Útiles; Productos; Revisión del material.
2. Organización del trabajo en lo relativo a la actividad de limpieza de cristales en edificios y locales  
Funciones Tiempo Espacio Prevención de riesgos y protocolos de seguridad. Equipos de protección individual.

*Módulo formativo: Técnicas y procedimientos de limpieza con utilización de maquinaria.*

- Nivel: 1.

- Código: MF1088\_1.
- Asociado a la unidad de competencia: UC1088\_1: Realizar la limpieza y tratamiento de superficies en edificios y locales utilizando maquinaria.
- Duración en horas totales: 245 (de las cuales 35 corresponden a la fase de prácticas).

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Identificar y seleccionar las máquinas, accesorios y productos de limpieza y tratamiento de superficies en función de los procedimientos de limpieza y tratamiento de materiales que revisten las superficies.

1.1 Enunciar los conceptos de suciedad, limpieza, desinfección e higiene previos a la diferenciación de acciones con máquinas, identificar los tipos de suciedad que se generan y acumulan según el tipo de materiales que revisten las superficies a limpiar, dando origen a intervenciones diferenciadas de limpieza.

1.2 Identificar las características físicas y naturaleza de los materiales constituyentes de las superficies a limpiar, determinando su tratamiento y limpieza.

1.3 Explicar los procedimientos de limpieza y tratamiento de suelos: Barrido, fregado, decapado, encerado, abrillatado-cristalizado, aspirado, peinado, y otros relacionándolos con los tipos de superficie en que se aplican.

1.4 Describir máquinas, accesorios y útiles de limpieza, reconociendo sus funciones, normas de utilización, proceso de aplicación y riesgos específicos provenientes del uso de cada máquina.

1.5 En un supuesto práctico de limpieza de superficie con maquinaria:

- Valorar la presencia de personas en la zona de trabajo del profesional, determinando la actuación conforme a la situación.
- Seleccionar la máquina a utilizar en función de la tarea a desarrollar.

1.6 En un supuesto práctico de selección y aplicación de productos de limpieza:

- Identificar productos de limpieza para suelos y mobiliario textil, teniendo en cuenta que no dañen el medio ambiente.
- Clasificar los productos de limpieza de acuerdo con sus aplicaciones, explicando propiedades, ventajas y modos de utilización.
- Interpretar el etiquetado y la ficha de seguridad de los productos de limpieza, describiendo la actuación acorde.
- Seleccionar el producto a utilizar según el tipo de superficie y de suciedad a limpiar justificando su elección
- Efectuar la manipulación y dosificación del producto de limpieza de acuerdo con sus aplicaciones para obtener el resultado esperado.

1.7 Describir las condiciones para el almacenamiento de los productos de limpieza, teniendo en cuenta sus características.

1.8 Reconocer los riesgos derivados de la limpieza con máquinas determinando la actuación para prevenirlos e identificar los equipos de protección individual.

2. Identificar, seleccionar y manejar los tipos de barredoras para la limpieza de suelos, en función de las distintas superficies a limpiar.

2.1 Describir los tipos de barredoras, accesorios y útiles de limpieza, señalando sus posibilidades, la manera de utilización y proceso de aplicación.

2.2 Señalar los riesgos específicos asociados al uso de una barredora indicando la forma de prevenirlos.

2.3 Comparar los tipos de barredoras, analizando ventajas e inconvenientes de cada una de ellas en función del tipo de superficie y del espacio a limpiar.

2.4 Enunciar los pasos a seguir para realizar la revisión de una máquina barredora verificando su estado.

2.5 En un supuesto práctico de limpieza con barredoras:

- Identificar las características físicas de los diversos materiales constituyentes de la superficie a limpiar, para seleccionar la barredora adecuada según tarea a desarrollar.
- Manejar la máquina siguiendo las indicaciones del fabricante.

3. Identificar y manejar la máquina fregadora, accesorios y útiles a utilizar en la limpieza y tratamiento de las distintas superficies, en función de las posibles acciones a desarrollar.

3.1 Describir fregadoras, accesorios y útiles de limpieza reconociendo sus funciones, normas de utilización y proceso de aplicación.

3.2 Examinar las máquinas fregadoras, analizando, ventajas e inconvenientes de cada una de ellas en función del tipo de superficie y los soportes y sistemas de colocación de los materiales, que pueden determinar el procedimiento a emplear para realizar la limpieza del espacio a limpiar.

3.3 Reconocer los riesgos que ocasiona la utilización de máquinas fregadoras señalando la forma de prevenirlos.

3.4 Enunciar los pasos a seguir para realizar la supervisión de la máquina fregadora verificando su estado antes de su utilización.

- 3.5 En un supuesto práctico utilizando diferente maquinaria:
- Analizar las características físicas de los diversos materiales constituyentes de la superficie a limpiar e identificar los soportes y sistemas de colocación de los materiales para seleccionar la máquina fregadora, accesorios y útiles necesarios, según la tarea a desarrollar.
  - Delimitar el perímetro de suelo a trabajar para evitar caídas o accidentes.
  - Manejar la máquina verificando los resultados obtenidos.
4. Analizar y aplicar el procedimiento de decapado para eliminar los restos de cera y/o la suciedad excesiva del suelo.
- 4.1 Explicar el procedimiento de decapado a seguir considerando los restos de productos y/o suciedad adherida a la superficie a tratar.
- 4.2 Seleccionar los productos de limpieza y efectuar la manipulación y dosificación de los productos de limpieza de acuerdo con sus aplicaciones, para obtener el resultado esperado, interpretando el etiquetado y la ficha de seguridad proporcionada por el fabricante del producto.
- 4.3 Describir máquinas, accesorios y útiles para realizar el decapado, evidenciando sus utilidades, la manera de ser utilizadas.
- 4.4 Valorar los potenciales riesgos derivados del uso de productos decapantes y de máquinas que realizan esa función indicando la forma de prevenirlos.
- 4.5 En un supuesto práctico de limpieza de suelo con maquinaria utilizando los EPIs correspondientes:
- Determinar el perímetro de suelo a trabajar, delimitando el mismo para evitar caídas o accidentes.
  - Elegir la maquinaria, accesorios y productos, justificando su selección.
  - Realizar el decapado, garantizando los resultados esperados.
  - Realizar las tareas para mantener la máquina en condiciones de ser utilizada con posterioridad.
5. Describir el procedimiento de encerado para proteger y abrillantar el suelo, garantizando la consecución de los resultados esperados.
- 5.1 Definir el procedimiento del encerado señalando la secuencia lógica de pasos a dar.
- 5.2 Reconocer el estado del suelo verificando si requiere sellado previo.
- 5.3 En un supuesto práctico relativo al encerado del suelo:
- Delimitar el perímetro de suelo a trabajar evitando caídas o accidentes.
  - Identificar las características físicas de los diversos materiales constituyentes de la superficie a tratar.
  - Seleccionar los útiles, máquinas, accesorios, que intervienen en la ejecución de las distintas operaciones de preparación y aplicación de la técnica y justificar su elección.
  - Determinar los productos de limpieza y efectuar la manipulación y dosificación de los productos, de acuerdo con sus aplicaciones para obtener el resultado esperado, interpretando el etiquetado y la ficha de seguridad.
- 5.4 Argumentar los beneficios de la eliminación de los residuos de los productos tóxicos atendiendo a la normativa de protección medioambiental.
- 5.5 Describir las consecuencias del consumo equilibrado de agua y energía, teniendo en cuenta un uso responsable.
6. Seleccionar y aplicar el procedimiento de abrillantado-cristalizado del suelo atendiendo a los resultados esperados tras la consecución del trabajo.
- 6.1 Identificar las máquinas, accesorios, útiles y productos que se emplean para realizar la tarea de abrillantar-cristalizar, relacionándolos con el tipo de suelo donde se aplican.
- 6.2 Explicar el procedimiento de abrillantado-cristalizado del suelo, garantizando la consecución de los resultados previstos.
- 6.3 Describir los tipos de máquinas, accesorios y útiles de limpieza para el abrillantado-cristalizado del suelo, reconociendo sus funciones, normas de utilización y riesgos asociados a su manipulación.
- 6.4 En un supuesto práctico de procedimiento de abrillantado-cristalizado de suelo:
- Seleccionar útiles, productos, accesorios y máquinas acordes a la superficie a tratar.
  - Delimitar el perímetro permitiendo llevar a cabo la aplicación de la máquina.
  - Efectuar el seguimiento, supervisión y limpieza de la máquina y accesorios, como acción previa a su almacenaje.
7. Determinar procedimientos de limpieza y protección de superficies y mobiliarios (textiles, entre otros) seleccionando máquinas, útiles y productos.
- 7.1 Señalar los procedimientos a utilizar en la limpieza de superficies textiles justificando la selección.
- 7.2 Reconocer las máquinas, herramientas y productos que se utilizan en mobiliarios y superficies textiles, explicando sus posibilidades de limpieza según aplicación.
- 7.3 En un supuesto práctico de procedimiento de limpieza y protección de superficies y mobiliarios textiles:

- Extraer la información relevante que permita seleccionar el procedimiento de limpieza acorde a la superficie a tratar.
  - Describir el proceso de aplicación eligiendo máquina, accesorios, útiles y productos acordes.
  - Preparar el producto siguiendo las instrucciones de uso y dosificación, teniendo en cuenta los principios básicos de seguridad.
  - Manejar la máquina con precisión, controlando su funcionamiento y productos o materiales que requiere.
  - Mantener en perfecto uso las máquinas, accesorios y útiles empleados, garantizando su posible utilización cuando sea requerida.
- 7.4 Indicar la forma de valorar los resultados obtenidos tras la ejecución del trabajo, determinando el modo y circunstancias en que sea necesario corregir errores.
- 7.5 Argumentar los beneficios de la eliminación de los residuos de los productos tóxicos atendiendo a la normativa de protección medioambiental.
- 7.6 Describir las consecuencias del consumo equilibrado de agua y energía, teniendo en cuenta un uso responsable.
8. Describir las tareas de revisión de las máquinas de limpieza para garantizar su funcionamiento de acuerdo con las características técnicas de la misma.
- 8.1 Explicar las operaciones revisión visual y limpieza que requiere cada tipo de máquina, de acuerdo con el programa establecido.
- 8.2 Explicar las ventajas de poner en práctica un plan de mantenimiento preventivo, de seguimiento y supervisión de la maquinaria estableciendo la forma de desarrollarlo.
- 8.3 Enunciar las tareas para mantenerse en perfecto uso de operación, permitiendo su utilización en cualquier momento que se requiera.
9. Resultados de aprendizaje cuya adquisición debe ser completada la fase de prácticas.
- 9.1 El resultado de aprendizaje 1 respecto a los criterios de evaluación 1.6 y 1.7; el 2 respecto al 2.5; el 3 respecto al 3.5; el 4 respecto al 4.5; el 5 respecto al 5.3; el 6 respecto al 6.4 y el 7 respecto al 7.3.
- 9.2 Otros resultados de aprendizaje:
- Adaptarse a la organización específica de la empresa integrándose en el sistema de relaciones laborales.
  - Interpretar y ejecutar las instrucciones que recibe y responsabilizarse de las tareas que desarrolla, comunicándose de manera eficaz con la persona adecuada en cada momento.
  - Organizar y realizar la actividad de acuerdo a las instrucciones recibidas, con criterios de calidad y seguridad, aplicando los procedimientos de la empresa.
  - Demostrar cierto grado de autonomía en la resolución de contingencias relacionada con su actividad.
  - Manifestar normas generales de convivencia, cordialidad y actitud de respeto hacia los demás.
  - Aprender nuevos conceptos o procedimientos y aprovechar eficazmente la formación, utilizando los conocimientos adquiridos.

#### Contenidos:

##### 1. Organización de los trabajos de limpieza con maquinaria:

Organización y rendimiento con máquinas de limpieza. Procedimiento. Tiempos. Espacios.

##### 2. Maquinaria de limpieza:

Intervenciones. Tipos: Barredora, fregadora, aspiradores, rotativas, máquinas para moquetas, hidrolimpiadora, máquina de inyección-extracción, otras máquinas. Componentes y accesorios para la utilización. Revisión visual y limpieza de máquina y accesorios. Seguimiento y almacenaje de la maquinaria.

##### 3. Limpieza y tratamiento de suelos:

Tipos: Duros (terrazo, granito mármol u otros) y blandos (plásticos, madera, textiles u otros) Tratamientos: De suelos cristalizables (decapado, cristalizado), de suelos plásticos (decapado, lustrado, mantenimiento), de textiles (aspirado, lavado).

##### 4. Tratamientos de limpieza con maquinaria:

Útiles o herramientas de limpieza para superficies. Productos de limpieza: Manipulación, dosificación y almacenaje.

##### 5. Prevención de riesgos en la utilización de maquinaria de limpieza:

Ley de Riesgos Laborales. Medidas de prevención. Equipos de protección individual Protección medio ambiental.

##### 7. Parámetros del contexto formativo:

Espacios:

— Aula taller de 60 m<sup>2</sup>.

— Aula polivalente de un mínimo de 2 m<sup>2</sup> por alumno.

Especialidades del profesorado de los centros docentes públicos dependientes de la Consejería de Educación y Ciencia:

Módulo formativo	Especialidad del profesorado	Cuerpo
MF0972_1: Limpieza, tratamiento y mantenimiento de suelos, paredes y techos en edificios y locales.	Servicios a la comunidad	Profesor/a técnico/a de Formación Profesional
MF0996_1: Limpieza del mobiliario interior.	Servicios a la comunidad	Profesor/a técnico/a de Formación Profesional
MF1087_1: Limpieza de cristales en edificios y locales.	Servicios a la comunidad	Profesor/a técnico/a de Formación Profesional
MF1088_1: Técnicas y procedimientos de limpieza con utilización de maquinaria.	Servicios a la comunidad	Profesor/a técnico/a de Formación Profesional

### Operario/a de la Industria Textil (PCPI. TCP137\_1).

#### 1. Identificación del perfil:

- Tipo: Programa de cualificación profesional inicial.
- Denominación: Operario/a de la industria textil.
- Nivel: 1.
- Duración: 595 horas.
- Familia Profesional: Textil, Confección y Piel.
- Código: PCPI.TCP137\_1.

#### 2. Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el perfil:

Cualificaciones profesionales completas			Unidades de competencia	
Cualificación	Código	Real Decreto	Código	Descripción
Operaciones auxiliares de procesos textiles	TCP137_1	Real Decreto 1087/2005, de 16 de septiembre (BOE 05/10/05)	UC0431_1	Seleccionar materiales y productos para los procesos textiles
			UC0432_1	Desmontar, montar y sustituir elementos amovibles simples de un vehículo
			UC0433_1	Realizar operaciones básicas de alimentación de materiales y fabricación en procesos de hilatura, tejedurías y telas no tejidas

#### 3. Competencia general:

Realizar operaciones básicas de preparación, manejo y transporte de materiales, así como, alimentar y asistir a los procesos de hilatura, tejeduría y telas no tejidas, aplicando las técnicas y procedimientos requeridos en cada caso, bajo la supervisión de un responsable, utilizando criterios de calidad y actuando en condiciones de seguridad y respeto al medio ambiente, según planes establecidos.

#### 4. Competencias personales, sociales y profesionales:

www) Interpretar órdenes de selección de materiales textiles según su origen y características para incorporarlos al proceso.

xxx) Realizar la separación de materias textiles manufacturadas para su reprocesado.

yyy) Interpretar órdenes de preparación de mezclas de materiales para su procesado, bajo la supervisión del responsable.

zzz) Seleccionar productos semielaborados y/u otros para incorporar al proceso textil según orden de producción.

aaaa) Interpretar correctamente órdenes de movimiento de materiales y productos para su carga o descarga, con el objeto de proceder a su almacenamiento, suministro, expedición o cualquier otro movimiento en el flujo logístico.

bbbb) Manejar correctamente los productos y unidades de carga para su posterior manipulación, siguiendo las instrucciones de procedimiento u órdenes recibidas.

cccc) Manejar carretillas automotoras o manuales, siguiendo los procedimientos establecidos, observando las normas de prevención de riesgos laborales medioambientales.

dddd) Realizar el mantenimiento de primer nivel de las carretillas automotoras de manutención o las de tracción manual, asegurando el cumplimiento de las disposiciones mínimas de seguridad y salud establecidas para su uso.

eeee) Realizar la carga o descarga de materiales y productos conforme a las instrucciones recibidas y, en su caso, bajo la supervisión de un responsable.

ffff) Transportar y abastecer de materias primas y materiales a las líneas de producción, así como retirar los residuos generados en los procesos productivos a las zonas previstas para dicho fin.

gggg) Adoptar las medidas de seguridad establecidas para la prevención de riesgos laborales y de la salud en los trabajadores.

hhhh) Colaborar en el control de existencias transmitiendo la información del movimiento de cargas que realiza.

iiii) Interpretar órdenes de trabajo para abastecer las máquinas con el material necesario, en tiempo y forma.

jjjj) Realizar operaciones de alimentación y descarga manual o automática de las máquinas y asistir a los procesos de prehilatura, hilatura y notejidos aplicando las normas de prevención de riesgos laborales y medio ambiente.

kkkk) Realizar operaciones de alimentación y descarga manual o automática de las máquinas y asistir a los procesos de tejeduría de calada, aplicando las normas de prevención de riesgos laborales y medio ambiente.

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

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

#### 5. Entorno Profesional:

##### Ámbito Profesional:

Desempeña su actividad laboral en grandes, medianas y pequeñas empresas dedicadas a los procesos de hilatura, tejedurías y telas no tejidas, en el área de producción y logística, opera según procedimientos establecidos, siguiendo instrucciones y bajo la supervisión de mandos superiores.

##### Sectores Productivos:

Se ubican en empresas dedicadas a lavado y peinado de lanas (estambre), hilatura semiestambre, hilatura de algodón, hilatura de fibras vegetales, fibras de recuperación, corte y craqueado de cable de fibras químicas.

##### Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

- Preparador de fibras.
- Operario de máquinas de preparar fibras, hilar y devanar.
- Operario de máquina para abrir, limpiar y mezclar fibras.
- Operador de la industria textil.
- Operario de carretilla.

#### 6. Módulos formativos:

Módulo formativo	Código	Unidad de competencia asociada	Horas totales	Horas fase prácticas
Materiales, productos y procesos básicos textiles	MF0431_1	UC0431_1: Seleccionar materiales y productos para los procesos textiles	140	35
Manipulación de cargas con carretillas elevadoras.	MF0432_1	UC0432_1: Desmontar, montar y sustituir elementos amovibles simples de un vehículo	140	35
Técnicas básicas de producción en hilatura, tejeduría y telas no tejidas	MF0433_1	UC0433_1: Realizar operaciones básicas de alimentación de materiales y fabricación en procesos de hilatura, tejedurías y telas no tejidas	315	70

##### *Módulo formativo: Materiales, productos y procesos básicos textiles.*

- Nivel: 1.
- Código: MF0431\_1.
- Asociado a la unidad de competencia: UC0431\_1: Seleccionar materiales y productos para los procesos textiles.
- Duración en horas totales: 140 (de las cuales 35 corresponden a la fase de prácticas).

##### Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Reconocer los diferentes tipos de fibras, hilos y tejidos por procedimientos sencillos.
  - 1.1 Identificar las materias y productos textiles, según sus orígenes.
  - 1.2 Describir las características y propiedades de las materias y productos textiles.
  - 1.3 A partir de muestras de fibras, hilos y tejidos, hacer pruebas de carácter visual y táctil, indicando lo que puede ser y lo que no es.
  - 1.4 Reconocer las materias textiles en pruebas de comportamiento a la llama: Por su forma de arder, olor despedido, si arruga o funde así como por el residuo o ceniza que produce.
2. Identificar las propiedades de los productos textiles (hilos, tejidos, telas no tejidas) con relación a los procesos de fabricación.
  - 2.1 Describir los procesos básicos de producción de hilos, tejidos y telas no tejidas y su relación con las propiedades de los productos de entrada y salida.
  - 2.2 Observar muestras de hilos y comprobar que tipo de torsión y/o retorsión tienen los cabos o las fibras, según sus características y propiedades.
  - 2.3 A partir de muestras de tejidos destejer y deducir la estructura del tejido, según sus características y propiedades.
  - 2.4 Observar muestras de telas no tejidas e indicar sus características y propiedades.
  - 2.5 A partir de muestras y/o imágenes fotográficas, indicar los defectos más comunes que presentan los productos textiles debidos a fallos de fabricación.

3. Relacionar los tratamientos (blanqueo, tintura, aprestos y otros) con las características y propiedades que confieren a las materias primas y productos textiles.

3.1 Describir las características y propiedades que transmiten los tratamientos más relevantes a las materias textiles a partir de la observación y análisis de muestras.

3.2 Identificar las operaciones básicas sobre esquemas de procesos de ennoblecimiento.

3.3 Observar muestras de hilos, tejidos y telas no tejidas, deducir los tratamientos recibidos según sus características y propiedades.

3.4 A partir de muestras de productos textiles, identificar los defectos más comunes debidos a fallos de tratamientos de ennoblecimiento.

4. Distinguir las técnicas empleadas para el reprocesado de materias textiles manufacturadas.

4.1 Identificar los procedimientos que se emplean para separar y clasificar las materias textiles manufacturadas.

4.2 Comprobar, con técnicas sencillas, las características de hilos, tejidos y telas no tejidas para su correcto reprocesado.

4.3 Reconocer las materias textiles manufacturadas por su forma de presentación, composición y características que vienen recogidas en la etiqueta de referencia, para así determinar la técnica más adecuada para su reprocesado.

4.4 En supuesto práctico donde se aportan condiciones técnicas, explicar la forma de realizar la clasificación de materias textiles manufacturadas para el reprocesado.

4.5 Describir los procedimientos de pesada y mezcla de materiales para su incorporación al proceso textil.

5. Diferenciar las condiciones básicas de presentación, conservación, manipulación y acondicionamiento de materias textiles según sus características y propiedades.

5.1 Relacionar los distintos tipos de presentación y embalaje con los requerimientos de almacenaje y transporte.

5.2 Interpretar etiquetas normalizadas de contenidos, manipulación y conservación de materiales textiles.

5.3 Realizar operaciones de pesada y mezcla de materiales, utilizando las herramientas y aparatos adecuados.

5.4 Indicar las condiciones de conservación (temperatura, humedad, luz, ventilación) que debe tener un almacén para mantener las materias textiles en buen estado.

5.5 Describir las técnicas de manipulación y acondicionamiento de materiales textiles.

6. Resultados de aprendizaje cuya adquisición debe ser completada la fase de prácticas.

6.1 El resultado de aprendizaje 4 respecto a los criterios de evaluación 4.3 y 4.4; y el 5 respecto a los 5.2 y 5.3.

6.2 Otros resultados de aprendizaje:

- Identificar el proceso productivo de la organización.
- Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.
- Aprender nuevos conceptos o procedimientos y aprovechar eficazmente la formación utilizando los conocimientos adquiridos.

Contenidos:

1. Fibras: Naturales, artificiales y sintéticas:

Clasificación, características y propiedades de las fibras. Esquemas básicos de los procesos de obtención. Procedimientos de identificación.

2. Hilos:

Clasificación, características y propiedades de los hilos. Procedimientos de identificación. Esquemas básicos de los procesos de hilatura.

3. Tejidos: Calada y punto:

Estructura de los tejidos. Esquemas básicos de los procesos de tejedurías. Clasificación, características y propiedades. Tejidos especiales.

4. Telas no tejidas:

Esquema básico de los procesos de consolidación de fibras y napas. Clasificación, características y propiedades. Procedimientos elementales de identificación.

5. Tratamientos de ennoblecimiento textil (acabados):

Tipos de tratamientos. Esquemas básicos de los tratamientos. Características y propiedades conferidas a los productos.

6. Técnicas de pesadas y mezclas de materiales:

Criterios de selección de materias para reprocesar. Mezclas de materiales. Codificación de las partidas.



## 7. Presentación comercial:

Identificación: Etiquetas de referencia. Manipulación y conservación.

*Módulo formativo: Manipulación de cargas con carretillas elevadoras.*

- Nivel: 1.
- Código: MF0432\_1.
- Asociado a la unidad de competencia: UC0432\_1: Manipular cargas con carretillas elevadoras.
- Duración en horas totales: 140 (de las cuales 35 corresponden a la fase de prácticas).

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Identificar las condiciones básicas de manipulación de materiales y productos para su carga o descarga en relación con su naturaleza, estado, cantidades, protección y medios de transporte utilizado.

- 1.1 Reconocer la documentación o instrucciones que deben acompañar las mercancías objeto de carga, descarga o traslado en su flujo logístico.
- 1.2 Enumerar las diferentes formas de embalaje y/o envase de protección utilizados que contienen las materias y productos, relacionándolas con su naturaleza y estado de conservación.
- 1.3 Reconocer los métodos de medición y cálculo de cargas para su correcta manipulación.
- 1.4 Enumerar los distintos medios de transporte internos y externos, sus condiciones básicas de utilización, así como su relación con las cargas que manipulan.
- 1.5 En un supuesto práctico de manipulación de cargas:
  - Reconocer e interpretar la documentación presentada en diferentes soportes.
  - Identificar si el tipo de embalaje o envase es el correcto.
  - Observar si la carga cumple las dimensiones y el peso previstos de acuerdo con el entorno integral de trabajo.
  - Reconocer si el equipo de manipulación seleccionado es el adecuado a la carga.

2. Clasificar y describir los distintos tipos de paletización, relacionándolos con la forma de constitución de la carga a transportar.

- 2.1 Identificar las formas básicas de constituir las unidades de carga.
- 2.2 Explicar las condiciones que deben reunir los embalajes o envases para constituir la unidad de carga.
- 2.3 Identificar y clasificar los diferentes tipos de paletas y explicar las aplicaciones fundamentales de las mismas.
- 2.4 Explicar las variaciones en el rendimiento de peso de carga movilizada, en función del aprovechamiento del volumen disponible, según las formas de los productos o su embalaje.
- 2.5 En un caso práctico de manipulación de materiales y productos debidamente caracterizado:
  - Interpretar la información facilitada.
  - Localizar la situación física de la carga.
  - Comprobar que los embalajes, envases, así como, los materiales o productos reúnen las condiciones de seguridad.
  - Comprobar que el tipo de paleta o pequeño contenedor metálico seleccionado es el más adecuado para la manipulación y transporte de la unidad de carga, en condiciones de seguridad.

3. Interpretar y aplicar la normativa referente a la prevención de riesgos laborales y de la salud de los trabajadores.

- 3.1 Reconocer los riesgos derivados del manejo manual de cargas: Caídas de objetos, contusiones, posturas de levantamiento, sobreesfuerzos repetitivos, fracturas, lesiones músculo esqueléticas y otros.
- 3.2 Reconocer los riesgos derivados del manejo de máquinas automotoras y de tracción o empuje manual, tales como: Atrapamientos, cortes, sobreesfuerzos, fatiga posicional repetitiva, torsiones, vibraciones, ruido, gases, y otras.
- 3.3 Distinguir los distintos tipos de equipos de protección individual (E.P.I.) adecuados a cada riesgo.
- 3.4 Identificar las medidas de actuación en situaciones de emergencia.
- 3.5 Ante un supuesto simulado de carga, transporte y descarga, perfectamente definido:
  - Identificar el equipo de protección individual más adecuado.
  - Reconocer los riesgos derivados del manejo de la carga.
  - Identificar los riesgos derivados de la conducción del transporte, de la estiba/desestiba, apilado/desapilado de la carga.
  - Detallar las posibles situaciones de emergencia que se puedan presentar.

4. Interpretar la simbología utilizada en las señalizaciones del entorno y en los medios de transporte.

- 4.1 Enumerar los deberes, derechos y reglas de conducta de las personas que manipulan y transportan cargas.
- 4.2 Identificar las señales y placas informativas obligatorias que hacen referencia a la carga, así como otros símbolos de información que debe llevar la carretilla.
- 4.3 Identificar e interpretar las señales normalizadas que deben delimitar las zonas específicas de trabajo, las reservadas a peatones y otras situadas en las vías de circulación, y actuar de acuerdo con las limitaciones del almacén en caso de manipulación en interiores.
- 4.4 Identificar las señales luminosas y acústicas que deben llevar las carretillas, relacionándolas con su tipología y localización normalizada.
5. Identificar los elementos de las máquinas previstos para la conducción segura, así como las operaciones de mantenimiento de primer nivel.
  - 5.1 Interpretar sobre carretillas (o maquetas) los mandos, sistemas y elementos de conducción y manipulación, así como los indicadores de combustible, nivel de carga de batería y otros incluidos en el tablero de control de la carretilla.
  - 5.2 Interpretar en las instrucciones del manual de mantenimiento, las operaciones que corresponden a un nivel primario del mismo.
  - 5.3 Identificar aquellas anomalías que, afectando a la conducción o manipulación segura, deben ser comunicadas para su inmediata reparación y pueden ocasionar la detención de la carretilla.
  - 5.4 En un supuesto práctico en el que la carretilla acusa anomalías:
    - Detectar las anomalías.
    - Identificar las que tengan su posible origen en defectos de fabricación o mantenimiento.
    - Determinar si existen averías cuya reparación supera su responsabilidad y deben ser objeto de comunicación a quien corresponda.
    - Realizar las operaciones de mantenimiento que corresponde a su nivel de responsabilidad.
6. Manipular cargas y/o conducir carretillas, efectuando operaciones convencionales de carga, transporte y descarga de materiales o productos, teniendo en cuenta las medidas de seguridad, prevención de riesgos y señalización del entorno de trabajo.
  - 6.1 Localizar la situación de los mandos de conducción y operación de las carretillas, la función que cada uno desempeña y los indicadores de control.
  - 6.2 Clasificar e identificar los diferentes tipos básicos de carretillas, relacionándolos con sus aplicaciones (transporte horizontal, tractora, de empuje, elevadora de mástil vertical, inclinable, y otras) y capacidad de carga, teniendo en cuenta la altura de elevación, la distancia del centro de gravedad de la carga al talón de la horquilla o la utilización de implementos.
  - 6.3 Explicar las condiciones básicas de estabilidad de las cargas y posibilidades de vuelco en maniobra, relacionándolas con:
    - Sistemas y dispositivos de sujeción y elevación de la carga,
    - Centros de gravedad de la carretilla y de la carga manipulada,
    - Estado del piso de trabajo.
  - 6.4 Conducir en vacío carretillas automotoras y manuales, realizando maniobras de frenado, aparcado, marcha atrás y descenso en pendiente, y efectuar las mismas operaciones con la carga máxima admisible.
  - 6.5 Recoger unidades de carga introduciendo la horquilla a fondo bajo la paleta y realizar la maniobra de elevación e inclinación del mástil hacia atrás, respetando el tamaño y la altura de la carga para facilitar la visibilidad.
  - 6.6 Conducir carretillas automotoras y manuales con carga, controlando la estabilidad de la misma, respetando las señales de circulación, utilizando señales acústicas o lumínicas cuando sea necesario y realizando maniobras de frenado, aparcado, marcha atrás y descenso en pendiente, cuando lo requiera la circulación y el depósito de las mismas, con seguridad y evitando riesgos laborales.
  - 6.7 En un supuesto práctico de manipulación de cargas, en un pasillo delimitado por estanterías, de anchura igual a la longitud de la carretilla contrapesada, incrementada en la longitud de la carga y 0,4 m de margen de seguridad:
    - Realizar operaciones de aproximación a la ubicación donde debe efectuar la estiba o desestiba de una unidad de carga paletizada en tercera altura.
    - Realizar maniobra de giro de 90.º para la estiba y desestiba.
    - Quedar frente al alveolo destinado a la carga (o a su desestiba) en una sola maniobra.
    - Utilizar, si fuera necesario, el desplazamiento lateral para la operación.
7. Enumerar las condiciones básicas para transportar y abastecer de materias primas y materiales a las líneas de producción
  - 7.1 Identificar las formas básicas de preparación y transporte de materias primas y productos para constituir las unidades de carga.

- 7.2 Enumerar las precauciones adicionales básicas a tener en cuenta, en el supuesto de transporte y elevación de cargas peligrosas (productos químicos corrosivos o inflamables, nocivos para la salud, explosivos, contaminantes, entre otros).
- 7.3 Reconocer las normas establecidas ante incendios, deflagraciones y procedimientos de evacuación.
- 7.4 Relacionar los tipos de carretillas y sus características, con posibilidades de uso en ambientes industriales especiales (industrias de explosivos, industria química y otros).
8. Cumplimentar en el soporte establecido por la empresa, la documentación generada por el movimiento de carga.
- 8.1 Describir la información más usual contenida en los albaranes y formatos más comunes utilizados como soportes.
- 8.2 Identificar las principales características de los soportes o equipos que habitualmente se utilizan para recoger la información de los movimientos de carga.
- 8.3 Describir las posibilidades de transmisión de información, por medios digitales.
- 8.4 En un supuesto práctico de transmisión de datos por medios digitales, debidamente caracterizadas:
- Manejar un equipo portátil de transmisión de datos.
  - Transmitir la información de los movimientos de carga y descarga efectuados.
9. Resultados de aprendizaje cuya adquisición debe ser completada la fase de prácticas.
- 9.1 El resultado de aprendizaje 41 respecto al criterio de evaluación 1.5; el 2 respecto al 2.5; el 3 respecto al 3.5; el 4 respecto al 4.3; el 5 respecto al 5.4; el 6 respecto a los 6.4, 6.5, 6.7 y 6.7; y el 8 respecto al 8.4.
- 9.2 Otros resultados de aprendizaje:
- Mantener el área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza.
  - Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.
  - Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.

#### Contenidos:

##### 1. Normativa comunitaria y española:

Aspectos fundamentales sobre: Normativa que desarrolla la ley de prevención de riesgos laborales, estableciendo las disposiciones mínimas de seguridad y salud. Directivas comunitarias y normativa española por la que se aprueban los reglamentos de manipulación manual de carga, así como, las de carretillas automotoras de manutención. Normas UNE, y NTP del Instituto Nacional Seguridad e Higiene en el Trabajo.

##### 2. Manutención:

Importancia socio-económica. Flujo logístico de cargas y servicios. Equipos para manutención. Unidad de carga.

##### 3. Paletización de la carga:

Sistemas de paletización. Tipos de paletas. Contenedores, bidones y otros. Manutenciones especiales. Mercancías peligrosas.

##### 4. Estabilidad de la carga:

Nociones de equilibrio. Tipos. Aplicación de la ley de la palanca. Centro de gravedad de la carga: Concepto elemental y métodos sencillos para su determinación. Interacción entre el centro de gravedad de la carga y el de la carretilla. Triángulo de sustentación de la carretilla contrapesada convencional. Pérdida de estabilidad de la carretilla descargada y cargada. Vuelco transversal y longitudinal: Como evitarlos. Comportamiento dinámico y estático de la carretilla cargada y descargada: Exceso de velocidad, sobrecarga, carga mal colocada, aceleraciones, maniobras incorrectas.

##### 5. Carretillas de manutención automotora y manual:

Clasificación y tipos. Principales elementos de las carretillas manuales. Principales elementos de las carretillas elevadoras de horquilla. Sistema de elevación. Tipos de mástiles, horquillas, cilindros hidráulicos, tableros portahorquillas y otros.

##### 6. Manejo y conducción de carretillas:

Localización de los elementos de la carretilla. Motor térmico. Motor eléctrico. Manejo de la máquina: Eje directriz. Puesta en marcha y detención de la carretilla. Maniobras. Frenado, arranque y detención del equipo. Mantenimiento de primer nivel.

##### 7. Seguridad y prevención de riesgos:

Equipo de protección individual. Símbolos y señales. Acceso/descenso de la carretilla: Utilización del sistema de retención, cabina, cinturón de seguridad. Circulación: Velocidad de desplazamiento, trayectoria, naturaleza del piso, estado del mismo, entre otros. Seguridad en el manejo: Transporte y elevación de la carga Precauciones en el transporte en entornos especiales (industria química, explosivos y otros).

*Módulo formativo: Técnicas básicas de producción en hilatura, tejeduría y telas no tejidas.*

- Nivel: 1.
- Código: MF0433\_1.
- Asociado a la unidad de competencia: UC0433\_1: Realizar operaciones básicas de alimentación de materiales y fabricación en procesos de hilatura, tejedurías y telas no tejidas.
- Duración en horas totales: 315 (de las cuales 70 corresponden a la fase de prácticas).

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

1. Realizar operaciones básicas en procesos previos a la hilatura, identificando la maquinaria.
  - 1.1 Describir, elementalmente, la maquinaria de pre-hilatura.
  - 1.2 Describir el correcto manejo de la maquinaria de pre-hilatura.
  - 1.3 Describir procedimientos de seguridad y prevención en el manejo de la citada maquinaria.
  - 1.4 Describir procedimientos de suministro de materiales y productos auxiliares en fases de procesos de pre-hilatura.
  - 1.5 Describir las operaciones básicas de fabricación en pre-hilatura partiendo de la información técnica del proceso y relacionando operaciones, parámetros de operación, útiles y herramientas utilizadas.
  - 1.6 En un supuesto práctico debidamente caracterizado de producción de pre-hilatura, donde se aportan especificaciones técnicas:
    - Seleccionar los elementos y herramientas que se van a utilizar en el proceso.
    - Efectuar operaciones de alimentación periódica y evacuación de las máquinas de pre-hilatura (cargadora-pesadora, desmotadora, abridora, batidora, lavadero, ensimadora, cardas, cortadora, craqueadora, desgarradora, deshilachadora, prensa de balas y otras).
    - Realizar operaciones básicas de asistencia en la producción de las máquinas: Cargadora-pesadora, desmotadora, abridora, batidora, lavadero, ensimadora, cardas, cortadora, craqueadora, desgarradora, deshilachadora, prensa de balas y otras.
    - Verificar que la producción se ajustan a las especificaciones requeridas, garantizando la calidad del proceso y del producto.
  - 1.7 Realizar las operaciones básicas de fabricación requeridas en un proceso definido, teniendo en cuenta las normas de prevención de riesgos laborales y de protección del medio ambiente.
2. Realizar operaciones básicas en procesos de hilatura y telas no tejidas, identificando la maquinaria.
  - 2.1 Describir, elementalmente, la maquinaria de hilatura.
  - 2.2 Describir, elementalmente, la maquinaria de telas no tejidas.
  - 2.3 Describir procedimientos de suministro de materiales y productos auxiliares en fases de procesos de hilatura.
  - 2.4 Describir procedimientos de suministro de materiales y productos auxiliares en fases de procesos de telas no tejidas.
  - 2.5 Describir las operaciones básicas de fabricación de hilatura partiendo de la información técnica del proceso y relacionando operaciones, parámetros de operación, útiles y herramientas utilizadas.
  - 2.6 Describir las operaciones básicas de fabricación de telas no tejidas partiendo de la información técnica del proceso y relacionando operaciones, parámetros de operación, útiles y herramientas utilizadas.
  - 2.7 En un supuesto práctico debidamente caracterizado de producción de hilatura, donde se aportan especificaciones técnicas:
    - Seleccionar los elementos y herramientas que se van a utilizar en el proceso.
    - Efectuar operaciones de alimentación y descarga de las máquinas de hilatura (manuar, guill, peinadora mechera, continua de hilar, bobinadora y otras).
    - Realizar operaciones básicas de asistencia en la producción de las máquinas: Manuar, guill, peinadora, mechera, continua de hilar, bobinadora y otras.
    - Verificar que la producción se ajusta a las especificaciones requeridas, garantizando la calidad del proceso y del producto.
  - 2.8 En un supuesto simulado debidamente caracterizado de producción de telas no tejidas, donde se aportan especificaciones técnicas:
    - Seleccionar los elementos y herramientas que se van a utilizar en el proceso.
    - Identificar operaciones de alimentación y descarga de las máquinas de telas no tejidas (batán, teleras, punzonadora, túnel de polimerización y secado y otras).
    - Describir operaciones básicas de asistencia en la producción de las máquinas: Batán, teleras, punzonadora, túnel de polimerización y secado y otras.

- Verificar que la producción simulada se ajusta a las especificaciones requeridas, garantizando la calidad del proceso y del producto.
  - 2.9 Realizar las operaciones básicas de fabricación requeridas en un proceso definido, teniendo en cuenta las normas de prevención de riesgos laborales y de protección del medio ambiente.
  - 3. Realizar operaciones básicas en procesos de tejeduría de calada, identificando la maquinaria.
    - 3.1 Describir, elementalmente, la maquinaria de tejeduría de calada.
    - 3.2 Describir procedimientos de suministro de materiales y productos auxiliares en fases de procesos de tejeduría de calada.
    - 3.3 Describir las operaciones básicas de fabricación de tejeduría de calada, partiendo de la información técnica del proceso y relacionando operaciones, parámetros de operación, útiles y herramientas utilizadas.
    - 3.4 En un supuesto práctico debidamente caracterizado de producción de tejido de calada, donde se aportan especificaciones técnicas:
      - Seleccionar los elementos y herramientas que se van a utilizar en el proceso.
      - Efectuar operaciones de alimentación y descarga de las máquinas de tejeduría de calada (lizados, jacquard, cintería, alfombras y otras).
      - Realizar operaciones básicas de asistencia en la producción de las máquinas: Lizados, jacquard, cintería, alfombras, entre otras.
      - Verificar que la producción se ajusta a las especificaciones requeridas, garantizando la calidad del proceso y del producto.
  - 4. Realizar operaciones básicas en procesos de tejido de punto, identificando la maquinaria.
    - 4.1 Describir, elementalmente, la maquinaria de tejido de punto.
    - 4.2 Describir procedimientos de suministro de materiales y productos auxiliares en fases de procesos de tejido de punto por trama o recogida.
    - 4.3 Describir procedimientos de suministro de materiales y productos auxiliares en fases de procesos de tejido de punto por urdimbre.
    - 4.4 Describir las operaciones básicas de fabricación de tejeduría de punto, partiendo de la información técnica del proceso y relacionando operaciones, parámetros de operación, útiles y herramientas utilizadas.
    - 4.5 En un supuesto práctico debidamente caracterizado de producción de tejidos de punto, donde se aportan especificaciones técnicas:
      - Seleccionar los elementos y herramientas que se van a utilizar en el proceso.
      - Efectuar operaciones de alimentación y descarga de las máquinas de tejeduría de punto: Tricotosa rectilínea y circulares y/o urdimbre (urdidores, Rasche, Kette, Crochete y otras).
      - Realizar operaciones básicas de asistencia en la producción de las máquinas: Tricotosa rectilínea y circulares y/o urdimbre (urdidores, Raschel, Kette, Crochete y otras).
      - Verificar que la producción se ajusta a las especificaciones requeridas, garantizando la calidad del proceso y del producto.
    - 4.6 Realizar las operaciones básicas de fabricación requeridas en un proceso definido, teniendo en cuenta las normas de prevención de riesgos laborales y de protección del medio ambiente.
  - 5. Resultados de aprendizaje cuya adquisición debe ser completada la fase de prácticas.
    - 5.1 El resultado de aprendizaje 1 respecto a los criterios de evaluación 1.6 y 1.7; el 2 respecto al 2.7, 2.8 y 2.9; el 3 respecto al 3.4 y el 4 respecto a los 4.5 y 4.6.
    - 5.2 Otros resultados de aprendizaje:
      - Mantener el área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza.
      - Adaptarse a la organización integrándose en el sistema de relaciones técnico-profesionales.
      - Interpretar y ejecutar las instrucciones de trabajo.
  - 7. Parámetros del contexto formativo.
- Espacios:
- Zona de prácticas de estacionamiento de medios móviles para carga de 600 m<sup>2</sup>.
  - Laboratorio de ensayos de 60 m<sup>2</sup>.
  - Taller de hilatura y tejedurías de 200 m<sup>2</sup>.
  - Aula polivalente de un mínimo de 2 m<sup>2</sup> por alumno.

Especialidades del profesorado de los centros docentes públicos dependientes de la Consejería de Educación y Ciencia:

Módulo formativo	Especialidad del profesorado	Cuerpo
MF0431_1Materiales, productos y procesos básicos textiles	Producción textil y tratamientos físico-químicos.	Profesor/a técnico/a de Formación Profesional
	Patronaje y confección	
MF0432_1Manipulación de cargas con carretillas elevadoras.	Producción textil y tratamientos físico-químicos.	Profesor/a técnico/a de Formación Profesional
	Patronaje y confección	
MF0433_1: Técnicas básicas de producción en hilatura, tejeduría y telas no tejidas.	Producción textil y tratamientos físico-químicos.	Profesor/a técnico/a de Formación Profesional
	Patronaje y confección	

# I. PRINCIPADO DE ASTURIAS

## ● OTRAS DISPOSICIONES

### CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y CIENCIA

*CORRECCIÓN de error habido en la publicación de la "Resolución de 9 de febrero de 2009, de la Consejería de Educación y Ciencia, por la que se incorporan nuevos perfiles profesionales de los Programas de Cualificación Profesional Inicial a los perfiles establecidos en la Resolución de 6 de junio de 2008, por la que se establece la ordenación de los Programas de Cualificación Profesional Inicial en el Principado de Asturias". (Boletín Oficial del Principado de Asturias número 47, de 26 de febrero de 2009).*

Advertido error material en la publicación de la "Resolución de 9 de febrero de 2009, de la Consejería de Educación y Ciencia, por la que se incorporan nuevos perfiles profesionales de los Programas de Cualificación Profesional Inicial a los perfiles establecidos en la Resolución de 6 de junio de 2008, por la que se establece la ordenación de los Programas de Cualificación Profesional Inicial en el Principado de Asturias", realizada en el *Boletín Oficial del Principado de Asturias* n.º 47 de 26 de febrero de 2009, se procede a su corrección en el siguiente sentido:

En el anuncio con código de registro 4.377, en la página 38/63, en el punto 7. Parámetros del contexto formativo,

*Donde dice:*

Módulo formativo	Especialidad del profesorado	Cuerpo
MF0276_1: Labores auxiliares de obra	Construcciones Civiles y Edificación	Profesor/a de Enseñanza secundaria
MF0869_1: Pastas, morteros, adhesivos y hormigones	Construcciones Civiles y Edificación	Profesor/a de Enseñanza secundaria
MF0871_1: Tratamiento de soportes para revestimiento en construcción	Construcciones Civiles y Edificación	Profesor/a de Enseñanza secundaria
MF0872_1: Enfoscados y guarnecidos "a buena vista"	Construcciones Civiles y Edificación	Profesor/a de Enseñanza secundaria
MF0873_1: Pintura y materiales de imprimación y protectores en construcción	Construcciones Civiles y Edificación	Profesor/a de Enseñanza secundaria

*Debe decir:*

Módulo formativo	Especialidad del profesorado	Cuerpo
MF0706_1: Arreglo de habitaciones y zonas comunes en alojamientos	Hostelería y Turismo	Profesor/a de educación secundaria
MF0707_1: Lavado de ropa en alojamientos	Hostelería y Turismo	Profesor/a de educación secundaria
MF0708_1: Planchado y arreglo de ropa en alojamientos	Hostelería y Turismo	Profesor/a de educación secundaria

Lo que se hace público para general conocimiento.—19.237.