

## OTRAS DISPOSICIONES

### DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN

# 2851

*ORDEN de 15 de junio de 2020, de la Consejera de Educación, por la que se establecen tres programas de especialización profesional.*

El Estatuto de Autonomía del País Vasco, en su artículo 16, atribuye la competencia propia sobre la enseñanza en toda su extensión, niveles y grados, modalidades y especialidades a la Comunidad Autónoma del País Vasco, sin perjuicio del artículo 27 de la Constitución y Leyes Orgánicas que lo desarrollen, de las facultades que atribuye al Estado el artículo 149.1.30.<sup>a</sup> de la misma y de la alta inspección necesaria para su cumplimiento y garantía.

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las cualificaciones y de la formación profesional, tiene por finalidad la ordenación de un sistema integral de formación profesional, cualificaciones y acreditación, que responda con eficacia y transparencia a las demandas sociales y económicas a través de las distintas modalidades formativas. También establece que la oferta de formación sostenida con fondos públicos debe favorecer la formación a lo largo de toda la vida y acomodarse a las diferentes expectativas y situaciones personales y profesionales.

En el ámbito laboral, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 12.2 del Estatuto de Autonomía, corresponde a la Administración General de la Comunidad Autónoma del País Vasco la competencia de ejecución de la legislación del Estado, especialmente, en lo que aquí es más relevante, promoviendo la cualificación de los trabajadores y las trabajadoras y su formación integral.

Para mejorar la empleabilidad de las personas, tanto en el corto como en el largo plazo, se va a requerir de nuevas estrategias y mecanismos. Por un lado, incrementando las horas dedicadas a los procesos de adquisición de competencias como única forma de lograr el mayor grado de especialización que demandan ámbitos cada vez más complejos. Por otro lado, la demanda de trabajadoras y trabajadores con una formación y competencias que se ajusten al entorno competitivo actual exige romper con esquemas anteriores y evolucionar desde un modelo formativo orientado al «puesto de trabajo» hacia otro centrado en el «campo profesional». Un cambio de paradigma que coloca a la persona en el centro promoviendo la adquisición o consolidación de competencias técnicas, personales y sociales, que garanticen la polivalencia y funcionalidad necesarias.

El establecimiento de cualificaciones más adecuadas a las necesidades reales del tejido productivo debe permitir, por una parte, adecuar la formación de las personas que estudian formación profesional a las necesidades cada vez más especializadas de las empresas y, por otra, mejorar la cualificación de los trabajadores y las trabajadoras dotándoles de las competencias que demandan los sectores productivos generadores de empleo.

La mejora de la formación profesional, en términos de eficacia, exige una especialización de la oferta y una planificación de la misma más ajustada a las necesidades del mercado laboral, especialmente en aquellos sectores y puestos de trabajo emergentes, que generen más empleo y que sean estratégicos para el futuro de la economía del País Vasco.

La formación profesional se revela, en este contexto, como un elemento clave para facilitar las herramientas que deben dar respuesta a las cualificaciones demandadas por los puestos de trabajo presentes y futuros.

lunes 20 de julio de 2020

El hecho de que existan numerosas demandas provenientes de los sectores productivos relevantes para la economía origina la necesidad de impulsar la elaboración de unos programas de formación que den respuesta rápida tanto a la adecuación y mejora de la empleabilidad de las personas como a las demandas de mayor especialización del tejido productivo y que puedan ser certificados por la Administración de la Comunidad Autónoma del País Vasco. Estos programas, certificados de esta forma, no darán lugar a un título o certificación académica, certificación profesional o certificación parcial acumulable en tanto que las competencias no estén incluidas en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.

En el Decreto 32/2008, de 26 de febrero, por el que se establece la ordenación general de la Formación Profesional del Sistema Educativo, modificado por el Decreto 14/2016, de 2 febrero, se establecen los programas de especialización profesional del País Vasco en el ámbito de la formación profesional, así como su reconocimiento y certificación, que acredite su valor dentro del marco normativo vigente.

Es por todo ello que en la Ley 4/2018, de 28 de junio, de Formación profesional del País Vasco, en el capítulo V, se establece el Marco Vasco de Cualificaciones y Especializaciones Profesionales.

Esta Ley regula un marco vasco de cualificaciones y especializaciones profesionales, con objeto de dar respuesta a nuestro mercado de trabajo a través del sistema general de formación profesional. En él se incluirán las certificaciones y acreditaciones propias de los programas de especialización profesional del País Vasco. La Ley de Aprendizaje a lo Largo de la Vida ya establece el sistema de acreditación de las actividades de aprendizaje a través de diferentes vías; en esta ley se trata de complementar aquella regulación con referencia a una de las actividades que se desea promover de forma singular: los programas de especialización en el ámbito profesional, actividades que requieren de un reconocimiento y certificación que reconozca su valor dentro del marco normativo vigente.

Con este referente para su elaboración, se han analizado las demandas de sectores productivos estratégicos en nuestra economía y de esta forma se han definido los programas de especialización profesional que se incluyen en la presente Orden.

Esta Orden viene a completar el catálogo de programas de especialización profesional publicado mediante la Orden de 27 de julio de 2016, de la Consejera de Educación, Política Lingüística y Cultura por la que se establecen siete programas de especialización profesional, así como las condiciones generales para su autorización e impartición, la Orden de 23 de diciembre de 2016, de la Consejera de Educación por la que se establecen cinco programas de especialización profesional, la Orden de 16 de octubre de 2018, de la Consejera de Educación por la que se establecen cuatro programas de especialización profesional, la Orden de 24 de junio de 2019, de la Consejera de Educación por la que se establecen cinco programas de especialización profesional incorporando tres nuevos programas de especialización profesional.

Por todo lo expuesto,

#### RESUELVO:

Artículo 1.– Objeto.

1.– La presente Orden tiene por objeto establecer la estructura de tres programas de especialización profesional que se incorporan en los anexos, de acuerdo con lo establecido en el artículo 12 ter del Decreto 32/2008, de 26 de febrero, por el que se establece la ordenación general de la Formación Profesional del Sistema Educativo en el País Vasco.

2.– Los programas de especialización para los que se define su estructura y que se anexan a la presente Orden, se indican en los anexos que se citan a continuación:

Anexo I: Atención centrada en la persona.

Anexo II: Productos frescos en el sector retail.

Anexo III: Montaje puesta a punto y mantenimiento de bicicletas.

Artículo 2.– Finalidad de los programas.

1.– Estos programas están dirigidos a satisfacer las necesidades de especial cualificación demandadas por diversos sectores productivos estratégicos del País Vasco, especialmente en el ámbito industrial, de modo que se permita mejorar su competitividad.

2.– Así mismo, estos programas permitirán mejorar la empleabilidad de las personas que estudian formación profesional, así como de los titulados y las tituladas y de los y las profesionales cualificados y cualificadas, posibilitando profundizar en los conocimientos y ampliar las competencias profesionales requeridas por determinados sectores productivos.

Artículo 3.– Desarrollo.

1.– Estos programas se desarrollarán, prioritariamente, alternando la actividad entre el centro de formación profesional y las empresas. En la planificación para la puesta en marcha de cada programa de especialización profesional se especificará el desarrollo del mismo tanto en los centros de formación profesional como en la o las empresas, respetando en todo caso la definición de la estructura y las condiciones e impartición de cada programa.

2.– Entre el profesorado que actúe en la impartición del programa, el centro nombrará un coordinador o una coordinadora responsable de la coordinación del proceso de evaluación en el centro y en las empresas.

Artículo 4.– Oferta y autorización.

1.– La Viceconsejería de Formación Profesional, podrá planificar en los centros de formación profesional dependientes del departamento competente en materia de educación, o autorizar en centros privados o centros dependientes de otras administraciones que los soliciten, la oferta de los programas de especialización profesional, siempre que dicho centros tengan ya autorizado y estén impartiendo alguno o algunos de los ciclos formativos asociados al programa, según se indica en el apartado a) del currículo correspondiente.

2.– En el caso de programas de especialización profesional incluidos como formación complementaria en planes de formación profesional dual en régimen de alternancia de más de dos años de duración, la autorización por parte de la Viceconsejería de Formación Profesional de dichos planes llevará implícita la autorización del programa de especialización profesional incluido en los mismos.

3.– Tal como se indica en el párrafo 3 del artículo 12 ter del Decreto 32/2008, de 26 de febrero, por el que se establece la ordenación general de la Formación Profesional del Sistema Educativo en el País Vasco, modificado mediante el Decreto 14/2016, de 2 de febrero, de modificación del Decreto por el que se establece la ordenación general de la Formación Profesional del Sistema Educativo, de manera excepcional y previa autorización de la Viceconsejería de Formación Profesional, podrán ofertarse estos programas de especialización profesional a los titulados y tituladas de formación profesional, así como a profesionales que sean propuestos para ello por las empre-

sas colaboradoras en la impartición del programa y que cumplan los requisitos de experiencia y formación que se establezcan. En este caso, se cursarán también prioritariamente en alternancia con la estancia formativa en las empresas. La solicitud para esta modalidad de oferta deberá estar debidamente motivada, justificando las razones que justifican esta excepcionalidad.

4.– En cualquiera de los casos, además de los aspectos propios de la organización del programa, en la solicitud deberá señalarse expresamente el profesorado del centro de formación profesional y los instructores de empresa que participen en el mismo, a los efectos de verificar el cumplimiento de los requisitos de especialidad, formación y experiencia. Esta información podrá ser sustituida por una declaración suscrita por el Director o Directora del centro de formación y la representación de la empresa de aportar personal con la cualificación necesaria antes del inicio de la actividad, lo cual deberá ser verificado antes del inicio de la actividad a instancia de la persona titular de la Dirección de Formación y Aprendizaje.

Artículo 5.– Formalización de los acuerdos entre los centros de formación y las empresas.

1.– En relación con los programas que se desarrollen en el marco de la formación profesional dual en régimen de alternancia para personas que cursan un ciclo formativo de formación profesional, su desarrollo se realizará de acuerdo con los términos establecidos en el Decreto 83/2015, de 2 de junio, por el que se establece la Formación Profesional Dual en Régimen de Alternancia en la Comunidad Autónoma del País Vasco.

2.– En relación con la modalidad prevista para titulados y tituladas de formación profesional o profesionales propuestos por empresas que se indica en el párrafo 3 del artículo 4 de la presente Orden, en el caso de que se desarrolle en alternancia con la actividad en la empresa, el acuerdo con cada empresa colaboradora para el desarrollo de los programas se plasmará en un convenio entre el centro de formación profesional y la empresa participante, con las características y competencias que se indican en el artículo 7 del citado Decreto 83/2015, de 2 de junio. En este supuesto, con carácter general, dada la especial naturaleza de estos programas propuestos desde el tejido productivo, la suma de horas dedicadas a la impartición en el centro de formación no podrá suponer más del 40% de la duración total establecida para el programa.

3.– Los aspectos relativos a las obligaciones asumidas con respecto a la financiación y contratación de seguros u otros deberán reflejarse expresamente en el convenio suscrito de acuerdo con lo establecido en este artículo.

4.– En dicho documento se indicará expresamente la identidad del coordinador o coordinadora indicado en el artículo 3.2 de la presente Orden.

Artículo 6.– Requisitos y obligaciones de las empresas participantes.

1.– Las empresas participantes en cualquiera de las modalidades estarán sujetas a los requisitos y obligaciones recogidas en el Decreto 83/2015, de 2 de junio, por el que se establece la Formación Profesional Dual en Régimen de Alternancia en la Comunidad Autónoma del País Vasco. En particular, para las modalidades indicadas en el párrafo 3 del artículo 4 de la presente Orden, deberán contar con centros de trabajo ubicados en la Comunidad Autónoma del País Vasco.

2.– Las empresas participantes deberán facilitar a cada persona participante en el programa una formación teórica y práctica, suficiente y adecuada, en materia preventiva en el momento de su incorporación, en los términos señalados en la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, y en sus normas de desarrollo, en cuanto les sean de aplicación.

#### Artículo 7.– Financiación de los programas.

En el caso de los programas que se desarrollan según lo contemplado en el párrafo 2 del artículo 4 de la presente Orden, su financiación se realizará de acuerdo con lo previsto en el Decreto 83/2015, de 2 de junio, por el que se establece la Formación Profesional Dual en Régimen de Alternancia en la Comunidad Autónoma del País Vasco.

#### Artículo 8.– Seguros de los programas.

1.– En el caso de los programas financiados mediante becas, deberán cumplirse las obligaciones señaladas en el Real Decreto 1493/2011, de 24 de octubre, por el que se regulan los términos y las condiciones de inclusión en el Régimen General de la Seguridad Social de las personas que participen en programas de formación, en desarrollo de lo previsto en la disposición adicional tercera de la Ley 27/2011, de 1 de agosto, sobre actualización, adecuación y modernización del sistema de la Seguridad Social.

2.– Asimismo, en el supuesto de la oferta excepcional contemplada en el párrafo 3 del artículo 4 de la presente Orden, será obligación del centro de formación profesional gestionar la contratación de una póliza de accidentes y otra de responsabilidad civil para el alumnado durante su actividad en el marco del programa.

#### Artículo 9.– Programaciones.

1.– El centro autorizado para la impartición de cada programa de especialización profesional deberá elaborar una programación para el desarrollo del mismo, respetando en todo caso la definición de la estructura y las condiciones de impartición de cada programa. En dicha programación deberán de establecerse, en relación con las competencias a adquirir, el desarrollo de los contenidos de los ámbitos de formación. Asimismo, en el desarrollo de los contenidos deberán manifestarse las actividades de aprendizaje claves a realizar, especificando aquellas que se desarrollarán en el centro de formación profesional y aquellas que se desarrollarán en el contexto de la empresa.

2.– En la programación deberá indicarse, además del profesorado que interviene en la formación por parte del centro, el personal que asume responsabilidades de formación, como instructor o instructora, por parte de la empresa. En dicha programación se establecerán también los aspectos de coordinación entre la persona que desarrolle la función de coordinador por parte del centro y el instructor o instructora que designe la empresa.

#### Artículo 10.– Proceso de Evaluación y certificación.

1.– En la programación del programa deberá de establecerse el proceso de evaluación de los resultados de aprendizaje que logre el alumnado.

2.– Deberá de informarse al alumnado al inicio del programa de las características del proceso de evaluación, así como de los criterios para la calificación.

3.– Como mínimo, en dos momentos intercalados proporcionalmente en el calendario del programa, deberán de realizarse sesiones de evaluación de seguimiento del progreso de cada alumno o alumna en el programa. El alumnado será informado documentalmente de posibles resultados parciales que haya logrado, la evolución de sus aprendizajes y, en su caso, las actividades de refuerzo necesarias, que serán planificadas en el marco de la programación.

4.– La valoración de cada uno de los ámbitos en particular y del programa en su conjunto, corresponde al profesorado que intervenga en su impartición. En aquellos ámbitos que se desa-

lunes 20 de julio de 2020

rollan parcialmente o en su totalidad en el contexto de la empresa, tendrán asignado un profesor o profesora del centro que compartirá con el instructor o la instructora o, en su caso, recogerá en contacto con el mismo o la misma la valoración de la evolución alcanzada por cada persona participante en el programa.

5.– La valoración realizada del aprendizaje de las personas participantes en el programa deberá recogerse en una sesión de evaluación específica al final del mismo y documentarse en un acta, con la firma de profesorado interviniente en el proceso. Una copia de esta acta deberá ser remitida por el Director o Directora del centro a la Viceconsejería de Formación Profesional, para que proceda a expedir las certificaciones correspondientes.

6.– La Viceconsejería de Formación Profesional expedirá una certificación del programa a aquellas personas que sean evaluadas positivamente en el mismo, de acuerdo con lo señalado en el artículo 12 ter del Decreto 32/2008, de 26 de febrero, por el que se establece la ordenación general de la Formación Profesional del Sistema Educativo en el País Vasco, modificado mediante el Decreto 14/2016, de 2 de febrero, de modificación del Decreto por el que se establece la ordenación general de la Formación Profesional del Sistema Educativo.

Artículo 11.– Requisitos del profesorado impartidor.

Los requisitos exigibles al profesorado e instructores e instructoras serán los señalados en cada uno de los programas de especialización profesional.

Excepcionalmente, en aquellos programas de especialización para cuya impartición sea necesario algún tipo de habilitación o formación acreditada por parte de administraciones distintas de la educativa, la posesión de dicha acreditación será requisito imprescindible para el profesorado impartidor.

DISPOSICIÓN ADICIONAL PRIMERA.– Las lenguas en la oferta de los programas.

La Viceconsejería de Formación Profesional impulsará que los programas de especialización profesional se puedan cursar tanto en las dos lenguas oficiales de la Comunidad Autónoma del País Vasco como en otras lenguas extranjeras, o en modelo mixto entre ellas, adaptando su oferta de manera progresiva.

DISPOSICIÓN FINAL PRIMERA.– Entrada en vigor.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial del País Vasco.

En Vitoria-Gasteiz, a 15 de junio de 2020.

La Consejera de Educación,  
CRISTINA URIARTE TOLEDO.

## ANEXO I A LA ORDEN DE 15 DE JUNIO DE 2020

## PROGRAMA DE ESPECIALIZACIÓN EN ATENCIÓN CENTRADA EN LA PERSONA

## a) DATOS DE IDENTIFICACIÓN.

Denominación: Atención centrada en la persona.

Código: EP022.

Duración: 800 horas.

## b) PERFIL PROFESIONAL.

Competencia general:

Identificar, organizar y prestar los apoyos necesarios a personas en situación de dependencia con el fin de contribuir a desarrollar su proyecto de vida en el marco de la Atención Centrada en la Persona.

Campo profesional:

Profesionales del ámbito socio-sanitario que desempeñan su actividad en residencias, hospitales y/o en el domicilio de la persona usuaria interviniendo en equipos interdisciplinares en el marco de la Atención Centrada en la Persona.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son:

- Cuidador o cuidadora de personas en situación de dependencia en diferentes instituciones y/o domicilios.
- Cuidadora o cuidador en centros de atención psiquiátrica.
- Gerocultor o gerocultora.
- Gobernanta o Gobernante y subgobernante o subgobernanta en instituciones de atención a personas en situación de dependencia.
- Auxiliar responsable de planta de residencias de mayores y personas con discapacidad.
- Auxiliar de ayuda a domicilio. Asistente de atención domiciliaria. Trabajador o trabajadora familiar.
- Auxiliar de educación especial.
- Asistente personal.
- Teleoperador o teleoperadora de Teleasistencia.
- Integradores sociales que den apoyo a servicios de personas en situación de dependencia en diferentes instituciones y / o en domicilios.

Competencias técnicas, personales y sociales para su intervención profesional:

- a) Identificar necesidades, deseos y preferencias en la persona y/o su familia y elaborar, junto con otros/as profesionales del equipo de atención, propuestas para promover su autonomía y bienestar.
- b) Elaborar y proponer planes de atención conjuntamente con las personas en situación de dependencia y otros/as profesionales del equipo de atención, priorizando el bienestar, promoviendo la autonomía y la independencia en el día a día y garantizando su participación efectiva.
- c) Promover la cercanía y la participación de la familia y/o el entorno de la persona en situación de dependencia.
- d) Favorecer la toma de decisiones en el día a día también en aquellas personas que no puedan decidir por sí mismas.
- e) Acompañar a la persona en situación de dependencia en su proyecto de vida aplicando habilidades sociales, emocionales y relacionales.
- f) Prestar apoyo de forma personalizada, teniendo en cuenta que cada persona es única y cada situación es diferente.
- g) Interpretar el significado de las expresiones de las personas con demencia u otras dificultades de comunicación, aplicando estrategias que fomenten su bienestar.
- h) Participar en la definición del equipo de apoyo cotidiano para responder desde la ACP a las necesidades de la persona en situación de dependencia en el domicilio o en centros residenciales.
- i) Integrarse en equipos multidisciplinares y cooperar proactivamente con el resto de profesionales.
- j) Elaborar la historia de vida de las personas documentando, con el consentimiento de la persona, los aspectos biográficos más relevantes para su bienestar.
- k) Promover el buen trato y velar por la defensa de los derechos y los valores de las personas de las que es referente.
- l) Participar en el desarrollo de los planes de atención personalizada y realizar el correspondiente seguimiento prestando especial atención a cambios y situaciones que puedan generar malestar o sufrimiento en las personas a las que es referente
- m) Coordinar las actuaciones y apoyos entre familia, profesionales del cuidado cotidiano y voluntarios, de quienes están a su cargo.
- n) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
- o) Resolver las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan y tomando decisiones de forma responsable.

c) FORMACIÓN.



Ámbitos de aprendizaje	Asignación horaria
1.– Marco ético y conceptual en la Atención Centrada en las Personas	60 horas
2.– Recursos y estrategias para la intervención profesional desde la ACP	110 horas
3.– Personalización, vida cotidiana y promoción de la autonomía	450 horas
4.– Recursos personales y de equipo	180 horas
TOTAL	800 horas

## RESULTADOS DEL APRENDIZAJE DEL PROGRAMA:

### RESPONSABILIDAD Y AUTONOMÍA EN LA ACTIVIDAD PROFESIONAL (transversales al programa).

Esta persona es responsable de asegurar la elaboración y el desarrollo de los planes de atención a personas en situación de dependencia en el marco de la atención centrada en la persona, y de garantizar la consecución de los objetivos establecidos en los mismos, evaluando junto con el resto del equipo técnico los resultados que alcanza. Asimismo, resolverá problemas y contingencias en las tareas que ejecuta que, en ocasiones pueden ser no predecibles, generando soluciones y aportando información o propuestas para la mejora.

### ASOCIADOS AL ÁMBITO 1: MARCO ÉTICO Y CONCEPTUAL EN LA ATENCIÓN CENTRADA EN LAS PERSONAS.

#### DESTREZAS Y HABILIDADES A ADQUIRIR:

1.– Analizar e interiorizar los derechos de las personas identificando las situaciones en las que más comúnmente se vulneran.

##### Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los derechos fundamentales de las personas.
- b) Se ha interiorizado el código ético para el acompañamiento a personas en situación de dependencia.
- c) Se han identificado las razones que favorecen la vulneración de derechos en las personas y las situaciones en las que más comúnmente ocurre.
- d) Se han tenido en cuenta los aspectos legales relacionados con el ejercicio de los derechos de las personas en situación de dependencia.

2.– Analizar e Interiorizar los principios rectores del ACP y los criterios que lo hacen posible.

##### Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los principios éticos en los que se sustenta la ACP
- b) Se han identificado los criterios y los valores que hacen posible la prestación de apoyos desde la ACP.

3.– Analizar las principales aportaciones de la ACP, con respecto a la atención tradicional.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las características que diferencian el enfoque de Atención Centrada en la Persona con respecto a la atención prestada desde enfoques tradicionales.
- b) Se ha identificado la contribución de los cuidados prestados desde la ACP para el fomento de la autonomía y el bienestar de las personas en situación de dependencia y sus familias.

4.– Reconocer las principales líneas de actuación de la ACP en el entorno residencial y domiciliario.

Criterios de evaluación:

- a) Se han comprendido las características, la organización y el funcionamiento de las unidades de convivencia.
- b) Se ha reconocido la importancia de prestar atención a la singularidad de cada domicilio.
- c) Se han descrito los nuevos roles profesionales que emergen desde la ACP.
- d) Se ha reconocido la importancia que tienen los entornos de vida agradables, hogareños, significativos y terapéuticos.
- e) Se han analizado las implicaciones de la ACP en relación con las familias y el entorno de la persona.
- f) Se ha comprendido la necesidad de actuar con flexibilidad y de adaptarse a las situaciones que se presentan en el día a día.
- g) Se ha reconocido la importancia del trabajo interdisciplinar y de la necesidad de coordinarse con diversos profesionales para llevarlo a cabo.

CONOCIMIENTOS (60 horas).

Los derechos de las personas:

- Los derechos fundamentales.
- Principios de la bioética aplicados al cuidado de personas en situación de dependencia.
- La vulneración de derechos en la vida cotidiana.
- Tutela, curatela y capacidad de decisión.

La Atención Centrada en la Persona:

- Origen, referentes y principales desarrollos.
- El modelo de atención tradicional y evolución hacia la ACP.
- Ética, base fundamental de la ACP.
- Los principios rectores y los criterios que lo hacen posible.

Conceptos fundamentales en ACP:

- Persona en situación de dependencia: aproximaciones existentes.

- Vulnerabilidad del ser humano.
- Interdependencia.
- Dignidad.
- Proyecto de Vida.
- Buen trato.
- Atención personalizada: diferente y algo más que atención individualizada.

Los beneficios de la ACP en:

- Personas en situación de dependencia.
- Familias. El papel de las familias en la ACP.
- Profesionales.
- Organizaciones.

La ACP en entornos residenciales:

- Implicaciones y elementos clave para su implantación.
- El apoyo al proyecto de vida en entornos residenciales.
- Los espacios y entornos: Unidades de convivencia.
- Roles profesionales y sus principales funciones.
- Actividades significativas y con sentido.
- Participación de la persona en situación de dependencia y/o de la familia en su plan de atención y vida.
- Organización flexible y participativa.
- La estabilidad en los equipos de atención en Unidades de Convivencia.
- La acción voluntaria.

La ACP en entorno domiciliario:

- Implicaciones y elementos clave para su implantación.
- El apoyo al proyecto de vida en el domicilio.
- La vivienda y el entorno.
- Roles profesionales y sus principales funciones.
- Actividades significativas y con sentido.
- Participación de la Persona en situación de dependencia y/o de la familia en su plan de atención y vida.
- La estabilidad en los equipos de atención a nivel domiciliario y comunitario.
- Coordinación sociosanitaria.

- La acción voluntaria.
- Intervención comunitaria.

El proceso de envejecimiento:

- El proceso de envejecimiento, sus características y particularidades.
- Cambios asociados a la edad a nivel biopsicosocial.
- La heterogeneidad asociada a la edad.
- Creencias y estereotipos asociados a la edad.

La demencia y otras enfermedades que afectan a la autonomía de las personas:

- La persona antes que la enfermedad; aportaciones desde la ACP.
- La demencia; tipos de demencia y sus características.
- Otras enfermedades que afectan a la autonomía de las personas.
- Implicaciones de la demencia y otras condiciones de salud en las personas y en su entorno.

## ASOCIADOS AL ÁMBITO 2: RECURSOS Y ESTRATEGIAS PARA LA INTERVENCIÓN PROFESIONAL DESDE LA ACP.

### DESTREZAS Y HABILIDADES A ADQUIRIR:

1.– Ejercer de profesional de referencia, garantizando el respeto a los derechos de la persona en situación de dependencia, la continuidad y la coherencia de las intervenciones.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha garantizado el respeto a los derechos de la persona en situación de dependencia en la atención cotidiana.
- b) Se ha elaborado, ajustado y actualizado el Plan de Atención y Vida en el día a día junto con la persona en situación de dependencia, su familia y el resto de profesionales.
- c) Se han anticipado los cambios en la situación de la persona en situación de dependencia adaptando su Plan de Atención y Vida.
- d) Se ha ajustado la organización del trabajo según el requerimiento de la persona en situación de dependencia teniendo en cuenta los recursos propios y del entorno.
- e) Se ha velado por la continuidad y coherencia de la intervención entre las distintas figuras profesionales y agentes que intervienen en la atención.
- f) Se ha facilitado la formulación de decisiones anticipadas y existe procedimiento ante el final de la vida.

2.– Relacionarse y coordinarse con familiares, profesionales y/o agentes del entorno que intervienen en el proceso de cuidado.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha comunicado y coordinado con profesionales bien del ámbito residencial y/o comunitario.
- b) Se ha comunicado y coordinado con la familia y su entorno.
- c) Se ha reconocido la necesidad de pedir ayuda y consejo a otros profesionales, identificando situaciones que pueden ser objeto de atención especializada.
- d) Se han realizado consultas y se ha apoyado a otros profesionales para encontrar las mejores opciones en la atención cotidiana a cada persona.

### 3.– Buscar soluciones y generar ideas de forma proactiva.

#### Criterios de evaluación:

- a) Se ha adoptado una actitud proactiva, mostrando iniciativas y capacidad en la organización de su trabajo.
- b) Se ha demostrado autonomía en la resolución de incidencias relacionadas con su desempeño profesional.

### 4.– Obtener, registrar y gestionar la información relevante para orientar la prestación de los apoyos.

#### Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado y obtenido la información relevante para el conocimiento de la persona en situación de dependencia a través de las herramientas diseñadas al efecto.
- b) Se ha registrado y gestionado la información relevante para el cuidado de la persona en situación de dependencia
- c) Se ha garantizado la confidencialidad de la información personal.

### 5.– Utilizar herramientas (técnicas y tecnológicas) para la gestión del desempeño profesional y para el desarrollo del proyecto de vida de la persona en situación de dependencia.

#### Criterios de evaluación:

- a) Se han utilizado herramientas técnicas y tecnologías disponibles para el desempeño eficiente de su trabajo.
- b) Se han utilizado herramientas técnicas y tecnológicas para la promoción de la autonomía de la persona en situación de dependencia.
- c) Se han identificado tecnologías que apoyen el Proyecto de Vida de cada persona en situación de dependencia y se ha potenciado su uso por parte de la misma.

### 6.– Utilizar los recursos comunitarios que pueden ser útiles para el desarrollo del plan de atención.

#### Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado y utilizado los recursos y servicios de la comunidad que pueden ayudar en el proceso del cuidado y el autocuidado.

b) Se ha asesorado, orientado y apoyado a otras personas cuidadoras en el domicilio, tanto familiares como otras personas cuidadoras ajenas a la familia, para prestar los apoyos adecuados, derivando en caso necesario a otros recursos.

c) Se ha asesorado y orientado a otras personas cuidadoras en el domicilio, tanto familiares como otras personas cuidadoras ajenas a la familia, sobre su autocuidado derivando en caso necesario a recursos especializados.

#### CONOCIMIENTOS (110 horas).

La Historia de Vida y el Plan de atención y vida:

- Concepto de Historia de Vida.
- Contenidos biográficos relevantes en la atención a personas en situación de dependencia.
- Recomendaciones para la buena praxis cuando se realiza un acercamiento biográfico.
- Concepto del Plan de Atención y Vida. Diferencias con respecto a los planes clásicos de atención individual.
- Fases del Plan de Atención y Vida.

La gestión de caso y la coordinación entre profesionales.

La participación de la persona en situación de dependencia, la familia, el entorno y otros profesionales en el Plan de atención y vida.

La adquisición y registro de la información para la elaboración y el seguimiento del Plan de Atención y Vida.

La confidencialidad de la información personal:

- Procedimientos y protocolos para garantizar la confidencialidad.
- Normativa.

Productos de apoyo para el desempeño profesional.

Las decisiones anticipadas y los procedimientos al final de la vida.

Recursos comunitarios para el desarrollo del plan de atención y vida y para el autocuidado de la persona cuidadora:

- Integrando desde los servicios hasta la acción voluntaria.

#### ASOCIADOS AL ÁMBITO 3: PERSONALIZACIÓN, VIDA COTIDIANA Y PROMOCIÓN DE LA AUTONOMÍA.

#### DESTREZAS Y HABILIDADES A ADQUIRIR:

1.– Utilizar estrategias para conocer a la Persona en situación de dependencia comprendiéndola desde su globalidad valorando su identidad y lo que es significativo para ella.

Criterios de evaluación:

lunes 20 de julio de 2020

a) Se han analizado la biografía, la historia de vida y los valores personales para preservar su identidad a través de la observación, la escucha activa y el diálogo.

b) Se han identificado los aspectos que generan bienestar en la Persona en situación de dependencia ligados a preferencias, gustos y deseos de la misma.

c) Se han identificado las capacidades y fortalezas de la Persona en situación de dependencia.

2.– Prestar apoyo en las actividades cotidianas de modo personalizado incorporando las preferencias lingüísticas y culturales.

Criterios de evaluación:

a) Se han respetado en el trato los valores de cada persona.

b) Se ha reconocido la importancia de la lengua materna en el trato cotidiano.

c) Se han atendido y gestionado adecuadamente las demandas de las personas en situación de dependencia.

d) Se ha facilitado que las personas en situación de dependencia se sientan cómodas y seguras también en los momentos más íntimos y de mayor vulnerabilidad.

e) Se ha reflexionado sobre el equilibrio entre la asunción de riesgos y la seguridad en la vida cotidiana priorizando el bienestar de las personas.

3.– Facilitar y/o promover la participación de la persona en situación de dependencia en las actividades que resultan significativas para ella.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado las actividades significativas y/o con sentido para la persona en situación de dependencia tanto en su vivienda habitual como en su entorno.

b) Se ha promovido la participación y la capacidad de decisión de la persona en situación de dependencia para que sea proactiva en los aspectos significativos para ella, como la salud y los proyectos personales.

c) Se han elegido, organizado y preparado, conjuntamente con la persona, actividades de ocio gratificantes.

d) Se han buscado recursos y apoyos complementarios entre personas, profesionales y familia.

e) Se han identificado, respetado y promovido rutinas agradables que generan seguridad y aumentan el bienestar de la persona en situación de dependencia y de su entorno.

4.– Buscar soluciones y generar ideas de forma proactiva.

Criterios de evaluación:

a) Se ha adoptado una actitud proactiva, mostrando iniciativas y capacidad en la organización de su trabajo.

b) Se ha demostrado autonomía y eficacia en la resolución de incidencias relacionadas con su desempeño profesional.

lunes 20 de julio de 2020

c) Se han identificado los motivos de conductas complejas, evitando otorgarles intencionalidad, y se han aplicado estrategias para gestionarlas.

5.– Estimular vías de relación de la persona en situación de dependencia con las personas de su entorno procurando que preserven sus relaciones sociales más significativas y buscando vías para establecer nuevas relaciones si así lo desea.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado y promovido oportunidades de relación de la persona en situación de dependencia con su entorno.

b) Se han generado espacios de relación de las personas en situación de dependencia con su entorno, facilitando la creación y/o el mantenimiento de relaciones positivas.

c) Se han estimulado actividades sociales y de ocio en contextos normalizados e integrados.

6.– Facilitar elecciones en la vida cotidiana y respetar las decisiones de las personas en situación de dependencia.

Criterios de evaluación:

a) Se ha promovido la elección y la toma de decisiones en las personas.

b) Se han identificado los comportamientos y expresiones de las personas en situación de dependencia en relación a sus elecciones y preferencias.

7.– Identificar y promover en el ambiente cambios y/o elementos que favorezcan la autonomía, la independencia y el bienestar de las personas en situación de dependencia.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado el valor del ambiente y los cambios que en él se producen para la promoción del bienestar de las personas, acondicionando y cuidando el entorno de vida de las personas.

b) Se ha orientado y promovido el uso de productos de apoyo que faciliten la independencia de la persona que precisa apoyos y promuevan su bienestar y el de sus cuidadores.

c) Se han generado cambios en el ambiente, en las rutinas y/o en el trato anticipándose a los riesgos y evitando o reduciendo situaciones complejas.

CONOCIMIENTOS (450 horas).

Elementos clave y estrategias para el conocimiento de la persona en situación de dependencia:

– Biografía, historia de vida, valores y costumbres personales.

El buen trato en las actividades cotidianas.

El acompañamiento en momentos vitales y/o relevantes para la persona en situación de dependencia y su familia:

– El cambio de vivienda, cambios significativos en el día a día, procesos de duelo, el final de la vida.

Las actividades significativas y con sentido y su importancia para el bienestar de la persona.



Estrategias para favorecer la interacción con el entorno por parte de personas con limitaciones en la comunicación.

Estrategias para la gestión de manifestaciones conductuales complejas.

Estrategias para promover la autodeterminación en la persona en situación de dependencia: La percepción de control sobre el entorno y su relación con las elecciones en la vida cotidiana.

Las relaciones sociales como fuente de apoyo para el bienestar de la persona.

Relaciones sexuales satisfactorias en personas con limitaciones cognitivas.

El impacto de los ambientes y el entorno de vida en el bienestar de la persona.

Estrategias para equilibrar autonomía, seguridad y riesgos en la vida cotidiana.

#### ASOCIADOS AL ÁMBITO 4: RECURSOS PERSONALES Y DE EQUIPO.

##### DESTREZAS Y HABILIDADES A ADQUIRIR:

1.– Comprender las emociones propias y aplicar estrategias para la propia gestión emocional.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha adquirido el nivel de consciencia necesario para identificar la necesidad subyacente a la emoción y su relación con la percepción corporal, el pensamiento, las creencias y la conducta.
- b) Se ha tomado conciencia de las resistencias propias ante las diversas situaciones y los cambios.
- c) Se han generado estrategias para satisfacer la necesidad subyacente a la emoción.
- d) Se han experimentado y comprendido los patrones emocionales propios y las relaciones yo-yo, yo-tú, yo-nosotros.

2.– Reconocer la propia responsabilidad en el autocuidado y su importancia en el cuidado de los otros.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha tomado conciencia de que su bienestar genera bienestar en los demás.
- b) Se ha reconocido la importancia de adquirir hábitos de vida saludables.
- c) Se han aplicado estrategias reguladoras de estrés como fuente para el autocuidado y se han incorporado en su rutina diaria.

3.– Reconocer la importancia de la comunicación verbal y no verbal y el valor de la empatía en las interacciones cotidianas con las propias personas, con su familia y entorno, con compañeras de trabajo y con otros profesionales.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado oportunidades de comunicación y se ha hecho uso de ellas como vías para fomentar el bienestar de las personas.

b) Se han utilizado y generado estrategias para comunicarse eficazmente con la persona cuidada, con las personas que le rodean y con el resto de los profesionales y agentes que intervienen en el cuidado.

c) Se ha comunicado de manera positiva y abierta, identificando los sesgos en la comunicación; supuestos, prejuicios, estereotipos, motivación, proyección, sesgo perceptivo, emociones y comunicación paradójica.

d) Se ha escuchado de manera activa y abierta, evitando que los prejuicios personales intervengan en el mensaje del emisor y evitando los juicios personales ante las necesidades expresadas.

e) Se han respetado los tiempos individuales en la comunicación y se ha entendido que los silencios son una parte importante de la comunicación.

4.– Trabajar en equipo en proyectos compartidos integrando la diversidad.

Criterios de evaluación:

a) Se ha mostrado una actitud positiva e integradora de la diversidad.

b) Se ha aceptado el conflicto como una oportunidad de desarrollo personal y/o del equipo.

c) Se han aplicado habilidades y métodos para la deliberación ante situaciones de complejidad e incertidumbre.

d) Se han aplicado estrategias para la mejora de la efectividad grupal.

CONOCIMIENTOS (180 horas).

La empatía en el cuidado.

Estrategias para la gestión emocional.

Autocuidado. Responsabilidad personal y su importancia en el cuidado de los otros.

Estrategias para el autocuidado.

La comunicación verbal y no verbal y su importancia en la interacción con las personas.

Comunicación eficaz y técnicas de escucha activa.

El trabajo en equipo y el valor de la diversidad:

– Habilidades para una buena comunicación en equipo.

– Reuniones en equipo eficaces.

– Habilidades y métodos para la deliberación ante situaciones de complejidad e incertidumbre.

– Métodos de revisión interna participativa para la mejora de los equipos.

d) TÍTULOS ASOCIADOS AL PROGRAMA.

– Técnico en Atención a Personas en situación de dependencia.

– Técnico en cuidados auxiliares de enfermería.

– Técnico Superior en Integración Social.

lunes 20 de julio de 2020

Así mismo, de manera excepcional y previa autorización de la Viceconsejería de Formación Profesional, también podrán participar en estos programas de especialización, profesionales con más de 3 años de experiencia que sean propuestos para ello por las empresas colaboradoras en la impartición del programa.

#### e) SECTOR ECONÓMICO Y DEMANDANTES

El sector económico sería Gerontología y Sanidad. Organizaciones que prestan servicios de apoyo, cuidado y asistencia sociosanitarios y profesionales independientes vinculados a la atención de personas en domicilios.

#### f) REQUISITOS DEL PROFESORADO E INSTRUCTORES

Apartado 1.– Especialidades del profesorado y atribución docente en los ámbitos de aprendizaje del programa de especialización profesional.

El profesorado del centro de formación deberá poseer los requisitos regulados para alguna de las especialidades que a continuación se indican:

Ámbitos de aprendizaje	Especialidades del profesorado
1.– Marco ético y conceptual en la Atención Centrada en las Personas.	Profesor o profesora de Enseñanza Secundaria. – Intervención Sociocomunitaria con formación o experiencia en Atención Centrada en la Persona. Profesor Técnico o Profesora Técnica de Formación Profesional. – Servicios a la Comunidad con formación o experiencia en Atención Centrada en la Persona.
2.– Recursos y estrategias para la intervención profesional desde la ACP.	Profesor Técnico o Profesora Técnica de Formación Profesional. – Servicios a la Comunidad con formación o experiencia en Atención Centrada en la Persona.
3.– Personalización, vida cotidiana y promoción de la autonomía.	Profesor Técnico o Profesora Técnica de Formación Profesional. – Servicios a la Comunidad con formación o experiencia en Atención Centrada en la Persona.
4.– Recursos personales y de equipo.	Profesor Técnico o Profesora Técnica de Formación Profesional. – Servicios a la Comunidad con formación o experiencia en Atención Centrada en la Persona.

Apartado 2.– Titulaciones requeridas para la impartición de los ámbitos de aprendizaje que conforman el programa para los centros de titularidad privada o titularidad pública de otras Administraciones distintas a la educativa.

El profesorado del centro de formación deberá poseer los requisitos de titulación, formación y experiencia laboral regulados para la impartición de los módulos profesionales de los ciclos formativos de referencia del programa cuya docencia se atribuye a alguna de las especialidades de profesorado que se indican para cada ámbito de aprendizaje en el apartado anterior.

Apartado 3.– Requisitos de experiencia y formación del personal instructor aportado por la empresa.

En relación con el personal instructor aportado por la empresa o empresas participantes en la formación, deberá tener una experiencia laboral en actividades relacionadas con el perfil del programa de al menos 3 años, o acreditar una formación relacionada con los resultados de aprendizaje del programa de al menos 5 años.

## ANEXO II A LA ORDEN DE 15 DE JUNIO DE 2020

PROGRAMA DE ESPECIALIZACIÓN EN PRODUCTOS FRESCOS EN EL SECTOR  
RETAIL

## a) DATOS DE IDENTIFICACIÓN.

Denominación: Productos frescos en el sector retail.

Código: EP023.

Duración: 900 horas.

## b) PERFIL PROFESIONAL.

Competencia general:

Realizar y controlar, en establecimientos alimentarios, la preparación, la manipulación, la distribución y la reposición de productos frescos. Llevar a cabo, así mismo, la atención de venta asistida a la clientela y mantener la exposición en las condiciones debidas, cumpliendo con los criterios de calidad establecidos y actuando según la normativa higiénico-sanitaria, de prevención de riesgos laborales y medioambientales y protección del consumidor.

Campo profesional:

Esta figura profesional ejerce su actividad en empresas de comercio alimentario, en el área de producto fresco.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes:

- Vendedor o vendedora especialista en frescos.
- Responsable, encargado o encargada del área de frescos.

Competencias técnicas, personales y sociales para su intervención profesional:

- a) Recepcionar el producto (centralizado y descentralizado) realizando un control cuantitativo (facturas y albaranes) y cualitativo (calidad y condiciones de servicio realizando los cargos / abonos oportunos y comunicando las incidencias a su inmediato superior.
- b) Realizar las tareas de producción y/o manipulación propia de su sección (como son, desgrasar, trocear, filetear, envasar, etiquetar, reponer, etc.), según los procedimientos definidos.
- c) Preparar la exposición de la sección cumpliendo con los procedimientos establecidos.
- d) Atender a la clientela ofreciendo un nivel de servicio y trato acorde a las directrices definidas para su sección.
- e) Controlar el estado de conservación y/o caducidad de los productos según las directrices recibidas.
- f) Realizar, bajo las directrices establecidas, diversas actividades definidas para su sección, actualización de precios y cartelística, recopilación de datos, etc.

g) Garantizar el mantenimiento de los parámetros de su ámbito para que el pedido centralizado sea óptimo, supervisar el pedido y modificarlo si lo considera necesario.

h) Transmitir al o a la responsable de la sección las demandas de productos y/o reclamaciones de los clientes y clientas, que podrían mejorar la gama y el servicio prestado.

i) Cuidar que el producto expuesto y de la sección se halle en perfectas condiciones de higiene y salubridad, comunicando cualquier anomalía en este sentido a la persona responsable de la sección.

j) Realizar el control de las variables de calidad definidas para la sección.

k) Colaborar en la realización del inventario periódico.

l) Responsabilizarse de la correcta utilización, mantenimiento, cuidado y limpieza de los útiles, maquinaria e instalaciones de uso en su sección.

m) Cumplir las normas de seguridad e higiene relativas al puesto de trabajo.

n) Registrar, bajo supervisión, la actividad de la sección en diferentes listados (listados de gestión, cuenta de explotación...), interpretar los diferentes conceptos que se abordan y participar en la mejora de los mismos.

o) Desarrollar los objetivos del plan de gestión en el ámbito de su equipo de forma autónoma, o a través Grupos de Mejora, etc. asumiendo la implantación de las acciones definidas para la consecución de los objetivos.

p) Participar en las reuniones, en los foros y en las tareas de equipo de forma solidaria, adecuando el esfuerzo al requerido por el grupo.

q) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

r) Resolver situaciones o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y del conjunto de miembros del equipo.

s) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes o clientas y personas bajo su responsabilidad, utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.

### c) FORMACIÓN.

Módulo profesional	Asignación horaria
1.- Marketing alimentario y atención al cliente	250 horas
2.- Conocimiento de la gama, tratamiento del producto y procesos de las secciones de frescos	500 horas
3.- Gastronomía, Nutrición y Salud	150 horas
Total horas	900 horas

**RESULTADOS DEL APRENDIZAJE DEL PROGRAMA:****RESPONSABILIDAD Y AUTONOMÍA EN LA ACTIVIDAD PROFESIONAL** (transversales al programa).

Esta persona asume la responsabilidad de preparar y vender el producto fresco manteniendo la sección en los parámetros establecidos.

**ASOCIADOS AL MÓDULO PROFESIONAL 1: MARKETING ALIMENTARIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE.****DESTREZAS Y HABILIDADES A ADQUIRIR:**

1.– Analizar el concepto del sector retail así como las tendencias competitivas del mercado y los perfiles de los consumidores y consumidoras actuales.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se han identificado las características del sector retail obteniendo una visión global del mismo.
- b) Se ha obtenido la visión integral de las tendencias del mercado, así como su afectación al sector retail.
- c) Se ha tenido en cuenta la economía emergente, los cambios sociales y las nuevas tendencias tecnológicas.
- d) Se han identificado las preocupaciones, aspiraciones y motivaciones de compra de los diferentes perfiles de shopper/consumidor o consumidora en el mercado actual.
- e) Se han identificado tanto los formatos físicos como los digitales y la oferta de cada uno de ellos.
- f) Se ha analizado la evolución del sector retail, los cambios en los diferentes modelos de negocio, la omnicanalidad, la transformación digital y la personalización de la oferta.
- g) Se ha valorado la figura del cliente empoderado como pieza clave del éxito del negocio retail.

2.– Participar en la elaboración de un plan de marketing alimentario y colaborar en la implementación de las acciones de marketing.

**Criterios de evaluación:**

- a) Se ha obtenido información sobre comercios al por menor del entorno (como horarios, ofertas, promociones...) utilizando técnicas de observación directa y compra.
- b) Se ha analizado el potencial de ventas del producto ofertado y los precios de la competencia en el entorno.
- c) Se han analizado datos del público objetivo incluyendo poder adquisitivo, gustos, hábitos, entre otros.
- d) Se han identificado las empresas proveedoras y canales de distribución a emplear.
- e) Se han identificado los factores que influyen en el precio de venta de un producto alimentario.

f) Se han reconocido los indicadores utilizados en la valoración de la eficacia de una acción de comunicación.

g) Se ha relacionado la satisfacción del cliente o de la clienta y el procedimiento de gestión de incidencias con la imagen de la empresa que se desea transmitir.

h) Se ha analizado el plan del marketing en relación con la fidelización y la retroalimentación del cliente o clienta.

i) Se ha valorado el grado de eficacia de una acción promocional, analizando resultados.

3.– Aplicar diferentes técnicas que incentiven la compra y capten o fidelicen clientela.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los objetivos de la política de comunicación según el público objetivo y las estrategias empresariales.

b) Se han aplicado las acciones que integran el mix de comunicación de un negocio alimentario, en función de su finalidad.

c) Se han identificado las necesidades relativas a la publicidad y los medios y soportes adecuados a las acciones establecidas.

d) Se han implantado las acciones de promoción en el punto de venta y se han relacionado con la captación del público objetivo.

e) Se han realizado las acciones de comunicación programadas en función del tipo de negocio y producto alimentario, periodo de mayor y menor demanda comercial, estacionalidad del producto, evolución de la actividad comercial de la zona, entre otros.

f) Se han tenido en cuenta los cambios en el consumo del cliente o clienta tipo y su influencia proponiendo, en su caso, acciones de promoción a nuevos segmentos de mercado.

4.– Analizar los elementos que integran los precios de venta de productos alimentarios, así como los métodos de fijación de precios y de estimación de costes.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los criterios comerciales para fijar precios de venta de los productos alimentarios.

b) Se han diferenciado los tipos de costes existentes en una empresa alimentaria tipo y los impuestos asociados.

c) Se ha descrito el contenido de pruebas de rendimiento de productos alimentarios.

d) Se ha calculado el escandallo y márgenes comerciales de diversos productos alimentarios a fin de determinar el precio de venta, utilizando el software correspondiente.

5.– Analizar el concepto de profesional de frescos como vendedor o vendedora, teniendo en cuenta sus características y cualidades.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado diferentes tipos de vendedor o vendedora.



b) Se han interiorizado las funciones relativas al vendedor o vendedora.

6.– Identificar las necesidades del cliente, así como sus motivaciones de compra.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido las motivaciones y tipos de necesidades de los clientes.

b) Se ha identificado la implicación como tipo determinado de motivación, teniendo en cuenta sus componentes básicos.

c) Se han distinguido las diferentes tomas de decisiones de compra, basadas en lo económico, en lo pasivo, en lo emocional y en lo racional.

7.– Reconocer las diferentes tipologías de clientes.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los diferentes tipos de clientes atendiendo a los criterios de relación con el producto, su vigencia, la frecuencia de compra, el volumen de consumo y los rasgos de personalidad.

b) Se han distinguido los perfiles de cliente relacionados con las características personales.

8.– Analizar el proceso de venta como elemento fundamental en la experiencia del cliente.

Criterios de evaluación:

a) Se ha interiorizado el concepto de venta.

b) Se han identificado las fases de contacto teniendo en cuenta la postura, la expresión, las barreras y las formas de acercamiento.

c) Se han distinguido las fases de sondeo como elemento para averiguar la necesidad del cliente.

d) Se han identificado las diferentes tácticas de venta atendiendo a su argumentario.

e) Se han descrito los tipos de objeciones teniendo en cuenta la naturaleza de las mismas.

f) Se han aplicado las fases de cierre atendiendo al cierre, a la venta complementaria y despedida.

9.– Reconocer el acto de compra como parte del ciclo del servicio o experiencia de compra.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado el significado del ciclo del servicio.

b) Se ha aplicado la atención diferencial con el cliente o clienta durante el acto de compra.

c) Se ha identificado el momento del ciclo de servicio atendiendo a las expectativas y al servicio recibido.

10.– Analizar el proceso de fidelización de la clientela.

Criterios de evaluación:

a) Se ha interiorizado el concepto de fidelización de cliente.

- b) Se ha identificado la satisfacción del cliente atendiendo a los tipos de servicio ofrecidos.
- c) Se ha aplicado el proceso de fidelización de cliente con el objetivo de que se convierta en cliente habitual.

## CONOCIMIENTOS (250 horas)

### Sector del retail:

- Características del sector retail. Tendencias competitivas del sector y perfil de consumidores y consumidoras.
- Visión integral de las tendencias del mercado y afectación al sector Retail: globalización, crisis, internet en el móvil, cloud- technology, big data, economía colaborativa, sociedades longevas y envejecidas, nuevas preocupaciones por parte del consumidor o consumidora en ética y privacidad, incremento poder económico.
- Influencia al shopper/consumidor o consumidora: perfiles actuales, aspiraciones, preocupaciones y motivaciones de compra.
- Oferta de formatos: tipos de formato físicos y digitales.
- Evolución del sector retail: cambio en los modelos de negocio. Omnicanalidad. Transformación digital. Personalización de la oferta.
- Shopper/consumidor o consumidora como clave del éxito del negocio: el cliente empoderado.

### Marketing en comercialización alimentaria:

- Estudio de mercado: Público objetivo: características. El estudio del comportamiento de la persona consumidora. Competidores: Productos ofertados, estrategias de marketing etc.
- Acciones de marketing mix de un comercio alimentario. Productos alimentarios asociados a la idea de negocio: características y estacionalidad Finalidad. Distribuidores. Empresas proveedoras
- Programación de la acción publicitaria en comercialización alimentaria: Objetivos de comunicación. Público objetivo. Estrategias empresariales.
- Técnicas de promoción en comercios alimentarios. Posibles acciones de promoción a nuevos segmentos de mercado
- Criterios de valoración de las acciones promocionales. Objetivos obtenidos y previstos. Indicadores.
- Análisis de resultados. Medición de la rentabilidad del producto.
- Valoración de la imagen de empresa. Satisfacción del cliente o de la clienta.

### Precios de venta de productos alimentarios:

- Métodos de fijación de precios. Criterios: a partir del coste, basados en la competencia y en la demanda del mercado.
- Cálculo de costes de comercialización alimentaria. Cálculo de beneficios. Impuestos asociados a cada tipo de producto alimentario.

- Pruebas de rendimiento de productos alimentarios.
- Precio de venta al público. Cálculo del escandallo. Cálculo de fijación de precios. Margen comercial. Componentes y Cálculo. Punto muerto. Tendencia del mercado. Fluctuaciones del mercado.

El profesional de frescos como vendedor o vendedora:

- Características y cualidades.
- Tipos de vendedor o vendedora.
- Funciones de un vendedor o vendedora.

Necesidades y motivación de compra de los clientes o clientas:

- Motivación y tipos de necesidades de los clientes o clientas: funcionales, sensoriales y simbólicas.
- La implicación como tipo determinado de motivación: componentes básicos de la implicación.
- Toma de decisiones de compra: económico, pasivo, emocional y racional.

Tipología de clientes o clientas:

- Tipos de clientela en función de diferentes criterios: relación que tiene con el producto, vigencia, frecuencia de compra, volumen de consumo, y rasgos de personalidad.
- Perfiles de cliente relacionados con las características personales.

Proceso de venta:

- Definición ¿Qué es vender?.
- Fase de contacto: postura, expresión, barreras frecuentes y formas de acercamiento.
- Fase de sondeo como elemento para averiguar la necesidad del cliente.
- Técnicas de venta: argumentario.
- Tipos de objeciones: fundadas e infundadas.
- Fase de cierre: cierre, venta complementaria y despedida.

El ciclo de servicio o experiencia de compra:

- Definición: significado del ciclo del servicio.
- Atención diferencial.
- Momentos del ciclo del servicio: expectativas vs servicio recibido.

Fidelización de cliente:

- El concepto de fidelización.
- Satisfacción del cliente. Tipos de servicio: adecuado, esperado, deseado.
- Proceso de fidelización del cliente.

## ASOCIADOS AL MÓDULO PROFESIONAL 2: CONOCIMIENTO DE LA GAMA, TRATAMIENTO DEL PRODUCTO Y PROCESOS DE LAS SECCIONES DE FRESCOS.

### DESTREZAS Y HABILIDADES A ADQUIRIR:

1.– Analizar la gama de productos de las diferentes secciones de frescos.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado la variedad de gama (vacuno, porcino, ovino, conejo y aves), las calidades, origen etc. del producto de la sección de carnicería.
- b) Se ha identificado la variedad de gama (cocidos, quesos, patés, cárnicos curados y jamones curados) las calidades, origen etc. del producto de la sección de charcutería.
- c) Se ha identificado la variedad de gama (pescado, marisco, cefalópodos y productos gourmet) las calidades, origen etc. del producto de la sección de pescadería.
- d) Se ha identificado la variedad de gama, las calidades, origen etc. del producto de panadería y bollería de la sección de panadería.
- e) Se ha identificado la variedad de gama (frutas, hortalizas, fruta cortada, agricultura ecológica y 4.ª gama) las calidades, origen etc. del producto de la sección de frutería.
- f) Se han identificado los productos de 5.ª gama en la sección de precocinados y platos elaborados.

2.– Aplicar las condiciones de recepción de alimentos de un establecimiento comercial, teniendo en cuenta los criterios de calidad e higiénico-sanitarios, los requerimientos de transporte y la documentación asociada.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha descrito el procedimiento a utilizar en la revisión del pedido realizado y la mercancía recibida en cuanto a cantidad, plazo de entrega, calidad y precio.
- b) Se ha verificado la trazabilidad de los productos alimentarios recibidos comprobando la documentación y etiquetado de los mismos.
- c) Se han comprobado el estado del embalaje y la temperatura de los productos en el transporte de mercancías, rechazando los productos con alteraciones por rotura de la cadena de frío.
- d) Se ha valorado la calidad de los productos alimentarios recepcionados comprobando las condiciones higiénicas del transporte, el control de temperatura, envases y almacenamiento.
- e) Se ha comprobado la caducidad de los productos alimentarios transportados por los medios de transporte externo.
- f) Se ha identificado el procedimiento a seguir en la gestión de devolución de mercancías a empresas proveedoras.
- g) Se ha cotejado el registro informático asociado a la documentación de la recepción de mercancías.
- h) Se han utilizado las aplicaciones informáticas específicas.

lunes 20 de julio de 2020

3.– Aplicar los procedimientos definidos para el almacenamiento de mercancías en almacenes de comercios alimentarios, en función de su estacionalidad, calidad higiénico-sanitaria y características de la mercancía para obtener unas condiciones óptimas.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha implementado la zonificación de almacenes en función de las características de los alimentos, bien sean congelados, frescos, refrigerados, o no perecederos.
- b) Se ha aplicado el protocolo de descarga, desembalaje, manipulación y traslado de cargas, equipamiento y utillajes, teniendo en cuenta la normativa de prevención de riesgos y de gestión de residuos.
- c) Se ha utilizado la maquinaria de transporte interno propia de comercios alimentarios, relacionándola con la mercancía a transportar y uso.
- d) Se han relacionado los criterios de conservación de productos alimentarios y su prioridad en el consumo, con su ubicación en almacenes de comercios alimentarios.
- e) Se han tenido en cuenta los criterios de reubicación de productos para una adecuada organización del almacén relacionándolos con su reposición, con la incorporación de nuevos productos y posibles incidencias.
- f) Se han reconocido las señalizaciones de un almacén atendiendo a su finalidad y seguridad.
- g) Se ha relacionado la influencia de temperatura, orden y limpieza de un almacén de comercios alimentarios con los productos a almacenar.

4.– Colaborar en la gestión de las cámaras y almacenes de productos alimentarios, calculando las necesidades de suministros, la previsión de ventas y atendiendo los requisitos de las secciones del comercio alimentario.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha elaborado y actualizado el inventario de la cámara y el almacén de un comercio alimentario aplicando la normativa vigente, para determinar las necesidades de gasto y de provisión.
- b) Se ha mantenido el registro del inventario de la cámara y del almacén utilizando aplicaciones informáticas específicas.
- c) Se han identificado diferentes tipos de stock, como de seguridad, pérdida desconocida y merma (pérdida conocida), entre otros, en función de la demanda, la rotación del producto, la estacionalidad y la capacidad de la cámara o del almacén.
- d) Se han analizado las causas de las posibles desviaciones detectadas entre las cifras de compras previstas y reales.
- e) Se han reconocido las variables que influyen en la programación de los suministros de los productos alimentarios tales como: períodos de mayor y menor demanda comercial, la estacionalidad y la evolución de la actividad comercial de la zona.
- f) Se han utilizado las aplicaciones informáticas específicas.

5.– Realizar, acondicionar y presentar las porciones y preparaciones de carne y derivados cárnicos aplicando la técnica de corte en función de la pieza y destino culinario, cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria y de prevención de riesgos laborales.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha comprobado el estado de los productos cárnicos, atendiendo a su aroma y color.
- b) Se han identificado rangos de temperatura, BBPP de manipulación, trazabilidad, vida útil, referencias útiles de limpieza.
- c) Se ha realizado el deshuesado y despiezado de canales de carne y otras piezas cárnicas, teniendo en cuenta las técnicas apropiadas y cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria y de prevención de riesgos laborales.
- d) Se han elaborado derivados cárnicos frescos tales como carne picada, adobada y salchichas frescas.
- e) Se han reconocido los distintos tipos de corte de piezas y derivados cárnicos y se han relacionado con su posterior uso o aplicación.
- f) Se han ejecutado las técnicas de corte requeridas para la obtención de distintas porciones de carne y derivados cárnicos para el consumo, en función del producto y su destino final.
- g) Se han acondicionado las piezas de carne y derivados cárnicos en mostradores y expositores aplicando los criterios establecidos, garantizado su conservación, frescura y atractivo visual.
- h) Se ha realizado el envasado y etiquetado del producto y derivado cárnico en función de sus características y de los requerimientos del cliente, utilizando las aplicaciones informáticas específicas.
- i) Se ha aplicado la normativa de prevención de riesgos laborales e higiénico-sanitarios y se han utilizado los EPIs correspondientes.
- j) Se han supervisado las condiciones de orden y limpieza de las zonas de trabajo de carnicería.
- k) Se han aplicado los criterios de recogida y de gestión de residuos de la sección de carnes.

6.– Realizar, acondicionar y presentar las porciones y preparaciones de charcutería aplicando la técnica de corte en función de la pieza y destino culinario, cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria y de prevención de riesgos laborales.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha comprobado el estado de los productos de la charcutería, atendiendo a su aroma, sabor y picor.
- b) Se han presentado y expuesto quesos, jamones y productos gourmet teniendo en cuenta las características de cada producto.
- c) Se han identificado rangos de temperatura, BBPP de manipulación, trazabilidad, vida útil, referencias útiles de limpieza.
- d) Se han reconocido las diferentes partes del jamón y se han tenido en cuenta las técnicas de corte y deshuese atendiendo a las distintas categorías y calidades.

- e) Se han reconocido los distintos tipos de corte de piezas de queso y se han relacionado con su posterior uso o aplicación.
- f) Se han realizado distintas elaboraciones de tablas (queso, jamón y embutido) para el consumo, en función del producto y su destino final, ejecutando las técnicas de cortes requeridas.
- g) Se han reconocido las características del producto: fragilidad, densidad, dureza y cremosidad de los distintos quesos y su relación con el destino culinario.
- h) Se ha realizado el envasado y etiquetado del producto en función de sus características y de los requerimientos del cliente, utilizando las herramientas informáticas específicas.
- i) Se han colocado los dispositivos de seguridad y protección.
- j) Se ha aplicado la normativa de prevención de riesgos laborales e higiénico-sanitarios se han utilizado los EPIs correspondientes.
- k) Se han presentado y expuesto quesos, jamones y productos gourmet teniendo en cuenta las características de cada producto y aplicando los criterios establecidos para el montaje de mostradores y expositores.
- l) Se han supervisado las condiciones de orden y limpieza de las zonas de trabajo de charcutería.
- m) Se han aplicado los criterios de recogida y de gestión de residuos de la sección de charcutería.

7.– Realizar, acondicionar y presentar las porciones, preparaciones y elaboraciones de pesquería y marisco aplicando la técnica de corte en función de la pieza y destino culinario, cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria y de prevención de riesgos laborales.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha comprobado el estado de los pescados frescos, teniendo en cuenta las características organolépticas, estacionalidad, tallas mínimas y estado de conservación.
- b) Se han identificado rangos de temperatura, BBPP de manipulación, trazabilidad, vida útil, referencias útiles de limpieza.
- c) Se ha verificado y realizado la limpieza, desescamado, pelado, fileteado y troceado del pescado, y en su caso, descabezado, eviscerado o desespinado, atendiendo a su especie y destino culinario.
- d) Se han ejecutado las técnicas de corte para la obtención de porciones del tamaño, forma y calidad requeridos para el consumo, en función del tipo de pescado y destino culinario.
- e) Se han dispuesto los pescados y mariscos en mostradores y expositores, aplicando hielo y aspersores de agua, garantizando su conservación, fresca y atractivo visual.
- f) Se han aplicado los criterios establecidos para el montaje de mostradores y expositores.
- g) Se ha preparado el marisco según tamaño, forma y calidad, en función del tipo de marisco y destino culinario.
- h) Se han aplicado las técnicas de envasado y etiquetado del producto, en función de sus características y de los requerimientos del cliente, utilizando las aplicaciones informáticas específicas.

lunes 20 de julio de 2020

- i) Se han supervisado las condiciones de orden y limpieza de las zonas de trabajo de pescadería.
- j) Se ha aplicado la normativa de prevención de riesgos laborales e higiénico-sanitarias y se han utilizado los EPIs correspondientes.
- k) Se han aplicado los criterios de recogida y de gestión de residuos de la sección de pescadería.

8.– Elaborar y presentar bandejas de frutas y verduras adecuándolas al consumo, según criterios de venta, aplicando la normativa higiénico-sanitaria y de prevención de riesgos laborales.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha comprobado el estado de frutas y verduras atendiendo a criterios de tamaño, madurez y aspecto visual.
- b) Se han identificado rangos de temperatura, BBPP de manipulación, trazabilidad, vida útil, referencias útiles de limpieza.
- c) Se ha revisado la disposición de frutas y verduras en mostradores, expositores y bandejas, según su estacionalidad, calidad y calibre, entre otros.
- d) Se ha realizado el troceado y envasado de frutas y verduras, en tamaño, forma y calidad, en función del tipo de producto y requerimientos del cliente.
- e) Se han aplicado las técnicas de envasado y etiquetado del producto, en función de sus características y de los requerimientos del cliente, utilizando las aplicaciones informáticas específicas.
- f) Se han elaborado bandejas de frutas y verduras, en tamaño, forma y calidad, en función del tipo de producto y requerimientos del cliente.
- g) Se ha realizado la presentación de frutas y verduras en mostradores, expositores y bandejas, aplicando los criterios establecidos.
- h) Se ha aplicado la normativa de prevención de riesgos laborales e higiénico-sanitarios.
- i) Se han aplicado los criterios de recogida y de gestión de residuos de la sección de frutas y verduras.

9.– Elaborar, manipular y presentar diferentes variedades de pan, bollería, confitería y pastelería, cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria y de prevención de riesgos laborales.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los procesos de elaboración de productos de panadería atendiendo a las características de cada producto.
- b) Se han identificado los procesos de elaboración de productos de bollería teniendo en cuenta las propiedades de cada producto.
- c) Se han reconocido los diferentes tipos de fermentación teniendo en cuenta las características de la masa congelada hasta su horneado.
- d) Se han identificado rangos de temperatura, BBPP de manipulación, trazabilidad, vida útil, referencias útiles de limpieza.



lunes 20 de julio de 2020

e) Se han realizado las operaciones de composición y decoración requeridas para cada producto de la panadería, bollería, confitería y pastelería.

f) Se han realizado y verificado las operaciones de envasado, embalaje y etiquetado de productos de panadería, confitería, bollería y pastelería, utilizando las aplicaciones informáticas específicas.

g) Se ha realizado la presentación en mostradores, vitrinas, expositores y bandejas, aplicando los criterios establecidos.

h) Se ha aplicado la normativa de prevención riesgos laborales e higiénico-sanitarios y se han utilizado los EPIs correspondientes.

i) Se han aplicado los criterios de recogida y gestión de residuos de la sección de panadería.

10.– Elaborar y presentar productos de 5.<sup>a</sup> gama, cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria y de prevención de riesgos laborales.

Criterios de evaluación:

a) Se han aplicado las técnicas de preelaboraciones asociadas a productos de 5.<sup>a</sup> gama.

b) Se han aplicado las técnicas culinarias en la obtención de productos de 5.<sup>a</sup> gama.

c) Se han aplicado las técnicas de conservación en los productos de 5.<sup>a</sup>gama (pasteurizaciones, seguimiento de tiempos y temperaturas, verificación de caducidades en laboratorio. APPCC).

d) Se han identificado rangos de temperatura, BBPP de manipulación, trazabilidad, vida útil, referencias útiles de limpieza.

e) Se ha realizado el envasado y presentación de productos de 5.<sup>a</sup> gama aplicando los criterios establecidos para el montaje de mostradores y expositores.

f) Se ha realizado el etiquetado y la trazabilidad en los productos de 5.<sup>a</sup> gama, utilizando las aplicaciones informáticas específicas.

g) Se ha aplicado la normativa higiénico-sanitaria y de prevención de riesgos laborales en la elaboración de productos de 5.<sup>a</sup> gama.

h) Se han aplicado los criterios de recogida y gestión de residuos de la sección de productos de 5.<sup>a</sup> gama.

CONOCIMIENTOS (500 horas).

Gama de productos de las diferentes secciones de frescos:

– Gama carne: vacuno, porcino, ovino, conejo y aves. Características de los productos cárnicos: Organolépticas. Calidad. Origen. Sellos europeos y españoles de calidad alimentaria. Trazabilidad.

– Gama charcutería: cocidos, quesos, patés, cárnicos curados y jamones curados. Características de los productos de charcutería: Organolépticas. Calidad. Origen. Sellos europeos y españoles de calidad alimentaria. Trazabilidad.

lunes 20 de julio de 2020

- Gama pescadería: pescado, marisco y cefalópodos. Producto gourmet. Características de los productos de pescadería: organolépticas, estacionalidad, tallas mínimas y estado de conservación. Sellos europeos y españoles de calidad alimentaria. Trazabilidad.
- Gama panadería, bollería, confitería y pastelería. Características de los productos de panadería, bollería, confitería y pastelería: organolépticas, calidad, origen. Sellos europeos y españoles de calidad alimentaria. Trazabilidad.
- Gama frutería: frutas, hortalizas, 4.ª gama (embolsado), fruta cortada y agricultura ecológica. Características de los productos de frutas y verduras: Organolépticas. Calidad. Origen. Sellos europeos y españoles de calidad alimentaria. Trazabilidad.
- 5.ª Gama: Productos cocinados y envasados listos para regenerar y consumir. Características de los productos de 5.ª gama; Calidad y trazabilidad.

Condiciones de recepción de alimentos de un comercio alimentario:

- Procedimiento de revisión de pedidos. Cantidad, plazo de entrega, calidad y precio.
- Trazabilidad de los productos alimentarios.
- Documentación y etiquetado. Estado del embalaje y temperatura de los productos transportados.
- Calidad de los productos alimentarios recepcionados. Condiciones higiénicas del transporte, el control de temperatura, embalajes, envases y almacenamiento.
- Caducidad de los productos transportados.
- Gestión de devoluciones de productos alimentarios a proveedores.
- Registro informático asociado a la documentación de productos recepcionados.
- Aplicaciones informáticas específicas.

Condiciones óptimas de almacenamiento de mercancías alimentarias:

- Zonificación de almacenes.
- Características de los productos: Conservación y refrigeración.
- Procedimientos de descarga, desembalaje, manipulación y traslado de cargas. Equipamiento y utillajes.
- Maquinaria, equipos y útiles de almacén. Productos pesados.
- Criterios de conservación. Ubicación, reubicación y reposición de productos alimentarios.
- Criterios de señalización del almacén de productos alimentarios.
- Finalidad y seguridad.
- Condiciones de almacenamiento.
- Ubicación en función de conservación y consumo.
- Condiciones de temperatura, orden y limpieza.
- Normas de prevención de riesgos laborales. EPIs.

- Normas de gestión de residuos.

#### Gestión de almacén de productos alimentarios:

- Procedimientos de elaboración y actualización de inventarios: valoración de existencias, criterios y métodos de valoración: FIFO y PMP. Necesidades de gasto y provisión. Procedimientos de registro y mantenimiento del inventario. Aplicaciones informáticas específicas.
- Métodos de cálculo de stocks: Seguridad, óptimo y mínimo. Pérdidas: conocida y desconocida. Merma: natural por deshidratación, física por deterioro, y por caducidad.
- Valoración de desviaciones entre compras reales y previstas. Causas y análisis.
- Ratio de rotación de stocks de productos alimentarios. Suministro de productos.
- Programación de suministros. Estacionalidad, periodos de demanda y evolución de la actividad.
- Aplicaciones informáticas específicas.

#### Sección de carne y derivados cárnicos:

- Técnicas de deshuesado y despiezado de canales y piezas cárnicas.
- Técnicas de elaboración de derivados cárnicos frescos: Carne picada, adobada, salchichas frescas etc.
- Tipos de corte de piezas y derivados cárnicos. Uso culinario.
- Técnicas de exposición en mostradores y expositores de piezas y productos cárnicos: conservación fresca y atractivo visual.
- Procedimientos de envasado y etiquetado del producto cárnico y sus derivados. Materiales de envasado. Técnicas de etiquetado. Código de barras. Rótulos de productos alimentarios.
- Normativa de prevención de riesgos. Normativa higiénico-sanitaria. EPIS.
- Calidad: rangos de temperatura, BBPP de manipulación, trazabilidad, vida útil, referencias útiles de limpieza.
- Procedimientos de recogida de la sección.
- Normas de gestión de residuos.
- Aplicaciones informáticas específicas.

#### Sección de productos de charcutería:

- Jamones: Partes del jamón. Categorías y calidades. Técnicas de corte y deshuese: manuales y mecánicas.
- Técnicas de troceado y corte de quesos. Características.
- Tablas de quesos, jamones y embutidos. Características: aroma, sabor y picor.
- Quesos. Características: fragilidad, densidad, dureza y cremosidad. Destino culinario.
- Técnicas de exposición en mostradores y expositores de quesos, jamones y productos gourmet.

- Normativa de prevención de riesgos. Normativa higiénico-sanitaria. EPIS.
- Procedimientos de envasado y etiquetado. Materiales de envasado. Dispositivos de seguridad y protección. Técnicas de etiquetado. Código de barras. Rótulos de productos alimentarios.
- Calidad: rangos de temperatura, BBPP de manipulación, trazabilidad, vida útil, referencias útiles de limpieza.
- Procedimientos de recogida de la sección.
- Normas de gestión de residuos.
- Aplicaciones informáticas específicas.

#### Sección de pescados y mariscos:

- Procedimientos de limpieza de pescado: desescamado, pelado, fileteado, troceado descabezado, eviscerado y desespinado.
- Técnicas para la obtención de porciones de pescado. Destino culinario y tipos de pescados.
- Técnicas de exposición en mostradores de pescados: conservación fresca y atractivo visual.
- Procedimientos de preparación de mariscos: tamaño, forma, calidad, tipo y destino culinario.
- Procedimientos de envasado y etiquetado de pescados y mariscos. Materiales de envasado. Técnicas de etiquetado. Código de barras. Rótulos de productos alimentarios.
- Normativa de prevención de riesgos. Normativa higiénico-sanitaria. EPIS.
- Calidad: rangos de temperatura, BBPP de manipulación, trazabilidad, vida útil, referencias útiles de limpieza.
- Procedimientos de recogida de la sección.
- Normas de gestión de residuos.
- Aplicaciones informáticas específicas.

#### Sección de fruta y verdura:

- Técnicas de exposición de frutas y verduras en mostradores expositores y bandejas. Estacionalidad, calidad y calibre. Propiedades y conservación.
- Procedimientos de presentación y troceado de frutas y verduras.
- Procedimientos de elaboración de bandejas y envasado de frutas y verduras.
- Normativa de prevención de riesgos y condiciones higiénico-sanitarias.
- Calidad: rangos de temperatura, BBPP de manipulación, trazabilidad, vida útil, referencias útiles de limpieza.
- Procedimientos de envasado y etiquetado. Materiales de envasado. Técnicas de etiquetado. Código de barras. Rótulos de productos alimentarios.
- Procedimientos de recogida de la sección.

- Normas de gestión de residuos.
- Aplicaciones informáticas específicas.

#### Sección de pan y bollería:

- Técnicas de elaboración de productos de panadería.
- Técnicas de elaboración de productos de bollería, desde la masa congelada hasta el horneado.
- Fermentación del producto de panadería y bollería.
- Técnicas de decoración de los productos de panadería y bollería.
- Envasado y etiquetado de productos de panadería y bollería. Materiales de envasado. Técnicas de etiquetado. Código de barras. Rótulos de productos alimentarios.
- Técnicas de presentación y exposición en mostrador de panadería y bollería.
- Normativa de prevención de riesgos. Normativa higiénico-sanitaria en obrador de panadería y bollería. EPIS.
- Calidad: rangos de temperatura, BBPP de manipulación, trazabilidad, vida útil, referencias útiles de limpieza.
- Procedimientos de recogida de la sección.
- Normas de gestión de residuos.
- Aplicaciones informáticas específicas.

#### Sección de productos de 5.ª gama:

- Preelaboraciones y técnicas culinarias asociadas a los productos de 5.ª gama.
- Técnicas de conservación en productos de 5.ª gama.
- Envasado, etiquetado y trazabilidad: Materiales de envasado. Técnicas de etiquetado. Código de barras. Rótulos de productos alimentarios.
- Técnicas de exposición en mostrador.
- Normativa: Higiénico-sanitaria. Prevención de riesgos laborales. EPIS.
- Calidad: rangos de temperatura, BBPP de manipulación, trazabilidad, vida útil, referencias útiles de limpieza.
- Procedimientos de recogida de la sección.
- Normas de gestión de residuos.
- Aplicaciones informáticas específicas.

## ASOCIADOS AL MÓDULO PROFESIONAL 3: GASTRONOMÍA, NUTRICIÓN Y SALUD

## DESTREZAS Y HABILIDADES A ADQUIRIR

1.– Identificar la gastronomía local e internacional, reconociendo los productos, elaboraciones, tradiciones y costumbres más representativas.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha relacionado la gastronomía con la cultura de los pueblos.
- b) Se han identificado las características de la gastronomía local e internacional.
- c) Se han reconocido las elaboraciones y productos locales e internacionales más significativos.
- d) Se han analizado las costumbres y tradiciones gastronómicas locales e internacionales.
- e) Se han analizado las aportaciones de la gastronomía local al patrimonio gastronómico internacional.
- f) Se han identificado las características de la gastronomía internacional por países, áreas o zonas geográficas.
- g) Se han reconocido las elaboraciones y productos internacionales más significativos.
- h) Se ha reconocido la influencia de la gastronomía internacional en la gastronomía española.

2.– Identificar las propiedades nutricionales de los alimentos analizando sus funciones en la alimentación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han descrito los conceptos de alimento y alimentación.
- b) Se ha caracterizado la pirámide de los alimentos y su relación con los distintos grupos.
- c) Se han relacionado los hábitos alimentarios con su influencia en la salud.
- d) Se han reconocido los nuevos hábitos alimentarios en la sociedad actual.
- e) Se ha descrito el concepto de nutrición.
- f) Se han identificado los nutrientes y sus funciones.
- g) Se han identificado los nutrientes presentes en los grupos de alimentos.
- h) Se han identificado los distintos tipos de grasas en la alimentación.

3.– Aplicar principios básicos de dietética en establecimientos comerciales, relacionando las propiedades dietéticas y nutricionales de los alimentos con las necesidades de la clientela.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha descrito el concepto de dietética.
- b) Se han reconocido las necesidades nutricionales y energéticas de las personas a lo largo de su vida y su relación con el metabolismo.
- c) Se han reconocido diferentes tipos de dietas relacionadas con estilos de vida.

d) Se han reconocido los valores para la salud de la dieta mediterránea.

e) Se ha reconocido la importancia de hábitos alimentarios saludables a lo largo de la vida.

4.– Reconocer y relacionar los distintos usos culinarios con el producto de la sección bajo un enfoque comercial.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado recetas vinculadas a cada sección.

b) Se han identificado usos culinarios vinculados al producto de venta atendiendo a la temporalidad de los mismos y producto local.

CONOCIMIENTOS (150 horas).

Gastronomía local e internacional:

– Análisis de la relación entre cultura y gastronomía.

– Gastronomía local. Características generales y regionales. Productos y elaboraciones más significativas. Usos culinarios. Enfoque comercial. Recetas vinculadas a la sección, al producto que va a vender y a la temporalidad y lo local.

– Costumbres y tradiciones gastronómicas locales.

– Gastronomía internacional. Características generales por países o áreas geográficas. Productos y elaboraciones más significativas. Usos culinarios. Enfoque comercial. Recetas vinculadas a la sección, al producto que va a vender y a la temporalidad y lo local.

– Costumbres y tradiciones gastronómicas de otros pueblos y culturas.

– Valoración de la importancia de la gastronomía como elemento integrante del patrimonio cultural.

Propiedades nutricionales de los alimentos:

– Análisis de la relación entre alimentación y salud. Identificación de los hábitos alimentarios saludables. Observación y análisis de los nuevos hábitos alimentarios.

– Análisis de la relación entre grupos de alimentos y nutrientes que los componen.

– Concepto de alimento y alimentación.

– Grupos de alimentos. Caracterización.

– Pirámide de los alimentos.

– Concepto de nutrición. Nutrientes: macronutrientes y micronutrientes. Definición, clases y funciones. Tipos de grasas en la alimentación. Degradación de nutrientes.

Principios básicos de dietética:

– Dietética. Concepto y finalidad.

– Necesidades nutricionales y energéticas en las distintas etapas de la vida. Metabolismo.

– Dietas y estilos de vida.

lunes 20 de julio de 2020

- La dieta mediterránea.
- El plato saludable.
- Alergias e intolerancias alimentarias.

#### d) TÍTULOS ASOCIADOS AL PROGRAMA.

- Técnico o Técnica en Cocina y Gastronomía.

Asimismo, de manera excepcional y previa autorización de la Viceconsejería de Formación Profesional, también podrán participar en estos programas de especialización, personas con más de 3 años de experiencia profesional que sean propuestas para ello por las empresas colaboradoras en la impartición del programa.

#### e) SECTOR ECONÓMICO Y DEMANDANTES.

Las figuras profesionales descritas ejercerán su actividad en el sector del comercio alimentario, principalmente en las secciones de producto fresco.

#### f) REQUISITOS DEL PROFESORADO E INSTRUCTORES.

Apartado 1.– Especialidades del profesorado y atribución docente en los ámbitos de aprendizaje del programa de especialización profesional.

El profesorado del centro de formación deberá poseer los requisitos regulados para alguna de las especialidades que a continuación se indican:

Ámbitos de aprendizaje	Especialidades del profesorado
1.– Marketing alimentario y atención al cliente.	Profesor o Profesora de Enseñanza secundaria: – Hostelería y Turismo. – Organización y Gestión Comercial.
2.– Conocimiento de la gama, tratamiento del producto y procesos de las secciones de frescos.	Profesor Técnico o Profesora Técnica: – Cocina y Pastelería.
3.– Gastronomía, Nutrición y Salud.	Profesor o Profesora de Enseñanza secundaria: – Hostelería y Turismo.

Apartado 2.– Titulaciones requeridas para la impartición de los ámbitos de aprendizaje que conforman el programa para los centros de titularidad privada o titularidad pública de otras Administraciones distintas a la educativa.

El profesorado del centro de formación deberá poseer los requisitos de titulación, formación y experiencia laboral regulados para la impartición de los módulos profesionales de los ciclos formativos de referencia del programa cuya docencia se atribuye a alguna de las especialidades de profesorado que se indican para cada ámbito de aprendizaje en el apartado anterior.

Apartado 3.– Requisitos de experiencia y formación del personal instructor aportado por la empresa.

En relación con el personal instructor aportado por la empresa o empresas participantes en la formación, deberá tener una experiencia laboral en actividades relacionadas con el perfil del programa de al menos 3 años, o acreditar una formación relacionada con los resultados de aprendizaje del programa de al menos 5 años.



## ANEXO III A LA ORDEN DE 15 DE JUNIO DE 2020

PROGRAMA DE ESPECIALIZACIÓN EN MONTAJE, PUESTA A PUNTO Y  
MANTENIMIENTO DE BICICLETAS

## a) DATOS DE IDENTIFICACIÓN.

Denominación: Montaje, puesta a punto y mantenimiento de bicicletas.

Código: EP024.

Duración: 650 horas.

## b) PERFIL PROFESIONAL.

Competencia general:

Realizar el montaje completo de todas las piezas que componen los diferentes tipos de bicicletas, detectar anomalías en su correcto funcionamiento y efectuar operaciones de mantenimiento preventivo y correctivo en bicicletas, verificando el resultado final, ajustándose a los procedimientos y tiempos establecidos y cumpliendo los protocolos de calidad, seguridad, prevención de riesgos laborales y respeto medioambiental.

Campo profesional:

Esta figura profesional ejerce su actividad en el área de producción de empresas fabricantes de bicicletas, donde llevará íntegramente a cabo el proceso de montaje y preparación para su expedición del producto final en todas las fases y apartados técnicos (mecánica y electricidad/electrónica entre otras).

Así mismo, ejercerá su labor en actividades de asistencia mecánica en eventos ciclistas, test o pruebas de producto en tienda y soporte a montaje de stands, carpas, etc., en eventos, presentaciones y ferias.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes:

- Montadora o montador de bicicletas.
- Técnica o técnico de mantenimiento de bicicletas.

Competencias técnicas, personales y sociales para su intervención profesional:

- a) Preparar, transportar y posicionar el material necesario para el trabajo a realizar, (componentes, herramientas y documentos, entre otros), efectuando y registrando el proceso de la forma establecida por la organización.
- b) Realizar el montaje de elementos mecánicos en cada una de las secciones y/o fases del proceso de fabricación de bicicletas, cumpliendo las medidas de prevención de riesgos laborales y medioambientales.
- c) Ejecutar el montaje de elementos eléctrico/electrónicos en cada una de las secciones y/o fases del proceso de fabricación de bicicletas, cumpliendo las medidas de prevención de riesgos laborales y medioambientales.

lunes 20 de julio de 2020

- d) Efectuar las operaciones de Mantenimiento Preventivo y Correctivo mecánico de bicicletas, cumpliendo las medidas de prevención de riesgos laborales y medioambientales.
- e) Desempeñar las operaciones de Mantenimiento Preventivo y Correctivo eléctrico/electrónico de bicicletas, cumpliendo las medidas de prevención de riesgos laborales y medioambientales.
- f) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.
- g) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, desarrollando el trabajo asignado, cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo o en aquellos eventos en que la organización requiera de su presencia.
- h) Gestionar su tiempo eficazmente realizando las operaciones de montaje en el tiempo y en la calidad establecida, además de realizar sus fichajes personalmente, respetando los horarios de entrada y salida, así como las paradas establecidas, permaneciendo el resto del tiempo en su puesto de trabajo.
- i) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.
- j) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos, utilizando los recursos existentes para el aprendizaje a lo largo de la vida y las tecnologías de la información y la comunicación.
- k) Aplicar los protocolos y las medidas preventivas de riesgos laborales y protección ambiental durante el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el entorno laboral y ambiental.

### C) FORMACIÓN.

Ámbitos de aprendizaje	Asignación horaria
1.- Montaje de componentes mecánicos de bicicletas.	320 horas
2.- Montaje de componentes eléctrico/electrónicos de bicicletas.	150 horas
3.- Mantenimiento mecánico preventivo y correctivo de bicicletas.	50 horas
4.- Mantenimiento eléctrico/electrónico preventivo y correctivo de bicicletas.	30 horas
5.- Método de trabajo Lean Manufacturing, PRL, organización de empresa, calidad	50 horas
6.- Competencias transversales, valores y cultura de la empresa.	50 horas
<b>TOTAL HORAS</b>	<b>650</b>

### RESULTADOS DEL APRENDIZAJE DEL PROGRAMA:

#### RESPONSABILIDAD Y AUTONOMÍA EN LA ACTIVIDAD PROFESIONAL (transversales al programa).

Esta persona asume la responsabilidad en el montaje completo y puesta a punto de bicicletas, en la ejecución de su mantenimiento preventivo y correctivo, verificando el resultado final del trabajo tanto propio como de otros miembros de su equipo.

## ASOCIADOS AL ÁMBITO 1: MONTAJE DE COMPONENTES MECÁNICOS DE BICICLETAS.

### DESTREZAS Y HABILIDADES A ADQUIRIR:

1.– Interpretar planos de despiece y conjunto de bicicletas identificando las distintas partes y componentes mecánicos, sus características físicas y funcionales y analizando su funcionamiento.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado y diferenciado según sus características los distintos tipos de bicicletas y sus partes estructurales principales.
- b) Se han asociado las representaciones y símbolos normalizados empleados en la documentación técnica analizada con los elementos físicos a los que representan.
- c) Se ha determinado la disposición espacial sobre la bicicleta de los elementos representados en los planos.
- d) Se han identificado las características físicas y técnicas de los componentes mecánicos de la bicicleta.
- e) Se ha definido la función de todos los componentes mecánicos analizados y su campo de aplicación.

2.– Utilizar métodos y sistemas de manipulación y transporte de los componentes de bicicletas en el lugar de trabajo.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los métodos y sistemas de manipulación y transporte en el lugar de trabajo.
- b) Se han determinado los elementos y medidas de seguridad y protección personal requeridas en la manipulación y transporte.
- c) Se han identificado las causas más frecuentes de accidentes en la manipulación y transporte.
- d) Se han operado correctamente los distintos sistemas de manipulación y transporte dentro del lugar de trabajo.

3.– Realizar operaciones de montaje y desmontaje de elementos mecánicos de bicicletas.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la documentación técnica relativa a los distintos conjuntos y componentes mecánicos.
- b) Se han analizado e interpretado las fases, secuencia y operaciones necesarias de los procesos de montaje y desmontaje mecánico.
- c) Se han comprobado las características y ausencia de defectos de los elementos a montar.
- d) Se ha seguido la secuencia y aplicado los procedimientos establecidos en las operaciones de montaje y desmontaje.

- e) Se han seleccionado y operado correctamente los equipos, herramientas y útiles necesarios y adecuados en cada caso, y se han utilizado los EPIs necesarios.
- f) Se han descrito las operaciones de mantenimiento de primer nivel de herramientas, máquinas y equipos.
- g) Se ha cumplido la normativa de prevención de riesgos laborales y protección medioambiental.
- h) Se ha observado una actitud ordenada y metódica en la realización de las actividades.
- i) Se han tenido en cuenta los tiempos previstos para las distintas fases del proceso.
- j) Se han realizado las tareas con autonomía y resolviendo las posibles contingencias surgidas.
- k) Se han cumplimentado los registros estipulados para cada proceso.

4.– Verificar el correcto funcionamiento de los montajes realizados y efectuar su puesta en funcionamiento.

Criterios de evaluación:

- a) Se han efectuado los trabajos de limpieza general de la bicicleta y engrase de los elementos mecánicos previos a la puesta en funcionamiento de la bicicleta.
- b) Se ha verificado el resultado final del proceso y se ha realizado la puesta en funcionamiento de acuerdo a las especificaciones y pruebas de funcionamiento y ajustes funcionales establecidos.
- c) Se han empleado los métodos y equipos e instrumentos de medida y verificación adecuados, y se han utilizado los EPIs adecuados.
- d) Se ha cumplido la normativa de prevención de riesgos laborales y protección medioambiental.
- e) Se ha cumplimentado la documentación relativa al trabajo realizado.

5.– Preparar el producto terminado, por medio de embalaje u otras técnicas para su expedición.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los sistemas de embalaje o preparación de bicicletas para su expedición.
- b) Se han realizado en la bicicleta las operaciones (desmontajes parciales, colocación de protecciones entre otros) de preparación para la expedición.
- c) Se ha llevado a cabo el embalaje correcto de la bicicleta, quedando el producto listo para su expedición.

CONOCIMIENTOS (320 horas).

Tipos de bicicletas, componentes mecánicos y documentación de montaje:

- Planos de despiece y conjunto de bicicletas.
- Manuales de taller y montaje.
- Tipos de bicicletas., carretera, montaña, entre otras.

- Partes y componentes mecánicos de bicicletas. Características y funcionamiento: cuadro, dirección, horquilla, amortiguador, ruedas, manillar, cambios, desviadores, platos y piñones, cadena, sillín, frenos, pedalier, potencia, manetas, entre otros.

#### Manipulación y transporte:

- Sistemas y métodos de manipulación y transporte.
- Elementos y medidas de seguridad.

#### Montaje y desmontaje mecánico de bicicletas:

- Procesos y operaciones de montaje y desmontaje mecánico de bicicletas.
- Verificación de componentes.
- Útiles y herramientas: llaves, extractores, roscas y machos de roscar, escariadores, troncha cadenas, cortantes, llaves especiales, útiles para montaje y desmontaje de herramientas, herramientas de corte, herramientas de limado, llaves dinamométricas, herramientas de medición, tornillería, entre otros.
- Manuales de taller y montaje de componentes mecánicos.
- Tiempos de montaje.
- Normativa PRL y EPIs.
- Documentación adicional, registros.

#### Verificación mecánica y puesta a punto:

- Limpieza y engrase.
- Verificaciones, pruebas de funcionamiento, puesta en marcha.
- Equipos e instrumentos de medida y verificación mecánica.
- Documentación adicional, registros.

#### Expedición del producto:

- Preparación de las bicicletas para su expedición.
- Sistemas de embalaje.

### ASOCIADOS AL ÁMBITO 2: MONTAJE DE COMPONENTES ELÉCTRICO/ ELECTRÓNICOS DE BICICLETAS.

#### DESTREZAS Y HABILIDADES A ADQUIRIR:

1.– Interpretar esquemas eléctrico/electrónicos identificando las distintas partes y componentes, sus características físicas y funcionales y analizando su funcionamiento.

#### Criterios de evaluación:

- a) Se han interpretado esquemas de circuitos eléctrico/electrónicos de bicicletas.

- b) Se han asociado las representaciones y símbolos normalizados empleados en los esquemas con los elementos físicos a los que representan.
- c) Se ha determinado la disposición espacial sobre la bicicleta de los elementos eléctrico/electrónicos representados en los esquemas.
- d) Se han identificado las características físicas y técnicas de los componentes eléctrico/electrónicos de la bicicleta.
- e) Se ha definido la función de todos los componentes eléctrico/electrónicos analizados y su campo de aplicación.

2.– Realizar operaciones de montaje, conexionado y desmontaje de elementos eléctrico/electrónicos de bicicletas.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha interpretado la información de esquemas y documentación técnica relativa a los distintos conjuntos y componentes eléctrico/electrónicos.
- b) Se han analizado e interpretado las fases, secuencia y operaciones necesarias de los procesos de montaje y desmontaje de elementos eléctrico/electrónicos.
- c) Se han comprobado las características y ausencia de defectos de los elementos a montar.
- d) Se ha seguido la secuencia y aplicado los procedimientos establecidos en las operaciones de montaje y desmontaje.
- e) Se han seleccionado y operado correctamente los equipos, herramientas, útiles necesarios y adecuados en cada caso, y se han utilizado los EPIs necesarios.
- f) Se ha cumplido la normativa de prevención de riesgos laborales y protección medioambiental.
- g) Se ha observado una actitud ordenada y metódica en la realización de las actividades.
- h) Se han tenido en cuenta los tiempos previstos para las distintas fases del proceso.

3.– Verificar el correcto funcionamiento de los montajes eléctrico/electrónicos realizados.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha verificado el resultado final del proceso y se ha realizado la puesta en funcionamiento eléctrica/electrónica de acuerdo a las especificaciones, pruebas de funcionamiento y ajustes funcionales establecidos.
- b) Se han utilizado los métodos de verificación y equipos de medida adecuados en cada caso.
- c) Se han empleado los métodos y equipos e instrumentos de medida y verificación adecuados.
- d) Se ha cumplido la normativa de prevención de riesgos laborales y protección medioambiental.
- e) Se han utilizado los EPIs adecuados.
- f) Se ha cumplimentado la documentación relativa al trabajo realizado.

CONOCIMIENTOS (150 horas).

Componentes eléctrico/electrónicos de bicicletas y documentación asociada:

- Esquemas eléctrico/electrónicos de bicicletas.
- Documentación de componentes eléctrico/electrónicos.
- Partes y componentes eléctrico/electrónicos de bicicletas. Características y funcionamiento: motores, baterías y acumuladores, iluminación, sensores, bielas, cableados y conexiones, cambios electrónicos, programación.

Montaje y desmontaje eléctrico/electrónico de bicicletas:

- Procesos y operaciones de montaje y desmontaje eléctrico/electrónico de bicicletas.
- Verificación de componentes.
- Manuales de taller y montaje de componentes eléctrico/electrónicos.
- Tiempos de montaje.
- Normativa PRL y EPIs.
- Documentación adicional, registros.

Verificación eléctrica/electrónica y puesta a punto:

- Verificaciones, pruebas de funcionamiento, puesta en marcha.
- Equipos e instrumentos de medida y verificación eléctrica/electrónica.
- Documentación adicional, registros.

### ASOCIADOS AL ÁMBITO 3: MANTENIMIENTO MECÁNICO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE BICICLETAS.

#### DESTREZAS Y HABILIDADES A ADQUIRIR:

1.– Utilizar documentación técnica (manuales y programas de mantenimiento entre otros) con el objetivo de identificar las partes y componentes de la bicicleta que requieren un mantenimiento mecánico.

Criterios de evaluación:

- a) Se han valorado las ventajas del mantenimiento preventivo mecánico respecto del correctivo.
- b) Se ha seleccionado la documentación técnica necesaria.
- c) Se han identificado en la documentación técnica los componentes mecánicos de la bicicleta que precisan mantenimiento preventivo.

2.– Analizar, basándose en la documentación técnica, las actividades y secuencias de mantenimiento mecánico preventivo que se deben de realizar en los distintos tipos de bicicletas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han determinado las necesidades de mantenimiento mecánico dependiendo del tipo y uso de la bicicleta.

b) Se han definido y concretado las actividades y secuencias de mantenimiento mecánico preventivo para cada caso concreto.

c) Se ha establecido la organización y temporalización de las actividades de mantenimiento preventivo mecánico definidas.

3.– Diagnosticar las averías o defectos de funcionamiento de la parte mecánica.

Criterios de evaluación:

a) Se ha definido un procedimiento y unas técnicas para identificar la causa de la avería o defecto.

b) Se han analizado e interpretado los síntomas de la avería.

c) Se han identificado los posibles componentes origen de la avería en base a la interpretación de los síntomas.

d) Se han seleccionado las herramientas, útiles e instrumentos de medida para la búsqueda de las causas de la avería.

e) Se han relacionado las disfunciones con las posibles causas de la avería.

f) Se ha verificado el estado de los posibles elementos origen de la avería y se ha localizado el elemento origen y la causa de la misma.

4.– Efectuar operaciones de mantenimiento mecánico preventivo y correctivo de bicicletas.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado e interpretado las operaciones a realizar.

b) Se ha planificado el procedimiento y la secuencia de las operaciones.

c) Se han seleccionado, organizado y utilizado correctamente los útiles, herramientas y equipos de medida adecuados.

d) Se han realizado correctamente las operaciones previstas.

e) Se ha comprobado y verificado el resultado final, efectuando las pruebas necesarias.

f) Se ha cumplido la normativa de prevención de riesgos laborales y protección medioambiental.

g) Se han utilizado los EPIs adecuados.

h) Se ha cumplimentado adecuadamente la documentación relativa al trabajo realizado.

CONOCIMIENTOS (50 horas).

Documentación y componentes a mantener:

– Beneficios del mantenimiento preventivo mecánico en bicicletas.

– Documentación asociada: manuales de mantenimiento, gamas

– Partes y componentes mecánicos susceptibles de recibir mantenimiento preventivo.

Operaciones de mantenimiento preventivo:



- Actividades comunes: engrases, ajustes, entre otros.
- Actividades específicas de cada tipo de bicicleta (revisión de frenos mecánicos o hidráulicos entre otros).
- Organización del mantenimiento.

Mantenimiento correctivo mecánico de bicicletas:

- Averías y problemas comunes.
- Análisis de síntomas y disfunciones.
- Análisis de elementos con disfunciones.
- Herramientas de diagnóstico.
- Operaciones de mantenimiento correctivo mecánico (roturas de radios, cables, cadena, pinchazos, problemas de cambio de marchas entre otros).

#### ASOCIADOS AL ÁMBITO 4: MANTENIMIENTO ELÉCTRICO/ELECTRÓNICO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE BICICLETA.

##### DESTREZAS Y HABILIDADES A ADQUIRIR:

1.– Utilizar documentación técnica (manuales y programas de mantenimiento entre otros) para identificar las partes y componentes de la bicicleta que requieren un mantenimiento eléctrico/electrónico valorando los beneficios del mismo.

Criterios de evaluación:

- a) Se han valorado las ventajas del mantenimiento preventivo eléctrico/electrónico respecto del correctivo.
- b) Se ha seleccionado la documentación técnica necesaria.
- c) Se han identificado en la documentación técnica los componentes eléctrico/electrónicos de la bicicleta que precisan mantenimiento preventivo.

2.– Analizar, basándose en la documentación técnica, las actividades y secuencias de mantenimiento eléctrico/electrónico preventivo que se deben de realizar en los distintos tipos de bicicletas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han determinado las necesidades de mantenimiento eléctrico/electrónico dependiendo del tipo y uso de bicicleta.
- b) Se han definido y concretado las actividades y secuencias de mantenimiento eléctrico/electrónico preventivo para cada caso concreto.
- c) Se ha establecido la organización y temporalización de las actividades de mantenimiento preventivo eléctrico/electrónico definidas.

3.– Diagnosticar las averías o defectos de funcionamiento de la parte eléctrica/electrónica, verificando el estado de los elementos e interpretando sus síntomas.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha definido un procedimiento y unas técnicas para identificar la causa de la avería o defecto.
- b) Se han analizado e interpretado los síntomas de la avería.
- c) Se han identificado los posibles componentes origen de la avería en base a la interpretación de los síntomas.
- d) Se han seleccionado las herramientas, útiles e instrumentos de medida para la búsqueda de las causas de la avería.
- e) Se han relacionado las disfunciones con las posibles causas de la avería.
- f) Se ha verificado el estado de los posibles elementos origen de la avería y se ha localizado el elemento origen y la causa de la misma.

4.– Efectuar operaciones de mantenimiento eléctrico/electrónico preventivo y correctivo de bicicletas, comprobando el resultado final.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado e interpretado las operaciones a realizar.
- b) Se ha planificado el procedimiento y la secuencia de las operaciones.
- c) Se han seleccionado, organizado y utilizado correctamente los útiles, herramientas y equipos de medida adecuados.
- d) Se han realizado correctamente las operaciones previstas.
- e) Se ha comprobado y verificado el resultado final, efectuando las pruebas necesarias.
- f) Se ha cumplido la normativa de prevención de riesgos laborales y protección medioambiental.
- g) Se han utilizado los EPIs adecuados.
- h) Se ha cumplimentado adecuadamente la documentación relativa al trabajo realizado.

CONOCIMIENTOS (30 horas).

Documentación y componentes a mantener:

- Beneficios del mantenimiento preventivo eléctrico/electrónico en bicicletas.
- Documentación asociada: manuales de mantenimiento, gamas.
- Partes y componentes eléctrico/electrónicos susceptibles de recibir mantenimiento preventivo.

Análisis de operaciones:

- Actividades comunes: revisión de baterías, sensores, cableados, ajustes de cambios electrónicos entre otros.
- Actividades específicas de cada tipo de bicicleta (revisión de transmisión con motor en buje de rueda o pedalier entre otros).
- Organización del mantenimiento.

Mantenimiento correctivo eléctrico/electrónico de bicicletas:

- Averías y problemas comunes.
- Análisis de síntomas y disfunciones.
- Análisis de elementos con disfunciones.
- Herramientas de diagnóstico.
- Operaciones de mantenimiento correctivo eléctrico/electrónico (sustitución de motores, sustitución de sensores, fallos de software entre otros).

ASOCIADOS AL ÁMBITO 5: MÉTODO DE TRABAJO LEAN MANUFACTURING, PRL, ORGANIZACIÓN DE EMPRESA, CALIDAD.

DESTREZAS Y HABILIDADES A ADQUIRIR:

1.– Identificar los objetivos y beneficios de la implantación del método de trabajo Lean Manufacturing en el sistema productivo.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las principales causas, fuentes y tipos de despilfarro y desperdicio en los procesos productivos industriales.
- b) Se han asociado la eliminación de despilfarros y desperdicios con el aumento del valor añadido y productividad de la empresa.
- c) Se han contrastado las ventajas de la aplicación del método Lean Manufacturing en el entorno productivo para la consecución de los objetivos definidos.

2.– Analizar los principios clave, herramientas operativas y técnicas utilizadas en el sistema Lean Manufacturing.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los principios clave del método Lean Manufacturing, entendiendo los objetivos de cada uno.
- b) Se han identificado las herramientas y técnicas empleadas en el Lean Manufacturing, entendiendo sus propósitos y dinámica de funcionamiento.
- c) Se ha comprendido la importancia de la contribución de las personas en la mejora continua y aplicación del Lean Manufacturing.

3.– Actuar de acuerdo con los principios del Lean Manufacturing dentro de su ámbito de competencia.

Criterios de evaluación:

- a) Se han adoptado en el puesto de trabajo actitudes básicas del Lean Manufacturing como son el trabajo en equipo, conocimiento compartido, aseguramiento de la calidad en cada punto del proceso y el sacar problemas a la luz entre otros.

b) Se han aplicado dentro del puesto de trabajo las herramientas correspondientes del Lean Manufacturing en cada momento.

c) Se ha mostrado constancia y perseverancia en los procesos de mejora de la gestión diaria.

#### CONOCIMIENTOS (50 horas).

##### Introducción Lean Manufacturing:

- Historia, conceptos, objetivos y beneficios de la implantación del sistema Lean Manufacturing.
- Valor añadido.
- Fuentes y tipos de despilfarros y desperdicios.
- Lean como herramienta de mejora continua.

##### Principios clave y herramientas:

- Principios clave del Lean Manufacturing.
- Herramientas del Lean Manufacturing (5S, Kaizen entre otros).
- Las personas y el Lean Manufacturing. Trabajo en equipo.

##### Integración en la metodología Lean:

- Integración en el entorno Lean.
- Aplicación de las herramientas Lean en cada puesto de trabajo.
- Buenas prácticas: identificación de aspectos relevantes del método, evaluación y propuesta de mejoras, identificación de despilfarros entre otros.

#### ASOCIADOS AL ÁMBITO 6: COMPETENCIAS TRANSVERSALES, VALORES Y CULTURA DE LA EMPRESA.

##### DESTREZAS Y HABILIDADES A ADQUIRIR:

1.– Actuar con prontitud cuando la ocasión lo requiera.

##### Criterios de evaluación:

- a) Se ha mostrado accesible para los usuarios, usuarias y cualquier persona de la organización brindando la ayuda necesaria.
- b) Ha mostrado disponibilidad para atender y compartir las visitas, así como para participar en los eventos de usuario.
- c) Se ha interesado en la búsqueda permanente de nuevos foros y eventos.

2.– Percibir y comprender los puntos de vista de los demás generando relaciones personalizadas con la clientela.

##### Criterios de evaluación:

- a) Se ha mostrado receptividad ante personas de culturas y sistemas diferentes.

b) Se ha mantenido una conversación de calidad con el cliente o la clienta.

3.– Colaborar con otras personas en el análisis y resolución de problemas y otras situaciones, a fin de contribuir a la consecución de objetivos del grupo u organización y al mantenimiento de un ambiente social adecuado.

Criterios de evaluación:

a) Se ha colaborado y se han compartido planes, información, conocimiento, procesos y recursos.

b) Se ha animado y motivado a los demás buscando y alentando el respeto entre las personas, la disponibilidad y las oportunidades de colaboración y cooperación.

c) Se ha consultado y se ha pedido opinión al equipo sobre las decisiones que afectan al trabajo de todos y todas.

4.– Mostrar disposición a evaluar permanentemente las actuaciones propias y ajenas, a fin de identificar ámbitos y oportunidades de mejora.

Criterios de evaluación:

a) Se han detectado ineficiencias relativas a su propia actividad o a la del equipo y se han propuesto mejoras operativas en relación a las mismas.

b) Se ha cuestionado su propia forma de hacer, preguntando a otras personas que puede hacer para mejorar en su día a día.

5.– Adoptar una actitud flexible para afrontar los cambios identificando los aspectos positivos y las oportunidades.

Criterios de evaluación:

a) Se han adaptado las tácticas, los comportamientos y las respuestas a las situaciones cambiantes.

b) Se han manejado adecuadamente las múltiples demandas y se han reorganizado las prioridades para adaptarse rápidamente a los cambios.

6.– Identificarse y comprometerse con los objetivos del grupo o de la organización.

Criterios de evaluación:

a) Se ha velado por el interés global de la organización por encima del interés personal y/o del área.

b) Se han tenido en cuenta los valores esenciales de la organización para clarificar las alternativas y se han asumido los riesgos de las decisiones tomadas.

7.– Mejorar el aprendizaje o el desarrollo de otras personas a partir del análisis de sus necesidades y las de la organización.

Criterios de evaluación:

a) Se ha dado feedback tanto positivo como negativo a los colaboradores para fomentar su desarrollo en base a comportamientos observables.

b) Se han ofrecido a los colaboradores sugerencias para mejorar.

c) Se han asumido los errores propios y se ha asumido la responsabilidad de los mismos.

8.– Establecer con los clientes y clientas (internos y externos) una relación basada en la anticipación, reconocimiento y satisfacción de sus necesidades.

Criterios de evaluación:

a) Se ha preguntado y se ha indagado sobre las necesidades del cliente interno.

b) Se ha adoptado una actitud accesible y se ha ofrecido ayuda ante las necesidades y peticiones de otras personas.

9.– Valorar y promover el orden, la calidad y la preparación del trabajo.

Criterios de evaluación:

a) Se han realizado las actividades según lo establecido en los procedimientos, procesos y normas de la organización.

b) Se ha comprobado la exactitud de la información y la conformidad del trabajo.

c) Se ha requerido y se ha promovido la claridad en el espacio de trabajo, los roles, las expectativas las tareas y los datos, solicitándolo o definiéndolo por escrito cuando se considere conveniente.

CONOCIMIENTOS (50 horas).

Relaciones y comunicación en el entorno de trabajo:

– El compromiso común. La cohesión del equipo. Conflictividad.

– Habilidades de integración y comunicación. Conocimiento compartido.

El modelo cooperativo, valores y cultura de empresa:

– Educación.

– Soberanía del trabajo.

– Libre adhesión.

– Organización democrática.

– Carácter instrumental y soberanía del capital.

– Solidaridad retributiva.

– Participación en la gestión.

– Intercooperación.

– Carácter universal.

– Transformación social.

#### d) TÍTULOS ASOCIADOS AL PROGRAMA.

- Técnico en mantenimiento electromecánico.
- Técnico en mecanizado.
- Técnico en electromecánica de vehículos.
- Técnico en electromecánica de maquinaria.
- Técnico en carrocería.

Asimismo, de manera excepcional y previa autorización de la Vice consejería de Formación Profesional, también podrán participar en estos programas de especialización, profesionales con más de 3 años de experiencia que sean propuestos para ello por las empresas colaboradoras en la impartición del programa.

#### E) SECTOR ECONÓMICO Y DEMANDANTES.

Las figuras profesionales descritas ejercerán su actividad en empresas fabricantes de bicicletas, tiendas de venta, mantenimiento y reparación de bicicletas, equipos ciclistas y empresas de alquiler de bicicletas.

#### f) REQUISITOS DEL PROFESORADO E INSTRUCTORES.

Apartado 1.– Especialidades del profesorado y atribución docente en los ámbitos de aprendizaje del programa de especialización profesional.

El profesorado del centro de formación deberá poseer los requisitos regulados para alguna de las especialidades que a continuación se indican:

lunes 20 de julio de 2020

Ámbitos de aprendizaje	Especialidades del profesorado
– Montaje de componentes mecánicos de bicicletas	Profesora Técnica o Profesor Técnico – Mecanizado y mantenimiento de máquinas – Mantenimiento de vehículos
– Montaje de componentes eléctrico/electrónicos de bicicletas	Profesora Técnica o Profesor Técnico – Mecanizado y mantenimiento de máquinas – Mantenimiento de vehículos
– Mantenimiento mecánico preventivo y correctivo de bicicletas	Profesor o Profesora de Enseñanza Secundaria – Organización y proyectos de fabricación mecánica – Organización y procesos de mantenimiento de vehículos Profesora Técnica o Profesor Técnico – Mecanizado y mantenimiento de máquinas – Mantenimiento de vehículos
– Mantenimiento eléctrico/electrónico preventivo y correctivo de bicicletas	Profesor o Profesora de Enseñanza Secundaria – Organización y proyectos de fabricación mecánica – Organización y procesos de mantenimiento de vehículos Profesora Técnica o Profesor Técnico – Mecanizado y mantenimiento de máquinas – Mantenimiento de vehículos
– Método de trabajo Lean Manufacturing (PRL, organización de empresa, calidad)	Profesor o Profesora de Enseñanza Secundaria – Organización y proyectos de fabricación mecánica – Organización y procesos de mantenimiento de vehículos Profesora Técnica o Profesor Técnico – Mecanizado y mantenimiento de máquinas – Mantenimiento de vehículos
– Competencias transversales, valores y cultura de la empresa.	Profesor o Profesora de Enseñanza Secundaria – Organización y proyectos de fabricación mecánica – Organización y procesos de Mantenimiento de vehículos – FOL

Apartado 2.– Titulaciones requeridas para la impartición de los ámbitos de aprendizaje que conforman el programa para los centros de titularidad privada o titularidad pública de otras Administraciones distintas a la educativa.

El profesorado del centro de formación deberá poseer los requisitos de titulación, formación y experiencia laboral regulados para la impartición de los módulos profesionales de los ciclos formativos de referencia del programa cuya docencia se atribuye a alguna de las especialidades de profesorado que se indican para cada ámbito de aprendizaje en el apartado anterior.

Apartado 3.– Requisitos de experiencia y formación del personal instructor aportado por la empresa.

En relación con el personal instructor aportado por la empresa o empresas participantes en la formación, deberá tener una experiencia laboral en actividades relacionadas con el perfil del programa de al menos 3 años, o acreditar una formación relacionada con los resultados de aprendizaje del programa de al menos 5 años.