



materiales de apoyo a la acción educativa



GOBIERNO DEL
PRINCIPADO DE ASTURIAS
CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN
Y CULTURA



MAYO | 2017

Título:

“Títulos de Formación Profesional del Sistema Educativo
y Puestos de Trabajo Asociados”

Colección:

Materiales de apoyo a la acción educativa.

Serie:

Organización y gestión educativa.

Edita:

Consejería de Educación y Cultura.
Dirección General de Enseñanzas Profesionales y Aprendizaje Permanente.
Servicio de Formación Profesional y Enseñanzas Profesionales.

D.L. AS 1966-2017

Imprime:

Asturgraf

Copyright:

2017 Consejería de Educación y Cultura.
Dirección General de Enseñanzas Profesionales y Aprendizaje Permanente.

La reproducción de fragmentos de las obras escritas que se emplean en los diferentes documentos de esta publicación se acogen a lo establecido en el artículo 32 (citas y reseñas) del Real Decreto Legislativo 1/1996, de 12 de abril, modificado por la Ley 23/2006, de 7 de julio, “Cita e ilustración de la enseñanza”, puesto que “se trata de obras de naturaleza escrita, sonora o audiovisual que han sido extraídas de documentos ya divulgados por vía comercial o por internet, se hace a título de cita, análisis o comentario crítico, y se utilizan solamente con fines docentes”.

Esta publicación tiene fines exclusivamente educativos, se realiza sin ánimo de lucro, y se distribuye gratuitamente.

Queda prohibida la venta de este material a terceros, así como la reproducción total o parcial de sus contenidos sin autorización expresa de los autores y del Copyright.

Todos los derechos reservados.

Títulos de Formación Profesional y Puestos de Trabajo Asociados

En esta guía, se recoge la oferta de ciclos formativos de Formación Profesional.

La guía se estructura en 22 familias profesionales, distinguiendo ciclos formativos de formación profesional básica, de grado medio y de grado superior que conducen a la obtención de los títulos: “Técnico/a Básico/a”, “Técnico/a” y “Técnico/a Superior” respectivamente.

Casi todos los ciclos formativos que integran esta guía tienen una duración de 2.000 horas que se desarrolla a lo largo de dos cursos académicos. Para cada uno de ellos podemos encontrar:

- La **competencia general** del título que define las características principales del perfil profesional que se asocia a cada uno de los ciclos formativos, estando a su vez dividida en distintas **unidades de competencia**.
- Las **unidades de competencia**, incluidas en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, que representan la unidad mínima del conjunto de realizaciones profesionales susceptibles de reconocimiento y acreditación, y que pueden ser adquiridas mediante la práctica laboral u otros tipos de formación.
- Los **Módulos** (asignaturas) en los que se estructura cada ciclo formativo y el número de horas curriculares semanales dedicadas a cada uno. Los módulos de cada ciclo formativo se pueden clasificar en:
 - Módulo de Formación en Centros de Trabajo (FCT)
 - Módulos asociados a unidades de competencia
 - Módulo de Formación y Orientación Laboral (FOL)
 - Módulo de Empresa e Iniciativa Emprendedora (EIE)
 - Módulo de Proyecto (Solo en ciclos formativos de grado superior)
 - Módulos de Lengua Extranjera
 - Módulos asociados a los bloques comunes (FP Básica)
- Los **Puestos de trabajo** más relevantes a los que pueden acceder los titulados incluidos en esta publicación.

Acceso a ciclos formativos

● FP BÁSICA

Para acceder a estas enseñanzas los alumnos y las alumnas deberán de cumplir simultáneamente los siguientes requisitos:

- a) Tener cumplidos quince años, o cumplirlos durante el año natural en curso, y no superar los diecisiete años de edad en el momento del acceso ni durante el año natural en curso.
- b) Haber cursado el primer ciclo de Educación Secundaria Obligatoria o, excepcionalmente, haber cursado el segundo curso de Educación Secundaria Obligatoria.
- c) Haber sido propuesto por el equipo docente a los padres, madres o tutores legales para la incorporación a un ciclo de Formación Profesional Básica.

También podrán acceder las personas mayores de 17 y menores de 22 años a 31 de diciembre del año de la convocatoria, cuando exista disponibilidad de plazas y con el objeto de completar grupos ya constituidos.

● GRADO MEDIO

Para acceder a los ciclos formativos de grado medio se requerirá una de las siguientes condiciones:

- a) Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria o de un nivel académico superior.
- b) Estar en posesión de un título de Técnico Básico.
- c) Haber superado los módulos obligatorios de un programa de cualificación profesional inicial. (PCPI).
- d) Haber superado el curso de formación específico para el acceso a ciclos de grado medio en centros públicos o privados autorizados por la Administración educativa.
- e) Haber superado la prueba de acceso a ciclos formativos de grado medio o de grado superior, o la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años.
- f) alguna de las titulaciones contempladas para el acceso a ciclos formativos de grado superior.

En los supuestos de acceso de las letras d) y e), se requerirá tener, al menos, diecisiete años, cumplidos en el año de realización de la prueba o del inicio del curso de acceso y no reunir otros requisitos de acceso a ciclos formativos de grado medio.

● GRADO SUPERIOR

Para acceder a los ciclos formativos de grado superior se requerirá una de las siguientes condiciones:

- a) Estar en posesión del título de Bachillerato, Técnico/a superior o equivalentes.
- b) Poseer un título de Técnico en formación profesional.
- c) Haber superado la prueba de acceso a ciclos formativos de grado superior o la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años.

Índice

ADG Administración y Gestión

● ADG-101 Servicios administrativos	9
● ADG-201 Gestión administrativa	10
● ADG-301 Administración y finanzas	11-12
● ADG-302 Asistencia a la dirección	13-14

AFD Actividades Físicas y Deportivas

● AFD21 Conducción de actividades físico deportivas en el medio natural.....	15
● AFD31 Animación de actividades físicas y deportivas	16

AGA Agraria

● AGA-103 Aprovechamientos forestales	17
● AGA-201 Producción agroecológica	18
● AGA-204 Jardinería y floristería	19
● AGA-205 Aprovechamiento y conservación del medio natural	20
● AGA-302 Gestión forestal y del medio natural	21-22

ARG Artes Gráficas

● ARG-202 Impresión gráfica	23
● ARG-203 Preimpresión digital	24
● ARG-301 Diseño y edición de publicaciones impresas y multimedia	25

COM Comercio y Marketing

● COM-101 Servicios comerciales	26
● COM-201 Actividades comerciales	27
● COM-301 Comercio internacional	28
● COM-302 Gestión de ventas y espacios comerciales	29
● COM-303 Transporte y logística	30-31
● COM-304 Marketing y publicidad	32-33

ELE Electricidad y Electrónica

● ELE-101 Electricidad y electrónica	34
● ELE-202 Instalaciones eléctricas y automáticas	35
● ELE-203 Instalaciones de telecomunicaciones	36

● ELE-301	Mantenimiento electrónico	37
● ELE-302	Sistemas electrotécnicos y automatizados	38-39
● ELE-303	Automatización y robótica industrial	40
● ELE-304	Sistemas de telecomunicaciones e informáticos	41-42

ENA Energía y Agua

● ENA-301	Eficiencia energética y energía solar térmica	43
-----------	---	----

EOC Edificación y Obra Civil

● EOC-301	Proyectos de edificación	44
● EOC-302	Proyectos de obra civil	45

FME Fabricación Mecánica

● FME-101	Fabricación y montaje	46
● FME-202	Mecanizado	47
● FME-203	Soldadura y calderería	48
● FME-301	Construcciones metálicas	49
● FME-302	Diseño en fabricación mecánica	50
● FME-304	Programación de la producción en fabricación mecánica	51

HOT Hostelería y Turismo

● HOT-101	Cocina y restauración	52
● HOT-201	Cocina y Gastronomía	53
● HOT-203	Servicios en restauración	54
● HOT-301	Agencia de viajes y gestión de eventos	55
● HOT-302	Gestión de alojamientos turísticos	56
● HOT-303	Guía, información y asistencia turísticas	57
● HOT-304	Dirección de servicios de restauración	58-59
● HOT-306	Dirección de cocina	60-61

IFC Informática y Comunicaciones

● IFC-102	Informática de oficina	62
● IFC-201	Sistemas microinformáticos y redes	63
● IFC-301	Administración de sistemas informáticos en red	64
● IFC-302	Desarrollo de aplicaciones multiplataforma	65
● IFC-303	Desarrollo de aplicaciones web	66

IMA Instalación y Mantenimiento

● IMA-201	Mantenimiento electromecánico	67
● IMA-203	Instalaciones de producción de calor	68

IMA-204 Instalaciones frigoríficas y de climatización	69
IMA-301 Desarrollo de proyectos de instalaciones térmicas y de fluidos	70-71
IMA-302 Mecatrónica industrial	72
IMA-303 Mantenimiento de instalaciones térmicas de fluidos	73-74
MSP34 Prevención de riesgos profesionales	75

IMP Imagen Personal

IMP-101 Peluquería y estética	76
IMP-202 Estética y belleza	77
IMP-203 Peluquería y cosmética capilar	78
IMP-302 Estética integral y bienestar	79-80

IMS Imagen y Sonido

IMS-201 Video, disc-jockey y sonido	81
IMS-301 Iluminación, captación y tratamiento de imagen	82-83
IMS-302 Producción de audiovisuales y espectáculos	84
IMS-303 Realización de proyectos audiovisuales y espectáculos	85-86
IMS-304 Sonido para audiovisuales y espectáculos	87

INA Industrias Alimentarias

INA-201 Elaboración de productos alimenticios	88-89
INA-207 Panadería, repostería y confitería	90
INA-301 Procesos y calidad en la industria alimentaria	91-92

MAM Madera y Mueble

MAM-101 Carpintería y mueble	93
MAM-202 Carpintería y mueble	95

MAP Marítimo-Pesquera

MAP-202 Mantenimiento y control de la maquinaria de buques y embarcaciones	96-97
MAP-204 Navegación y pesca de litoral	98-99
MAP-301 Transporte marítimo y pesca de altura	100
MAP-303 Organización del mantenimiento de maquinaria de buques y embarcaciones	101-102

QUI Química

QUI-201 Operaciones de laboratorio	103
QUI-301 Laboratorio de análisis y control de calidad	104
QUI36 Química ambiental	105

SAN Sanidad

● SAN-202 Farmacia y parafarmacia	106
● SAN-203 Emergencias sanitarias	107
● SAN21 Cuidados auxiliares de enfermería	108
● SAN-301 Anatomía patológica y citodiagnóstico	109
● SAN-303 Documentación y administración sanitarias	110
● SAN-304 Higiene bucodental	111
● SAN-305 Imagen para el diagnóstico y medicina nuclear	112-113
● SAN-306 Laboratorio clínico y biomédico	114
● SAN-308 Prótesis dentales	115
● SAN-311 Audiología protésica	116
● SAN310 Salud ambiental	117

SSC Servicios Socioculturales y a la Comunidad

● SSC-201 Atención a personas en situación de dependencia	118
● SSC-301 Animación sociocultural y turística	119-120
● SSC-302 Educación infantil	121
● SSC-303 Integración social	122-123
● SSC-304 Mediación comunicativa	124
● SSC-305 Promoción de igualdad de género	125

TCP Textil, Confección y Piel

● TCP-202 Confección y moda	126
-----------------------------------	-----

TMV Transporte y Mantenimiento de Vehículos

● TMV-101 Mantenimiento de vehículos	127
● TMV-201 Carrocería	128
● TMV-202 Electromecánica de vehículos automóviles	129
● TMV-301 Automoción	130

Apéndice

Referencias normativa	131
-----------------------------	-----

Competencia general

Realizar tareas administrativas y de gestión básicas, con autonomía, con responsabilidad e iniciativa personal, operando con la calidad indicada, observando las normas de aplicación vigente medioambientales y de seguridad e higiene en el trabajo y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y, en su caso, en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.

Unidades de competencia

- Realizar e integrar operaciones de apoyo administrativo básico.
- Transmitir y recibir información operativa en gestiones rutinarias con agentes externos de la organización.
- Realizar operaciones auxiliares de reproducción y archivo en soporte convencional o informático.
- Introducir datos y textos en terminales informáticos en condiciones de seguridad, calidad y eficiencia.
- Realizar operaciones básicas de tratamiento de datos y textos, y confección de documentación.
- Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolarizada al cliente.
- Preparar pedidos de forma eficaz y eficiente, siguiendo procedimientos establecidos.

Módulos

MÓDULOS 1º		Horas/ semana	MÓDULOS 2º		Horas/ semana
Técnicas administrativas básicas		8	Tratamiento informático de datos		7
Archivo y comunicación		5	Aplicaciones básicas de ofimática		6
Atención al cliente		2	Preparación de pedidos y venta de productos		4
Ciencias aplicadas I		6	Ciencias aplicadas II		6
Comunicación y sociedad I		6	Comunicación y sociedad II		6
FCT	Prevención de riesgos laborales	2	FCT	Estancia formativa en empresas II	120 h./año
	Estancia formativa en empresas I	120 h./año			

Puestos de trabajo

- Auxiliar de oficina.
- Auxiliar de servicios generales.
- Auxiliar de archivo.
- Ordenanza.
- Auxiliar de información.
- Telefonista en servicios centrales de información.
- Clasificador y/o repartidor de correspondencia.
- Grabador-verificador de datos.
- Auxiliar de digitalización.
- Operador documental.
- Auxiliar de venta.
- Auxiliar de dependiente de comercio.
- Operador/a de cobro o Cajero/a.

Competencia general

Realizar actividades de apoyo administrativo en el ámbito laboral, contable, comercial, financiero y fiscal, así como de atención al cliente/usuario, tanto en empresas públicas como privadas, aplicando la normativa vigente y protocolos de calidad, asegurando la satisfacción del cliente y actuando según normas de prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Unidades de competencia

- Introducir datos y textos en terminales informáticos en condiciones de seguridad, calidad y eficiencia.
- Manejar aplicaciones ofimáticas en la gestión de la información y la documentación.
- Recepcionar y procesar las comunicaciones internas y externas.
- Realizar las gestiones administrativas del proceso comercial.
- Comunicarse en una lengua extranjera con un nivel de usuario independiente en las actividades de gestión administrativa en relación con el cliente.
- Gestionar el archivo en soporte convencional e informático.
- Realizar las gestiones administrativas de tesorería.
- Efectuar las actividades de apoyo administrativo de Recursos Humanos.
- Realizar registros contables.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Inglés	5	Operaciones administrativas de recursos humanos	7
Comunicación empresarial y atención al cliente	4	Tratamiento de la documentación contable	7
Operaciones administrativas de compra-venta	4	Empresa en el aula	8
Empresa y Administración	3	Operaciones auxiliares de gestión de tesorería	8
Tratamiento informático de la información	8	Formación en centros de trabajo	380 h./año
Técnica contable	3		
Formación y orientación laboral	3		

Puestos de trabajo

- Auxiliar Administrativo.
- Ayudante de oficina.
- Auxiliar de cobros y pagos.
- Administrativo/a comercial.
- Auxiliar administrativo de gestión de personal.
- Auxiliar administrativo de las administraciones públicas.
- Recepcionista.
- Empleado/a de atención al cliente.
- Empleado/a de tesorería.
- Empleado/a de medios de pago.

Competencia general

Organizar y ejecutar las operaciones de gestión y administración en los procesos comerciales, laborales, contables, fiscales y financieros de una empresa pública o privada, aplicando la normativa vigente y los protocolos de gestión de calidad, gestionando la información, asegurando la satisfacción del cliente y/o usuario y actuando según las normas de prevención de riesgos laborales y protección medioambiental.

Unidades de competencia

- Realizar la gestión y control administrativo de recursos humanos.
- Realizar el apoyo administrativo a las tareas de selección, formación y desarrollo de recursos humanos.
- Administrar los sistemas de información y archivo en soporte convencional e informático.
- Manejar aplicaciones ofimáticas en la gestión de la información y la documentación.
- Determinar las necesidades financieras de la empresa.
- Gestionar la información y contratación de los recursos financieros.
- Gestionar y controlar la tesorería y su presupuesto.
- Manejar aplicaciones ofimáticas en la gestión de la información y la documentación.
- Administrar y gestionar con autonomía las comunicaciones de la dirección.
- Elaborar documentación y presentaciones profesionales en distintos formatos.
- Administrar los sistemas de información y archivo en soporte convencional e informático.
- Preparar y presentar expedientes y documentación jurídica y empresarial ante Organismos y Administraciones Públicas.
- Efectuar las actividades de apoyo administrativo de Recursos Humanos.
- Realizar las gestiones administrativas de tesorería.
- Realizar la gestión contable y fiscal.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Inglés	5	Gestión de recursos humanos	5
Gestión de la documentación jurídica y empresarial	3	Gestión financiera	6
Recursos humanos y responsabilidad social corporativa	3	Contabilidad y fiscalidad	7
Ofimática y proceso de la información	7	Gestión logística y comercial	4
Proceso integral de la actividad comercial	5	Simulación empresarial	7
Comunicación y atención al cliente	4	Proyecto de administración y finanzas	1
Formación y orientación laboral	3	Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Administrativo/a de oficina.
- Administrativo/a comercial.
- Administrativo/a financiero.
- Administrativo/a contable.
- Administrativo/a de logística.
- Administrativo/a de banca y de seguros.
- Administrativo/a de recursos humanos.
- Administrativo/a de la Administración pública.
- Administrativo/a de asesorías jurídicas, contables, laborales, fiscales o gestorías.
- Técnico/a en gestión de cobros.
- Responsable de atención al cliente.

Competencia general

La competencia general de este título consiste en asistir a la dirección y otros departamentos en las actividades de organización, representación de la entidad y funciones administrativa y documental; gestionar la información y la comunicación interna y externa de la misma, y realizar otras tareas por delegación, utilizando, en caso necesario, la lengua inglesa y/u otra lengua extranjera, aplicando la normativa vigente y protocolos de gestión de calidad que aseguren la satisfacción del cliente o usuario y actuando según las normas de prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Unidades de competencia

- Administrar y gestionar con autonomía las comunicaciones de la dirección.
- Elaborar documentación y presentaciones profesionales en distintos formatos.
- Administrar los sistemas de información y archivo en soporte convencional e informático.
- Preparar y presentar expedientes y documentación jurídica y empresarial ante organismos y administraciones públicas.
- Efectuar las actividades de apoyo administrativo de recursos humanos.
- Realizar las gestiones administrativas de tesorería.
- Administrar y gestionar con autonomía las comunicaciones de la dirección.
- Gestionar de forma proactiva actividades de asistencia a la dirección en materia de organización.
- Elaborar documentación y presentaciones profesionales en distintos formatos.
- Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario competente, en las actividades de asistencia a la dirección.
- Comunicarse en una lengua extranjera distinta del inglés, con un nivel de usuario independiente, en las actividades de asistencia a la dirección.
- Manejar aplicaciones ofimáticas en la gestión de la información y la documentación.
- Realizar el apoyo administrativo a las tareas de selección, formación y desarrollo de recursos humanos.
- Gestionar y controlar la tesorería y su presupuesto.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Inglés	5	Segunda lengua extranjera	7
Gestión de la documentación jurídica y empresarial	3	Protocolo empresarial	6
Recursos humanos y responsabilidad social corporativa	3	Organización de eventos empresariales	7
Ofimática y proceso de la información	7	Gestión avanzada de la información	9
Proceso integral de la actividad comercial	5	Proyecto de asistencia a la dirección	1
Comunicación y atención al cliente	4	Formación en centros de trabajo	380 h./año
Formación y orientación laboral	3		

Puestos de trabajo

- Asistencia a la dirección.
- Asistencia personal.
- Secretario/a de dirección.
- Asistencia de despachos y oficinas.
- Asistencia jurídica.
- Asistencia en departamentos de Recursos Humanos.
- Administrativos/as en las Administraciones y Organismos Públicos.

Competencia general

Conducir a clientes en condiciones de seguridad por senderos o zonas de montaña (donde no se precisen técnicas de escalada y alpinismo) a pie, en bicicleta o a caballo, consiguiendo la satisfacción de los usuarios y un nivel de calidad en los límites de coste previstos.

Unidades de competencia

- Conducir a clientes por senderos y rutas de baja y media montaña.
- Conducir a clientes en bicicleta por itinerarios en el medio natural.
- Conducir a clientes a caballo por itinerarios en el medio natural.
- Realizar la administración, gestión y comercialización en una pequeña empresa.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Desplazamiento, estancia y seguridad en el medio terrestre	7	Formación en centros de trabajo	440 h./año
Conducción de grupos en bicicletas	5		
Conducción de grupos a caballo y cuidados equinos básicos	7		
Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa	2		
Fundamentos biológicos, salud y primeros auxilios	3		
Actividades físicas para personas con discapacidades	2		
Dinámica de grupos	2		
Formación y orientación laboral	2		

Puestos de trabajo

- Diseñador/a de itinerarios terrestres hasta media montaña.
- Diseñador/a de itinerarios ecuestres hasta media montaña.
- Diseñador/a de itinerarios en bicicleta por terrenos de hasta media montaña.
- Encargado/a de prevención y seguridad en rutas y eventos en bicicleta.
- Encargado/a de prevención y seguridad en rutas y eventos ecuestres.
- Guía en actividades de senderismo, montañismo por baja y media montaña, travesía por baja y media montaña, y rutas nevadas tipo nórdico con raquetas.
- Guía de itinerarios en bicicleta de montaña.
- Guía de itinerarios de cicloturismo.
- Guía de itinerarios a caballo.
- Monitor/a de tiempo libre educativo infantil y juvenil.
- Monitor/a de campamentos, de albergues de juventud, de casas de colonias, de granjas-escuelas, y de aulas y escuelas de naturaleza.
- Monitor/a de actividades en el marco escolar.
- Monitor/a de instalaciones de ocio y aventura.

Competencia general

Enseñar y dinamizar juegos, actividades físico-deportivas recreativas individuales, de equipo y con implementos y actividades de acondicionamiento físico básico, adaptándolos a las características del medio y a las de los participantes consiguiendo la satisfacción del usuario y un nivel competitivo de calidad en los límites de coste previstos.

Unidades de competencia

- Enseñar y dinamizar actividades físicas recreativas.
- Enseñar y dinamizar juegos y actividades físico-deportivas individuales.
- Enseñar y dinamizar actividades físico-deportivas con implementos.
- Enseñar y dinamizar actividades básicas de acondicionamiento físico.
- Organizar y gestionar una pequeña empresa de actividades de tiempo libre y socioeducativas.

Módulos			
MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Juegos y actividades físicas recreativas para animación	4	Actividades físico-deportivas de equipo	15
Actividades físico-deportivas individuales	8	Organización y gestión de una pequeña empresa de actividades de tiempo libre y socioeducativas	4
Actividades físico-deportivas con implementos	5	Primeros auxilios y socorrismo acuático	5
Fundamentos biológicos y bases del acondicionamiento físico	6	Actividades físicas para personas con discapacidades	3
Animación y dinámica de grupos	3	Formación y Orientación Laboral (FOL)	3
Metodología didáctica de las actividades físico-deportivas	4	Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Promotor de actividades físico-deportivas.
- Animador de actividades físico-deportivas.
- Coordinador de actividades polideportivas.
- Iniciador de: atletismo, bádminton, baloncesto, balonmano, fútbol, natación, tenis y voleibol.

Competencia general

Realizar operaciones auxiliares para la conservación, mejora y aprovechamiento del monte, así como de producción de planta en invernaderos o en centros de jardinería, y llevar a cabo operaciones auxiliares para el mantenimiento de jardines, parques y zonas verdes, operando con la calidad indicada, observando las normas de prevención de riesgos laborales y protección medioambiental correspondientes y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.

Unidades de competencia

- Realizar actividades auxiliares en aprovechamientos madereros.
- Realizar actividades auxiliares en las operaciones de descorche.
- Recolectar frutos, semillas, hongos, plantas y otros productos forestales comercializables.
- Realizar actividades auxiliares de repoblación, corrección hidrológica, y de construcción y mantenimiento de infraestructuras forestales.
- Realizar actividades auxiliares en tratamientos selvícolas.
- Realizar actividades auxiliares en el control de agentes causantes de plagas y enfermedades a las plantas forestales.
- Realizar operaciones auxiliares para la producción y mantenimiento de plantas en viveros y centros de jardinería.
- Realizar operaciones auxiliares para el mantenimiento de jardines, parques y zonas verdes.

Módulos

MÓDULOS 1º		Horas/ semana	MÓDULOS 2º		Horas/ semana
Operaciones básicas para el mantenimiento de jardines, parques y zonas verdes		4	Operaciones básicas de producción y mantenimiento de plantas en viveros y centros de jardinería		6
Trabajos de aprovechamientos forestales		7	Repoblación e infraestructura forestal		6
Recolección de productos forestales		4	Silvicultura y plagas		5
Ciencias aplicadas I		6	Ciencias aplicadas II		6
Comunicación y sociedad I		6	Comunicación y sociedad II		6
FCT	Prevención de riesgos laborales	2	FCT	Estancia formativa en empresas II	120 h./año
	Estancia formativa en empresas I	120 h./año			

Puestos de trabajo

- Peón forestal.
- Peón agropecuario.
- Peón en cultivos herbáceos.
- Peón de jardinería.
- Peón de vivero.
- Peón en explotaciones forestales.
- Peón en empresas de implantaciones forestales.
- Peón en empresas de tratamientos selvícolas.
- Peón en empresas de aprovechamientos forestales.
- Aplicador de nivel básico de plaguicidas de uso fitosanitario.
- Peón en empresas de mantenimiento de jardines.

Competencia general

Obtener productos agropecuarios ecológicos con técnicas agrícolas y ganaderas y mejorar la biodiversidad y estabilidad del medio así como la fertilidad del suelo, en condiciones de calidad, aplicando la reglamentación de producción ecológica, de bienestar animal, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Unidades de competencia

- Preparar el terreno e implantar cultivos en explotaciones ecológicas.
- Manejar el suelo y realizar las labores culturales y de recolección en explotaciones ecológicas.
- Manejar tractores y montar instalaciones agrarias, realizando su mantenimiento.
- Controlar y manejar el estado sanitario del agroecosistema.
- Preparar el terreno e implantar pastos y cultivos herbáceos en explotaciones ganaderas ecológicas.
- Realizar las labores de producción y de recolección de pastos y cultivos herbáceos para alimentación en ganadería ecológica.
- Montar y mantener las instalaciones, maquinaria y equipos de la explotación ganadera.
- Realizar operaciones de manejo racional del ganado en explotaciones ecológicas.
- Producir animales y productos animales ecológicos.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Fundamentos agronómicos	6	Producción vegetal ecológica	10
Fundamentos zootécnicos	5	Producción ganadera ecológica	8
Implantación de cultivos ecológicos	5	Manejo sanitario del agrosistema	5
Taller y equipos de tracción	5	Comercialización de productos agroecológicos	3
Infraestructuras e instalaciones agrícolas	3	Empresa e iniciativa emprendedora	4
Principios de sanidad vegetal	3	Formación en centros de trabajo	380 h./año
Formación y orientación laboral	3		

Puestos de trabajo

- Trabajador/a por cuenta propia o ajena en cultivos y ganadería ecológica.
- Agricultor/a ecológico.
- Criador/a de ganado ecológico.
- Avicultor/a ecológico.
- Apicultor/a ecológico.
- Productor/a de leche ecológica.
- Productor/a de huevos ecológicos.
- Viverista ecológico.
- Operador/a de maquinaria agrícola y ganadera.

Competencia general

Instalar, conservar y restaurar jardines de exterior e interior, así como praderas para uso deportivo, y realizar las actividades de producción de planta y de floristería, manejando y manteniendo la maquinaria e instalaciones, cumpliendo con la normativa medioambiental, de control de calidad y de prevención de riesgos laborales.

Unidades de competencia

- Instalar jardines de interior, exterior y zonas verdes.
- Mantener y mejorar jardines de interior, exterior y zonas verdes.
- Controlar las plagas, enfermedades, malas hierbas y fisiopatías.
- Manejar tractores y montar instalaciones agrarias, realizando su mantenimiento.
- Coordinar y realizar las actividades propias de empresas de floristería.
- Realizar composiciones florales.
- Realizar composiciones con plantas.
- Vender e informar sobre productos y servicios de floristería.
- Realizar operaciones de propagación de plantas en vivero.
- Realizar operaciones de cultivo de plantas y tepes en vivero.
- Controlar las plagas, enfermedades, malas hierbas y fisiopatías.
- Manejar tractores y montar instalaciones agrarias, realizando su mantenimiento.
- Realizar trabajos en altura en los árboles.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Fundamentos agronómicos	6	Control fitosanitario	5
Taller y equipos de tracción	5	Mantenimiento y mejora de jardines y zonas verdes	6
Infraestructuras e instalaciones agrícolas	3	Producción de plantas y tepes en vivero	9
Principios de sanidad vegetal	3	Establecimientos de floristería	3
Implantación de jardines y zonas verdes	7	Técnicas de venta en jardinería y floristería	3
Composiciones florales y con plantas	3	Empresa e iniciativa emprendedora	4
Formación y orientación laboral	3	Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Trabajador/a de huertas, viveros y jardines.
- Jardinero/a en general.
- Cuidador/a de campos de deporte.
- Trabajador/a de parques urbanos, jardines históricos y botánicos.
- Trabajador/a por cuenta propia en empresa de jardinería.
- Viverista.
- Trabajador/a especialista en recolección de semillas y frutos en altura.
- Trabajador/a en producción de semillas.
- Injertador/a.
- Florista por cuenta propia o ajena.
- Oficial de floristería.
- Vendedor/a de floristería.

Competencia general

La competencia general de este título consiste en realizar las operaciones de repoblación forestal, de restauración u ordenación hidrológico-forestal y de aprovechamiento forestal así como el control y vigilancia del medio natural, manejando y manteniendo la maquinaria e instalaciones forestales y aplicando la normativa medioambiental y de prevención de riesgos laborales.

Unidades de competencia

- Realizar operaciones de repoblación forestal y de corrección hidrológico-forestal.
- Realizar tratamientos selvícolas.
- Manejar tractores forestales y realizar su mantenimiento.
- Realizar el apeo y procesamiento de árboles con motosierra.
- Realizar el apeo y procesamiento de árboles con cosechadora forestal.
- Realizar trabajos de repoblación de especies acuícolas continentales y de conservación y mejora de su hábitat.
- Realizar trabajos de repoblación de especies cinegéticas.
- Realizar operaciones de propagación de plantas en vivero.
- Controlar las plagas, enfermedades, malas hierbas y fisiopatías.

Módulos			
MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Fundamentos agronómicos	6	Control fitosanitario	5
Principios de sanidad vegetal	3	Aprovechamiento del medio natural	9
Repoblaciones forestales y tratamientos selvícolas	6	Conservación de las especies cinegéticas y piscícolas	5
Producción de planta forestal en vivero	6	Prevención de incendios forestales	4
Maquinaria e instalaciones forestales	6	Uso público en espacios naturales	3
Formación y orientación laboral	3	Empresa e iniciativa emprendedora	4
		Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Maquinista de procesadora forestal.
- Tractorista.
- Motoserrista, talador/a, trozador/a.
- Corchero/a.
- Trabajador/a especialista en trabajos de altura en los árboles.
- Trabajador/a especialista por cuenta propia en trabajos de repoblación y tratamientos selvícolas.
- Viverista.
- Aplicador/a de productos fitosanitarios.
- Injertador/a.
- Trabajador/a en actividades forestales.
- Trabajador/a especialista en aprovechamientos de maderas, corcho y leñas.
- Trabajador/a especialista de empresas que realicen trabajos de corrección hidrológico-forestal.

Competencia general

La competencia general de este título consiste en programar, organizar, supervisar y realizar, en su caso, los trabajos en el monte y en viveros, controlando y protegiendo el medio natural y capacitando a las personas para la conservación y mejora ambiental, aplicando los planes de calidad, prevención de riesgos laborales y protección ambiental de acuerdo con la legislación vigente.

Unidades de competencia

- Realizar operaciones topográficas en trabajos de agricultura, jardinería y montes.
- Gestionar las operaciones de repoblación forestal y de corrección hidrológico-forestal.
- Gestionar los tratamientos selvícolas.
- Gestionar la maquinaria, equipos e instalaciones de la explotación forestal.
- Gestionar los aprovechamientos forestales madereros.
- Gestionar los aprovechamientos forestales no madereros.
- Organizar y supervisar las operaciones de inventario y seguimiento del hábitat natural.
- Gestionar los trabajos derivados de la planificación y seguimiento del hábitat acuícola continental.
- Gestionar los trabajos derivados de la planificación del hábitat de las especies cinegéticas.
- Gestionar la maquinaria, equipos e instalaciones de la explotación forestal.
- Gestionar la maquinaria, equipos e instalaciones de la explotación agrícola.
- Controlar y vigilar los espacios naturales y su uso público.
- Controlar el aprovechamiento de los recursos cinegéticos y piscícolas.
- Vigilar y colaborar en las operaciones de restauración, mantenimiento, ordenación y defensa de los recursos naturales.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Botánica agronómica	3	Fitopatología	5
Topografía agraria	3	Técnicas de educación ambiental	4
Maquinaria e instalaciones agroforestales	6	Gestión cinegética	4
Gestión de los aprovechamientos del medio forestal	4	Gestión de la pesca continental	3
Gestión y organización del vivero forestal	4	Gestión de la conservación del medio natural	5
Gestión de montes	5	Defensa contra incendios forestales	4
Formación y orientación laboral	3	Proyecto de gestión forestal y conservación del medio	1
Lengua extranjera para uso profesional	2	Empresa e iniciativa emprendedora	4
		Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Coordinador/a de unidades de prevención y extinción de incendios forestales.
- Encargado/a de empresas que realicen trabajos de lucha contra plagas y enfermedades forestales.
- Práctico/a en trabajos de topografía.
- Encargado/a o capataz forestal.
- Encargado/a de viveros, en general.
- Encargado/a de repoblaciones cinegéticas, piscícolas y astacícolas.
- Encargado/a de trabajos de adecuación del hábitat acuícola continental y de las especies cinegéticas.
- Trabajador/a especializado en actividades de control legal de depredadores o especies invasoras.
- Gestor/a cinegético/a.
- Coordinador/a de trabajos de vigilancia rural.
- Encargado/a de empresas de turismo cinegético-piscícola.
- Agente forestal o similar.
- Guarda de espacios naturales.

Competencia general

La competencia general de este título consiste en realizar las actividades de ajustes mecánicos, entonación y registro de la imagen, para la producción de impresos por sistemas convencionales (offset, flexografía y serigrafía) o por medios digitales, controlando y manteniendo las máquinas y equipos auxiliares para obtener la producción con la calidad y en los tiempos establecidos, cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Unidades de competencia

- Operar en el proceso gráfico en condiciones de seguridad, calidad y productividad.
- Determinar y ajustar los elementos del proceso de impresión.
- Realizar la impresión offset.
- Preparar las materias primas y productos intermedios para la impresión.
- Realizar el montaje de clichés y ajustar los elementos del proceso de impresión en flexografía.
- Realizar la impresión en flexografía.
- Interpretar y gestionar la información digital necesaria para la impresión del producto digital.
- Preparar los equipos, ajustar los parámetros y realizar la impresión digital.
- Ajustar los elementos del proceso de impresión en Hecograbado.
- Realizar la impresión en Hecograbado.
- Realizar la impresión en Serigrafía.
- Obtener formas impresoras mediante sistemas digitales directos.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Preparación y regulación de máquinas offset	9	Impresión digital	9
Impresión en serigrafía	9	Desarrollo de la tirada offset	9
Preparación de materiales para impresión	9	Impresión en flexografía	5
Formación y orientación laboral	3	Impresión en bajorrelieve	3
		Empresa e iniciativa emprendedora	4
		Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Operador/a de máquinas de offset en general.
- Maquinista de impresión offset.
- Técnico/a de impresión offset.
- Montador/a de planchas de flexografía.
- Operador/a de máquina flexográfica.
- Conductor/a de máquina de impresión flexográfica.
- Operador/a de máquina de hucograbado.
- Impresor/a digital.
- Técnico/a en impresión digital.
- Técnico/a de impresión serigráfica.
- Impresor/a de serigrafía.

Competencia general

La competencia general de este título consiste en realizar las operaciones de ensamblado para publicaciones electrónicas, tratamiento y compaginación de textos e imágenes, imposición de páginas, la obtención digital de las formas impresoras y la impresión con procedimientos digitales, asegurando la calidad y cumpliendo la normativa de seguridad y protección ambiental.

Unidades de competencia

- Operar en el proceso gráfico en condiciones de seguridad, calidad y productividad.
- Digitalizar y realizar el tratamiento de imágenes mediante aplicaciones informáticas.
- Digitalizar y tratar textos mediante aplicaciones informáticas.
- Realizar la maquetación y/o compaginación de productos gráficos.
- Operar en el proceso gráfico en condiciones de seguridad, calidad y productividad.
- Interpretar y gestionar la información digital necesaria para la impresión del producto digital.
- Preparar los equipos, ajustar los parámetros y realizar la impresión digital.
- Obtener formas impresoras mediante sistemas digitales directos.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Tratamiento de textos	7	Imposición y obtención digital de la forma impresora	4
Tratamiento de imagen en mapa de bits	8	Impresión digital	9
Identificación de materiales en preimpresión	5	Compaginación	9
Ensamblado de publicaciones electrónicas	7	Ilustración vectorial	4
Formación y orientación laboral	3	Empresa e iniciativa emprendedora	4
		Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Técnico/a en preimpresión.
- Técnico/a en tratamiento de textos.
- Técnico/a en tratamiento de imágenes.
- Maquetador/a compaginador/a digital.
- Técnico/a en publicaciones electrónicas/multimedia.
- Preparador/a de archivos digitales.
- Escanista/especialista de color.
- Técnico/a en imposición digital.
- Operador/a de equipos de filmación de ordenador a plancha (computer to plate - CTP).
- Operador/a de equipos de filmación de ordenador a pantalla (computer to screen - CTS).
- Operador/a de equipos de filmación de ordenador a fotopolímero (computer to photopolymer - CTP).
- Técnico/a en impresión digital.

Competencia general

La competencia general de este título consiste en diseñar productos gráficos, envases y embalajes, editar publicaciones impresas y electrónicas, gestionar y controlar la producción editorial, realizando la publicación y el servicio de atención al cliente, aplicando los protocolos de calidad, seguridad y prevención de riesgos laborales y asegurando su funcionalidad y respeto al medio ambiente.

Unidades de competencia

- Planificar la producción a partir del análisis de las especificaciones de los originales.
- Controlar la calidad del producto, a partir de las especificaciones editoriales.
- Gestionar la fabricación del producto gráfico.
- Determinar las especificaciones de proyectos editoriales multimedia.
- Diseñar el producto editorial multimedia.
- Generar y publicar productos editoriales multimedia.
- Gestionar y controlar la calidad del producto multimedia.
- Desarrollar proyectos de productos gráficos.
- Colaborar en la gestión y planificación de la edición.
- Organizar los contenidos de la obra.
- Determinar los materiales de producción en la industria gráfica.
- Organizar y supervisar la producción en los procesos de preimpresión.
- Colaborar en la gestión de la calidad en los procesos de preimpresión.
- Colaborar en la gestión de la seguridad y de la protección ambiental en los procesos de preimpresión.
- Desarrollar proyectos de diseño estructural de tipos estándar o rediseños de envases, embalajes y otros productos gráficos.
- Representar y realizar las maquetas, muestras y prototipos de envases y embalajes y otros productos gráficos.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Materiales de producción gráfica	5	Diseño de productos gráficos	11
Organización de los procesos de preimpresión digital	8	Comercialización de productos gráficos y atención al cliente	4
Gestión de la producción en procesos de edición	4	Diseño estructural de envase y embalaje	3
Producción editorial	4	Desarrollo y publicación de de productos editoriales multimedia	7
Diseño y planificación de proyectos editoriales multimedia	4	Proyecto de diseño y edición de publicaciones impresas y multimedia	1
Formación y orientación laboral	3	Empresa e iniciativa emprendedora	4
Lengua extranjera para uso profesional	2	Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Profesional en diseño gráfico.
- Diseñador/a de publicaciones multimedia.
- Diseñador/a de envases y embalajes.
- Técnico/a en producción editorial.
- Asistencia a la edición.
- Técnico/a en preimpresión.
- Técnico/a en gestión de producción gráfica.
- Técnico/a en desarrollo y publicación de productos multimedia.
- Técnico/a en comercialización de productos gráficos y multimedia.

Competencia general

Realizar operaciones auxiliares de comercialización, «merchandising» y almacenaje de productos y mercancías, así como las operaciones de tratamiento de datos relacionadas, siguiendo protocolos establecidos, criterios comerciales y de imagen, operando con la calidad indicada, observando las normas de prevención de riesgos laborales y protección medioambiental correspondientes y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y, en su caso, en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.

Unidades de competencia

- Realizar operaciones auxiliares de reposición, disposición y acondicionamiento de productos en el punto de venta.
- Manipular y trasladar productos en la superficie comercial y en el reparto de proximidad, utilizando transpalés y carretillas de mano.
- Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolarizada al cliente.
- Realizar las operaciones auxiliares de recepción, colocación, mantenimiento y expedición de cargas en el almacén de forma integrada en el equipo.
- Preparar pedidos de forma eficaz y eficiente, siguiendo procedimientos establecidos.
- Manipular cargas con carretillas elevadoras.
- Introducir datos y textos en terminales informáticos en condiciones de seguridad, calidad y eficiencia.
- Realizar operaciones básicas de tratamiento de datos y textos, y confección de documentación.

Módulos

MÓDULOS 1º		Horas/ semana	MÓDULOS 2º		Horas/ semana
Técnicas básicas de merchandising		9	Operaciones auxiliares de almacenaje		4
Atención al cliente		2	Tratamiento informático de datos		7
Preparación de pedidos y venta de productos		4	Aplicaciones básicas de ofimática		6
Ciencias aplicadas I		6	Ciencias aplicadas II		6
Comunicación y sociedad I		6	Comunicación y sociedad II		6
FCT	Prevención de riesgos laborales	2	FCT	Estancia formativa en empresas II	120 h./año
	Estancia formativa en empresas I	120 h./año			

Puestos de trabajo

- Auxiliar de dependiente de comercio.
- Auxiliar de animación del punto de venta.
- Auxiliar de venta.
- Auxiliar de promoción de ventas.
- Empleado/a de reposición.
- Operador/a de cobro o Cajero/a.
- Operario/a de pedidos.
- Carretillero/a de recepción y expedición.
- Contador/a de recepción y expedición.
- Operario/a de logística.
- Auxiliar de información.

Competencia general

La competencia general de este título consiste en desarrollar actividades de distribución y comercialización de bienes y/o servicios, y en gestionar un pequeño establecimiento comercial, aplicando las normas de calidad y seguridad establecidas y respetando la legislación vigente.

Unidades de competencia

- Realizar la venta de productos y/o servicios a través de los diferentes canales de comercialización.
- Realizar las operaciones auxiliares a la venta.
- Ejecutar las acciones del Servicio de Atención al Cliente/Consumidor /Usuario.
- Impulsar y gestionar un pequeño comercio de calidad.
- Organizar y animar el punto de venta de un pequeño comercio.
- Garantizar la capacidad de respuesta y abastecimiento del pequeño comercio.
- Gestionar y coordinar las operaciones del almacén.
- Realizar la venta y difusión de productos inmobiliarios a través de distintos canales de comercialización.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Inglés	5	Gestión de un pequeño comercio	9
Marketing en la actividad comercial	5	Técnicas de almacén	6
Gestión de compras	3	Venta técnica	6
Dinamización del punto de venta	5	Servicios de atención comercial	4
Procesos de venta	5	Comercio electrónico	5
Aplicaciones informáticas para el comercio	4	Formación en centros de trabajo	380 h/año
Formación y orientación laboral	3		

Puestos de trabajo

- Vendedor/a.
- Representante comercial.
- Promotor/a.
- Televendedor/a.
- Venta a distancia.
- Teleoperador/a.
- Informador/a en servicios de atención al cliente.
- Cajero/a.
- Reponedor/a.
- Operador/a de contact-center.
- Administrador/a de contenidos on-line.
- Comerciante de tienda.
- Gerencia de pequeño comercio.
- Técnico/a en gestión de stocks y almacén.
- Jefatura de almacén.
- Responsable de recepción de mercancías.
- Responsable de expedición de mercancías.
- Técnico/a en logística de almacenes.
- Técnico/a de información/atención al cliente en empresas.

Competencia general

La competencia general de este título consiste en planificar y gestionar los procesos de importación/exportación e introducción/expedición de mercancías, aplicando la legislación vigente, en el marco de los objetivos y procedimientos establecidos.

Unidades de competencia

- Realizar y controlar la gestión administrativa en las operaciones de importación/exportación y/o introducción/expedición de mercancías.
- Gestionar las operaciones de financiación para transacciones internacionales de mercancías y servicios.
- Gestionar las operaciones de cobro y pago en las transacciones internacionales.
- Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario competente, en las relaciones y actividades de comercio internacional.
- Realizar estudios y propuestas para las acciones del plan de marketing internacional.
- Asistir en los procesos de negociación y ejecución de las operaciones de compra-venta internacionales de productos y servicios.
- Organizar, gestionar y controlar las operaciones de transporte de larga distancia.
- Organizar el almacén de acuerdo a los criterios y niveles de actividad previstos.
- Gestionar y coordinar las operaciones del almacén.
- Gestionar la actividad económico-financiera del transporte por carretera.

Módulos			
MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Inglés	5	Sistema de información de mercados	4
Transporte internacional de mercancías	6	Marketing internacional	7
Gestión económica y financiera de la empresa	6	Negociación internacional	5
Logística de almacenamiento	4	Financiación internacional	5
Gestión administrativa del comercio internacional	6	Medios de pago internacionales	5
Formación y orientación laboral	3	Comercio digital internacional	3
		Proyecto de comercio internacional	1
		Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Técnico/a en comercio exterior.
- Técnico/a de operaciones exteriores de entidades financieras y de seguros.
- Asistencia o adjunto de comercio internacional.
- Agente de comercio internacional.
- Técnico/a de marketing internacional.
- Técnico/a de venta internacional.
- Transitario.
- Consignatario/a de buques.
- Operador/a logístico.
- Técnico/a en logística de l transporte.
- Coordinador/a logístico.
- Técnico/a en logística inversa.

Competencia general

La competencia general de este título consiste en gestionar las operaciones comerciales de compraventa y distribución de productos y servicios, y organizar la implantación y animación de espacios comerciales según criterios de calidad, seguridad y prevención de riesgos, aplicando la normativa vigente.

Unidades de competencia

- Establecer la implantación de espacios comerciales.
- Organizar la implantación de productos/servicios en la superficie de venta.
- Organizar y controlar las acciones promocionales en espacios comerciales.
- Organizar y supervisar el montaje de escaparates en el establecimiento comercial.
- Obtener y procesar la información necesaria para la definición de estrategias y actuaciones comerciales.
- Gestionar la fuerza de ventas y coordinar el equipo de comerciales.
- Realizar la venta de productos y/o servicios a través de los diferentes canales de comercialización.
- Organizar y controlar las acciones promocionales en espacios comerciales.
- Preparar la información e instrumentos necesarios para la investigación de mercados.
- Colaborar en el análisis y obtención de conclusiones a partir de la investigación de mercados.
- Organizar el almacén de acuerdo a los criterios y niveles de actividad previstos.
- Gestionar y coordinar las operaciones del almacén.
- Colaborar en la elaboración del plan de aprovisionamiento.
- Realizar el seguimiento y control del programa de aprovisionamiento.
- Gestionar la actividad económico-financiera del transporte por carretera.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Inglés	5	Logística de almacenamiento	6
Gestión económica y financiera de la empresa	6	Logística de aprovisionamiento	5
Políticas de marketing	6	Escaparatismo y diseño de espacios comerciales	4
Marketing digital	6	Gestión de productos y promociones en el punto de venta	5
Investigación comercial	4	Organización de equipos de ventas	4
Formación y orientación laboral	3	Técnicas de venta y negociación	5
		Proyecto de gestión de ventas y espacios comerciales	1
		Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Jefe/a de ventas.
- Representante comercial.
- Agente comercial.
- Encargado/a de tienda.
- Encargado/a de sección de un comercio.
- Coordinador/a de comerciales.
- Supervisor/a de telemarketing.
- Escaparatista comercial.
- Diseñador/a de espacios comerciales.
- Responsable de promociones punto de venta.
- Especialista en implantación de espacios comerciales.

Competencia general

La competencia general de este título consiste en organizar, gestionar y controlar las operaciones del transporte de mercancías y de viajeros en el ámbito nacional e internacional, y en planificar y gestionar las actividades logísticas de una empresa, de acuerdo a la normativa vigente y a los objetivos establecidos por la dirección de la empresa, en el marco de la calidad, seguridad y respeto medioambiental.

Unidades de competencia

- Organizar y controlar la actividad del departamento de tráfico/explotación en las empresas que realicen transporte de mercancías por carretera.
- Planificar y gestionar las operaciones del tráfico/explotación en las empresas que realicen transporte de mercancías por carretera.
- Comunicarse en inglés con un nivel de usuario independiente en las relaciones y actividades de logística y transporte internacional.
- Comercializar servicios de transporte por carretera.
- Gestionar la actividad económico-financiera del transporte por carretera.
- Realizar la gestión administrativa y documental de operaciones de transporte por carretera.
- Gestionar las relaciones con clientes y seguimiento de operaciones de transporte por carretera.
- Comunicarse en inglés con un nivel de usuario independiente en las relaciones y actividades de logística y transporte internacional.
- Establecer y organizar planes de transporte de viajeros por carretera.
- Gestionar y supervisar las operaciones de transporte de viajeros por carretera.
- Organizar, gestionar y controlar las operaciones de transporte de larga distancia.
- Colaborar en la elaboración del plan de aprovisionamiento.
- Realizar el seguimiento y control del programa de aprovisionamiento.
- Organizar el almacén de acuerdo a los criterios y niveles de actividad previstos.
- Gestionar y coordinar las operaciones del almacén.
- Realizar y controlar la gestión administrativa en las operaciones de importación/exportación y/o introducción/expedición de mercancías.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Inglés	5	Gestión administrativa del transporte y la logística	8
Transporte internacional de mercancías	6	Comercialización del transporte y la logística	5
Gestión económica y financiera de la empresa	6	Logística de aprovisionamiento	5
Logística de almacenamiento	4	Organización del transporte de viajeros	5
Gestión administrativa del comercio internacional	6	Organización del transporte de mercancías	6
Formación y orientación laboral	3	Proyecto de transporte y logística	1
		Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Jefe/a de tráfico de empresas de transporte de viajeros por carretera.
- Gerencia de la empresa de transporte.
- Inspector/a de transporte de viajeros por carretera.
- Jefe/a de estación de autobuses.
- Gestión de transporte por carretera.
- Comercial de servicios de transporte por carretera.
- Gerencia de empresas de transporte por carretera.
- Jefe/a de circulación.
- Agente de transportes.
- Agente de carga.
- Comercial de servicios de transporte.
- Operador/a de transporte puerta a puerta.
- Transitario.
- Consignatario/a de buques.
- Operador/a logístico/a.
- Jefe/a de almacén.
- Técnico/a en logística del transporte.
- Técnico/a en logística inversa.

Competencia general

La competencia general de este título consiste en definir y efectuar el seguimiento de las políticas de marketing basadas en estudios comerciales y en promocionar y publicitar los productos y/o servicios en los medios y soportes de comunicación adecuados, elaborando los materiales publipromocionales necesarios.

Unidades de competencia

- Preparar la información e instrumentos necesarios para la investigación de mercados.
- Organizar y controlar la actividad de los encuestadores.
- Realizar encuestas y/o entrevistas utilizando las técnicas y procedimientos establecidos.
- Colaborar en el análisis y obtención de conclusiones a partir de la investigación de mercados.
- Asistir en la definición y seguimiento de las políticas y plan de marketing.
- Gestionar el lanzamiento e implantación de productos y servicios en el mercado.
- Organizar y gestionar eventos de marketing y comunicación, siguiendo el protocolo y criterios establecidos.
- Asistir en la organización y seguimiento del plan de medios y soportes establecido.
- Elaborar y difundir en diferentes soportes, materiales, sencillos y autoeditables, publipromocionales e informativos.
- Ejecutar las acciones del servicio de Atención al Cliente/ Consumidor/Usuario.
- Gestionar las quejas y reclamaciones del cliente/consumidor/usuario.
- Gestionar la actividad económico-financiera del transporte por carretera.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Gestión económica y financiera de la empresa	6	Diseño y elaboración de material de comunicación	8
Políticas de marketing	6	Medios y soportes de comunicación	4
Marketing digital	6	Relaciones públicas y organización de eventos de marketing	4
Investigación comercial	4	Trabajo de campo en la investigación comercial	4
Inglés	5	Lanzamiento de productos y servicios	5
Formación y Orientación laboral	3	Atención al cliente, consumidor y usuario	4
		Proyecto de Marketing y Publicidad	1
		Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Asistente del jefe de producto.
- Técnico de marketing.
- Técnico en publicidad.
- Técnico en relaciones públicas.
- Organizador de eventos de marketing y comunicación.
- Auxiliar de medios en empresas de publicidad.
- Controlador de cursaje o emisión en medios de comunicación.
- Técnico en estudios de mercado y opinión pública.
- Técnico en trabajos de campo.
- Inspector de encuestadores.
- Agente de encuestas y censos.
- Codificador de datos para investigaciones de mercados.

Competencia general

La competencia general de este título consiste en realizar operaciones auxiliares en el montaje y mantenimiento de elementos y equipos eléctricos y electrónicos, así como en instalaciones electrotécnicas y de telecomunicaciones para edificios y conjuntos de edificios, aplicando las técnicas requeridas, operando con la calidad indicada, observando las normas de prevención de riesgos laborales y protección medioambiental correspondientes y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.

Unidades de competencia

- Realizar operaciones de montaje de instalaciones eléctricas de baja tensión y domóticas en edificios.
- Realizar operaciones de montaje de instalaciones de telecomunicaciones.
- Realizar operaciones de ensamblado en el montaje de equipos eléctricos y electrónicos.
- Realizar operaciones de conexonado en el montaje de equipos eléctricos y electrónicos.
- Realizar operaciones auxiliares en el mantenimiento de equipos eléctricos y electrónicos.
- Realizar operaciones auxiliares de montaje de equipos microinformáticos.

Módulos

MÓDULOS 1º		Horas/ semana	MÓDULOS 2º		Horas/ semana
Instalaciones eléctricas y domóticas		9	Equipos Eléctricos y Electrónicos		10
Instalaciones de telecomunicaciones		6	Instalación y mantenimiento de redes para transmisión de datos		7
Ciencias aplicadas I		6	Ciencias aplicadas II		6
Comunicación y sociedad I		6	Comunicación y sociedad II		6
FCT	Prevención de riesgos laborales	2	FCT	Estancia formativa en empresas II	120 h./año
	Estancia formativa en empresas I	120 h./año			

Puestos de trabajo

- Operario de instalaciones eléctricas de baja tensión.
- Ayudante de montador de antenas receptoras/televisión satélites.
- Ayudante de instalador y reparador de equipos telefónicos y telegráficos.
- Ayudante de instalador de equipos y sistemas de comunicación.
- Ayudante de instalador reparador de instalaciones telefónicas.
- Peón de la industria de producción y distribución de energía eléctrica.
- Ayudante de montador de sistemas microinformáticos.
- Operador de ensamblado de equipos eléctricos y electrónicos.
- Auxiliar de mantenimiento de equipos eléctricos y electrónicos.
- Probador/ajustador de placas y equipos eléctricos y electrónicos.
- Montador de componentes en placas de circuito impreso.

Competencia general

Montar y mantener infraestructuras de telecomunicación en edificios, instalaciones eléctricas de baja tensión, máquinas eléctricas y sistemas automatizados, aplicando normativa y reglamentación vigente, protocolos de calidad, seguridad y riesgos laborales, asegurando su funcionalidad y respeto al medio ambiente.

Unidades de competencia

- Montar y mantener instalaciones de automatismos en el entorno de viviendas y pequeña industria.
- Montar y mantener instalaciones eléctricas de baja tensión en edificios destinados principalmente a viviendas.
- Montar y mantener instalaciones eléctricas de baja tensión en edificios comerciales, de oficinas y de una o varias industrias.
- Montar y mantener redes eléctricas aéreas de baja tensión.
- Montar y mantener redes eléctricas subterráneas de baja tensión.
- Montar y mantener máquinas eléctricas.
- Montar y mantener instalaciones de captación de señales de radiodifusión sonora y TV en edificios o conjuntos de edificaciones(antenas y vía cable).
- Montar y mantener instalaciones de acceso al servicio de telefonía disponible al público e instalaciones de control de acceso (telefonía interior y videoportería).
- Montar instalaciones solares fotovoltaicas.
- Mantener instalaciones solares fotovoltaicas.

Módulos			
MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Automatismos industriales	9	Instalaciones de distribución	6
Electrónica	3	Infraestructuras comunes de telecomunicación en viviendas y edificios	6
Electrotecnia	6	Instalaciones domóticas	6
Instalaciones eléctricas interiores	9	Instalaciones solares fotovoltaicas	2
Formación y orientación laboral	3	Máquinas eléctricas	6
		Empresa e iniciativa emprendedora	4
		Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Instalación y mantenimiento/a eléctrico.
- Electricista de construcción.
- Electricista industrial.
- Electricista de mantenimiento.
- Instalación y mantenimiento de sistemas domóticos.
- Instalación y mantenimiento de antenas.
- Instalador/a de telecomunicaciones en edificios de viviendas.
- Instalación y mantenimiento de equipos e instalaciones telefónicas.
- Montador/a de instalaciones de energía solar fotovoltaica.

Competencia general

Montar y mantener instalaciones de telecomunicaciones y audiovisuales, instalaciones de radiocomunicaciones e instalaciones domóticas, aplicando normativa y reglamentación vigente, protocolos de calidad, seguridad y riesgos laborales, asegurando su funcionalidad y respeto al medio ambiente.

Unidades de competencia

- Montar y mantener instalaciones de captación de señales de radiodifusión sonora y TV en edificios o conjuntos de edificaciones (antenas y vía cable).
- Montar y mantener instalaciones de acceso al servicio de telefonía disponible al público e instalaciones de control de acceso (telefonía interior y videoportería).
- Montar y mantener instalaciones de megafonía y sonorización de locales.
- Montar y mantener instalaciones de circuito cerrado de televisión.
- Montar y mantener sistemas de telefonía con centralitas de baja capacidad.
- Montar y mantener infraestructuras de redes locales de datos.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Infraestructuras comunes de telecomunicación en viviendas y edificios	4	Instalaciones domóticas	6
Electrónica aplicada	6	Instalaciones de megafonía y sonorización	7
Equipos microinformáticos	4	Circuito cerrado de televisión y seguridad electrónica	7
Infraestructuras de redes de datos y sistemas de telefonía	7	Instalaciones de radiocomunicaciones	6
Instalaciones eléctricas básicas	6	Empresa e iniciativa emprendedora	4
Formación y orientación laboral	3	Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Instalador/a de telecomunicaciones en edificios de viviendas.
- Instalador/a de antenas.
- Instalador/a de sistemas de seguridad.
- Técnico/a en redes locales y telemática.
- Técnico/a en instalación y mantenimiento de redes locales.
- Instalador/a de telefonía.
- Instalador de equipos telefónicos y telemáticos.
- Técnico/a en instalaciones de sonido.
- Instalador/a de megafonía.
- Instalación y mantenimiento de sistemas domóticos.
- Técnico/a instalador-mantenedor de equipos informáticos.
- Técnico/a en montaje y mantenimiento de sistemas de radiodifusión.

Competencia general

La competencia general de este título consiste en mantener y reparar equipos y sistemas electrónicos, profesionales, industriales y de consumo, así como planificar y organizar los procesos de mantenimiento, aplicando los planes de prevención de riesgos laborales, medioambientales, criterios de calidad y la normativa vigente.

Unidades de competencia

- Mantener equipos con circuitos de electrónica digital microprogramable.
- Mantener equipos de telecomunicación.
- Mantener equipos electrónicos de potencia y control.
- Mantener equipos de imagen y sonido.
- Gestionar y supervisar los procesos de mantenimiento de estaciones base de telefonía.
- Gestionar y supervisar los procesos de mantenimiento de los sistemas de telecomunicación de red telefónica.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Circuitos electrónicos analógicos	7	Mantenimiento de equipos de radiocomunicaciones	4
Equipos microprogramables	9	Mantenimiento de equipos de voz y datos	5
Técnicas y procesos de montaje y mantenimiento de equipos electrónicos	7	Mantenimiento de equipos de electrónica industrial	6
Infraestructuras y desarrollo del mantenimiento electrónico	2	Mantenimiento de equipos de audio	5
Formación y orientación laboral	3	Mantenimiento de equipos de vídeo	5
Lengua extranjera para uso profesional	2	Proyecto de mantenimiento electrónico	1
		Empresa e iniciativa emprendedora	4
		Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Técnico/a en supervisión y verificación de equipos de sistemas de radio y televisión y sistemas de producción audiovisual.
- Técnico/a en reparación y mantenimiento de sistemas de radio y televisión de sistemas de producción audiovisual y de radiodifusión.
- Técnico/a en supervisión y verificación de equipos de sistemas de radiodifusión.
- Técnico/a en supervisión y verificación de equipos de sistemas domóticos, inmóticos y de seguridad electrónica.
- Técnico/a en reparación y mantenimiento de sistemas domóticos, inmóticos y de seguridad electrónica.
- Técnico/a en supervisión y verificación en redes locales y sistemas telemáticos.
- Técnico/a en reparación y mantenimiento de equipos de redes locales y sistemas telemáticos.
- Técnico/a en supervisión, verificación y control en sistemas de radioenlaces.
- Técnico/a en reparación y mantenimiento de equipos profesionales de audio, de video y de equipos industriales.

Competencia general

Desarrollar proyectos y en gestionar y supervisar el montaje y mantenimiento de instalaciones electrotécnicas en el ámbito del reglamento electrotécnico para baja tensión (REBT). También consiste en supervisar el mantenimiento de instalaciones de infraestructuras comunes de telecomunicaciones, a partir de la documentación técnica, especificaciones, normativa y procedimientos establecidos, asegurando el funcionamiento, la calidad, la seguridad, y la conservación del medio ambiente.

Unidades de competencia

- Organizar y gestionar los procesos de montaje de las instalaciones eléctricas en el entorno de edificios y con fines especiales.
- Supervisar los procesos de montaje de las instalaciones eléctricas en el entorno de edificios y con fines especiales.
- Desarrollar proyectos de instalaciones eléctricas de baja tensión en el entorno de edificios de viviendas, industrias, oficinas y locales de pública concurrencia.
- Desarrollar proyectos de instalaciones eléctricas de baja tensión en locales de características especiales e instalaciones con fines especiales.
- Planificar y gestionar el montaje y mantenimiento de redes eléctricas de baja tensión y alumbrado exterior.
- Supervisar y realizar el montaje de redes eléctricas de baja tensión y alumbrado exterior.
- Supervisar y realizar el mantenimiento de redes eléctricas de baja tensión y alumbrado exterior.
- Desarrollar proyectos de redes eléctricas de baja tensión.
- Desarrollar proyectos de instalaciones eléctricas de centros de transformación.
- Desarrollar proyectos de instalaciones de alumbrado exterior.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Técnicas y procesos en instalaciones eléctricas	8	Procesos en instalaciones de infraestructuras comunes de telecomunicaciones	6
Documentación técnica en instalaciones eléctricas	3	Técnicas y procesos en instalaciones domóticas y automáticas	10
Sistemas y circuitos eléctricos	4	Desarrollo de redes eléctricas y centros de transformación	6
Configuración de instalaciones domóticas y automáticas	5	Proyecto de sistemas electrotécnicos y automatizados	1
Configuración de instalaciones eléctricas	5	Empresa e iniciativa emprendedora	4
Formación y orientación laboral	3	Gestión del montaje y del mantenimiento de instalaciones eléctricas	3
Lengua extranjera para uso profesional	2	Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Técnico/a en proyectos electrotécnicos.
- Proyectista electrotécnico.
- Coordinador/a de instalaciones electrotécnicas de baja tensión para los edificios.
- Técnico/a de supervisión, verificación y control de equipos e instalaciones electrotécnicas y automatizadas.
- Técnico/a Supervisor/a de instalaciones de alumbrado exterior.
- Jefe/a de equipo de instaladores de baja tensión para edificios.
- Coordinador/a de redes eléctricas de baja tensión y alumbrado exterior.
- Capataz de obras en redes eléctricas de distribución en baja tensión y alumbrado exterior.
- Encargado/a de obras en redes eléctricas de distribución en baja tensión y alumbrado exterior.
- Jefe/a de equipo de instaladores en redes eléctricas de distribución en baja tensión y alumbrado exterior.
- Gestor/a del mantenimiento de instalaciones eléctricas de distribución y alumbrado exterior.

Competencia general

La competencia general de este título consiste en desarrollar y gestionar proyectos de montaje y mantenimiento de instalaciones automáticas de medida, regulación y control de procesos en sistemas industriales, así como supervisar o ejecutar el montaje, mantenimiento y la puesta en marcha de dichos sistemas, respetando criterios de calidad, seguridad y respeto al medio ambiente y al diseño para todos.

Unidades de competencia

- Desarrollar proyectos de sistemas de control para procesos secuenciales en sistemas de automatización industrial.
- Desarrollar proyectos de sistemas de medida y regulación en sistemas de automatización industrial.
- Desarrollar proyectos de redes de comunicación en sistemas de automatización industrial.
- Gestionar y supervisar los procesos de montaje de sistemas de automatización industrial.
- Gestionar y supervisar los procesos de mantenimiento de sistemas de automatización industrial.
- Supervisar y realizar la puesta en marcha de sistemas de automatización industrial.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Sistemas eléctricos, neumáticos e hidráulicos	4	Documentación técnica	4
Sistemas secuenciales programables	5	Sistemas programables avanzados	4
Sistemas de medida y regulación	6	Robótica industrial	4
Sistemas de potencia	6	Comunicaciones industriales	6
Informática industrial	4	Integración de sistemas de automatización industrial	7
Formación y orientación laboral	3	Proyecto de automatización y robótica industrial	1
Lengua extranjera para uso profesional	2	Empresa e iniciativa emprendedora	4
		Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Jefe/a de equipo de supervisión de montaje y de mantenimiento de sistemas de automatización industrial.
- Verificador de aparatos, cuadros y equipos eléctricos.
- Jefe/a de equipo en taller electromecánico.
- Técnico/a en organización de mantenimiento de sistemas de automatización industrial.
- Técnico/a de puesta en marcha de sistemas de automatización industrial.
- Proyectista de sistemas de control de sistemas de automatización industrial.
- Proyectista de sistemas de medida y regulación de sistemas de automatización industrial.
- Proyectista de redes de comunicación de sistemas de automatización industrial.
- Programador/a-controlador/a de robots industriales.
- Técnico/a en diseño de sistemas de control eléctrico.
- Diseñador/a de circuitos y sistemas integrados en automatización industrial.

Competencia general

La competencia general de este título consiste en desarrollar proyectos, así como gestionar y supervisar el montaje y mantenimiento de las infraestructuras comunes de telecomunicaciones y de sistemas y equipos de telecomunicaciones tales como redes de banda ancha y de radiocomunicaciones fijas y móviles, sistemas telemáticos, de producción audiovisual y de transmisión, a partir de la documentación técnica, normativa y procedimientos establecidos, asegurando el funcionamiento, la calidad, la seguridad y la conservación medioambiental.

Unidades de competencia

- Organizar y gestionar el montaje de las infraestructuras de telecomunicación y de redes de voz y datos en el entorno de edificios.
- Supervisar el montaje de las infraestructuras de telecomunicación y de redes de voz y datos en el entorno de edificios.
- Organizar y gestionar el mantenimiento de las infraestructuras de telecomunicación y de redes de voz y datos en el entorno de edificios.
- Supervisar el mantenimiento de las infraestructuras de telecomunicación y de redes de voz y datos en el entorno de edificios.
- Gestionar y supervisar el montaje de sistemas de producción audiovisual en estudios y unidades móviles.
- Gestionar y supervisar el mantenimiento de sistemas de producción audiovisual en estudios y unidades móviles.
- Gestionar y supervisar el montaje de sistemas de transmisión para radio y televisión en instalaciones fijas y unidades móviles.
- Gestionar y supervisar el mantenimiento de sistemas de transmisión para radio y televisión en instalaciones fijas y unidades móviles.
- Desarrollar proyectos de instalaciones de telecomunicación para la recepción y desarrollar proyectos de instalaciones de telefonía en el entorno de edificios.
- Desarrollar proyectos de infraestructuras de redes de voz y datos en el entorno de edificios.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Configuración de infraestructuras de sistemas de telecomunicaciones	4	Sistemas de producción audiovisual	7
Elementos de sistemas de telecomunicaciones	4	Redes telemáticas	7
Sistemas informáticos y redes locales	5	Sistemas de radiocomunicaciones	6
Técnicas y procesos en infraestructuras de telecomunicaciones	5	Sistemas integrados y hogar digital	5
Gestión de proyectos de instalaciones de telecomunicaciones	3	Proyecto de sistemas de telecomunicaciones e informáticos	1
Sistemas de telefonía fija y móvil	4	Empresa e iniciativa emprendedora	4
Formación y orientación laboral	3	Formación en centros de trabajo	380 h./año
Lengua extranjera para uso profesional	2		

Puestos de trabajo

- Ayudante de proyectista en instalaciones de telecomunicaciones para viviendas y edificios.
- Especialista en instalación, integración y mantenimiento de equipos y sistemas de telecomunicación.
- Jefe/a de obra en instalaciones de telecomunicaciones.
- Técnico/a en supervisión, instalación, verificación y control de equipos de sistemas de radio y televisión en estudios de producción y sistemas de producción audiovisual.
- Técnico/a en supervisión, instalación, mantenimiento, verificación y control de equipos de sistemas de radiodifusión.
- Técnico/a en supervisión, instalación, mantenimiento, verificación y control de equipos de sistemas de seguridad electrónica y circuitos cerrados de televisión.
- Técnico/a en supervisión, instalación, mantenimiento, verificación y control en redes locales y sistemas telemáticos.
- Técnico/a en supervisión, instalación, mantenimiento, verificación y control en sistemas de radioenlaces.
- Especialista en integración, instalación y mantenimiento de equipos y sistemas informáticos.

Competencia general

Evaluar la eficiencia de las instalaciones de energía y agua en edificios, apoyando técnicamente el proceso de calificación y certificación energética de edificios, y configurar instalaciones solares térmicas, gestionando su montaje y mantenimiento en condiciones de seguridad, calidad y respeto ambiental.

Unidades de competencia

- Evaluar la eficiencia energética de las instalaciones de edificios.
- Colaborar en el proceso de certificación energética de edificios.
- Gestionar el uso eficiente del agua en edificación.
- Determinar la viabilidad de proyectos de instalaciones solares.
- Promover el uso eficiente de la energía.
- Determinar la viabilidad de proyectos de instalaciones solares.
- Desarrollar proyectos de instalaciones solares térmicas.
- Organizar y controlar el montaje de instalaciones solares térmicas.
- Organizar y controlar el mantenimiento de instalaciones solares térmicas.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Equipos e instalaciones térmicas	9	Procesos de montaje de instalaciones	7
Representación gráfica de instalaciones	5	Certificación energética de edificios	6
Eficiencia energética de instalaciones	7	Configuración de instalaciones solares térmicas	5
Gestión eficiente del agua en edificación	4	Gestión del montaje y mantenimiento de instalaciones solares térmicas	4
Formación y orientación laboral	3	Promoción del uso eficiente de la energía y del agua	3
Lengua extranjera para uso profesional	2	Proyecto de eficiencia energética y energía solar	1
		Empresa e iniciativa emprendedora	4
		Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Responsable de la eficiencia energética de edificios.
- Ayudante de procesos de certificación energética de edificios.
- Comercial de instalaciones solares.
- Responsable de montaje y mantenimiento de instalaciones solares térmicas.
- Gestor energético.
- Promotor/a de programas de eficiencia energética.

Competencia general

Elaborar la documentación técnica de proyectos de edificación, realizar replanteos de obra y gestionar el control documental para su ejecución, respetando la normativa vigente y las condiciones establecidas de calidad, seguridad y medio ambiente.

Unidades de competencia

- Realizar representaciones de construcción.
- Realizar y supervisar desarrollos de proyectos de carreteras y de urbanización.
- Representar servicios en obra civil.
- Realizar el seguimiento de la planificación en construcción.
- Procesar el control de costes en construcción.
- Gestionar sistemas de documentación de proyectos de construcción.
- Realizar trabajos de campo para levantamientos.
- Realizar trabajos de gabinete para levantamientos.
- Realizar replanteos de proyectos.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Estructuras de construcción	4	Mediciones y valoraciones de construcción	4
Representaciones de construcción	9	Planificación de construcción	4
Replanteos de construcción	4	Eficiencia energética en edificación	3
Diseño y construcción de edificios	4	Desarrollo de proyectos de edificación residencial	8
Instalaciones en edificación	4	Desarrollo de proyectos de edificación no residencial	6
Formación y orientación laboral	3	Proyecto en edificación	1
Lengua extranjera para uso profesional	2	Empresa e iniciativa emprendedora	4
		Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Delineante proyectista de edificación.
- Delineante de edificación.
- Delineante de instalaciones.
- Maquetista de construcción.
- Ayudante de Jefe/a de Oficina Técnica.
- Ayudante de Planificador.
- Ayudante de Técnico/a de Control de Costes.
- Técnico/a de control documental.
- Especialista en replanteos.
- Ayudante de procesos de certificación energética de edificios.
- Técnico/a de eficiencia energética de edificios.

Competencia general

La competencia general de este título consiste en elaborar la documentación técnica de proyectos de obra civil y de ordenación del territorio, realizar levantamientos y replanteos de obras de construcción y gestionar el control documental para su ejecución, respetando la normativa vigente y las condiciones establecidas de calidad, seguridad y medio ambiente.

Unidades de competencia

- Realizar representaciones de construcción.
- Realizar y supervisar desarrollos de proyectos de carreteras y de urbanización.
- Representar servicios en obra civil.
- Realizar el seguimiento de la planificación en construcción.
- Procesar el control de costes en construcción.
- Gestionar sistemas de documentación de proyectos de construcción.
- Realizar trabajos de campo para levantamientos.
- Realizar trabajos de gabinete para levantamientos.
- Realizar replanteos de proyectos.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Estructuras de construcción	4	Mediciones y valoraciones de construcción	4
Representaciones de construcción	9	Planificación de construcción	4
Replanteos de construcción	4	Levantamientos topográficos	6
Urbanismo y obra civil	4	Desarrollo de proyectos urbanísticos	6
Redes y servicios en obra civil	4	Desarrollo de proyectos de obras lineales	5
Formación y orientación laboral	3	Proyecto en obra civil	1
Lengua extranjera para uso profesional	2	Empresa e iniciativa emprendedora	4
		Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Delineante proyectista de carreteras.
- Delineante proyectista de urbanización.
- Delineante de obra civil.
- Delineante de servicios urbanos.
- Práctico en topografía.
- Especialista en levantamiento de terrenos.
- Especialista en levantamiento de construcciones.
- Especialista en replanteos.
- Aparatista.
- Delineante de topografía.
- Ayudante de Jefe/a de Oficina Técnica.
- Ayudante de Planificador.
- Ayudante de Técnico/a de Control de Costes.
- Técnico/a de control documental.
- Maquetista de construcción.
- Delineante proyectista de redes y sistemas de distribución de fluidos.

Competencia general

La competencia general de este título consiste en realizar operaciones básicas de mecanizado y montaje para la fabricación mecánica con materiales férricos, no férricos y tecno-plásticos así como para la instalación y mantenimiento de elementos de redes de fontanería, calefacción y climatización, operando con la calidad indicada, observando las normas de prevención de riesgos laborales y protección medioambiental correspondientes y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.

Unidades de competencia

- Realizar operaciones básicas de fabricación.
- Realizar operaciones básicas de montaje.
- Realizar la instalación de tuberías, preparando, cortando y uniendo tubos para la conducción de agua y desagües.
- Realizar operaciones básicas de instalación y mantenimiento de aparatos sanitarios, radiadores y aparatos de climatización de uso doméstico.

Módulos					
MÓDULOS 1º			MÓDULOS 2º		
		Horas/ semana			Horas/ semana
Operaciones básicas de fabricación			Redes de evacuación		
Soldadura y carpintería metálica			Fontanería y calefacción básica		
Carpintería de aluminio y PVC			Montaje de equipos de climatización		
Ciencias aplicadas I			Ciencias aplicadas II		
Comunicación y sociedad I			Comunicación y sociedad II		
FCT	Prevención de riesgos laborales	2	FCT	Estancia formativa en empresas II	120 h./año
	Estancia formativa en empresas I	120 h./año			

Puestos de trabajo

- Peones de industrias manufactureras.
- Auxiliares de procesos automatizados.
- Fontanero/a.
- Montador/a de equipos de calefacción.
- Mantenedor/a de equipos de calefacción.
- Montador/a de equipos de climatización.
- Mantenedor/a de equipos de climatización.
- Instalador/a de redes de suministro y distribución de agua.

Competencia general

Ejecutar los procesos de mecanizado por arranque de viruta, conformado y procedimientos especiales, preparando, programando, operando las máquinas herramientas y verificando el producto obtenido, cumpliendo con las especificaciones de calidad, seguridad y protección ambiental.

Unidades de competencia

- Determinar los procesos de mecanizado por arranque de viruta.
- Preparar máquinas y sistemas para proceder al mecanizado por arranque de viruta.
- Mecanizar los productos por arranque de viruta.
- Determinar los procesos de mecanizado por abrasión, electroerosión y procedimientos especiales.
- Preparar máquinas y sistemas para proceder al mecanizado por abrasión, electroerosión y procedimientos especiales.
- Mecanizar los productos por abrasión, electroerosión y procedimientos especiales.
- Determinar los procesos de mecanizado por corte y conformado.
- Preparar y programar máquinas y sistemas para proceder al mecanizado por corte y conformado.
- Mecanizar los productos por corte, conformado y procedimientos especiales afines.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Procesos de mecanizado	5	Mecanizado por control numérico	12
Fabricación por arranque de viruta	12	Fabricación por abrasión, electroerosión, corte y conformado y por procesos especiales	9
Sistemas automatizados	5	Metrología y ensayos	5
Interpretación gráfica	5	Empresa e iniciativa emprendedora	4
Formación y orientación laboral	3	Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Ajustador/a de máquinas herramientas.
- Pulidor/a de metales y afilador de herramientas.
- Operador/a de máquinas para trabajar metales.
- Operador/a de máquinas herramientas.
- Operador/a de robots industriales.
- Trabajadores de la fabricación de herramientas, mecánicos y ajustadores, modelistas matriceros y asimilados.
- Trabajador/a de torno, fresa y mandrina.

Competencia general

Ejecutar los procesos de fabricación, montaje y reparación de elementos de calderería, tuberías, estructuras metálicas y carpintería metálica aplicando las técnicas de soldeo, mecanizado y conformado, y cumpliendo con las especificaciones de calidad, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Unidades de competencia

- Trazar y cortar chapas y perfiles.
- Trazar y mecanizar tubería.
- Conformar y armar tubería.
- Mecanizar y conformar chapas y perfiles.
- Realizar soldaduras y proyecciones térmicas por oxigás.
- Realizar soldaduras con arco eléctrico con electrodo revestido.
- Realizar soldaduras con arco bajo gas protector con electrodo no consumible (TIG).
- Realizar soldaduras con arco bajo gas protector con electrodo consumible (MIG, MAG) y proyecciones térmicas con arco.
- Montar e instalar elementos y estructuras de construcciones y carpintería metálica.
- Montar instalaciones de tubería.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Interpretación gráfica	5	Metrología y ensayos	5
Trazado, corte y conformado	5	Soldadura en atmósfera protegida	11
Mecanizado	5	Montaje	10
Soldadura en atmósfera natural	12	Empresa e iniciativa emprendedora	4
Formación y orientación laboral	3	Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Soldador/a.
- Oxicortador/a.
- Operador/a de proyección térmica.
- Chapistas y caldereros/as.
- Montadores/as de estructuras metálicas.
- Carpintería metálico.
- Tubero/a industrial de industria pesada.

Competencia general

Diseñar productos de calderería, estructuras metálicas e instalaciones de tubería industrial, y planificar, programar y controlar su producción, partiendo de la documentación del proceso y las especificaciones de los productos a fabricar, asegurando la calidad de la gestión y de los productos, así como la supervisión de los sistemas de prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Unidades de competencia

- Elaborar la documentación técnica de los productos de construcciones metálicas.
- Diseñar esquemas de tubería industrial.
- Diseñar productos de calderería.
- Diseñar productos y estructuras metálicas.
- Realizar cálculos y planes de prueba en calderería y estructuras metálicas.
- Definir procesos de trazado, mecanizado y conformado en construcciones metálicas.
- Definir procesos de unión y montaje en construcciones metálicas.
- Programar sistemas automatizados en construcciones metálicas.
- Programar y controlar la producción en fabricación mecánica.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Programación de sistemas automáticos de fabricación mecánica	4	Gestión de la calidad, prevención de riesgos laborales y protección ambiental	5
Programación de la producción	3	Diseño de construcciones metálicas	9
Representación gráfica en fabricación mecánica	7	Procesos de unión y montaje en construcciones metálicas	11
Definición de procesos en construcciones metálicas	4	Proyecto de construcciones metálicas	1
Procesos de mecanizado, corte y conformado en construcciones metálicas	7	Empresa e iniciativa emprendedora	4
Formación y orientación laboral	3	Formación en centros de trabajo	380 h./año
Lengua extranjera para uso profesional	2		

Puestos de trabajo

- Construcción mecánica.
- Fabricación en construcciones metálicas.
- Montaje en construcciones metálicas.
- Delineante proyectista de calderería y estructuras metálicas.
- Diseño asistido por ordenador (CAD) de calderería y estructuras metálicas.
- Diseño técnico de calderería y estructuras.
- Programación de sistemas automatizados en fabricación mecánica.
- Programación de la producción en fabricación mecánica.
- Desarrollo de tuberías.
- Construcciones metálicas y montaje.

Competencia general

Diseñar productos de fabricación mecánica, útiles de procesado de chapa, moldes y modelos para polímeros, fundición, forja, estampación o pulvimetalurgia, asegurando la calidad, y cumpliendo la normativa de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Unidades de competencia

- Diseñar productos de fabricación mecánica.
- Automatizar los productos de fabricación mecánica.
- Elaborar la documentación técnica de los productos de fabricación mecánica.
- Diseñar útiles para el procesado de chapa.
- Automatizar los procesos operativos de los útiles de procesado de chapa.
- Elaborar la documentación técnica del útil.
- Diseñar moldes y modelos para el proceso de fundición o forja.
- Automatizar los procesos operativos del molde.
- Elaborar la documentación técnica del molde o modelo.
- Participar en el diseño, verificación y optimización de moldes y utillajes para la transformación de polímeros.
- Diseñar y construir moldes y modelos de resina para la transformación de termoestables y materiales.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Representación gráfica en fabricación mecánica	7	Diseño de útiles de procesado de chapa y estampación	11
Diseño de productos mecánicos	9	Diseño de moldes y modelos de fundición	7
Automatización de la fabricación	4	Diseño de moldes para productos poliméricos	7
Técnicas de fabricación mecánica	5	Proyecto de diseño de productos mecánicos	1
Formación y orientación laboral	3	Empresa e iniciativa emprendedora	4
Lengua extranjera para uso profesional	2	Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Delineante proyectista.
- Técnico/a en CAD.
- Técnico/a en desarrollo de productos.
- Técnico/a en desarrollo de matrices.
- Técnico/a en desarrollo de utillajes.
- Técnico/a en desarrollo de moldes.
- Técnico/a de desarrollo de productos y moldes.

Competencia general

Planificar, programar y controlar la fabricación por mecanizado y montaje de bienes de equipo, partiendo de la documentación del proceso y las especificaciones de los productos a fabricar, asegurando la calidad de la gestión y de los productos, así como la supervisión de los sistemas de prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Unidades de competencia

- Definir procesos de mecanizado en fabricación mecánica.
- Definir procesos de conformado en fabricación mecánica.
- Definir procesos de montaje en fabricación mecánica.
- Programar el Control Numérico Computerizado en máquinas o sistemas de mecanizado y conformado mecánico.
- Programar sistemas automatizados en fabricación mecánica.
- Supervisar la producción en fabricación mecánica.
- Programar y controlar la producción en fabricación mecánica.
- Aprovisionar los procesos productivos de fabricación mecánica.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Interpretación gráfica	5	Mecanizado por control numérico	12
Definición de procesos de mecanizado, conformado y montaje	5	Fabricación asistida por ordenador (CAM)	3
Programación de sistemas automáticos de fabricación mecánica	4	Gestión de la calidad, prevención de riesgos laborales y protección ambiental	5
Programación de la producción	3	Verificación de productos	5
Ejecución de procesos de fabricación	8	Proyecto de fabricación de productos mecánicos	1
Formación y orientación laboral	3	Empresa e iniciativa emprendedora	4
Lengua extranjera para uso profesional	2	Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Técnico/a en mecánica.
- Encargado/a de instalaciones de procesamiento de metales.
- Encargado/a de operadores de máquinas para trabajar metales.
- Encargado/a de montadores.
- Programador/a de CNC.
- Programador/a de sistemas automatizados en fabricación mecánica.
- Programador/a de la producción.

Competencia general

La competencia general de este título consiste en realizar con autonomía, las operaciones básicas de preparación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas en el ámbito de la producción en cocina y las operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas en establecimientos de restauración y catering, asistiendo en los procesos de servicio y atención al cliente, siguiendo los protocolos de calidad establecidos, observando las normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental, con responsabilidad e iniciativa personal y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.

Unidades de competencia

- Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.
- Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.
- Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.
- Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.
- Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.
- Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.
- Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolarizada al cliente.

Módulos

MÓDULOS 1º		Horas/ semana	MÓDULOS 2º		Horas/ semana
Técnicas elementales de servicio		6	Técnicas elementales de preelaboración		5
Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas		5	Procesos básicos de producción culinaria		6
Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering		4	Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación		4
Ciencias aplicadas I		6	Atención al cliente		2
Comunicación y sociedad I		6	Ciencias aplicadas II		6
			Comunicación y sociedad II		6
FCT	Prevención de riesgos laborales	2	FCT	Estancia formativa en empresas II	120 h./año
	Estancia formativa en empresas I	120 h./año			

Puestos de trabajo

- Ayudante o auxiliar de cocina.
- Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Auxiliar o ayudante de camarero en sala.
- Auxiliar o ayudante de camarero en bar-cafetería.
- Auxiliar o ayudante de barman.
- Auxiliar o ayudante de cocina en establecimientos donde la oferta esté compuesta por elaboraciones sencillas y rápidas (tapas, platos combinados, entre otros).
- Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

Competencia general

Ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Unidades de competencia

- Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.
- Preelaborar y conservar toda clase de alimentos.
- Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.
- Preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio.
- Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.
- Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.
- Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.
- Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
- Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.
- Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.

Módulos			
MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Preelaboración y conservación de alimentos	10	Ofertas gastronómicas	3
Técnicas culinarias	8	Productos culinarios	14
Procesos básicos de pastelería y repostería	6	Postres en restauración	9
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	3	Empresa e iniciativa emprendedora	4
Formación y orientación laboral	3	Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Cocinero/a.
- Jefe/a de partida.
- Empleado/a de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebida.

Competencia general

Realizar las actividades de preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas, así como las de atención al cliente en el ámbito de la restauración, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Unidades de competencia

- Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.
- Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.
- Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en sala.
- Asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas.
- Preparar y exponer elaboraciones sencillas propias de la oferta de bar-cafetería.
- Gestionar el bar-cafetería.
- Elaborar y acabar platos a la vista del cliente.
- Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración.
- Servir vinos prestar información básica sobre los mismos.
- Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.
- Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.
- Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en hostelería.
- Comunicarse en inglés en un nivel de usuario básico, en los servicios de restauración.

Módulos			
MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	3	Ofertas gastronómicas	3
Operaciones básicas en bar-cafetería	7	Servicios en bar-cafetería	6
Operaciones básicas en restaurante	12	Servicios en restaurante y eventos especiales	12
Inglés	5	El vino y su servicio	3
Formación y orientación laboral	3	Técnicas de comunicación en restauración	2
		Empresa e iniciativa emprendedora	4
		Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Camarero/a de bar-cafetería o restaurante.
- Jefe/a de rango.
- Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Barman.
- Ayudante de sumiller.
- Auxiliar de servicios en medios de transporte.

Competencia general

Programar y realizar viajes combinados y todo tipo de eventos, vender servicios turísticos en agencias de viajes y a través de otras unidades de distribución, proponiendo acciones para el desarrollo de sus programas de marketing y asegurando la satisfacción de los clientes.

Unidades de competencia

- Elaborar y operar viajes combinados, excursiones y traslados.
- Gestionar eventos.
- Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en las actividades turísticas.
- Vender servicios turísticos y viajes.
- Desarrollar la gestión económico-administrativa de agencias de viajes.
- Gestionar unidades de información y distribución turísticas.
- Interpretar el patrimonio y bienes de interés cultural del ámbito de actuación a turistas y visitantes.
- Interpretar espacios naturales y otros bienes de interés natural del ámbito de actuación a turistas y visitantes.
- Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario competente, en los servicios turísticos de guía y animación.
- Comunicarse en una lengua extranjera distinta del inglés, con un nivel de usuario competente, en los servicios turísticos de guía y animación.
- Gestionar información turística.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Estructura del mercado turístico	4	Inglés	7
Protocolo y relaciones públicas	5	Gestión de productos turísticos	7
Marketing turístico	4	Venta de servicios turísticos	7
Segunda lengua extranjera	5	Dirección de entidades de intermediación turística	4
Destinos turísticos	4	Proyecto de agencias de viajes y gestión de eventos	1
Recursos turísticos	5	Empresa e iniciativa emprendedora	4
Formación y orientación laboral	3	Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Jefe/a de oficina de agencia de viajes.
- Jefe/a de departamento en agencia de viajes.
- Agente de viajes.
- Consultor/a de viajes.
- Organizador/a de eventos.
- Vendedor/a de servicios de viaje y viajes programados.
- Promotor/a comercial de viajes y servicios turísticos.
- Empleado/a del departamento de reservas.

Competencia general

Organizar y controlar establecimientos de alojamiento turístico, aplicando las políticas empresariales establecidas, controlando objetivos de los diferentes departamentos, acciones comerciales y los resultados económicos del establecimiento, prestando el servicio en el área de alojamiento y asegurando la satisfacción del cliente.

Unidades de competencia

- Ejecutar y controlar el desarrollo de acciones comerciales y reservas.
- Realizar las actividades propias de la recepción.
- Gestionar departamentos del área de alojamiento.
- Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en las actividades turísticas.
- Definir y organizar los procesos del departamento de pisos y prestar atención al cliente.
- Supervisar los procesos del departamento de pisos.
- Gestionar y comercializar servicios propios del alojamiento rural.

Módulos			
MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Estructura del mercado turístico	4	Gestión del departamento de pisos	7
Protocolo, relaciones públicas	5	Recepción y reservas	8
Marketing turístico	4	Recursos humanos en el alojamiento	3
Dirección de alojamientos turísticos	6	Inglés	7
Comercialización de eventos	3	Proyecto de gestión de alojamiento turístico	1
Segunda lengua extranjera	5	Empresa e iniciativa emprendedora	4
Formación y orientación laboral	3	Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Subdirector/a de alojamientos de establecimientos turísticos.
- Jefe/a de recepción.
- Encargado/a de reservas.
- Jefe/a de reservas.
- Coordinador/a de calidad.
- Encargado/a general del servicio de pisos y limpieza.
- Encargado/a de sección del servicio de pisos y limpieza.
- Gestor/a de alojamiento en residencias, hospitales y similares.
- Gestor/a de alojamiento en casas rurales.
- Coordinador/a de eventos.
- Jefe/a de ventas en establecimientos de alojamientos turísticos.
- Comercial de establecimientos de alojamientos turísticos.

Competencia general

Planificar, promocionar e informar sobre destinos turísticos de base territorial, guiando y asistiendo a viajeros y clientes en los mismos, así como en terminales, medios de transporte, eventos y otros destinos turísticos.

Unidades de competencia

- Gestionar eventos.
- Gestionar unidades de información y distribución turísticas.
- Interpretar el patrimonio y bienes de interés cultural del ámbito de actuación a turistas y visitantes.
- Interpretar espacios naturales y otros bienes de interés natural del ámbito de actuación a turistas y visitantes.
- Prestar servicios de acompañamiento y asistencia a turistas y visitantes y diseñar itinerarios turísticos.
- Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario competente, en los servicios turísticos de guía y animación.
- Comunicarse en una lengua extranjera distinta del inglés, con un nivel de usuario competente, en los servicios turísticos de guía y animación.
- Gestionar información turística.
- Crear, promocionar y gestionar servicios y productos turísticos locales.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Estructura del mercado turístico	4	Inglés	7
Protocolo y relaciones públicas	5	Servicios de información turística	5
Marketing turístico	4	Procesos de guía y asistencia turística	7
Segunda lengua extranjera	5	Diseño de productos turísticos	6
Destinos turísticos	4	Proyecto de guía, información y asistencia turísticas	1
Recursos turísticos	5	Empresa e iniciativa emprendedora	4
Formación y orientación laboral	3	Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Guía local.
- Guía acompañante.
- Guía en emplazamientos de bienes de interés cultural.
- Informador/a turístico/a.
- Jefe/a de oficinas de información.
- Promotor/a turístico/a.
- Técnico/a de empresa de consultoría turística.
- Agente de desarrollo turístico local.
- Azafata/Asistente en medios de transporte terrestre o marítimo.
- Asistencia en terminales (estaciones, puertos y aeropuertos).
- Encargado/a de facturación en terminales de transporte.
- Asistencia en ferias, congresos y convenciones.
- Encargado/a de servicios en eventos.

Competencia general

Dirigir y organizar la producción y el servicio de alimentos y bebidas en restauración, determinando ofertas y recursos, controlando las actividades propias del aprovisionamiento, cumpliendo los objetivos económicos, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Unidades de competencia

- Definir y planificar procesos de servicio en restauración.
- Supervisar y desarrollar procesos de servicio en restauración.
- Gestionar departamentos de servicio de restauración.
- Asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas.
- Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.
- Aplicar las normas de protocolo en restauración.
- Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
- Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.
- Catar vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.
- Diseñar ofertas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.
- Realizar análisis sensoriales de productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas.
- Gestionar el funcionamiento de bodegas de conservación y maduración de vinos para restauración y asesorar en su puesta en marcha.
- Realizar los procesos de servicio especializado de vinos.
- Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
- Comunicarse en una lengua extranjera, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.
- Dirigir y gestionar una unidad de producción en restauración.
- Definir y planificar procesos de servicio en restauración.
- Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.
- Realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de restauración.
- Realizar la gestión de calidad, ambiental y de seguridad en restauración.
- Diseñar y comercializar ofertas de restauración.
- Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.
- Catar alimentos para su selección y uso en hostelería.
- Diseñar ofertas gastronómicas.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Segunda lengua extranjera	5	Inglés	7
Control de aprovisionamiento de materias primas	3	Gestión administrativa y comercial en restauración	5
Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	3	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	3
Gastronomía y nutrición	3	Procesos de servicios en bar-cafetería	7

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Procesos de servicios en restaurante	9	Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración	3
Sumillería	4	Proyecto de dirección de servicios en restauración	1
Formación y orientación laboral	3	Empresa e iniciativa emprendedora	4
		Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Director/a de alimentos y bebidas.
- Supervisor/a de restauración moderna.
- Maître.
- Jefe/a de Sala.
- Encargado/a de bar-cafetería.
- Jefe/a de banquetes.
- Jefe/a de operaciones de catering.
- Sumiller.
- Responsable de compra de bebidas.
- Encargado/a de economato y bodega.

Competencia general

Dirigir y organizar la producción y el servicio en cocina, determinando ofertas y recursos, controlando las actividades propias del aprovisionamiento, producción y servicio, cumpliendo los objetivos económicos, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Unidades de competencia

- Aplicar y supervisar la ejecución de todo tipo de técnicas de manipulación, conservación y regeneración de alimentos.
- Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas, complejas y de múltiples aplicaciones.
- Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de platos de cocina creativa y de autor.
- Desarrollar y supervisar procesos de elaboración y presentación de todo tipo de productos de repostería.
- Catar alimentos para su selección y uso en hostelería.
- Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
- Diseñar ofertas gastronómicas.
- Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.
- Organizar procesos de producción culinaria.
- Administrar unidades de producción culinaria.
- Dirigir y gestionar una unidad de producción en restauración.
- Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.
- Realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de restauración.
- Realizar la gestión de calidad, ambiental y de seguridad en restauración.
- Diseñar y comercializar ofertas de restauración.
- Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Control de aprovisionamiento de materias primas	3	Inglés	7
Procesos de preelaboración y conservación en cocina	8	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	6
Procesos de elaboración culinaria	10	Gestión de la producción en cocina	4
Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	3	Gestión administrativa y comercial en restauración	5
Gastronomía y nutrición	3	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	3
Formación y orientación laboral	3	Proyecto de dirección de cocina	1
		Empresa e iniciativa emprendedora	4
		Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Director/a de alimentos y bebidas.
- Director/a de cocina.
- Jefe/a de producción en cocina.
- Jefe/a de cocina.
- Segundo/a Jefe/a de cocina.
- Jefe/a de operaciones de catering.
- Jefe/a de partida.
- Cocinero/a.
- Encargado/a de economato y bodega.

Competencia general

La competencia general de este título consiste en realizar operaciones auxiliares de montaje y mantenimiento de sistemas microinformáticos, periféricos y redes de comunicación de datos, y de tratamiento, reproducción y archivo de documentos, operando con la calidad indicada y actuando en condiciones de seguridad y de protección ambiental con responsabilidad e iniciativa personal y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.

Unidades de competencia

- Realizar operaciones auxiliares de montaje de equipos microinformáticos.
- Realizar operaciones auxiliares de mantenimiento de sistemas microinformáticos.
- Realizar operaciones auxiliares con tecnologías de la información y la comunicación.
- Realizar operaciones básicas de tratamiento de datos y textos, y confección de documentación.
- Realizar operaciones auxiliares de reproducción y archivo en soporte convencional o informático.

Módulos

MÓDULOS 1º		Horas/ semana	MÓDULOS 2º		Horas/ semana
Operaciones auxiliares para la configuración y la explotación		7	Montaje y mantenimiento de sistemas y componentes informáticos		10
Ofimática y archivo de documentos		8	Instalación y mantenimiento de redes para transmisión de datos		7
Ciencias aplicadas I		6	Ciencias aplicadas II		6
Comunicación y sociedad I		6	Comunicación y sociedad II		6
FCT	Prevención de riesgos laborales	2	FCT	Estancia formativa en empresas II	120 h./año
	Estancia formativa en empresas I	120 h./año			

Puestos de trabajo

- Ayudante de montador de sistemas microinformáticos.
- Ayudante de mantenimiento de sistemas informáticos.
- Ayudante de instalador de sistemas informáticos.
- Ayudante de instalador de sistemas para transmisión de datos.
- Auxiliar de oficina.
- Auxiliar de servicios generales.
- Grabador-verificador de datos.
- Auxiliar de digitalización.
- Operador documental.

Competencia general

Instalar, configurar y mantener sistemas microinformáticos, aislados o en red, así como redes locales en pequeños entornos, asegurando su funcionalidad y aplicando los protocolos de calidad, seguridad y respeto al medio ambiente establecidos.

Unidades de competencia

- Instalar y configurar el software base en sistemas microinformáticos.
- Facilitar al usuario la utilización de paquetes informáticos de propósito general y aplicaciones específicas.
- Instalar, configurar y mantener paquetes informáticos de propósito general y aplicaciones específicas.
- Ejecutar procedimientos de administración y mantenimiento en el software base y de aplicación de cliente.
- Instalar, configurar y verificar los elementos de la red local según procedimientos establecidos.
- Monitorizar los procesos de comunicación de la red local.
- Realizar los procesos de conexión entre redes privadas y redes públicas.
- Mantener la seguridad de los subsistemas físicos y lógicos en sistemas informáticos.
- Mantener y regular el subsistema físico en sistemas informáticos.
- Reparar y ampliar equipamiento microinformático.
- Montar equipos microinformáticos.

Módulos			
MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Montaje y mantenimiento de equipo	6	Sistemas operativos en red	8
Sistemas operativos monopuesto	6	Seguridad informática	5
Aplicaciones ofimáticas	8	Servicios en red	7
Redes locales	7	Aplicaciones web	6
Formación y orientación laboral	3	Empresa e iniciativa emprendedora	4
		Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Instalador/a de equipos informáticos.
- Reparador/a de equipos informáticos.
- Técnico/a de soporte informático.
- Técnico/a de redes de datos.
- Reparador/a de periféricos de sistemas microinformáticos.
- Comercial de microinformática.
- Operador/a de tele-asistencia.
- Operador/a de sistemas.

Competencia general

Configurar, administrar y mantener sistemas informáticos, garantizando la funcionalidad, la integridad de los recursos y servicios del sistema, con la calidad exigida y cumpliendo la reglamentación vigente.

Unidades de competencia

- Configurar y explotar sistemas informáticos.
- Configurar y gestionar un sistema gestor de bases de datos.
- Configurar y gestionar la base de datos.
- Administrar los dispositivos hardware del sistema.
- Instalar, configurar y administrar el software de base y de aplicación del sistema.
- Asegurar equipos informáticos.
- Instalar, configurar y administrar el software para gestionar un entorno web.
- Instalar, configurar y administrar servicios de mensajería electrónica.
- Instalar, configurar y administrar servicios de transferencia de archivos y multimedia.
- Gestionar servicios en el sistema informático.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Implantación de sistemas operativos	7	Administración de sistemas operativos	6
Planificación y administración de redes	6	Servicios de red e Internet	6
Fundamentos de hardware	3	Implantación de aplicaciones web	5
Gestión de bases de datos	5	Administración de sistemas gestores de bases de datos	4
Lenguajes de marcas y sistemas de gestión de información	4	Seguridad y alta disponibilidad	4
Formación y orientación laboral	3	Proyecto de administración de sistemas informáticos en red	1
Lengua extranjera para uso profesional	2	Empresa e iniciativa emprendedora	4
		Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Técnico/a en administración de sistemas.
- Responsable de informática.
- Técnico/a en servicios de Internet.
- Técnico/a en servicios de mensajería electrónica.
- Personal de apoyo y soporte técnico.
- Técnico/a en teleasistencia.
- Técnico/a en administración de base de datos.
- Técnico/a de redes.
- Supervisor/a de sistemas.
- Técnico/a en servicios de comunicaciones.
- Técnico/a en entornos web.

Competencia general

Desarrollar, implantar, documentar y mantener aplicaciones informáticas multiplataforma, utilizando tecnologías y entornos de desarrollo específicos, garantizando el acceso a los datos de forma segura y cumpliendo los criterios de «usabilidad» y calidad exigidas en los estándares establecidos.

Unidades de competencia

- Configurar y explotar sistemas informáticos.
- Programar bases de datos relacionales.
- Desarrollar componentes software en lenguajes de programación estructurada.
- Configurar y explotar sistemas informáticos.
- Programar bases de datos relacionales.
- Desarrollar componentes software en lenguajes de programación orientados a objetos.
- Instalar y configurar sistemas de planificación de recursos empresariales y de gestión de relaciones con clientes.
- Crear elementos software para la gestión del sistema y sus recursos.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Lenguajes de marcas y sistemas de gestión de información	4	Acceso a datos	6
Sistemas informáticos	5	Desarrollo de interfaces	6
Bases de datos	6	Programación multimedia y dispositivos móviles	5
Programación	7	Programación de servicios y procesos	3
Entornos de desarrollo	3	Sistemas de gestión empresarial	5
Formación y orientación laboral	3	Proyecto de desarrollo de aplicaciones multiplataforma	1
Lengua extranjera para uso profesional	2	Empresa e iniciativa emprendedora	4
		Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Desarrollar aplicaciones informáticas para la gestión empresarial y de negocio.
- Desarrollar aplicaciones de propósito general.
- Desarrollar aplicaciones en el ámbito del entretenimiento y la informática móvil.

Competencia general

Desarrollar, implantar y mantener aplicaciones web, con independencia del modelo empleado y utilizando tecnologías específicas, garantizando el acceso a los datos de forma segura y cumpliendo los criterios de accesibilidad, usabilidad y calidad exigidas en los estándares establecidos.

Unidades de competencia

- Desarrollar elementos software en el entorno cliente.
- Desarrollar elementos software en el entorno servidor.
- Implementar, verificar y documentar aplicaciones web en entornos internet, intranet y extranet.
- Configurar y explotar sistemas informáticos.
- Programar bases de datos relacionales.
- Configurar y explotar sistemas informáticos.
- Programar bases de datos relacionales.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Lenguajes de marcas y sistemas de gestión de información	4	Desarrollo web en entorno cliente	7
Sistemas informáticos	5	Desarrollo web en entorno servidor	7
Bases de datos	6	Despliegue de aplicaciones web	5
Programación	7	Diseño de interfaces web	6
Entornos de desarrollo	3	Proyecto de desarrollo de aplicaciones web	1
Formación y orientación laboral	3	Empresa e iniciativa emprendedora	4
Lengua extranjera para uso profesional	2	Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Programador/a Web.
- Programador/a Multimedia.
- Desarrollador/a de aplicaciones en entornos Web.

Competencia general

La competencia general de este título consiste en montar y mantener maquinaria y equipo industrial y líneas automatizadas de producción de acuerdo con los reglamentos y normas establecidas, siguiendo los protocolos de calidad, de seguridad y de prevención de riesgos laborales y respeto ambiental.

Unidades de competencia

- Montar sistemas de automatización industrial.
- Mantener sistemas de automatización industrial.
- Montar y mantener maquinaria y equipo mecánico.
- Mantener sistemas mecánicos hidráulicos y neumáticos de líneas de producción automatizadas.
- Montar, reparar y poner en marcha sistemas mecánicos.
- Montar, reparar y poner en marcha sistemas neumáticos, hidráulicos, eléctricos y electrónicos de bienes de equipo y maquinaria industrial.
- Realizar operaciones de mecanizado y unión en procesos de montaje de bienes de equipo y maquinaria industrial.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Técnicas de fabricación	7	Montaje y mantenimiento mecánico	9
Técnicas de unión y montaje	4	Montaje y mantenimiento eléctrico-electrónico	9
Electricidad y automatismos eléctricos	7	Montaje y mantenimiento de líneas automatizadas	8
Automatismos neumáticos e hidráulicos	9	Empresa e iniciativa emprendedora	4
Formación y orientación laboral	3	Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Instalador/a eléctrico-electrónico de líneas de producción automatizadas.
- Mantenedor/a eléctrico-electrónico de líneas de producción automatizadas.
- Mecánico/a de mantenimiento.
- Montador/a industrial.
- Mantenedor/a de línea automatizada.
- Montador/a de bienes de equipo.
- Montador/a de equipos eléctricos.
- Montador/a de equipos electrónicos.
- Montador/a de automatismos neumáticos e hidráulicos.

Competencia general

La competencia general de este título consiste en montar y mantener instalaciones caloríficas, solares térmicas y de fluidos aplicando la normativa vigente, protocolos de calidad, de seguridad y prevención de riesgos laborales establecidos, asegurando su funcionalidad y respeto al medio ambiente.

Unidades de competencia

- Montar instalaciones caloríficas.
- Mantener instalaciones caloríficas.
- Montar captadores, equipos y circuitos hidráulicos de instalaciones solares térmicas.
- Mantener instalaciones solares térmicas.
- Realizar instalaciones receptoras comunes e individuales de gas.
- Mantener y reparar instalaciones receptoras y aparatos de gas.

Módulos			
MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Máquinas y equipos térmicos	8	Configuración de instalaciones caloríficas	4
Técnicas de montaje de instalaciones	9	Montaje y mantenimiento de instalaciones caloríficas	8
Instalaciones eléctricas y automatismos	10	Montaje y mantenimiento de instalaciones de agua	5
Formación y orientación laboral	3	Montaje y mantenimiento de instalaciones de energía solar	5
		Montaje y mantenimiento de instalaciones de gas y combustibles líquidos	4
		Empresa e iniciativa emprendedora	4
		Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Instalación y mantenimiento de equipos de producción de calor.
- Instalación y mantenimiento de instalaciones de calefacción y ACS.
- Instalación y mantenimiento de instalaciones solares térmicas.
- Instalación y mantenimiento de instalaciones de agua.
- Instalación y mantenimiento de instalaciones de gas y combustibles líquidos.

Competencia general

Montar y mantener instalaciones frigoríficas, de climatización y de ventilación aplicando la normativa vigente, protocolos de calidad, de seguridad y prevención de riesgos laborales establecidos, asegurando su funcionalidad y respeto al medio ambiente.

Unidades de competencia

- Montar instalaciones de refrigeración comercial e industrial.
- Mantener instalaciones de refrigeración comercial e industrial.
- Montar instalaciones de climatización y ventilación-extracción.
- Mantener instalaciones de climatización y ventilación-extracción.

Módulos			
MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Máquinas y equipos térmicos	8	Configuración de instalaciones de frío y climatización	4
Técnicas de montaje de instalaciones	9	Montaje y mantenimiento de equipos de refrigeración comercial	5
Instalaciones eléctricas y automatismos	10	Montaje y mantenimiento de instalaciones frigoríficas industriales	8
Formación y orientación laboral	3	Montaje y mantenimiento de instalaciones de climatización, ventilación y extracción	9
		Empresa e iniciativa emprendedora	4
		Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Instalador/a frigorista en instalaciones comerciales.
- Mantenedor/a frigorista en instalaciones comerciales.
- Instalador/a frigorista en procesos industriales.
- Mantenedor/a frigorista en procesos industriales.
- Instalación y montaje de equipos de climatización, ventilación-extracción, redes de distribución y equipos terminales.
- Mantenimiento y reparación de equipos de climatización, ventilación-extracción, redes de distribución y equipos terminales.

Competencia general

Desarrollar proyectos y planificar el montaje de las instalaciones térmicas y de fluidos en edificios y procesos industriales, de acuerdo con los reglamentos y normas establecidas, siguiendo los protocolos de calidad, de seguridad y de prevención de riesgos laborales y respeto ambiental.

Unidades de competencia

- Determinar las características de instalaciones caloríficas.
- Determinar las características de instalaciones eléctricas auxiliares de instalaciones térmicas.
- Desarrollar planos de instalaciones térmicas.
- Planificar y especificar el montaje, pruebas y protocolos de instalaciones caloríficas.
- Determinar las características de instalaciones de climatización.
- Determinar las características de instalaciones de ventilación- extracción.
- Planificar y especificar el montaje, pruebas y protocolos de instalaciones de climatización y ventilación- extracción.
- Determinar las características de instalaciones frigoríficas.
- Planificar y especificar el montaje, pruebas y protocolos de las instalaciones frigoríficas.
- Determinar las características de las redes y sistemas de distribución de fluidos.
- Determinar las características de instalaciones eléctricas auxiliares de redes y sistemas de distribución de fluidos.
- Desarrollar planos de redes y sistemas de distribución de fluidos.
- Planificar y especificar el montaje, pruebas y protocolos de redes y sistemas de distribución de fluidos.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Sistemas eléctricos y automáticos	8	Procesos de montaje de instalaciones	7
Equipos e instalaciones térmicas	9	Configuración de instalaciones de climatización, calefacción y ACS	5
Representación gráfica de instalaciones	5	Configuración de instalaciones frigoríficas	5
Energías renovables y eficiencia energética	3	Configuración de instalaciones de fluidos	5
Formación y orientación laboral	3	Planificación del montaje de instalaciones	3
Lengua extranjera para uso profesional	2	Proyecto de instalaciones térmicas y de fluidos	1
		Empresa e iniciativa emprendedora	4
		Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Delineante Proyectista de instalaciones caloríficas.
- Delineante Proyectista de instalaciones de climatización y ventilación-extracción.
- Delineante Proyectista de instalaciones frigoríficas.
- Delineante Proyectista de redes y sistemas de distribución de fluidos.
- Técnico/a en planificación de montajes de instalaciones caloríficas.
- Técnico/a en planificación de montajes de instalaciones de climatización y ventilación-extracción.
- Técnico/a en planificación de montajes de instalaciones frigoríficas.
- Técnico/a en planificación de procesos de montajes de redes y sistemas de distribución de fluidos.

Competencia general

La competencia general de este título consiste en configurar y optimizar sistemas mecatrónicos industriales, así como planificar, supervisar y/o ejecutar su montaje y mantenimiento, siguiendo los protocolos de calidad, de seguridad y de prevención de riesgos laborales y respeto ambiental.

Unidades de competencia

- Planificar y supervisar la instalación en planta de maquinaria, equipo industrial y líneas automatizadas.
- Planificar el mantenimiento de instalaciones de maquinaria, equipo industrial y líneas automatizadas.
- Supervisar y realizar el mantenimiento de instalaciones de maquinaria, equipo industrial y líneas automatizadas.
- Controlar las pruebas y realizar la puesta en marcha de instalaciones de maquinaria, equipo industrial y líneas automatizadas.
- Automatizar los productos de fabricación mecánica.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Sistemas mecánicos	5	Configuración de sistemas mecatrónicos	7
Sistemas hidráulicos y neumáticos	4	Procesos y gestión de mantenimiento y calidad	5
Sistemas eléctricos y electrónicos	5	Integración de sistemas	9
Elementos de máquinas	3	Simulación de sistemas mecatrónicos	4
Procesos de fabricación	5	Proyecto de mecatrónica industrial	1
Representación gráfica de sistemas mecatrónicos	3	Empresa e iniciativa emprendedora	4
Formación y orientación laboral	3	Formación en centros de trabajo	380 h./año
Lengua extranjera para uso profesional	2		

Puestos de trabajo

- Técnico/a en planificación y programación de procesos de mantenimiento de instalaciones de maquinaria y equipo industrial.
- Jefe/a de equipo de montadores de instalaciones de maquinaria y equipo industrial.
- Jefe/a de equipo de mantenedores de instalaciones de maquinaria y equipo industrial.

Competencia general

Planificar, gestionar y supervisar el montaje y el mantenimiento de las instalaciones térmicas y de fluidos, en edificios y procesos industriales, de acuerdo con los reglamentos y normas establecidas, siguiendo los protocolos de calidad, de seguridad y de prevención de riesgos laborales y respeto ambiental.

Unidades de competencia

- Supervisar y controlar el montaje de redes y sistemas de distribución de fluidos.
- Planificar el mantenimiento de redes y sistemas de distribución de fluidos.
- Realizar y supervisar el mantenimiento de redes y sistemas de distribución de fluidos.
- Controlar y realizar la puesta en marcha de redes y sistemas de distribución de fluidos.
- Supervisar y controlar el montaje de instalaciones térmicas.
- Planificar el mantenimiento de instalaciones térmicas.
- Realizar y supervisar el mantenimiento de instalaciones caloríficas.
- Controlar la puesta en marcha de instalaciones caloríficas.
- Realizar y supervisar el mantenimiento de instalaciones de climatización y ventilación-extracción.
- Controlar la puesta en marcha de instalaciones de climatización y ventilación-extracción.
- Realizar y supervisar el mantenimiento de instalaciones frigoríficas.
- Controlar la puesta en marcha de instalaciones frigoríficas.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Sistemas eléctricos y automáticos	8	Procesos de montaje de instalaciones	7
Equipos e instalaciones térmicas	9	Gestión del montaje, de la calidad y del mantenimiento	3
Representación gráfica de instalaciones	5	Configuración de instalaciones térmicas y de fluidos	6
Energías renovables y eficiencia energética	3	Mantenimiento de instalaciones frigoríficas y de climatización	5
Formación y orientación laboral	3	Mantenimiento de instalaciones caloríficas y de fluidos	4
Lengua extranjera para uso profesional	2	Proyecto de mantenimiento de instalaciones térmicas y de fluidos	1
		Empresa e iniciativa emprendedora	4
		Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Planificación y Programación de procesos de mantenimiento de instalaciones térmicas y de fluidos.
- Jefe/a de equipo de montadores de redes y sistemas de distribución de fluidos.
- Jefe/a de mantenedores.
- Técnico/a de frío industrial.
- Frigorista.
- Técnico/a de climatización y ventilación-extracción.
- Técnico/a de redes y sistemas de distribución de fluidos.
- Técnico/a de instalaciones caloríficas.
- Instalador/a, mantenedor/a de calefacción y ACS.
- Técnico/a de mantenimiento de instalaciones auxiliares a la producción.
- Supervisor/a de montaje de instalaciones térmicas.
- Jefe/a de equipo de mantenimiento de instalaciones de calor.

Competencia general

Participar en la prevención, protección colectiva y protección personal mediante el establecimiento o adaptación de medidas de control y correctoras para evitar o disminuir los riesgos hasta niveles aceptables con el fin de conseguir la mejora de la seguridad y la salud en el medio profesional, de acuerdo a las normas establecidas.

Unidades de competencia

- Gestionar la prevención de riesgos en el proceso de producción de bienes y servicios.
- Evaluar y controlar los riesgos derivados de las condiciones de seguridad.
- Evaluar y controlar los riesgos derivados del ambiente de trabajo.
- Evaluar y controlar los riesgos derivados de la organización y de la carga de trabajo.
- Actuar en situaciones de emergencia.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Riesgos derivados de las condiciones de seguridad	7	Gestión de la prevención	10
Riesgos físicos ambientales	6	Emergencias	7
Riesgos químicos y biológicos ambientales	6	Lengua extranjera	7
Prevención de riesgos derivados de la organización y la carga de trabajo	7	Relaciones en el entorno de trabajo	3
Tecnología de la información y la comunicación en la empresa	4	Formación y orientación laboral	3
		Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Prevencionista.
- Coordinador de prevención.
- Técnico de Prevención.
- Técnico/jefe de seguridad e higiene.

Competencia general

Aplicar técnicas de limpieza, cambios de forma y color del cabello, así como técnicas básicas de maquillaje, depilación, manicura y pedicura, atendiendo al cliente y preparando los equipos, materiales y áreas de trabajo con responsabilidad e iniciativa personal, operando con la calidad indicada, observando las normas de prevención de riesgos laborales y protección medioambiental correspondientes y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.

Unidades de competencia

- Preparar los equipos y lavar y acondicionar el cabello y cuero cabelludo.
- Realizar montajes para los cambios de forma temporales y permanentes e inicio del peinado.
- Aplicar técnicas de color y decoloración del cabello.
- Preparar los equipos y realizar operaciones de atención y acomodación del cliente en condiciones de calidad, seguridad e higiene.
- Aplicar cuidados estéticos básicos en uñas.
- Eliminar por procedimientos mecánicos y decolorar el vello.
- Realizar maquillajes de día.
- Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolizada al cliente.

Módulos

MÓDULOS 1º		Horas/ semana	MÓDULOS 2º		Horas/ semana
Preparación del entorno profesional		4	Cuidados estéticos básicos de uñas		4
Lavado y cambios de forma del cabello		6	Depilación mecánica y decoloración del vello superfluo		4
Cambio de color del cabello		5	Maquillaje		7
Ciencias aplicadas I		6	Atención al cliente		2
Comunicación y sociedad I		6	Ciencias aplicadas II		6
			Comunicación y sociedad II		6
FCT	Prevención de riesgos laborales	2	FCT	Estancia formativa en empresas II	120 h./año
	Estancia formativa en empresas I	120 h./año			

Puestos de trabajo

- Auxiliar de peluquería.
- Ayudante de manicura y pedicura.
- Ayudante de maquillaje.
- Auxiliar de depilación.

Competencia general

La competencia general de este título consiste en aplicar técnicas de embellecimiento personal y comercializar servicios de estética, cosméticos y perfumes, cumpliendo los procedimientos de calidad y los requerimientos de prevención de riesgos laborales y protección ambiental establecidos en la normativa vigente.

Unidades de competencia

- Atender al cliente del servicio estético de higiene, depilación y maquillaje en condiciones de seguridad, salud e higiene.
- Aplicar técnicas estéticas de higiene e hidratación facial y corporal.
- Eliminar por procedimientos mecánicos y decolorar el vello.
- Mejorar la armonía del rostro con estilos de maquillaje social.
- Asesorar y vender productos y servicios para la imagen personal.
- Atender al cliente del servicio estético de manos y pies en condiciones de seguridad, higiene y salud.
- Aplicar técnicas estéticas para cuidar y embellecer las uñas.
- Elaborar y aplicar uñas artificiales.
- Realizar tratamientos estéticos de manos y pies.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Técnicas de higiene facial y corporal	6	Depilación mecánica y decoloración del vello	7
Maquillaje	8	Técnicas de uñas artificiales	4
Estética de manos y pies	3	Actividades en cabina de estética	8
Análisis estético	3	Perfumería y cosmética natural	4
Imagen corporal y hábitos saludables	3	Marketing y venta en imagen personal	3
Cosmetología para estética y belleza	4	Empresa e iniciativa emprendedora	4
Formación y orientación laboral	3	Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Técnico/a esteticista en centros de belleza y gabinetes de estética.
- Maquillador/a.
- Técnico/a en uñas artificiales.
- Técnico/a en depilación.
- Técnico/a en manicura y pedicura.
- Recepcionista en empresas estéticas.
- Demostrador/a de equipos, cosméticos y técnicas estéticas.
- Agente comercial en empresas del sector.
- Asesor/a o vendedor/a en perfumerías y droguerías.

Competencia general

La competencia general de este título consiste en realizar el cuidado y embellecimiento del cabello, la estética de manos y pies y el estilismo masculino, así como comercializar servicios y venta de cosméticos, cumpliendo los protocolos de calidad, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Unidades de competencia

- Realizar el análisis capilar, para diseñar protocolos de trabajos técnicos y aplicar cuidados capilares estéticos.
- Preparar los equipos y lavar y acondicionar el cabello y cuero cabelludo.
- Realizar cambios de color totales o parciales en el cabello.
- Modificar la forma del cabello temporalmente, peinarlo y/o recogerlo.
- Realizar cambios de forma permanente en el cabello.
- Cortar el cabello y realizar el arreglo y rasurado de barba y bigote.
- Asesorar y vender productos y servicios para la imagen personal.
- Atender al cliente del servicio estético de manos y pies en condiciones de seguridad, higiene y salud.
- Aplicar técnicas estéticas para cuidar y embellecer las uñas.
- Realizar tratamientos estéticos de manos y pies.

Módulos			
MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Estética de manos y pies	3	Marketing y venta en imagen personal	3
Imagen corporal y hábitos saludables	3	Coloración capilar	9
Peinados y recogidos	12	Técnicas de corte del cabello	7
Cosmética para peluquería	4	Peluquería y estilismo masculino	3
Cambios de forma permanente del cabello	5	Análisis capilar	4
Formación y orientación laboral	3	Empresa e iniciativa emprendedora	4
		Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Peluquero/a.
- Barbero/a.
- Técnico/a en coloraciones capilares.
- Técnico/a en cambios de forma del cabello.
- Técnico/a en corte de cabello.
- Técnico/a en posticería.
- Técnico/a en manicura.
- Técnico/a en pedicura.
- Técnico/a o agente comercial de empresas del sector.
- Recepcionista en empresas peluquería.
- Demostrador/a de equipos, cosméticos y técnicas de peluquería.

Competencia general

La competencia general de este título consiste en dirigir y organizar el desarrollo de los servicios estéticos, planificar y realizar tratamientos estéticos relacionados con la imagen y el bienestar, y aplicar técnicas estéticas hidrotermales, depilación e implantación de pigmentos, asegurando la calidad, prevención de riesgos laborales y gestión ambiental.

Unidades de competencia

- Protocolizar y organizar los servicios hidrotermales y complementarios.
- Aplicar y supervisar las técnicas hidrotermales personalizando los protocolos normalizados.
- Aplicar cosmética termal en los servicios hidrotermales.
- Realizar masajes manuales y/o mecánicos con fines estéticos.
- Realizar el diagnóstico estético y diseñar protocolos integrando técnicas de masaje, drenaje linfático y sensoriales con fines estéticos.
- Realizar masajes manuales y/o mecánicos con fines estéticos.
- Realizar el drenaje linfático manual y/o mecánico con fines estéticos.
- Realizar técnicas de masaje por presión con fines estéticos.
- Asociar técnicas sensoriales a masajes con fines estéticos.
- Realizar el diagnóstico y diseñar protocolos estéticos personalizados.
- Realizar masajes manuales y/o mecánicos con fines estéticos.
- Realizar el drenaje linfático manual y/o mecánico con fines estéticos.
- Aplicar técnicas electroestéticas, integrándolas en tratamientos estéticos específicos.
- Realizar tratamientos estéticos coordinando la aplicación de diferentes técnicas cosmetológicas, electroestéticas y manuales.
- Realizar la aplicación de técnicas de bronceado artificial en condiciones de seguridad y salud.
- Realizar la depilación definitiva y/o supervisar procesos de depilación temporal.
- Realizar y supervisar procesos de micropigmentación.
- Preparar los medios técnicos y personales para aplicar maquillaje integral.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Aparatología estética	3	Estética hidrotermal	5
Masaje estético	6	Depilación avanzada	7
Micropigmentación	4	Drenaje estético y técnicas por presión	6
Procesos fisiológicos y de higiene en imagen personal	4	Tratamientos estéticos integrales	7
Dermoestética	3	Proyecto de estética integral y bienestar	1
Cosmética aplicada a estética y bienestar	5	Empresa e iniciativa emprendedora	4
Formación y orientación laboral	3	Formación en centros de trabajo	380 h./año
Lengua extranjera para uso profesional	2		

Puestos de trabajo

- Esteticista.
- Director/a técnico en empresas estéticas y áreas de imagen personal, de SPAs y balnearios.
- Técnico/a en tratamientos estéticos integrales.
- Especialista en técnicas hidroestéticas.
- Técnico/a en micropigmentación.
- Técnico/a en depilación mecánica y avanzada.
- Técnico/a en aparatología estética.
- Especialista en bronceado mediante radiación ultravioleta.
- Técnico/a en masajes estéticos.
- Técnico/a en drenaje linfático estético.
- Trabajador/a cualificado en centros de medicina y cirugía estética.
- Técnico/a comercial.
- Asesor/a estético y cosmético.

Competencia general

Realizar sesiones de animación musical y visual en vivo y en directo y efectuar la captación, mezcla directa, grabación y reproducción de sonido en todo tipo de proyectos sonoros.

Unidades de competencia

- Instalar, montar, desmontar y mantener el equipamiento en producciones de sonido.
- Colaborar en operaciones de mezcla directa, edición y grabación en producciones de sonido.
- Ubicar y direccionar la microfonía en producciones de sonido.
- Preparar la infraestructura y colaborar en la programación y promoción de sesiones de animación musical y visual en vivo y en directo.
- Realizar sesiones de animación musical en vivo y en directo integrando elementos luminotécnicos, escénicos y visuales.
- Realizar sesiones de animación visual en vivo integrando elementos luminotécnicos, escénicos y musicales.
- Digitalizar y realizar el tratamiento de imágenes mediante aplicaciones informáticas.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Instalación y montaje de equipos de sonido	7	Control, edición y mezcla de sonido	8
Captación y grabación de sonido	7	Animación musical en vivo	9
Preparación de sesiones de vídeo disc-jockey	6	Animación visual en vivo	9
Toma y edición digital de imagen	7	Empresa e iniciativa emprendedora	4
Formación y orientación laboral	3	Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Ayudante de sonido en televisión.
- Microfonista de cine y vídeo.
- Microfonista de conciertos musicales.
- Microfonista de espectáculos escénicos.
- Ayudante de montaje de sonido en cine.
- Disc-jockey.
- Video-jockey.
- Video Disc-jockey.
- Light-jockey.
- Retocador/a fotográfico digital.

Competencia general

La competencia general de este título consiste en realizar proyectos fotográficos completos, captar, registrar y tratar imágenes en producciones audiovisuales e iluminar espacios escénicos en audiovisuales, espectáculos y eventos, determinando y controlando la calidad técnica, formal y expresiva.

Unidades de competencia

- Colaborar en el desarrollo del plan de captación y registro de proyectos audiovisuales.
- Verificar la adecuación técnica y la operatividad de los recursos de captación y registro.
- Colaborar en el diseño y ejecución de la iluminación de producciones audiovisuales.
- Obtener imágenes según los criterios técnicos, artísticos y comunicativos del proyecto audiovisual.
- Participar en la elaboración de la iluminación de un espectáculo en vivo, manteniéndola y reproduciéndola en distintas situaciones de explotación.
- Gestionar, coordinar, supervisar y realizar el montaje, desmontaje y mantenimiento de los equipos de iluminación para un espectáculo en vivo.
- Servir ensayos y funciones.
- Diseñar, organizar y gestionar proyectos fotográficos.
- Supervisar y realizar la escenografía, iluminación, captación, registro y valoración de la calidad de las imágenes fotográficas.
- Digitalizar y realizar el tratamiento de imágenes mediante aplicaciones informáticas.
- Garantizar los procesos de entrega, archivo y conservación de imágenes y materiales fotográficos.
- Gestionar y supervisar los procesos de digitalización, generación de imágenes sintéticas, tratamiento digital y revelado de películas.
- Gestionar y supervisar los procesos de positivado, impresión y acabado fotográfico.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Planificación de cámara en audiovisuales	4	Toma de imagen audiovisual	6
Luminotecnia	3	Proyectos de iluminación	4
Control de la iluminación	4	Proyectos fotográficos	3
Tratamiento fotográfico digital	9	Toma fotográfica	10
Grabación y edición de reportajes audiovisuales	5	Procesos finales fotográficos	2
Formación y orientación laboral	3	Proyecto de iluminación, captación y tratamiento de imagen	1
Lengua extranjera para uso profesional	2	Empresa e iniciativa emprendedora	4
		Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Cámara de cine, vídeo y televisión.
- Ayudante de cámara.
- Cámara de ENG (Electronics News Gathering).
- Iluminador/a de televisión.
- Ayudante de iluminación.
- Responsable de iluminación en espectáculos en vivo.
- Luminotécnico/a de espectáculos en vivo.
- Técnico/a de mesas de control de iluminación en espectáculos.
- Fotógrafo/a.
- Foto fija.
- Reportero/a gráfico.
- Retocador/a fotográfico digital.
- Supervisor/a de sistemas digitales y vectoriales de imagen.

Competencia general

La competencia general de este título consiste en planificar, organizar, supervisar y gestionar los recursos económicos, materiales, técnicos y humanos para la producción de audiovisuales, espectáculos y eventos, asegurando el cumplimiento de los planes u objetivos de la producción en el tiempo y las condiciones de coste y calidad establecidas.

Unidades de competencia

- Organizar la producción de proyectos cinematográficos y de obras audiovisuales.
- Gestionar los recursos de producción de proyectos cinematográficos y de obras audiovisuales.
- Supervisar los procesos de trabajo de la producción cinematográfica y de obras audiovisuales.
- Organizar la producción de proyectos de televisión.
- Gestionar los recursos de producción de televisión.
- Controlar y verificar los procesos de trabajo del producto televisivo.
- Organizar y gestionar la preproducción de proyectos de espectáculos en vivo y eventos.
- Gestionar la producción y la representación de espectáculos en vivo y eventos.
- Evaluar los resultados de proyectos de espectáculos en vivo y eventos.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Medios técnicos audiovisuales y escénicos	5	Gestión de proyectos de cine, vídeo y multimedia	6
Planificación de proyectos audiovisuales	7	Gestión de proyectos de televisión y radio	6
Planificación de proyectos de espectáculos y eventos	6	Gestión de proyectos de espectáculos y eventos	6
Recursos expresivos audiovisuales y escénicos	7	Administración y promoción de audiovisuales y espectáculos	7
Formación y orientación laboral	3	Proyecto de producción de audiovisuales y espectáculos	1
Lengua extranjera para uso profesional	2	Empresa e iniciativa emprendedora	4
		Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Ayudante de producción de cine.
- Ayudante de producción de vídeo.
- Ayudante de producción de televisión.
- Ayudante de producción de animación.
- Ayudante de producción de multimedia.
- Ayudante de producción de radio.
- Jefe/a de producción de espectáculos en vivo y eventos.
- Ayudante de producción de espectáculos en vivo y eventos.
- Gerente de compañía.

Competencia general

La competencia general de este título consiste en organizar y supervisar la preparación, realización y montaje de proyectos audiovisuales filmados, grabados o en directo, así como regir los procesos técnicos y artísticos de representaciones de espectáculos en vivo y eventos, coordinando los medios técnicos y humanos y controlando el contenido, la forma, el proyecto artístico y la calidad establecida.

Unidades de competencia

- Determinar los recursos necesarios para el desarrollo del proyecto audiovisual.
- Coordinar la disponibilidad y adecuación de los recursos humanos, técnicos y artísticos necesarios para el rodaje/grabación.
- Organizar y controlar el rodaje/grabación y el proceso de postproducción.
- Coordinar el desarrollo de las necesidades de realización de una producción televisiva, del espacio escénico y de la puesta en escena en las distintas localizaciones.
- Asistir en el control de realización de una producción televisiva mediante el control de medios técnicos y humanos.
- Participar en la post-producción de productos televisivos.
- Planificar el proceso de montaje y postproducción de un producto audiovisual.
- Preparar los materiales y efectos necesarios para el montaje y postproducción.
- Realizar el montaje integrando herramientas de postproducción y materiales de procedencia diversa.
- Coordinar los procesos finales de montaje y postproducción hasta generar el producto audiovisual final.
- Determinar las necesidades técnicas y artísticas y planificar los ensayos de espectáculos en vivo y eventos.
- Regir y supervisar los procesos técnicos y artísticos en la preparación y desarrollo de los ensayos de espectáculos en vivo y eventos.
- Regir y supervisar los procesos técnicos y artísticos en la ejecución de espectáculos en vivo y eventos, en local estable y en gira.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Planificación de la realización en cine y vídeo	3	Planificación de la realización en televisión	5
Procesos de realización en cine y vídeo	4	Procesos de realización en televisión	10
Planificación del montaje y postproducción de audiovisuales	7	Realización del montaje y postproducción de audiovisuales	10
Planificación de la regiduría de espectáculos y eventos	3	Proyecto de realización de proyectos de audiovisuales y espectáculos	1
Procesos de regiduría de espectáculos y eventos	3	Empresa e iniciativa emprendedora	4
Medios técnicos audiovisuales y escénicos	5	Formación en centros de trabajo	380 h./año
Formación y orientación laboral	3		
Lengua extranjera para uso profesional	2		

Puestos de trabajo

- Ayudante de dirección en cine.
- Ayudante de realización de vídeo.
- Ayudante de realización de televisión.
- Montadora de cine.
- Editor/a montador de vídeo.
- Jefe/a de regiduría.
- Regidor/a de espectáculos en vivo.
- Regidor/a de eventos.
- Regidor/a de paredes.

Competencia general

La competencia general de este título consiste en definir, planificar y supervisar la instalación, captación, grabación, control, emisión, postproducción y reproducción del sonido en audiovisuales, radio, industria discográfica, espectáculos, eventos e instalaciones fijas de sonorización, controlando y asegurando la calidad técnica y formal.

Unidades de competencia

- Definir y planificar proyectos de sonido.
- Supervisar los procesos de instalación y mantenimiento del sistema de sonido.
- Supervisar el ajuste de los equipos y la captación del sonido, según la calidad requerida en el proyecto, para su grabación o emisión.
- Realizar la postproducción de proyectos de sonido.
- Definir y planificar proyectos de sonido.
- Supervisar los procesos de instalación y mantenimiento del sistema de sonido.
- Verificar y ajustar el sistema de sonorización.
- Controlar el sonido en artes escénicas, espectáculos musicales y eventos.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Planificación de proyectos de sonido	3	Control de sonido en directo	5
Instalaciones de sonido	5	Grabación en estudio	9
Sonido para audiovisuales	8	Ajustes de sistemas de sonorización	4
Electroacústica	5	Postproducción de sonido	7
Comunicación y expresión sonora	4	Proyecto de sonido para audiovisuales y espectáculos	1
Formación y orientación laboral	3	Empresa e iniciativa emprendedora	4
Lengua extranjera para uso profesional	2	Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Jefe/a de sonido.
- Técnico/a de sonido.
- Técnico/a de sonido directo.
- Técnico/a de grabación de sonido en estudio.
- Técnico/a de grabación musical.
- Técnico/a de sonido para PA ("Public Address").
- Técnico/a de monitores de sonido.
- Técnico/a de sistemas de sonido.
- Técnico/a de sonido en sistemas inalámbricos.
- Técnico/a en sistemas de microfonía.
- Especialista de sonido.
- Montador/a y editor de sonido.
- Mezclador/a y masterizador/a de sonido.

Competencia general

Elaborar y envasar productos alimentarios de acuerdo con los planes de producción y calidad, efectuando el mantenimiento de primer nivel de los equipos y aplicando la legislación vigente de higiene y seguridad alimentaria, de protección ambiental y de prevención de riesgos laborales.

Unidades de competencia

- Recibir, controlar y valorar las materias primas y auxiliares que intervienen en el proceso de producción de conservas vegetales y realizar el almacenamiento y la expedición de productos acabados.
- Preparar las materias primas para su posterior elaboración y tratamiento garantizando la calidad, higiene y seguridad necesarias.
- Realizar las operaciones de dosificación, llenado y cerrado de conservas vegetales, zumos y platos cocinados, comprobando que siguen los procedimientos y normas que aseguren la calidad requerida.
- Conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservación siguiendo las especificaciones de calidad e higiene demandadas.
- Realizar y conducir las operaciones de recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche, y de otras materias primas lácteas.
- Conducir y controlar las operaciones de elaboración de leches de consumo, evaporadas, en polvo, condensadas y de nata, mantequilla, helados y similares.
- Conducir y controlar las operaciones de elaboración de postres lácteos, yogures y leches fermentadas.
- Conducir y controlar las operaciones de envasado y acondicionamiento de productos lácteos.
- Controlar la recepción de las materias cárnicas primas y auxiliares, el almacenamiento y la expedición de piezas y productos cárnicos.
- Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas.
- Elaborar conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria.
- Elaborar masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco garantizando la calidad e higiene de los productos.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	3	Principios de mantenimiento electromecánico	4
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	3	Procesado de productos alimenticios	11
Materias primas en la industria alimentaria	5	Procesos tecnológicos en la industria alimentaria	8
Operaciones de acondicionado de materias primas	7	Venta y comercialización de productos alimentarios	3
Tratamientos de transformación y conservación	9	Empresa e iniciativa emprendedora	4
Formación y orientación laboral	3	Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Elaborador/a de productos alimentarios.
- Operador/a de máquinas y equipos para el tratamiento y elaboración de productos alimentarios.
- Operador/a y controlador de líneas de envasado y embalaje.
- Recepcionista y almacenero.
- Acopiador/a de materias primas y materiales a las líneas de producción.
- Dosificador/a.
- Supervisor/a de línea.

Competencia general

Elaborar y presentar productos de panadería, repostería y confitería, conduciendo las operaciones de producción, composición y decoración, en obradores y establecimientos de restauración, aplicando la legislación vigente de higiene y seguridad alimentaria, de protección ambiental y de prevención de riesgos laborales.

Unidades de competencia

- Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería.
- Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.
- Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de productos de panadería y bollería.
- Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones.
- Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.
- Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración.
- Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería.
- Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería.
- Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.
- Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.
- Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.
- Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería	3	Elaboraciones de confitería y otras especialidades	10
Elaboración de panadería-bollería	7	Postres en restauración	6
Procesos básicos de pastelería y repostería	8	Productos de obrador	10
Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	3	Empresa e iniciativa emprendedora	4
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	3	Formación en centros de trabajo	380 h./año
Presentación y venta de productos de panadería y pastelería	3		
Formación y orientación laboral	3		

Puestos de trabajo

- Panadero/a, pastelero/a, confitero/a, repostero/a, turroneiro/a, churrero/a, galletero/a.
- Elaborador/a de bollería, masas y bases de pizza.
- Elaborador/a y decorador/a de pasteles.
- Elaborador/a de caramelos y dulces y de productos de cacao y chocolate.

Competencia general

Trabajar en pequeñas, medianas o grandes empresas de la industria alimentaria integrado en un equipo de trabajo donde realiza tareas de gestión de la producción, organización y control, en las áreas funcionales de logística, investigación y desarrollo, calidad y seguridad alimentaria.

Unidades de competencia

- Gestionar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones en la industria alimentaria y realizar actividades de apoyo a la comercialización.
- Programar y gestionar la producción en la industria alimentaria.
- Cooperar en la implantación y desarrollo del plan de calidad y gestión ambiental en la industria alimentaria.
- Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción de conservas y jugos vegetales.
- Controlar la fabricación de conservas y jugos vegetales y sus sistemas automáticos de producción.
- Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de conservas y jugos vegetales.
- Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción de derivados de cereales y de dulces.
- Controlar la elaboración de derivados de cereales y de dulces y sus sistemas automáticos de producción.
- Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de derivados de cereales y de dulces.
- Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura.
- Controlar la elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura y sus sistemas automáticos de producción.
- Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura.
- Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la elaboración de leches de consumo y de productos lácteos.
- Controlar la elaboración de leches de consumo y de productos lácteos y sus sistemas automáticos de producción.
- Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de leches de consumo y de productos lácteos.
- Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para el sacrificio, faenado y despiece de animales de abasto, así como para la elaboración de productos y preparados cárnicos.
- Controlar la elaboración de productos y preparados cárnicos y sus sistemas automáticos de producción, así como el sacrificio, faenado y despiece de los animales.
- Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de productos y preparados cárnicos.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Tecnología alimentaria	6	Comercialización y logística en la industria alimentaria	5
Análisis de alimentos	4	Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria	5
Tratamientos de preparación y conservación de los alimentos	9	Mantenimiento electromecánico en industrias de proceso	4
Organización de la producción alimentaria	2	Biotechnología alimentaria	3
Control microbiológico y sensorial de los alimentos	2	Procesos integrados en la industria alimentaria	5
Nutrición y seguridad alimentaria	2	Innovación alimentaria	3
Formación y orientación laboral	3	Proyecto en procesos y calidad en la industria alimentaria	1
Lengua extranjera para uso profesional	2	Empresa e iniciativa emprendedora	4
		Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Jefe/a de línea, planta de fabricación, sección o de almacén.
- Jefe/a de turno.
- Supervisor/a de equipos, procesos y productos.
- Encargado/a de producción.
- Encargado/a de elaboración de nuevos productos y desarrollo de procesos.
- Técnico/a en análisis de alimentos.
- Técnico/a en análisis sensorial.
- Técnico/a en laboratorio de control de calidad.
- Inspector/a o auditor de calidad.
- Encargado/a de la gestión de la seguridad alimentaria.
- Encargado/a de aprovisionamientos.
- Encargado/a de la línea de envasado y embalaje.
- Encargado/a de control ambiental y seguridad laboral.
- Técnico/a comercial.

Competencia general

La competencia general del título consiste en realizar operaciones básicas de fabricación, instalación y montaje de elementos de carpintería y mueble, mecanizando madera y derivados, acondicionando superficies, aplicando productos de acabado y auxiliando en los procesos de tapizado, colaborando en la elaboración de productos con la estética y acabados requeridos, operando con la calidad indicada, observando las normas de prevención de riesgos laborales y protección medioambiental correspondientes y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.

Unidades de competencia

- Mecanizar madera y derivados.
- Ajustar y embalar productos y elementos de carpintería y mueble.
- Apoyar en el montaje e instalación de elementos de carpintería y mueble.
- Preparar los equipos y medios de aplicación de barnices y lacas en elementos de carpintería y mueble.
- Efectuar la aplicación de productos de acabado superficial con medios mecánico-manuales en carpintería y mueble.
- Acondicionar la superficie para la aplicación del producto final y controlar el secado en productos de carpintería y mueble.
- Atender al cliente y realizar el aprovisionamiento para procesos de tapizado.
- Realizar el desgarnecido, preparación y montado del tapizado en mobiliario.
- Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolizada al cliente.

Módulos

MÓDULOS 1º		Horas/ semana	MÓDULOS 2º		Horas/ semana
Operaciones básicas de mecanizado de madera y derivados		10	Acabados básicos de la madera		5
Instalación de elementos de carpintería y mueble		5	Materiales y productos textiles		4
Ciencias aplicadas I		6	Tapizado de muebles		6
Comunicación y sociedad I		6	Atención al cliente		2
			Ciencias aplicadas II		6
			Comunicación y sociedad II		6
FCT	Prevención de riesgos laborales	2	FCT	Estancia formativa en empresas II	120 h./año
	Estancia formativa en empresas I	120 h./año			

Puestos de trabajo

- Montador de productos de ebanistería en general.
- Montador de muebles de madera o similares.
- Montador productos de madera excepto ebanistería.
- Montador de envases/embalajes de madera y similares.
- Acabador de muebles de madera.
- Acuchillador-barnizador de parquet.
- Barnizador-lacador de artesanía de madera.
- Barnizador-lacador de mueble de madera.
- Operador de tren de acabado de mueble.
- Embalador/empaquetador/etiquetador a mano.
- Peón de la industria de la madera y del corcho.
- Tapicero de muebles.

Competencia general

Fabricar elementos de carpintería y muebles, realizando los procesos de mecanizado, montaje, acabado, almacenamiento y expedición de productos, cumpliendo las especificaciones de calidad, seguridad y protección Ambiental.

Unidades de competencia

- Preparar máquinas y equipos de taller.
- Preparar máquinas y equipos de taller industrializados.
- Mecanizar madera y derivados.
- Controlar y organizar componentes y accesorios de carpintería y mueble.
- Montar muebles y elementos de carpintería.
- Preparar el soporte y poner a punto los productos y equipos para la aplicación del acabado.
- Realizar el tintado, acabados especiales y decorativos.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Materiales en carpintería y mueble	5	Documentación técnica	6
Soluciones constructivas	8	Mecanizado de madera y derivados	7
Operaciones básicas de carpintería	6	Mecanizado por control numérico en carpintería y mueble	4
Operaciones básicas de mobiliario	6	Montaje de carpintería y mueble	5
Control de almacén	2	Acabados en carpintería y mueble	4
Formación y orientación laboral	3	Empresa e iniciativa emprendedora	4
		Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Operador de máquinas fijas para fabricar productos de madera.
- Operador de prensas.
- Operador-armador en banco.
- Montador-ensamblador de elementos de carpintería.
- Barnizador-lacador.
- Responsable de sección de acabados.

Competencia general

La competencia general de este título consiste en operar y mantener la planta propulsora y los equipos y sistemas del buque, y colaborar en la seguridad, supervivencia y asistencia sanitaria a bordo, aplicando criterios de calidad y cumpliendo los planes de prevención de riesgos laborales y medioambientales de la empresa.

Unidades de competencia

- Verificar y mantener los parámetros de funcionamiento de la planta propulsora del buque y sus máquinas auxiliares.
- Realizar operaciones de mantenimiento de equipos y elementos inherentes a la situación del buque en seco.
- Manejar y mantener en el buque los sistemas automáticos de control.
- Manejar y mantener las instalaciones eléctricas del buque.
- Manejar y mantener las instalaciones y equipos frigoríficos y de climatización del buque.
- Desarrollar actividades relacionadas con la seguridad, supervivencia y asistencia sanitaria a bordo.
- Comunicarse en inglés a nivel de usuario independiente, en el ámbito del mantenimiento naval, seguridad, supervivencia y asistencia sanitaria a bordo.
- Mantener el motor térmico.
- Mantener los sistemas auxiliares del motor térmico.
- Montar y mantener los sistemas de propulsión y gobierno, y equipos auxiliares de embarcaciones deportivas y de recreo.
- Montar y mantener los sistemas de abastecimiento de fluidos y servicios de agua de embarcaciones deportivas y de recreo.
- Mantener e instalar los sistemas de frío y climatización de embarcaciones deportivas y de recreo.
- Mantener e instalar los sistemas de generación y acumulación de energía eléctrica, y los motores eléctricos de embarcaciones deportivas y de recreo.
- Mantener e instalar los sistemas de distribución y los circuitos de corriente eléctrica de embarcaciones deportivas y de recreo.
- Efectuar las labores de mantenimiento de los equipos que componen la instalación frigorífica del parque de pesca.
- Mantener y reparar los equipos mecánicos del parque de pesca actuando según las normas de seguridad y emergencia.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Inglés	5	Seguridad marítima	7
Mantenimiento de la planta propulsora y maquinaria auxiliar	6	Atención sanitaria a bordo	3
Procedimientos de mecanizado y soldadura en buques y embarcaciones	7	Regulación y mantenimiento de automatismos en buques y embarcaciones	8
Mantenimiento de las instalaciones y máquinas eléctricas en buques y embarcaciones	6	Instalación y mantenimiento de maquinaria de frío y climatización en buques y embarcaciones	8
Procedimientos de guardia de máquinas	3	Empresa e iniciativa emprendedora	4
Formación y orientación laboral	3	Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Operario/a de reparación y mantenimiento de motores y grupos mecánicos.
- Operario/a de reparación y mantenimiento de plantas energéticas de motor y vapor.
- Jefe/a de máquinas (con las atribuciones establecidas en el RD 973/2009).
- Oficial de máquinas o primer oficial de máquinas (con las atribuciones establecidas en el RD 973/2009 y el la Resolución 11260 del Ministerio de Fomento de 31 de mayo de 2010).
- Oficial de máquinas y primer oficial de máquinas en buques de pesca (según se regula en el RD 653/2005).
- Electromecánico/a de mantenimiento e instalación de planta propulsora, máquinas y equipos auxiliares de embarcaciones deportivas y de recreo.
- Mecánico/a de motores.
- Mantenedor/a de aire acondicionado y fluidos en embarcaciones deportivas y de recreo.
- Electricista naval.
- Electricista de mantenimiento y reparación de motores, dinamos y transformadores.
- Operario/a de instalación y mantenimiento de sistemas frigoríficos y de aire acondicionado.

Competencia general

Organizar, gestionar y ejecutar las actividades de buques, cuyas características y límites geográficos determinen las administraciones competentes para este nivel, dirigiendo y controlando la navegación, así como la extracción, manipulación y conservación de la pesca, respetando las condiciones de seguridad y observando la normativa.

Unidades de competencia

- Organizar las actividades administrativas del buque para su despacho.
- Organizar y realizar las operaciones de carga, estiba y maniobra del buque.
- Controlar la navegación y el rumbo del buque.
- Organizar y realizar las operaciones extractivas y de elaboración y conservación de las capturas.
- Organizar la seguridad, supervivencia y la asistencia sanitaria a bordo.
- Manipular y procesar los productos de la pesca y de la acuicultura.
- Obtener el despacho del buque y arrancarlo a son de mar.
- Organizar y realizar las operaciones de maniobra y carga del buque.
- Efectuar la navegación del buque.
- Organizar y controlar la seguridad, lucha contra incendios y las emergencias a bordo.
- Organizar y realizar las operaciones extractivas y de conservación de la pesca.
- Realizar el despacho del buque y gestión de licencias de pesca.
- Realizar las operaciones de maniobra y carga del buque.
- Realizar las operaciones de navegación del buque.
- Realizar las operaciones extractivas y de conservación de la pesca.
- Realizar las operaciones en casos de emergencias en la mar.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Inglés	5	Procedimientos de guardia	5
Técnicas de navegación y comunicaciones	7	Despacho y administración del buque	4
Pesca de litoral	6	Seguridad marítima	7
Técnicas de maniobra	5	Atención sanitaria a bordo	3
Estabilidad, trimado y estiba del buque	4	Instalaciones y servicios	7
Formación y orientación laboral	3	Empresa e iniciativa emprendedora	4
		Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Patrón/a dedicado al transporte marítimo de mercancías y/o pasajeros, servicios de practica, seguridad, salvamento marítimo, buceo e investigación.
- Patrón/a, primer oficial y oficial de puente en buques mercantes y buques de pasaje.
- Patrón/a costero polivalente (profesión regulada).
- Patrón/a local de pesca (profesión regulada).
- Marinero/a de puente (profesión regulada).
- Marinero/a pescador. (profesión regulada).
- Inspector/a de flota.
- Supervisor/a de montaje y armado de artes y aparejos de pesca.
- Operario/a de envasado y empaquetado.
- Operador/a o controlador/a de línea de envasado.
- Trabajador/a en la preparación de pescado para conservas.
- Elaborador/a de productos de la pesca y derivados, de conservas de pescado, de semiconservas.
- Elaborador/a de congelados y ultracongelados.

Competencia general

La competencia general de este título consiste en planificar, gestionar y ejecutar las actividades de buques en las condiciones que determinen las administraciones competentes para este nivel, dirigiendo y controlando la seguridad, la navegación, las maniobras, las operaciones de carga, estiba y descarga, así como la extracción, manipulación, procesado y conservación de la pesca, optimizando la producción y observando la normativa nacional e internacional.

Unidades de competencia

- Planificar y gestionar la administración del buque para el transporte y la pesca.
- Planificar y dirigir las maniobras del buque y determinar la estabilidad y el asiento.
- Planificar y dirigir la navegación.
- Planificar y dirigir las operaciones extractivas, de producción y conservación de la pesca.
- Planificar y controlar las situaciones de emergencia.
- Organizar y aplicar la asistencia sanitaria, reconociendo los cuadros médicos que se presenten.
- Comunicarse en inglés con un nivel de usuario independiente en actividades marítimo-pesqueras.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Inglés	5	Control de las emergencias	7
Maniobra y estiba	7	Organización de la asistencia sanitaria a bordo	3
Navegación, gobierno y comunicaciones del buque	8	Administración y gestión del buque y de la actividad pesquera	6
Pesca de altura y gran altura	7	Guardia de puente	9
Formación y orientación laboral	3	Proyecto de implementación de una 1 ruta de transporte marítimo	
		Empresa e iniciativa emprendedora	4
		Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Patrón/a de altura.
- Patrón/a al mando de buques de pesca, buques mercantes de carga y de pasaje y en yates de gran eslora.
- Primer/a Oficial de puente.
- Oficial de puente en buques de pesca, buques mercantes de carga y de pasaje y en yates de gran eslora.
- Oficial encargado de la guardia o el mando de embarcaciones dedicadas a: vigilancia fiscal, inspección pesquera, investigación oceanográfica, seguridad y salvamento marítimo.
- Inspector/a de flota.
- Agente de Consignatarias.
- Agente de seguros marítimos.
- Supervisor/a de montaje y armado de artes y aparejos de pesca.

Competencia general

La competencia general de este título consiste en organizar y supervisar los trabajos de mantenimiento de la planta propulsora, maquinaria auxiliar y servicios del buque, a partir de la información técnica, así como organizar el servicio de mantenimiento y montaje de dichos elementos en embarcaciones en tierra, definiendo recursos, dirigiendo equipos humanos y organizando y realizando las guardias de máquinas, según lo establecido en los convenios internacionales STCW y STCW-f y la legislación vigente, y realizar las tareas de mantenimiento, regulación y control asignadas, utilizando con destreza las técnicas y procedimientos establecidos, para garantizar la seguridad de la travesía en condiciones de calidad y seguridad laboral y medioambiental definidas.

Unidades de competencia

- Controlar el funcionamiento y supervisar el mantenimiento del motor propulsor del buque y sus servicios auxiliares.
- Controlar el funcionamiento y supervisar el mantenimiento de las máquinas y sistemas auxiliares de la planta propulsora, y de los elementos inherentes a la situación del buque en seco.
- Controlar el funcionamiento y supervisar el mantenimiento de los sistemas automáticos de control en el buque.
- Controlar el funcionamiento y supervisar el mantenimiento de las instalaciones eléctricas y electrónicas del buque.
- Controlar el funcionamiento y supervisar el mantenimiento de las instalaciones y equipos frigoríficos y de climatización del buque.
- Gestionar el mantenimiento de la planta propulsora, máquinas y equipos auxiliares del buque.
- Desarrollar actividades relacionadas con la seguridad, supervivencia y asistencia sanitaria a bordo.
- Comunicarse en inglés a nivel de usuario independiente, en el ámbito del mantenimiento naval, seguridad, supervivencia y asistencia sanitaria a bordo.
- Gestionar el mantenimiento de embarcaciones deportivas y de recreo.
- Organizar y supervisar el mantenimiento de los sistemas de propulsión y gobierno, y de los elementos inherentes a la situación de la embarcación en seco.
- Organizar y supervisar el mantenimiento de los sistemas y equipos de generación, acumulación y consumo de energía eléctrica de embarcaciones deportivas y de recreo.
- Organizar y supervisar el mantenimiento e instalación de los sistemas electrónicos de embarcaciones deportivas y de recreo.
- Organizar y supervisar el mantenimiento de los sistemas de frío y climatización y de servicio de fluidos de embarcaciones deportivas y de recreo.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Organización del mantenimiento de planta propulsora y maquinaria auxiliar de buques	7	Inglés	7
Organización del mantenimiento en seco de buques y embarcaciones y montaje de motores térmicos	6	Control de las emergencias	7
Programación y mantenimiento de automatismos hidráulicos y neumáticos en buques y embarcaciones	4	Organización de la asistencia sanitaria a bordo	3
Organización del mantenimiento y montaje de instalaciones y sistemas eléctricos de buques y embarcaciones	5	Planificación del mantenimiento de maquinaria de buques y embarcaciones	4
Organización del mantenimiento y montaje de instalaciones frigoríficas y sistemas de climatización de buques y embarcaciones	5	Organización de la guardia de máquinas	4
Formación y orientación laboral	3	Proyecto de organización del mantenimiento de maquinaria de buques y embarcaciones	1
		Empresa e iniciativa emprendedora	4
		Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Jefe/a de máquinas.
- Oficial de máquinas o primer oficial de máquinas.
- Jefe/a de equipo.
- Jefe/a de taller.
- Perito tasador de embarcaciones deportivas y de recreo.
- Inspector/a en empresas pesqueras.

Competencia general

La competencia general de este título consiste en realizar ensayos de materiales, análisis fisicoquímicos, químicos y biológicos, manteniendo operativos los equipos y las instalaciones de servicios auxiliares, cumpliendo las normas de calidad y prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.

Unidades de competencia

- Preparar áreas e instalaciones auxiliares de logística en la industria química.
- Realizar las operaciones de carga, descarga, almacenamiento y envasado de productos químicos.
- Realizar el control en la recepción y expedición de productos químicos.
- Actuar bajo normas de correcta fabricación, seguridad y medioambientales.
- Operar máquinas, equipos e instalaciones de producción y distribución de energías y servicios auxiliares.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Química aplicada	8	Principios de mantenimiento electromecánico	4
Muestreo y operaciones unitarias de laboratorio	6	Servicios auxiliares en el laboratorio	3
Pruebas fisicoquímicas	6	Técnicas básicas de microbiología y bioquímica	7
Seguridad y organización en el laboratorio	4	Operaciones de análisis químico	8
Almacenamiento y distribución en el laboratorio	3	Ensayos de materiales	4
Formación y orientación laboral	3	Empresa e iniciativa emprendedora	4
		Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Realizar el montaje de los equipos y la puesta a punto de las instalaciones auxiliares de un laboratorio, seleccionando los recursos y medios necesarios y siguiendo los procedimientos de trabajo.
- Poner en marcha los equipos, verificando su operatividad y la de los servicios auxiliares, y la disponibilidad de materias y productos, según los procedimientos establecidos.
- Preparar las mezclas y disoluciones necesarias, cumpliendo normas de calidad, prevención de riesgos y seguridad ambiental.
- Realizar tomas de muestras, teniendo en cuenta su naturaleza y finalidad, aplicando los procedimientos establecidos.
- Preparar la muestra para el análisis, siguiendo procedimientos normalizados y adecuándola a la técnica que se ha de utilizar.
- Realizar ensayos de materiales o fisicoquímicos, siguiendo procedimientos normalizados y cumpliendo normas de calidad, prevención de riesgos y protección ambiental.
- Realizar análisis químicos o microbiológicos, siguiendo procedimientos establecidos y cumpliendo normas de calidad, prevención de riesgos y protección ambiental.
- Gestionar el almacén del laboratorio, informando de las necesidades surgidas y cumpliendo normas de calidad, prevención de riesgos y protección ambiental.
- Almacenar los productos en condiciones de orden y limpieza, cumpliendo las normas de seguridad para evitar riesgos de incendio, explosión o contaminación.
- Tratar, envasar, etiquetar y gestionar los residuos, siguiendo los procedimientos establecidos.

Competencia general

Organizar y coordinar las actividades de laboratorio y el plan de muestreo, realizando todo tipo de ensayos y análisis sobre materias y productos en proceso y acabados, orientados a la investigación y al control de calidad, interpretando los resultados obtenidos, y actuando bajo normas de buenas prácticas de laboratorio.

Unidades de competencia

- Organizar y gestionar la actividad del laboratorio aplicando los procedimientos y normas específicas.
- Organizar el plan de muestreo y realizar la toma de muestras.
- Realizar ensayos microbiológicos, informando de los resultados.
- Realizar ensayos biotecnológicos, informando de los resultados.
- Organizar y gestionar la actividad del laboratorio aplicando los procedimientos y normas específicas.
- Realizar los ensayos físicos, evaluando e informando de los resultados.
- Realizar los ensayos físicoquímicos, evaluando e informando de los resultados.
- Aplicar técnicas instrumentales para el análisis químico, evaluando e informando de los resultados.
- Realizar análisis por métodos químicos, evaluando e informando de los resultados.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Muestreo y preparación de la muestra	7	Análisis instrumental	10
Análisis químicos	9	Ensayos físicos	5
Ensayos fisicoquímicos	4	Ensayos biotecnológicos	5
Ensayos microbiológicos	5	Calidad y seguridad en el laboratorio	5
Formación y orientación laboral	3	Proyecto de laboratorio de análisis y control de calidad	1
Lengua extranjera para uso profesional	2	Empresa e iniciativa emprendedora	4
		Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Analista de laboratorio químico.
- Analista de laboratorio microbiológico.
- Analista de laboratorio de materiales.
- Analista de laboratorio de industrias agroalimentarias.
- Analista de laboratorio de industrias transformadoras.
- Analista de centros de formación, investigación y desarrollo.
- Analista microbiológico de industrias alimentarias, empresas medioambientales, industrias biotecnológicas.
- Analista microbiológico de aguas potables y residuales.
- Analistas de control microbiológico de la Industria Farmacéutica.
- Analista de materias primas y acabados.
- Técnico/a de laboratorio de química industrial.
- Técnico/a en control de calidad en industrias de manufacturas diversas.
- Técnico/a de ensayos de productos de fabricación mecánica.
- Técnico/a de ensayos de materiales de construcción.

Competencia general

Organizar y gestionar los medios y medidas de protección ambiental. Inspeccionar y controlar instalaciones para prevención y conservación del ambiente, analizar las muestras de afluentes y efluentes y proponer/establecer las medidas correctoras necesarias.

Unidades de competencia

- Organizar y gestionar los medios y medidas de protección química ambiental.
- Controlar las emisiones a la atmósfera.
- Controlar los residuos sólidos.
- Controlar el tratamiento de aguas residuales.
- Cumplir las normas de seguridad en el trabajo químico y controlar la higiene química ambiental.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Organización y gestión de la protección ambiental	5	Formación en centros de trabajo	440 h./año
Control de emisiones a la atmósfera	4		
Control de residuos	5		
Depuración de aguas	8		
Seguridad química e higiene industrial	4		
Relaciones en el entorno de trabajo	2		
Formación y orientación laboral	2		

Puestos de trabajo

- Analista de agua en laboratorios.
- Encargado/a de recuperación en industria papelera.
- Seguridad medioambiental en fabricación.
- Este perfil se puede especializar en depuración de aguas, reciclaje de residuos y control de emisión de contaminantes a la atmósfera.

Competencia general

Asistir en la dispensación y elaboración de productos farmacéuticos y afines, y realizar la venta de productos parafarmacéuticos, fomentando la promoción de la salud y ejecutando tareas administrativas y de control de almacén, cumpliendo con las especificaciones de calidad, seguridad y protección ambiental.

Unidades de competencia

- Controlar los productos y materiales, la facturación y la documentación en establecimientos y servicios de farmacia.
- Asistir en la dispensación de productos farmacéuticos, informando a los usuarios sobre su utilización, determinando parámetros somatométricos sencillos, bajo la supervisión del facultativo.
- Asistir en la dispensación de productos sanitarios y parafarmacéuticos, informando a los usuarios sobre su utilización, bajo la supervisión del facultativo.
- Asistir en la elaboración de fórmulas magistrales, preparados oficinales, dietéticos y cosméticos, bajo la supervisión del facultativo.
- Asistir en la realización de análisis clínicos elementales y normalizados, bajo la supervisión del facultativo.
- Colaborar en la promoción, protección de la salud, prevención de enfermedades y educación sanitaria, bajo la supervisión del facultativo.

Módulos			
MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Anatomofisiología y patología básicas	4	Primeros auxilios	2
Disposición y venta de productos	4	Dispensación de productos farmacéuticos	10
Oficina de farmacia	6	Formulación magistral	8
Dispensación de productos parafarmacéuticos	7	Promoción de la salud	6
Operaciones básicas de laboratorio	6	Empresa e iniciativa emprendedora	4
Formación y orientación laboral	3	Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Farmacia.
- Auxiliar de farmacia.
- Almacén de medicamentos.
- Farmacia hospitalaria.
- Establecimientos de parafarmacia.

Competencia general

La competencia general de este título consiste en trasladar al paciente al centro sanitario, prestar atención básica sanitaria y psicológica en el entorno pre-hospitalario, llevar a cabo actividades de tele-operación y tele-asistencia sanitaria, y colaborar en la organización y desarrollo de los planes de emergencia, de los dispositivos de riesgo previsible y de la logística sanitaria ante una emergencia individual, colectiva o catástrofe.

Unidades de competencia

- Mantener preventivamente el vehículo sanitario y controlar la dotación material del mismo.
- Prestar al paciente soporte vital básico y apoyo al soporte vital avanzado.
- Trasladar al paciente al centro sanitario útil.
- Aplicar técnicas de apoyo psicológico y social en situaciones de crisis.
- Colaborar en la organización y el desarrollo de la logística sanitaria en escenarios con múltiples víctimas y catástrofes, asegurando el abastecimiento y la gestión de recursos y apoyando las labores de coordinación en situaciones de crisis.
- Prestar atención sanitaria inicial a múltiples víctimas.
- Colaborar en la preparación y en la ejecución de planes de emergencias y de dispositivos de riesgo previsible.
- Aplicar técnicas de apoyo psicológico y social en situaciones de crisis.

Módulos			
MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Mantenimiento mecánico preventivo del vehículo	3	Logística sanitaria en emergencias	7
Dotación sanitaria	5	Atención sanitaria especial en situaciones de emergencia	11
Atención sanitaria inicial en situaciones de emergencia	6	Planes de emergencias y dispositivos de riesgos preVISIBLES	4
Evacuación y traslado de pacientes	7	Tele-emergencia	4
Apoyo psicológico en situaciones de emergencia	2	Empresa e iniciativa emprendedora	4
Anatomofisiología y patología básicas	4	Formación en centros de trabajo	380 h./año
Formación y orientación laboral	3		

Puestos de trabajo

- Transporte sanitario.
- Emergencias sanitarias.
- Teleasistencia.
- Centros de coordinación de urgencias y emergencias.

Competencia general

Proporcionar cuidados auxiliares al paciente/cliente y actuar sobre las condiciones sanitarias de su entorno como miembro de un equipo de enfermería en los centros sanitarios de atención especializada y de atención primaria, bajo la dependencia del diplomado de enfermería o, en su caso, como miembro de un equipo de salud en la asistencia sanitaria derivada de la práctica del ejercicio liberal, bajo la supervisión correspondiente.

Unidades de competencia

- Preparar los materiales y procesar la información de la consulta/unidad en las áreas de su competencia.
- Aplicar cuidados auxiliares de enfermería al paciente/cliente.

Módulos			
MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Operaciones administrativas y documentación sanitaria	2	Formación en centros de trabajo	440 h./año
Técnicas básicas de enfermería	11		
Higiene del medio hospitalario y limpieza del material	5		
Promoción de la salud y apoyo psicológico al paciente	4		
Técnicas de ayuda odontológica/estomatológica	4		
Relaciones en el equipo de trabajo	2		
Formación y orientación laboral	2		

Puestos de trabajo

- Técnico/a en cuidados auxiliares de enfermería.
- Técnico/a auxiliar de clínica.
- Auxiliar de enfermería hospitalaria.
- Auxiliar de enfermería de atención primaria y atención domiciliaria.
- Auxiliar de enfermería de consultorio médico o gabinetes bucodentales.
- Auxiliar de enfermería de salud mental y toxicomanías, de geriatría, de pediatría, de rehabilitación y de balnearios.
- Auxiliar de cuidados sanitarios de personas con discapacidad física, psíquica o sensorial, en establecimientos sanitarios y sociosanitarios.
- Teleoperador/a de teleasistencia sanitaria.

Competencia general

La competencia general de este título consiste en procesar muestras histológicas y citológicas, seleccionar y hacer la aproximación diagnóstica de citologías ginecológicas y generales, y colaborar en la realización de necropsias clínicas y forenses, de manera que sirvan como soporte al diagnóstico clínico o médico-legal, organizando y programando el trabajo, y cumpliendo criterios de calidad del servicio y de optimización de recursos, bajo la supervisión facultativa correspondiente.

Unidades de competencia

- Gestionar una unidad de un laboratorio de anatomía patológica y citología.
- Colaborar en la realización de necropsias clínicas o médico legales, bajo la supervisión del facultativo.
- Realizar el procesamiento integral y los complementarios del material biológico para su estudio por el patólogo.
- Realizar la selección y aproximación diagnóstica de citologías ginecológicas, bajo la supervisión del facultativo.
- Realizar la selección y aproximación diagnóstica de citologías de líquidos y secreciones corporales, improntas y muestras no ginecológicas obtenidas por punción, bajo la supervisión del facultativo.
- Realizar el registro fotográfico de piezas y preparaciones a nivel macroscópico, microscópico y ultramicroscópico, bajo la supervisión del facultativo.
- Aplicar técnicas de inmunohistoquímica, inmunofluorescencia y biología molecular, bajo la supervisión del facultativo.
- Realizar extracciones de tejidos, prótesis, marcapasos y otros dispositivos contaminantes del cadáver.
- Realizar ensayos biotecnológicos, informando de los resultados.
- Gestionar una unidad de un laboratorio de análisis clínicos.
- Realizar los procedimientos de las fases preanalítica y postanalítica en el laboratorio clínico.
- Realizar análisis hematológicos y genéticos en muestras biológicas humanas y procedimientos para obtener hemoderivados.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Gestión de muestras biológicas	5	Necropsias	3
Técnicas generales de laboratorio	6	Procesamiento citológico y tisular	10
Biología molecular y citogenética	5	Citología ginecológica	8
Fisiopatología general	6	Citología general	8
Formación y orientación laboral	3	Proyecto de anatomía patológica y citodiagnóstico	1
Empresa e iniciativa emprendedora	3	Formación en centros de trabajo	380 h./año
Lengua extranjera para uso profesional	2		

Puestos de trabajo

- Técnico/a superior en anatomía patológica y citología.
- Técnico/a especialista en anatomía patológica y citología.
- Citotécnico/a
- Ayudante de forensía.
- Prosector/a de autopsias clínicas y médico-legales.
- Tanatopractor/a.
- Colaborador/a y asistente en biología molecular.
- Colaborador/a y asistente de investigación.

Competencia general

La competencia general de este título consiste en definir y organizar procesos de tratamiento de la información y documentación clínica, extrayendo y registrando datos, codificándolos y validando la información, garantizando el cumplimiento de la normativa, así como intervenir en los procesos de atención y gestión de pacientes y de gestión administrativa en centros sanitarios.

Unidades de competencia

- Gestionar los archivos de documentación e historias clínicas.
- Desarrollar y normalizar el tratamiento documental y el sistema de información clínico-asistencial.
- Extraer los términos clínicos y de procedimientos diagnósticos y/o terapéuticos de la documentación clínica.
- Codificar los datos clínicos y no clínicos extraídos de la documentación sanitaria.
- Realizar procedimientos administrativo-clínicos en la gestión de pacientes de atención primaria y atención especializada.
- Explotar datos clínicos y no clínicos para el sistema de información clínico-asistencial, el control de calidad y la investigación.
- Elaborar documentación y presentaciones profesionales en distintos formatos.
- Administrar los sistemas de información y archivo en soporte convencional e informático.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Ofimática y proceso de la información	7	Archivo y documentación sanitarios	5
Gestión de pacientes	2	Sistemas de información y clasificación sanitarios	6
Terminología clínica y patología	5	Codificación sanitaria	10
Extracción de diagnósticos y procedimientos	5	Gestión administrativa sanitaria	4
Atención psicosocial al paciente-usuario	2	Proyecto de documentación y administración sanitarias	1
Validación y explotación de datos	4	Empresa e iniciativa emprendedora	4
Formación y orientación laboral	3	Formación en centros de trabajo	380 h./año
Lengua extranjera para uso profesional	2		

Puestos de trabajo

- Técnico/a superior en documentación sanitaria.
- Responsable técnico de codificación de documentación sanitaria.
- Responsable técnico de archivos de historias clínicas.
- Responsable técnico de tratamiento y diseño documental sanitario.
- Responsable técnico gestión de procesos administrativos.
- Responsable técnico de sistemas de información asistencial sanitaria.
- Responsable técnico de evaluación y control de calidad de la prestación sanitaria.
- Responsable de administración de unidades, departamento o centros sanitarios.
- Asistente de equipos de investigación biomédica.
- Secretario/a de servicios sanitarios.

Competencia general

La competencia general de este título consiste en promover la salud bucodental de las personas y de la comunidad, mediante el desarrollo de actividades preventivas y asistenciales, que comprenden la exploración, la evaluación, la promoción y la realización de técnicas odontológicas. Como miembro de un equipo de salud bucodental realizará su actividad profesional con criterios de calidad, seguridad y optimización de recursos.

Unidades de competencia

- Gestionar el área de trabajo en un gabinete bucodental.
- Identificar las características anatómicas, fisiológicas y patológicas del aparato estomatognático para su valoración y registro.
- Explorar el estado de salud bucodental de los pacientes/usuarios de los servicios de salud, con fines epidemiológicos, e intervenir mediante actuaciones directas.
- Evaluar la salud bucodental de las personas y de la comunidad, mediante actividades de vigilancia epidemiológica.
- Fomentar la salud bucodental de las personas y de la comunidad, mediante actividades de educación sanitaria y promoción de la salud.
- Realizar las técnicas odontológicas propias, delegadas o de ayuda dentro del equipo de salud bucodental.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Primeros auxilios	1	Intervención bucodental	10
Recepción y logística en la clínica dental	3	Epidemiología en salud oral	5
Estudio de la cavidad oral	6	Educación para la salud oral	5
Exploración de la cavidad oral	5	Conservadora, periodoncia, cirugía e implantes	5
Prótesis y ortodoncia	4	Proyecto de higiene bucodental	1
Fisiopatología general	6	Empresa e iniciativa emprendedora	4
Formación y orientación laboral	3	Formación en centros de trabajo	380 h./año
Lengua extranjera para uso profesional	2		

Puestos de trabajo

- Técnico/a superior en higiene bucodental.
- Técnico/a especialista higienista dental.
- Higienista bucodental.
- Educador/a en salud bucodental.

Competencia general

La competencia general de este título consiste en obtener registros gráficos, morfológicos o funcionales del cuerpo humano, con fines diagnósticos o terapéuticos a partir de la prescripción facultativa, utilizando equipos de diagnóstico por imagen y de medicina nuclear, y asistiendo al paciente durante su estancia en la unidad, aplicando protocolos de radioprotección y de garantía de calidad, así como los establecidos en la unidad asistencial.

Unidades de competencia

- Gestionar el área técnica de trabajo en una unidad de radiodiagnóstico y/o de medicina nuclear.
- Preparar al paciente de acuerdo a las características anatomofisiológicas y patológicas, en función de la prescripción, para la obtención de imágenes.
- Obtener imágenes médicas utilizando equipos de radiografía simple, radiografía con contraste y radiología intervencionista.
- Obtener imágenes médicas utilizando equipos de tomografía computarizada (TAC) y colaborar en exploraciones ecográficas (ECO).
- Obtener imágenes médicas utilizando equipos de resonancia magnética (RM).
- Obtener imágenes médicas y estudios funcionales utilizando equipos de medicina nuclear: gammagrafía simple, tomografía de emisión de fotón único (SPECT y SPECT-TAC)
- Obtener registros de imagen metabólica/molecular del cuerpo humano con fines diagnósticos, utilizando equipos detectores de emisión de positrones (PET y PET-TAC).
- Colaborar en la aplicación de tratamientos radiometabólicos y en la obtención de resultados por radioinmunoanálisis (RIA) en medicina nuclear.
- Aplicar normas de radioprotección en unidades de radiodiagnóstico y medicina nuclear.
- Gestionar una unidad de radioterapia.
- Utilizar las radiaciones ionizantes de acuerdo a las características anatómicas y fisiopatológicas de las enfermedades.
- Asistir al paciente durante su estancia en la unidad de radioterapia.
- Realizar los procedimientos de protección radiológica hospitalaria, bajo la supervisión del facultativo.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Atención al paciente	4	Técnicas de radiología simple	7
Fundamentos físicos y equipos	7	Técnicas de radiología especial	5
Anatomía por la imagen	7	Técnicas de tomografía computarizada y ecografía	4
Protección radiológica	4	Técnicas de imagen por resonancia magnética	4
Empresa e iniciativa emprendedora	3	Técnicas de imagen en medicina nuclear	6
Formación y orientación laboral	3	Técnicas de radiofarmacia	3
Lengua extranjera para uso profesional	2	Proyecto de imagen para el diagnóstico y medicina nuclear	1
		Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Técnico/a superior en imagen para el diagnóstico.
- Técnico/a especialista en radiodiagnóstico.
- Técnico/a especialista en medicina nuclear.
- Personal técnico en equipos de radioelectrología médica.
- Personal técnico en protección radiológica.
- Personal técnico en radiología de investigación y experimentación.
- Delegado/a comercial de productos hospitalarios y farmacéuticos.

Competencia general

La competencia general de este título consiste en realizar estudios analíticos de muestras biológicas, siguiendo los protocolos normalizados de trabajo, aplicando las normas de calidad, seguridad y medioambientales establecidas, y valorando los resultados técnicos, para que sirvan como soporte a la prevención, al diagnóstico, al control de la evolución y al tratamiento de la enfermedad, así como a la investigación, siguiendo los protocolos establecidos en la unidad asistencial.

Unidades de competencia

- Gestionar una unidad de un laboratorio de análisis clínicos.
- Realizar los procedimientos de las fases preanalítica y postanalítica en el laboratorio clínico.
- Realizar análisis de bioquímica clínica en muestras biológicas humanas.
- Realizar análisis microbiológicos e identificar parásitos en muestras biológicas humanas.
- Realizar análisis hematológicos y genéticos en muestras biológicas humanas y procedimientos para obtener hemoderivados.
- Realizar técnicas inmunológicas de aplicación en las distintas áreas del laboratorio de análisis clínicos.
- Gestionar una unidad de un laboratorio de anatomía patológica y citología.
- Aplicar técnicas de inmunohistoquímica, inmunofluorescencia y biología molecular, bajo la supervisión del facultativo.
- Realizar ensayos biotecnológicos, informando de los resultados.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Gestión de muestras biológicas	5	Análisis bioquímico	8
Técnicas generales de laboratorio	6	Técnicas de inmunodiagnóstico	5
Biología molecular y citogenética	5	Microbiología clínica	8
Fisiopatología general	6	Técnicas de análisis hematológico	8
Empresa e iniciativa emprendedora	3	Proyecto de laboratorio clínico y biomédico	1
Formación y orientación laboral	3	Formación en centros de trabajo	380 h./año
Lengua extranjera para uso profesional	2		

Puestos de trabajo

- Técnico/a superior en laboratorio de diagnóstico clínico.
- Técnico/a especialista en laboratorio.
- Ayudante técnico en laboratorio de investigación y experimentación.
- Ayudante técnico en laboratorio de toxicología.
- Delegado/a comercial de productos hospitalarios y farmacéuticos.

Competencia general

La competencia general de este título consiste en diseñar, fabricar y reparar prótesis dentofaciales, aparatos de ortodoncia y férulas oclusales según prescripción e indicaciones facultativas, así como efectuar el reajuste necesario para su acabado y gestionar un laboratorio de prótesis dentales realizando las operaciones para la comercialización del producto, y respetando la normativa vigente de seguridad y protección ambiental así como las especificaciones de calidad.

Unidades de competencia

- Gestionar un centro, instalación o laboratorio de prótesis dentales y organizar los procesos de diseño, preparación, elaboración, fabricación y reparación de prótesis dentofaciales, aparatos de ortodoncia y férulas oclusales.
- Interpretar las prescripciones facultativas, definir el producto, programar, preparar y controlar la fabricación y/o reparación de prótesis dentofaciales, aparatos de ortodoncia y férulas oclusales.
- Diseñar, preparar, elaborar, fabricar y reparar prótesis completas removibles de resina.
- Diseñar, preparar, elaborar, fabricar y reparar aparatos de ortodoncia y férulas oclusales.
- Diseñar, preparar, elaborar, fabricar y reparar restauraciones y estructuras metálicas para la elaboración de prótesis dentales de metal-cerámica y/o metal-resina fijas.
- Diseñar, preparar, elaborar, fabricar y reparar prótesis parciales removibles metálicas, de resina y mixtas.
- Diseñar, preparar, elaborar, fabricar y reparar recubrimientos estéticos y restauraciones de cerámica o resina, con o sin metal.
- Diseñar, preparar, elaborar, fabricar y reparar prótesis dentales sobre implantes.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Laboratorio de prótesis dentales	1	Restauraciones y estructuras metálicas en prótesis fija	5
Diseño funcional de prótesis	5	Prótesis parciales removibles metálicas, de resina y mixta	10
Prótesis completas	11	Restauraciones y recubrimientos estéticos	6
Aparatos de ortodoncia y férulas oclusales	8	Prótesis sobre implantes	4
Formación y orientación laboral	3	Proyecto de prótesis dentales	1
Lengua extranjera para uso profesional	2	Empresa e iniciativa emprendedora	4
		Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Técnico/a superior en prótesis dentales.
- Técnico/a especialista en prótesis dental.
- Responsable técnico de un laboratorio de prótesis dental.
- Comercial en la industria dental o depósitos dentales.
- Responsable técnico en departamentos de investigación y desarrollo de productos en la industria dental.

Competencia general

Seleccionar y adaptar prótesis auditivas realizando la evaluación audiológica, efectuando el seguimiento del usuario y el mantenimiento de prótesis, así como determinar medidas de protección acústica a partir de la evaluación de los niveles sonoros.

Unidades de competencia

- Gestionar un gabinete audioprotésico.
- Analizar las características anatomosensores auditivas.
- Seleccionar y adaptar prótesis auditivas.
- Elaborar adaptadores anatómicos, protectores y prótesis auditivas.
- Reparar prótesis auditivas.
- Medir niveles sonoros y recomendar protecciones contra el ruido.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Características anatomosensores auditivas	10	Elaboración de moldes y protectores auditivos	10
Tecnología electrónica en audioprótesis	9	Elección y adaptación de prótesis auditivas	11
Acústica y elementos de protección sonora	6	Atención al hipoacúsico	2
Formación y orientación laboral	3	Audición y comunicación verbal	2
Lengua extranjera para uso profesional	2	Proyecto de audiolología protésica	1
		Empresa e iniciativa emprendedora	4
		Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Audioprotésico/a.
- Especialista audioprotesista.
- Elaborador/a de moldes y protectores auditivos.
- Técnico/a en medición de nivel sonoro.
- Audiometrista.

Competencia general

Realizar las operaciones de inspección necesarias para identificar, controlar, vigilar, evaluar y, en su caso, corregir los factores de riesgo ambiental para la salud, desarrollando programas de educación y promoción de la salud de las personas en su interacción con el medio ambiente, bajo la supervisión correspondiente.

Unidades de competencia

- Organizar y gestionar la unidad de salud ambiental.
- Identificar, controlar y vigilar los riesgos para la salud de la población general asociados al uso del agua.
- Identificar, controlar y vigilar los riesgos para la salud de la población general asociados al aire y distintas fuentes de energía.
- Identificar, controlar y vigilar los riesgos para la salud de la población general asociados a productos químicos y vectores de interés en salud pública.
- Identificar, controlar y vigilar los riesgos para la salud de la población general asociados a la gestión de residuos sólidos y de medio construido.
- Identificar, controlar y vigilar los riesgos para la salud de la población general asociados a la contaminación de los alimentos.
- Fomentar la salud de las personas mediante actividades de educación medioambiental.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Organización y gestión de la unidad de salud ambiental	4	Residuos sólidos y medio construido	6
Aguas de uso y consumo	12	Control y vigilancia de la contaminación de alimentos	15
Contaminación atmosférica, ruidos y radiaciones	6	Educación sanitaria y promoción de la salud	9
Productos químicos y vectores de interés en salud pública	6	Formación en centros de trabajo	400 h./año
Formación y orientación laboral	2		

Puestos de trabajo

- Técnico/a en salud ambiental.
- Técnico/a en control de aguas de consumo.
- Técnico/a en contaminación atmosférica.
- Técnico/a en gestión de residuos.
- Los principales subsectores en que puede desempeñar su actividad son:
 - Vigilancia y control de calidad de las aguas potables de consumo público.
 - Vigilancia y control de calidad en las plantas envasadoras de agua embotellada.
 - Vigilancia y control de aguas de baño (piscinas).
 - Caracterización, vigilancia y control de riesgos del ambiente para la salud: aguas de consumo humano, aguas de baño (ríos, mar, embalses, etc.), aguas residuales, contaminación atmosférica, vibraciones, productos químicos, ambientes interiores, etc.
- En el sector industrial y en la administración (nacional, autonómica y local) dentro del área de la salud medioambiental.

Competencia general

La competencia general de este título consiste en atender a las personas en situación de dependencia, en el ámbito domiciliario e institucional, a fin de mantener y mejorar su calidad de vida, realizando actividades asistenciales, no sanitarias, psicosociales y de apoyo a la gestión doméstica, aplicando medidas y normas de prevención y seguridad y derivándolas a otros servicios cuando sea necesario.

Unidades de competencia

- Desarrollar intervenciones de atención física domiciliaria dirigidas a personas con necesidades de atención socio-sanitaria.
- Desarrollar intervenciones de atención psicosocial domiciliaria dirigidas a personas con necesidades de atención socio-sanitaria.
- Desarrollar las actividades relacionadas con la gestión y funcionamiento de la unidad convivencial.
- Preparar y apoyar las intervenciones de atención a las personas y a su entorno en el ámbito institucional indicadas por el equipo interdisciplinar.
- Desarrollar intervenciones de atención física dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional.
- Desarrollar intervenciones de atención socio-sanitaria dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional.
- Desarrollar intervenciones de atención psicosocial dirigidas a personas dependientes en el ámbito institucional.

Módulos			
MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Primeros auxilios	1	Destrezas sociales	7
Organización de la atención a las personas en situación de dependencia	4	Apoyo a la comunicación	4
Características y necesidades de las personas en situación de dependencia	5	Atención sanitaria	9
Atención y apoyo psicosocial	7	Empresa e iniciativa emprendedora	4
Apoyo domiciliario	7	Teleasistencia	6
Atención higiénica	3	Formación en centros de trabajo	380 h./año
Formación y orientación laboral	3		

Puestos de trabajo

- Cuidador o cuidadora de personas en situación de dependencia en diferentes instituciones y/o domicilios.
- Gobernante y subgobernante de personas en situación de dependencia en instituciones.
- 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/a de teleasistencia.

Competencia general

La competencia general de este título consiste en programar, organizar, implementar y evaluar intervenciones de animación sociocultural y turística, promoviendo la participación activa de las personas y grupos destinatarios, y coordinando las actuaciones de los profesionales y voluntarios a su cargo.

Unidades de competencia

- Establecer y mantener relación con los principales agentes comunitarios: población, técnicos y administraciones, dinamizando la relación recíproca entre ellos.
- Promover la participación ciudadana en los proyectos y recursos comunitarios.
- Dinamizar la planificación, desarrollo y evaluación de intervenciones y proyectos comunitarios y de participación ciudadana que se desarrollen entre los diferentes agentes que configuran una comunidad o una zona territorial.
- Establecer estrategias de comunicación y difusión de los diferentes proyectos y actuaciones comunitarias.
- Aplicar procesos y técnicas de mediación en la gestión de conflictos entre agentes comunitarios.
- Incorporar la perspectiva de género en los proyectos de intervención social.
- Actuar en procesos grupales considerando el comportamiento y las características evolutivas de la infancia y juventud.
- Emplear técnicas y recursos educativos de animación en el tiempo libre.
- Planificar, organizar, gestionar y evaluar proyectos de tiempo libre educativo.
- Generar equipos de personal monitor, dinamizándolos y supervisándolos en proyectos educativos de tiempo libre infantil y juvenil.
- Programar, desarrollar y evaluar las programaciones culturales realizadas por las personas responsables de cultura.
- Programar y dinamizar proyectos de animación cultural con las redes asociativas culturales.
- Desarrollar acciones de comunicación y marketing cultural.
- Organizar y gestionar servicios de información de interés para la juventud.
- Organizar y gestionar acciones de dinamización de la información para jóvenes.
- Intervenir, apoyar y acompañar en la creación y desarrollo del tejido asociativo.
- Organizar acciones socioeducativas dirigidas a jóvenes en el marco de la educación no formal.
- Gestionar departamentos de animación turística.
- Diseñar, promocionar y evaluar proyectos de animación turística.
- Crear y dinamizar grupos en situaciones de ocio.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Primeros auxilios	1	Inglés	7
Metodología de la intervención social	4	Animación turística	7
Actividades de ocio y tiempo libre	4	Información juvenil	6
Dinamización grupal	4	Intervención socioeducativa con jóvenes	5
Animación y gestión cultural	7	Proyecto de animación sociocultural y turística	1
Desarrollo comunitario	3	Empresa e iniciativa emprendedora	4
Contexto de la animación sociocultural	4	Formación en centros de trabajo	380 h/año
Formación y orientación laboral	3		

Puestos de trabajo

- Coordinador/a y director/a de tiempo libre educativo infantil y juvenil.
- Coordinador/a y director de campamentos, de albergues de juventud, de casas de colonias, de granjas-escuelas, de aulas de casas de juventud y escuelas de naturaleza.
- Animador/a sociocultural.
- Dinamizador/a comunitario.
- Asesor/a para el sector asociativo.
- Técnico/a comunitario.
- Técnico/a de servicios culturales.
- Informador juvenil.
- Animador/a de hotel.
- Animador/a de veladas y espectáculos.
- Animador/a de actividades recreativas al aire libre en complejos turísticos.
- Jefe/a de departamento en animación turística.

Competencia general

Diseñar, implementar y evaluar proyectos y programas educativos de atención a la infancia en el primer ciclo de educación infantil en el ámbito formal, de acuerdo con la propuesta pedagógica elaborada por un maestro con la especialización en educación infantil o título de grado equivalente, y en toda la etapa en el ámbito no formal, generando entornos seguros y en colaboración con otros profesionales y con las familias.

Unidades de competencia

- Establecer y mantener relaciones fluidas con la comunidad educativa y coordinación con las familias, el equipo educativo y con otros profesionales.
- Programar, organizar, realizar y evaluar procesos de intervención educativa de centro y de grupo de niños y niñas.
- Desarrollar programas de adquisición y entrenamiento en hábitos de autonomía y salud, así como otros de intervención en situaciones de riesgo.
- Promover e implementar situaciones de juego como eje de la actividad y desarrollo infantil.
- Desarrollar los recursos expresivos y comunicativos del niño y la niña como medio de crecimiento personal y social.
- Desarrollar acciones para favorecer la exploración del entorno a través del contacto con los objetos, relaciones del niño o niña con sus iguales y con las personas adultas.
- Definir, secuenciar y evaluar aprendizajes, interpretándolos en el contexto del desarrollo infantil de cero a seis años.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Didáctica de la educación infantil	6	El juego infantil y su metodología	9
Autonomía personal y salud infantil	6	Desarrollo socioafectivo	6
Expresión y comunicación	6	Habilidades sociales	5
Desarrollo cognitivo y motor	6	Intervención con las familias y atención a menores en riesgo social	5
Primeros auxilios	1	Proyecto de atención a la infancia	1
Formación y orientación laboral	3	Empresa e iniciativa emprendedora	4
Lengua extranjera para uso profesional	2	Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Educador o educadora infantil en primer ciclo de educación infantil.
- Educador o educadora en instituciones y/o en programas específicos de trabajo con menores (0-6 años) en situación de riesgo social, o en medios de apoyo familiar.
- Educador o educadora en programas o actividades de ocio y tiempo libre infantil con menores de 0 a 6 años: ludotecas, casas de cultura, bibliotecas, centros educativos, centros de ocio, granjas escuela, etc.

Competencia general

La competencia general de este título consiste en programar, organizar, implementar y evaluar las intervenciones de integración social aplicando estrategias y técnicas específicas, promoviendo la igualdad de oportunidades, actuando en todo momento con una actitud de respeto hacia las personas destinatarias y garantizando la creación de entornos seguros tanto para las personas destinatarias como para el profesional.

Unidades de competencia

- Programar, organizar y evaluar las intervenciones de integración social.
- Desarrollar las intervenciones dirigidas al entrenamiento y a la adquisición de habilidades de autonomía personal y social.
- Establecer, adaptar y aplicar sistemas alternativos de comunicación.
- Identificar y concretar las características y necesidades del contexto social de la intervención.
- Prevenir conflictos entre distintas personas, actores y colectivos sociales.
- Organizar e implementar el proceso de gestión de conflictos.
- Realizar la valoración, el seguimiento y la difusión de la mediación como una vía de gestión de conflictos.
- Incorporar la perspectiva de género en los proyectos de intervención social.
- Gestionar la información sobre los recursos sociolaborales y formativos y colaborar en el análisis de puestos de trabajo para la inserción sociolaboral de personas con discapacidad.
- Realizar las intervenciones dirigidas al entrenamiento para la adquisición y desarrollo de habilidades sociolaborales en las personas con discapacidad.
- Apoyar en el proceso de inserción sociolaboral de personas con discapacidad.
- Efectuar el seguimiento de la inserción sociolaboral con la empresa, el usuario y su entorno personal.
- Detectar, generar y utilizar recursos sociales y comunitarios para la realización de intervenciones socioeducativas con personas con discapacidad.
- Organizar y realizar el acompañamiento de personas con discapacidad en la realización de actividades programadas.
- Organizar, desarrollar y evaluar procesos de inclusión de personas con discapacidad en espacios de ocio y tiempo libre.
- Organizar y desarrollar el entrenamiento en estrategias cognitivas básicas y alfabetización tecnológica para personas con discapacidad, en colaboración con profesionales de nivel superior.
- Actuar, orientar y apoyar a las familias de personas con discapacidad, en colaboración con profesionales de nivel superior.
- Ejecutar, en colaboración con el tutor/a y/o con el equipo interdisciplinar del centro educativo, los programas educativos del alumnado con necesidades educativas especiales (ACNEE) en su aula de referencia.
- Implementar los programas de autonomía e higiene personal en el aseo del alumnado con necesidades educativas especiales (ACNEE), participando con el equipo interdisciplinar del centro educativo.
- Dinamizar la planificación, desarrollo y evaluación de intervenciones y proyectos comunitarios y de participación ciudadana que se desarrollen entre los diferentes agentes que configuran una comunidad o una zona territorial.
- Establecer estrategias de comunicación y difusión de los diferentes proyectos y actuaciones comunitarias.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Primeros auxilios	1	Habilidades sociales	5
Contexto de la intervención social	4	Atención a las unidades de convivencia	8
Inserción sociolaboral	6	Apoyo a la intervención educativa	6
Mediación comunitaria	4	Sistemas aumentativos y alternativos de comunicación	6
Promoción de la autonomía personal	6	Proyecto de integración social	1
Metodología de la intervención social	4	Empresa e iniciativa emprendedora	4
Formación y orientación laboral	3	Formación en centros de trabajo	380 h./año
Lengua extranjera para uso profesional	2		

Puestos de trabajo

- Técnico/a de programas de prevención e inserción social.
- Educador o educadora de equipamientos residenciales de diverso tipo.
- Trabajador o trabajadora familiar.
- Auxiliar de tutela.
- Técnico/a de integración social.
- Educador o educadora de educación especial.
- Monitor o monitora de personas con discapacidad.
- Técnico/a de movilidad básica.
- Mediador/a ocupacional y/o laboral.
- Mediador o mediadora comunitaria e intercultural.
- Técnico/a en empleo con apoyo.
- Técnico/a de acompañamiento laboral.
- Monitor/a de rehabilitación psicosocial.

Competencia general

La competencia general de este título consiste en desarrollar intervenciones de mediación comunicativa para personas sordas, sordociegas y con discapacidad auditiva, que sean usuarias de la lengua de signos española, o con dificultades de comunicación, lenguaje y habla; así como programas de promoción, de las personas sordas usuarias de la lengua de signos española, y de sensibilización social, respetando la idiosincrasia de las personas usuarias.

Unidades de competencia

- Utilizar la lengua de signos española para el ejercicio de sus funciones.
- Asesorar y sensibilizar a individuos, colectivos e instituciones sobre la comunidad sorda.
- Programar, organizar y evaluar las intervenciones de integración social.
- Intervenir, apoyar y acompañar en la creación y desarrollo del tejido asociativo.
- Utilizar la lengua de signos española para el ejercicio de sus funciones.
- Utilizar los sistemas y recursos de apoyo a la comunicación específicos de las personas sordociegas y las técnicas de guía vidente.
- Participar en el desarrollo de programas educativos y formativos para personas sordociegas.
- Realizar intervenciones dirigidas a paliar situaciones de aislamiento en las personas sordociegas.
- Facilitar la interacción de la persona sordociega con su entorno para la realización de gestiones básicas.
- Incorporar la perspectiva de género en los proyectos de intervención social.
- Establecer, adaptar y aplicar sistemas alternativos de comunicación.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Primeros auxilios	1	Habilidades sociales	5
Metodología de la integración social de las personas con dificultades de comunicación, lenguaje y habla	3	Sistemas aumentativos y alternativos de comunicación	6
Sensibilización social y participación	4	Intervención socioeducativa con personas sordociegas	9
Contexto de la mediación comunicativa con personas sordociegas	4	Ámbitos de aplicación de la lengua de signos	5
Lengua de signos	7	Habilidades sociales	1
Intervención con personas con dificultades de comunicación	3	Empresa e iniciativa emprendedora	4
Técnicas de intervención comunicativa	3	Formación en centros de trabajo	380 h./año
Formación y orientación laboral	3		
Lengua extranjera para uso profesional	2		

Puestos de trabajo

- Técnico/a en promoción, atención y formación a personas sordas.
- Agente de desarrollo de la comunidad sorda.
- Agente dinamizador de la comunidad sorda.
- Mediador/a social de la comunidad sorda.
- Mediador/a de personas sordociegas.
- Asistente de personas sordociegas.
- Mediador/a de personas con dificultades de comunicación.

Competencia general

La competencia general de este título consiste en: programar, desarrollar y evaluar intervenciones relacionadas con la promoción de la igualdad de trato y de oportunidades entre mujeres y hombres aplicando estrategias y técnicas del ámbito de la intervención social, detectando situaciones de riesgo de discriminación por razón de sexo y potenciando la participación social de las mujeres.

Unidades de competencia

- Promover y mantener canales de comunicación en el entorno de intervención, incorporando la perspectiva de género.
- Favorecer la participación de las mujeres y la creación de redes estables que, desde la perspectiva de género, impulsen el cambio de actitudes en la sociedad y el «empoderamiento» de las mujeres.
- Detectar e informar a organizaciones, empresas, mujeres y agentes del entorno de intervención sobre relaciones laborales y la creación, acceso y permanencia del empleo en condiciones de igualdad efectiva de mujeres y hombres.
- Participar en la detección, análisis, implementación y evaluación de proyectos para la igualdad efectiva de mujeres y hombres.
- Detectar, prevenir y acompañar en el proceso de atención a situaciones de violencia ejercida contra las mujeres.
- Establecer y mantener relación con los principales agentes comunitarios: población, técnicos y administraciones, dinamizando la relación recíproca entre ellos.
- Promover la participación ciudadana en los proyectos y recursos comunitarios.
- Dinamizar la planificación, desarrollo y evaluación de intervenciones y proyectos comunitarios y de participación ciudadana que se desarrollen entre los diferentes agentes que configuran una comunidad o una zona territorial.
- Intervenir, apoyar y acompañar en la creación y desarrollo del tejido asociativo.
- Establecer estrategias de comunicación y difusión de los diferentes proyectos y actuaciones comunitarias.
- Aplicar procesos y técnicas de mediación en la gestión de conflictos entre agentes comunitarios.
- Incorporar la perspectiva de género en los proyectos de intervención social.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Primeros auxilios	1	Habilidades sociales	5
Metodología de la intervención social	4	Promoción del empleo femenino	9
Desarrollo comunitario	3	Participación social de las mujeres	4
Información y comunicación con perspectiva de género	5	Intervención socioeducativa para la igualdad	7
Prevención de la violencia de género	6	Proyecto de promoción de igualdad de género	1
Ámbitos de intervención para la promoción de la igualdad	6	Empresa e iniciativa emprendedora	4
Formación y orientación laboral	3	Formación en centros de trabajo	380 h./año
Lengua extranjera para uso profesional	2		

Puestos de trabajo

- Promotor o promotora de igualdad de trato y de oportunidades entre mujeres y hombres.
- Promotor o promotora para la igualdad efectiva de mujeres y hombres.
- Técnico o técnica de apoyo en materia de igualdad efectiva de mujeres y hombres.

Competencia general

Confeccionar, tanto a medida como industrialmente, prendas, complementos y otros artículos en textil y piel, cumpliendo con las especificaciones de calidad, seguridad y protección ambiental.

Unidades de competencia

- Reconocer materias primas y productos de confección, calzado y marroquinería.
- Cortar tejidos y laminados.
- Cortar pieles y cueros.
- Preparar materiales, herramientas, máquinas y equipos de confección.
- Ensamblar piezas de tejidos y laminados.
- Ensamblar piezas de pieles y cueros.
- Preparar materiales, herramientas, máquinas y equipos de confección.
- Realizar el acabado de prendas y complementos en textil y piel.
- Realizar acabados especiales de artículos y prendas.
- Preparar materiales, herramientas, máquinas y equipos de confección.
- Realizar el corte y ensamblado a mano en la confección a medida.
- Realizar el acabado de prendas y artículos en confección a medida.
- Atender al cliente en los servicios de realización de vestuario a medida.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Moda y Tendencias	3	Principios de mantenimiento electromecánico	4
Patrones	5	Corte de materiales	7
Confección a medida	9	Confección industrial	10
Información y atención al cliente	3	Acabados en confección	5
Materias textiles y piel	7	Empresa e iniciativa emprendedora	4
Formación y orientación laboral	3	Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Confeccionista.
- Ayudante de sastrería y modistería.
- Especialista en confección.
- Oficial de confección.
- Cortador/a de prendas y artículos textiles.
- Operador/a de máquinas industriales de coser y bordar.
- Cosido y ensamblaje.
- Marcación y corte de prendas y artículos en textil y piel.
- Planchado y acabado.
- Operador/a de máquinas de acabado.

Competencia general

La competencia general de este título consiste en realizar operaciones básicas de mantenimiento electromecánico y carrocería de vehículos, desmontando y montando elementos mecánicos, eléctricos y amovibles del vehículo y ejecutando operaciones básicas de preparación de superficies, operando con la calidad indicada, observando las normas de prevención de riesgos laborales y protección medioambiental correspondientes y, comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.

Unidades de competencia

- Efectuar operaciones de mecanizado básico.
- Desmontar, montar y sustituir elementos amovibles simples de un vehículo.
- Realizar operaciones auxiliares de preparación de superficies.
- Desmontar, montar y sustituir elementos mecánicos simples del vehículo.
- Desmontar, montar y sustituir elementos eléctricos simples del vehículo.

Módulos

MÓDULOS 1º		Horas/ semana	MÓDULOS 2º		Horas/ semana
Mecanizado y soldadura		4	Amovibles		10
Electricidad del vehículo		4	Preparación de superficies		7
Mecánica del vehículo		7	Ciencias aplicadas II		6
Ciencias aplicadas I		6	Comunicación y sociedad II		6
Comunicación y sociedad I		6			
FCT	Prevención de riesgos laborales	2	FCT	Estancia formativa en empresas II	120 h./año
	Estancia formativa en empresas I	120 h./año			

Puestos de trabajo

- Ayudante en el área de carrocería.
- Auxiliar de almacén de recambios.
- Operario empresas de sustitución de lunas.
- Ayudante en el área de electromecánica.
- Operario de taller de mecánica rápida.

Competencia general

Realizar las operaciones de reparación, montaje de accesorios y transformaciones del vehículo en el área de carrocería, bastidor, cabina y equipos o aperos, ajustándose a procedimientos y tiempos establecidos, cumpliendo con las especificaciones de calidad, seguridad y protección ambiental.

Unidades de competencia

- Sustituir y/o reparar elementos amovibles de un vehículo.
- Realizar la reparación de elementos metálicos y sintéticos.
- Realizar el conformado de elementos metálicos y reformas de importancia.
- Sustituir y/o reparar elementos fijos no estructurales del vehículo total o parcialmente.
- Sustituir elementos fijos del vehículo total o parcialmente.
- Realizar la preparación, protección e igualación de superficies de vehículos.
- Reparar la estructura del vehículo.
- Efectuar el embellecimiento de superficies.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Elementos amovibles	6	Preparación de superficies	9
Elementos metálicos y sintéticos	9	Elementos estructurales del vehículo	8
Elementos fijos	9	Embellecimiento de superficies	9
Mecanizado básico	3	Empresa e iniciativa emprendedora	4
Formación y orientación laboral	3	Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Chapista reparador/a de carrocería de automóviles, vehículos pesados, tractores, maquinaria agrícola, de industrias extractivas, de construcción y obras públicas y material ferroviario.
- Instalador/a de lunas y montador de accesorios.
- Pintor/a de carrocería de automóviles, vehículos pesados, tractores, maquinaria agrícola, de industrias extractivas, de construcción y obras públicas y material ferroviario.

Competencia general

Realizar operaciones de mantenimiento, montaje de accesorios y transformaciones en las áreas de mecánica, hidráulica, neumática y electricidad del sector de automoción, ajustándose a procedimientos y tiempos establecidos, cumpliendo con las especificaciones de calidad, seguridad y protección ambiental.

Unidades de competencia

- Mantener los sistemas de carga y arranque de vehículos.
- Mantener los circuitos eléctricos auxiliares de vehículos.
- Mantener los sistemas de seguridad y confortabilidad de vehículos.
- Mantener el motor térmico.
- Mantener los sistemas auxiliares del motor térmico.
- Mantener los sistemas hidráulicos y neumáticos, dirección y suspensión.
- Mantener los sistemas de transmisión y frenos.

Módulos			
MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Mecanizado básico	3	Sistemas auxiliares del motor	10
Motores	7	Sistemas de transmisión y frenado	6
Circuitos de fluidos. Suspensión y dirección	8	Circuitos eléctricos auxiliares del vehículo	5
Sistemas de carga y arranque	9	Sistemas de seguridad y confortabilidad	5
Formación y orientación laboral	3	Empresa e iniciativa emprendedora	4
		Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Electronicista de vehículos.
- Electricista electrónico de mantenimiento y reparación en automoción.
- Mecánico/a de automóviles.
- Electricista de automóviles.
- Electromecánico de automóviles.
- Mecánico/a de motores y sus sistemas auxiliares de automóviles y motocicletas.
- Reparador/a sistemas neumáticos e hidráulicos.
- Reparador/a sistemas de transmisión y frenos.
- Reparador/a sistemas de dirección y suspensión.
- Operario/a de ITV.
- Instalador/a de accesorios en vehículos.
- Operario/a de empresas dedicadas a la fabricación de recambios.
- Electromecánico de motocicletas.
- Vendedor/distribuidor de recambios y equipos de diagnóstico.

Competencia general

Organizar, programar y supervisar la ejecución de las operaciones de mantenimiento y su logística en el sector de automoción, diagnosticando averías en casos complejos, y garantizando el cumplimiento de las especificaciones establecidas por la normativa y por el fabricante del vehículo.

Unidades de competencia

- Planificar los procesos de reparación de los sistemas eléctricos, electrónicos, de seguridad y confortabilidad, controlando la ejecución de los mismos.
- Planificar los procesos de reparación de los sistemas de transmisión de fuerza y trenes de rodaje, controlando la ejecución de los mismos.
- Planificar los procesos de reparación de los motores térmicos y sus sistemas auxiliares controlando la ejecución de los mismos.
- Planificar los procesos de reparación de elementos amovibles y fijos no estructurales, controlando la ejecución de los mismos.
- Planificar los procesos de protección, preparación y embellecimiento de superficies, controlando la ejecución de los mismos.
- Planificar los procesos de reparación de estructuras de vehículos, controlando la ejecución de los mismos.
- Gestionar el mantenimiento de vehículos y la logística asociada, atendiendo a criterios de eficacia, seguridad y calidad.

Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Sistemas eléctricos y de seguridad y confortabilidad	7	Tratamiento y recubrimiento de superficies	10
Sistemas de transmisión de fuerzas y trenes de rodaje	6	Estructuras del vehículo	9
Motores térmicos y sus sistemas auxiliares	6	Gestión y logística del mantenimiento de vehículos	4
Elementos amovibles y fijos no estructurales	6	Proyecto de automoción	1
Formación y orientación laboral	3	Técnicas de comunicación y de relaciones	2
Lengua extranjera para uso profesional	2	Empresa e iniciativa emprendedora	4
		Formación en centros de trabajo	380 h./año

Puestos de trabajo

- Jefe/a del área de electromecánica.
- Jefe/a de taller de vehículos de motor.
- Encargado/a de ITV.
- Perito tasador de vehículos.
- Encargado/a de área de recambios.
- Encargado/a de área comercial.
- Jefe/a del área de carrocería: chapa y pintura.

Apéndice

ADG Administración y Gestión

- ADG-101 Servicios Administrativos
Título: Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero (BOE 05-III-2014)
Currículo: Decreto 49/2016, de 10 de agosto (BOPA 17-VIII-2016)
- ADG-201 Gestión administrativa
Título: Real Decreto 1631/2009, de 30 de octubre (BOE 01-XII-2009)
Currículo: Decreto 182/2012, de 8 de agosto (BOPA 16-VIII-2012)
- ADG-301 Administración y finanzas
Título: Real Decreto 1584/2011, de 4 de noviembre (BOE 15-XII-2011)
Currículo: Decreto 119/2013, de 11 de diciembre (BOPA 23-XII-2013)
- ADG-302 Asistencia a la dirección
Título: Real Decreto 1582/2011, de 4 de noviembre (BOE 15-XII-2011)
Currículo: Decreto 5/2014, de 28 de enero (BOPA 08-II-2014)

AFD Actividades Físicas y Deportivas

- AFD21 Conducción de Actividades Físicas y Deportivas en el Medio Natural.
Título: Real Decreto 2049/95, de 22 de diciembre (BOE 14-II-1996)
Currículo: Real Decreto 1263/97, de 24 de julio (BOE 12-IX-1997)
- AFD31 Animación de Actividades Físicas y Deportivas.
Título: Real Decreto 2048/95, de 22 de diciembre (BOE 09-II-1996)
Currículo: Real Decreto 1262/97, de 24 de julio (BOE 11-IX-1997)

AGA Agraria

- AGA-103 Aprovechamientos Forestales
Título: Real Decreto 356/2014, de 16 de mayo (BOE 29-V-2009)
Currículo: Decreto 49/2016, de 10 de agosto (BOPA 17-VIII-2016)
- AGA-201 Producción agroecológica
Título: Real Decreto 1633/2009, de 30 de octubre (BOE 20-XI-2009)
Currículo: Decreto 139/2010, de 27 de octubre (BOPA 16-XI-2010)
- AGA-204 Jardinería y floristería
Título: Real Decreto 1129/2010, de 10 de septiembre (BOE 08-X-2010)
Currículo: Decreto 162/2012, de 11 de julio (BOPA 18-VII-2012)
- AGA-205 Aprovechamiento y conservación del medio natural
Título: Real Decreto 1071/2012, de 13 de julio (BOE 15-VIII-2012)
Currículo: Decreto 96/2014, de 22 de octubre (BOPA 03-XI-2014)
- AGA-302 Gestión forestal y del medio natural
Título: Real Decreto 260/2011, de 28 de febrero (BOE 07-IV-2011)
Currículo: Decreto 8/2014, de 28 de enero (BOPA 08-II-2014)

ARG Artes Gráficas

- ARG-202 Impresión gráfica
Título: Real Decreto 1590/2011, de 4 de noviembre (BOE 15-XII-2011)
Currículo: Decreto 105/2013, de 20 de noviembre (BOPA 28-XI-2013)
- ARG-203 Preimpresión digital
Título: Real Decreto 1586/2011, de 4 de noviembre (BOE 15-XII-2011)
Currículo: Decreto 110/2013, de 27 de noviembre (BOPA 14-XII-2013)
- ARG-301 Diseño y Edición de Publicaciones Impresas y Multimedia
Título: Real Decreto 174/2013, de 8 de marzo (BOE 08-IV-2013)
Currículo: Decreto 102/2014, de 29 de octubre (BOPA 14-XI-2014)

COM Comercio y Marketing

- COM-101 Servicios Comerciales
Título: Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero (BOE 05-III-2014)
Currículo: Decreto 49/2016, de 10 de agosto (BOPA 17-VIII-2016)
- COM-201 Actividades comerciales
Título: Real Decreto 1688/2011, de 18 de noviembre (BOE 27-XII-2011)
Currículo: Decreto 56/2013, de 24 de julio (BOPA 02-VIII-2013)
- COM-301 Comercio internacional
Título: Real Decreto 1574/2011, de 4 de noviembre (BOE 13-XII-2011)
Currículo: Decreto 4/2014, de 28 de enero (BOPA 08-II-2014)
- COM-302 Gestión de ventas y espacios comerciales
Título: Real Decreto 1573/2011, de 4 de noviembre (BOE 13-XII-2011)
Currículo: Decreto 7/2014, de 28 de enero (BOPA 08-II-2014)
- COM-303 Transporte y logística
Título: Real Decreto 1572/2011, de 4 de noviembre (BOE 13-XII-2011)
Currículo: Decreto 12/2014, de 28 de enero (BOPA 08-II-2014)
- COM-304 Marketing y publicidad
Título: Real Decreto 1571/2011, de 4 de noviembre (BOE 13-XII-2011)

ELE Electricidad y Electrónica

- ELE-101 Electricidad y electrónica
Título: Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero (BOE 05-III-2014)
Currículo: Decreto 49/2016, de 10 de agosto (BOPA 17-VIII-2016)
- ELE-202 Instalaciones eléctricas y automáticas
Título: Real Decreto 177/2008, de 8 de febrero (BOE 01-III-2008)
Currículo: Decreto 71/2009, de 22 de julio (BOPA 18-VIII-2009)
- ELE-203 Instalaciones de telecomunicaciones
Título: Real Decreto 1632/2009, de 30 de octubre (BOE 19-XI-2009)
Currículo: Decreto 138/2010, de 27 de octubre (BOPA 16-XI-2010)
- ELE-301 Mantenimiento electrónico
Título: Real Decreto 1578/2011, de 4 de noviembre (BOE 15-XII-2011)
Currículo: Decreto 18/2014, de 5 de febrero (BOPA 12-II-2014)

- ELE-302 Sistemas electrotécnicos y automatizados
Título: Real Decreto 1127/2010, de 10 de septiembre (BOE 08-X-2010)
Currículo: Decreto 192/2012, de 8 de agosto (BOPA 18-VIII-2012)
- ELE-303 Automatización y robótica industrial
Título: Real Decreto 1581/2011, de 4 de noviembre (BOE 15-XII-2011)
Currículo: Decreto 10/2014, de 28 de enero (BOPA 08-II-2014)
- ELE-304 Sistemas de telecomunicaciones e informáticos
Título: Real Decreto 883/2011, de 24 de junio (BOE 23-VII-2011)
Currículo: Decreto 21/2014, de 5 de febrero (BOPA 12-II-2014)

ENA Energía y Agua

- ENA-301 Eficiencia energética y energía solar térmica
Título: Real Decreto 1177/2008, de 11 de julio (BOE 28-VII-2008)
Currículo: Decreto 52/2010, de 16 de junio (BOPA 25-VI-2010)

EOC Edificación y Obra Civil

- EOC-301 Proyectos de edificación
Título: Real Decreto 690/2010, de 20 de mayo (BOE 12-VI-2010)
Currículo: Decreto 189/2012, de 8 de agosto (BOPA 18-VIII-2012)
- EOC-302 Proyectos de obra civil
Título: Real Decreto 386/2011, de 18 de marzo (BOE 14-IV-2011)
Currículo: Decreto 16/2014, de 5 de febrero (BOPA 12-II-2014)

FME Fabricación Mecánica

- FME-101 Fabricación y montaje
Título: Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero (BOE 05-III-2014)
Currículo: Decreto 49/2016, de 10 de agosto (BOPA 17-VIII-2016)
- FME-202 Mecanizado
Título: Real Decreto 1398/2007, de 29 de octubre (BOE 24-XI-2007)
Currículo: Decreto 100/2008, de 23 de septiembre (BOPA 04-X-2008)
- FME-203 Soldadura y calderería
Título: Real Decreto 1692/2007, de 14 de diciembre (BOE 17-I-2008)
Currículo: Decreto 82/2009, de 22 de julio (BOPA 24-VIII-2009)
- FME-301 Construcciones metálicas
Título: Real Decreto 174/2008, de 8 de febrero (BOE 29-II-2008)
Currículo: Decreto 83/2009, de 22 de julio, (BOPA 24-VIII-2009)
- FME-302 Diseño en fabricación mecánica
Título: Real Decreto 1630/2009, de 30 de octubre (BOE 01-XII-2009)
Currículo: Decreto 135/2010, de 27 de octubre (BOPA 12-XI-2010)
- FME-304 Programación de la producción en fabricación mecánica
Título: Real Decreto 1687/2007, de 14 de diciembre (BOE 16-I-2008)
Currículo: Decreto 84/2009, de 22 de julio (BOPA 24-VIII-2009)

HOT Hostelería y Turismo

- HOT-101 Cocina y restauración
Título: Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero (BOE 05-III-2014)
Currículo: Decreto 49/2016, de 10 de agosto (BOPA 17-VIII-2016)
- HOT-201 Cocina y Gastronomía
Título: Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre (BOE 23-XI-2007)
Currículo: Decreto 101/20088, de 23 de septiembre (BOPA 04-X-2008)
- HOT-203 Servicios en restauración
Título: Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre (BOE 18-I-2008)
Currículo: Decreto 72/2009, de 22 de julio (BOPA 18-VIII-2009)
- HOT-301 Agencia de viajes y gestión de eventos
Título: Real Decreto 1254/2009, de 24 de julio (BOE 05-IX-2009)
Currículo: Decreto 137/2010, de 27 de octubre (BOPA 15-XI-2010)
- HOT-302 Gestión de alojamientos turísticos
Título: Real Decreto 1686/2007, de 14 de diciembre (BOE 15-I-2008)
Currículo: Decreto 80/2009, de 22 de julio (BOPA 21-VIII-2009)
- HOT-303 Guía, información y asistencia turísticas
Título: Real Decreto 1255/2009, de 24 de julio (BOE 05-IX-2009)
Currículo: Decreto 136/2010, de 27 de octubre (BOPA 15/11/2010)
- HOT-304 Dirección de Servicios de Restauración
Título: Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo (BOE 12-VI-2010)
Currículo: Decreto 186/2012, de 8 de agosto (BOPA 17-VIII-2012)
- HOT-306 Dirección de cocina
Título: Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo (BOE 12-VI-2010)
Currículo: Decreto 185/2012, de 8 de agosto (BOPA 17-VIII-2012)

IFC Informática y Comunicaciones

- IFC-102 Informática de Oficina
Título: Real Decreto 356/2014, de 16 de mayo (BOE 29-V-2009)
Currículo: Decreto 49/2016, de 10 de agosto (BOPA 17-VIII-2016)
- IFC-201 Sistemas microinformáticos y redes
Título: Real Decreto 1691/2007, de 14 de diciembre (BOE 17-I-2008)
Currículo: Decreto 73/2009, de 22 de julio (BOPA 18-VIII-2009)
- IFC-301 Administración de sistemas informáticos en red
Título: Real Decreto 1629/2009, de 30 de octubre (BOE 18-XI-2009)
Currículo: Decreto 134/2010, de 27 de octubre (BOPA 12-XI-2010)
- IFC-302 Desarrollo de aplicaciones multiplataforma
Título: Real Decreto 450/2010 de 16 de abril (BOE 20-V-2010)
Currículo: Decreto 183/2012, de 8 de agosto (BOPA 16-VIII-2012)
- IFC-303 Desarrollo de aplicaciones web
Título: Real Decreto 686/2010 de 20 de mayo (BOE 12-VI-2010)
Currículo: Decreto 184/2012, de 8 de agosto (BOPA 16-VIII-2012)

IMA Instalación y Mantenimiento

- IMA-201 Mantenimiento electromecánico
Título: Real Decreto 1589/2011, de 4 de noviembre (BOE 15-XII-2011)
Currículo: Decreto 115/2013, de 11 de diciembre (BOPA 23-XII-2013)
- IMA-203 Instalaciones de producción de calor
Título: Real Decreto 1792/2010, de 30 de diciembre (BOE 02-II-2011)
Currículo: Decreto 187/2012, de 8 de agosto (BOPA 17-VIII-2012)
- IMA-204 Instalaciones frigoríficas y de climatización
Título: Real Decreto 1793/2010, de 30 de diciembre (BOE 02-II-2011)
Currículo: Decreto 161/2012, de 11 de julio (BOPA 18-VII-2012)
- IMA-301 Desarrollo de proyectos de instalaciones térmicas y de fluidos
Título: Real Decreto 219/2008, de 15 de febrero (BOE 04-III-2008)
Currículo: Decreto 78/2009, de 22 de julio (BOPA 21-VIII-2009)
- IMA-302 Mecatrónica industrial
Título: Real Decreto 1576/2011, de 4 de noviembre (BOE 10-XII-2011)
Currículo: Decreto 17/2014, de 5 de febrero (BOPA 12-II-2014)
- IMA-303 Mantenimiento de instalaciones térmicas y de fluidos
Título: Real Decreto 220/2008, de 30 de diciembre, (BOE 04-III-2008)
Currículo: Decreto 76/2009, de 22 de julio (bopa 19-VIII-2009)
- MSP34 Prevención de Riesgos Profesionales
Título: Real Decreto 1161/2001, de 26 de octubre (BOE 21-XI-2001)
Currículo: Real Decreto 227/2003, de 7 de marzo (BOE 27-III-2003)

IMP Imagen Personal

- IMP-101 Peluquería y Estética
Título: Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero (BOE 05-III-2014)
Currículo: Decreto 49/2016, de 10 de agosto (BOPA 17-VIII-2016)
- IMP-202 Estética y belleza
Título: Real Decreto 256/2011, de 28 de febrero (BOE 07-IV-2011)
Currículo: Decreto 117/2013, de 11 de diciembre (BOPA 23-XII-2013)
- IMP-203 Peluquería y cosmética capilar
Título: Real Decreto 1588/2011, de 4 de noviembre (BOE 15-XII-2011)
Currículo: Decreto 106/2013, de 20 de noviembre (BOPA 28-XI-2013)
- IMP-302 Estética integral y bienestar
Título: Real Decreto 881/2011, de 24 de junio (BOE 23-VII-2011)
Currículo: Decreto 6/2014, de 28 de enero (BOPA 08-II-2014)

IMS Imagen y Sonido

- IMS-201 Vídeo, Disc-jockey y Sonido
Título: Real Decreto 556/2012, de 23 de marzo (BOE 18-IV-2012)
Currículo: Decreto 186/2015 de 19 de noviembre (BOP 27-XI-2015)
- IMS-301 Iluminación, captación y tratamiento de la imagen
Título: Real Decreto 1686/2011, de 18 de noviembre (BOE 27-XII-2011)
Currículo: Decreto 101/2014, de 29 de octubre, (BOPA 14-XI-2014)

- IMS-302 Producción de audiovisuales y espectáculos
Título: Real Decreto 1681/2011, de 18 de noviembre (BOE 16-XII-2011)
Currículo: Decreto 98/2014, de 29 de octubre (BOPA 13-XI-2014)
- IMS-303 Realización de proyectos audiovisuales y espectáculos
Título: Real Decreto 1680/2011, de 18 de noviembre (BOE 16-XII-2011)
Currículo: Decreto 20/2014, de 5 de febrero (BOPA 12-II-2014)
- IMS-304 Sonido para audiovisuales y espectáculos
Título: Real Decreto 1682/2011, de 18 de noviembre (BOE 16-XII-2011)
Currículo: Decreto 11/2014, de 28 de enero (BOPA 08-II-2014)

INA Industrias Alimentarias

- INA-201 Elaboración de productos alimenticios
Título: Real Decreto 452/2010, de 16 de abril (BOE 20-V-2010)
Currículo: Decreto 159/2012, de 11 de julio (BOPA 18-VII-2012)
- INA-207 Panadería, Repostería y Confitería
Título: Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, (BOE 24-XI-2007)
Currículo: Decreto 104/2008, de 23 de septiembre (BOPA 03-X-2008)
- INA-301 Procesos y calidad en la industria alimentaria
Título: Real Decreto 451/2010, de 16 de abril (BOE 20-V-2010)
Currículo: Decreto 188/2012, de 8 de agosto (BOPA 17-VIII-2012)

MAM Madera y Mueble

- MAM-101 Carpintería y mueble
Título: Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero (BOE 05-III-2014)
Currículo: Decreto 49/2016, de 10 de agosto (BOPA 17-VIII-2016)
- MAM-202 Carpintería y Mueble
Título: Real Decreto 1128/2010, de 10 de septiembre (BOE 08-X-2010)
Currículo: Decreto 93/2014, de 22 de octubre (BOPA 30-X-2014)

MAP Marítimo-Pesquera

- MAP-202 Mant.y Control de la Maquinaria de Buques y Embarcaciones
Título: Real Decreto 1072/2012, de 13 de julio (BOE 15-VIII-2012)
Currículo: Decreto 97/2014, de 22 de octubre (BOPA 03-XI-2014)
- MAP-204 Navegación y Pesca de Litoral
Título: Real Decreto 1144/2012, de 27 de julio (BOE 30-VIII-2012)
Currículo: Decreto 95/2014, de 22 de octubre (BOPA 31-X-2014)
- MAP-301 Transporte marítimo y pesca de altura
Título: Real Decreto 1691/2011, de 18 de noviembre (BOE 16-XII-2011)
Currículo: Decreto 94/2014, de 22 de octubre (BOPA 31-X-2014)
- MAP-303 Organización del Mant. de Maquinaria de Buques y Embarcaciones
Título: Real Decreto 1075/2012, de 13 de julio (BOE 15-VIII-2012)
Currículo: Decreto 92/2014, de 22 de octubre (BOPA 30-X-2014)

QUI Química

- QUI-201 Operaciones de Laboratorio
Título: Real Decreto 554/2012, de 23 de marzo (BOE 17-IV-2012)
Currículo: Decreto 104/2013, de 20 de noviembre (BOPA 28-XI-2013)
- QUI-301 Laboratorio de análisis y control de calidad
Título: Real Decreto 1395/2007, de 29 de octubre (BOE 23-XI-2007)
Currículo: Decreto 103/2008, de 23 de septiembre (BOPA 04-X-2008)
- QUI36 Química Ambiental
Título: Real Decreto 812/93, de 28 de mayo (BOE 12-VIII-1993)
Currículo: Real Decreto 1071/93, de 2 de julio (BOE 16-VIII-1993)

SAN Sanidad

- SAN-202 Farmacia y parafarmacia
Título: Real Decreto 1689/2007, de 14 de diciembre (BOE 17-I-2008)
Currículo: Decreto 74/2009, de 22 de julio (BOPA 19-VIII-2009)
- SAN-203 Emergencias sanitarias
Título: Real Decreto 1397/2007, de 29 de octubre (BOE 24-XI-2007)
Currículo: Decreto 76/2013, de 25 de septiembre (BOPA 03-X-2013)
- SAN21 Cuidados Auxiliares de Enfermería
Título: Real Decreto 546/95, de 7 de abril (BOE 05-VI-1995)
Currículo: Real Decreto 558/95, de 7 de abril (BOE 06-VI-1995)
- SAN-301 Anatomía Patológica y Citodiagnóstico
Título: Real Decreto 767/2014, de 12 de septiembre (BOE 04-X-2014)
Currículo: Decreto 189/201, de 19 de noviembre (BOPA 27-XI-2015)
- SAN-303 Documentación y Administración Sanitarias
Título: Real Decreto 768/2014, de 12 de septiembre (BOE 04-X-2014)
Currículo: Decreto 182/2015 de 12 de noviembre (BOPA 20-XI-2015)
- SAN-304 Higiene Bucodental
Título: Real Decreto 769/2014, de 12 de septiembre (BOE 04-X-2014)
Currículo: Decreto 187/2015 de 19 de noviembre (BOPA 27-XI-2015)
- SAN-305 Imagen para el Diagnóstico y Medicina Nuclear
Título: Real Decreto 770/2014, de 12 de septiembre (BOE 04-X-2014)
Currículo: Decreto 185/2015 de 12 de noviembre (BOPA 20-XI-2015)
- SAN-306 Laboratorio Clínico y Biomédico
Título: Real Decreto 771/2014, de 12 de septiembre (BOE 04-X-2014)
Currículo: Decreto 188/2015 de 19 de noviembre (BOPA 27-XI-2015)
- SAN-308 Prótesis dentales
Título: Real Decreto 1687/2011, de 18 de noviembre (BOE 16-XII-2011)
Currículo: Decreto 19/2014, de 5 de febrero (BOPA 12-II-2014)
- SAN310 Salud Ambiental
Título: Real Decreto 540/95, de 7 de abril (BOE 10-VI-1995)
Currículo: Real Decreto 552/95, de 7 de abril (BOE 10-VI-1995)

- SAN-311 Audiología protésica
Título: Real Decreto 1685/2007, de 14 de diciembre (BOE 15-I-2008)
Currículo: Decreto 77/2009, de 22 de julio (BOPA 20-VIII-2009)

SSC Servicios Socioculturales y a la Comunidad

- SSC-201 Atención a personas en situación de dependencia
Título: Real Decreto 1593/2011, de 4 de noviembre (BOE 15-XII-2011)
Currículo: Decreto 55/2013, de 24 de julio (BOPA 02-VIII-2013)
- SSC-301 Animación sociocultural y turística
Título: Real Decreto 1684/2011, de 18 de noviembre (BOE 27-XII-2011)
Currículo: Decreto 9/2014, de 28 de enero (BOPA 08-II-2014)
- SSC-302 Educación Infantil
Título: Real Decreto 1394/2007, de 29 de octubre (BOE 24-XI-2007)
Currículo: Decreto 102/2008, de 23 de septiembre (03-X-2008)
- SSC-303 Integración Social
Título: Real Decreto 1074/2012, de 13 de julio (BOE 15-VIII-2012)
Currículo: Decreto 99/2014, de 29 de octubre (BOPA 13-XI-2014)
- SSC-304 Mediación Comunicativa
Título: Real Decreto 831/2014, de 3 de octubre (BOE 25-X-2014)
Currículo: Decreto 183/2015 de 12 de noviembre (BOPA 20-XI-2015)
- SSC-305 Promoción de Igualdad de Género
Título: Real Decreto 779/2013, de 11 de octubre (BOE)
Currículo: Decreto 100/2014, de 29 de octubre (BOPA 13-XI-2014)

TCP Textil, Confección y Piel

- TCP-202 Confección y moda
Título: Real Decreto 955/2008, de 6 de junio (BOE 24-VI-2008)
Currículo: Decreto 79/2009, de 22 de julio (BOPA 21-VIII-2009)

TMV Transporte y Mantenimiento de Vehículos

- TMV-101 Mantenimiento de vehículos
Título: Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero (BOE 05-III-2014)
Currículo: Decreto 49/2016, de 10 de agosto (BOPA 17-VIII-2016)
- TMV-201 Carrocería
Título: Real Decreto 176/2008, de 8 de febrero (BOE 25-II-2008)
Currículo: Decreto 81/2009, de 22 de julio (BOPA 21-VIII-2009)
- TMV-202 Electromecánica de vehículos automóviles
Título: Real Decreto 453/2010, de 16 de abril (BOE 21-V-2010)
Currículo: Decreto 160/2012, de 11 de julio (BOPA 18-VII-2012)
- TMV-301 Automoción
Título: Real Decreto 1796/2008, de 3 de noviembre (BOE 25-XI-2008)
Currículo: Decreto 75/2009, de 22 de julio (BOPA 19-VIII-2009)

