

ANEXO I

Currículo básico del módulo Proyecto intermodular de aprendizaje colaborativo

Módulo Profesional: Proyecto Intermodular de aprendizaje colaborativo.

Código: 3160.

Duración: 25 horas.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Busca información en internet sobre empresas «tipo» del sector/es relacionados con los estándares (unidades) de competencia incluidos en el ámbito profesional del título, elaborando un mapa de las mismas y los servicios o productos que ofrecen.

- a) Se ha elaborado conjuntamente un esquema que contemple el conjunto de las empresas tipo del sector.
- b) Se han constituido equipos de trabajo y se han distribuido entre los grupos las empresas que se analizarán.
- c) Se ha identificado para la empresa seleccionada los productos o servicios que ofrece.
- d) Se han relacionado los productos o servicios ofertados con la consecución de los ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible).
- e) Se ha realizado un diagrama de bloques de los posibles departamentos que conforman la empresa.
- f) Se han tenido en cuenta las áreas transversales y su relación con las demás.
- g) Se ha presentado al gran grupo la configuración de la empresa y productos que ofrece.
- h) Se ha hecho una valoración de los recursos necesarios para cada unidad.
- i) Se ha elaborado un informe en un formato establecido con la información recabada, indicando al menos: el sector en el que se encuadra, los principales países donde opera, y las áreas de las que se compone.

2. Selecciona un servicio o producto de una empresa del sector relacionándolo con su contribución a los ODS y sus destinatarios a nivel global.

- a) Se ha seleccionado un producto/servicio de la empresa a estudio.
- b) Se ha discutido en grupo con qué ODS pueda estar relacionado.
- c) Se han identificado las características del público objetivo al que está destinado.
- d) Se ha comparado el producto con otros de empresas similares.
- e) Se ha desarrollado una propuesta innovadora para potenciar el producto o servicio.

3. Hace una propuesta de una empresa tipo «spin off» indicando los aspectos diferenciales con la empresa de referencia y elaborando un dossier con sus características.

- a) Se ha planteado en el grupo el concepto de una empresa tipo «spin off», indicando sus ventajas e inconvenientes.
 - b) Se ha discutido en grupo con qué ODS pueda estar relacionado.
 - c) Se ha propuesto una posible organización de la empresa, atendiendo a una estructura lineal o circular.
 - d) Se han indicado que tecnologías se incluirían para aumentar su competitividad.
 - e) Se han propuesto aspectos innovadores sobre algún producto de la empresa de referencia.
4. Relaciona cada unidad de una empresa tipo con la prevención de riesgos profesionales identificando los equipos/sistemas de protección generales y los propios de cada actividad.
- a) Se ha analizado la responsabilidad de la empresa y los trabajadores en la consecución de entornos de trabajo seguros.
 - b) Se han identificado los sistemas de protección generales e individuales de cada unidad en función de las actividades a realizar.
 - c) Se ha estimado el coste de los elementos de protección individual.
 - d) Se han propuesto posibles elementos de mejora en relación con la seguridad.
5. Transmite información con claridad de manera ordenada y estructurada.
- a) Se ha mantenido una actitud ordenada y metódica en la transmisión de la información.
 - b) Se ha transmitido información verbal tanto horizontal como verticalmente.
 - c) Se ha transmitido información entre los miembros del grupo utilizando medios informáticos.
 - d) Se han conocido los términos técnicos en otras lenguas que sean estándares del sector.

ANEXO II

Currículo básico del Módulo profesional: itinerario personal para la empleabilidad Código: 3159.

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación:

- I. Desarrolla actividades de autoconocimiento que le permiten orientarse a campos profesionales motivadores en los que puede desplegar todas sus capacidades.
- a) Se han evaluado los propios intereses, motivaciones, habilidades y destrezas en el marco de un proceso de autoconocimiento.
 - b) Se han determinado las competencias personales y sociales con valor para el empleo.
 - c) Se ha valorado el concepto de autoestima en el proceso de búsqueda de empleo.

- d) Se han identificado las fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades propias para la inserción profesional, así como las estrategias para sacarles el mayor aprovechamiento.
- e) Se han identificado expectativas de futuro para la inserción profesional analizando competencias, intereses y destrezas personales.

2. Desarrolla habilidades sociales concretas que se han demostrado como fundamentales a la hora de encontrar un empleo y mantenerlo.

- a) Se ha valorado la importancia de las competencias personales y sociales en la empleabilidad.
- b) Se han aplicado estrategias para canalizar las emociones de manera asertiva en las relaciones con otras personas, diferenciándolas de conductas agresivas y/o pasivas.
- c) Se han puesto en práctica técnicas de presentación, orales y escritas, para una comunicación efectiva y afectiva valorando su importancia como recurso personal para la empleabilidad.
- d) Se han identificado los beneficios del trabajo en equipo, así como las diferentes formas de llevarlo a cabo.
- e) Se ha reaccionado de forma flexible y positiva ante conflictos y situaciones nuevas, aprovechando las oportunidades y gestionando las dificultades haciendo uso de estrategias relacionadas con la inteligencia emocional.

3. Accede a la información de los posibles itinerarios académicos y/o profesionales que tiene a su alcance a través de la investigación y la reflexión libre de estereotipos vocacionales.

- a) Se ha determinado la realidad del entorno sociolaboral actual.
- b) Se han identificado los itinerarios académicos y profesionales afines a sus intereses y se han valorado las opciones que mejor se ajustan a sus perfiles profesionales y sus preferencias.
- c) Se ha identificado, analizado y valorado, en particular, la oferta de formación profesional de grado medio a la que se puede acceder tras la finalización del grado básico, así como la posible inserción laboral en empresas del entorno.
- d) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para el empleo y la adaptación al cambio.

4. Pone en marcha un itinerario propio analizando las distintas opciones educativas y profesionales, valorando las ventajas e inconvenientes de cada una de ellas y examinando aquellas que mejor se ajustan a sus posibilidades y preferencias.

- a) Se han valorado las ventajas e inconvenientes de cada una de las opciones posibles.
- b) Se han analizado y seleccionado las opciones que más se ajustan a sus perfiles profesionales.

- c) Se ha realizado un proceso de toma de decisiones identificando el itinerario académico y profesional personal, a partir de sus preferencias profesionales, intereses y metas en el marco de un proyecto profesional.

5. Conoce las estrategias de acceso al mercado de trabajo por cuenta ajena y utiliza las herramientas necesarias para el proceso de inserción laboral.

- a) Se ha analizado la búsqueda de empleo como un proceso.
- b) Se han identificado las diferentes fuentes de información de acceso al empleo.
- c) Se han analizado las distintas técnicas utilizadas para la búsqueda de empleo por cuenta ajena.
- d) Se han puesto en práctica las diferentes herramientas que permitan una búsqueda de empleo óptima.

6. Adquiere las competencias necesarias para el desempeño de las funciones de nivel básico en Prevención de Riesgos Laborales.

- a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos actividades de la empresa u organismo equiparado relacionado las condiciones laborales con la salud de la persona trabajadora identificando y clasificando los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos, especialmente las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del sector profesional relacionado con el título.
- b) Se han clasificado y descrito los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional del título.
- c) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa u organismo equiparado y definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias.
- d) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.
- e) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
- f) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa u organismo equiparado, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales y determinado las formas de representación de las personas trabajadoras en la empresa u organismo equiparado en materia de prevención de riesgos.
- g) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa u organismo equiparado que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia y reflexionado sobre el contenido del mismo.

- h) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud de la persona trabajadora y su importancia como medida de prevención.
- i) Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios que han de ser aplicadas en el lugar del accidente ante distintos tipos de daños y la composición y uso del botiquín.

ANEXO III.

ORIENTACIÓN PROFESIONAL

Principios y orientaciones generales para el diseño y desarrollo de actuaciones de orientación profesional.

La Orientación Profesional es un principio general del Sistema de Formación Profesional que garantiza el acompañamiento del alumnado durante su permanencia en el mismo. Lejos de ser una actividad puntual, se concibe como un proceso continuo, personalizado y transversal que acompaña al alumnado en el desarrollo de su itinerario formativo y profesional. Su objetivo es facilitar la toma de decisiones informadas, promover la autonomía, la madurez vocacional y el desarrollo personal del alumnado.

La Orientación Profesional es responsabilidad del conjunto del profesorado, se desarrolla transversalmente a través del currículo de los diferentes módulos y se complementa con acciones específicas enmarcadas en la estrategia general de orientación del centro. A esta acción ordinaria inherente a la propia docencia se suma la propia de los servicios específicos de orientación que desempeñan tareas estratégicas, de coordinación y, en su caso, de intervención especializada puntual o programada.

Con relación a las enseñanzas de formación profesional, el artículo 166.6 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, atribuye a los departamentos de orientación competencias relacionadas con la orientación profesional, el emprendimiento y la acreditación de competencias profesionales. Tanto las acciones de orientación profesional que se coordinen con carácter general desde el departamento de Orientación como las específicas asignadas, en su caso, a otros departamentos formarán parte del Plan de Orientación Académico y Profesional del Centro, que concretará el contenido de la estrategia general de orientación de este.

Esta corresponsabilidad entre Equipos Educativos y Servicios Especializados necesita de un alto nivel de coordinación y un trabajo interdisciplinar entre los agentes implicados con la figura de los equipos directivos de los centros como garantes de su organización a nivel institucional.

La visión tradicional que asume una trayectoria profesional ya definida al acceder a las enseñanzas de Formación Profesional ha evolucionado. La dinámica actual del mercado laboral

exige una orientación que no solo informe, sino que acompañe y forme, facilitando el diseño de itinerarios flexibles y adaptables a lo largo de la vida. Esto incluye la posibilidad de especialización, la reincorporación a otras vías formativas (otras enseñanzas de FP o universitarias) o la configuración de perfiles profesionales personalizados que mejoren la inserción laboral.

Además, una orientación profesional formativa y personalizada es crucial para que el alumnado desarrolle las competencias y habilidades transversales que van a facilitar su empleabilidad, esenciales para afrontar los retos del mercado de trabajo. Estas competencias —como el trabajo en equipo, la comunicación o la resolución de problemas— complementan las habilidades técnicas propias del perfil profesional, siendo indispensables para obtener, mantener y progresar en el empleo.

Por todo ello, es indispensable incorporar la orientación profesional en todas sus dimensiones, de forma transversal al currículo de cada enseñanza de FP, atendiendo integralmente al proceso formativo y profesional del conjunto del alumnado y de cada persona en particular.

Para integrar eficazmente la orientación, es imprescindible introducir de forma explícita en las programaciones de cada módulo profesional contenidos específicos de la orientación profesional, que deben abarcar, al menos:

1. Actividades de Información sobre el Sector y Salidas Profesionales

En cada módulo, se pueden realizar actividades que ayuden al alumnado a situar los conocimientos técnicos en un contexto profesional real:

- Mapa de rutas formativas: Actividades para que el alumnado identifique cómo los contenidos del módulo específico se vinculan con otras enseñanzas. Es crucial orientar sobre las diversas transiciones posibles: entre enseñanzas de FP, a la especialización, al mundo laboral desde estudios no finalizados, de la FP al mercado de trabajo (empleo o autoempleo), o de la FP a otros estudios (enseñanzas de FP de mayor nivel, especialización o universidad).
- Investigación del mercado laboral del sector: Tareas integradas para analizar las tendencias actuales de empleo, los perfiles más demandados y las oportunidades de autoempleo y emprendimiento vinculadas a la temática del módulo.
- Exploración de ocupaciones: Actividades para identificar los puestos de trabajo reales donde se aplican los resultados de aprendizaje que se están trabajando en ese momento.
- Estudio de vidas profesionales: Actividades que permitan conocer biografías de personas relacionadas profesionalmente con el módulo y que puedan servir de inspiración y/o motivación para el estudio.

2. Desarrollo Integrado de Competencias Transversales para la Empleabilidad

El profesorado puede promover habilidades de gestión de carrera de forma transversal a través de la dinámica del aula:

- Dinámicas de trabajo colaborativo: Actividades que faciliten que el alumnado practique la comunicación efectiva, el trabajo en equipo y la resolución de conflictos, simulando entornos laborales.
- Entrenamiento en resolución de problemas: Plantear retos técnicos propios del módulo que necesiten pensamiento crítico, creatividad e innovación para encontrar soluciones aplicadas.
- Fomento de la autonomía y proactividad: Tareas que requieran que el alumno gestione su propio tiempo y tome decisiones fundamentadas sobre el desarrollo de sus proyectos.

3. Actividades basadas en Metodologías Activas

Estas metodologías permiten que la orientación sea una experiencia práctica dentro del currículo técnico:

- Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP): Diseñar proyectos integrados donde el alumnado pueda investigar y aplicar conocimientos a situaciones profesionales reales y, en su caso, vinculados a retos empresariales.
- Análisis de casos en grupo: Utilizar el estudio de situaciones profesionales conflictivas o complejas relacionadas con el módulo para que el alumnado proponga soluciones coordinadas.
- Aprendizaje Basado en el Trabajo (ABT) y Simulación: Actividades de simulación de entornos laborales en el taller o aula, o la preparación de la formación en empresas u organismos equiparados (FEOE), analizando las demandas reales del puesto.

4. Uso de Tecnologías para la Exploración Profesional

Las tecnologías se convierten en una herramienta de desarrollo personal y profesional:

- Aprendizaje autónomo digital: Actividades que utilicen herramientas tecnológicas para que el alumnado explore por sí mismo ofertas de formación permanente y recursos de actualización técnica del sector.
- Construcción de la identidad digital: Tareas orientadas a que el alumnado aprenda a presentar sus logros técnicos y competencias adquiridas en el módulo a través de soportes digitales de cara a su futura empleabilidad.

5. Actividades de Acompañamiento Socioeducativo

Aunque la orientación es un proceso continuo, es esencial reforzarla en momentos específicos, especialmente en el grado básico donde la toma de decisiones sobre itinerarios

cobra especial relevancia. Es esencial presentar al alumnado la multiplicidad de transiciones posibles de manera clara y exhaustiva. Especialmente es necesario implementar las siguientes acciones:

- Tutorización individualizada: Sesiones integradas en el seguimiento de los proyectos para ayudar al alumno a autoevaluar sus intereses y capacidades en relación con el módulo.
- Preparación para transiciones: Actividades específicas para analizar las ventajas e inconvenientes de las distintas opciones académicas y profesionales al finalizar el ciclo, utilizando los contenidos técnicos del módulo como referencia.

Por otra parte, hay que señalar que la dualización convierte a las empresas u organismos equiparados en espacios educativos susceptibles de implementar acciones de orientación profesional principalmente a través de la figura de la persona o personas que asuman la tutoría del alumnado en periodo de FEOE. La función orientadora trasciende el aula para integrarse en la formación en empresa u organismo equiparado, donde el tutor o tutora dual facilita al alumnado la información necesaria sobre las características reales del sector, asesora sobre los perfiles profesionales más demandados y lo acompaña en el descubrimiento de sus aptitudes dentro de un entorno productivo real.

Dentro de la empresa, el tutor de empresa no solo supervisa el aprendizaje técnico, sino que acoge y tutela al alumnado, proporcionándole una visión directa de la cultura organizacional y las tendencias del mercado laboral que son claves para su madurez vocacional. Asimismo, esta tarea se realiza en estrecha coordinación con el tutor del centro educativo, asegurando que la experiencia en la empresa sirva para que el alumnado tome decisiones informadas sobre su futuro itinerario formativo y profesional.

ANEXO IV

Título de Técnico Básico en Servicios Administrativos [ADGI-20]

1- Duración total, distribución horaria semanal y secuenciación por cursos de los módulos profesionales correspondientes a la oferta de grado D del título de Técnico Básico en Servicios Administrativos:

Módulo Profesional	Horas totales	Secuenciación	
		1.º	2.º
3002. Aplicaciones básicas de ofimática	200	6	
3003. Técnicas administrativas básicas	260	8	
3005. Atención al cliente	90	3	
3159. Itinerario personal para la empleabilidad	80	2	
3161. Comunicación y Ciencias Sociales I	200	6	
3163. Ciencias Aplicadas I	140	4	
Tutoría	30	1	
3001. Tratamiento informático de datos	255		8
3004. Archivo y comunicación	125		4
3006. Preparación de pedidos y venta de productos	170		5
3160. Proyecto intermodular de aprendizaje colaborativo	80		2
3162. Comunicación y Ciencias Sociales II	200		6
3164. Ciencias Aplicadas II	140		4
Tutoría	30		1
Total.	2.000	30	30

2- Composición y carga horaria de la oferta de grado C, correspondiente a los certificados profesionales vinculados al título de Técnico Básico en Servicios Administrativos.

■ Certificado profesional ADG_C_001_3B. Actividades de grabación, reproducción y tratamiento de datos y documentos.

Módulos Profesionales	Horas
1782. Prevención de riesgos laborales	30
3001. Tratamiento informático de datos	255
3002. Aplicaciones básicas de ofimática	200
3004. Archivo y comunicación	125
DURACIÓN TOTAL:	610

■ Certificado profesional ADG_C_002_3B. Operaciones administrativas básicas.

Módulos Profesionales	Horas
1782. Prevención de riesgos laborales	30
3002. Aplicaciones básicas de ofimática	200
3003. Técnicas administrativas básicas	260
3004. Archivo y comunicación	125
DURACIÓN TOTAL: 615	

■ Certificado profesional ADG_C_003_3B. Servicios comerciales de atención al cliente y preparación de pedidos.

Módulos Profesionales	Horas
1782. Prevención de riesgos laborales	30
3001. Tratamiento informático de datos	255
3005. Atención al cliente	90
3006. Preparación de pedidos y venta de productos	170
DURACIÓN TOTAL: 545	

3- Relación y carga horaria de las ofertas de grado B, correspondiente a los certificados de competencia asociados a los módulos profesionales del título de Técnico Básico en Servicios Administrativos:

Formación a cursar	Certificado de competencia en	Duración ámbito autonómico (HORAS)
3001. Tratamiento informático de datos	ADG_B_3001. Tratamiento informático de datos	255
3002. Aplicaciones básicas de ofimática	ADG_B_3002. Aplicaciones básicas de ofimática	200
3003. Técnicas administrativas básicas	ADG_B_3003. Técnicas administrativas básicas	260
3004. Archivo y comunicación	ADG_B_3004. Archivo y comunicación	125
3005. Atención al cliente	ADG_B_3005. Atención al cliente	90
3006. Preparación de pedidos y venta de productos	ADG_B_3006. Preparación de pedidos y venta de productos	170

4- Relación y carga horaria de las ofertas de grado A, correspondientes a las acreditaciones parciales de competencia asociadas a los resultados de aprendizaje de cada módulo profesional del título de Técnico Básico en Servicios Administrativos:

■ **ADG_B_3001. Tratamiento informático de datos.**

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Prepara los equipos y materiales necesarios para su trabajo, reconociendo sus principales funciones y aplicaciones y sus necesidades de mantenimiento	ADG_A_3001_01. Preparación de los equipos	40
RA2. Graba informáticamente datos, textos y otros documentos, valorando la rapidez y exactitud del proceso	ADG_A_3001_02. Grabación de datos y textos	85
RA3. Trata textos y datos informáticamente, seleccionando las aplicaciones informáticas en función de la tarea	ADG_A_3001_03. Tratamiento de textos	85
RA4. Tramita documentación mediante su archivo, impresión y transmisión de la misma, relacionando el tipo de documento con su ubicación	ADG_A_3001_04. Archivo e impresión	45

■ **ADG_B_3002. Aplicaciones básicas de ofimática.**

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Tramita información en línea aplicando herramientas de internet, intranet y otras redes	ADG_A_3002_01. Tramitación de información en línea	30
RA2. Realiza comunicaciones internas y externas mediante las utilidades de correo electrónico siguiendo las pautas marcadas	ADG_A_3002_02. Comunicaciones mediante correo electrónico	50
RA3. Elabora documentos utilizando las aplicaciones básicas de hojas de cálculo	ADG_A_3002_03. Hojas de cálculo	90
RA4. Elabora presentaciones gráficas utilizando aplicaciones informáticas	ADG_A_3002_04. Elaboración de presentaciones gráficas	30

■ **ADG_B_3003. Técnicas administrativas básicas.**

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Clasifica las tareas administrativas de una empresa identificando las áreas funcionales de la misma	ADG_A_3003_01. Clasificación de tareas administrativas	65
RA2. Tramita correspondencia y paquetería identificando las fases del proceso	ADG_A_3003_02. Tramitación de correspondencia y paquetería	65
RA3. Controla el almacén de material de oficina relacionando el nivel de existencias	ADG_A_3003_03. Control de almacén de material de oficina	65

con el aseguramiento de la continuidad de los servicios		
RA4. Realiza operaciones básicas de tesorería identificando los diferentes documentos utilizados	ADG_A_3003_04. Operaciones básicas de tesorería	65

■ **ADG_B_3004. Archivo y comunicación.**

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Realiza labores de reprografía de documentos valorando la calidad del resultado obtenido	ADG_A_3004_01. Reprografía y encuadernación	31
RA2. Archiva documentos convencionales utilizados en las operaciones comerciales y administrativas relacionando el tipo de documento con su ubicación o destino	ADG_A_3004_02. Archivo físico	31
RA3. Se comunica telefónicamente, en el ámbito profesional, distinguiendo el origen y destino de llamadas y mensajes	ADG_A_3004_03. Comunicación telefónica	31
RA4. Recibe a personas externas a la organización reconociendo y aplicando normas de protocolo	ADG_A_3004_04. Recepción de personas externas	32

■ **ADG_B_3005. Atención al cliente.**

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Atiende a posibles clientes, reconociendo las diferentes técnicas de comunicación	ADG_A_3005_01. Técnicas de comunicación con el cliente	25
RA2. Comunica al posible cliente las diferentes posibilidades del servicio, justificándolas desde el punto de vista técnico	ADG_A_3005_02. Proceso de venta o prestación del servicio	25
RA3. Informa al probable cliente del servicio realizado, justificando las operaciones ejecutadas	ADG_A_3005_03. Información del servicio realizado	20
RA4. Atiende reclamaciones de posibles clientes, reconociendo el protocolo de actuación	ADG_A_3005_04. Atención de reclamaciones	20

■ ADG_B_3006. Preparación de pedidos y venta de productos.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Asesora sobre las características de los productos solicitados y selecciona las mercancías requeridas de acuerdo con las instrucciones establecidas	ADG_A_3006_01. Asesoramiento en el punto de venta	40
RA2. Conformar pedidos de acuerdo con los requerimientos de posibles clientes, aplicando técnicas de medición y pesado mediante herramientas manuales y terminales específicos	ADG_A_3006_02. Conformación de pedidos	45
RA3. Prepara pedidos para su expedición aplicando procedimientos manuales y automáticos de embalaje y etiquetado mediante equipos específicos	ADG_A_3006_03. Preparación de pedidos	45
RA4. Realiza el seguimiento del servicio postventa identificando las situaciones posibles y aplicando los protocolos correspondientes	ADG_A_3006_04. Seguimiento del servicio postventa	40

ANEXO V

Título de Técnico Básico en Agrojardinería y Composiciones Florales [AGAI-20]

1- Duración total, distribución horaria semanal y secuenciación por cursos de los módulos profesionales correspondientes a la oferta de grado D del título de Técnico Básico en Agrojardinería y Composiciones Florales:

Módulo Profesional	Horas totales	Secuenciación	
		1.º	2.º
3050. Actividades de riego, abonado y tratamientos en cultivos	150	5	
3051. Operaciones auxiliares de preparación del terreno, plantación y siembra de cultivos	200	6	
3053. Operaciones básicas de producción y mantenimiento de plantas en viveros y centros de jardinería	200	6	
3159. Itinerario personal para la empleabilidad	80	2	
3161. Comunicación y Ciencias Sociales I	200	6	
3163. Ciencias Aplicadas I	140	4	
Tutoría	30	1	
3054. Operaciones auxiliares en la elaboración de composiciones con flores y plantas	150		5
3055. Operaciones básicas en instalación de jardines, parques y zonas verdes	160		5
3056. Operaciones básicas para el mantenimiento de jardines, parques y zonas verdes	160		5
3057. Materiales de floristería	80		2
3160. Proyecto intermodular de aprendizaje colaborativo	80		2
3162. Comunicación y Ciencias Sociales II	200		6
3164. Ciencias Aplicadas II	140		4
Tutoría	30		1
Total.	2.000	30	30

2- Composición y carga horaria de la oferta de grado C, correspondiente a los certificados profesionales vinculados al título de Técnico Básico en Agrojardinería y Composiciones Florales.

■ Certificado profesional AGA_C_001_3B. Operaciones básicas en viveros y centros de jardinería.

Módulos Profesionales	Horas
1782. Prevención de riesgos laborales	30
3050. Actividades de riego, abonado y tratamientos en cultivos	150
3051. Operaciones auxiliares de preparación del terreno, plantación y siembra de cultivos	200
3053. Operaciones básicas de producción y mantenimiento de plantas en viveros y centros de jardinería	200
DURACIÓN TOTAL: 580	

■ Certificado profesional AGA_C_002_3B. Operaciones básicas en instalación y mantenimiento de jardines y zonas verdes.

Módulos Profesionales	Horas
1782. Prevención de riesgos laborales	30
3050. Actividades de riego, abonado y tratamientos en cultivos	150
3051. Operaciones auxiliares de preparación del terreno, plantación y siembra de cultivos	200
3055. Operaciones básicas en instalación de jardines, parques y zonas verdes	160
3056. Operaciones básicas para el mantenimiento de jardines, parques y zonas verdes	160
DURACIÓN TOTAL: 700	

■ Certificado profesional AGA_C_003_3B. Operaciones básicas de floristería y composiciones florales.

Módulos Profesionales	Horas
1782. Prevención de riesgos laborales	30
3054. Operaciones auxiliares en la elaboración de composiciones con flores y plantas	150
3057. Materiales de floristería	80
DURACIÓN TOTAL: 260	

3- Relación y carga horaria de las ofertas de grado B, correspondiente a los certificados de competencia asociados a los módulos profesionales del título de Técnico Básico en Agrojardinería y Composiciones Florales:

Formación a cursar	Certificado de competencia en	Duración ámbito autonómico (HORAS)
3050. Actividades de riego, abonado y tratamientos en cultivos	AGA_B_3050. Actividades de riego, abonado y tratamientos en cultivos	150

3051. Operaciones auxiliares de preparación del terreno, plantación y siembra de cultivos	AGA_B_3051. Operaciones auxiliares de preparación del terreno, plantación y siembra de cultivos	200
3053. Operaciones básicas de producción y mantenimiento de plantas en viveros y centros de jardinería	AGA_B_3053. Operaciones básicas de producción y mantenimiento de plantas en viveros y centros de jardinería	200
3054. Operaciones auxiliares en la elaboración de composiciones con flores y plantas	AGA_B_3054. Operaciones auxiliares en la elaboración de composiciones con flores y plantas	150
3055. Operaciones básicas en instalación de jardines, parques y zonas verdes	AGA_B_3055. Operaciones básicas en instalación de jardines, parques y zonas verdes	160
3056. Operaciones básicas para el mantenimiento de jardines, parques y zonas verdes	AGA_B_3056. Operaciones básicas para el mantenimiento de jardines, parques y zonas verdes	160
3057. Materiales de floristería	AGA_B_3057. Materiales de floristería	80

4- Relación y carga horaria de las ofertas de grado A, correspondientes a las acreditaciones parciales de competencia asociadas a los resultados de aprendizaje de cada módulo profesional del título de Técnico Básico en Agrojardinería y Composiciones Florales:

■ AGA_B_3050. Actividades de riego, abonado y tratamientos en cultivos.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Riega los cultivos, relacionando el método seleccionado con el cultivo y tipo de suelo	AGA_A_3050_01. Riego de cultivos	35
RA2. Abona los cultivos, identificando las necesidades nutritivas de las plantas	AGA_A_3050_02. Abonado de cultivos	35
RA3. Aplica tratamientos fitosanitarios, justificando su necesidad y efectividad	AGA_A_3050_03. Tratamientos fitosanitarios	40
RA4. Realiza labores de mantenimiento de suelo y cultivo, relacionando su necesidad con el aumento de la producción y calidad de los productos	AGA_A_3050_04. Mantenimiento y cultivo del suelo	40

■ AGA_B_3051. Operaciones auxiliares de preparación del terreno, plantación y siembra de cultivos.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
--------------------	-------------------------------------	------------------------------------

RA1. Prepara una pequeña superficie de terreno para la implantación de material vegetal, relacionando las técnicas y medios seleccionados con el tipo de suelo	AGA_A_3051_01. Preparación del terreno para la implantación de material vegetal	55
RA2. Recepciona el material vegetal, identificando sus características y aplicaciones	AGA_A_3051_02. Recepción del material vegetal	45
RA3. Instala pequeñas infraestructuras de abrigo, reconociendo los diferentes sistemas de protección	AGA_A_3051_03. Instalación de pequeñas infraestructuras de protección de cultivos	50
RA4. Siembra o trasplante plantas, justificando los procedimientos y sistemas seleccionados	AGA_A_3051_04. Siembra y trasplante de plantas	50

■ **AGA_B_3053.** Operaciones básicas de producción y mantenimiento de plantas en viveros y centros de jardinería.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Prepara el terreno de un vivero, relacionando el tipo de enmienda y abonos con las características del suelo	AGA_A_3053_01. Preparación del terreno de un vivero	50
RA2. Instala infraestructuras básicas de protección de cultivos y de riego, justificando su ubicación	AGA_A_3053_02. Instalación de infraestructuras básicas de un vivero	45
RA3. Produce plantas, describiendo y aplicando las técnicas de propagación	AGA_A_3053_03. Producción de planta	55
RA4. Prepara para su comercialización las plantas, reconociendo las técnicas de acondicionamiento del sistema radicular y aéreo de plantas	AGA_A_3053_04. Preparación de plantas para comercialización	50

■ **AGA_B_3054.** Operaciones auxiliares en la elaboración de composiciones con flores y plantas.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Acondiciona materias primas y elementos estructurales, relacionándolos con las características del producto final	AGA_A_3054_01. Materias primas y elementos estructurales	20
RA2. Confecciona composiciones en floristería, relacionando forma, tamaño, color y volumen de las plantas, flores y verdes de corte ornamentales con el tipo de composición que se va a realizar	AGA_A_3054_02. Confección de composiciones en floristería	30
RA3. Presenta productos de floristería, justificando su estética	AGA_A_3054_03. Presentación de productos de floristería	40

RA4. Monta/desmonta decoraciones con flores o plantas naturales o artificiales, relacionándolas con los espacios donde se ubican	AGA_A_3054_04. Montaje/desmontaje de decoraciones florales	30
RA5. Atiende al público, caracterizando y aplicando las técnicas de comunicación y de resolución de conflictos	AGA_A_3054_05. Atención al cliente	30

■ AGA_B_3055. Operaciones básicas en instalación de jardines, parques y zonas verdes.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Replantea proyectos sobre el terreno, relacionándolos con los diferentes estilos de jardines y parques	AGA_A_3055_01. Replanteo de proyectos de jardinería	40
RA2. Construye pequeñas infraestructuras, justificando su ubicación y aplicaciones	AGA_A_3055_02. Construcción de pequeñas infraestructuras	40
RA3. Planta especies vegetales en parques o jardines, reconociendo las características de las diferentes especies	AGA_A_3055_03. Plantación de especies vegetales	40
RA4. Implanta céspedes, relacionando el tipo de césped con sus aplicaciones	AGA_A_3055_04. Implantación de céspedes	40

■ AGA_B_3056. Operaciones básicas para el mantenimiento de jardines, parques y zonas verdes.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Riega jardines, parques y zonas verdes, identificando sus necesidades hídricas	AGA_A_3056_01. Riegos en jardines	45
RA2. Abona jardines, parques y zonas verdes, relacionando los tipos de abonos y enmiendas con el desarrollo vegetal	AGA_A_3056_02. Abonado en jardines	45
RA3. Conserva los elementos vegetales de jardines, parques y zonas verdes, reconociendo y aplicando labores culturales rutinarias	AGA_A_3056_03. Conservación de plantas en jardines	45
RA4. Mantiene infraestructuras, equipamientos y mobiliario de jardines, parques y zonas verdes, describiendo sus características	AGA_A_3056_04. Mantenimiento de infraestructuras y mobiliario de jardines	25

■ AGA_B_3057. Materiales de floristería.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Realiza operaciones de recolección y acondicionamiento de material vegetal reconociendo las especies y técnicas establecidas que se utilizan frecuentemente en los trabajos de arreglos florales	AGA_A_3057_01. Recolección y acondicionamiento de material vegetal para arreglos florales	20
RA2. Conserva el material vegetal destinado al secado aplicando las técnicas más frecuentes	AGA_A_3057_02. Conservación del material vegetal destinado al secado	20
RA3. Recepciona y clasifica los materiales y materias primas verificándolos y ordenándolos según su tipología	AGA_A_3057_03. Recepción y clasificación de materiales y materias primas	20
RA4. Realiza las operaciones de acondicionamiento y almacenaje de los materiales, materias primas y productos naturales identificando los métodos y técnicas determinados	AGA_A_3057_04. Acondicionamiento y almacenaje de los materiales, materias primas y productos naturales	10
RA5. Limpia los equipos, materiales y herramientas seleccionando y aplicando los productos de limpieza más adecuados	AGA_A_3057_05. Limpieza de los equipos, materiales y herramientas	10

ANEXO VI

Título de Técnico Básico en Actividades Agropecuarias [AGAI-21]

1- Duración total, distribución horaria semanal y secuenciación por cursos de los módulos profesionales correspondientes a la oferta de grado D del título de Técnico Básico en Actividades Agropecuarias:

Módulo Profesional	Horas totales	Secuenciación	
		1.º	2.º
3051. Operaciones auxiliares de preparación del terreno, plantación y siembra de cultivos	200	6	
3052. Operaciones auxiliares de obtención y recolección de cultivos	240	8	
3111. Envasado y distribución de materias primas agroalimentarias	110	3	
3159. Itinerario personal para la empleabilidad	80	2	
3161. Comunicación y Ciencias Sociales I	200	6	
3163. Ciencias Aplicadas I	140	4	
Tutoría	30	1	
3113. Operaciones auxiliares de cría y alimentación del ganado	200		6
3114. Operaciones básicas de manejo de la producción ganadera	220		7
3115. Operaciones auxiliares de mantenimiento e higiene en instalaciones ganaderas	130		4
3160. Proyecto intermodular de aprendizaje colaborativo	80		2
3162. Comunicación y Ciencias Sociales II	200		6
3164. Ciencias Aplicadas II	140		4
Tutoría	30		1
Total.	2.000	30	30

2- Composición y carga horaria de la oferta de grado C, correspondiente a los certificados profesionales vinculados al título de Técnico Básico en Actividades Agropecuarias.

■ Certificado profesional AGA_C_004_3B. Operaciones básicas en actividades agrícolas.

Módulos Profesionales	Horas
1782. Prevención de riesgos laborales	30
3051. Operaciones auxiliares de preparación del terreno, plantación y siembra de cultivos	200
3052. Operaciones auxiliares de obtención y recolección de cultivos	240
3111. Envasado y distribución de materias primas agroalimentarias	110
DURACIÓN TOTAL:	580

■ Certificado profesional AGA_C_005_3B. Operaciones básicas en actividades ganaderas.

Módulos Profesionales	Horas
1782. Prevención de riesgos laborales	30
3113. Operaciones auxiliares de cría y alimentación del ganado	200
3114. Operaciones básicas de manejo de la producción ganadera	220
3115. Operaciones auxiliares de mantenimiento e higiene en instalaciones ganaderas	130
DURACIÓN TOTAL:	580

3- Relación y carga horaria de las ofertas de grado B, correspondiente a los certificados de competencia asociados a los módulos profesionales del título de Técnico Básico en Actividades Agropecuarias:

Formación a cursar	Certificado de competencia en	Duración ámbito autonómico (HORAS)
3051. Operaciones auxiliares de preparación del terreno, plantación y siembra de cultivos	AGA_B_3051. Operaciones auxiliares de preparación del terreno, plantación y siembra de cultivos	200
3052. Operaciones auxiliares de obtención y recolección de cultivos	AGA_B_3052. Operaciones auxiliares de obtención y recolección de cultivos	240
3113. Operaciones auxiliares de cría y alimentación del ganado	AGA_B_3113. Operaciones auxiliares de cría y alimentación del ganado	200
3114. Operaciones básicas de manejo de la producción ganadera	AGA_B_3114. Operaciones básicas de manejo de la producción ganadera	220
3115. Operaciones auxiliares de mantenimiento e higiene en instalaciones ganaderas	AGA_B_3115. Operaciones auxiliares de mantenimiento e higiene en instalaciones ganaderas	130

4- Relación y carga horaria de las ofertas de grado A, correspondientes a las acreditaciones parciales de competencia asociadas a los resultados de aprendizaje de cada módulo profesional del título de Técnico Básico en Actividades Agropecuarias:

■ **AGA_B_3051. Operaciones auxiliares de preparación del terreno, plantación y siembra de cultivos.**

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Prepara una pequeña superficie de terreno para la implantación de material vegetal, relacionando las técnicas y medios seleccionados con el tipo de suelo	AGA_A_3051_01. Preparación del terreno para la implantación de material vegetal	55
RA2. Recepciona el material vegetal, identificando sus características y aplicaciones	AGA_A_3051_02. Recepción del material vegetal	45
RA3. Instala pequeñas infraestructuras de abrigo, reconociendo los diferentes sistemas de protección	AGA_A_3051_03. Instalación de pequeñas infraestructuras de protección de cultivos	50
RA4. Siembra o trasplante plantas, justificando los procedimientos y sistemas seleccionados	AGA_A_3051_04. Siembra y trasplante de plantas	50

■ **AGA_B_3052. Operaciones auxiliares de obtención y recolección de cultivos.**

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Riega los cultivos, relacionando el método seleccionado con el cultivo y tipo de suelo	AGA_A_3052_01. Labores auxiliares de riego de cultivos	50
RA2. Abona los cultivos, identificando las necesidades nutritivas de las plantas	AGA_A_3052_02. Labores auxiliares de abonado de cultivos	45
RA3. Aplica tratamientos fitosanitarios, justificando su necesidad y efectividad	AGA_A_3052_03. Labores auxiliares de aplicación de tratamientos fitosanitarios	50
RA4. Realiza labores de mantenimiento de suelo y cultivo, relacionando su necesidad con el aumento de la producción y calidad de los productos	AGA_A_3052_04. Labores auxiliares de mantenimiento de suelo y cultivo	45
RA5. Recolecta los cultivos, justificando el momento de la recolección en función de la madurez de los mismos	AGA_A_3052_05. Labores auxiliares de recolección de cultivos	50

■ **AGA_B_3113. Operaciones auxiliares de cría y alimentación del ganado.**

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
--------------------	-------------------------------------	------------------------------------

RA1. Prepara reproductores para la cubrición, describiendo el proceso, materiales y equipos adecuados en cada caso	AGA_A_3113_01. Operaciones auxiliares en la preparación de los reproductores para la cubrición	40
RA2. Cuida el ganado en el periodo gestación-destete, reconociendo las necesidades de cada fase reproductiva	AGA_A_3113_02. Operaciones auxiliares en el cuidado del ganado durante la gestación y destete	40
RA3. Alimenta el ganado, relacionando las necesidades nutritivas con las especies y estados productivos	AGA_A_3113_03. Operaciones auxiliares en la alimentación del ganado	40
RA4. Maneja el pastoreo, determinando el momento óptimo de aprovechamiento de los recursos pastables	AGA_A_3113_04. Operaciones auxiliares en el pastoreo	45
RA5. Aplica primeros auxilios a animales, relacionando los síntomas con los cuidados básicos que requieren	AGA_A_3113_05. Operaciones auxiliares en primeros auxilios en animales	35

■ AGA_B_3114. Operaciones básicas de manejo de la producción ganadera.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Identifica los animales, relacionándolo con la trazabilidad de las producciones	AGA_A_3114_01. Labores auxiliares de identificación animal	45
RA2. Recoge la producción de la explotación ganadera, describiendo las técnicas de manipulación de los productos	AGA_A_3114_02. Labores auxiliares en la recogida de las producciones ganaderas	45
RA3. Vigila el estado de salud de los animales, reconociendo los síntomas que denotan la pérdida del mismo	AGA_A_3114_03. Labores auxiliares en la vigilancia del estado de salud de los animales	40
RA4. Cuida a los animales enfermos, describiendo las formas de aplicación de los medicamentos	AGA_A_3114_04. Labores auxiliares en el cuidado de los animales enfermos	40
RA5. Aplica medidas de bienestar animal en el manejo general y en el transporte, reconociendo la normativa en vigor	AGA_A_3114_05. Trabajos auxiliares en la aplicación de medidas de bienestar animal	50

■ AGA_B_3115. Operaciones auxiliares de mantenimiento e higiene en instalaciones ganaderas.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Caracteriza las instalaciones ganaderas, relacionándolas con la especie animal que se va a alojar	AGA_A_3115_01. Caracterización de instalaciones ganaderas	40
RA2. Maneja y realiza el mantenimiento básico de instalaciones, maquinaria y equipos de la explotación ganadera, identificando sus principios	AGA_A_3115_02. Operaciones de mantenimiento básico de instalaciones, maquinaria y equipos ganaderos	40

RA3. Limpia instalaciones y alojamientos ganaderos, caracterizando los productos y sus posibles efectos nocivos, para garantizar el bienestar del animal	AGA_A_3115_03. Operaciones básicas de limpieza de instalaciones y alojamientos ganaderos	25
RA4. Desinfecta instalaciones, reconociendo las técnicas de aplicación y los sistemas de eliminación de subproductos	AGA_A_3115_04. Operaciones básicas de desinfección de instalaciones ganaderas	25

ANEXO VII

Título de Técnico Básico en Aprovechamientos Forestales [AGAI-22]

1- Duración total, distribución horaria semanal y secuenciación por cursos de los módulos profesionales correspondientes a la oferta de grado D del título de Técnico Básico en Aprovechamientos Forestales:

Módulo Profesional	Horas totales	Secuenciación	
		1.º	2.º
3053. Operaciones básicas de producción y mantenimiento de plantas en viveros y centros de jardinería	200	6	
3118. Repoblación e infraestructuras forestales	170	5	
3120. Silvicultura y plagas	180	6	
3159. Itinerario personal para la empleabilidad	80	2	
3161. Comunicación y Ciencias Sociales I	200	6	
3163. Ciencias Aplicadas I	140	4	
Tutoría	30	1	
3056. Operaciones básicas para el mantenimiento de jardines, parques y zonas verdes	160		5
3119. Trabajos de aprovechamientos forestales	220		7
3121. Recolección de productos forestales	170		5
3160. Proyecto intermodular de aprendizaje colaborativo	80		2
3162. Comunicación y Ciencias Sociales II	200		6
3164. Ciencias Aplicadas II	140		4
Tutoría	30		1
Total.	2.000	30	30

2- Composición y carga horaria de la oferta de grado C, correspondiente a los certificados profesionales vinculados al título de Técnico Básico en Aprovechamientos Forestales.

■ Certificado profesional AGA_C_006_3B. Operaciones básicas en aprovechamientos forestales.

Módulos Profesionales	Horas
1782. Prevención de riesgos laborales	30
3119. Trabajos de aprovechamientos forestales	220
3121. Recolección de productos forestales	170
DURACIÓN TOTAL:	420

■ Certificado profesional AGA_C_007_3B. Operaciones básicas en conservación y mejora forestal.

Módulos Profesionales	Horas
1782. Prevención de riesgos laborales	30
3118. Repoblación e infraestructuras forestales	170
3120. Silvicultura y plagas	180
DURACIÓN TOTAL: 380	

3- Relación y carga horaria de las ofertas de grado B, correspondiente a los certificados de competencia asociados a los módulos profesionales del título de Técnico Básico en Aprovechamientos Forestales:

Formación a cursar	Certificado de competencia en	Duración ámbito autonómico (HORAS)
3053. Operaciones básicas de producción y mantenimiento de plantas en viveros y centros de jardinería	AGA_B_3053. Operaciones básicas de producción y mantenimiento de plantas en viveros y centros de jardinería	200
3056. Operaciones básicas para el mantenimiento de jardines, parques y zonas verdes	AGA_B_3056. Operaciones básicas para el mantenimiento de jardines, parques y zonas verdes	160
3118. Repoblación e infraestructuras forestales	AGA_B_3118. Repoblación e infraestructuras forestales	170
3119. Trabajos de aprovechamientos forestales	AGA_B_3119. Trabajos de aprovechamientos forestales	220
3120. Silvicultura y plagas	AGA_B_3120. Silvicultura y plagas	180
3121. Recolección de productos forestales	AGA_B_3121. Recolección de productos forestales	170

4- Relación y carga horaria de las ofertas de grado A, correspondientes a las acreditaciones parciales de competencia asociadas a los resultados de aprendizaje de cada módulo profesional del título de Técnico Básico en Aprovechamientos Forestales:

■ AGA_B_3053. Operaciones básicas de producción y mantenimiento de plantas en viveros y centros de jardinería.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Prepara el terreno de un vivero, relacionando el tipo de enmienda y abonos con las características del suelo	AGA_A_3053_01. Preparación del terreno de un vivero	50

RA2. Instala infraestructuras básicas de protección de cultivos y de riego, justificando su ubicación	AGA_A_3053_02. Instalación de infraestructuras básicas de un vivero	45
RA3. Produce plantas, describiendo y aplicando las técnicas de propagación	AGA_A_3053_03. Producción de planta	55
RA4. Prepara para su comercialización las plantas, reconociendo las técnicas de acondicionamiento del sistema radicular y aéreo de plantas	AGA_A_3053_04. Preparación de plantas para comercialización	50

■ **AGA_B_3056.** Operaciones básicas para el mantenimiento de jardines, parques y zonas verdes.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Riega jardines, parques y zonas verdes, identificando sus necesidades hídricas	AGA_A_3056_01. Riegos en jardines	45
RA2. Abona jardines, parques y zonas verdes, relacionando los tipos de abonos y enmiendas con el desarrollo vegetal	AGA_A_3056_02. Abonado en jardines	45
RA3. Conserva los elementos vegetales de jardines, parques y zonas verdes, reconociendo y aplicando labores culturales rutinarias	AGA_A_3056_03. Conservación de plantas en jardines	45
RA4. Mantiene infraestructuras, equipamientos y mobiliario de jardines, parques y zonas verdes, describiendo sus características	AGA_A_3056_04. Mantenimiento de infraestructuras y mobiliario de jardines	25

■ **AGA_B_3118.** Repoblación e infraestructuras forestales.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Realiza operaciones auxiliares de implantación en el monte aplicando las técnicas de repoblación forestal adecuadas al tipo de monte	AGA_A_3118_01. Operaciones auxiliares de implantación en repoblación forestal	40
RA2. Realiza las operaciones auxiliares de preparación del terreno, utilizando técnicas para la restauración hidrológico-forestal	AGA_A_3118_02. Operaciones auxiliares de preparación del terreno para restauración hidrológico-forestal	40
RA3. Efectúa las operaciones auxiliares de construcción y mantenimiento de caminos forestales, cortafuegos y puntos de agua, aplicando las técnicas apropiadas según las instrucciones recibidas	AGA_A_3118_03. Operaciones auxiliares de construcción y mantenimiento de caminos, cortafuegos y puntos de agua	45

RA4. Realiza operaciones auxiliares en trabajos de prevención y extinción de incendios forestales, aplicando las normas de seguridad e higiene en la extinción	AGA_A_3118_04. Operaciones auxiliares en prevención y extinción de incendios forestales	45
--	---	----

■ AGA_B_3119. Trabajos de aprovechamientos forestales.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Realiza labores auxiliares en la ejecución de mediciones y señalamiento aplicando las técnicas apropiadas y siguiendo las instrucciones dadas	AGA_A_3119_01. Labores auxiliares en mediciones y señalamientos en el monte	40
RA2. Realiza operaciones de preparación y puesta a punto de las máquinas y equipos siguiendo instrucciones	AGA_A_3119_02. Tareas auxiliares de preparación y puesta a punto de máquinas	40
RA3. Realiza trabajos auxiliares en los aprovechamientos madereros, aplicando las técnicas establecidas, y de acuerdo a las características de los productos obtenidos	AGA_A_3119_03. Trabajos auxiliares en aprovechamientos madereros	45
RA4. Realiza labores auxiliares para el tratamiento de subproductos, aplicando las técnicas oportunas de acuerdo a las instrucciones recibidas	AGA_A_3119_04. Labores auxiliares en subproductos forestales	50
RA5. Colabora en las labores auxiliares para el aprovechamiento del corcho, aplicando las técnicas oportunas de acuerdo a las instrucciones recibidas	AGA_A_3119_05. Labores auxiliares para el aprovechamiento del corcho	45

■ AGA_B_3120. Selvicultura y plagas.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Efectúa tratamientos selvícolas parciales al suelo y a la vegetación accesoria, aplicando técnicas de desbroce, conforme a los procedimientos establecidos	AGA_A_3120_01. Trabajos auxiliares en tratamientos selvícolas parciales sobre suelo y vegetación accesoria	35
RA2. Realiza trabajos auxiliares en los tratamientos selvícolas parciales sobre la vegetación principal, mediante cortas de mejora, adecuando la densidad en las masas forestales	AGA_A_3120_02. Trabajos auxiliares en tratamientos selvícolas sobre vegetación principal	35
RA3. Realiza trabajos auxiliares en la prevención de daños forestales aplicando las técnicas establecidas, favoreciendo el desarrollo de las masas forestales	AGA_A_3120_03. Trabajos auxiliares en prevención de daños forestales	20

RA4. Identifica las plagas y daños más comunes en plantas forestales, describiendo los distintos tipos de tratamientos	AGA_A_3120_04. Identificación de plagas y daños a las plantas forestales	20
RA5. Realiza el mantenimiento básico de la maquinaria para la aplicación de productos fitosanitarios, regulando sus componentes para su conservación	AGA_A_3120_05. Mantenimiento básico de maquinaria de aplicación de productos fitosanitarios	25
RA6. Realiza operaciones básicas en tratamientos fitosanitarios, siguiendo los procedimientos de manipulación y aplicación de productos	AGA_A_3120_06. Operaciones básicas en tratamientos fitosanitarios	25
RA7. Realiza trabajos auxiliares en el control biológico de plagas y enfermedades de las masas forestales, aplicando las técnicas oportunas	AGA_A_3120_07. Trabajos auxiliares en control biológico de plagas forestales	20

■ AGA_B_3121. Recolección de productos forestales.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Recolecta los frutos y semillas forestales, extrayendo las semillas para obtener material forestal de reproducción, conforme a los procedimientos establecidos	AGA_A_3121_01. Labores auxiliares de recolección de frutos y semillas forestales para material forestal de reproducción	35
RA2. Recolecta piñas para extraer los piñones, aplicando el procedimiento establecido de recolección y extracción	AGA_A_3121_02. Labores auxiliares de recolección de piñas para extracción de piñones	30
RA3. Realiza operaciones de extracción, aplicando las instrucciones recibidas	AGA_A_3121_03. Operaciones auxiliares de resinación	30
RA4. Recolecta de especies aromáticas, condimentarias y medicinales, plantas para labores artesanales y materiales ornamentales, aplicando los métodos utilizados para su recolección	AGA_A_3121_04. Trabajos auxiliares en recolección de especies aromáticas y de otros usos	40
RA5. Recoge hongos silvestres de las especies comercializables según la técnica requerida	AGA_A_3121_05. Trabajos auxiliares en recolección de hongos silvestres	35

ANEXO VIII

Título de Técnico Básico en Artes Gráficas [ARGI-20]

1- Duración total, distribución horaria semanal y secuenciación por cursos de los módulos profesionales correspondientes a la oferta de grado D del título de Técnico Básico en Artes Gráficas:

Módulo Profesional	Horas totales	Secuenciación	
		1.º	2.º
3124. Trabajos de Reprografía	290	9	
3125. Acabados en reprografía y finalización de productos gráficos	260	8	
3159. Itinerario personal para la empleabilidad	80	2	
3161. Comunicación y Ciencias Sociales I	200	6	
3163. Ciencias Aplicadas I	140	4	
Tutoría	30	1	
3005. Atención al cliente	90		3
3123. Informática básica aplicada en industrias gráficas	90		3
3126. Operaciones de almacén en industrias gráficas	50		1
3127. Operaciones de producción gráfica	160		5
3128. Manipulados en industrias gráficas	160		5
3160. Proyecto intermodular de aprendizaje colaborativo	80		2
3162. Comunicación y Ciencias Sociales II	200		6
3164. Ciencias Aplicadas II	140		4
Tutoría	30		1
Total.	2.000	30	30

2- Composición y carga horaria de la oferta de grado C, correspondiente a los certificados profesionales vinculados al título de Técnico Básico en Artes Gráficas.

■ Certificado profesional ARG_C_001_3B. Operaciones de reprografía.

Módulos Profesionales	Horas
1782. Prevención de riesgos laborales	30
3005. Atención al cliente	90
3123. Informática básica aplicada en industrias gráficas	90
3124. Trabajos de reprografía	290
3125. Acabados en reprografía y finalización de productos gráficos	260
DURACIÓN TOTAL:	760

■ Certificado profesional ARG_C_002_3B. Operaciones básicas de apoyo a la producción gráfica.

Módulos Profesionales	Horas
1782. Prevención de riesgos laborales	30
3125. Acabados en reprografía y finalización de productos gráficos	260
3126. Operaciones de almacén en industrias gráficas	50
3127. Operaciones de producción gráfica	160
3128. Manipulados en industrias gráficas	160
DURACIÓN TOTAL:	660

3- Relación y carga horaria de las ofertas de grado B, correspondiente a los certificados de competencia asociados a los módulos profesionales del título de Técnico Básico en Artes Gráficas:

Formación a cursar	Certificado de competencia en	Duración ámbito autonómico (HORAS)
3005. Atención al cliente	ARG_B_3005. Atención al cliente	90
3123. Informática básica aplicada en industrias gráficas	ARG_B_3123. Informática básica aplicada en industrias gráficas	90
3124. Trabajos de reprografía	ARG_B_3124. Trabajos de reprografía	290
3125. Acabados en reprografía y finalización de productos gráficos	ARG_B_3125. Acabados en reprografía y finalización de productos gráficos	260
3126. Operaciones de almacén en industrias gráficas	ARG_B_3126. Operaciones de almacén en industrias gráficas	50
3127. Operaciones de producción gráfica	ARG_B_3127. Operaciones de producción gráfica	160
3128. Manipulados en industrias gráficas	ARG_B_3128. Manipulados en industrias gráficas	160

4- Relación y carga horaria de las ofertas de grado A, correspondientes a las acreditaciones parciales de competencia asociadas a los resultados de aprendizaje de cada módulo profesional del título de Técnico Básico en Artes Gráficas:

■ ARG_B_3005. Atención al cliente.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Atiende a posibles clientes, reconociendo las diferentes técnicas de comunicación	ARG_A_3005_01. Técnicas de comunicación con el cliente	25
RA2. Comunica al posible cliente las diferentes posibilidades del servicio, justificándolas desde el punto de vista técnico	ARG_A_3005_02. Proceso de venta o prestación del servicio	20
RA3. Informa al probable cliente del servicio realizado, justificando las operaciones ejecutadas	ARG_A_3005_03. Información del servicio realizado	25
RA4. Atiende reclamaciones de posibles clientes, reconociendo el protocolo de actuación	ARG_A_3005_04. Atención de reclamaciones	20

■ ARG_B_3123. Informática básica aplicada en industrias gráficas.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Prepara equipos y materiales necesarios para su trabajo, reconociendo sus principales funciones, aplicaciones y necesidades de mantenimiento	ARG_A_3123_01. Preparación de equipos y materiales para informática básica	10
RA2. Realiza operaciones de alimentación y aprovisionamiento de materiales y consumibles utilizando periféricos específicos de la industria gráfica de acuerdo a las instrucciones de trabajo recibidas	ARG_A_3123_02. Alimentación y aprovisionamiento de materiales y consumibles específicos de la industria gráfica	10
RA3. Trata textos e imágenes, utilizando aplicaciones informáticas específicas de la industria gráfica de acuerdo con instrucciones y parámetros predefinidos	ARG_A_3123_03. Tratamiento de textos e imágenes para la industria gráfica	40
RA4. Digitaliza imágenes, utilizando aplicaciones informáticas específicas y escáneres planos de acuerdo con instrucciones y parámetros predefinidos	ARG_A_3123_04. Digitalización de imágenes	15
RA5. Tramita información en línea aplicando herramientas de Internet, intranet y otras redes	ARG_A_3123_05. Tramitación de la información en línea	15

■ ARG_B_3124. Trabajos de reprografía.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Atiende y asesora a posibles clientes, recepcionando encargos-tipo de reprografía, cumplimentando órdenes de trabajo y gestionando la documentación relacionada de acuerdo con los procedimientos establecidos	ARG_A_3124_01. Atención y asesoramiento de clientes y recepción de encargos de reprografía	40
RA2. Comprueba originales para realizar la reproducción valorando su viabilidad técnica de acuerdo con los criterios de calidad establecidos	ARG_A_3124_02. Comprobación de originales para la realización de la reproducción	40
RA3. Realiza operaciones de control de almacén en reprografía, aplicando criterios establecidos para la recepción de soportes y consumibles, y utilizando procedimientos normalizados para su clasificación y almacenamiento	ARG_A_3124_03. Control de almacén en reprografía	30
RA4. Dispone los recursos necesarios para realizar la reproducción de originales, seleccionándolos de acuerdo con las instrucciones recibidas	ARG_A_3124_04. Disposición de los recursos necesarios para realizar la reproducción de originales	40
RA5. Reproduce originales o muestras autorizadas ajustando los parámetros de los equipos de reprografía de acuerdo con las órdenes de trabajo	ARG_A_3124_05. Reproducción de originales o muestras autorizadas en reprografía	65
RA6. Despacha encargos-tipo de trabajos de reprografía, realizando las operaciones de cobro, empaquetado y embalado de acuerdo con los procedimientos establecidos	ARG_A_3124_06. Despacho de encargos de trabajos de reprografía	40
RA7. Realiza el mantenimiento de primer nivel de los equipos propios de reprografía, aplicando los procedimientos establecidos en el manual técnico o en los planes de mantenimiento correspondiente	ARG_A_3124_07. Realización del mantenimiento de primer nivel de los equipos de reprografía	35

■ ARG_B_3125. Acabados en reprografía y finalización de productos gráficos.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Identifica los principales procesos de manipulados básicos que se aplican a materiales y productos gráficos, interpretando órdenes de producción y secuenciando las operaciones básicas	ARG_A_3125_01. Identificación de los procesos de manipulados a aplicar a materiales y productos gráficos	35

necesarias para realizar los trabajos en condiciones de productividad, calidad y seguridad		
RA2. Acondiciona el área de trabajo para la realización de manipulados básicos de productos gráficos, disponiendo los materiales, máquinas auxiliares y útiles para posibilitar la ejecución de las operaciones en condiciones de productividad, calidad y seguridad	ARG_A_3125_02. Acondicionamiento del área de trabajo para la realización de manipulados de productos gráficos	35
RA3. Dispone los recursos necesarios para la realización de encuadernaciones funcionales y otros acabados propios de reprografía, seleccionando materiales y equipos de acuerdo con las especificaciones técnicas establecidas	ARG_A_3125_03. Disposición de los recursos necesarios para la realización de encuadernaciones y otros acabados reprográficos	40
RA4. Obtiene productos acabados propios de reprografía y, en su caso, dispone materiales reprográficos para la siguiente fase del proceso, realizando operaciones de corte, plegado, hendido, perforado, trepado, taladrado o autoplastificado, entre otras, utilizando equipos específicos de pequeño formato en condiciones de seguridad	ARG_A_3125_04. Obtención de productos acabados reprográficos a través de operaciones de acabado con equipos de pequeño formato	45
RA5. Realiza encuadernaciones mecánicas o funcionales utilizando sistemas y equipos específicos, ordenando y disponiendo los materiales reprográficos de acuerdo con las instrucciones establecidas	ARG_A_3125_05. Realización de encuadernaciones mecánicas o funcionales	55
RA6. Realiza operaciones básicas de finalización, manipulado y transformado de productos gráficos, aplicando procedimientos manuales en condiciones de calidad, seguridad, salud y protección ambiental	ARG_A_3125_06. Realización de operaciones básicas de finalización, manipulado y transformado de productos gráficos	50

■ ARG_B_3126. Operaciones de almacén en industrias gráficas.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Evacua, envasa y empaqueta productos gráficos, realizando operaciones manuales o mecánicas en máquinas y equipos de producción gráfica, adoptando las medidas de seguridad establecidas	ARG_A_3126_01. Evacuación, envasado y empaquetado de productos gráficos	20
RA2. Apila y paletiza productos gráficos, realizando operaciones manuales o mecánicas de agrupamiento de cargas de acuerdo con las instrucciones recibidas,	ARG_A_3126_02. Apilado y paletizado de productos gráficos	10

adoptando las medidas de seguridad establecidas		
RA3. Prepara y protege para su transporte productos gráficos, realizando operaciones de flejado, retractilado o enfajado de forma manual y mecánica, adoptando las medidas de seguridad establecidas	ARG_A_3126_03. Preparación y protección de productos gráficos para su transporte	10
RA4. Identifica para su almacenamiento y distribución productos gráficos paletizados, realizando operaciones de marcado y/o etiquetado mediante equipos específicos, garantizando su trazabilidad	ARG_A_3126_04. Identificación de productos gráficos paletizados para su almacenamiento y distribución	10

■ ARG_B_3127. Operaciones de producción gráfica.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Monta elementos intercambiables en máquinas o equipos de producción gráfica, realizando en condiciones de seguridad operaciones simples para su colocación, sustitución, montaje y/o ajuste de acuerdo con las instrucciones establecidas	ARG_A_3127_01. Montaje de elementos intercambiables en máquinas o equipos de producción gráfica	30
RA2. Alimenta de consumibles máquinas o equipos de producción gráfica, realizando en condiciones de seguridad operaciones rutinarias de comprobación, rellenado y/o reposición de acuerdo con las instrucciones de trabajo establecidas	ARG_A_3127_02. Alimentación de consumibles en máquinas o equipos de producción gráfica	30
RA3. Abastece de soportes, productos semielaborados u otros materiales máquinas o equipos de producción gráfica, realizando en condiciones de seguridad operaciones de transporte, acondicionamiento y alimentación, de acuerdo con las instrucciones de trabajo establecidas	ARG_A_3127_03. Abastecimiento de soportes, productos semielaborados u otros materiales en máquinas o equipos de producción gráfica	20
RA4. Realiza operaciones auxiliares de verificación y control de calidad del producto en proceso, aplicando técnicas de muestreo predefinidas para la identificación de anomalías e incidencias mediante comparación visual	ARG_A_3127_04. Operaciones auxiliares de verificación y control de calidad del producto en proceso	50
RA5. Colabora en la puesta a punto de instalaciones, máquinas y herramientas utilizadas en los procesos gráficos, realizando en condiciones de seguridad, salud y protección ambiental las operaciones rutinarias de limpieza y de mantenimiento de primer nivel establecidas	ARG_A_3127_05. Colaboración en la puesta a punto de instalaciones, máquinas y herramientas utilizadas en procesos gráficos	30

■ ARG_B_3128. Manipulados en industrias gráficas.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Identifica procesos de manipulado de productos gráficos, interpretando órdenes de producción y secuenciando las operaciones básicas necesarias para realizar los trabajos en condiciones de productividad, calidad y seguridad	ARG_A_3128_01. Identificación de procesos de manipulado de productos gráficos	35
RA2. Acondiciona el área de trabajo para la realización de manipulados de productos gráficos, disponiendo los materiales, máquinas auxiliares y útiles para posibilitar la ejecución de las operaciones en condiciones de productividad, calidad y seguridad	ARG_A_3128_02. Acondicionamiento del área de trabajo para la realización de manipulados de productos gráficos	30
RA3. Realiza operaciones de manipulado de productos gráficos con máquinas auxiliares, adaptando sus componentes, montando los elementos intercambiables y ajustando los parámetros de control de acuerdo con las especificaciones del trabajo, en condiciones de calidad y seguridad	ARG_A_3128_03. Realización de operaciones de manipulado de productos gráficos con máquinas auxiliares	40
RA4. Transforma y manipula productos gráficos de gigantografía digital, aplicando procesos mecánicos simples en condiciones seguridad y realizando operaciones de control de calidad de acuerdo con las especificaciones establecidas	ARG_A_3128_04. Transformación y manipulado de productos gráficos de gigantografía digital	30
RA5. Colabora en la puesta a punto de máquinas auxiliares y equipos de manipulados, realizando en condiciones de seguridad, salud y protección ambiental las operaciones rutinarias de limpieza y de mantenimiento de primer nivel establecidas	ARG_A_3128_05. Colaboración en la puesta a punto de máquinas auxiliares y equipos de manipulados	25

ANEXO IX

Título de Técnico Básico en Servicios Comerciales [COMI-20]

1- Duración total, distribución horaria semanal y secuenciación por cursos de los módulos profesionales correspondientes a la oferta de grado D del título de Técnico Básico en Servicios Comerciales:

Módulo Profesional	Horas totales	Secuenciación	
		1.º	2.º
3002. Aplicaciones básicas de ofimática	200	6	
3006. Preparación de pedidos y venta de productos	170	5	
3069. Técnicas básicas de merchandising	180	6	
3159. Itinerario personal para la empleabilidad	80	2	
3161. Comunicación y Ciencias Sociales I	200	6	
3163. Ciencias Aplicadas I	140	4	
Tutoría	30	1	
3001. Tratamiento informático de datos	255		8
3005. Atención al cliente	90		3
3070. Operaciones auxiliares de almacenaje	205		6
3160. Proyecto intermodular de aprendizaje colaborativo	80		2
3162. Comunicación y Ciencias Sociales II	200		6
3164. Ciencias Aplicadas II	140		4
Tutoría	30		1
Total.	2.000	30	30

2- Composición y carga horaria de la oferta de grado C, correspondiente a los certificados profesionales vinculados al título de Técnico Básico en Servicios Comerciales.

■ Certificado profesional COM_C_001_3B. Actividades auxiliares de almacenaje.

Módulos Profesionales	Horas
1782. Prevención de riesgos laborales	30
3001. Tratamiento informático de datos	255
3002. Aplicaciones básicas de ofimática	200
3070. Operaciones auxiliares de almacenaje	205
DURACIÓN TOTAL:	690

■ Certificado profesional COM_C_002_3B. Actividades auxiliares de venta y atención al cliente.

Módulos Profesionales	Horas
1782. Prevención de riesgos laborales	30
3001. Tratamiento informático de datos	255
3002. Aplicaciones básicas de ofimática	200
3005. Atención al cliente	90
3006. Preparación de pedidos y venta de productos	170
DURACIÓN TOTAL:	745

■ Certificado profesional COM_C_003_3B. Actividades auxiliares de promoción en el punto de venta.

Módulos Profesionales	Horas
1782. Prevención de riesgos laborales	30
3001. Tratamiento informático de datos	255
3002. Aplicaciones básicas de ofimática	200
3069. Técnicas básicas de merchandising	180
DURACIÓN TOTAL:	665

3- Relación y carga horaria de las ofertas de grado B, correspondiente a los certificados de competencia asociados a los módulos profesionales del título de Técnico Básico en Servicios Comerciales:

Formación a cursar	Certificado de competencia en	Duración ámbito autonómico (HORAS)
3001. Tratamiento informático de datos	COM_B_3001. Tratamiento informático de datos	255
3002. Aplicaciones básicas de ofimática	COM_B_3002. Aplicaciones básicas de ofimática	200
3005. Atención al cliente	COM_B_3005. Atención al cliente	90
3006. Preparación de pedidos y venta de productos	COM_B_3006. Preparación de pedidos y venta de productos	170
3069. Técnicas básicas de merchandising	COM_B_3069. Técnicas básicas de merchandising	180
3070. Operaciones auxiliares de almacenaje	COM_B_3070. Operaciones auxiliares de almacenaje	205

4- Relación y carga horaria de las ofertas de grado A, correspondientes a las acreditaciones parciales de competencia asociadas a los resultados de aprendizaje de cada módulo profesional del título de Técnico Básico en Servicios Comerciales:

■ **COM_B_3001. Tratamiento informático de datos.**

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Prepara los equipos y materiales necesarios para su trabajo, reconociendo sus principales funciones y aplicaciones y sus necesidades de mantenimiento	COM_A_3001_01. Preparación de los equipos	40
RA2. Graba informáticamente datos, textos y otros documentos, valorando la rapidez y exactitud del proceso	COM_A_3001_02. Grabación de datos y textos	85
RA3. Trata textos y datos informáticamente, seleccionando las aplicaciones informáticas en función de la tarea	COM_A_3001_03. Tratamiento de textos	85
RA4. Tramita documentación mediante su archivo, impresión y transmisión de la misma, relacionando el tipo de documento con su ubicación	COM_A_3001_04. Archivo e impresión	45

■ **COM_B_3002. Aplicaciones básicas de ofimática.**

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Tramita información en línea aplicando herramientas de internet, intranet y otras redes	COM_A_3002_01. Tramitación de información en línea	30
RA2. Realiza comunicaciones internas y externas mediante las utilidades de correo electrónico siguiendo las pautas marcadas	COM_A_3002_02. Comunicaciones mediante correo electrónico	50
RA3. Elabora documentos utilizando las aplicaciones básicas de hojas de cálculo	COM_A_3002_03. Hojas de cálculo	90
RA4. Elabora presentaciones gráficas utilizando aplicaciones informáticas	COM_A_3002_04. Elaboración de presentaciones gráficas	30

■ **COM_B_3005. Atención al cliente.**

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Atiende a posibles clientes, reconociendo las diferentes técnicas de comunicación	COM_A_3005_01. Técnicas de comunicación con el cliente	25
RA2. Comunica al posible cliente las diferentes posibilidades del servicio, justificándolas desde el punto de vista técnico	COM_A_3005_02. Proceso de venta o prestación del servicio	25

RA3. Informa al probable cliente del servicio realizado, justificando las operaciones ejecutadas	COM_A_3005_03. Información del servicio realizado	20
RA4. Atiende reclamaciones de posibles clientes, reconociendo el protocolo de actuación	COM_A_3005_04. Atención de reclamaciones	20

■ **COM_B_3006. Preparación de pedidos y venta de productos.**

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Asesora sobre las características de los productos solicitados y selecciona las mercancías requeridas de acuerdo con las instrucciones establecidas	COM_A_3006_01. Asesoramiento en el punto de venta	40
RA2. Conformar pedidos de acuerdo con los requerimientos de posibles clientes, aplicando técnicas de medición y pesado mediante herramientas manuales y terminales específicos	COM_A_3006_02. Conformación de pedidos	45
RA3. Prepara pedidos para su expedición aplicando procedimientos manuales y automáticos de embalaje y etiquetado mediante equipos específicos	COM_A_3006_03. Preparación de pedidos	45
RA4. Realiza el seguimiento del servicio postventa identificando las situaciones posibles y aplicando los protocolos correspondientes	COM_A_3006_04. Seguimiento del servicio postventa	40

■ **COM_B_3069. Técnicas básicas de merchandising.**

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Monta elementos de animación del punto de venta y expositores de productos describiendo los criterios comerciales que es preciso utilizar	COM_A_3069_01. Montaje de elementos de animación del punto de venta y de expositores de productos	45
RA2. Dispone productos en lineales y expositores, seleccionando la técnica básica de «merchandising» apropiada a las características del producto	COM_A_3069_02. Disposición de productos en lineales y expositores	50
RA3. Colocación de etiquetas y dispositivos de seguridad valorando la relevancia del sistema de codificación «European Article Numbering Association» (EAN) en el control del punto de venta	COM_A_3069_03. Colocación de etiquetas y de dispositivos de seguridad	40

RA4. Empaqueta productos relacionando la técnica seleccionada con los criterios comerciales y de imagen perseguidos	COM_A_3069_04. Empaquetado de productos	45
---	---	----

■ **COM_B_3070. Operaciones auxiliares de almacenaje.**

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Recepciona mercancías, relacionando sus características con las condiciones de almacenamiento previstas	COM_A_3070_01. Recepción de mercancías	40
RA2. Etiqueta mercancías mediante aplicaciones informáticas específicas, valorando el control de la trazabilidad que posibilita su registro y codificación	COM_A_3070_02. Etiquetado de mercancías	40
RA3. Almacena productos y mercancías, justificando su ubicación y condiciones de almacenamiento en función del espacio disponible	COM_A_3070_03. Almacenamiento de productos y mercancías	45
RA4. Colabora en la elaboración de inventarios de mercancías, realizando operaciones básicas de control de existencias mediante herramientas informáticas de control de almacenes	COM_A_3070_04. Elaboración de inventarios de mercancías	40
RA5. Prepara pedidos para su expedición, relacionando las características, condiciones de manipulación y conservación de mercancías y productos con órdenes de trabajo y documentos de expedición	COM_A_3070_05. Preparación de pedidos	40

ANEXO X

Título de Técnico Básico en Electricidad y Electrónica [ELEI-20]

1- Duración total, distribución horaria semanal y secuenciación por cursos de los módulos profesionales correspondientes a la oferta de grado D del título de Técnico Básico en Electricidad y Electrónica:

Módulo Profesional	Horas totales	Secuenciación	
		1.º	2.º
3013. Instalaciones eléctricas y domóticas	350	11	
3014. Instalaciones de telecomunicaciones	200	6	
3159. Itinerario personal para la empleabilidad	80	2	
3161. Comunicación y Ciencias Sociales I	200	6	
3163. Ciencias Aplicadas I	140	4	
Tutoría	30	1	
3015. Equipos eléctricos y electrónicos	290		9
3016. Instalación y mantenimiento de redes para transmisión de datos	260		8
3160. Proyecto intermodular de aprendizaje colaborativo	80		2
3162. Comunicación y Ciencias Sociales II	200		6
3164. Ciencias Aplicadas II	140		4
Tutoría	30		1
Total.	2.000	30	30

2- Composición y carga horaria de la oferta de grado C, correspondiente a los certificados profesionales vinculados al título de Técnico Básico en Electricidad y Electrónica.

■ Certificado profesional ELE_C_001_3B. Operaciones auxiliares de montaje de instalaciones electrotécnicas y de telecomunicaciones en edificios.

Módulos Profesionales	Horas
1782. Prevención de riesgos laborales	30
3013. Instalaciones eléctricas y domóticas	350
3014. Instalaciones de telecomunicaciones	200
DURACIÓN TOTAL:	580

■ Certificado profesional ELE_C_002_3B. Operaciones auxiliares de montaje y mantenimiento de equipos eléctricos y electrónicos y de redes de transmisión de datos.

Módulos Profesionales	Horas
1782. Prevención de riesgos laborales	30
3015. Equipos eléctricos y electrónicos	290
3016. Instalación y mantenimiento de redes para transmisión de datos	260
DURACIÓN TOTAL:	580

3- Relación y carga horaria de las ofertas de grado B, correspondiente a los certificados de competencia asociados a los módulos profesionales del título de Técnico Básico en Electricidad y Electrónica:

Formación a cursar	Certificado de competencia en	Duración ámbito autonómico (HORAS)
3013. Instalaciones eléctricas y domóticas	ELE_B_3013. Instalaciones eléctricas y domóticas	350
3014. Instalaciones de telecomunicaciones	ELE_B_3014. Instalaciones de telecomunicaciones	200
3015. Equipos eléctricos y electrónicos	ELE_B_3015. Equipos eléctricos y electrónicos	290
3016. Instalación y mantenimiento de redes para transmisión de datos	ELE_B_3016. Instalación y mantenimiento de redes para transmisión de datos	260

4- Relación y carga horaria de las ofertas de grado A, correspondientes a las acreditaciones parciales de competencia asociadas a los resultados de aprendizaje de cada módulo profesional del título de Técnico Básico en Electricidad y Electrónica:

■ ELE_B_3013. Instalaciones eléctricas y domóticas.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Selecciona los elementos, equipos y herramientas para la realización del montaje y mantenimiento de instalaciones eléctricas de edificios, relacionándolos con su función en la instalación	ELE_A_3013_01. Equipos y herramientas para montaje y mantenimiento de instalaciones eléctricas de edificios	40
RA2. Monta canalizaciones, soportes y cajas en una instalación eléctrica de baja tensión y/o domóticas, replanteando el trazado de la instalación	ELE_A_3013_02. Montaje de canalizaciones en instalaciones eléctricas de baja tensión y/o domóticas	75

RA3. Tiende el cableado entre equipos y elementos de las instalaciones eléctricas de baja tensión y/o domóticas, aplicando técnicas de acuerdo a la tipología de los conductores y a las características de la instalación	ELE_A_3013_03. Cableado de equipos y elementos en instalaciones eléctricas de baja tensión y/o domóticas	80
RA4. Instala mecanismos y elementos de las instalaciones eléctricas y/o domóticas, identificando sus componentes y aplicaciones	ELE_A_3013_04. Instalación de mecanismos y elementos en instalaciones eléctricas de baja tensión y/o domóticas	75
RA5. Realiza operaciones auxiliares de mantenimiento de instalaciones eléctricas y/o domóticas de edificios, relacionando las intervenciones con los resultados a conseguir	ELE_A_3013_05. Realización de operaciones auxiliares de mantenimiento en instalaciones eléctricas de baja tensión y/o domóticas	80

■ ELE_B_3014. Instalaciones de telecomunicaciones.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Selecciona los elementos que configuran las instalaciones de telecomunicaciones, identificando y describiendo sus principales características y funcionalidad	ELE_A_3014_01. Selección e identificación de elementos que configuran las instalaciones de telecomunicaciones	40
RA2. Monta canalizaciones, soportes y armarios en instalaciones de infraestructuras de telecomunicaciones en edificios, interpretando los croquis de la instalación	ELE_A_3014_02. Montaje de canalizaciones, soportes y armarios en instalaciones de telecomunicaciones	60
RA3. Monta cables en instalaciones de telecomunicaciones en edificios, aplicando las técnicas establecidas y verificando el resultado	ELE_A_3014_03. Cableado de instalaciones de telecomunicaciones	50
RA4. Instala elementos y equipos de instalaciones de infraestructuras de telecomunicaciones en edificios, aplicando las técnicas establecidas y verificando el resultado	ELE_A_3014_04. Instalación de elementos y equipos de instalaciones de telecomunicaciones	50

■ ELE_B_3015. Equipos eléctricos y electrónicos.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Identifica el material, herramientas y equipo necesarios para el montaje y ensamblado de equipos eléctricos y	ELE_A_3015_01. Identificación del material, herramientas y equipo necesarios para el montaje y	30

electrónicos, describiendo sus principales características y funcionalidad	ensamblado de equipos eléctricos y electrónicos	
RA2. Determina la secuencia de las operaciones de montaje y desmontaje de equipos eléctricos y electrónicos, interpretando esquemas e identificando los pasos a seguir	ELE_A_3015_02. Determinación de la secuencia de las operaciones de montaje y desmontaje de equipos eléctricos y electrónicos	50
RA3. Monta y desmonta elementos de equipos eléctricos o electrónicos, interpretando esquemas y guías de montaje	ELE_A_3015_03. Montaje y desmontaje de elementos de equipos eléctricos y electrónicos	70
RA4. Conexiona elementos en equipos eléctricos o electrónicos aplicando técnicas básicas y verificando la continuidad	ELE_A_3015_04. Conexión de elementos en equipos eléctricos y electrónicos	70
RA5. Realiza el mantenimiento básico de equipos eléctricos y electrónicos, aplicando las técnicas establecidas en condiciones de calidad y seguridad	ELE_A_3015_05. Mantenimiento básico de equipos eléctricos y electrónicos	70

■ **ELE_B_3016. Instalación y mantenimiento de redes para transmisión de datos.**

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Selecciona los elementos que configuran las redes para la transmisión de voz y datos, describiendo sus principales características y funcionalidad	ELE_A_3016_01. Selección de los elementos que configuran las redes para la transmisión de voz y datos	30
RA2. Monta canalizaciones, soportes y armarios en redes de transmisión de voz y datos, identificando los elementos en el plano de la instalación y aplicando técnicas de montaje	ELE_A_3016_02. Montaje de canalizaciones, soportes y armarios en redes de transmisión de voz y datos	70
RA3. Despliega el cableado de una red de voz y datos analizando su trazado	ELE_A_3016_03. Despliegue del cableado de una red de voz y datos	45
RA4. Instala elementos y sistemas de transmisión de voz y datos, reconociendo y aplicando las diferentes técnicas de montaje	ELE_A_3016_04. Instalación de elementos y sistemas de transmisión de voz y datos	50
RA5. Realiza operaciones básicas de configuración en redes locales cableadas relacionándolas con sus aplicaciones	ELE_A_3016_05. Realización de operaciones básicas de configuración en redes locales cableadas	45
RA6. Cumple las normas de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, identificando los riesgos asociados, las medidas y sistemas para prevenirlos	ELE_A_3016_06. Cumplimiento de las normas de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental	20

ANEXO XI

Título de Técnico Básico en Instalaciones Electrotécnicas y Mecánica [ELEI-21]

1- Duración total, distribución horaria semanal y secuenciación por cursos de los módulos profesionales correspondientes a la oferta de grado D del título de Técnico Básico en Instalaciones Electrotécnicas y Mecánica:

Módulo Profesional	Horas totales	Secuenciación	
		1.º	2.º
3013. Instalaciones eléctricas y domóticas	350	11	
3014. Instalaciones de telecomunicaciones	200	6	
3159. Itinerario personal para la empleabilidad	80	2	
3161. Comunicación y Ciencias Sociales I	200	6	
3163. Ciencias Aplicadas I	140	4	
Tutoría	30	1	
3020. Operaciones básicas de fabricación	200		6
3021. Soldadura y carpintería metálica	200		6
3022. Carpintería de aluminio y PVC	150		5
3160. Proyecto intermodular de aprendizaje colaborativo	80		2
3162. Comunicación y Ciencias Sociales II	200		6
3164. Ciencias Aplicadas II	140		4
Tutoría	30		1
Total.	2.000	30	30

2- Composición y carga horaria de la oferta de grado C, correspondiente a los certificados profesionales vinculados al título de Técnico Básico en Instalaciones Electrotécnicas y Mecánica.

■ Certificado profesional ELE_C_001_3B. Operaciones auxiliares de montaje de instalaciones electrotécnicas y de telecomunicaciones en edificios.

Módulos Profesionales	Horas
1782. Prevención de riesgos laborales	30
3013. Instalaciones eléctricas y domóticas	350
3014. Instalaciones de telecomunicaciones	200
DURACIÓN TOTAL:	580

3- Relación y carga horaria de las ofertas de grado B, correspondiente a los certificados de competencia asociados a los módulos profesionales del título de Técnico Básico en Instalaciones Electrotécnicas y Mecánica:

Formación a cursar	Certificado de competencia en	Duración ámbito autonómico (HORAS)
3013. Instalaciones eléctricas y domóticas	ELE_B_3013. Instalaciones eléctricas y domóticas	350
3014. Instalaciones de telecomunicaciones	ELE_B_3014. Instalaciones de telecomunicaciones	200

4- Relación y carga horaria de las ofertas de grado A, correspondientes a las acreditaciones parciales de competencia asociadas a los resultados de aprendizaje de cada módulo profesional del título de Técnico Básico en Instalaciones Electrotécnicas y Mecánica:

■ ELE_B_3013. Instalaciones eléctricas y domóticas.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Selecciona los elementos, equipos y herramientas para la realización del montaje y mantenimiento de instalaciones eléctricas de edificios, relacionándolos con su función en la instalación	ELE_A_3013_01. Equipos y herramientas para montaje y mantenimiento de instalaciones eléctricas de edificios	40
RA2. Monta canalizaciones, soportes y cajas en una instalación eléctrica de baja tensión y/o domóticas, replanteando el trazado de la instalación	ELE_A_3013_02. Montaje de canalizaciones en instalaciones eléctricas de baja tensión y/o domóticas	75
RA3. Tiende el cableado entre equipos y elementos de las instalaciones eléctricas de baja tensión y/o domóticas, aplicando técnicas de acuerdo a la tipología de los conductores y a las características de la instalación	ELE_A_3013_03. Cableado de equipos y elementos en instalaciones eléctricas de baja tensión y/o domóticas	80
RA4. Instala mecanismos y elementos de las instalaciones eléctricas y/o domóticas, identificando sus componentes y aplicaciones	ELE_A_3013_04. Instalación de mecanismos y elementos en instalaciones eléctricas de baja tensión y/o domóticas	75
RA5. Realiza operaciones auxiliares de mantenimiento de instalaciones eléctricas y/o domóticas de edificios, relacionando las intervenciones con los resultados a conseguir	ELE_A_3013_05. Realización de operaciones auxiliares de mantenimiento en instalaciones eléctricas de baja tensión y/o domóticas	80

■ ELE_B_3014. Instalaciones de telecomunicaciones.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Selecciona los elementos que configuran las instalaciones de telecomunicaciones, identificando y describiendo sus principales características y funcionalidad	ELE_A_3014_01. Selección e identificación de elementos que configuran las instalaciones de telecomunicaciones	40
RA2. Monta canalizaciones, soportes y armarios en instalaciones de infraestructuras de telecomunicaciones en edificios, interpretando los croquis de la instalación	ELE_A_3014_02. Montaje de canalizaciones, soportes y armarios en instalaciones de telecomunicaciones	60
RA3. Monta cables en instalaciones de telecomunicaciones en edificios, aplicando las técnicas establecidas y verificando el resultado	ELE_A_3014_03. Cableado de instalaciones de telecomunicaciones	50
RA4. Instala elementos y equipos de instalaciones de infraestructuras de telecomunicaciones en edificios, aplicando las técnicas establecidas y verificando el resultado	ELE_A_3014_04. Instalación de elementos y equipos de instalaciones de telecomunicaciones	50

ANEXO XII

Título de Técnico Básico en Reforma y Mantenimiento de Edificios [EOCI-20]

1- Duración total, distribución horaria semanal y secuenciación por cursos de los módulos profesionales correspondientes a la oferta de grado D del título de Técnico Básico en Reforma y Mantenimiento de Edificios:

Módulo Profesional	Horas totales	Secuenciación	
		1.º	2.º
3082. Albañilería básica	245	8	
3083. Guarnecidos y enlucidos	140	4	
3087. Trabajos de pavimentación exterior y de urbanización	165	5	
3159. Itinerario personal para la empleabilidad	80	2	
3161. Comunicación y Ciencias Sociales I	200	6	
3163. Ciencias Aplicadas I	140	4	
Tutoría	30	1	
3084. Falsos techos	165		5
3085. Pintura y empapelado	165		5
3086. Reformas y mantenimiento básico de edificios	220		7
3160. Proyecto intermodular de aprendizaje colaborativo	80		2
3162. Comunicación y Ciencias Sociales II	200		6
3164. Ciencias Aplicadas II	140		4
Tutoría	30		1
Total.	2.000	30	30

2- Composición y carga horaria de la oferta de grado C, correspondiente a los certificados profesionales vinculados al título de Técnico Básico en Reforma y Mantenimiento de Edificios.

■ Certificado profesional EOC_C_001_3B. Operaciones auxiliares de albañilería, revestimientos y pavimentación exterior.

Módulos Profesionales	Horas
1724. Prevención de riesgos laborales en construcción	60
3082. Albañilería básica	245
3086. Reformas y mantenimiento básico de edificios	220
3087. Trabajos de pavimentación exterior y de urbanización	165
DURACIÓN TOTAL:	690

■ Certificado profesional EOC_C_002_3B. Operaciones básicas de revestimientos con yeso, pintura y falsos techos.

Módulos Profesionales	Horas
1724. Prevención de riesgos laborales en construcción	60
3083. Guarnecidos y enlucidos	140
3084. Falsos techos	165
3085. Pintura y empapelado	165
DURACIÓN TOTAL:	530

3- Relación y carga horaria de las ofertas de grado B, correspondiente a los certificados de competencia asociados a los módulos profesionales del título de Técnico Básico en Reforma y Mantenimiento de Edificios:

Formación a cursar	Certificado de competencia en	Duración ámbito autonómico (HORAS)
3082. Albañilería básica	EOC_B_3082. Albañilería básica	245
3083. Guarnecidos y enlucidos	EOC_B_3083. Guarnecidos y enlucidos	140
3084. Falsos techos	EOC_B_3084. Falsos techos	165
3085. Pintura y empapelado	EOC_B_3085. Pintura y empapelado	165
3086. Reformas y mantenimiento básico de edificios	EOC_B_3086. Reformas y mantenimiento básico de edificios	220
3087. Trabajos de pavimentación exterior y de urbanización	EOC_B_3087. Trabajos de pavimentación exterior y de urbanización	165

4- Relación y carga horaria de las ofertas de grado A, correspondientes a las acreditaciones parciales de competencia asociadas a los resultados de aprendizaje de cada módulo profesional del título de Técnico Básico en Reforma y Mantenimiento de Edificios:

■ EOC_B_3082. Albañilería básica.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Acondiciona tajos de obra nueva, identificando las herramientas, las condiciones para el acopiado, los materiales y la disposición de los medios auxiliares	EOC_A_3082_01. Acondicionamiento de tajos en obras de albañilería	20
RA2. Prepara morteros, pastas de yeso y adhesivos, relacionando las dosificaciones e instrucciones de uso con sus aplicaciones	EOC_A_3082_02. Preparación de morteros, pastas y adhesivos	25
RA3. Levanta fábricas de ladrillo reconociendo la secuencia de las operaciones en función de la tipología del	EOC_A_3082_03. Ejecución de fábricas de ladrillo	55

paramento y aplicando las técnicas correspondientes		
RA4. Tiende guarnecidos, enlucidos y enfoscados relacionando la secuencia de operaciones con la tipología del paramento y las características del material	EOC_A_3082_04. Ejecución de revestimientos continuos	40
RA5. Alicata paramentos identificando las condiciones de nivelación, agarre y planeidad del soporte	EOC_A_3082_05. Ejecución de alicatados	30
RA6. Realiza solados identificando las condiciones de nivelación, agarre y planeidad del soporte	EOC_A_3082_06. Ejecución de solados	30
RA7. Realiza ayudas de albañilería a las instalaciones de fontanería, saneamiento, electricidad y climatización, identificando los trazados y elementos	EOC_A_3082_07. Ayudas a la albañilería en la ejecución de instalaciones	20
RA8. Aplica los protocolos y las medidas preventivas de riesgos laborales y protección ambiental durante la realización de actividades	EOC_A_3082_08. Prevención de riesgos en trabajos de albañilería básica	25

■ EOC_B_3083. Guarnecidos y enlucidos.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Acondiciona tajos describiendo las operaciones a realizar e identificando equipos y materiales	EOC_A_3083_01. Acondicionamiento de tajos para trabajos de revestimientos con yeso	15
RA2. Prepara pastas de yeso, escayola y adhesivos, relacionando las dosificaciones e instrucciones de uso con sus aplicaciones	EOC_A_3083_02. Preparación de pastas de yeso y adhesivos	15
RA3. Tiende guarnecidos y enlucidos de yeso «a buena vista» relacionando la secuencia de operaciones características del proceso en función del tipo de paramento	EOC_A_3083_03. Aplicación de revestimientos de yeso a buena vista	55
RA4. Tiende guarnecidos y enlucidos de yeso «maestreados» relacionando la secuencia de operaciones características del proceso en función de la naturaleza y estado del paramento	EOC_A_3083_04. Aplicación de revestimientos de yeso maestreados	55

■ EOC_B_3084. Falsos techos.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Coloca falsos techos continuos relacionando materiales y técnicas de	EOC_A_3084_01. Colocación de falsos techos continuos	53

ejecución con las características del soporte y del tipo de sujeción previsto		
RA2. Coloca falsos techos de placas relacionando materiales y técnicas de ejecución con las características del soporte y del tipo de sujeción previsto	EOC_A_3084_02. Colocación de falsos techos de placas	52
RA3. Coloca molduras y otros elementos decorativos u ornamentales relacionando materiales y técnicas de ejecución con las características del soporte y del acabado funcional y/o estético previsto	EOC_A_3084_03. Colocación de molduras y otros elementos decorativos	30
RA4. Elabora presupuestos de colocación de falsos techos y/o molduras, identificando el coste de los materiales y de los recursos así como de la dificultad asociada al proceso	EOC_A_3084_04. Elaboración de presupuestos de los trabajos de colocación de falsos techos	30

■ EOC_B_3085. Pintura y empapelado.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Aplica imprimaciones en paramentos y otras superficies, relacionando materiales y técnicas de ejecución con las características del soporte y del tipo de acabado	EOC_A_3085_01. Aplicación de imprimaciones en paramentos	35
RA2. Pinta paramentos interiores al temple describiendo las operaciones necesarias y aplicando técnicas correspondientes	EOC_A_3085_02. Pintado al temple de paramentos en interiores de edificios	35
RA3. Pinta superficies al plástico describiendo las operaciones necesarias y aplicando técnicas correspondientes	EOC_A_3085_03. Pintado con pinturas plásticas en paramentos de edificios	50
RA4. Empapela paramentos interiores describiendo las operaciones necesarias y aplicando técnicas correspondientes	EOC_A_3085_04. Ejecución de empapelado de paramentos interiores	30
RA5. Elabora presupuestos de pintura y/o empapelado, identificando el coste de los materiales y de los recursos así como de la dificultad asociada al proceso	EOC_A_3085_05. Elaboración de presupuestos de trabajos de pintura y empapelado	15

■ EOC_B_3086. Reformas y mantenimiento básico de edificios.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Elabora presupuestos identificando el coste de los materiales y de los recursos así como de la dificultad asociada al proceso	EOC_A_3086_01. Elaboración de presupuestos de obras de reforma	45

RA2. Acondiciona tajos de reforma, identificando las herramientas, las condiciones para el acopiado, los materiales y la disposición de los medios auxiliares	EOC_A_3086_02. Acondicionamiento de tajos en obras de reforma	30
RA3. Sanea paramentos relacionando la secuencia de operaciones con su tipología y aplicando las técnicas de ejecución correspondientes	EOC_A_3086_03. Ejecución del saneado de paramentos en obras de reforma	50
RA4. Pinta paramentos relacionando el tipo de soporte con el material a emplear y las técnicas de ejecución	EOC_A_3086_04. Aplicación de pintura en obras de reforma	95

■ EOC_B_3087. Trabajos de pavimentación exterior y de urbanización.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Prepara bases para pavimentación identificando y ejecutando operaciones de extendido y nivelación	EOC_A_3087_01. Preparación de bases para pavimentación exterior	20
RA2. Realiza pequeños pozos, arquetas y alcorques, relacionando sus características con las instalaciones implicadas y aplicando las técnicas de ejecución correspondientes	EOC_A_3087_02. Realización de pozos, arquetas y alcorques	40
RA3. Abre zanjas para canalizaciones de redes de servicio relacionando los tipos de red de suministro o evacuación con los trabajos de ejecución	EOC_A_3087_03. Apertura de zanjas para canalizaciones de redes de servicio	30
RA4. Realiza pavimentos exteriores con piezas identificando las condiciones para su nivelación y aplicando las técnicas de ejecución pertinentes	EOC_A_3087_04. Ejecución de pavimentos exteriores	45
RA5. Coloca mobiliario urbano y señalización vertical, identificando sus condiciones de ejecución y sistemas de anclaje	EOC_A_3087_05. Colocación de mobiliario urbano y señalización vertical	30

ANEXO XIII

Título de Técnico Básico en Fabricación de Elementos Metálicos [FMEI-20]

1- Duración total, distribución horaria semanal y secuenciación por cursos de los módulos profesionales correspondientes a la oferta de grado D del título de Técnico Básico en Fabricación de Elementos Metálicos:

Módulo Profesional	Horas totales	Secuenciación	
		1.º	2.º
3020. Operaciones básicas de fabricación	200	6	
3021. Soldadura y carpintería metálica	200	6	
3022. Carpintería de aluminio y PVC	150	5	
3159. Itinerario personal para la empleabilidad	80	2	
3161. Comunicación y Ciencias Sociales I	200	6	
3163. Ciencias Aplicadas I	140	4	
Tutoría	30	1	
3015. Equipos eléctricos y electrónicos	290		9
3073. Operaciones básicas de calderería ligera	260		8
3160. Proyecto intermodular de aprendizaje colaborativo	80		2
3162. Comunicación y Ciencias Sociales II	200		6
3164. Ciencias Aplicadas II	140		4
Tutoría	30		1
Total.	2.000	30	30

2- Composición y carga horaria de la oferta de grado C, correspondiente a los certificados profesionales vinculados al título de Técnico Básico en Fabricación de Elementos Metálicos.

■ Certificado profesional FME_C_001_3B. Operaciones auxiliares de fabricación mecánica.

Módulos Profesionales	Horas
1782. Prevención de riesgos laborales	30
3020. Operaciones básicas de fabricación	200
3021. Soldadura y carpintería metálica	200
3022. Carpintería de aluminio y PVC	150
DURACIÓN TOTAL:	580

3- Relación y carga horaria de las ofertas de grado B, correspondiente a los certificados de competencia asociados a los módulos profesionales del título de Técnico Básico en Fabricación de Elementos Metálicos:

Formación a cursar	Certificado de competencia en	Duración ámbito autonómico (HORAS)
3020. Operaciones básicas de fabricación	FME_B_3020. Operaciones básicas de fabricación	200
3021. Soldadura y carpintería metálica	FME_B_3021. Soldadura y carpintería metálica	200
3022. Carpintería de aluminio y PVC	FME_B_3022. Carpintería de aluminio y PVC	150

4- Relación y carga horaria de las ofertas de grado A, correspondientes a las acreditaciones parciales de competencia asociadas a los resultados de aprendizaje de cada módulo profesional del título de Técnico Básico en Fabricación de Elementos Metálicos:

■ FME_B_3020. Operaciones básicas de fabricación.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Organiza su trabajo en la ejecución del mecanizado, interpretando la información contenida en las especificaciones del producto a mecanizar	FME_A_3020_01. Organización del trabajo en la ejecución del mecanizado	20
RA2. Prepara materiales, útiles y equipos de mecanizado, reconociendo sus características y aplicaciones	FME_A_3020_02. Preparación de materiales, útiles y equipos de mecanizado	20
RA3. Realiza operaciones básicas de fabricación, seleccionando las herramientas y equipos y aplicando las técnicas de fabricación	FME_A_3020_03. Operaciones básicas de fabricación	45
RA4. Manipula cargas en la alimentación y descarga de máquinas y sistemas automáticos para la realización de operaciones de fabricación, describiendo los dispositivos y el proceso	FME_A_3020_04. Manipulación de cargas en la alimentación y descarga de máquinas y sistemas automáticos	60
RA5. Realiza operaciones de verificación sobre las piezas obtenidas, relacionando las características del producto final con las especificaciones técnicas	FME_A_3020_05. Operaciones de verificación sobre piezas obtenidas	45

■ FME_B_3021. Soldadura y carpintería metálica.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito
--------------------	-------------------------------------	-----------------

		autonómico (HORAS)
RA1. Prepara materiales de carpintería metálica férrea, relacionándolos con las características del producto final e interpretando la documentación técnica	FME_A_3021_01. Preparación de materiales de carpintería metálica férrea	15
RA2. Prepara las máquinas y herramientas de construcciones metálicas, reconociendo sus características y aplicaciones	FME_A_3021_02. Preparación de máquinas y herramientas de construcciones metálicas	15
RA3. Prepara los equipos de soldadura por arco eléctrico y oxiacetilénica, reconociendo sus características y aplicaciones	FME_A_3021_03. Preparación de equipos de soldadura por arco eléctrico y oxiacetilénica	35
RA4. Realiza las operaciones básicas de mecanizado por conformado y soldeo sobre materiales férricos, relacionando la técnica a utilizar con las características del producto final	FME_A_3021_04. Operaciones básicas de mecanizado por conformado y soldeo sobre materiales férricos	55
RA5. Realiza las operaciones básicas de montaje de productos férricos, relacionando las fases del mismo con las características del producto final	FME_A_3021_05. Operaciones básicas de montaje de productos férricos	55
RA6. Transporta productos de carpintería metálica férrea, seleccionando los embalajes y útiles de transportes	FME_A_3021_06. Transporte de productos de carpintería metálica férrea	15

■ FME_B_3022. Carpintería de aluminio y PVC.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Prepara materiales de carpintería metálica no férrea, relacionándolos con las características del producto final e interpretando la documentación técnica	FME_A_3022_01. Preparación de materiales de carpintería metálica no férrea	25
RA2. Prepara las máquinas y herramientas de construcciones metálicas no férricas, reconociendo sus características y aplicaciones	FME_A_3022_02. Preparación de máquinas y herramientas de construcciones metálicas no férricas	25
RA3. Realiza las operaciones de mecanizado sobre materiales no férricos, relacionando la técnica a utilizar con las características del producto final	FME_A_3022_03. Operaciones de mecanizado sobre materiales no férricos	50
RA4. Realiza las operaciones de montaje de productos no férricos, relacionando las fases del mismo con las características del producto final	FME_A_3022_04. Operaciones de montaje de productos no férricos	50
RA5. Transporta productos de carpintería metálica no férrea, seleccionando los embalajes y útiles de transportes	FME_A_3022_05. Transporte de productos de carpintería metálica no férrea	20

ANEXO XIV

Título de Técnico Básico en Cocina y Restauración [HOTI-20]

1- Duración total, distribución horaria semanal y secuenciación por cursos de los módulos profesionales correspondientes a la oferta de grado D del título de Técnico Básico en Cocina y Restauración:

Módulo Profesional	Horas totales	Secuenciación	
		1.º	2.º
3034. Técnicas elementales de preelaboración	180	6	
3035. Procesos básicos de producción culinaria	270	8	
3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación	100	3	
3159. Itinerario personal para la empleabilidad	80	2	
3161. Comunicación y Ciencias Sociales I	200	6	
3163. Ciencias Aplicadas I	140	4	
Tutoría	30	1	
3005. Atención al cliente	90		3
3037. Técnicas elementales de servicio	160		5
3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas	140		4
3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering	160		5
3160. Proyecto intermodular de aprendizaje colaborativo	80		2
3162. Comunicación y Ciencias Sociales II	200		6
3164. Ciencias Aplicadas II	140		4
Tutoría	30		1
Total.	2.000	30	30

2- Composición y carga horaria de la oferta de grado C, correspondiente a los certificados profesionales vinculados al título de Técnico Básico en Cocina y Restauración.

■ Certificado profesional HOT_C_001_3B. Servicios auxiliares en cocina.

Módulos Profesionales	Horas
1782. Prevención de riesgos laborales	30
3034. Técnicas elementales de preelaboración	180

3035. Procesos básicos de producción culinaria	270
3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación	100
DURACIÓN TOTAL: 580	

- Certificado profesional HOT_C_002_3B. Servicios auxiliares en restaurante y bar.

Módulos Profesionales	Horas
1782. Prevención de riesgos laborales	30
3005. Atención al cliente	90
3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación	100
3037. Técnicas elementales de servicio	160
3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas	140
DURACIÓN TOTAL: 520	

- Certificado profesional HOT_C_003_3B. Servicios auxiliares en catering y colectividades.

Módulos Profesionales	Horas
1782. Prevención de riesgos laborales	30
3005. Atención al cliente	90
3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación	100
3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering	160
DURACIÓN TOTAL: 380	

3- Relación y carga horaria de las ofertas de grado B, correspondiente a los certificados de competencia asociados a los módulos profesionales del título de Técnico Básico en Cocina y Restauración:

Formación a cursar	Certificado de competencia en	Duración ámbito autonómico (HORAS)
3005. Atención al cliente	HOT_B_3005. Atención al cliente	90
3034. Técnicas elementales de preelaboración	HOT_B_3034. Técnicas elementales de preelaboración	180
3035. Procesos básicos de producción culinaria	HOT_B_3035. Procesos básicos de producción culinaria	270
3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación	HOT_B_3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación	100
3037. Técnicas elementales de servicio	HOT_B_3037. Técnicas elementales de servicio	160
3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas	HOT_B_3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas	140

3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering	HOT_B_3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering	160
--	--	-----

4- Relación y carga horaria de las ofertas de grado A, correspondientes a las acreditaciones parciales de competencia asociadas a los resultados de aprendizaje de cada módulo profesional del título de Técnico Básico en Cocina y Restauración:

■ HOT_B_3005. Atención al cliente.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Atiende a posibles clientes, reconociendo las diferentes técnicas de comunicación.	HOT_A_3005_01. Técnicas de comunicación con el cliente	25
RA2. Comunica al posible cliente las diferentes posibilidades del servicio, justificándolas desde el punto de vista técnico.	HOT_A_3005_02. Proceso de venta o prestación del servicio	25
RA3. Informa al probable cliente del servicio realizado, justificando las operaciones ejecutadas.	HOT_A_3005_03. Información del servicio realizado	20
RA4. Atiende reclamaciones de posibles clientes, reconociendo el protocolo de actuación.	HOT_A_3005_04. Atención de reclamaciones	20

■ HOT_B_3034. Técnicas elementales de preelaboración.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Acopia y distribuye materias primas interpretando documentos afines a la producción e instrucciones recibidas.	HOT_A_3034_01. Acopio y distribución de materias primas según instrucciones recibidas	25
RA2. Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas relacionando sus aplicaciones básicas y su funcionamiento.	HOT_A_3034_02. Preparación de máquinas, batería, útiles y herramientas según sean sus aplicaciones	20
RA3. Realiza operaciones previas de manipulación identificando y aplicando los procedimientos básicos de limpieza y cortes elementales, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.	HOT_A_3034_03. Realización de operaciones previas de manipulación y cortes elementales de alimentos	70
RA4. Realiza y obtiene cortes específicos y piezas con denominación, identificando y aplicando las técnicas y procedimientos adecuados a las diversas materias primas, de	HOT_A_3034_04. Realización de cortes y piezas con denominación propia	40

acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.		
RA5. Regenera materias primas identificando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.	HOT_A_3034_05. Regeneración de materias primas según sus características	25

■ **HOT_B_3035. Procesos básicos de producción culinaria.**

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Ejecuta técnicas elementales de cocción identificando sus características y aplicaciones.	HOT_A_3035_01. Ejecución de técnicas elementales de cocción	55
RA2. Realiza elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	HOT_A_3035_02. Realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones	40
RA3. Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.	HOT_A_3035_03. Preparación de elaboraciones culinarias sencillas	40
RA4. Elabora guarniciones y elementos de decoración básicos relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.	HOT_A_3035_04. Elaboración de guarniciones y elementos de decoración básicos	45
RA5. Realiza acabados y presentaciones sencillos relacionando su importancia en el resultado final de las elaboraciones.	HOT_A_3035_05. Realización de acabados y presentaciones sencillos	45
RA6. Asiste los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en los resultados finales y en la satisfacción del cliente.	HOT_A_3035_06. Asistencia en los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina	45

■ **HOT_B_3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.**

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Limpia y desinfecta utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	HOT_A_3036_01. Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones	15
RA2. Mantiene buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.	HOT_A_3036_02. Buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados	15
RA3. Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	HOT_A_3036_03. Aplicación de buenas prácticas de manipulación de los alimentos	15

RA4. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.	HOT_A_3036_04. Empleo de recursos de manera eficiente	10
RA5. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.	HOT_A_3036_05. Recogida de los residuos y selección	10
RA6. Envasa y conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados relacionando y aplicando el método acorde a las necesidades de los productos, según instrucciones recibidas y normas establecidas.	HOT_A_3036_06. Envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados	15
RA7. Recepciona materias primas identificando sus características y sus necesidades de conservación y almacenamiento.	HOT_A_3036_07. Recepción de materias primas y almacenamiento según sus características	20

■ HOT_B_3037. Técnicas elementales de servicio.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Acopia y distribuye internamente géneros y material en la zona de restaurante, interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas.	HOT_A_3037_01. Acopio y distribución de géneros y material en el restaurante	20
RA2. Prepara equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.	HOT_A_3037_02. Preparación de equipos, útiles y menaje propios del restaurante	20
RA3. Realiza operaciones de preservicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, previas al desarrollo de los distintos tipos de servicio.	HOT_A_3037_03. Realización de las operaciones de preservicio	40
RA4. Asiste o realiza operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo.	HOT_A_3037_04. Asistencia o realización de operaciones sencillas de servicio de restaurante	50
RA5. Realiza operaciones de postservicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, posteriores al desarrollo de los distintos tipos de servicio.	HOT_A_3037_05. Realización de las operaciones de postservicio	30

■ HOT_B_3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Acopia y distribuye géneros interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas.	HOT_A_3038_01. Acopio y distribución de géneros en el área de bar	25
RA2. Prepara equipos, útiles y menaje propios de área de bar, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.	HOT_A_3038_02. Preparación de equipos, útiles y menaje propios del área de bar	25
RA3. Prepara y presenta elaboraciones sencillas de bebidas, identificando y aplicando técnicas elementales de preparación en tiempo y forma, de acuerdo a instrucciones recibidas y normas establecidas.	HOT_A_3038_03. Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de bebidas	30
RA4. Prepara y presenta elaboraciones sencillas de comidas rápidas, identificando y aplicando las diversas técnicas culinarias básicas.	HOT_A_3038_04. Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de comidas rápidas	30
RA5. Asiste o realiza el servicio de alimentos y bebidas en barra, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo.	HOT_A_3038_05. Asistencia o realización en el servicio de alimentos y bebidas en barra	30

■ HOT_B_3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Acopia materiales para servicios de catering, identificando sus características y aplicaciones.	HOT_A_3039_01. Acopio de materiales para servicios de catering	45
RA2. Recepciona mercancías procedentes de servicios de catering, caracterizando los procedimientos de control, clasificación y distribución en las zonas de descarga.	HOT_A_3039_02. Recepción de mercancías procedentes de servicios de catering	40
RA3. Limpia materiales y equipos, reconociendo y relacionando las características de la maquinaria específica y los materiales con las operaciones de lavado.	HOT_A_3039_03. Limpieza de materiales y equipos	45
RA4. Aplica protocolos de seguridad e higiene alimentaria, identificando y valorando los peligros asociados a unas prácticas inadecuadas.	HOT_A_3039_04. Aplicación de protocolos de seguridad e higiene alimentaria	30

ANEXO XV

Título de Técnico Básico en Alojamiento y Lavandería [HOTI-2I]

1- Duración total, distribución horaria semanal y secuenciación por cursos de los módulos profesionales correspondientes a la oferta de grado D del título de Técnico Básico en Alojamiento y Lavandería:

Módulo Profesional	Horas totales	Secuenciación	
		1.º	2.º
3077. Materiales y productos textiles	90	3	
3093. Lavado y secado de ropa	140	4	
3094. Planchado y embolsado de ropa	140	4	
3130. Puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamiento	180	6	
3159. Itinerario personal para la empleabilidad	80	2	
3161. Comunicación y Ciencias Sociales I	200	6	
3163. Ciencias Aplicadas I	140	4	
Tutoría	30	1	
3005. Atención al cliente	90		3
3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering	160		5
3131. Lavandería y mantenimiento de lencería en el alojamiento	300		9
3160. Proyecto intermodular de aprendizaje colaborativo	80		2
3162. Comunicación y Ciencias Sociales II	200		6
3164. Ciencias Aplicadas II	140		4
Tutoría	30		1
Total.	2.000	30	30

2- Composición y carga horaria de la oferta de grado C, correspondiente a los certificados profesionales vinculados al título de Técnico Básico en Alojamiento y Lavandería.

■ Certificado profesional HOT_C_004_3B. Actividades básicas del departamento de pisos.

Módulos Profesionales	Horas
1782. Prevención de riesgos laborales	30
3005. Atención al cliente	90

3130. Puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamiento	180
3131. Lavandería y mantenimiento de lencería en el alojamiento	300
DURACIÓN TOTAL: 600	

- Certificado profesional HOT_C_005_3B. Actividades básicas de lavandería y lencería.

Módulos Profesionales	Horas
1782. Prevención de riesgos laborales	30
3005. Atención al cliente	90
3077. Materiales y productos textiles	90
3093. Lavado y secado de ropa	140
3094. Planchado y embolsado de ropa	140
3131. Lavandería y mantenimiento de lencería en el alojamiento	300
DURACIÓN TOTAL: 790	

3- Relación y carga horaria de las ofertas de grado B, correspondiente a los certificados de competencia asociados a los módulos profesionales del título de Técnico Básico en Alojamiento y Lavandería:

Formación a cursar	Certificado de competencia en	Duración ámbito autonómico (HORAS)
3005. Atención al cliente	HOT_B_3005. Atención al cliente	90
3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering	HOT_B_3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering	160
3077. Materiales y productos textiles	HOT_B_3077. Materiales y productos textiles	90
3093. Lavado y secado de ropa	HOT_B_3093. Lavado y secado de ropa	140
3094. Planchado y embolsado de ropa	HOT_B_3094. Planchado y embolsado de ropa	140
3130. Puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamiento	HOT_B_3130. Puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamiento	180
3131. Lavandería y mantenimiento de lencería en el alojamiento	HOT_B_3131. Lavandería y mantenimiento de lencería en el alojamiento	300

4- Relación y carga horaria de las ofertas de grado A, correspondientes a las acreditaciones parciales de competencia asociadas a los resultados de aprendizaje de cada módulo profesional del título de Técnico Básico en Alojamiento y Lavandería:

- HOT_B_3005. Atención al cliente.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito
--------------------	-------------------------------------	-----------------

		autonómico (HORAS)
RA1. Atiende a posibles clientes, reconociendo las diferentes técnicas de comunicación.	HOT_A_3005_01. Técnicas de comunicación con el cliente	25
RA2. Comunica al posible cliente las diferentes posibilidades del servicio, justificándolas desde el punto de vista técnico.	HOT_A_3005_02. Proceso de venta o prestación del servicio	25
RA3. Informa al probable cliente del servicio realizado, justificando las operaciones ejecutadas.	HOT_A_3005_03. Información del servicio realizado	20
RA4. Atiende reclamaciones de posibles clientes, reconociendo el protocolo de actuación.	HOT_A_3005_04. Atención de reclamaciones	20

■ **HOT_B_3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.**

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Acopia materiales para servicios de catering, identificando sus características y aplicaciones.	HOT_A_3039_01. Acopio de materiales para servicios de catering	45
RA2. Recepciona mercancías procedentes de servicios de catering, caracterizando los procedimientos de control, clasificación y distribución en las zonas de descarga.	HOT_A_3039_02. Recepción de mercancías procedentes de servicios de catering	40
RA3. Limpia materiales y equipos, reconociendo y relacionando las características de la maquinaria específica y los materiales con las operaciones de lavado.	HOT_A_3039_03. Limpieza de materiales y equipos	45
RA4. Aplica protocolos de seguridad e higiene alimentaria, identificando y valorando los peligros asociados a unas prácticas inadecuadas.	HOT_A_3039_04. Aplicación de protocolos de seguridad e higiene alimentaria	30

■ **HOT_B_3077. Materiales y productos textiles.**

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Recepciona materiales y productos textiles, distinguiendo sus propiedades y aplicaciones.	HOT_A_3077_01. Recepción de materiales y productos textiles	25
RA2. Recepciona elementos complementarios, relacionando las características de los mismos con sus aplicaciones.	HOT_A_3077_02. Recepción de elementos complementarios	20

RA3. Almacena los materiales y productos textiles y elementos complementarios, justificando la ubicación y condiciones de almacenamiento de los mismos.	HOT_A_3077_03. Almacenamiento de materiales y productos textiles	20
RA4. Controla las existencias del almacén, justificando el almacenaje mínimo.	HOT_A_3077_04. Control de existencias de lavandería	25

■ HOT_B_3093. Lavado y secado de ropa.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Determina el proceso de limpieza, relacionándolo con la naturaleza de las manchas y de los tejidos que hay que limpiar.	HOT_A_3093_01. Caracterización de proceso de limpieza	30
RA2. Prepara la máquina de lavado acuoso o en seco y de secado, relacionado las variables seleccionadas con las características de los artículos que hay que limpiar.	HOT_A_3093_02. Preparación de la maquinaria de lavado y secado	35
RA3. Opera las máquinas de lavado, valorando la acción de los diferentes productos químicos.	HOT_A_3093_03. Manejo de la maquinaria de lavado	35
RA4. Opera las máquinas de secado, justificando los parámetros seleccionados.	HOT_A_3093_04. Manejo de las máquinas de secado	40

■ HOT_B_3094. Planchado y embolsado de ropa.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Prepara las máquinas y equipos para el planchado y acabado de artículos textiles, relacionando las variables seleccionadas con las características de los artículos textiles.	HOT_A_3094_01. Preparación de la maquinaria de planchado	30
RA2. Plancha artículos textiles, justificando los procedimientos seleccionados.	HOT_A_3094_02. Planchado de artículos textiles	40
RA3. Acondiciona los artículos textiles, analizando los parámetros de calidad requeridos.	HOT_A_3094_03. Acondicionamiento de artículos textiles	30
RA4. Prepara para su entrega los artículos tratados, reconociendo los parámetros de identificación y de aseguramiento de la trazabilidad.	HOT_A_3094_04. Preparación para la entrega de los artículos lavados	40

■ HOT_B_3130. Puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamiento.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Clasifica las fórmulas más habituales de establecimientos de alojamiento identificando la estructura y funciones del departamento de pisos.	HOT_A_3130_01. Clasificación de establecimientos de alojamiento y funciones del departamento de pisos	25
RA2. Aplica las técnicas de aprovisionamiento, control e inventario de existencias del área de pisos relacionándolas con las necesidades del servicio.	HOT_A_3130_02. Realización del aprovisionamiento e inventarios del área de pisos	30
RA3. Aplica técnicas de limpieza y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes con los útiles adecuados interpretando información oral y escrita y cumplimentando la documentación requerida.	HOT_A_3130_03. Realización de la limpieza y puesta a punto de habitaciones y áreas comunes en establecimientos de alojamiento	45
RA4. Utiliza los equipos, máquinas y útiles que conforman la dotación básica del área de pisos relacionando su adecuación a la tarea y su rendimiento óptimo.	HOT_A_3130_04. Utilización de equipos, y máquinas del área de pisos	40
RA5. Aplica técnicas de limpieza y mantenimiento del mobiliario y elementos decorativos, utilizando los productos y útiles adecuados.	HOT_A_3130_05. Realización de la limpieza y mantenimiento del mobiliario en establecimientos de alojamiento	40

■ HOT_B_3131. Lavandería y mantenimiento de lencería en el alojamiento.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Describe el departamento de lavandería y lencería del establecimiento de alojamiento relacionando las tareas con cada puesto de trabajo.	HOT_A_3131_01. Descripción del departamento de lavandería y lencería	60
RA2. Efectúa las operaciones de aprovisionamiento interno necesario de productos y utensilios para su utilización en las operaciones de lavado planchado y reparación de ropa para el almacén de lencería, plantas y "offices" del establecimiento de alojamiento siguiendo el procedimiento de servicio.	HOT_A_3131_02. Aprovisionamiento interno departamento lavandería y lencería y otros almacenes en establecimientos de alojamiento	60
RA3. Prepara las ropas para su lavado y planchado, clasificándolas por lotes conforme a instrucciones.	HOT_A_3131_03. Preparación de la ropa para su lavado y planchado	60

RA4. Realiza arreglos simples de costura en las ropas y elementos de lencería o decoración textil subsanando defectos que puedan tener para quedar listas para el servicio.	HOT_A_3131_04. Realización de arreglos simples de costura	60
RA5. Desarrolla tareas básicas de control y mantenimiento efectivo del almacén de productos y del almacén de ropas de lencería relacionándolos con las necesidades de los departamentos y la documentación relacionada.	HOT_A_3131_05. Control y mantenimiento básico del almacén de lencería	60

ANEXO XVI

Título de Técnico Básico en Actividades de Panadería y Pastelería [HOTI-22]

1- Duración total, distribución horaria semanal y secuenciación por cursos de los módulos profesionales correspondientes a la oferta de grado D del título de Técnico Básico en Actividades de Panadería y Pastelería:

Módulo Profesional	Horas totales	Secuenciación	
		1.º	2.º
3005. Atención al cliente	90	3	
3017. Procesos básicos de pastelería	460	14	
3159. Itinerario personal para la empleabilidad	80	2	
3161. Comunicación y Ciencias Sociales I	200	6	
3163. Ciencias Aplicadas I	140	4	
Tutoría	30	1	
3007. Procesos básicos de panadería	275		9
3026. Dispensación en panadería y pastelería	115		3
3133. Operaciones auxiliares en la industria alimentaria	160		5
3160. Proyecto intermodular de aprendizaje colaborativo	80		2
3162. Comunicación y Ciencias Sociales II	200		6
3164. Ciencias Aplicadas II	140		4
Tutoría	30		1
Total.	2.000	30	30

2- Composición y carga horaria de la oferta de grado C, correspondiente a los certificados profesionales vinculados al título de Técnico Básico en Actividades de Panadería y Pastelería.

■ Certificado profesional HOT_C_006_3B. Actividades básicas de panadería y pastelería.

Módulos Profesionales	Horas
1782. Prevención de riesgos laborales	30
3007. Procesos básicos de panadería	275
3017. Procesos básicos de pastelería	460
DURACIÓN TOTAL:	765

■ Certificado profesional HOT_C_007_3B. Venta en panadería y pastelería.

Módulos Profesionales	Horas
1782. Prevención de riesgos laborales	30
3005. Atención al cliente	90
3026. Dispensación en panadería y pastelería	115
3133. Operaciones auxiliares en la industria alimentaria	160
DURACIÓN TOTAL:	395

3- Relación y carga horaria de las ofertas de grado B, correspondiente a los certificados de competencia asociados a los módulos profesionales del título de Técnico Básico en Actividades de Panadería y Pastelería:

Formación a cursar	Certificado de competencia en	Duración ámbito autonómico (HORAS)
3005. Atención al cliente	HOT_B_3005. Atención al cliente	90
3017. Procesos básicos de pastelería	HOT_B_3017. Procesos básicos de pastelería	460
3133. Operaciones auxiliares en la industria alimentaria	HOT_B_3133. Operaciones auxiliares en la industria alimentaria	160

4- Relación y carga horaria de las ofertas de grado A, correspondientes a las acreditaciones parciales de competencia asociadas a los resultados de aprendizaje de cada módulo profesional del título de Técnico Básico en Actividades de Panadería y Pastelería:

■ HOT_B_3005. Atención al cliente.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Atiende a posibles clientes, reconociendo las diferentes técnicas de comunicación.	HOT_A_3005_01. Técnicas de comunicación con el cliente	25
RA2. Comunica al posible cliente las diferentes posibilidades del servicio, justificándolas desde el punto de vista técnico.	HOT_A_3005_02. Proceso de venta o prestación del servicio	25
RA3. Informa al probable cliente del servicio realizado, justificando las operaciones ejecutadas.	HOT_A_3005_03. Información del servicio realizado	20
RA4. Atiende reclamaciones de posibles clientes, reconociendo el protocolo de actuación.	HOT_A_3005_04. Atención de reclamaciones	20

■ HOT_B_3017. Procesos básicos de pastelería.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Conserva géneros crudos y elaborados para su posterior regeneración y uso, operando equipos sencillos y utilizando técnicas específicas al tipo de producto.	HOT_A_3017_01. Conservación de géneros	50
RA2. Prepara masas de pastelería dulce y salada, utilizando técnicas básicas de elaboración de productos, como el amasado y la fermentación, entre otros.	HOT_A_3017_02. Preparación de masas de pastelería dulce y salada	85
RA3. Prepara pastas dulces y saladas de poca complejidad, utilizando técnicas básicas de cocinado para obtener productos de pastelería acabados o preparados de uso posterior.	HOT_A_3017_03. Preparación de pastas dulces y saladas de poca complejidad	90
RA4. Realiza actividades auxiliares en la preparación de cremas y rellenos dulces y salados, utilizando técnicas básicas de elaboración, de modo que resulten aptos para su consumo y uso posterior en productos de pastelería.	HOT_A_3017_04. Realización de actividades auxiliares en la preparación de cremas y rellenos dulces y salados	60
RA5. Realiza actividades auxiliares a la preparación de jarabes, confituras y gelatinas, utilizando técnicas básicas de elaboración de modo que resulten aptos para su consumo y uso posterior en productos de pastelería.	HOT_A_3017_05. Realización de actividades auxiliares a la preparación de jarabes, confituras y gelatinas	65
RA6. Prepara chocolates, granizados, batidos, zumos, cafés e infusiones y otras bebidas elaboradas a partir de especificaciones para su consumo directo.	HOT_A_3017_06. Preparación de chocolates, granizados, batidos, zumos, cafés e infusiones	60
RA7. Cumple las normas higiénico-sanitarias de seguridad laboral y de manipulación de alimentos para evitar riesgos laborales, ambientales y de toxiinfecciones alimentarias en pastelería.	HOT_A_3017_07. Cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos	50

■ HOT_B_3133. Operaciones auxiliares en la industria alimentaria.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Colabora en el trabajo de control y recepción de materias primas y de productos auxiliares, registrando las mediciones previas y ejecutando posteriores instrucciones.	HOT_A_3133_01. Colaboración en el control y recepción de materias primas	32

RA2. Prepara las materias primas y los productos auxiliares, realizando las operaciones básicas necesarias y atendiendo a las instrucciones del proceso previo a la elaboración.	HOT_A_3133_02. Preparación de las materias primas y de los productos auxiliares	32
RA3. Prepara materiales de envasado, acondicionado y embalaje de productos alimentarios, regulando los equipos específicos según las instrucciones de trabajo.	HOT_A_3133_03. Preparación de materiales de envasado, acondicionado y embalaje de productos alimentarios	32
RA4. Envasa y acondiciona los productos alimentarios, controlando las líneas automáticas del proceso de acuerdo con las instrucciones establecidas.	HOT_A_3133_04. Envasado ya acondicionamiento de los productos alimentarios	32
RA5. Empaqueta y embala los productos alimentarios envasados, operando con equipos automáticos o semiautomáticos, según las instrucciones de trabajo.	HOT_A_3133_05. Empaquetado y embalaje de los productos alimentarios	32

ANEXO XVII

Título de Técnico Básico en Informática y Comunicaciones [IFCI-20]

1- Duración total, distribución horaria semanal y secuenciación por cursos de los módulos profesionales correspondientes a la oferta de grado D del título de Técnico Básico en Informática y Comunicaciones:

Módulo Profesional	Horas totales	Secuenciación	
		1.º	2.º
3029. Montaje y mantenimiento de sistemas y componentes informáticos	320	10	
3030. Operaciones auxiliares para la configuración y la explotación	230	7	
3159. Itinerario personal para la empleabilidad	80	2	
3161. Comunicación y Ciencias Sociales I	200	6	
3163. Ciencias Aplicadas I	140	4	
Tutoría	30	1	
3015. Equipos eléctricos y electrónicos	290		9
3016. Instalación y mantenimiento de redes para transmisión de datos	260		8
3160. Proyecto intermodular de aprendizaje colaborativo	80		2
3162. Comunicación y Ciencias Sociales II	200		6
3164. Ciencias Aplicadas II	140		4
Tutoría	30		1
Total.	2.000	30	30

2- Composición y carga horaria de la oferta de grado C, correspondiente a los certificados profesionales vinculados al título de Técnico Básico en Informática y Comunicaciones.

■ Certificado profesional IFC_C_001_3B. Operaciones auxiliares de montaje y mantenimiento de componentes informáticos, eléctricos y electrónicos.

Módulos Profesionales	Horas
1782. Prevención de riesgos laborales	30
3015. Equipos eléctricos y electrónicos	290
3029. Montaje y mantenimiento de sistemas y componentes informáticos	320
DURACIÓN TOTAL:	640

■ Certificado profesional IFC_C_002_3B. Operaciones auxiliares de configuración y explotación de sistemas microinformáticos y redes.

Módulos Profesionales	Horas
1782. Prevención de riesgos laborales	30
3016. Instalación y mantenimiento de redes para transmisión de datos	260
3030. Operaciones auxiliares para la configuración y la explotación	230
DURACIÓN TOTAL:	520

3- Relación y carga horaria de las ofertas de grado B, correspondiente a los certificados de competencia asociados a los módulos profesionales del título de Técnico Básico en Informática y Comunicaciones:

Formación a cursar	Certificado de competencia en	Duración ámbito autonómico (HORAS)
3015. Equipos eléctricos y electrónicos	IFC_B_3015. Equipos eléctricos y electrónicos	290
3016. Instalación y mantenimiento de redes para transmisión de datos	IFC_B_3016. Instalación y mantenimiento de redes para transmisión de datos	260
3029. Montaje y mantenimiento de sistemas y componentes informáticos	IFC_B_3029. Montaje y mantenimiento de sistemas y componentes informáticos	320
3030. Operaciones auxiliares para la configuración y la explotación	IFC_B_3030. Operaciones auxiliares para la configuración y la explotación	230

4- Relación y carga horaria de las ofertas de grado A, correspondientes a las acreditaciones parciales de competencia asociadas a los resultados de aprendizaje de cada módulo profesional del título de Técnico Básico en Informática y Comunicaciones:

■ IFC_B_3015. Equipos eléctricos y electrónicos.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Identifica el material, herramientas y equipo necesarios para el montaje y ensamblado de equipos eléctricos y electrónicos, describiendo sus principales características y funcionalidad	IFC_A_3015_01. Identificación del material, herramientas y equipo necesarios para el montaje y ensamblado de equipos eléctricos y electrónicos	30
RA2. Determina la secuencia de las operaciones de montaje y desmontaje de equipos eléctricos y electrónicos, interpretando esquemas e identificando los pasos a seguir	IFC_A_3015_02. Determinación de la secuencia de las operaciones de montaje y desmontaje de equipos eléctricos y electrónicos	50

RA3. Monta y desmonta elementos de equipos eléctricos o electrónicos, interpretando esquemas y guías de montaje	IFC_A_3015_03. Montaje y desmontaje de elementos de equipos eléctricos y electrónicos	70
RA4. Conexiona elementos en equipos eléctricos o electrónicos aplicando técnicas básicas y verificando la continuidad	IFC_A_3015_04. Conexión de elementos en equipos eléctricos y electrónicos	70
RA5. Realiza el mantenimiento básico de equipos eléctricos y electrónicos, aplicando las técnicas establecidas en condiciones de calidad y seguridad	IFC_A_3015_05. Mantenimiento básico de equipos eléctricos y electrónicos	70

■ IFC_B_3016. Instalación y mantenimiento de redes para transmisión de datos.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Selecciona los elementos que configuran las redes para la transmisión de voz y datos, describiendo sus principales características y funcionalidad	IFC_A_3016_01. Selección de los elementos que configuran las redes para la transmisión de voz y datos	30
RA2. Monta canalizaciones, soportes y armarios en redes de transmisión de voz y datos, identificando los elementos en el plano de la instalación y aplicando técnicas de montaje	IFC_A_3016_02. Montaje de canalizaciones, soportes y armarios en redes de transmisión de voz y datos	70
RA3. Despliega el cableado de una red de voz y datos analizando su trazado	IFC_A_3016_03. Despliegue del cableado de una red de voz y datos	45
RA4. Instala elementos y sistemas de transmisión de voz y datos, reconociendo y aplicando las diferentes técnicas de montaje	IFC_A_3016_04. Instalación de elementos y sistemas de transmisión de voz y datos	50
RA5. Realiza operaciones básicas de configuración en redes locales cableadas relacionándolas con sus aplicaciones	IFC_A_3016_05. Realización de operaciones básicas de configuración en redes locales cableadas	45
RA6. Cumple las normas de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, identificando los riesgos asociados, las medidas y sistemas para prevenirlos	IFC_A_3016_06. Cumplimiento de las normas de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental	20

■ IFC_B_3029. Montaje y mantenimiento de sistemas y componentes informáticos.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Selecciona los componentes y herramientas para la realización del montaje y mantenimiento de sistemas microinformáticos, describiéndolos y	IFC_A_3029_01. Selección de componentes y herramientas para el montaje de sistemas microinformáticos	40

relacionándolos con su función y aplicación en la instalación		
RA2. Ensambla los componentes hardware de un equipo microinformático, interpretando guías e instrucciones y aplicando técnicas de montaje	IFC_A_3029_02. Ensamblaje de componentes hardware en un equipo microinformático	65
RA3. Instala sistemas operativos monopuesto identificando las fases del proceso y relacionándolas con la funcionalidad de la instalación	IFC_A_3029_03. Instalación de sistemas operativos monopuesto	65
RA4. Comprueba la funcionalidad de los sistemas, soportes y periféricos instalados relacionando las intervenciones con los resultados a conseguir	IFC_A_3029_04. Comprobación de la funcionalidad de los componentes informáticos instalados	50
RA5. Realiza el mantenimiento básico de sistemas informáticos, soportes y periféricos, relacionando las intervenciones con los resultados que hay que conseguir	IFC_A_3029_05. Realización de tareas de mantenimiento básico en equipos informáticos	60
RA6. Almacena equipos, periféricos y consumibles, describiendo las condiciones de conservación y etiquetado	IFC_A_3029_06. Almacenamiento de equipos, componentes y consumibles informáticos	40

■ IFC_B_3030. Operaciones auxiliares para la configuración y la explotación.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Configura equipos informáticos para su funcionamiento en un entorno monousuario, identificando la funcionalidad de la instalación	IFC_A_3030_01. Configuración de equipos en entorno monousuario	50
RA2. Configura equipos informáticos para su funcionamiento en un entorno de red, identificando los permisos del usuario	IFC_A_3030_02. Configuración de equipos en entorno de red	50
RA3. Utiliza aplicaciones de un paquete ofimático, relacionándolas con sus aplicaciones	IFC_A_3030_03. Utilización de aplicaciones ofimáticas	70
RA4. Emplea utilidades proporcionadas por Internet, configurándolas e identificando su funcionalidad y prestaciones	IFC_A_3030_04. Uso de utilidades proporcionadas por internet	60

ANEXO XVIII

Título de Técnico Básico en Informática de Oficina [IFCI-21]

1- Duración total, distribución horaria semanal y secuenciación por cursos de los módulos profesionales correspondientes a la oferta de grado D del título de Técnico Básico en Informática de Oficina:

Módulo Profesional	Horas totales	Secuenciación	
		1.º	2.º
3029. Montaje y mantenimiento de sistemas y componentes informáticos	320	10	
3030. Operaciones auxiliares para la configuración y la explotación	230	7	
3159. Itinerario personal para la empleabilidad	80	2	
3161. Comunicación y Ciencias Sociales I	200	6	
3163. Ciencias Aplicadas I	140	4	
Tutoría	30	1	
3016. Instalación y mantenimiento de redes para transmisión de datos	260		8
3031. Ofimática y archivo de documentos	290		9
3160. Proyecto intermodular de aprendizaje colaborativo	80		2
3162. Comunicación y Ciencias Sociales II	200		6
3164. Ciencias Aplicadas II	140		4
Tutoría	30		1
Total.	2.000	30	30

2- Composición y carga horaria de la oferta de grado C, correspondiente a los certificados profesionales vinculados al título de Técnico Básico en Informática de Oficina.

■ Certificado profesional IFC_C_003_3B. Operaciones auxiliares de montaje y mantenimiento de equipos informáticos y redes.

Módulos Profesionales	Horas
1782. Prevención de riesgos laborales	30
3016. Instalación y mantenimiento de redes para transmisión de datos	260
3029. Montaje y mantenimiento de sistemas y componentes informáticos	320
DURACIÓN TOTAL:	610

3- Relación y carga horaria de las ofertas de grado B, correspondiente a los certificados de competencia asociados a los módulos profesionales del título de Técnico Básico en Informática de Oficina:

Formación a cursar	Certificado de competencia en	Duración ámbito autonómico (HORAS)
3016. Instalación y mantenimiento de redes para transmisión de datos	IFC_B_3016. Instalación y mantenimiento de redes para transmisión de datos	260
3029. Montaje y mantenimiento de sistemas y componentes informáticos	IFC_B_3029. Montaje y mantenimiento de sistemas y componentes informáticos	320
3030. Operaciones auxiliares para la configuración y la explotación	IFC_B_3030. Operaciones auxiliares para la configuración y la explotación	230

4- Relación y carga horaria de las ofertas de grado A, correspondientes a las acreditaciones parciales de competencia asociadas a los resultados de aprendizaje de cada módulo profesional del título de Técnico Básico en Informática de Oficina:

■ IFC_B_3016. Instalación y mantenimiento de redes para transmisión de datos.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Selecciona los elementos que configuran las redes para la transmisión de voz y datos, describiendo sus principales características y funcionalidad	IFC_A_3016_01. Selección de los elementos que configuran las redes para la transmisión de voz y datos	30
RA2. Monta canalizaciones, soportes y armarios en redes de transmisión de voz y datos, identificando los elementos en el plano de la instalación y aplicando técnicas de montaje	IFC_A_3016_02. Montaje de canalizaciones, soportes y armarios en redes de transmisión de voz y datos	70
RA3. Despliega el cableado de una red de voz y datos analizando su trazado	IFC_A_3016_03. Despliegue del cableado de una red de voz y datos	45
RA4. Instala elementos y sistemas de transmisión de voz y datos, reconociendo y aplicando las diferentes técnicas de montaje	IFC_A_3016_04. Instalación de elementos y sistemas de transmisión de voz y datos	50
RA5. Realiza operaciones básicas de configuración en redes locales cableadas relacionándolas con sus aplicaciones	IFC_A_3016_05. Realización de operaciones básicas de configuración en redes locales cableadas	45
RA6. Cumple las normas de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, identificando los riesgos asociados, las medidas y sistemas para prevenirlos	IFC_A_3016_06. Cumplimiento de las normas de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental	20

■ IFC_B_3029. Montaje y mantenimiento de sistemas y componentes informáticos.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Selecciona los componentes y herramientas para la realización del montaje y mantenimiento de sistemas microinformáticos, describiéndolos y relacionándolos con su función y aplicación en la instalación	IFC_A_3029_01. Selección de componentes y herramientas para el montaje de sistemas microinformáticos	40
RA2. Ensambla los componentes hardware de un equipo microinformático, interpretando guías e instrucciones y aplicando técnicas de montaje	IFC_A_3029_02. Ensamblaje de componentes hardware en un equipo microinformático	65
RA3. Instala sistemas operativos monopuesto identificando las fases del proceso y relacionándolas con la funcionalidad de la instalación	IFC_A_3029_03. Instalación de sistemas operativos monopuesto	65
RA4. Comprueba la funcionalidad de los sistemas, soportes y periféricos instalados relacionando las intervenciones con los resultados a conseguir	IFC_A_3029_04. Comprobación de la funcionalidad de los componentes informáticos instalados	50
RA5. Realiza el mantenimiento básico de sistemas informáticos, soportes y periféricos, relacionando las intervenciones con los resultados que hay que conseguir	IFC_A_3029_05. Realización de tareas de mantenimiento básico en equipos informáticos	60
RA6. Almacena equipos, periféricos y consumibles, describiendo las condiciones de conservación y etiquetado	IFC_A_3029_06. Almacenamiento de equipos, componentes y consumibles informáticos	40

■ IFC_B_3030. Operaciones auxiliares para la configuración y la explotación.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Configura equipos informáticos para su funcionamiento en un entorno monousuario, identificando la funcionalidad de la instalación	IFC_A_3030_01. Configuración de equipos en entorno monousuario	50
RA2. Configura equipos informáticos para su funcionamiento en un entorno de red, identificando los permisos del usuario	IFC_A_3030_02. Configuración de equipos en entorno de red	50
RA3. Utiliza aplicaciones de un paquete ofimático, relacionándolas con sus aplicaciones	IFC_A_3030_03. Utilización de aplicaciones ofimáticas	70
RA4. Emplea utilidades proporcionadas por Internet, configurándolas e identificando su funcionalidad y prestaciones	IFC_A_3030_04. Uso de utilidades proporcionadas por internet	60

ANEXO XIX

Título de Técnico Básico en Fabricación y Montaje [IMAI-20]

I- Duración total, distribución horaria semanal y secuenciación por cursos de los módulos profesionales correspondientes a la oferta de grado D del título de Técnico Básico en Fabricación y Montaje:

Módulo Profesional	Horas totales	Secuenciación	
		1.º	2.º
3023. Redes de evacuación	200	6	
3024. Fontanería y calefacción básica	210	7	
3025. Montaje de equipos de climatización	140	4	
3159. Itinerario personal para la empleabilidad	80	2	
3161. Comunicación y Ciencias Sociales I	200	6	
3163. Ciencias Aplicadas I	140	4	
Tutoría	30	1	
3020. Operaciones básicas de fabricación	200		6
3021. Soldadura y carpintería metálica	200		6
3022. Carpintería de aluminio y PVC	150		5
3160. Proyecto intermodular de aprendizaje colaborativo	80		2
3162. Comunicación y Ciencias Sociales II	200		6
3164. Ciencias Aplicadas II	140		4
Tutoría	30		1
Total.	2.000	30	30

2- Composición y carga horaria de la oferta de grado C, correspondiente a los certificados profesionales vinculados al título de Técnico Básico en Fabricación y Montaje.

■ Certificado profesional IMA_C_001_3B. Operaciones básicas de fontanería, calefacción y climatización.

Módulos Profesionales	Horas
1782. Prevención de riesgos laborales	30
3020. Operaciones básicas de fabricación	200
3023. Redes de evacuación	200
3024. Fontanería y calefacción básica	210
3025. Montaje de equipos de climatización	140
DURACIÓN TOTAL:	780

3- Relación y carga horaria de las ofertas de grado B, correspondiente a los certificados de competencia asociados a los módulos profesionales del título de Técnico Básico en Fabricación y Montaje:

Formación a cursar	Certificado de competencia en	Duración ámbito autonómico (HORAS)
3020. Operaciones básicas de fabricación	IMA_B_3020. Operaciones básicas de fabricación	200
3023. Redes de evacuación	IMA_B_3023. Redes de evacuación	200
3024. Fontanería y calefacción básica	IMA_B_3024. Fontanería y calefacción básica	210
3025. Montaje de equipos de climatización	IMA_B_3025. Montaje de equipos de climatización	140

4- Relación y carga horaria de las ofertas de grado A, correspondientes a las acreditaciones parciales de competencia asociadas a los resultados de aprendizaje de cada módulo profesional del título de Técnico Básico en Fabricación y Montaje:

■ IMA_B_3020. Operaciones básicas de fabricación.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Organiza su trabajo en la ejecución del mecanizado, interpretando la información contenida en las especificaciones del producto a mecanizar	IMA_A_3020_01. Organización del trabajo en la ejecución del mecanizado	23
RA2. Prepara materiales, útiles y equipos de mecanizado, reconociendo sus características y aplicaciones	IMA_A_3020_02. Preparación de materiales, útiles y equipos de mecanizado	23
RA3. Realiza operaciones básicas de fabricación, seleccionando las herramientas y equipos y aplicando las técnicas de fabricación	IMA_A_3020_03. Operaciones básicas de fabricación	46
RA4. Manipula cargas en la alimentación y descarga de máquinas y sistemas automáticos para la realización de operaciones de fabricación, describiendo los dispositivos y el proceso	IMA_A_3020_04. Manipulación de cargas en la alimentación y descarga de máquinas y sistemas automáticos	57
RA5. Realiza operaciones de verificación sobre las piezas obtenidas, relacionando las características del producto final con las especificaciones técnicas	IMA_A_3020_05. Operaciones de verificación sobre piezas obtenidas	51

■ IMA_B_3023. Redes de evacuación.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Realiza operaciones de acondicionamiento del puesto de trabajo describiendo las operaciones a realizar e identificando equipos y materiales	IMA_A_3023_01. Acondicionamiento del puesto de trabajo	44
RA2. Realiza operaciones de montaje redes generales de evacuación de agua sencillas, aplicando la técnica requerida y relacionando cada componente con la función que realiza	IMA_A_3023_02. Montaje redes generales de evacuación de aguas	39
RA3. Realiza operaciones de montaje redes de evacuación de aguas pluviales sencillas, aplicando la técnica requerida y relacionando cada componente con la función que realiza	IMA_A_3023_03. Montaje de redes de evacuación de aguas pluviales	39
RA4. Realiza operaciones de montaje redes de evacuación de aguas residuales sencillas, aplicando la técnica requerida y relacionando cada componente con la función que realiza	IMA_A_3023_04. Montaje de redes de evacuación de aguas residuales	39
RA5. Mantiene redes de evacuación de aguas, asociando las disfunciones con su posible causa de origen	IMA_A_3023_05. Mantenimiento de redes de evacuación de aguas	39

■ IMA_B_3024. Fontanería y calefacción básica.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Elabora presupuestos elementales identificando el coste de los materiales y de los recursos	IMA_A_3024_01. Elaboración de presupuestos	25
RA2. Realiza operaciones de acondicionamiento del puesto de trabajo, seleccionando herramientas, medios auxiliares y materiales que se van a utilizar	IMA_A_3024_02. Acondicionamiento del puesto de trabajo	29
RA3. Realiza operaciones de montaje de redes de suministro de agua sencillas, aplicando la técnica correspondiente y relacionando cada componente de la instalación con la función que realiza	IMA_A_3024_03. Montaje de redes de suministro de agua sencillas	29
RA4. Realiza operaciones de montaje de instalaciones de riego automático, distribuyendo los elementos y aplicando técnicas básicas de montaje	IMA_A_3024_04. Montaje de instalaciones de riego automático	29
RA5. Realiza operaciones de montaje de instalaciones de calefacción, identificando los	IMA_A_3024_05. Montaje de instalaciones de calefacción	29

elementos y la función que realizan en la instalación		
RA6. Realiza operaciones de montaje aparatos sanitarios, identificando la secuencia de operaciones en la documentación básica y aplicando la técnica requerida	IMA_A_3024_06. Montaje de aparatos sanitarios	34
RA7. Realiza operaciones de mantenimiento de instalaciones de redes de suministro de agua y calefacción, identificando las operaciones a realizar y relacionando las disfunciones con sus posibles soluciones	IMA_A_3024_07. Mantenimiento de instalaciones de redes de suministro de agua y calefacción	35

■ IMA_B_3025. Montaje de equipos de climatización.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Prepara las zonas de trabajo identificando las operaciones a realizar, equipos y materiales	IMA_A_3025_01. Acondicionamiento del puesto de trabajo	35
RA2. Realiza operaciones de montaje de equipos domésticos de climatización aplicando la técnica correspondiente y describiendo el funcionamiento de la instalación y la secuencia de operaciones a realizar	IMA_A_3025_02. Montaje de equipos domésticos de climatización	35
RA3. Realiza operaciones de montaje de equipos de ventilación y conducciones de aire, aplicando la técnica requerida y describiendo el funcionamiento de la instalación y la secuencia de operaciones a realizar	IMA_A_3025_03. Montaje de equipos de ventilación y conducciones de aire	35
RA4. Monta soportes para unidades exteriores aplicando la técnica requerida y aplicando las normas de seguridad	IMA_A_3025_04. Montaje de soportes para unidades exteriores	35

ANEXO XX

Título de Técnico Básico en Peluquería y Estética [IMPI-20]

1- Duración total, distribución horaria semanal y secuenciación por cursos de los módulos profesionales correspondientes a la oferta de grado D del título de Técnico Básico en Peluquería y Estética:

Módulo Profesional	Horas totales	Secuenciación	
		1.º	2.º
3005. Atención al cliente	90	3	
3060. Preparación del entorno profesional	70	2	
3064. Lavado y cambios de forma del cabello	195	6	
3065. Cambio de color del cabello	195	6	
3159. Itinerario personal para la empleabilidad	80	2	
3161. Comunicación y Ciencias Sociales I	200	6	
3163. Ciencias Aplicadas I	140	4	
Tutoría	30	1	
3061. Cuidados estéticos básicos de uñas	165		5
3062. Depilación mecánica y decoloración del vello superfluo	165		5
3063. Maquillaje	220		7
3160. Proyecto intermodular de aprendizaje colaborativo	80		2
3162. Comunicación y Ciencias Sociales II	200		6
3164. Ciencias Aplicadas II	140		4
Tutoría	30		1
Total.	2.000	30	30

2- Composición y carga horaria de la oferta de grado C, correspondiente a los certificados profesionales vinculados al título de Técnico Básico en Peluquería y Estética.

■ Certificado profesional IMP_C_001_3B. Técnicas básicas de peluquería.

Módulos Profesionales	Horas
1782. Prevención de riesgos laborales	30
3005. Atención al cliente	90
3060. Preparación del entorno profesional	70
3064. Lavado y cambios de forma del cabello	195

3065. Cambio de color del cabello	195
DURACIÓN TOTAL:	580

- Certificado profesional IMP_C_002_3B. Técnicas Básicas de Estética.

Módulos Profesionales	Horas
1782. Prevención de riesgos laborales	30
3005. Atención al cliente	90
3061. Cuidados estéticos básicos de uñas	165
3062. Depilación mecánica y decoloración del vello superfluo	165
3063. Maquillaje	220
DURACIÓN TOTAL:	670

3- Relación y carga horaria de las ofertas de grado B, correspondiente a los certificados de competencia asociados a los módulos profesionales del título de Técnico Básico en Peluquería y Estética:

Formación a cursar	Certificado de competencia en	Duración ámbito autonómico (HORAS)
3005. Atención al cliente	IMP_B_3005. Atención al cliente	90
3060. Preparación del entorno profesional	IMP_B_3060. Preparación del entorno profesional	70
3061. Cuidados estéticos básicos de uñas	IMP_B_3061. Cuidados estéticos básicos de uñas	165
3062. Depilación mecánica y decoloración del vello superfluo	IMP_B_3062. Depilación mecánica y decoloración del vello superfluo	165
3063. Maquillaje	IMP_B_3063. Maquillaje	220
3064. Lavado y cambios de forma del cabello	IMP_B_3064. Lavado y cambios de forma del cabello	195
3065. Cambio de color del cabello	IMP_B_3065. Cambio de color del cabello	195

4- Relación y carga horaria de las ofertas de grado A, correspondientes a las acreditaciones parciales de competencia asociadas a los resultados de aprendizaje de cada módulo profesional del título de Técnico Básico en Peluquería y Estética:

- IMP_B_3005. Atención al cliente.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Atiende a posibles clientes, reconociendo las diferentes técnicas de comunicación	IMP_A_3005_01. Técnicas de comunicación con el cliente	25

RA2. Comunica al posible cliente las diferentes posibilidades del servicio, justificándolas desde el punto de vista técnico	IMP_A_3005_02. Proceso de venta o prestación del servicio	25
RA3. Informa al probable cliente del servicio realizado, justificando las operaciones ejecutadas	IMP_A_3005_03. Información del servicio realizado	20
RA4. Atiende reclamaciones de posibles clientes, reconociendo el protocolo de actuación	IMP_A_3005_04. Atención de reclamaciones	20

■ IMP_B_3060. Preparación del entorno profesional.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Muestra una imagen personal y profesional adecuada en el entorno de trabajo relacionándola con la higiene corporal y la estética personal	IMP_A_3060_01. Adaptación de la imagen personal y profesional adecuada al entorno de trabajo	15
RA2. Prepara las instalaciones, aplicando las técnicas de higienización	IMP_A_3060_02. Preparación de las instalaciones de peluquería	15
RA3. Recepciona material de peluquería y estética, identificando sus características y aplicaciones	IMP_A_3060_03. Recepción de materiales de peluquería y estética	15
RA4. Acomoda y protege al cliente en función de las características del servicio previsto, aplicando las técnicas y las normas de comportamiento apropiadas en condiciones de calidad, higiene y seguridad	IMP_A_3060_04. Acomodación y protección del cliente en función de las características del servicio	25

■ IMP_B_3061. Cuidados estéticos básicos de uñas.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Prepara equipos, útiles y productos de manicura y pedicura, reconociendo sus características y aplicaciones	IMP_A_3061_01. Preparación de equipos, útiles y productos de manicura y pedicura	10
RA2. Observa las uñas, reconociendo las alteraciones más relevantes	IMP_A_3061_02. Observación de uñas de manos y pies	25
RA3. Aplica técnicas básicas de manicura, relacionando las características morfológicas de las manos y de las uñas con la forma final de éstas últimas	IMP_A_3061_03. Aplicación de técnicas básicas de manicura	65
RA4. Aplica técnicas básicas de pedicura, relacionando las características morfológicas de los pies y de las uñas con la forma final de estas últimas	IMP_A_3061_04. Aplicación de técnicas básicas de pedicura	65

■ IMP_B_3062. Depilación mecánica y decoloración del vello superfluo.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Observa las características del pelo y de la zona a tratar, relacionándolo con las técnicas que pueden ser empleadas	IMP_A_3062_01. Observación de las características del pelo y de la zona a tratar	20
RA2. Prepara equipos, útiles y productos de depilación y decoloración, reconociendo sus características y aplicaciones	IMP_A_3062_02. Preparación de equipos, útiles y productos de depilación y decoloración	20
RA3. Depila de forma mecánica, relacionando la técnica seleccionada con los efectos finales	IMP_A_3062_03. Realización de depilación mecánica	100
RA4. Decolora el vello, reconociendo el efecto de los productos sobre el vello y la piel	IMP_A_3062_04. Realización de decoloración del vello	25

■ IMP_B_3063. Maquillaje.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Prepara útiles y productos de maquillaje, reconociendo sus características y aplicaciones	IMP_A_3063_01. Preparación de útiles y productos de maquillaje	15
RA2. Prepara la piel del cliente, aplicando técnicas de higiene y protección	IMP_A_3063_02. Preparación de la piel del cliente	55
RA3. Aplica técnicas de maquillaje social, relacionando el tipo de maquillaje con las necesidades del cliente	IMP_A_3063_03. Aplicación de técnicas de maquillaje social	90
RA4. Realiza maquillajes básicos de fantasía facial, determinando la armonía estética y cromática de los mismos	IMP_A_3063_04. Realización de maquillajes básicos de fantasía facial	60

■ IMP_B_3064. Lavado y cambios de forma del cabello.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Observa el estado del cuero cabelludo y cabello, reconociendo las alteraciones más relevantes	IMP_A_3064_01. Observación del estado del cuero cabelludo y cabello	10
RA2. Prepara equipos y útiles de lavado y cambios de forma, reconociendo sus características y aplicaciones	IMP_A_3064_02. Preparación de equipos y útiles de lavado y cambio de forma	10

RA3. Lava/acondiciona el cabello, relacionándolo con las características del mismo	IMP_A_3064_03. Lavado y acondicionado del cabello	30
RA4. Cambia la forma del cabello de manera temporal, relacionando las técnicas de cambio temporal seleccionada con el efecto final	IMP_A_3064_04. Cambio de forma del cabello de manera temporal	85
RA5. Cambia la forma del cabello de manera permanente, relacionando las técnicas de cambio permanente seleccionadas con el efecto final	IMP_A_3064_05. Cambio de forma del cabello de manera permanente	60

■ **IMP_B_3065. Cambio de color del cabello.**

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Prepara equipos y útiles de cambio de color reconociendo sus características y aplicaciones	IMP_A_3065_01. Preparación de equipos y útiles de cambio de color	10
RA2. Decolora el cabello reconociendo el efecto de los productos sobre el cabello	IMP_A_3065_02. Decoloración del cabello	55
RA3. Colorea el conjunto del cabello, relacionado la técnica seleccionada con los efectos finales	IMP_A_3065_03. Coloración del conjunto del cabello	65
RA4. Colorea parcialmente el cabello, relacionando la técnica seleccionada con los efectos finales	IMP_A_3065_04. Coloración parcial del cabello	65

ANEXO XXI

Título de Técnico Básico en Industrias Alimentarias [INAI-20]

1- Duración total, distribución horaria semanal y secuenciación por cursos de los módulos profesionales correspondientes a la oferta de grado D del título de Técnico Básico en Industrias Alimentarias:

Módulo Profesional	Horas totales	Secuenciación	
		1.º	2.º
3070. Operaciones auxiliares de almacenaje	205	6	
3133. Operaciones auxiliares en la industria alimentaria	160	5	
3135. Limpieza y mantenimiento de instalaciones y equipos	265	8	
3161. Comunicación y Ciencias Sociales I	200	6	
3163. Ciencias Aplicadas I	140	4	
Tutoría	30	1	
3134. Elaboración de productos alimentarios	220		7
3136. Operaciones básicas de laboratorio	250		8
3159. Itinerario personal para la empleabilidad	80		2
3160. Proyecto intermodular de aprendizaje colaborativo	80		2
3162. Comunicación y Ciencias Sociales II	200		6
3164. Ciencias Aplicadas II	140		4
Tutoría	30		1
Total.	2.000	30	30

2- Composición y carga horaria de la oferta de grado C, correspondiente a los certificados profesionales vinculados al título de Técnico Básico en Industrias Alimentarias.

■ Certificado profesional INA_C_001_3B. Operaciones básicas en el laboratorio de análisis de alimentos.

Módulos Profesionales	Horas
1782. Prevención de riesgos laborales	30
3135. Limpieza y mantenimiento de instalaciones y equipos	265
3136. Operaciones básicas de laboratorio	250
DURACIÓN TOTAL:	545

- Certificado profesional INA_C_002_3B. Elaboración de productos alimenticios.

Módulos Profesionales	Horas
1782. Prevención de riesgos laborales	30
3133. Operaciones auxiliares en la industria alimentaria	160
3134. Elaboración de productos alimentarios	220
3135. Limpieza y mantenimiento de instalaciones y equipos	265
DURACIÓN TOTAL:	675

- Certificado profesional INA_C_003_3B. Recepción, almacenamiento y expedición en la industria alimentaria.

Módulos Profesionales	Horas
1782. Prevención de riesgos laborales	30
3070. Operaciones auxiliares de almacenaje	205
3135. Limpieza y mantenimiento de instalaciones y equipos	265
DURACIÓN TOTAL:	500

3- Relación y carga horaria de las ofertas de grado B, correspondiente a los certificados de competencia asociados a los módulos profesionales del título de Técnico Básico en Industrias Alimentarias:

Formación a cursar	Certificado de competencia en	Duración ámbito autonómico (HORAS)
3070. Operaciones auxiliares de almacenaje	INA_B_3070. Operaciones auxiliares de almacenaje	205
3133. Operaciones auxiliares en la industria alimentaria	INA_B_3133. Operaciones auxiliares en la industria alimentaria	160
3134. Elaboración de productos alimentarios	INA_B_3134. Elaboración de productos alimentarios	220
3135. Limpieza y mantenimiento de instalaciones y equipos	INA_B_3135. Limpieza y mantenimiento de instalaciones y equipos	265
3136. Operaciones básicas de laboratorio	INA_B_3136. Operaciones básicas de laboratorio	250

4- Relación y carga horaria de las ofertas de grado A, correspondientes a las acreditaciones parciales de competencia asociadas a los resultados de aprendizaje de cada módulo profesional del título de Técnico Básico en Industrias Alimentarias:

- INA_B_3070. Operaciones auxiliares de almacenaje.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)

RA1. Recepciona mercancías, relacionando sus características con las condiciones de almacenamiento previstas	INA_A_3070_01. Recepción de mercancías	41
RA2. Etiqueta mercancías mediante aplicaciones informáticas específicas, valorando el control de la trazabilidad que posibilita su registro y codificación	INA_A_3070_02. Etiquetado de mercancías	39
RA3. Almacena productos y mercancías, justificando su ubicación y condiciones de almacenamiento en función del espacio disponible	INA_A_3070_03. Almacenamiento de productos y mercancías	41
RA4. Colabora en la elaboración de inventarios de mercancías, realizando operaciones básicas de control de existencias mediante herramientas informáticas de control de almacenes	INA_A_3070_04. Elaboración de inventarios de mercancías	42
RA5. Prepara pedidos para su expedición, relacionando las características, condiciones de manipulación y conservación de mercancías y productos con órdenes de trabajo y documentos de expedición	INA_A_3070_05. Preparación de pedidos	42

■ **INA_B_3133. Operaciones auxiliares en la industria alimentaria.**

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Colabora en el trabajo de control y recepción de materias primas y de productos auxiliares, registrando las mediciones previas y ejecutando posteriores instrucciones	INA_A_3133_01. Colaboración en el control y recepción de materias primas	32
RA2. Prepara las materias primas y los productos auxiliares, realizando las operaciones básicas necesarias y atendiendo a las instrucciones del proceso previo a la elaboración	INA_A_3133_02. Preparación de las materias primas y de los productos auxiliares	32
RA3. Prepara materiales de envasado, acondicionado y embalaje de productos alimentarios, regulando los equipos específicos según las instrucciones de trabajo	INA_A_3133_03. Preparación de materiales de envasado, acondicionado y embalaje de productos alimentarios	32
RA4. Envasa y acondiciona los productos alimentarios, controlando las líneas automáticas del proceso de acuerdo con las instrucciones establecidas	INA_A_3133_04. Envasado y acondicionamiento de los productos alimentarios	32
RA5. Empaqueta y embala los productos alimentarios envasados, operando con equipos automáticos o semiautomáticos, según las instrucciones de trabajo	INA_A_3133_05. Empaquetado y embalaje de los productos alimentarios	32

■ INA_B_3134. Elaboración de productos alimentarios.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Elabora productos alimentarios, aplicando técnicas sencillas, el utillaje y los equipos correspondientes al proceso	INA_A_3134_01. Elaboración de productos alimentarios	55
RA2. Realiza operaciones básicas de tratamientos finales de conservación y acabado de productos alimentarios, utilizando técnicas según las instrucciones recibidas	INA_A_3134_02. Operaciones básicas de conservación y acabado de productos alimentarios	55
RA3. Realiza operaciones básicas de mantenimiento en instalaciones y servicios auxiliares de la industria alimentaria, colaborando en su mantenimiento	INA_A_3134_03. Operaciones básicas de mantenimiento en la industria alimentaria	55
RA4. Adopta las normas de seguridad alimentaria en las operaciones de preparación de materias primas y productos auxiliares, reconociendo los factores de riesgo y las medidas y equipos para prevenirlos	INA_A_3134_04. Normas de seguridad alimentaria para la elaboración de alimentos	55

■ INA_B_3135. Limpieza y mantenimiento de instalaciones y equipos.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Realiza tareas rutinarias de limpieza y desinfección general de áreas de trabajo, instalaciones, maquinaria y equipos de la industria alimentaria, reconociendo los procedimientos de limpieza y desinfección y las medidas de higiene personal y general relacionadas con su trabajo	INA_A_3135_01. Limpieza y desinfección general e higiene personal en la industria alimentaria	53
RA2. Realiza tareas rutinarias para eliminar la suciedad en materiales, instrumentos, equipos y áreas de laboratorios e industrias químicas, reconociendo los procedimientos de limpieza y desinfección y las medidas de higiene personal y general relacionadas con su trabajo	INA_A_3135_02. Eliminación de suciedad en materiales e instrumentos de la industria alimentaria	53
RA3. Realiza limpiezas específicas en función de los tipos de urgencia, y riesgo para las personas, equipos e instalaciones, siguiendo instrucciones y según los protocolos establecidos	INA_A_3135_03. Limpieza específica en la industria alimentaria	53

RA4. Realiza operaciones de recogida, depuración y vertido de residuos, aplicando los procedimientos establecidos en los planes de gestión ambiental	INA_A_3135_04. Tratamiento de residuos en la industria alimentaria	53
RA5. Realiza tareas rutinarias de preparación y mantenimiento de equipos e instalaciones, reconociendo los procedimientos establecidos en las instrucciones recibidas	INA_A_3135_05. Mantenimiento de equipos e instalaciones en la industria alimentaria	53

■ INA_B_3136. Operaciones básicas de laboratorio.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Realiza operaciones rutinarias sencillas de medida de masas y volúmenes, siguiendo procedimientos normalizados	INA_A_3136_01. Medida de masas y volúmenes en el laboratorio de análisis de alimentos	62
RA2. Prepara mezclas y disoluciones rutinarias, seleccionando los materiales y productos necesarios	INA_A_3136_02. Mezclas y disoluciones para el análisis de alimentos	62
RA3. Realiza operaciones auxiliares sencillas de laboratorio, manejando equipos o útiles adecuados y siguiendo instrucciones recibidas	INA_A_3136_03. Operaciones auxiliares en el laboratorio de análisis de alimentos	62
RA4. Realiza tareas rutinarias de preparación y mantenimiento de equipos auxiliares e instalaciones de laboratorio, reconociendo los procedimientos establecidos en las instrucciones recibidas	INA_A_3136_04. Preparación y mantenimiento de primer nivel de equipos auxiliares e instalaciones del laboratorio de análisis de alimentos	64

ANEXO XXII

Título de Técnico Básico en Carpintería y Mueble [MAMI-20]

1- Duración total, distribución horaria semanal y secuenciación por cursos de los módulos profesionales correspondientes a la oferta de grado D del título de Técnico Básico en Carpintería y Mueble:

Módulo Profesional	Horas totales	Secuenciación	
		1.º	2.º
3074. Operaciones básicas de mecanizado de madera y derivados	345	11	
3077. Materiales y productos textiles	90	3	
3078. Tapizado de muebles	115	3	
3159. Itinerario personal para la empleabilidad	80	2	
3161. Comunicación y Ciencias Sociales I	200	6	
3163. Ciencias Aplicadas I	140	4	
Tutoría	30	1	
3005. Atención al cliente	90		3
3075. Instalación de elementos de carpintería y mueble	290		9
3076. Acabados básicos de la madera	170		5
3160. Proyecto intermodular de aprendizaje colaborativo	80		2
3162. Comunicación y Ciencias Sociales II	200		6
3164. Ciencias Aplicadas II	140		4
Tutoría	30		1
Total.	2.000	30	30

2- Composición y carga horaria de la oferta de grado C, correspondiente a los certificados profesionales vinculados al título de Técnico Básico en Carpintería y Mueble.

■ Certificado profesional MAM_C_001_4B. Mecanizado de madera y derivados de carpintería y mueble con equipos manuales y semiautomáticos.

Módulos Profesionales	Horas
0540. Operaciones básicas de carpintería	260
0541. Operaciones básicas de mobiliario	225
0544. Mecanizado de madera y derivados	185
0545. Mecanizado por control numérico en carpintería y mueble	95
1782. Prevención de riesgos laborales	30

DURACIÓN TOTAL:	795
------------------------	------------

- Certificado profesional MAM_C_002_4B. Montaje de carpintería y mueble.

Módulos Profesionales	Horas
0538. Materiales en carpintería y mueble	130
0542. Control de almacén	60
0546. Montaje de carpintería y mueble	95
0547. Acabados en carpintería y mueble	95
1782. Prevención de riesgos laborales	30
DURACIÓN TOTAL:	410

3- Relación y carga horaria de las ofertas de grado B, correspondiente a los certificados de competencia asociados a los módulos profesionales del título de Técnico Básico en Carpintería y Mueble:

Formación a cursar	Certificado de competencia en	Duración ámbito autonómico (HORAS)
3005. Atención al cliente	MAM_B_3005. Atención al cliente	90
3074. Operaciones básicas de mecanizado de madera y derivados	MAM_B_3074. Operaciones básicas de mecanizado de madera y derivados	345
3075. Instalación de elementos de carpintería y mueble	MAM_B_3075. Instalación de elementos de carpintería y mueble	290
3076. Acabados básicos de la madera	MAM_B_3076. Acabados básicos de la madera	170
3077. Materiales y productos textiles	MAM_B_3077. Materiales y productos textiles	90
3078. Tapizado de muebles	MAM_B_3078. Tapizado de muebles	115

4- Relación y carga horaria de las ofertas de grado A, correspondientes a las acreditaciones parciales de competencia asociadas a los resultados de aprendizaje de cada módulo profesional del título de Técnico Básico en Carpintería y Mueble:

- MAM_B_3005. Atención al cliente.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Atiende a posibles clientes, reconociendo las diferentes técnicas de comunicación	MAM_A_3005_01. Técnicas de comunicación con el cliente	25
RA2. Comunica al posible cliente las diferentes posibilidades del servicio, justificándolas desde el punto de vista técnico	MAM_A_3005_02. Proceso de venta o prestación del servicio	20

RA3. Informa al probable cliente del servicio realizado, justificando las operaciones ejecutadas	MAM_A_3005_03. Información del servicio realizado	25
RA4. Atiende reclamaciones de posibles clientes, reconociendo el protocolo de actuación	MAM_A_3005_04. Atención de reclamaciones	20

■ **MAM_B_3074. Operaciones básicas de mecanizado de madera y derivados.**

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Interpreta documentación técnica distinguiendo vistas, piezas, secciones uniones, detalles, perfiles y cotas	MAM_A_3074_01. Interpretación de documentación técnica	50
RA2. Selecciona las maderas y sus productos derivados, relacionando sus características técnicas con sus aplicaciones	MAM_A_3074_02. Selección de maderas y productos derivados	50
RA3. Aplica las operaciones básicas de mecanizado sobre madera y derivados con herramientas manuales o con maquinaria identificando los distintos procesos y las condiciones idóneas de mecanizado	MAM_A_3074_03. Operaciones básicas de mecanizado de madera y derivados	90
RA4. Realiza uniones en madera y derivados distinguiendo las más apropiadas en función del material, de la funcionalidad y de criterios de economía	MAM_A_3074_04. Realización de uniones en madera y derivados	155

■ **MAM_B_3075. Instalación de elementos de carpintería y mueble.**

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Realiza operaciones auxiliares en la instalación de suelos, parquet, tarimas y recubrimientos de paneles de madera en paramentos horizontales y verticales, interpretando los planos de montaje	MAM_A_3075_01. Realización de operaciones auxiliares en la instalación de suelos y paramentos horizontales y verticales	100
RA2. Realiza operaciones auxiliares en la instalación de elementos de carpintería y muebles, relacionándolas con la funcionalidad de la instalación	MAM_A_3075_02. Realización de operaciones auxiliares en la instalación de elementos de carpintería y muebles	80
RA3. Ajusta piezas, herrajes y mecanismos, reconociendo su función en el elemento de carpintería o mueble	MAM_A_3075_03. Ajuste de piezas, herrajes y mecanismos en carpintería y muebles	90
RA4. Transporta material y útiles para la instalación de elementos de carpintería y muebles, identificando las medidas de protección	MAM_A_3075_04. Transporte de material y útiles para la instalación de elementos de carpintería y muebles	20

■ MAM_B_3076. Acabados básicos de la madera.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Prepara las superficies (lijado, limpieza, acabado), relacionando estas operaciones con la calidad del proceso de acabado	MAM_A_3076_01. Preparación de superficies de madera	85
RA2. Prepara productos de acabado, justificando cantidades y proporciones	MAM_A_3076_02. Preparación de productos de acabado	15
RA3. Realiza las operaciones básicas de acabados en la madera y derivados, relacionándolas con las características del producto final	MAM_A_3076_03. Realización de operaciones básicas de acabados en la madera y derivados	60
RA4. Seca productos acabados, reconociendo las condiciones ambientales y los parámetros de secado	MAM_A_3076_04. Secado de productos para el acabado de la madera y derivados	10

■ MAM_B_3077. Materiales y productos textiles.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Recepciona materiales y productos textiles, distinguiendo sus propiedades y aplicaciones	MAM_A_3077_01. Recepción de materiales y productos textiles	25
RA2. Recepciona elementos complementarios, relacionando las características de los mismos con sus aplicaciones	MAM_A_3077_02. Recepción de elementos complementarios	20
RA3. Almacena los materiales y productos textiles y elementos complementarios, justificando la ubicación y condiciones de almacenamiento de los mismos	MAM_A_3077_03. Almacén de materiales y productos textiles y elementos complementarios	20
RA4. Controla las existencias del almacén, justificando el almacenaje mínimo	MAM_A_3077_04. Control de existencias del almacén	25

■ MAM_B_3078. Tapizado de muebles.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Elabora presupuestos y facturas de tapizado de muebles, justificando los mismos en función del material empleado y de la dificultad asociada al proceso	MAM_A_3078_01. Elaboración de presupuestos y facturas de tapizado de muebles	20

RA2. Prepara máquinas, equipos y herramientas para el tapizado de muebles, relacionando las variables seleccionadas con las características del producto que se va a obtener	MAM_A_3078_02. Preparación de máquinas, equipos y herramientas para el tapizado de muebles	15
RA3. Obtiene las piezas que componen el tapizado de los muebles, trazando patrones y aplicando técnicas de confección	MAM_A_3078_03. Confección de piezas para el tapizado de muebles	35
RA4. Tapiza muebles, identificando y aplicando los procedimientos de montaje de tapizados	MAM_A_3078_04. Tapizado de muebles	45

ANEXO XXIII

Título de Técnico Básico en Actividades Domésticas y Limpieza de Edificios [SSCI-20]

1- Duración total, distribución horaria semanal y secuenciación por cursos de los módulos profesionales correspondientes a la oferta de grado D del título de Técnico Básico en Actividades Domésticas y Limpieza de Edificios:

Módulo Profesional	Horas totales	Secuenciación	
		1.º	2.º
3098. Mantenimiento de prendas de vestir y ropa de hogar	190	6	
3102. Cocina doméstica	260	8	
3145. Actividades de apoyo a personas no dependientes en la unidad convivencial	100	3	
3159. Itinerario personal para la empleabilidad	80	2	
3161. Comunicación y Ciencias Sociales I	200	6	
3163. Ciencias Aplicadas I	140	4	
Tutoría	30	1	
3104. Limpieza de domicilios particulares, edificios, oficinas y locales	260		8
3116. Limpieza con máquinas	155		5
3146. Seguridad en el ámbito doméstico	135		4
3160. Proyecto intermodular de aprendizaje colaborativo	80		2
3162. Comunicación y Ciencias Sociales II	200		6
3164. Ciencias Aplicadas II	140		4
Tutoría	30		1
Total.	2.000	30	30

2- Composición y carga horaria de la oferta de grado C, correspondiente a los certificados profesionales vinculados al título de Técnico Básico en Actividades Domésticas y Limpieza de Edificios.

■ Certificado profesional SSC_C_001_3B. Operaciones básicas de limpieza y mantenimiento en domicilios particulares.

Módulos Profesionales	Horas
1782. Prevención de riesgos laborales	30
3098. Mantenimiento de prendas de vestir y ropa de hogar	190
3104. Limpieza de domicilios particulares, edificios, oficinas y locales	260
3146. Seguridad en el ámbito doméstico	135
DURACIÓN TOTAL:	615

■ Certificado profesional SSC_C_002_3B. Operaciones básicas de cocinado y apoyo a personas no dependientes en el ámbito doméstico.

Módulos Profesionales	Horas
1782. Prevención de riesgos laborales	30
3102. Cocina doméstica	260
3145. Actividades de apoyo a personas no dependientes en la unidad convivencial	100
3146. Seguridad en el ámbito doméstico	135
DURACIÓN TOTAL:	525

■ Certificado profesional SSC_C_003_3B. Operaciones básicas de limpieza en edificios y locales.

Módulos Profesionales	Horas
1782. Prevención de riesgos laborales	30
3104. Limpieza de domicilios particulares, edificios, oficinas y locales	260
3116. Limpieza con máquinas	155
DURACIÓN TOTAL:	445

3- Relación y carga horaria de las ofertas de grado B, correspondiente a los certificados de competencia asociados a los módulos profesionales del título de Técnico Básico en Actividades Domésticas y Limpieza de Edificios:

Formación a cursar	Certificado de competencia en	Duración ámbito autonómico (HORAS)
3098. Mantenimiento de prendas de vestir y ropa de hogar	SSC_B_3098. Mantenimiento de prendas de vestir y ropa de hogar	190
3102. Cocina doméstica	SSC_B_3102. Cocina doméstica	260
3104. Limpieza de domicilios particulares, edificios, oficinas y locales	SSC_B_3104. Limpieza de domicilios particulares, edificios, oficinas y locales	260
3116. Limpieza con máquinas	SSC_B_3116. Limpieza con máquinas	155

4- Relación y carga horaria de las ofertas de grado A, correspondientes a las acreditaciones parciales de competencia asociadas a los resultados de aprendizaje de cada módulo profesional del título de Técnico Básico en Actividades Domésticas y Limpieza de Edificios:

■ **SSC_B_3098. Mantenimiento de prendas de vestir y ropa de hogar.**

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Lava prendas de vestir y ropa de hogar utilizando medios mecánicos o de forma manual aplicando los procedimientos adecuados y siguiendo instrucciones de los fabricantes	SSC_A_3098_01. Técnicas de lavado de prendas de vestir y ropa de hogar	25
RA2. Seca prendas de vestir y ropa de hogar utilizando medios mecánicos o tradicionales, justificando los procedimientos requeridos e instrucciones del fabricante	SSC_A_3098_02. Técnicas de secado de prendas de vestir y ropa de hogar	25
RA3. Plancha prendas de vestir y ropa de hogar utilizando medios mecánicos o manuales, garantizando la conservación e higiene de las prendas y aplicando procedimientos adecuados, según las instrucciones del fabricante	SSC_A_3098_03. Técnicas de planchado de prendas de vestir y ropa de hogar	45
RA4. Realiza arreglos básicos en prendas de vestir y ropa de hogar, seleccionando los útiles en función del tejido y necesidad de las prendas, para lograr su reparación y aspecto apropiado	SSC_A_3098_04. Realización de arreglos básicos en prendas de vestir y ropa de hogar	50
RA5. Ordena la ropa en el espacio asignado y organiza estancias aplicando criterios de temporalidad y estacionalidad, facilitando su conservación y uso, así como valorando criterios de descanso, limpieza y orden	SSC_A_3098_05. Organización de estancias, prendas de vestir y ropa de hogar	45

■ **SSC_B_3102. Cocina doméstica.**

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Elabora listas para la compra de alimentos, entre otros, según presupuesto establecido, garantizando la reposición y adecuándolas a las características de la unidad convivencial y respetando las normas de consumo (caducidad, límite de consumo o conservación, entre otras)	SSC_A_3102_01. Elaboración de listas para la compra de alimentos y productos para el domicilio	30
RA2. Realiza operaciones de almacenamiento de alimentos y otros productos de uso	SSC_A_3102_02. Realización de operaciones de almacenamiento de	30

domiciliario, justificando los medios utilizados en la preservación y conservación de los mismos en condiciones de higiene y buen uso	alimentos y otros productos de uso domiciliario	
RA3. Realiza operaciones de preelaboración de los productos culinarios más comunes en las elaboraciones culinarias que se vayan a realizar, valorando criterios de consumo y caducidad a partir de un plan actuación	SSC_A_3102_03. Realización de operaciones de preelaboración de productos culinarios	50
RA4. Elabora menús sencillos, aplicando las técnicas domésticas de cocina y siguiendo el plan de actuación establecido en función de las características de los destinatarios	SSC_A_3102_04. Elaboración de menús sencillos	60
RA5. Realiza la limpieza de la vajilla, utensilios y electrodomésticos, cocina y zona de trabajo, aplicando criterios de eficacia y organización, siguiendo el plan de actuación trabajo	SSC_A_3102_05. Realización de la limpieza de la vajilla, utensilios y electrodomésticos, cocina y zona de trabajo	45
RA6. Identifica y previene riesgos de toxiinfecciones alimentarias en las operaciones de manipulación de alimentos y preparación de comidas, aplicando las normas básicas y las condiciones higiénico-sanitarias relacionadas con la cocina doméstica	SSC_A_3102_06. Identificación y prevención de riesgos de toxiinfecciones alimentarias en las operaciones culinarias	45

■ **SSC_B_3104. Limpieza de domicilios particulares, edificios, oficinas y locales.**

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Identifica los factores que afectan a los procedimientos de limpieza domiciliaria, describiendo las posibles acciones a realizar en función de cada espacio y de las características y circunstancias del mismo	SSC_A_3104_01. Identificación de los factores determinantes en los procedimientos de limpieza domiciliaria	40
RA2. Realiza la limpieza de mobiliario y objetos, aplicando los procedimientos, útiles y productos necesarios, de acuerdo con los requerimientos e instrucciones recibidas	SSC_A_3104_02. Realización de operaciones de limpieza de mobiliario y de objetos	50
RA3. Realiza la limpieza de paredes, ventanas, puertas, suelos y alfombras, aplicando los procedimientos, útiles y productos necesarios, de acuerdo con los requerimientos e instrucciones recibidas	SSC_A_3104_03. Realización de operaciones de limpieza de paredes, ventanas, puertas, suelos y alfombras	60
RA4. Realiza la limpieza de superficies acristaladas, aplicando los procedimientos, útiles y productos necesarios, de acuerdo con los requerimientos e instrucciones recibidas	SSC_A_3104_04. Realización de operaciones de limpieza de superficies acristaladas	60

RA5. Realiza la limpieza de cuartos de baño y aseos, aplicando los procedimientos de higienización y desinfección, útiles y productos necesarios, de acuerdo con los requerimientos e instrucciones recibidas	SSC_A_3104_05. Realización de operaciones de limpieza de cuartos de baño	50
---	--	----

■ SSC_B_3116. Limpieza con máquinas.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Determina los procedimientos de limpieza industrial y de tratamiento de suelos, seleccionando las máquinas, accesorios y productos en función de las características del pavimento y de su superficie	SSC_A_3116_01. Identificación de los procedimientos de limpieza industrial y tratamiento de suelos	25
RA2. Barre suelos utilizando la maquinaria industrial y sus accesorios, y valorando el funcionamiento y calidad de la limpieza, teniendo en cuenta las características de la superficie a limpiar	SSC_A_3116_02. Realización de operaciones de barrido de suelos con maquinaria industrial	35
RA3. Friega suelos utilizando la maquinaria industrial y sus accesorios, valorando el funcionamiento y calidad de la limpieza, teniendo en cuenta las características de la superficie a limpiar	SSC_A_3116_03. Realización de operaciones de fregado de suelos con maquinaria industrial	35
RA4. Abrillanta suelos utilizando la maquinaria industrial seleccionada y sus accesorios, valorando el funcionamiento y calidad de la limpieza, teniendo en cuenta las características de la superficie a limpiar	SSC_A_3116_04. Realización de operaciones de abrillantado de suelos con maquinaria industrial	35
RA5. Mantiene operativas las máquinas de limpieza, realizando las actividades requeridas en los manuales de uso y mantenimiento correspondiente	SSC_A_3116_05. Realización de operaciones de mantenimiento básico de máquinas de limpieza	25

ANEXO XXIV

Título de Técnico Básico en Arreglo y Reparación de Artículos Textiles y de Piel [TCPI-20]

1- Duración total, distribución horaria semanal y secuenciación por cursos de los módulos profesionales correspondientes a la oferta de grado D del título de Técnico Básico en Arreglo y Reparación de Artículos Textiles y de Piel:

Módulo Profesional	Horas totales	Secuenciación	
		1.º	2.º
3091. Reparación de artículos de marroquinería y elaboración de pequeños artículos de guarnicionería	160	5	
3092. Reparación de calzado y actividades complementarias	195	6	
3101. Confección de artículos textiles para decoración	195	6	
3159. Itinerario personal para la empleabilidad	80	2	
3161. Comunicación y Ciencias Sociales I	200	6	
3163. Ciencias Aplicadas I	140	4	
Tutoría	30	1	
3005. Atención al cliente	90		3
3077. Materiales y productos textiles	90		3
3095. Arreglos y adaptaciones en prendas de vestir y ropa de hogar	370		11
3160. Proyecto intermodular de aprendizaje colaborativo	80		2
3162. Comunicación y Ciencias Sociales II	200		6
3164. Ciencias Aplicadas II	140		4
Tutoría	30		1
Total.	2.000	30	30

2- Composición y carga horaria de la oferta de grado C, correspondiente a los certificados profesionales vinculados al título de Técnico Básico en Arreglo y Reparación de Artículos Textiles y de Piel.

■ Certificado profesional TCP_C_001_3B. Arreglos y composturas de prendas y artículos de decoración en textil y piel.

Módulos Profesionales	Horas
1782. Prevención de riesgos laborales	30
3005. Atención al cliente	90
3077. Materiales y productos textiles	90
3095. Arreglos y adaptaciones en prendas de vestir y ropa de hogar	370
3101. Confección de artículos textiles para decoración	195
DURACIÓN TOTAL:	775

■ Certificado profesional TCP_C_002_3B. Reparación de calzado, artículos de marroquinería y guarnicionería.

Módulos Profesionales	Horas
1782. Prevención de riesgos laborales	30
3005. Atención al cliente	90
3077. Materiales y productos textiles	90
3091. Reparación de artículos de marroquinería y elaboración de pequeños artículos de guarnicionería	160
3092. Reparación de calzado y actividades complementarias	195
DURACIÓN TOTAL:	565

3- Relación y carga horaria de las ofertas de grado B, correspondiente a los certificados de competencia asociados a los módulos profesionales del título de Técnico Básico en Arreglo y Reparación de Artículos Textiles y de Piel:

Formación a cursar	Certificado de competencia en	Duración ámbito autonómico (HORAS)
3005. Atención al cliente	TCP_B_3005. Atención al cliente	90
3077. Materiales y productos textiles	TCP_B_3077. Materiales y productos textiles	90
3091. Reparación de artículos de marroquinería y elaboración de pequeños artículos de guarnicionería	TCP_B_3091. Reparación de artículos de marroquinería y elaboración de pequeños artículos de guarnicionería	160
3092. Reparación de calzado y actividades complementarias	TCP_B_3092. Reparación de calzado y actividades complementarias	195
3095. Arreglos y adaptaciones en prendas de vestir y ropa de hogar	TCP_B_3095. Arreglos y adaptaciones en prendas de vestir y ropa de hogar	370
3101. Confección de artículos textiles para decoración	TCP_B_3101. Confección de artículos textiles para decoración	195

4- Relación y carga horaria de las ofertas de grado A, correspondientes a las acreditaciones parciales de competencia asociadas a los resultados de aprendizaje de cada módulo profesional del título de Técnico Básico en Arreglo y Reparación de Artículos Textiles y de Piel:

■ TCP_B_3005. Atención al cliente.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Atiende a posibles clientes, reconociendo las diferentes técnicas de comunicación	TCP_A_3005_01. Técnicas de comunicación con el cliente	25
RA2. Comunica al posible cliente las diferentes posibilidades del servicio, justificándolas desde el punto de vista técnico	TCP_A_3005_02. Proceso de venta o prestación del servicio	25
RA3. Informa al probable cliente del servicio realizado, justificando las operaciones ejecutadas	TCP_A_3005_03. Información del servicio realizado	20
RA4. Atiende reclamaciones de posibles clientes, reconociendo el protocolo de actuación	TCP_A_3005_04. Atención de reclamaciones	20

■ TCP_B_3077. Materiales y productos textiles.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Recepciona materiales y productos textiles, distinguiendo sus propiedades y aplicaciones	TCP_A_3077_01. Recepción de materiales y productos textiles	25
RA2. Recepciona elementos complementarios, relacionando las características de los mismos con sus aplicaciones	TCP_A_3077_02. Recepción de elementos complementarios	20
RA3. Almacena los materiales y productos textiles y elementos complementarios, justificando la ubicación y condiciones de almacenamiento de los mismos	TCP_A_3077_03. Almacén de materiales y productos textiles y elementos complementarios	20
RA4. Controla las existencias del almacén, justificando el almacenaje mínimo	TCP_A_3077_04. Control de existencias del almacén	25

■ TCP_B_3091. Reparación de artículos de marroquinería y elaboración de pequeños artículos de guarnicionería.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito
--------------------	-------------------------------------	-----------------

		autonómico (HORAS)
RA1. Prepara equipos y herramientas para la reparación de artículos de marroquinería, relacionando las variables seleccionadas con las características del producto que hay que reparar	TCP_A_3091_01. Preparación de máquinas y herramientas	25
RA2. Retira piezas del artículo de marroquinería para su sustitución, relacionando el material extraído con su aplicación	TCP_A_3091_02. Retirada de corte y piezas	25
RA3. Ensambla piezas, justificando la técnica de ensamblado seleccionada en función del tipo de material que va a unir	TCP_A_3091_03. Ensamblado de piezas	40
RA4. Realiza las operaciones de acabado en la reparación de artículos de marroquinería, relacionando el tipo de tratamiento con las características y aspecto de presentación final	TCP_A_3091_04. Acabado en reparación de artículos de marroquinería	40
RA5. Crea pequeños artículos de marroquinería, analizando patrones y plantillas estandarizadas	TCP_A_3091_05. Creación de pequeños artículos guarnicionería	30

■ TCP_B_3092. Reparación de calzado y actividades complementarias.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Prepara equipos y herramientas para la reparación de calzado, relacionando las variables seleccionadas con las características del producto que hay que reparar	TCP_A_3092_01. Preparación de máquinas y herramientas	25
RA2. Retira piezas del calzado para su sustitución, relacionando el material extraído con su aplicación	TCP_A_3092_02. Retirada y corte de piezas	35
RA3. Ensambla piezas, justificando la técnica de ensamblado seleccionada en función del tipo de material a unir	TCP_A_3092_03. Ensamblado de piezas	35
RA4. Realiza operaciones de forrado o tintado de calzado, relacionando el tipo de tejido o tinte con las características del calzado	TCP_A_3092_04. Forrado y teñido de calzado	35
RA5. Realiza las operaciones de acabado en la reparación de calzado, relacionando el tipo de tratamiento con las características y aspecto de presentación final	TCP_A_3092_05. Acabado en la reparación de calzado	35
RA6. Duplica diferentes tipos de llaves y mandos a distancia, reconociendo sus características	TCP_A_3092_06. Duplicado de llaves y mandos	30

■ TCP_B_3095. Arreglos y adaptaciones en prendas de vestir y ropa de hogar.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Determina la posibilidad de la realización de arreglos y adaptaciones, reconociendo las características de las prendas a arreglar	TCP_A_3095_01. Determinación de posibilidades de arreglo	80
RA2. Arregla diferentes artículos, aplicando técnicas de confección	TCP_A_3095_02. Arreglo de artículos textiles	100
RA3. Adapta artículos textiles, aplicando criterios estéticos	TCP_A_3095_03. Adaptación de prendas	90
RA4. Realiza operaciones de transformación sencillas de prendas, relacionando la técnica seleccionada con las características del producto final	TCP_A_3095_04. Transformación de prendas	100

■ TCP_B_3101. Confección de artículos textiles para decoración.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Elabora presupuestos y facturas, justificándolos en función del material empleado y de la dificultad asociada al proceso	TCP_A_3101_01. Presupuestos en la confección e instalación de artículos textiles	30
RA2. Prepara máquinas, equipos y herramientas para la confección de complementos de decoración, relacionando las variables seleccionadas con las características del artículo que hay que tratar	TCP_A_3101_02. Ajuste de máquinas, equipos y herramientas	35
RA3. Corta el material textil, relacionando el trazado del corte con las características del producto final	TCP_A_3101_03. Cortado de materiales textiles	30
RA4. Une, a mano o a máquina, piezas para cojines, fundas y/u otros accesorios de decoración, relacionando las técnicas de unión con las características del producto final	TCP_A_3101_04. Unión de piezas a mano o máquinas	50
RA5. Realiza los acabados, seleccionando los procedimientos en función de la calidad y presentación prevista de cojines, fundas y/o accesorios	TCP_A_3101_05. Realización de acabados	50

ANEXO XXV

Título de Técnico Básico en Mantenimiento de Vehículos [TMVI-20]

1- Duración total, distribución horaria semanal y secuenciación por cursos de los módulos profesionales correspondientes a la oferta de grado D del título de Técnico Básico en Mantenimiento de Vehículos:

Módulo Profesional	Horas totales	Secuenciación	
		1.º	2.º
3043. Mecanizado y soldadura	200	6	
3044. Amovibles	220	7	
3045. Preparación de superficies	130	4	
3159. Itinerario personal para la empleabilidad	80	2	
3161. Comunicación y Ciencias Sociales I	200	6	
3163. Ciencias Aplicadas I	140	4	
Tutoría	30	1	
3046. Electricidad del vehículo	190		6
3047. Mecánica del vehículo	360		11
3160. Proyecto intermodular de aprendizaje colaborativo	80		2
3162. Comunicación y Ciencias Sociales II	200		6
3164. Ciencias Aplicadas II	140		4
Tutoría	30		1
Total.	2.000	30	30

2- Composición y carga horaria de la oferta de grado C, correspondiente a los certificados profesionales vinculados al título de Técnico Básico en Mantenimiento de Vehículos.

■ Certificado profesional TMV_C_001_3B. Operaciones auxiliares y/o básicas referentes al mantenimiento y reparación de vehículos automóviles en el área de electromecánica.

Módulos Profesionales	Horas
1782. Prevención de riesgos laborales	30
3043. Mecanizado y soldadura	200
3046. Electricidad del vehículo	190
3047. Mecánica del vehículo	360
DURACIÓN TOTAL:	780

■ Certificado profesional TMV_C_002_3B. Operaciones auxiliares y/o básicas referentes al mantenimiento y reparación de vehículos automóviles en el área de carrocería.

Módulos Profesionales	Horas
1782. Prevención de riesgos laborales	30
3043. Mecanizado y soldadura	200
3044. Amovibles	220
3045. Preparación de superficies	130
DURACIÓN TOTAL:	580

3- Relación y carga horaria de las ofertas de grado B, correspondiente a los certificados de competencia asociados a los módulos profesionales del título de Técnico Básico en Mantenimiento de Vehículos:

Formación a cursar	Certificado de competencia en	Duración ámbito autonómico (HORAS)
3043. Mecanizado y soldadura	TMV_B_3043. Mecanizado y soldadura	200
3044. Amovibles	TMV_B_3044. Amovibles	220
3045. Preparación de superficies	TMV_B_3045. Preparación de superficies	130
3046. Electricidad del vehículo	TMV_B_3046. Electricidad del vehículo	190
3047. Mecánica del vehículo	TMV_B_3047. Mecánica del vehículo	360

4- Relación y carga horaria de las ofertas de grado A, correspondientes a las acreditaciones parciales de competencia asociadas a los resultados de aprendizaje de cada módulo profesional del título de Técnico Básico en Mantenimiento de Vehículos:

■ TMV_B_3043. Mecanizado y soldadura.

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Interpreta y reproduce planos sencillos de diferentes elementos y piezas, interpretando las características de los mismos y aplicando procesos normalizados	TMV_A_3043_01. Interpretación de planos y normalización	40
RA2. Prepara y ajusta los equipos, útiles y herramientas para el mecanizado, interpretando los requerimientos del proceso que se va a realizar	TMV_A_3043_02. Preparación y ajuste de equipos, útiles y herramientas	40
RA3. Ejecuta el mecanizado a mano de piezas describiendo el proceso y aplicando las técnicas necesarias	TMV_A_3043_03. Ejecución de procesos de mecanizado	45

RA4. Realiza uniones soldadas simples, seleccionando los equipos y aplicando las especificaciones técnicas del proceso	TMV_A_3043_04. Realización de soldaduras simples	55
RA5. Cumple las normas de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, identificando los riesgos asociados y las medidas y equipos para prevenirlos	TMV_A_3043_05. Normas de prevención de riesgos y protección medioambiental	20

■ **TMV_B_3044. Amovibles.**

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Sustituye las piezas exteriores y accesorios básicos del vehículo relacionando el material extraído con su sistema de unión y posicionado	TMV_A_3044_01. Desmontaje de piezas exteriores y accesorios de los vehículos automóviles	80
RA2. Realiza operaciones básicas de desmontaje y montaje de guarnecidos, conjunto de cierre y elevalunas, relacionando la funcionalidad de los elementos con las especificaciones del fabricante	TMV_A_3044_02. Desmontaje y montaje de guarnecidos, conjuntos de cierre y elevalunas de los vehículos automóviles	80
RA3. Repara y sustituye lunas pegadas o calzadas en el vehículo, aplicando el proceso adecuado y las instrucciones específicas del fabricante	TMV_A_3044_03. Reparación y sustitución de lunas de los vehículos automóviles	40
RA4. Realiza las tareas en condiciones de seguridad, identificando los posibles riesgos para la salud y el medioambiente, utilizando los equipos de protección individual y aplicando el procedimiento de recogida de residuos adecuado	TMV_A_3044_04. Normas de prevención de riesgos y protección medioambiental	20

■ **TMV_B_3045. Preparación de superficies.**

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Prepara superficies de acero y plástico del vehículo, analizando las características de los materiales empleados y aplicando técnicas establecidas	TMV_A_3045_01. Preparación de las superficies de los vehículos automóviles	35
RA2. Realiza operaciones de enmascarado y desenmascarado, identificando y seleccionando el procedimiento requerido	TMV_A_3045_02. Operaciones de enmascarado de las superficies de los vehículos automóviles	30
RA3. Aplica imprimaciones y aparejo sobre el vehículo, relacionando los elementos que lo componen con su aplicación	TMV_A_3045_03. Aplicación de imprimaciones y aparejos	30

RA4. Realiza el mantenimiento y limpieza de los equipos y herramientas del proceso de preparación de superficies aplicando los procedimientos establecidos	TMV_A_3045_04. Mantenimiento de equipos y herramientas	20
RA5. Realiza las tareas en condiciones de seguridad, identificando los posibles riesgos para la salud y el medioambiente, utilizando los equipos de protección individual y aplicando el procedimiento de recogida de residuos adecuado	TMV_A_3045_05. Normas de prevención de riesgos y protección medioambiental	15

■ **TMV_B_3046. Electricidad del vehículo.**

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Realiza operaciones de medidas eléctricas básicas relacionando las magnitudes con las características de los equipos de medida	TMV_A_3046_01. Identificación de magnitudes y ejecución de mediciones eléctricas básicas	60
RA2. Realiza operaciones de mantenimiento básico de elementos del circuito de carga y arranque, relacionando sus parámetros de funcionamiento con las especificaciones del fabricante	TMV_A_3046_02. Mantenimiento de los sistemas de carga y arranque	55
RA3. Realiza el mantenimiento básico de los sistemas auxiliares del vehículo, analizando los elementos que componen cada circuito y relacionando sus parámetros de funcionamiento con las especificaciones del fabricante	TMV_A_3046_03. Mantenimiento básico de los sistemas auxiliares	60
RA4. Realiza las tareas en condiciones de seguridad, identificando los posibles riesgos para la salud y el medioambiente, utilizando los equipos de protección individual y aplicando el procedimiento de recogida de residuos	TMV_A_3046_04. Normas de prevención de riesgos y protección medioambiental	15

■ **TMV_B_3047. Mecánica del vehículo.**

Formación a cursar	Acreditación parcial de competencia	Duración ámbito autonómico (HORAS)
RA1. Realiza el mantenimiento básico del motor de explosión y Diesel analizando sus principios de funcionamiento y justificando las actuaciones de mantenimiento requeridas	TMV_A_3047_01. Mantenimiento básico del motor del vehículo automóvil	115

RA2. Realiza el mantenimiento básico del sistema de suspensión y ruedas del vehículo, analizando sus principios de funcionamiento y justificando las actuaciones de mantenimiento requeridas	TMV_A_3047_02. Mantenimiento básico de la suspensión y ruedas del vehículo automóvil	115
RA3. Realiza el mantenimiento básico del sistema de transmisión y frenos, analizando sus principios de funcionamiento y justificando las actuaciones de mantenimiento requeridas	TMV_A_3047_03. Mantenimiento básico de los sistemas de transmisión y frenos del vehículo automóvil	115
RA4. Realiza las tareas en condiciones de seguridad, identificando los posibles riesgos para la salud y el medioambiente, utilizando los equipos de protección individual y aplicando el procedimiento de recogida de residuos adecuado	TMV_A_3047_04. Normas de prevención de riesgos y protección medioambiental	15

ANEXO XXVI.

Documentación justificativa al artículo 12

a) Fotocopia compulsada del título académico oficial exigido. Cuando la titulación presentada esté vinculada con el módulo profesional que se desea impartir, se considerará que engloba en sí misma los objetivos de dicho módulo. En caso contrario, además de la titulación, se aportarán los documentos indicados en los apartados siguientes.

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

- Original o fotocopia compulsada de la certificación académica personal de los estudios realizados, expedida por un centro oficial, en la que conste el detalle de las materias o asignaturas cursadas.
- Original o fotocopia compulsada de los programas de los estudios cursados por la persona interesada, sellados por la universidad correspondiente.

c) Para la justificación de la experiencia docente se aportará la documentación acreditativa del centro docente autorizado por la administración educativa correspondiente, con indicación del tiempo de docencia y las materias, asignaturas o módulos profesionales impartidos. Dicha documentación deberá estar visada por la Inspección educativa.

d) En el caso de que se desee justificar mediante la experiencia laboral que, al menos durante tres años, se ha desarrollado una actividad profesional en el sector vinculado a la familia profesional, se acreditará, según el caso, mediante:

- Para trabajadores o trabajadoras asalariados:
 - Certificación de la Tesorería General de la Seguridad Social, del Instituto Social de la Marina o de la mutualidad a la que estuvieran afiliadas, donde conste la empresa, la categoría laboral (grupo de cotización) y el período de contratación, y
 - Contrato de Trabajo o certificación de la empresa donde hayan adquirido la experiencia laboral, en la que conste específicamente la duración de los periodos de prestación del contrato, la actividad desarrollada y el intervalo de tiempo en el que se ha realizado dicha actividad.
- Para trabajadores o trabajadoras autónomos o por cuenta propia:
 - Certificación de la Tesorería General de la Seguridad Social o del Instituto Social de la Marina de los períodos de alta en la Seguridad Social en el régimen especial correspondiente y
 - Descripción de la actividad desarrollada e intervalo de tiempo en el que se ha realizado la misma.