

Conselleria d'Educació, Cultura i Esport

DECRET 185/2014, de 31 d'octubre, del Consell, pel qual s'establixen vint currículums corresponents als cicles formatius de Formació Professional Bàsica en l'àmbit de la Comunitat Valenciana. [2014/9990]

ÍNDEX

- Preàmbul
- Article 1. Objecte i àmbit d'aplicació
- Article 2. Currículum
- Article 3. Organització i distribució horària
- Article 4. Mòdul professional Formació en Centres de Treball
- Article 5. Espais i equipament
- Article 6. Professorat
- Article 7. Docència d'anglès i valencià
- Article 8. Autonomia dels centres
- Article 9. Tutoria
- Article 10. Requisits dels centres per a impartir estes ensenyances
- Disposició addicional primera. Calendari d'implantació
- Disposició addicional segona. Efectivitat de l'autorització de centres que van impartir programes de Qualificació Professional Inicial.
- Disposició derogatòria única. Derogació normativa
- Disposició final primera. Aplicació i desplegament
- Disposició final segona. Entrada en vigor
- Annex I. Currículum dels mòduls professionals de Comunicació i Societat I, Ciències Aplicades I i Comunicació i Societat I i II.
- Annex II. Currículum dels mòduls professionals de Formació i Orientació Laboral I i Formació i Orientació Laboral II.
- Annex III. Títol Professional Bàsic en Servicis Administratius.
- Annex IV. Títol Professional Bàsic en Electricitat i Electrònica.
- Annex V. Títol Professional Bàsic en Fabricació i Muntatge.
- Annex VI. Títol Professional Bàsic en Informàtica i Comunicacions.
- Annex VII. Títol Professional Bàsic en Cuina i Restauració.
- Annex VIII. Títol Professional Bàsic en Manteniment de Vehicles.
- Annex IX. Títol Professional Bàsic en Agrojardineria i Composicions Florals.
- Annex X. Títol Professional Bàsic en Perruqueria i Estètica.
- Annex XI. Títol Professional Bàsic en Servicis Comercials.
- Annex XII. Títol Professional Bàsic en Fusteria i Moble.
- Annex XIII. Títol Professional Bàsic en Reforma i Manteniment d'Edificis.
- Annex XIV. Títol Professional Bàsic en Retocs i Reparació d'Articles Tèxtils i de Pell.
- Annex XV. Títol Professional Bàsic en Tapisseria i Cortinatge.
- Annex XVI. Títol Professional Bàsic en Vidrieria i Terrisseria.
- Annex XVII. Títol Professional Bàsic en Activitats Agropecuàries.
- Annex XVIII. Títol Professional Bàsic en Aprofitaments Forestals.
- Annex XIX. Títol Professional Bàsic en Arts Gràfiques.
- Annex XX. Títol Professional Bàsic en Allotjament i Bugaderia.
- Annex XXI. Títol Professional Bàsic en Indústries Alimentàries.
- Annex XXII. Títol Professional Bàsic en Informàtica d'Oficina.
- Annex XXIII. A i B titulacions requerides per a la impartició del Mòdul professional: Formació i Orientació Laboral.
- Annex XXIV. L'acció tutorial.

PREÀMBUL

La Llei Orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'Educació, modificada per l'apartat cinc de l'article únic de la Llei Orgànica 8/2013, de 9 de desembre, per a la millora de la qualitat educativa, estableix que les administracions educatives desenvoluparan el currículum dels títols de Formació Professional a partir del currículum bàsic.

El Reial Decret 127/2014, de 28 de febrer, pel qual es regulen aspectes específics de la Formació Professional Bàsica de les ensenyances de Formació Professional del sistema educatiu, s'aproven catorze títols

Conselleria de Educación, Cultura y Deporte

DECRETO 185/2014, de 31 de octubre, del Consell, por el que se establecen veinte currículos correspondientes a los ciclos formativos de Formación Profesional Básica en el ámbito de la Comunitat Valenciana. [2014/9990]

ÍNDICE

- Preámbulo
- Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación.
- Artículo 2. Currículo
- Artículo 3. Organización y distribución horaria
- Artículo 4. Módulo profesional Formación en Centros de Trabajo
- Artículo 5. Espacios y equipamiento
- Artículo 6. Profesorado
- Artículo 7. Docencia de inglés y valenciano
- Artículo 8. Autonomía de los centros
- Artículo 9. Tutoría
- Artículo 10. Requisitos de los centros para impartir estas enseñanzas
- Disposición adicional primera. Calendario de implantación
- Disposición adicional segunda. Efectividad de la autorización de centros que vinieran impartiendo programas de Cualificación Profesional Inicial.
- Disposición derogatoria única. Derogación normativa
- Disposición final primera. Aplicación y desarrollo
- Disposición final segunda. Entrada en vigor
- Anexo I. Currículo de los módulos profesionales de Comunicació y Sociedad I, Ciencias Aplicadas I y Comunicación y Sociedad I y II.
- Anexo II. Currículo de los módulos profesionales de Formación y Orientación Laboral I y Formación y Orientación Laboral II.
- Anexo III. Título Profesional Básico en Servicios Administrativos.
- Anexo IV. Título Profesional Básico en Electricidad y Electrónica.
- Anexo V. Título Profesional Básico en Fabricación y Montaje.
- Anexo VI. Título Profesional Básico en Informática y Comunicaciones.
- Anexo VII. Título Profesional Básico en Cocina y Restauración.
- Anexo VIII. Título Profesional Básico en Mantenimiento de Vehículos.
- Anexo IX. Título Profesional Básico en Agrojardinería y Composiciones Florales.
- Anexo X. Título Profesional Básico en Peluquería y Estética.
- Anexo XI. Título Profesional Básico en Servicios Comerciales.
- Anexo XII. Título Profesional Básico en Carpintería y Mueble.
- Anexo XIII. Título Profesional Básico en Reforma y Mantenimiento de Edificios.
- Anexo XIV. Título Profesional Básico en Arreglo y Reparación de Artículos Textiles y de Piel.
- Anexo XV. Título Profesional Básico en Tapicería y Cortinaje.
- Anexo XVI. Título Profesional Básico en Vidriería y Alfarería.
- Anexo XVII. Título Profesional Básico en Actividades Agropecuarias.
- Anexo XVIII. Título Profesional Básico en Aprovechamientos Forestales.
- Anexo XIX. Título Profesional Básico en Artes Gráficas.
- Anexo XX. Título Profesional Básico en Alojamiento y Lavandería.
- Anexo XXI. Título Profesional Básico en Industrias Alimentarias.
- Anexo XXII. Título Profesional Básico en Informática de Oficina.
- Anexo XXIII. A y B Titulaciones requeridas para la impartición del Módulo profesional: Formación y Orientación Laboral.
- Anexo XXIV. La acción tutorial.

PREÁMBULO

La Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, modificada por el apartado cinco del artículo único de la Ley Orgánica 8/2013, de 9 de diciembre, para la mejora de la calidad educativa, establece que las administraciones educativas desarrollarán el currículum de los títulos de formación profesional, a partir del currículum básico.

El Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la formación profesional básica de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo, se aprueban

professionals bàsics, es fixen els seus currículums bàsics i es modifica el Reial Decret 1850/2009, de 4 de desembre, sobre expedició de títols acadèmics i professionals corresponents a les ensenyances establides en la Llei Orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'Educació, ha establert les condicions específiques d'ordenació de la Formació Professional Bàsica i catorze títols d'estes ensenyances. Així mateix, en la disposició final tercera establíx que el primer curs dels cicles de Formació Professional Bàsica s'implantarà en el curs escolar 2014-2015.

El Reial Decret 356/2014, de 16 de maig, pel qual s'establixen set títols de Formació Professional Bàsica del catàleg de títols de les ensenyances de Formació Professional amplia els títols de Formació Professional Bàsica establits en el Reial Decret 127/2014, de 28 de febrer.

L'Estatut d'Autonomia de la Comunitat Valenciana, en l'article 53, establíx que és competència exclusiva de la Generalitat la regulació i l'administració de l'ensenyança en tota la seua extensió, nivells i graus, modalitats i especialitats, en l'àmbit de les seues competències, sense perjudi del que disposen l'article 27 de la Constitució i les lleis orgàniques que, d'acord amb l'apartat 1 de l'article 81, la despleguen.

Una vegada aprovat i publicat en el *Boletín Oficial del Estado* la normativa d'ordenació de la Formació Professional Bàsica i que se n'hagen fixat les ensenyances mínimes, els continguts bàsics de les quals representen el 55 per cent de la duració total del currículum d'este cicle formatiu, establida en 2.000 hores, és procedent, tenint en compte els aspectes definits en la normativa anteriorment esmentada, establir el currículum complet d'estes noves ensenyances de Formació Professional Bàsica vinculades al títol mencionat en l'àmbit d'esta comunitat autònoma, ampliant i contextualitzant els continguts dels mòduls professionals, i respectant-ne el perfil professional.

Les ensenyances de Formació Professional Bàsica que formen part de les ensenyances de Formació Professional del sistema educatiu valencià s'establixen en el Decret 135/2014, de 8 d'agost de 2014, del Consell, pel qual es regulen els cicles formatius de Formació Professional Bàsica en l'àmbit de la Comunitat Valenciana.

Este marc normatiu fa necessari establir les condicions d'implantació de la Formació Professional Bàsica en l'àmbit de gestió de la Generalitat Valenciana, així com establir el currículum dels cicles formatius corresponents als títols professionals bàsics establits, en compliment del que regula l'article 5 del mencionat Reial Decret 127/2014, de 28 de febrer.

Així mateix, els currículums dels cicles formatius, que figuren en els annexos d'este decret, s'establixen des del respecte a l'autonomia pedagògica, organitzativa i de gestió dels centres que impartixen Formació Professional, impulsant estes el treball en equip del professorat i el desenvolupament de plans de formació, investigació i innovació en el seu àmbit docent i les actuacions que afavorisquen la millora contínua dels processos formatius.

D'altra banda, els centres de Formació Professional desenvoluparan els currículums establits en este decret, tenint en compte les característiques de l'alumnat, amb especial atenció a les necessitats de les persones amb discapacitat.

Finalment, cal precisar que el currículum d'estos cicles formatius integra aspectes científics, tecnològics i organitzatius i les competències de l'aprenentatge permanent de les ensenyances establides per aconseguir que l'alumnat adquirisca una visió global dels processos productius propis del perfil professional corresponent i poder continuar estudis en el sistema educatiu.

Fent ús de les competències de l'article 53 de l'Estatut d'Autonomia de la Comunitat Valenciana, oït el Consell Valencià de Formació Professional, consultats els agents socials, a proposta de la consellera d'Educació, Cultura i Esport, conforme amb el Consell Jurídic Consultiu de la Comunitat Valenciana, i amb la deliberació prèvia del Consell, en la reunió del dia 31 d'octubre de 2014,

DECRETE

Article 1. Objecte i àmbit d'aplicació

1. Este decret té per objecte establir els currículums corresponents als cicles formatius de Formació Professional Bàsica en l'àmbit de la Comunitat Valenciana, tenint en compte les característiques sociopro-

profesionales básicos, se fijan sus currículos básicos y se modifica el Real Decreto 1850/2009, de 4 de diciembre, sobre expedición de títulos académicos y profesionales correspondientes a las enseñanzas establecidas en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, ha establecido las condiciones específicas de ordenación de la Formación Profesional Básica y catorce títulos de estas enseñanzas. Asimismo, en su disposición final tercera, establece que el primer curso de los ciclos de Formación Profesional Básica se implantará en el curso escolar 2014-2015.

El Real Decreto 356/2014, de 16 de mayo, por el que se establecen siete títulos de Formación Profesional Básica del catálogo de títulos de las enseñanzas de Formación Profesional amplia los títulos de Formación Profesional Básica, establecidos en el Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero.

El Estatut d'Autonomia de la Comunitat Valenciana, en su artículo 53, establece que es de la competencia exclusiva de la Generalitat la regulación y administración de la enseñanza en toda su extensión, niveles y grados, modalidades y especialidades, en el ámbito de sus competencias, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 27 de la Constitución y en las Leyes Orgánicas que, conforme al apartado 1 de su artículo 81, la desarrollen.

Una vez aprobado y publicado en el *Boletín Oficial del Estado* la normativa de ordenación de la Formación Profesional Básica y se fijan sus enseñanzas mínimas, cuyos contenidos básicos representan el 55 por ciento de la duración total del currículo de este ciclo formativo, establecida en 2000 horas, procede, teniendo en cuenta los aspectos definidos en la normativa anteriormente citada, establecer el currículo completo de estas nuevas enseñanzas de Formación Profesional Básica vinculadas al título mencionado en el ámbito de esta comunidad autónoma, ampliando y contextualizando los contenidos de los módulos profesionales, respetando el perfil profesional del mismo.

Las enseñanzas de Formación Profesional Básica que forman parte de las enseñanzas de Formación Profesional del sistema educativo valenciano se establecen en el Decreto 135/2014, de 8 de agosto, del Consell, por el que se regulan los ciclos formativos de Formación Profesional Básica en el ámbito de la Comunitat Valenciana.

Este marco normativo hace necesario establecer las condiciones de implantación de la Formación Profesional Básica en el ámbito de gestión de la Generalitat, así como establecer el currículo de los ciclos formativos correspondientes a los títulos profesionales básicos establecidos, en cumplimiento de lo regulado en el artículo 5 del citado Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero.

Asimismo, los currículos de los ciclos formativos, que figuran en los anexos del presente Decreto, se establecen desde el respeto a la autonomía pedagógica, organizativa y de gestión de los centros que imparten formación profesional, impulsando estos el trabajo en equipo del profesorado y el desarrollo de planes de formación, investigación e innovación en su ámbito docente y las actuaciones que favorezcan la mejora continua de los procesos formativos.

Por otra parte, los centros de formación profesional desarrollarán los currículos establecidos en este decreto, teniendo en cuenta las características de los alumnos y las alumnas, con especial atención a las necesidades de las personas con discapacidad.

Finalmente, cabe precisar, que el currículo de estos ciclos formativos integra aspectos científicos, tecnológicos y organizativos y las competencias del aprendizaje permanente de las enseñanzas establecidas para lograr que alumnos y alumnas adquieran una visión global de los procesos productivos propios del perfil profesional correspondiente y poder continuar estudios en el sistema educativo.

En uso de las competencias del artículo 53 del Estatut d'Autonomia de la Comunitat Valenciana, oïdo el Consejo Valenciano de Formación Profesional, consultados los agentes sociales, a propuesta de la consellera de Educación, Cultura y Deporte, conforme con el Consell Jurídic Consultiu de la Comunitat Valenciana, y previa deliberación del Consell, en la reunión del día 31 de octubre de 2014,

DECRETO

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación

1. El presente decreto tiene por objeto establecer los currículos correspondientes a los ciclos formativos de Formación Profesional Básica en el ámbito de la Comunitat Valenciana, teniendo en cuenta las

ductives, laborals i educatives de la Comunitat Valenciana. A estos efectos, la identificació del títol, el perfil professional que s'expressa per la competència general, les competències professionals, personals, socials, i les competències per a l'aprenentatge permanent, la relació de qualificacions i, si és el cas, les unitats de competència del Catàleg Nacional de Qualificacions Professionals, així com l'entorn professional i la prospectiva del títol en el sector o sectors són els que es definixen en els títols professionals bàsics regulats en el Reial Decret 127/2014, de 28 de febrer, i en el Reial Decret 356/2014, de 16 de maig.

2. El que disposa este decret serà aplicable en els centres docents que desenrotllen les ensenyances dels cicles de Formació Professional Bàsica ubicats en l'àmbit territorial de la Comunitat Valenciana.

Article 2. Currículum

1. La duració total de cada un dels currículums dels cicles de Formació Professional Bàsica és de 2.000 hores.

2. Els seus objectius generals, els mòduls professionals i els objectius dels mòduls professionals mencionats, expressats en termes de resultats d'aprenentatge i els seus criteris d'avaluació, així com les orientacions pedagògiques, són els que s'establixen per a cada un en el Reial Decret 127/2014, de 28 de febrer, i en el Reial Decret 356/2014, de 16 de maig.

3. En el currículum corresponent a la Comunitat Valenciana, el contingut dels mòduls professionals associats als blocs comuns en mòdul de Comunicació i Societat I, mòdul de Comunicació i Societat II i mòdul de Ciències Aplicades I és el que s'establix en l'annex I.

4. El currículum del mòdul de Ciències Aplicades II, dels cicles de Formació Professional Bàsica, s'establix per a cada un dels currículums en els annexos III a XXII d'este decret.

5. En el currículum corresponent a la Comunitat Valenciana s'incorporen dos mòduls professionals no associats a unitats de competència denominats Formació i Orientació Laboral I i Formació i Orientació Laboral II, establits en l'annex II d'este decret.

6. El currículum dels mòduls professionals associats a unitats de competència del Catàleg Nacional de Qualificacions Professionals s'establix en els annexos III a XXII d'este decret.

Article 3. Organització i distribució horària

La impartició dels mòduls professionals de cada un dels currículums dels cicles de Formació Professional Bàsica s'organitzarà en dos cursos acadèmics. La temporalització en cada curs acadèmic, la seua càrrega lectiva completa i la distribució horària setmanal es concreten en els annexos III a XXII d'este decret.

Article 4. Mòdul professional Formació en Centres de Treball

El mòdul professional de Formació en Centres de Treball es realitzarà, amb caràcter general, durant el tercer trimestre del segon curs. En els annexos es regula amb caràcter excepcional la fixació de dos unitats formatives per a la realització de la Formació en Centres de Treball, una al final del primer curs i una altra al final del segon.

Article 5. Espais i equipament

Els espais mínims que han de reunir els centres educatius per a permetre el desenrotllament de les ensenyances dels cicles de Formació Professional Bàsica, complint la normativa sobre prevenció de riscos laborals, així com la normativa sobre seguretat i salut en el lloc de treball, així com sobre igualtat d'oportunitats, disseny per a tots i accessibilitat universal, són els establits en els annexos III a XXII d'este decret.

Els espais formatius establits poden ser ocupats per diferents grups d'alumnat que cursen el mateix o altres cicles formatius o etapes educatives, i no necessàriament han de diferenciar-se per mitjà de tancaments.

L'equipament, a més de ser el necessari i suficient per a garantir l'adquisició dels resultats d'aprenentatge i la qualitat de l'ensenyança a l'alumnat segons el sistema de qualitat adoptat, haurà de complir les condicions següents:

1. Els equips, màquines, etc. disposaran de la instal·lació necessària perquè funcionen correctament, i compliran les normes de seguretat i de prevenció de riscos i totes les altres que siguin aplicables.

características socio-productivas, laborales y educativas de la Comunitat Valenciana. A estos efectos, la identificación del título, el perfil profesional que viene expresado por la competencia general, las competencias profesionales, personales, sociales y las competencias para el aprendizaje permanente, la relación de cualificaciones y, en su caso, las unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, así como el entorno profesional y la prospectiva del título en el sector o sectores, son los que se definen en los títulos profesionales básicos regulados en el Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero y en el Real Decreto 356/2014, de 16 de mayo.

2. Lo dispuesto en este decreto será de aplicación en los centros docentes que desarrollen las enseñanzas de los ciclos de Formación Profesional Básica ubicados en el ámbito territorial de la Comunitat Valenciana.

Artículo 2. Currículo

1. La duración total de cada uno de los currículos de los ciclos de Formación Profesional Básica es de 2.000 horas.

2. Sus objetivos generales, los módulos profesionales y los objetivos de dichos módulos profesionales, expresados en términos de resultados de aprendizaje y sus criterios de evaluación, así como las orientaciones pedagógicas, son los que se establecen para cada uno de ellos en el Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, y en el Real Decreto 356/2014, de 16 de mayo.

3. En el currículo propio para la Comunitat Valenciana, el contenido de los módulos profesionales asociados a los bloques comunes Módulo de Comunicación y Sociedad I, Módulo de Comunicación y Sociedad II y Módulo de Ciencias Aplicadas I es el establecido en el anexo I.

4. El currículo del Módulo de Ciencias Aplicadas II, de los ciclos de Formación Profesional Básica se establecen para cada uno de los currículos en los anexos III a XXII del presente decreto.

5. En el currículo propio para la Comunitat Valenciana, se incorporan dos módulos profesionales no asociados a unidades de competencia denominados 'Formación y Orientación Laboral I' y 'Formación y Orientación Laboral II, establecidos en el anexo II del presente decreto.

6. El currículo de los módulos profesionales asociados a unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales se establece en los anexos III a XXII del presente decreto.

Artículo 3. Organización y distribución horaria

La impartición de los módulos profesionales de cada uno de los currículos de los ciclos de Formación Profesional Básica se organizará en dos cursos académicos. La temporalización en cada curso académico, su carga lectiva completa y la distribución horaria semanal se concretan en los anexos III a XXII del presente decreto.

Artículo 4. Módulo profesional Formación en Centros de Trabajo

El módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo se realizará, con carácter general, durante el tercer trimestre del segundo curso. En los anexos se regula con carácter excepcional la fijación de dos unidades formativas para la realización de la formación en centros de trabajo, una al final del primer curso y otra al final del segundo.

Artículo 5. Espacios y equipamiento

Los espacios mínimos que deben reunir los centros educativos para permitir el desarrollo de las enseñanzas de los ciclos de Formación Profesional Básica, cumpliendo con la normativa sobre prevención de riesgos laborales, así como la normativa sobre seguridad y salud en el puesto de trabajo, así como sobre igualdad de oportunidades, diseño para todos y accesibilidad universal, son los establecidos en los anexos III a XXII del presente decreto.

Los espacios formativos establecidos pueden ser ocupados por diferentes grupos de alumnado que cursen el mismo u otros ciclos formativos o etapas educativas, y no necesariamente deben diferenciarse mediante cerramientos.

El equipamiento, además de ser el necesario y suficiente para garantizar la adquisición de los resultados de aprendizaje y la calidad de la enseñanza al alumnado según el sistema de calidad adoptado, deberá cumplir las siguientes condiciones:

1. Los equipos, máquinas, etc. dispondrán de la instalación necesaria para su correcto funcionamiento y cumplirán con las normas de seguridad y prevención de riesgos y con cuantas otras sean de aplicación.

2. La seua quantitat i característiques hauran d'estar en funció del nombre d'alumnes i permetre l'adquisició dels resultats d'aprenentatge, tenint en compte els criteris d'avaluació i els continguts que s'inclouen en cada un dels mòduls professionals que s'impartisquen en els espais mencionats.

Article 6. Professorat

1. Les especialitats del professorat amb assignació docent en els mòduls professionals que constitueixen les ensenyances establides per a cada un dels títols, el currículum dels quals es desplega en els annexos I a XXII d'este decret, són les establides en l'apartat corresponent dels annexos I a XIV del Reial Decret 127/2014, de 28 de març, i en el Reial Decret 356/2014, de 16 de maig.

2. En l'annex XXI A i B d'este decret es determinen les especialitats i, si és el cas, les condicions de formació inicial del professorat amb assignació docent en els mòduls professionals de Formació i Orientació Laboral I i II, regulat en l'article 2 d'este decret.

3. A fi de garantir el compliment de l'article 20 del Reial Decret 127/2014, de 28 de març, i la disposició transitòria segona per a la impartició dels mòduls professionals que el conformen, s'haurà d'acreditar que es complixen tots els requisits establits en l'article esmentat, aportant la documentació següent:

a) Fotocòpia compulsada del títol acadèmic oficial exigít. Quan la titulació presentada estiga vinculada amb el mòdul professional que es desitja impartir, es considerarà que engloba en si mateixa els objectius del mencionat mòdul. En cas contrari, a més de la titulació, s'aportaran els documents indicats en l'apartat següent.

b) En cas que es desitge justificar que les ensenyances conduents a la titulació aportada engloben els objectius dels mòduls professionals que es pretén impartir:

1r Certificat acadèmic personal dels estudis realitzats, original o fotocòpia compulsada, expedit per un centre oficial, en el qual consten les ensenyances cursades on es detallen les assignatures.

2n Programes dels estudis aportats i cursats per la persona interessada, original o fotocòpia compulsada d'estos, segellats per la mateixa universitat o centre docent oficial o autoritzat corresponent.

c) En el cas de justificació d'experiència docent en centres privats o dependents d'altres administracions diferents de l'educativa, s'aportarà la documentació acreditativa del centre educatiu, amb indicació del temps de docència i les matèries, assignatures o mòduls professionals impartits. Els mencionats documents hauran d'estar visats per la Inspecció Educativa per als centres privats o per l'autoritat de què depenga el centre en el cas d'altres administracions diferents de l'educativa.

4. Els professors i les professores que impartisquen els mòduls professionals de Comunicació i Societat I i II de forma unitària i no pertanguen a l'especialitat de llengua estrangera o valencià corresponent, hauran d'acreditar la seua competència lingüística d'acord amb el que estableix l'Orde 17/2013, de 15 d'abril, de la Conselleria d'Educació, Cultura i Esport, per la qual es regulen les titulacions administratives que faculden per a l'ensenyament en valencià, del valencià i en llengües estrangeres en les ensenyances no universitàries a la Comunitat Valenciana.

5. A fi de garantir la qualitat d'estes ensenyances, el professorat dels centres docents que no pertanyen a l'Administració educativa ubicats en l'àmbit territorial de la Comunitat, per a poder impartir els mòduls professionals que conformen els respectius cicles de Formació Professional Bàsica hauran de posseir la corresponent titulació acadèmica que es concreta i, a més, acreditar la formació pedagògica i didàctica a què fa referència l'article 100.2 de la Llei Orgànica d'Educació. La titulació acadèmica universitària requerida s'adaptarà a la seua equivalència de grau/màster universitari.

Article 7. Docència d'anglès i valencià

1. Els mòduls de Comunicació i Societat I i II podran dividir-se en unitats formatives de competència lingüística en llengua estrangera i en llengua valenciana.

En els annexos III a XXII d'este decret s'estableix el quadre horari en relació amb l'organització dels mòduls professionals Comunicació i Societat I i II en unitats formatives de menor duració.

2. Su cantidad y características deberán estar en función del número de alumnos/as y permitir la adquisición de los resultados de aprendizaje, teniendo en cuenta los criterios de evaluación y los contenidos que se incluyen en cada uno de los módulos profesionales que se impartan en los referidos espacios.

Artículo 6. Profesorado

1. Las especialidades del profesorado con asignación docente en los módulos profesionales que constituyen las enseñanzas establecidas para cada uno de los títulos cuyo currículo se desarrolla en los anexos I a XXII del presente decreto, son las establecidas en el apartado correspondiente de los anexos I a XIV del Real Decreto 127/2014, de 28 de marzo, y en el Real Decreto 356/2014, de 16 de mayo.

2. En el anexo XXI A y B del presente Decreto se determinan las especialidades y, en su caso, las condiciones de formación inicial del profesorado con asignación docente en los módulos profesionales de Formación y Orientación Laboral I y II regulado en el artículo 2 del presente decreto.

3. Con objeto de garantizar el cumplimiento del artículo 20 del Real Decreto 127/2014, de 28 de marzo, y la disposición transitoria segunda, para la impartición de los módulos profesionales que lo conforman se deberá acreditar que se cumple con todos los requisitos establecidos en el citado artículo, aportando la siguiente documentación:

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

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

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

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

c) En el caso de justificación de experiencia docente en centros privados o dependientes de otras administraciones distintas de la educativa, se aportará la documentación acreditativa del centro educativo, con indicación del tiempo de docencia y las materias, asignaturas o módulos profesionales impartidos. Dichos documentos deberán estar visados por la Inspección Educativa para los centros privados o por la autoridad de la que dependa el centro en el caso de otras administraciones distintas de la educativa.

4. Los profesores y profesoras que impartan los módulos profesionales de Comunicación y Sociedad I y II de forma unitaria y no pertenezcan a la especialidad de lengua extranjera o valenciano correspondiente, deberán acreditar su competencia lingüística de acuerdo con lo establecido en la Orden 17/2013, de 15 de abril, de la Conselleria de Educación, Cultura y Deporte, por la que se regulan las titulaciones administrativas que facultan para la enseñanza en valenciano, del valenciano, y en lenguas extranjeras en las enseñanzas no universitarias en la Comunitat Valenciana.

5. Con el fin de garantizar la calidad de estas enseñanzas, el profesorado de los centros docentes no pertenecientes a la Administración educativa ubicados en el ámbito territorial de la Comunitat Valenciana, para poder impartir los módulos profesionales que conforman los respectivos ciclos de Formación Profesional Básica, deberán poseer la correspondiente titulación académica que se concreta y además acreditar la formación pedagógica y didáctica a la que hace referencia el artículo 100.2 de la Ley Orgànica de Educación. La titulación académica universitària requerida se adaptará a su equivalència de grado/màster universitari.

Artículo 7. Docencia de inglés y valenciano

1. Los módulos de Comunicación y Sociedad I y II podrán dividirse en unidades formativas de competencia lingüística en lengua extranjera y en lengua valenciana.

En los anexos III a XXII del presente Decreto se establece el cuadro horario en relación a la organización de los módulos profesionales Comunicación y Sociedad I y II en unidades formativas de menor duración.

2. En tot cas, la programació de les unitats formatives així dissenyades haurà de realitzar-se de forma coordinada entre el professorat que les impartixen, mantenint el principi globalitzador de la metodologia d'estes ensenyances, i hauran de garantir l'adquisició del conjunt de resultats d'aprenentatge dels mòduls mencionats.

3. Es garantirà l'equilibri entre les dos llengües cooficials en les hores lectives destinades a la impartició dels continguts curriculars d'estes matèries.

Article 8. Autonomia dels centres

1. Els centres educatius disposaran, de conformitat amb la normativa aplicable en cada cas, de la necessària autonomia pedagògica, d'organització i de gestió econòmica per al desenvolupament de les ensenyances i la seua adaptació a les característiques concretes de l'entorn socioeconòmic, cultural i professional.

2. En el marc general del projecte educatiu, i depenent de les característiques del seu entorn productiu, els centres autoritzats per a impartir el cicle formatiu concretaran i desenvoluparan el currículum per mitjà de l'elaboració del projecte curricular del cicle de Formació Professional Bàsica i de les programacions didàctiques de cada un dels seus mòduls professionals, en els termes establits en este decret, incloent-hi les competències i continguts de caràcter transversal que figuren en el Reial Decret 127/2014, de 28 de març.

3. La conselleria amb competències en estes ensenyances de Formació Professional afavorirà l'elaboració de projectes d'innovació, així com de models de programació docent i de materials didàctics que faciliten al professorat el desenvolupament del currículum.

4. Els centres, en l'exercici de la seua autonomia, podran adoptar experimentacions, plans de treball, formes d'organització o ampliació de l'horari escolar en els termes que estableisca la conselleria amb competències en estes ensenyances de cicles de Formació Professional Bàsica, sense que, en cap cas, s'imposen aportacions a l'alumnat ni exigències per a aquella.

Article 9. Tutoria

En cada un dels cursos del cicle de Formació Professional Bàsica es dedicarà una hora setmanal a la tutoria. L'annex XXIV estableix unes orientacions bàsiques sobre l'acció tutorial en els cicles formatius de Formació Professional Bàsica.

Article 10. Requisits dels centres per a impartir estes ensenyances

Tots els centres de titularitat pública o privada ubicats en l'àmbit territorial de la Comunitat Valenciana que oferisquen ensenyances conduents a l'obtenció dels respectius títols de Formació Professional Bàsica s'ajustaran al que estableix la Llei Orgànica 2/2006, de 3 de maig, d'Educació, i les normes que la despleguen.

DISPOSICIONS ADDICIONALS

Primera. Calendari d'implantació

La implantació del currículum objecte de regulació d'este decret tindrà lloc en el curs escolar 2014-2015 per a les ensenyances corresponents al curs primer, i l'any 2015-2016 per a les del segon curs.

Segona. Efectivitat de l'autorització de centres que van impartir Programes de Qualificació Professional Inicial

La conselleria competent en matèria d'educació podran determinar l'efectivitat d'autorització dels centres públics i privats que van impartir Programes de Qualificació Professional Inicial, per a impartir ensenyances conduents a un títol professional bàsic sense necessitat de sol·licitar una nova autorització, sempre que el dit títol continga el perfil professional del programa que estava impartint.

DISPOSICIÓ DEROGATÒRIA

Única. Derogació normativa

Queden derogades totes les normes del mateix rang o d'un rang inferior que s'oposen al que estableix este decret.

2. En todo caso, la programación de las unidades formativas así diseñadas deberá realizarse de forma coordinada entre el profesorado que las imparten, manteniendo el principio globalizador de la metodología de estas enseñanzas, y deberán garantizar la adquisición del conjunto de resultados de aprendizaje de dichos módulos.

3. Se garantizará el equilibrio entre las dos lenguas cooficiales en las horas lectivas destinadas a la impartición de los contenidos curriculares de estas materias.

Artículo 8. Autonomía de los centros

1. Los centros educativos dispondrán, de acuerdo con la legislación aplicable en cada caso, de la necesaria autonomía pedagógica, de organización y de gestión económica para el desarrollo de las enseñanzas y su adaptación a las características concretas del entorno socioeconómico, cultural y profesional.

2. En el marco general del proyecto educativo y en función de las características de su entorno productivo, los centros autorizados para impartir el ciclo formativo concretarán y desarrollarán el currículo mediante la elaboración del proyecto curricular del ciclo de Formación Profesional Básica y de las programaciones didácticas de cada uno de sus módulos profesionales, en los términos establecidos en este decreto, incluyendo las competencias y contenidos de carácter transversal recogidos en el Real Decreto 127/2014, de 28 de marzo.

3. La conselleria con competencias en estas enseñanzas de formación profesional favorecerá la elaboración de proyectos de innovación, así como de modelos de programación docente y de materiales didácticos, que faciliten al profesorado el desarrollo del currículo.

4. Los centros, en el ejercicio de su autonomía, podrán adoptar experimentaciones, planes de trabajo, formas de organización o ampliación del horario escolar en los términos que establezca la conselleria con competencias en estas enseñanzas de ciclos de Formación Profesional Básica, sin que, en ningún caso, se impongan aportaciones al alumnado ni exigencias para la misma.

Artículo 9. Tutoría

En cada uno de los cursos del ciclo de Formación Profesional Básica se dedicará una hora semanal a la tutoría. El anexo XXIV establece unas orientaciones básicas sobre la acción tutorial en los ciclos formativos de Formación Profesional Básica.

Artículo 10. Requisitos de los centros para impartir estas enseñanzas

Todos los centros de titularidad pública o privada ubicados en el ámbito territorial de la Comunitat Valenciana que ofrezcan enseñanzas conducentes a la obtención de los respectivos títulos de Formación Profesional Básica se ajustarán a lo establecido en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y en las normas que lo desarrollen.

DISPOSICIONES ADICIONALES

Primera. Calendario de implantación

La implantación del currículo objeto de regulación del presente decreto tendrá lugar en el curso escolar 2014/2015 para las enseñanzas correspondientes al curso primero, y en el año 2015-2016 para las del segundo curso.

Segunda. Efectividad de la autorización de centros que vinieran impartiendo Programas de Cualificación Profesional Inicial

La Conselleria competente en materia de educación podrán determinar la efectividad de autorización de los centros públicos y privados que vinieran impartiendo Programas de Cualificación Profesional Inicial para impartir enseñanzas conducentes a un título profesional básico sin necesidad de solicitar una nueva autorización, siempre que dicho título contenga el perfil profesional del Programa que venía impartiendo.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA

Única. Derogación normativa

Quedan derogadas cuantas normas de igual o inferior rango se opongan a lo establecido en este decreto.

DISPOSICIONS FINALS

Primera. Aplicació i desplegament

S'autoritza qui exercisca la titularitat de la conselleria competent en matèria educativa per a dictar totes les disposicions que siguen necessàries per a l'aplicació i desplegament que disposa este decret.

Segona. Entrada en vigor

Este decret entrarà en vigor l'endemà de ser publicat en el *Diari Oficial de la Comunitat Valenciana*. No obstant això, els seus efectes es consideraran que fan referència a partir de l'inici dels processos d'escolarització del curs 2014-2015.

València, 31 d'octubre de 2014

El president de la Generalitat,
ALBERTO FABRA PART

La consellera d'Educació, Cultura i Esport
MARÍA JOSÉ CATALÁ VERDET

ANNEX I

CURRÍCULUM DELS MÒDULS PROFESSIONALS DE COMUNICACIÓ I SOCIETAT I, CIÈNCIES APLICADES I I COMUNICACIÓ I SOCIETAT I I II.

a) Continguts i duració dels mòduls professionals:

Mòdul professional: Comunicació i Societat I.

Codi: 3011.

Duració: 158 hores.

Continguts:

Unitat formativa 1. Societat I.

Duració. 38 hores.

Valoració de les societats prehistòriques i antigues i la seua relació amb el medi natural:

- Els paisatges naturals. Aspectes generals i locals.
 - Factors i components del paisatge natural: clima, relleu, hidrografia i vegetació natural. El territori espanyol.
 - Comentari de gràfiques sobre temps i clima.
- Les societats prehistòriques.
 - Distribució de les societats prehistòriques. La seua relació amb el medi ambient.
 - El procés d'hominització. Del nomadisme al sedentarisme.
 - Art i pensament màgic. Estratègies de representació i la seua relació amb les arts audiovisuals actuals.
 - El naixement de les ciutats.
 - L'hàbitat urbà i la seua evolució.
 - Gràfics de representació urbana.
 - Les societats urbanes antigues. Els orígens del món mediterrani.
 - La cultura grega: extensió, trets i fites principals.
 - Característiques essencials de l'art grec. Models arquitectònics i escultòrics: el canó europeu.
 - La cultura romana. Extensió militar i comercial. Característiques socials i polítiques.
 - Característiques essencials de l'art romà. Models arquitectònics i escultòrics.
 - Perspectiva de gènere en l'estudi de les societats urbanes antigues.
 - Presència i pervivència de Grècia i Roma en la península Ibèrica i el territori espanyol.
 - Tractament i elaboració d'informació per a les activitats educatives.
 - Autonomia.
 - Fonts i recursos per a obtenir informació.
 - Recursos bàsics: guions, esquemes i resums, entre altres recursos.
 - Ferramentes senzilles de localització cronològica.

DISPOSICIONES FINALES

Primera. Aplicación y desarrollo

Se autoriza a quien ostente la titularidad de la conselleria competente en materia educativa para dictar cuantas disposiciones sean necesarias para la aplicación y desarrollo de lo dispuesto en el presente decreto.

Segunda. Entrada en vigor

Este decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el *Diari Oficial de la Comunitat Valenciana*. No obstante, sus efectos se entenderán referidos a partir del inicio de los procesos de escolarización del curso 2014-2015.

Valencia, 31 de octubre de 2014.

El president de la Generalitat,
ALBERTO FABRA PART

La consellera de Educación, Cultura y Deporte,
MARÍA JOSÉ CATALÁ VERDET

ANEXO I

CURRÍCULO DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES DE COMUNICACIÓN Y SOCIEDAD I, CIENCIAS APLICADAS I Y COMUNICACIÓN Y SOCIEDAD I Y II.

a) Contenidos y duración de los módulos profesionales:

Módulo profesional: Comunicación y Sociedad I.

Código: 3011.

Duración: 158 horas.

Contenidos:

Unidad formativa 1. Sociedad I.

Duración. 38 horas.

Valoración de las sociedades prehistóricas y antiguas y su relación con el medio natural:

- Los paisajes naturales. Aspectos generales y locales.
 - Factores y componentes del paisaje natural: clima, relieve, hidrografía y vegetación natural. El territorio español.
 - Comentario de gráficas sobre tiempo y clima.
- Las sociedades prehistóricas.
 - Distribución de las sociedades prehistóricas. Su relación con el medio ambiente.
 - El proceso de hominización. Del nomadismo al sedentarismo.
 - Arte y pensamiento mágico. Estrategias de representación y su relación con las artes audiovisuales actuales.
 - El nacimiento de las ciudades.
 - El hábitat urbano y su evolución.
 - Gráficos de representación urbana.
 - Las sociedades urbanas antiguas. Los orígenes del mundo mediterráneo.
 - La cultura griega: extensión, rasgos e hitos principales.
 - Características esenciales del arte griego. Modelos arquitectónicos y escultóricos: el canó europeo.
 - La cultura romana. Extensión militar y comercial. Características sociales y políticas.
 - Características esenciales del arte romano. Modelos arquitectónicos y escultóricos.
 - Perspectiva de género en el estudio de las sociedades urbanas antiguas.
 - Presencia y pervivencia de Grecia y Roma en la Península Ibérica y el territorio español.
 - Tratamiento y elaboración de información para las actividades educativas.
 - Autonomía.
 - Fuentes y recursos para obtener información.
 - Recursos básicos: guiones, esquemas y resúmenes, entre otros recursos.
 - Herramientas sencillas de localización cronológica.

- Estratègies de composició d'informació escrita. Ús de processadors de text.
- Vocabulari seleccionat i específic.
- Valoració de la creació de l'espai europeu en les edats mitjana i moderna.
 - L'Europa medieval.
 - L'extensió i localització dels nous regnes i territoris.
 - Característiques i principals fites històriques de la societat feudal.
 - Pervivència d'usos i costums. L'espai agrari i les seues característiques.
 - El contacte amb altres cultures. El món musulmà: naixement i expansió. Comerç amb Orient.
 - Relacions entre cultures en l'actualitat.
 - L'Europa de les monarquies absolutes.
 - Les grans monarquies europees: ubicació i evolució sobre el mapa en el context europeu.
 - Principis de la monarquia absoluta.
 - La monarquia absoluta a Espanya. Les societats modernes: nous grups socials i expansió del comerç.
 - Evolució del sector productiu durant el període.
 - La colonització d'Amèrica.
 - El desembarcament castellà: 1492, causes i conseqüències.
 - L'imperi americà espanyol. Altres imperis colonials.
 - Les societats ameríndies: destrucció, sincretisme i mestissatge.
- Aportacions a la cultura espanyola.
 - Estudi de la població.
 - Evolució demogràfica de l'espai europeu.
 - La primera revolució industrial i les seues transformacions socials i econòmiques.
 - Indicadors demogràfics bàsics per a analitzar una societat. Trets i característiques de la població europea i mundial actuals.
 - Comentari de gràfiques de població: pautes i instruments bàsics.
 - L'evolució de l'art europeu de les èpoques medieval i moderna.
 - L'art medieval: característiques i períodes principals.
 - El Renaixement: canvi i transformació de l'art.
 - Profunditat i ús del color en la pintura i la seua evolució fins al Romanticisme.
 - Pautes bàsiques per al comentari d'obres pictòriques.
 - Tractament i elaboració d'informació per a les activitats educatives.
 - Busca d'informació a través d'Internet. Ús de repositoris de documents i enllaços web.
 - Recursos bàsics: resums, fitxes temàtiques, biografies, fulls de càlcul o similars, elaboració, entre d'altres.
 - Vocabulari específic.

Unitat formativa 2. Comunicació en Llengua Castellana i Valenciana I.

Duració. 82 hores.

Utilització d'estratègies de comunicació oral en llengua castellana i valenciana:

- Textos orals.
 - Tipus i característiques.
 - Característiques dels reportatges.
 - Característiques de les entrevistes.
 - Aplicació de l'escolta activa en la comprensió de textos orals.
 - Memòria auditiva.
 - Atenció visual.
 - Empatia.
 - Estratègies lingüístiques: parafrasejar, emetre paraules de reforç o compliment, resumir, entre d'altres.
 - Pautes per a evitar la disrupció en situacions de comunicació oral.
 - L'intercanvi comunicatiu.
 - Elements extralingüístics de la comunicació oral.
 - Usos orals informals i formals de la llengua.
 - Adequació al context comunicatiu.
 - El to de veu.
 - Aplicació de les normes lingüístiques en la comunicació oral.
- Organització de la frase: estructures gramaticals bàsiques. Coherència semàntica.

- Estratègies de composició de informació escrita. Uso de procesadores de texto.
- Vocabulario seleccionado y específico.
- Valoración de la creación del espacio europeo en las edades media y moderna.
 - La Europa medieval.
 - La extensión y localización de los nuevos reinos y territorios.
 - Características y principales hitos históricos de la sociedad feudal.
 - Pervivencia de usos y costumbres. El espacio agrario y sus características.
 - El contacto con otras culturas. El mundo musulmán: nacimiento y expansión. Comercio con Oriente.
 - Relaciones entre culturas en la actualidad.
 - La Europa de las monarquías absolutas.
 - Las grandes monarquías europeas: ubicación y evolución sobre el mapa en el contexto europeo.
 - Principios de la monarquía absoluta.
 - La monarquía absoluta en España. Las sociedades modernas: nuevos grupos sociales y expansión del comercio.
 - Evolución del sector productivo durante el periodo.
 - La colonización de América.
 - El desembarco castellano: 1492, causas y consecuencias.
 - El imperio americano español. Otros imperios coloniales.
 - Las sociedades ameríndias: destrucción, sincretismo y mestizaje.
- Aportaciones a la cultura española.
 - Estudio de la población.
 - Evolución demográfica del espacio europeo.
 - La primera revolución industrial y sus transformaciones sociales y económicas.
 - Indicadores demográficos básicos para analizar una sociedad. Rasgos y características de la población europea y mundial actuales.
 - Comentario de gráficas de población: pautas e instrumentos básicos.
 - La evolución del arte europeo de las épocas medieval y moderna.
 - El arte medieval: características y periodos principales.
 - El Renacimiento: cambio y transformación del arte.
 - Profundidad y uso del color en la pintura y su evolución hasta el Romanticismo.
 - Pautas básicas para el comentario de obras pictóricas.
 - Tratamiento y elaboración de información para las actividades educativas.
 - Búsqueda de información a través de internet. Uso de repositorios de documentos y enlaces web.
 - Recursos básicos: resúmenes, fichas temáticas, biografías, hojas de cálculo o similares, elaboración, entre otros.
 - Vocabulario específico.

Unidad formativa 2. Comunicació en llengua castellana i valenciana I.

Duración. 82 horas.

Utilización de estrategias de comunicación oral en llengua castellana i valenciana:

- Textos orales.
 - Tipos y características.
 - Características de los reportajes.
 - Características de las entrevistas.
 - Aplicación de escucha activa en la comprensión de textos orales.
 - Memoria auditiva.
 - Atención visual.
 - Empatía.
 - Estratègies lingüístiques: parafrasear, emitir palabras de refuerzo o cumplido, resumir, entre otras.
 - Pautas para evitar la disrupción en situaciones de comunicación oral.
 - El intercambio comunicativo.
 - Elementos extralingüísticos de la comunicación oral.
 - Usos orales informales y formales de la lengua.
 - Adequación al contexto comunicativo.
 - El tono de voz.
 - Aplicación de las normas lingüísticas en la comunicación oral.
- Organización de la frase: estructures gramaticals bàsiques. Coherència semàntica.

- Composicions orals.
- Exposicions orals senzilles sobre fets de l'actualitat.
- Presentacions orals senzilles.
- Ús de mitjans de suport: audiovisuals i TIC.
- Utilització d'estratègies de comunicació escrita en llengua castellana i valenciana:
 - Tipus de textos. Característiques de textos propis de la vida quotidiana i professional.
 - Estratègies de lectura: elements textuais.
 - Prelectura.
 - Lectura.
 - Postlectura.
 - Pautes per a la utilització de diccionaris diversos.
 - Tipus de diccionaris.
 - Recursos en la xarxa i el seu ús.
 - Estratègies bàsiques en el procés de composició escrita.
 - Planificació.
 - Textualització.
 - Revisió.
 - Aplicació en textos propis de la vida quotidiana, en l'àmbit acadèmic i en els mitjans de comunicació.
 - Presentació de textos escrits en diferents suports.
 - Aplicació de les normes gramaticals.
 - Aplicació de les normes ortogràfiques.
 - Instruments informàtics de programari per a l'ús en processadors de text.
 - Textos escrits.
 - Principals connectors textuais.
 - Aspectes bàsics de les formes verbals en els textos, amb especial atenció als valors aspectuals de perífrasis verbals.
 - Funció subordinada, substantiva, adjectiva i adverbial del verb.
 - Sintaxi: enunciat, frase i oració; subjecte i predicat; complement directe, indirecte, de règim, circumstancial, agent i atribut.
 - Lectura de textos literaris en llengua castellana i valenciana anteriors al segle XIX:
 - Pautes per a la lectura de fragments literaris.
 - Instruments per a la recollida d'informació de la lectura d'una obra literària.
 - Característiques estilístiques i temàtiques de la literatura en llengua castellana i valenciana a partir de l'edat mitjana fins al segle XVIII.
 - Literatura medieval.
 - Renaixement.
 - El Segle d'Or.
 - La literatura il·lustrada.
 - La narrativa. Temes i estils recurrents segons l'època literària.
 - Valoració dels recursos estilístics i expressius més significatius.
 - Pautes per a l'elaboració de composicions pròpies breus sobre temes d'interès.
 - Lectura i interpretació de poemes. Temes i estils recurrents segons l'època literària.
 - Valoració dels recursos estilístics i expressius més significatius.
 - Pautes per a l'elaboració de composicions pròpies breus sobre temes d'interès.
 - El teatre. Temes i estils segons l'època literària.

Unitat formativa 3. Comunicació en Llengua Anglesa I.
Duració. 38 hores.
Comprensió i producció de textos orals bàsics en llengua anglesa:

- Idees principals en telefonades, missatges, ordres i indicacions molt clares.
- Descripció general de persones, llocs, objectes (de l'àmbit professional i del públic).
- Activitats del moment present, passat i del futur: esdeveniments i usos socials.
- Accions pròpies de l'àmbit professional.
- Narració sobre situacions habituals i freqüents del moment present, passat i del futur.
- Lèxic freqüent, expressions i frases senzilles per a entendre's en transaccions i gestions quotidianes de l'entorn personal o professional:

- Composiciones orales.
- Exposiciones orales sencillas sobre hechos de la actualidad.
- Presentaciones orales sencilla.
- Uso de medios de apoyo: audiovisuales y TIC.
- Utilización de estrategias de comunicación escrita en lengua castellana y valenciana:
 - Tipos de textos. Características de textos de propios de la vida cotidiana y profesional.
 - Estrategias de lectura: elementos textuales.
 - Prelectura.
 - Lectura.
 - Postlectura.
 - Pautas para la utilización de diccionarios diversos.
 - Tipos de diccionarios.
 - Recursos en la red y su uso.
 - Estrategias básicas en el proceso de composición escrita.
 - Planificación.
 - Textualización.
 - Revisión.
 - Aplicación en textos propios de la vida cotidiana, en el ámbito académico y en los medios de comunicación.
 - Presentación de textos escritos en distintos soportes.
 - Aplicación de las normas gramaticales.
 - Aplicación de las normas ortográficas.
 - Instrumentos informáticos de *software* para su uso en procesadores de texto.
 - Textos escritos.
 - Principales conectores textuales.
 - Aspectos básicos de las formas verbales en los textos, con especial atención a los valores aspectuales de perífrasis verbales.
 - Función subordinada, sustantiva, adjetiva y adverbial del verbo.
 - Sintaxis: enunciado, frase y oración; sujeto y predicado; complemento directo, indirecto, de régimen, circumstancial, agente y atributo.
 - Lectura de textos literarios en lengua castellana y valenciana anteriores al siglo XIX:
 - Pautas para la lectura de fragmentos literarios.
 - Instrumentos para la recogida de información de la lectura de una obra literaria.
 - Características estilísticas y temáticas de la literatura en lengua castellana y valenciana a partir de la Edad Media hasta el siglo XVIII.
 - Literatura medieval.
 - Renacimiento.
 - El Siglo de Oro.
 - La literatura ilustrada.
 - La narrativa. Temas y estilos recurrentes según la época literaria.
 - Valoración de los recursos estilísticos y expresivos más significativos.
 - Pautas para la elaboración de pequeñas composiciones propias sobre temas de interés.
 - Lectura e interpretación de poemas. Temes i estils recurrentes según la época literaria.
 - Valoración de los recursos estilísticos y expresivos más significativos.
 - Pautas para la elaboración de pequeñas composiciones propias sobre temas de interés.
 - El teatro. Temes i estils segons l'època literària.

Unidad formativa 3. Comunicació en llengua anglesa I.
Duración. 38 horas.
Comprensió y producció de textos orales básicos en llengua anglesa:

- Ideas principales en llamadas, mensajes, órdenes e indicaciones muy claras.
- Descripción general de personas, lugares, objetos (del ámbito profesional y del público).
- Actividades del momento presente, pasado y del futuro: acontecimientos y usos sociales.
- Acciones propias del ámbito profesional.
- Narración sobre situaciones habituales y frecuentes del momento presente, pasado y del futuro.
- Léxico frecuente, expresiones y frases sencillas para desenvolverse en transacciones y gestiones cotidianas del entorno personal o

activitats d'interès personal, de la vida diària, relacions humanes i socials. Lèxic freqüent relacionat amb les TIC.

- Recursos gramaticals:
 - Temps i formes verbals en present, passat; verbs principals, modals i auxiliars. Significat i valors de les formes verbals.
 - Funcions comunicatives associades a situacions habituals i freqüents: demanar i donar informació, expressar opinions; saludar i respondre a una salutació; dirigir-se a algú; iniciar i tancar un tema, entre d'altres.
 - Elements lingüístics fonamentals.
 - Marcadors del discurs per a iniciar, ordenar i finalitzar.
 - Estructures gramaticals bàsiques.
- Pronunciació de fonemes o grups fònics de caràcter bàsic que presenten més dificultat.
- Ús de registres adequats en les relacions socials. Normes de cortesia de països de parla anglesa en situacions habituals i freqüents de l'àmbit personal o professional.
- Propietats essencials del text oral: adequació, coherència i cohesió textuals.
- Estratègies fonamentals de comprensió i escolta activa: paraules clau, estratègies per a recordar i utilitzar el lèxic.
- Participació en conversacions en llengua anglesa:
 - Estratègies de comprensió i escolta activa per a iniciar, mantindre i acabar la interacció. Estratègies per a mostrar interès.
- Elaboració de missatges i textos senzills en llengua anglesa:
 - Comprensió de la informació global i la idea principal de textos bàsics quotidians, d'àmbit personal o professional: cartes, missatges, avisos, instruccions, correus electrònics, informació en Internet, fullets.

- Lèxic freqüent per a entendre's en transaccions i gestions quotidianes i senzilles de l'àmbit personal o professional.
- Composició de textos escrits molt breus, senzills i ben estructurats: missatges, correus electrònics, qüestionaris, entre d'altres.
- Recursos gramaticals:
 - Temps i formes verbals. Relacions temporals: anterioritat, posterioritat i simultaneïtat. Valors i significats de les formes verbals.

- Estructures gramaticals bàsiques: oracions simples i compostes (coordinades i juxtaposades); subordinades substantives, adjectives i adverbials.
- Funcions comunicatives més habituals de l'àmbit personal o professional en mitjans escrits.
 - Elements lingüístics fonamentals atenent els tipus de textos, contextos i propòsits comunicatius. Intenció comunicativa: objectivitat/subjectivitat; informar, preguntar.
 - Propietats bàsiques del text: adequació, coherència i cohesió. Ús de les formes verbals. Marcadors discursius. Lèxic precís.
 - Estratègies i tècniques de compressió lectora: abans de la lectura, durant la lectura i després de la lectura.
 - Estratègies de planificació i de correcció. Utilització dels recursos adequats a la situació.

Mòdul professional: Ciències Aplicades I.

Codi: 3009.

Duració: 158 hores.

Continguts:

- Resolució de problemes per mitjà d'operacions bàsiques:
 - Reconeixement i diferenciació dels distints tipus de nombres.
- Representació en la recta real.
 - Utilització de la jerarquia de les operacions.
 - Ús del parèntesi en càlculs que impliquen les operacions de suma, resta, producte, divisió i potència.
 - Interpretació i utilització dels nombres reals i les operacions en diferents contextos. Notació més adequada en cada cas.
 - Proporcionalitat directa i inversa.
 - Aplicació a la resolució de problemes de la vida quotidiana.
 - Els percentatges en l'economia.
 - Interès simple i compost.
- Reconeixement de materials i instal·lacions de laboratori:
 - Normes generals de treball en el laboratori.
 - Material de laboratori. Tipus i utilitat.
 - Normes de seguretat.

profesional: actividades de interés personal, de la vida diaria, relaciones humanas y sociales. Léxico frecuente relacionado con las TIC.

- Recursos gramaticales:
 - Tiempos y formas verbales en presente, pasado; verbos principales, modales y auxiliares. Significado y valores de las formas verbales.
 - Funciones comunicativas asociadas a situaciones habituales y frecuentes: pedir y dar información, expresar opiniones; saludar y responder a un saludo; dirigirse a alguien; iniciar y cerrar un tema, entre otros.
 - Elementos lingüísticos fundamentales.
 - Marcadores del discurso para iniciar, ordenar y finalizar.
 - Estructuras gramaticales básicas.
- Pronunciación de fonemas o grupos fónicos de carácter básico que presenten mayor dificultad.
- Uso de registros adecuados en las relaciones sociales. Normas de cortesia de países de habla inglesa en situaciones habituales y frecuentes del ámbito personal o profesional.
- Propiedades esenciales del texto oral: adecuación, coherencia y cohesión textuals.
- Estrategias fundamentales de comprensión y escucha activa: palabras clave, estrategias para recordar y utilizar el léxico.
- Participación en conversaciones en lengua inglesa:
 - Estrategias de comprensión y escucha activa para iniciar, mantener y terminar la interacción. Estrategias para mostrar interés.
- Elaboración de mensajes y textos sencillos en lengua inglesa:
 - Comprensió de la información global y la idea principal de textos básicos cotidianos, de ámbito personal o profesional: cartas, mensajes, avisos, instrucciones, correos electrónicos, información en Internet, folletos.
 - Léxico frecuente para desenvolverse en transacciones y gestiones cotidianas, sencillas del ámbito personal o profesional.
 - Composición de textos escritos muy breves, sencillos y bien estructurados: mensajes, correos electrónicos, cuestionarios, entre otros.
- Recursos gramaticales:
 - Tiempos y formas verbales. Relaciones temporales: anterioridad, posterioridad y simultaneidad. Valores y significados de las formas verbales.
- Estructuras gramaticales básicas: oraciones simples y compuestas (coordinadas y yuxtapuestas); subordinadas sustantivas, adjetivas y adverbiales.
- Funciones comunicativas más habituales del ámbito personal o profesional en medios escritos.
 - Elementos lingüísticos fundamentales atendiendo a los tipos de textos, contextos y propósitos comunicativos. Intenció comunicativa: objetividad/subjectividad; informar, preguntar.
 - Propiedades básicas del texto: adecuación, coherencia y cohesión. Uso de las formas verbales. Marcadores discursivos. Léxico preciso.
 - Estrategias y técnicas de comprensión lectora: antes de la lectura, durante la lectura y después de la lectura.
 - Estrategias de planificación y de corrección. Utilización de los recursos adecuados a la situación.

Módulo profesional: Ciencias Aplicadas I.

Código: 3009.

Duración: 158 horas.

Contenidos.

- Resolución de problemas mediante operaciones básicas.
 - Reconocimiento y diferenciació de los distintos tipos de números. Representación en la recta real.
 - Utilización de la jerarquía de las operaciones.
 - Uso de paréntesis en cálculos que impliquen las operaciones de suma, resta, producto, división y potencia.
 - Interpretación y utilización de los números reales y las operaciones en diferentes contextos. Notación más adecuada en cada caso.
 - Proporcionalidad directa e inversa.
 - Aplicación a la resolución de problemas de la vida cotidiana.
 - Los porcentajes en la economía.
 - Interés simple y compuesto.
- Reconocimiento de materiales e instalaciones de laboratorio:
 - Normas generales de trabajo en el laboratorio.
 - Material de laboratorio. Tipos y utilidad de los mismos.
 - Normas de seguridad.

- Reactius. Utilització, emmagatzematge i classificació.
- Tècniques d'observació òptiques. Microscopi i lupa binocular.
- Identificació de les formes de la matèria:
 - Unitats de longitud: el metre, múltiples i submúltiples.
 - Unitats de capacitat: el litre, múltiples i submúltiples.
 - Unitats de massa: el gram, múltiples i submúltiples.
 - Matèria. Propietats de la matèria. Sistemes materials.
 - Sistemes materials homogenis i heterogenis.
 - Naturalesa corpuscular de la matèria. Teoria cinètica de la matèria.
- Classificació de la matèria segons el seu estat d'agregació i composició.
 - Canvis d'estat de la matèria.
 - Temperatura de fusió i d'ebullició.
 - Concepte de temperatura.
 - Diferència d'ebullició i evaporació.
 - Notació científica.
- Separació de mescles i substàncies:
 - Diferència entre substàncies pures i mescles.
 - Tècniques bàsiques de separació de mescles: decantació, cristallització i destil·lació.
- Classificació de les substàncies pures. Taula periòdica.
- Diferència entre elements i compostos.
- Diferència entre mescles i compostos.
- Materials relacionats amb el perfil professional.
- Elements més importants de la taula periòdica i ubicació.
- Propietats més importants dels elements bàsics.
- Reconeixement de l'energia en els processos naturals:
 - Manifestacions de l'energia en la naturalesa: terratrèmols, tsunamis, volcans, riuades, moviment de les aspes d'un molí i energia elèctrica obtinguda a partir dels salts d'aigua en els rius, entre d'altres.
 - L'energia en la vida quotidiana.
 - Distints tipus d'energia.
 - Transformació de l'energia.
 - Energia, calor i temperatura. Unitats.
 - Fonts d'energia renovables i no renovables.
 - Fonts d'energia utilitzades pels sers vius.
 - Conservació de les fonts d'energies
- Localització d'estructures anatòmiques bàsiques:
 - Nivells d'organització de la matèria viva.
 - Procés de nutrició: en què consistix, quins aparells o sistemes hi intervien, funció de cada un, integració d'estos.
 - Procés d'excreció: en què consistix, quins aparells o sistemes hi intervien, funció de cada un, integració d'estos.
 - Procés de relació: en què consistix, quins aparells o sistemes hi intervien, funció de cada un, integració d'estos.
 - Procés de reproducció: en què consistix, quins aparells o sistemes hi intervien, funció de cada un, integració d'estos.
- Diferenciació entre salut i malaltia:
 - La salut i la malaltia.
 - El sistema immunitari.
 - Cèl·lules que intervien en la defensa contra les infeccions.
 - Higiene i prevenció de malalties.
 - Malalties infeccioses i no infeccioses.
 - Tipus de malalties infeccioses més comunes.
 - Les vacunes.
 - Trasplantaments i donacions de cèl·lules, sang i òrgans.
 - Malalties de transmissió sexual. Prevenció.
 - La salut mental: prevenció de drogodependències i de trastorns alimentaris.
- Elaboració de menús i dietes:
 - Aliments i nutrients, tipus i funcions.
 - Alimentació i salut.
 - Hàbits alimentaris saludables.
 - Estudi i elaboració de dietes.
 - Reconeixement de nutrients presents en certs aliments, discriminació dels nutrients. Representació en taules o en murals.
 - Resultats i les seues desviacions típiques.
 - Aplicacions de salut alimentària en entorn de l'alumne.
- Resolució d'equacions senzilles:
 - Progressions aritmètiques i geomètriques.
 - Anàlisi de successions numèriques.
 - Successions recurrents.

- Reactivos. Utilización, almacenamiento y clasificación.
- Técnicas de observación ópticas. Microscopio y lupa binocular.
- Identificación de las formas de la materia:
 - Unidades de longitud: el metro, múltiplos y submúltiplos.
 - Unidades de capacidad: el litro, múltiplos y submúltiplos.
 - Unidades de masa: el gramo, múltiplos y submúltiplos.
 - Materia. Propiedades de la materia. Sistemas materiales.
 - Sistemas materiales homogéneos y heterogéneos.
 - Naturaleza corpuscular de la materia. Teoría cinética de la materia.
- Clasificación de la materia según su estado de agregación y composición.
 - Cambios de estado de la materia.
 - Temperatura de Fusión y de Ebullición.
 - Concepto de temperatura.
 - Diferencia de ebullición y evaporación.
 - Notación científica.
- Separación de mezclas y sustancias:
 - Diferencia entre sustancias puras y mezclas.
 - Técnicas básicas de separación de mezclas: decantación, cristalización y destilación.
- Clasificación de las sustancias puras. Tabla periódica.
- Diferencia entre elementos y compuestos.
- Diferencia entre mezclas y compuestos.
- Materiales relacionados con el perfil profesional.
- Elementos más importantes de la tabla periódica y su ubicación.
- Propiedades más importantes de los elementos básicos.
- Reconocimiento de la energía en los procesos naturales:
 - Manifestaciones de la energía en la naturaleza: terremotos, tsunamis, volcanes, riadas, movimiento de las aspas de un molino y energía eléctrica obtenida a partir de los saltos de agua en los ríos, entre otros.
 - La energía en la vida cotidiana.
 - Distintos tipos de energía.
 - Transformación de la energía.
 - Energía, calor y temperatura. Unidades.
 - Fuentes de energía renovables y no renovables.
 - Fuentes de energía utilizadas por los seres vivos.
 - Conservación de las fuentes de energías
- Localización de estructuras anatómicas básicas:
 - Niveles de organización de la materia viva.
 - Proceso de nutrición: en qué consiste, que aparatos o sistemas intervien, función de cada uno de ellos, integración de los mismos.
 - Proceso de excreción: en qué consiste, que aparatos o sistemas intervien, función de cada uno de ellos, integración de los mismos.
 - Proceso de relación: en qué consiste, que aparatos o sistemas intervien, función de cada uno de ellos, integración de los mismos.
 - Proceso de reproducción: en qué consiste, que aparatos o sistemas intervien, función de cada uno de ellos, integración de los mismos.
- Diferenciación entre salud y enfermedad:
 - La salud y la enfermedad.
 - El sistema inmunitario.
 - Células que intervien en la defensa contra las infecciones.
 - Higiene y prevención de enfermedades.
 - Enfermedades infecciosas y no infecciosas.
 - Tipos de enfermedades infecciosas más comunes.
 - Las vacunas.
 - Trasplantes y donaciones de células, sangre y órganos.
 - Enfermedades de transmisión sexual. Prevención.
 - La salud mental: prevención de drogodependencias y de trastornos alimentarios.
- Elaboración de menús y dietas:
 - Alimentos y nutrientes, tipos y funciones.
 - Alimentación y salud.
 - Hábitos alimenticios saludables.
 - Estudio de dietas y elaboración de las mismas.
 - Reconocimiento de nutrientes presentes en ciertos alimentos, discriminación de los mismos. Representación en tablas o en murales.
 - Resultados y sus desviaciones típicas.
 - Aplicaciones de salud alimentaria en entorno del alumno.
- Resolución de ecuaciones sencillas:
 - Progressiones aritméticas y geométricas.
 - Análisis de sucesiones numéricas.
 - Sucesiones recurrentes.

- Les progressions com a successions recurrents.
- Curiositat i interès per investigar les regularitats, les relacions i les propietats que apareixen en conjunts de nombres.
- Traducció de situacions del llenguatge verbal a l'algebraic.
- Transformació d'expressions algebraiques. Igualtats notables.
- Desenvolupament i factorització d'expressions algebraiques.
- Resolució d'equacions de primer grau amb una incògnita.
- Resolució de problemes per mitjà de la utilització d'equacions.

Mòdul professional: Comunicació i Societat II.

Codi: 3012.

Duració: 158 hores.

Continguts:

- Unitat formativa 1. Societat II.
- Duració. 30 hores.
- Valoració de les societats contemporànies:
 - La construcció dels sistemes democràtics.
 - La Il·lustració i les seues conseqüències.
 - La societat liberal.
 - El pensament liberal.
 - L'era de les revolucions: característiques principals i localització geogràfica.
 - La societat liberal espanyola. Principals fites i evolució.
 - La societat democràtica.
 - Els moviments democràtics des del segle XIX.
 - Les preocupacions de la societat actual: igualtat d'oportunitats, medi ambient i participació ciutadana.
 - Estructura econòmica i la seua evolució.
 - Principis d'organització econòmica. L'economia globalitzada actual.
 - La segona globalització. Sistemes colonials i segona revolució industrial.
 - Crisi econòmica i model econòmic keynesià.
 - La revolució de la informació i la comunicació. Els grans mitjans: característiques i influència social.
 - Tercera globalització: els problemes del desenvolupament.
 - Evolució del sector productiu propi.
 - Relacions internacionals.
 - Grans potències i conflicte colonial.
 - La guerra civil europea.
 - Causes i desenvolupament de la Primera Guerra Mundial i les seues conseqüències.
 - Causes i desenvolupament de la Segona Guerra Mundial i les seues conseqüències.
 - Els altres conflictes: la guerra civil espanyola en el seu context.
 - Descolonització i guerra freda. La dictadura franquista en el seu context.
 - El món globalitzat actual.
 - Espanya en el marc de relacions actual. Llatinoamèrica i el Magrib.
- La construcció europea.
- Art contemporani.
- El significat de l'obra artística en el món contemporani globalitzat.
- La ruptura del cànon clàssic. Avantguardes històriques. L'art actual. Gaudi i construcció de criteris estètics.
- El cine i el còmic com a entreteniment de masses.
- Tractament i elaboració d'informació per a les activitats educatives.
- Treball col·laboratiu.
- Presentacions i publicacions web.
- Valoració de les societats democràtiques:
 - La Declaració Universal de Drets Humans.
 - Els drets humans en la vida quotidiana.
 - Conflictes internacionals actuals.
 - Els organismes internacionals.
 - El model democràtic espanyol.
 - Característiques dels models democràtics existents: el model anglosaxó i el model continental europeu. La seua extensió a altres societats.
 - La construcció de l'Espanya democràtica.

- Las progresiones como sucesiones recurrentes
- Curiosidad e interés por investigar las regularidades, relaciones y propiedades que aparecen en conjuntos de números.
- Traducción de situaciones del lenguaje verbal al algebraico.
- Transformación de expresiones algebraicas. Igualdades notables.
- Desarrollo y factorización de expresiones algebraica.
- Resolución de ecuaciones de primer grado con una incógnita.
- Resolución de problemas mediante la utilización de ecuaciones.

Módulo profesional: Comunicación y Sociedad II.

Código: 3012.

Duración: 158 horas.

Contenidos:

- Unidad formativa 1. Sociedad II.
- Duración. 30 horas.
- Valoración de las sociedades contemporáneas:
 - La construcción de los sistemas democráticos.
 - La Ilustración y sus consecuencias.
 - La sociedad liberal.
 - El pensamiento liberal.
 - La era de las revoluciones: principales características y localización geográfica.
 - La sociedad liberal española. Principales hitos y evolución.
 - La sociedad democrática.
 - Los movimientos democráticos desde el siglo XIX
 - Las preocupaciones de la sociedad actual: igualdad de oportunidades, medioambiente y participación ciudadana.
 - Estructura económica y su evolución.
 - Principios de organización económica. La economía globalizada actual.
 - La segunda globalización. Sistemas coloniales y segunda revolución industrial.
 - Crisis económica y modelo económico keynesiano.
 - La revolución de la información y la comunicación. Los grandes medios: características e influencia social.
 - Tercera globalización: los problemas del desarrollo.
 - Evolución del sector productivo propio.
 - Relaciones internacionales.
 - Grandes potencias y conflicto colonial.
 - La guerra civil europea.
 - Causas y desarrollo de la Primera Guerra Mundial y sus consecuencias.
 - Causas y desarrollo de la Segunda Guerra Mundial y sus consecuencias.
 - Los otros conflictos: la guerra civil española en su contexto.
 - Descolonización y guerra fría. La dictadura franquista en su contexto.
 - El mundo globalizado actual.
 - España en el marco de relaciones actual. Latinoamérica y el Magreb.
- La construcción europea.
- Arte contemporáneo.
- El significado de la obra artística en el mundo contemporáneo globalizado.
- La ruptura del canon clásico. Vanguardias históricas. El arte actual. Disfrute y construcción de criterios estéticos.
- El cine y el còmic como entretenimiento de masas.
- Tratamiento y elaboración de información para las actividades educativas.
- Trabajo colaborativo.
- Presentaciones y publicaciones web.
- Valoración de las sociedades democráticas:
 - La Declaración Universal de Derechos Humanos.
 - Los derechos humanos en la vida cotidiana.
 - Conflictos internacionales actuales.
 - Los organismos internacionales.
 - El modelo democrático español.
 - Características de los modelos democráticos existentes: el modelo anglosaxón y el modelo continental europeo. Su extensión a otras sociedades.
 - La construcción de la España democrática.

· La Constitució espanyola. Principis. Carta de drets i deures i les seues implicacions en la vida quotidiana. El model representatiu. Model territorial i la seua representació en el mapa.

- El principi de no-discriminació en la convivència diària.
- Resolució de conflictes.
- Principis i obligacions que ho fonamenten.
- Mecanismes per a la resolució de conflictes.
- Actituds personals davant dels conflictes.
- Tractament i elaboració d'informació per a les activitats educatives.
- Processos i pautes per al treball col·laboratiu.
- Preparació i presentació d'informació per a activitats deliberatives.

- Normes de funcionament i actituds en el contrast d'opinions.

Unitat formativa 2. Comunicació en Llengua Castellana i Valenciana II.

Duració. 98 hores.

Utilització d'estratègies de comunicació oral en llengua castellana i valenciana:

- Textos orals.
- Característiques dels formats audiovisuals.
- Característiques de les conferències, xarrades o altres formats de caràcter acadèmic.
- Tècniques d'escolta activa en la comprensió de textos orals.
- Memòria auditiva.
- Atenció visual.
- Recursos per a la presa de notes.
- L'exposició d'idees i arguments.
- Organització i preparació dels continguts: il·lació, successió i coherència.

- Estructura.
- Ús de la veu i la dicció.
- Usos orals informals i formals de la llengua.
- Adequació al context comunicatiu.
- Estratègies per a mantindre l'interés.
- Llenguatge corporal.
- Aplicació de les normes lingüístiques en la comunicació oral.
- Organització de la frase: estructures gramaticals bàsiques.
- Coherència semàntica.
- Utilització de recursos audiovisuals.

Utilització d'estratègies de comunicació escrita en llengua castellana i valenciana:

- Treballs, informes, assajos i altres textos acadèmics i científics.
- Aspectes lingüístics que cal tindre en compte.

- Registres comunicatius de la llengua; factors que en condicionen l'ús.
- Diversitat lingüística espanyola.
- Variacions de les formes dictíques en relació amb la situació.
- Estil directe i indirecte.
- Estratègies de lectura amb textos acadèmics.
- Pautes per a la utilització de diccionaris especialitzats.
- Estratègies en el procés de composició d'informació acadèmica.

- Presentació de textos escrits.
- Aplicació de les normes gramaticals.
- Aplicació de les normes ortogràfiques.
- Aplicació de normes tipogràfiques.
- Instruments de suport per a millorar el text. Composició i maquetació. Usos avançats del processador de text.
- Anàlisi lingüística de textos escrits.
- Connectors textuais: causa, conseqüència, condició i hipòtesis.
- Les formes verbals en els textos. Valors aspectuals de les perífrasis verbals.

- Sintaxi: complements; frases compostes.
- Estratègies per a millorar l'interés de l'oient.

Interpretació de textos literaris en llengua castellana i valenciana desde el segle XIX:

- Pautes per a la lectura i interpretació de textos literaris.

· La Constitución Española. Principios. Carta de derechos y deberes y sus implicaciones en la vida cotidiana. El modelo representativo. Modelo territorial y su representación en el mapa.

- El principio de no discriminación en la convivencia diaria.
- Resolución de conflictos.
- Principios y obligaciones que lo fundamentan.
- Mecanismos para la resolución de conflictos.
- Actitudes personales ante los conflictos.
- Tratamiento y elaboración de información para las actividades educativas.
- Procesos y pautas para el trabajo colaborativo.
- Preparación y presentación de información para actividades deliberativas.
- Normas de funcionamiento y actitudes en el contraste de opiniones.

Unidad formativa 2. Comunicació en lengua Castellana y Valenciana II.

Duración. 98 horas.

Utilización de estrategias de comunicación oral en lengua castellana y valenciana:

- Textos orales.
- Características de los formatos audiovisuales.
- Características de las conferencias, charlas u otros formatos de carácter académico.
- Técnicas de escucha activa en la comprensión de textos orales.
- Memoria auditiva.
- Atención visual.
- Recursos para la toma de notas.
- La exposición de ideas y argumentos.
- Organización y preparación de los contenidos: ilación, sucesión y coherencia.

- Estructura.
- Uso de la voz y la dicción.
- Usos orales informales y formales de la lengua.
- Adecuación al contexto comunicativo.
- Estrategias para mantener el interés.
- Lenguaje corporal.
- Aplicación de las normas lingüísticas en la comunicación oral.
- Organización de la frase: estructuras gramaticales básicas.
- Coherencia semántica.
- Utilización de recursos audiovisuales.

Utilización de estrategias de comunicación escrita en lengua castellana y valenciana:

- Trabajos, informes, ensayos y otros textos académicos y científicos.
- Aspectos lingüísticos a tener en cuenta.
- Registros comunicativos de la lengua; factores que condicionan su uso.
- Diversidad lingüística española.
- Variaciones de las formas deicticas en relación con la situación.
- Estilo directo e indirecto.
- Estrategias de lectura con textos académicos.
- Pautas para la utilización de diccionarios especializados.
- Estrategias en el proceso de composición de información académica.

- Presentación de textos escritos.
- Aplicación de las normas gramaticales.
- Aplicación de las normas ortográficas.
- Aplicación de normas tipográficas.
- Instrumentos de apoyo para mejorar el texto. Composición y maquetación. Usos avanzados del procesador de texto.
- Análisis lingüístico de textos escritos.
- Conectores textuales: causa, consecuencia, condición e hipótesis.
- Las formas verbales en los textos. Valores aspectuales de las perífrasis verbales.

- Sintaxis: complementos; frases compuestas.
- Estrategias para mejorar el interés del oyente.

Interpretación de textos literarios en lengua castellana y valenciana desde el siglo XIX:

- Pautas para la lectura e interpretación de textos literarios.

- Instruments per a la recollida d'informació de la lectura d'una obra literària.
- La literatura en els seus gèneres.
- Característiques de la novel·la contemporània.
- Les formes poètiques i teatrals a partir de les avantguardes històriques.
- Evolució de la literatura en llengua castellana i valenciana des del segle XIX fins a l'actualitat.

Unitat formativa 3. Comunicació en Llengua Anglesa II.

Duració: 30 hores.

Interpretació i comunicació de textos orals quotidians en llengua anglesa:

- Distinció d'idees principals i secundàries de textos orals breus i senzills, missatges directes i conversacions telefòniques, presentats de manera clara i organitzada.
- Descripció d'aspectes concrets de persones, relacions socials, llocs, servicis bàsics, objectes i gestions senzilles.
- Experiències de l'àmbit personal, públic i professional: servicis públics, procediments administratius senzills, entre d'altres.
- Narració d'esdeveniments i experiències del moment present, passat i futur: activitats molt rellevants de l'activitat personal i professional.

- Lèxic, frases i expressions per a entendre's en transaccions i gestions quotidianes de l'àmbit personal i professional.

- Tipus de textos i la seua estructura: models de comunicacions formals i informals.

- Recursos gramaticals:

- Temps i formes verbals simples i compostes. Formes no personals del verb.

- Funcions comunicatives associades a situacions habituals: expressar actituds; demanar un favor; influir en l'interlocutor, entre d'altres.

- Elements lingüístics fonamentals.

- Marcadors del discurs: estructuradors, connectors i reformuladors.

- Oracions subordinades d'escassa complexitat.

- Estratègies de comprensió i escolta activa: ús del context verbal i dels coneixements previs del tema.

- Pronunciació de fonemes o grups fònics que presenten més dificultat. Patrons d'entonació i ritme més habituals.

- Ús de registres adequats en les relacions socials. Normes de cortesia de països de parla anglesa en situacions habituals de l'àmbit personal i professional.

Interacció en conversacions en llengua anglesa:

- Estratègies d'interacció per a mantindre i seguir una conversació: atendre els aspectes més rellevants i respectar els torns de paraula.

- Ús de frases estandaritzades per a iniciar el discurs, per a evitar silencis o fallades en la comunicació, per a comprovar la interpretació adequada del missatge i altres.

Interpretació i elaboració de missatges escrits en llengua anglesa:

- Informació global i específica de missatges d'escassa dificultat referents a assumptes bàsics quotidians de l'àmbit personal i professional: cartes comercials i socials, notes, xats, missatges breus en fòrums virtuals.

- Composició de textos escrits breus i ben estructurats: transformació, modificació i expansió de frases. Combinació d'oracions: subordinades substantives i adverbials.

- Lèxic per a entendre's en transaccions i gestions quotidianes, necessàries, senzilles i concretes de l'àmbit personal i professional.

- Terminologia específica de l'àrea professional dels alumnes. Ús de textos característics dels sectors d'activitat.

- Funcions comunicatives associades.

- Recursos gramaticals:

- Marcadors del discurs: estructuradors, connectors i reformuladors.

Ús dels nexes.

- Ús de les oracions simples i compostes en el llenguatge escrit.

- Estratègies i tècniques de comprensió lectora: identificació del tema, inferència de significats pel context.

- Propietats bàsiques del text: coherència i cohesió textual i adequació (registre de llengua, context i situació).

- Instrumentos para la recogida de información de la lectura de una obra literaria.

- La literatura en sus géneros.

- Características de la novela contemporánea.

- Las formas poéticas y teatrales a partir de las vanguardias históricas.

- Evolución de la literatura en lengua castellana y valenciana desde el siglo XIX hasta la actualidad.

Unidad formativa 3. Comunicació en Lengua Inglesa II.

Duración. 30 horas.

Interpretación y comunicación de textos orales cotidianos en lengua inglesa:

- Distinción de ideas principales y secundarias de textos orales breves y sencillos, mensajes directos y conversaciones telefónicas, presentados de manera clara y organizada.

- Descripción de aspectos concretos de personas, relaciones sociales, lugares, servicios básicos, objetos y de gestiones sencillas.

- Experiencias del ámbito personal, público y profesional: (servicios públicos, procedimientos administrativos sencillos, entre otros).

- Narración de acontecimientos y experiencias del momento presente, pasado y futuro: actividades muy relevantes de la actividad personal y profesional.

- Léxico, frases y expresiones, para desenvolverse en transacciones y gestiones cotidianas del ámbito personal y profesional.

- Tipos de textos y su estructura: modelos de comunicaciones formales e informales.

- Recursos gramaticales:

- Tiempos y formas verbales simples y compuestas. Formas no personales del verbo.

- Funciones comunicativas asociadas a situaciones habituales: expresar actitudes; pedir un favor; influir en el interlocutor, entre otras.

- Elementos lingüísticos fundamentales.

- Marcadores del discurso: estructuradores, conectores y reformuladores.

- Oraciones subordinadas de escasa complejidad.

- Estrategias de comprensión y escucha activa: uso del contexto verbal y de los conocimientos previos del tema.

- Pronunciación de fonemas o grupos fónicos que presenten mayor dificultad. Patrones de entonación y ritmo más habituales.

- Uso de registros adecuados en las relaciones sociales. Normas de cortesia de países de habla inglesa en situaciones habituales del ámbito personal y profesional.

Interacción en conversaciones en lengua inglesa:

- Estrategias de interacción para mantener y seguir una conversación: atender a los aspectos más relevantes y respetar los turnos de palabra.

- Uso de frases estandarizadas para iniciar el discurso, para evitar silencios o fallos en la comunicación, para comprobar la interpretación adecuada del mensaje y otras.

Interpretación y elaboración de mensajes escritos en lengua inglesa:

- Información global y específica de mensajes de escasa dificultad referentes a asuntos básicos cotidianos del ámbito personal y profesional: cartas comerciales y sociales, notas, chats, mensajes breves en foros virtuales.

- Composición de textos escritos breves y bien estructurados: transformación, modificación y expansión de frases. Combinación de oraciones: subordinadas sustantivas y adverbiales.

- Léxico para desenvolverse en transacciones y gestiones cotidianas, necesarias, sencillas y concretas del ámbito personal y profesional.

- Terminología específica del área profesional de los alumnos. Uso de textos característicos de los sectores de actividad.

- Funciones comunicativas asociadas.

- Recursos gramaticales:

- Marcadores del discurso: estructuradores, conectores y reformuladores. Uso de los nexos.

- Uso de las oraciones simples y compuestas en el lenguaje escrito.

- Estrategias y técnicas de comprensión lectora: identificación del tema, inferencia de significados por el contexto.

- Propiedades básicas del texto: coherencia y cohesión textual y adecuación (registro de lengua, contexto y situación).

- Normes socioculturals en les relacions de l'àmbit personal i professional en situacions quotidianes.
- Estratègies de planificació del missatge. Causes dels errors continuats i estratègies per a suplir carències de vocabulari i estructura.

ANNEX II

CURRÍCULUM DELS MÒDULS PROFESSIONALS DE FORMACIÓ I ORIENTACIÓ LABORAL I I FORMACIÓ I ORIENTACIÓ LABORAL II

Mòdul professional: Formació i Orientació Laboral I.

Codi: CV0005.

Duració: 30 hores.

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació:

1. Avalua els riscos derivats de la seua activitat analitzant les condicions de treball i els factors de risc presents en el seu entorn laboral.

Criteris d'avaluació:

- a) S'ha valorat la importància de la cultura preventiva en tots els àmbits i activitats de l'empresa.
- b) S'han relacionat les condicions laborals amb la salut del treballador.
- c) S'han classificat els factors de risc en l'activitat i els danys derivats.
- d) S'han identificat les situacions de risc més habituals en els entorns de treball de l'activitat professional relacionada amb el títol professional bàsic.
- e) S'ha valorat la importància de l'avaluació de riscos en l'empresa.

f) S'han determinat les condicions de treball amb significació per a la prevenció en els entorns de treball relacionats amb el perfil professional del títol professional bàsic.

g) S'han classificat i descrit els tipus de danys professionals, amb especial referència a accidents de treball i malalties professionals, relacionats amb el perfil professional del títol professional bàsic.

2. Participa en l'elaboració d'un pla de prevenció de riscos en una xicoteta empresa, identificant les responsabilitats de tots els agents implicats.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han determinat els principals drets i deures en matèria de prevenció de riscos laborals.
- b) S'han identificat les distintes formes de gestió i de representació de treballadors en matèria de prevenció de riscos.
- c) S'han identificat els organismes públics relacionats amb la prevenció de riscos laborals.
- d) S'ha valorat la importància de l'existència d'un pla preventiu en l'empresa que incloga la seqüenciació d'actuacions que s'han de realitzar en cas d'emergència i evacuació d'una empresa del sector.

3. Aplica les mesures de prevenció i protecció analitzant les situacions de risc en l'entorn laboral del títol professional bàsic.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han definit les tècniques de prevenció i de protecció individual i col·lectiva que han d'aplicar-se per a evitar els danys en el seu origen i minimitzar les seues conseqüències en el cas que siguin inevitables.
- b) S'han analitzat el significat i l'abast dels distintes tipus de senyalització de seguretat.
- c) S'han analitzat els protocols d'actuació en cas d'emergència.

d) S'han identificat les tècniques de classificació de ferits en casos d'emergència amb víctimes de diversa gravetat.

e) S'han identificat les tècniques bàsiques de primers auxilis que han de ser aplicades en el lloc de l'accident davant de distintes tipus de danys i la composició i l'ús de la farmaciola.

Continguts:

Avaluació de riscos professionals:

- Valoració de la relació entre treball i salut.
- Anàlisi de factors de risc.

- Normas socioculturales en las relaciones del ámbito personal y profesional en situaciones cotidianas.

- Estrategias de planificación del mensaje. Causas de los errores continuados y estrategias para suplir carencias de vocabulario y estructura.

ANEXO II

CURRÍCULO DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES DE FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL I Y FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL II

Módulo profesional: Formación y Orientación Laboral I

Código: CV0005

Duración: 30 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.
- b) Se han relacionado las condiciones laborales con la salud del trabajador.
- c) Se han clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos.
- d) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo de la actividad profesional relacionada con el título profesional básico.
- e) Se ha valorado la importancia de la evaluación de riesgos en la empresa.

f) Se han determinado las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional del título profesional básico.

g) Se han clasificado y descrito los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional del del título profesional básico.

2. Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en una pequeña empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.

Criterios de evaluación:

- a) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.
- b) Se han identificado las distintas formas de gestión y de representación de trabajadores en materia de prevención de riesgos.
- c) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
- d) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa que incluya la secuenciación de actuaciones que se deben realizar en caso de emergencia y evacuación de una empresa del sector.

3. Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral del título profesional básico.

Criterios de evaluación:

- a) Se han definido las técnicas de prevención y de protección individual y colectiva que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias en caso de que sean inevitables.
- b) Se ha analizado el significado y alcance de los distintos tipos de señalización de seguridad.
- c) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.
- d) Se han identificado las técnicas de clasificación de heridos en caso de emergencia donde existan víctimas de diversa gravedad.
- e) Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios que han de ser aplicadas en el lugar del accidente ante distintos tipos de daños y la composición y uso del botiquín.

Contenidos:

Evaluación de riesgos profesionales:

- Valoración de la relación entre trabajo y salud.
- Análisis de factores de riesgo.

– L'avaluació de riscos en l'empresa com a element bàsic de l'activitat preventiva.

– Anàlisi de riscos associats a les condicions de seguretat.

– Anàlisi de riscos associats a les condicions ambientals.

– Anàlisi de riscos associats a les condicions ergonòmiques i psicosocials.

– Riscos específics en els entorns de treball relacionats amb el perfil professional del títol professional bàsic.

– Determinació dels possibles danys de la salut del treballador que poden derivar-se de les situacions de risc detectades.

Planificació de la prevenció de riscos en l'empresa:

– Drets i deures en matèria de prevenció de riscos laborals.

– Gestió i planificació de la prevenció en l'empresa.

– Organismes públics relacionats amb la prevenció de riscos laborals.

– Plans d'emergència i d'evacuació en entorns de treball.

Aplicació de mesures de prevenció i protecció en l'empresa:

– Determinació de les mesures de prevenció i protecció individual i col·lectiva.

– Protocol d'actuació davant d'una situació d'emergència.

– Primers auxilis.

Orientacions metodològiques.

El mòdul de Formació i Orientació Laboral I (CV0005) té com a finalitat no sols la transmissió de coneixements relacionats amb la matèria de prevenció de riscos laborals, sinó també possibilitar la interiorització de pautes, rutines i comportaments correctes en salut laboral.

Mòdul professional: Formació i Orientació Laboral II.

Codi: CV0006.

Duració: 30 hores.

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació:

1. Selecciona oportunitats d'ocupació identificant les diferents possibilitats d'inserció i les alternatives d'aprenentatge al llarg de la vida.

Criteris d'avaluació:

a) S'ha valorat la importància de la formació permanent com a factor clau per a l'ocupabilitat i l'adaptació a les exigències del procés productiu.

b) S'han identificat els itineraris formativoprofessionals relacionats amb el perfil professional del títol professional bàsic.

c) S'han determinat les aptituds i les actituds requerides per a l'activitat professional relacionada amb el títol professional bàsic

d) S'han identificat les principals vies d'inserció laboral per al títol professional bàsic.

e) S'han determinat les tècniques utilitzades en el procés de busca d'ocupació.

f) S'ha realitzat la valoració de la personalitat, les aspiracions, les actituds i la formació pròpia per a la presa de decisions.

2. Exercix els drets i complix les obligacions que es deriven de les relacions laborals, i les reconeix en els diferents contractes de treball.

Criteris d'avaluació:

a) S'han identificat els conceptes bàsics del dret del treball.

b) S'han distingit els principals organismes que intervenen en les relacions entre empresaris i treballadors.

c) S'han determinat els drets i les obligacions derivats de la relació laboral.

d) S'han classificat les principals modalitats de contractació.

e) S'han identificat les causes i els efectes de la modificació, la suspensió i l'extinció de la relació laboral.

f) S'ha analitzat la recepció de salaris identificant els principals elements que l'integren.

g) S'han analitzat les diferents mesures de conflicte col·lectiu i els procediments de solució de conflictes.

h) S'han determinat les condicions de treball pactades en un conveni col·lectiu aplicable al sector relacionat amb el títol professional bàsic.

3. Determina l'acció protectora del sistema de la Seguretat Social davant de les distintes contingències cobertes, identificant les distintes classes de prestacions.

Criteris d'avaluació:

– La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva.

– Análisis de riesgos ligados a las condiciones de seguridad.

– Análisis de riesgos ligados a las condiciones ambientales.

– Análisis de riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y psicosociales.

– Riesgos específicos en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional del título profesional básico.

– Determinación de los posibles daños a la salud del trabajador que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas.

Planificación de la prevención de riesgos en la empresa:

– Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.

– Gestión y planificación de la prevención en la empresa.

– Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.

– Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.

Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa:

– Determinación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva.

– Protocolo de actuación ante una situación de emergencia.

– Primeros auxilios.

Orientaciones metodológicas.

El módulo de formación y orientación laboral I (CV0005) tiene como finalidad no solo la transmisión de conocimientos relacionados con la materia de prevención de riesgos laborales sino también possibilitar la interiorización de pautes, rutinas y comportamientos correctos en salud laboral.

Módulo profesional: Formación y Orientación Laboral II

Código: CV0006

Duración: 30 horas

Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1. Selecciona oportunitats de empleu, identificant las diferentes posibilidades de inserción y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida.

Criterios de evaluación:

a) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.

b) Se han identificado los itinerarios formativo-profesionales relacionados con el perfil profesional del título profesional básico.

c) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el título profesional básico

d) Se han identificado los principales vías de inserción laboral para el título profesional básico.

e) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.

f) Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes y formación propia para la toma de decisiones.

2. Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los conceptos básicos del derecho del trabajo.

b) Se han distinguido los principales organismos que intervenen en las relaciones entre empresarios y trabajadores.

c) Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.

d) Se han clasificado las principales modalidades de contratación.

e) Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.

f) Se ha analizado el recibo de salarios, identifiando los principales elementos que lo integran.

g) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.

h) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable al sector relacionado con el título profesional básico.

3. Determina la acción protectora del sistema de la Seguridad Social ante las distintas contingencias cubiertas, identifiando las distintas clases de prestaciones.

Criterios de evaluación:

a) S'ha valorat el paper de la Seguretat Social com a pilar essencial per a la millora de la qualitat de vida dels ciutadans.

b) S'han enumerat les diverses contingències que cobrix el sistema de Seguretat Social.

c) S'han identificat els règims existents en el sistema de Seguretat Social.

d) S'han identificat les obligacions d'empresari i treballador dins del sistema de Seguretat Social.

e) S'han classificat les prestacions del sistema de Seguretat Social identificant els requisits necessaris, especialment en cas de malaltia, accident i desocupació.

Continguts:

Recursos d'autoorientació i adaptació professional.

– El potencial professional.

– El projecte professional.

– Recursos d'autoorientació i adaptació laboral.

La inserció laboral.

– El mercat laboral.

– El procés de busca d'ocupació.

– Orientacions i recursos per a l'autoocupació.

El marc legal de les relacions laborals.

– El dret del treball.

– Drets i obligacions en les relacions laborals.

– La Seguretat Social i les prestacions en casos de malaltia, accident, desocupació.

– Sindicats i convenis.

Orientacions pedagògiques:

El mòdul de Formació i Orientació Laboral II (CV 0006) té com a finalitat familiaritzar l'alumnat amb el conjunt de normes que regulen les condicions de treball dins del seu àmbit professional, així com fer-li desenvolupar les habilitats socials necessàries que completen la seua qualificació professional i l'ajuden en la busca d'ocupació.

Els seus continguts i activitats han d'afavorir, per tant, el desenvolupament de destreses i hàbits generadors d'autonomia personal i social en els alumnes, de tal manera que, amb l'acompanyament i l'orientació tutorial necessaris, siguen capaços d'elaborar el seu propi projecte personal d'inserció laboral o reincorporació al sistema educatiu.

ANNEX III

TÍTOL PROFESSIONAL BÀSIC EN SERVICIS ADMINISTRATIUS

a) Continguts i duració dels mòduls professionals:

Mòdul professional: Tractament Informàtic de Dades.

Codi: 3001.

Duració: 210 hores.

Continguts:

Preparació d'equips i materials:

– Components dels equips informàtics.

– Perifèrics informàtics.

– Aplicacions ofimàtiques.

– Coneixement bàsic de sistemes operatius.

– Connectors dels equips informàtics.

– Manteniment bàsic d'equips informàtics.

– Consumibles informàtics.

– Riscos laborals derivats de la utilització d'equips informàtics.

– Salut postural.

Grabació informàtica de dades, textos i altres documents:

– Organització de la zona de treball.

– El teclat estès. Funció de les tecles.

– Tècnica mecanogràfica. Col·locació dels dits sobre el teclat.

– Tècniques de velocitat i precisió mecanogràfica.

– Transcripció de textos.

– Tècniques de correcció d'errors mecanogràfics.

– Digitalització de documents.

– Confidencialitat de la informació.

Tractament de textos i dades:

– Processadors de textos. Estructura i funcions.

a) Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de los ciudadanos.

b) Se han enumerado las diversas contingencias que cubre el sistema de Seguridad Social.

c) Se han identificado los regímenes existentes en el sistema de Seguridad Social.

d) Se han identificado las obligaciones de empresario y trabajador dentro del sistema de Seguridad Social.

e) Se han clasificado las prestaciones del sistema de Seguridad Social, identificando los requisitos necesarios, especialmente en caso de enfermedad, accidente y paro.

Contenidos:

Recursos de autoorientación y adaptación profesional

– El potencial profesional.

– El proyecto profesional.

– Recursos de autoorientación y adaptación laboral.

La inserción laboral

– El mercado laboral.

– El proceso de búsqueda de empleo.

– Orientaciones y recursos para el autoempleo.

El marco legal de las relaciones laborales.

– El derecho del trabajo.

– Derechos y obligaciones en las relaciones laborales.

– La seguridad social y las prestaciones en casos de enfermedad, accidente, paro.

– Sindicatos y convenios.

Orientaciones pedagógicas:

El módulo de formación y orientación laboral II (CV 0006) tiene como finalidad familiarizar al alumnado con el conjunto de normas que regulan las condiciones de trabajo dentro de su ámbito profesional, así como desarrollar en él las habilidades sociales necesarias que completen su cualificación profesional y le ayuden en la búsqueda de empleo.

Sus contenidos y actividades deben, pues, favorecer el desarrollo de destrezas y hábitos generadores de autonomía personal y social en los alumnos y alumnas de tal modo que, con el acompañamiento y la orientación tutorial necesarios, sean capaces de elaborar su propio proyecto personal de inserción laboral o reincorporación al sistema educativo.

ANEXO III

TÍTULO PROFESIONAL BÁSICO EN SERVICIOS ADMINISTRATIVOS

a) Contenidos y duración de los módulos profesionales:

Módulo profesional: Tratamiento Informático de Datos.

Código: 3001.

Duración: 210 horas.

Contenidos:

Preparación de equipos y materiales:

– Componentes de los equipos informáticos.

– Periféricos informáticos.

– Aplicaciones ofimáticas.

– Conocimiento básico de sistemas operativos.

– Conectores de los equipos informáticos.

– Mantenimiento básico de equipos informáticos.

– Consumibles informáticos.

– Riesgos laborales derivados de la utilización de equipos informáticos.

– Salud postural.

Grabación informática de datos, textos y otros documentos:

– Organización de la zona de trabajo.

– El teclado extendido. Función de las teclas.

– Técnica mecanográfica. Colocación de los dedos sobre el teclado.

– Técnicas de velocidad y precisión mecanográfica.

– Transcripción de textos.

– Técnicas de corrección de errores mecanográficos.

– Digitalización de documentos.

– Confidencialidad de la información.

Tratamiento de textos y datos:

– Procesadores de textos. Estructura y funciones.

Equipaments:

Aula polivalent.	Ordinadors instal·lats en xarxa, canó de projecció i Internet. Mitjans audiovisuals. Programari d'aplicació.
Taller d'informàtica i comunicacions.	Equip armari de cablatge amb taulers de connexions. Ferramentes específiques per a informàtica i muntatge de xarxes i canalitzacions. Bastidors (racks). Components per a muntatge xarxes. Commutador de diversos tipus. Adaptadors de xarxa. Punt accés sense fil. Encaminador sense fil. Components per a muntatge d'ordinadors. Ferramentes manuals. Equips de mesurament de magnituds elèctriques. Components per a muntatge de xarxes i d'ordinadors. Comprovadors de xarxes. Equips de soldadura per a components. Fonts d'alimentació. Equips i mitjans de seguretat.

Equipamientos:

Aula polivalente.	Ordenadores instalados en red, cañón de proyección e Internet. Medios audiovisuales. Software de aplicación.
Taller de informática y comunicaciones.	Kit Armario de cableado con paneles de parcheado. Herramientas específicas para informática y montaje de redes y canalizaciones. Racks. Componentes para montaje redes Switch de diversos tipos. Adaptadores de red. Punto acceso inalámbrico. Router inalámbrico. Componentes para montaje de ordenadores. Herramientas manuales Equipos de medida de magnitudes eléctricas. Componentes para montaje de redes y de ordenadores. Comprobadores de redes. Equipos de soldadura para componentes. Fuentes de alimentación. Equipos y medios de seguridad.

ANNEX VII

TÍTOL PROFESSIONAL BÀSIC EN CUINA I RESTAURACIÓ

a) Continguts i duració dels mòduls professionals:

Mòdul professional: Tècniques Elementals de Praelaboració.

Codi: 3034.

Duració: 120 hores

Continguts:

Arreplega i distribució de matèries primeres:

- Documents relacionats amb l'aprovisionament.
- Processos d'aprovisionament intern i distribució de gèneres.
- Mesures de prevenció i seguretat.
- Matèries primeres. Classificacions i aplicacions.
- Estructura organitzativa i funcional.

Preparació de les màquines, la bateria, els estris i les ferramentes:

- Classificació dels equips de cuina.
- Condicions específiques de seguretat que ha de posseir el mobiliari, els equips, la maquinària i les ferramentes de cuina.
- Principis dels circuits en cuina.
- Separació de zones (net/brut-fred/calor-aliments/productes de neteja).

Maquinària de cuina:

- Descripció i classificació.
- Ubicació i distribució.
- Procediments d'ús i manteniment.
- Mesures de prevenció i seguretat en el maneig d'estrís i maquinària.

Ús eficient de l'energia.

Bateria, estris i ferramentes:

- Descripció i classificació de la bateria, els utensilis i les ferramentes de cuina.
- Ubicació i distribució: ordenació eficient.
- Procediments d'ús i manteniment.
- Uniformes de cuina: tipus, adequació i normativa.
- Mesures d'higiene i conservació de la bateria, els utensilis i les ferramentes de cuina.

Realització d'operacions prèvies de manipulació de matèries primeres:

Tractaments bàsics:

- Neteja i preparacions prèvies al tall i/o racionament de gèneres de cuina.
- Fases, procediments i punts clau en la manipulació.
- Tractaments específics per a certes matèries primeres.

ANEXO VII

TÍTULO PROFESIONAL BÁSICO EN COCINA Y RESTAURACIÓN.

a) Contenidos y duración de Los módulos profesionales:

Módulo profesional: Técnicas Elementales de Praelaboración.

Código: 3034.

Duración: 120 horas.

Contenidos.

Acopio y distribución de materias primas:

- Documentos relacionados con el aprovisionamiento.
- Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros.
- Medidas de prevención y seguridad.
- Materias primas. Clasificaciones y aplicaciones.
- Estructura organizativa y funcional.

Preparación de las máquinas, batería, útiles y herramientas:

- Clasificación de los equipos de cocina.
- Condiciones específicas de seguridad que debe reunir el mobiliario, los equipos, la maquinaria y herramientas de cocina.
- Principios de los circuitos en cocina.
- Separación de zonas (limpio/sucio-frío/calor-alimentos/productos de limpieza).

Maquinaria de cocina:

- Descripción y clasificación.
- Ubicación y distribución.
- Procedimientos de uso y mantenimiento.
- Medidas de prevención y seguridad en el manejo de útiles y maquinaria.

Empleo eficiente de la energía

Batería, útiles y herramientas:

- Descripción y clasificación de la batería, útiles y herramientas de cocina.
- Ubicación y distribución: ordenación eficiente.
- Procedimientos de uso y mantenimiento.
- Uniformes de cocina: tipos, adecuación y normativa.
- Medidas de higiene y conservación de batería, útiles y herramientas de cocina.

Realización de operaciones previas de manipulación de materias primas:

Tratamientos básicos:

- Limpieza y preparaciones previas al corte y/o racionado de gèneros de cocina.
- Fases, procedimientos y puntos clave en la manipulación.
- Tratamientos específicos para ciertas materias primas.

- Talls bàsics. Descripció, formats i aplicacions.
- Procediments d'execució de talls bàsics a gèneres de cuina.

- Procediments intermedis de conservació.
 - Mesures de prevenció i seguretat.
- Realització i obtenció de talls específics i peces amb denominació:

Talls específics i peces amb denominació:

- Talls específics i peces amb denominació pròpia. Descripció, formats i aplicacions.

- Procediments bàsics d'execució de talls específics a diversos gèneres de cuina.

- Procediments d'obtenció de peces amb denominació pròpia.

- Procediments intermedis de conservació.

- Mesures de prevenció i seguretat.

Regeneració de matèries primeres:

- Descripció i característiques de les tècniques de regeneració.

- Procediments d'execució de tècniques bàsiques de regeneració.

- Fases i punts clau durant el desenrotllament de les tècniques.

- Normativa higienicosanitària i de protecció ambiental.

Mòdul professional: Processos Bàsics de Producció Culinària.

Codi: 3035.

Duració: 230 hores.

Continguts:

Execució de tècniques elementals de cocció:

- Terminologia professional.

- Tècniques de cocció. Descripció, anàlisi, classificació i aplicacions.

- Procediments d'execució de les diferents tècniques.

- Fases i punts clau en l'execució de cada tècnica; control de resultats.

- Mesures de prevenció de riscos laborals.

Realització d'elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions:

- Elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions. Descripció, anàlisi, classificacions i aplicacions.

- Procediments d'execució de les diferents elaboracions de fons i salses.

- Fases i punts clau en l'execució de cada elaboració; control de resultats.

- Normativa higienicosanitària.

Preparació d'elaboracions culinàries senzilles:

- Documents relacionats amb la producció en cuina. Recettes, fitxes tècniques, etc. Descripció. Interpretació de la informació continguda.

- Organització i seqüenciació de les diverses fases en l'elaboració.

- Aplicació de cada tècnica a matèries primeres de diferents característiques.

- Fases i punts clau en les elaboracions; control i comparació de resultats.

Elaboració de guarnicions i elements de decoració bàsics:

- Guarnicions i decoracions. Descripció, finalitat, tipus, anàlisi i aplicacions.

- Guarnicions clàssiques. Denominacions i ingredients que les componen. Aplicacions.

- Procediments d'execució de les diverses elaboracions de guarnicions i decoracions.

- Fases i punts clau en les elaboracions i control de resultats.

- Normativa higienicosanitària.

Realització de presentacions i acabats senzills:

- Normes de decoració i presentació. Volum, color, salsament, textura, simetria, etc.

- Execució dels processos bàsics d'acabat i presentació. Punts clau i control de resultats.

- Normativa higienicosanitària.

Assistència en els processos d'elaboració culinària complexos i el servei en cuina:

- El servei en cuina. Descripció, tipus i possibles variables organitzatives.

- Tasques prèvies als serveis de cuina. Posada a punt.

- Documentació relacionada amb els serveis.

- Cortes bàsics. Descripció, formats y aplicaciones.

- Procedimientos de ejecución de cortes básicos a géneros de cocina.

- Procedimientos intermedios de conservación.

- Medidas de prevención y seguridad.

- Realización y obtención de cortes específicos y piezas con denominación:

Cortes específicos y piezas con denominación:

- Cortes específicos y piezas con denominación propia. Descripción, formatos y aplicaciones.

- Procedimientos básicos de ejecución de cortes específicos a diversos géneros de cocina.

- Procedimientos de obtención de piezas con denominación propia.

- Procedimientos intermedios de conservación.

- Medidas de prevención y seguridad.

Regeneración de materias primas:

- Descripción y características de las técnicas de regeneración.

- Procedimientos de ejecución de técnicas básicas de regeneración.

- Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas.

- Normativa higiénico-sanitaria y de protección ambiental.

Módulo profesional: Procesos Básicos de Producción Culinaria.

Código: 3035.

Duración: 230 horas.

Contenidos.

Ejecución de técnicas elementales de cocción:

- Terminología profesional.

- Tècniques de cocció. Descripció, anàlisi, classificació i aplicacions.

- Procedimientos de ejecución de las diferentes técnicas.

- Fases y puntos clave en la ejecución de cada técnica, control de resultados.

- Medidas de prevención de riesgos laborales.

Realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones:

- Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones. Descripción, análisis, clasificaciones y aplicaciones.

- Procedimientos de ejecución de las diferentes elaboraciones de fondos y salsas.

- Fases y puntos clave en la ejecución de cada elaboración, control de resultados.

- Normativa higiénico-sanitaria.

Preparación de elaboraciones culinarias sencillas:

- Documentos relacionados con la producción en cocina. Recetas, fichas técnicas, etc. Descripción.

- Interpretación de la información contenida.

- Organización y secuenciación de las diversas fases en la elaboración.

- Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.

- Fases y puntos clave en las elaboraciones, control y comparación de resultados.

Elaboración de guarniciones y elementos de decoración básicos:

- Guarniciones y decoraciones. Descripción, finalidad, tipos, análisis y aplicaciones.

- Guarniciones clásicas. Denominaciones e ingredientes que las componen. Aplicaciones.

- Procedimientos de ejecución de las diversas elaboraciones de guarniciones y decoraciones.

- Fases y puntos clave en las elaboraciones y control de resultados.

- Normativa higiénico-sanitaria.

Realización de acabados y presentaciones sencillos:

- Normas de decoración y presentación. Volumen, color, salseado, textura, simetría, etc.

- Ejecución de los procesos básicos de acabado y presentación. Puntos clave y control de resultados.

- Normativa higiénico-sanitaria.

Asistencia en los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina:

- El servicio en cocina. Descripción, tipos y posibles variables organizativas.

- Tareas previas a los servicios de cocina. Mise en place.

- Documentación relacionada con los servicios.

- Coordinació durant el servei de cuina.
- Execució dels processos d'assistència propis del servei.
- Tasques de finalització del servei.
- Normativa higienicosanitària.
- Mesures de prevenció de riscos laborals.

Mòdul professional: Aprovisionament i Conservació de Matèries Primeres i Higiene en la Manipulació.

Codi: 3036.

Duració: 90 hores.

Continguts:

Neteja i desinfecció d'utilatge, equips i instal·lacions:

- Conceptes i nivells de neteja.
- Legislació i requisits de neteja generals d'utilatge, equips i instal·lacions.
- Perills sanitaris associats a aplicacions de neteja i desinfecció o desratització i desinsectació inadequats.
- Processos i productes de neteja.
- Bones pràctiques higièniques:
 - Normativa general d'higiene aplicable a l'activitat.
 - Alteració i contaminació dels aliments a causa d'hàbits inadequats dels manipuladors.
 - Guies de pràctiques correctes d'higiene (GPCH).
 - Uniformitat i equipament personal de seguretat. Característiques.

- Autocontrol. Sistemes d'anàlisi de perills i punts de control crític APPCC.

Aplicació de bones pràctiques de manipulació dels aliments:

- Normativa general de manipulació d'aliments.
- Alteració i contaminació dels aliments a causa de pràctiques de manipulació inadequades.
- Perills sanitaris associats a pràctiques de manipulació inadequades.

Reducció de consums de:

- Impacte ambiental provocat per l'ús de recursos en la indústria alimentària.

- Concepte de les tres R: reducció, reutilització i reciclatge.

- Metodologies per a la reducció del consum dels recursos.

Arreplega dels residus:

- Legislació ambiental.
- Descripció dels residus generats en la indústria alimentària i els seus efectes ambientals.
- Tècniques d'arreplega, classificació i eliminació o abocament de residus.

- Paràmetres per al control ambiental en els processos de producció dels aliments.

Envasament i conservació de gèneres crus, semielaborats i elaborats:

- Sistemes i mètodes

- Descripció i característiques dels sistemes i mètodes d'envasament i conservació.

- Equips associats a cada mètode.

- Procediments d'execució de tècniques bàsiques d'envasament i conservació.

- Fases i punts clau durant el desenvolupament de les tècniques bàsiques d'envasament i conservació.

Recepció de matèries primeres:

- Matèries primeres.

- Descripció, característiques, classificacions i aplicacions.

- Categories comercials i etiquetatges.

- Presentacions comercials.

- Mesures de prevenció de riscos laborals.

- Legislació higienicosanitària.

Economat i celler:

- Descripció i característiques.

- Classificació i distribució de mercaderies en funció de l'emmagatzematge i consum.

- Documents relacionats amb les operacions de recepció.

- Coordinación durante el servicio de cocina.
- Ejecución de los procesos de asistencia propios del servicio.
- Tareas de finalización del servicio.
- Normativa higiénico-sanitaria
- Medidas de prevención de riesgos laborales.

Módulo profesional: Aprovisionamiento y Conservación de Materias Primas e Higiene en la Manipulación.

Código: 3036.

Duración: 90 horas.

Contenidos.

Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones:

- Conceptos y niveles de limpieza.
- Legislación y requisitos de limpieza generales de utillaje, equipos e instalaciones.

- Peligros sanitarios asociados a aplicaciones de limpieza y desinfección o desratización y desinsectación inadecuados.

- Procesos y productos de limpieza.

Buenas Prácticas higiénicas:

- Normativa general de higiene aplicable a la actividad.

- Alteración y contaminación de los alimentos debido a hábitos inadecuados de los manipuladores.

- Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

- Uniformidad y equipamiento personal de seguridad. Características.

- Autocontrol. Sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico APPCC.

Aplicación de buenas prácticas de manipulación de los alimentos:

- Normativa general de manipulación de alimentos.
- Alteración y contaminación de los alimentos debido a prácticas de manipulación inadecuadas.
- Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.

Reducción de consumos de:

- Impacto ambiental provocado por el uso de recursos en la industria alimentaria.

- Concepto de las 3 R-s: Reducción, Reutilización y Reciclado.

- Metodologías para la reducción del consumo de los recursos.

Recogida de los residuos:

- Legislación ambiental.

- Descripción de los residuos generados en la industria alimentaria y sus efectos ambientales.

- Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.

- Parámetros para el control ambiental en los procesos de producción de los alimentos.

Envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados:

- Sistemas y métodos

- Descripción y características de los sistemas y métodos de envasado y conservación.

- Equipos asociados a cada método.

- Procedimientos de ejecución de técnicas básicas de envasado y conservación.

- Fases y puntos clave durante el desarrollo de las técnicas básicas de envasado y conservación.

Recepción de materias primas:

- Materias primas.

- Descripción, características, clasificaciones y aplicaciones.

- Categorías comerciales y etiquetados.

- Presentaciones comerciales.

- Medidas de prevención de riesgos laborales.

- Legislación higiénico-sanitaria.

Economato y bodega:

- Descripción y características.

- Clasificación y distribución de mercancías en función de su almacenamiento y consumo.

- Documentos relacionados con las operaciones de recepción.

Mòdul professional: Tècniques Elementals de Servici.

Codi: 3037.

Duració: 160 hores.

Continguts:

Arreplega i distribució de gèneres i material en la zona de restaurant:

– L'àrea de restaurant. Descripció i caracterització. Estructures organitzatives, funcionals i competencials bàsiques.

– Documents relacionats amb l'aprovisionament intern. Caracterització i formalització de formularis.

– Processos d'aprovisionament intern i distribució de gèneres i material en la zona de restaurant.

Preparació d'equips, utensilis i parament propis de l'àrea de restaurant:

– Mobiliari i equips per al servici d'aliments i begudes. Descripcions i classificacions.

– Procediments d'ús, aplicacions, distribució i manteniment.

– Legislació higienicosanitària.

Realització de les operacions de preservici:

– Operacions de preservici. Identificació i característiques. Fases i processos més significatius.

– Procediments de preparació i muntatge de mobiliari, equips i material.

– Punts clau en l'execució de les diverses fases.

– Valoració i control de resultats.

Assistència o realització d'operacions senzilles de servici d'aliments i begudes pròpies de l'àrea de restaurant:

– El servici en sala. Definició, tipus i caracterització.

– Normes generals del servici en sala i tècniques bàsiques d'atenció al client. Fases i maneres d'operar i actuar.

– Procediments d'execució d'operacions bàsiques de servici en sala.

Transport, servici i desembarassament.

– Documents que intervenen en els processos de servici. Identificació, característiques i interpretació.

– Procediments d'execució en servicis especials, com ara bufet, habitacions o col·lectivitats, entre altres.

– Normativa higienicosanitària.

Realització de les operacions de postservici:

– Operacions de postservici. Identificació i característiques. Fases i processos més significatius.

– Procediments d'arreplega, adequació a servicis posteriors i tancament.

– Punts clau en l'execució de les diverses fases.

– Valoració i control de resultats.

– Mesures de prevenció de riscos laborals.

– Legislació higienicosanitària.

Mòdul professional: Processos Bàsics de Preparació d'Aliments i Begudes.

Codi: 3038.

Duració: 190 hores.

Continguts:

Arreplega i distribució de gèneres en l'àrea de bar:

– L'àrea de bar. Descripció i caracterització. Estructures organitzatives, funcionals i competencials bàsiques.

– Documents relacionats amb l'aprovisionament intern. Caracterització i formalització de formularis.

– Processos d'aprovisionament intern i distribució de gèneres i material en la zona de bar.

– Legislació higienicosanitària.

Preparació d'equips, utensilis i parament propis de l'àrea de bar:

– Mobiliari i equips per al servici d'aliments i begudes. Descripcions i classificacions.

– Utensilis. Conservació i ubicació en l'àrea de bar.

– Procediments d'ús, aplicacions, distribució i manteniment.

– Normes de prevenció de riscos laborals.

Preparació i presentació d'elaboracions senzilles de begudes:

– Terminologia professional.

– Presentació comercial. Classificació i característiques.

– Procediments d'execució. Fases i tècniques de preparació, decoració/presentació i servici.

– Legislació higienicosanitària.

Módulo profesional: Técnicas Elementales de Servicio.

Código: 3037.

Duración: 160 horas.

Contenidos.

Acopio y distribución de géneros y material en la zona de restaurante:

– El área de restaurante. Descripción y caracterización. Estructuras organizativas, funcionales y competenciales básicas.

– Documentos relacionados con el aprovisionamiento interno. Caracterización y formalización de formularios.

– Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros y material en la zona de restaurante.

Preparación de equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante:

– Mobiliario y equipos de para el servicio de alimentos y bebidas. Descripciones y clasificaciones.

– Procedimientos de uso, aplicaciones, distribución y mantenimiento.

– Legislación higiénico-sanitaria.

Realización de las operaciones de preservicio:

– Operaciones de preservicio. Identificación y características. Fases y procesos más significativos.

– Procedimientos de preparación y montaje de mobiliario, equipos y material.

– Puntos clave en la ejecución de las diversas fases.

– Valoración y control de resultados.

Asistencia o realización de operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante:

– El servicio en sala. Definición, tipos y caracterización.

– Normas generales del servicio en sala y técnicas básicas de atención al cliente. Fases y modos de operar y actuar.

– Procedimientos de ejecución de operaciones básicas de servicio en sala. Transporte, servicio y desbarasado.

– Documentos que interviene en los procesos de servicio. Identificación, características e interpretación.

– Procedimientos de ejecución en servicios especiales, como buffet, habitaciones, colectividades, entre otros.

– Normativa higiénico-sanitaria.

Realización de las operaciones de postservicio:

– Operaciones de postservicio. Identificación y características. Fases y procesos más significativos.

– Procedimientos de recogida, adecuación a servicios posteriores y cierre.

– Puntos clave en la ejecución de las diversas fases.

– Valoración y control de resultados.

– Medidas de prevención de riesgos laborales.

– Legislación higiénico-sanitaria.

Módulo profesional: Procesos Básicos de Preparación de Alimentos y Bebidas.

Código: 3038

Duración: 190 horas.

Contenidos.

Acopio y distribución de géneros en el área de bar:

– El área de bar. Descripción y caracterización. Estructuras organizativas, funcionales y competenciales básicas.

– Documentos relacionados con el aprovisionamiento interno. Caracterización y formalización de formularios.

– Procesos de aprovisionamiento interno y distribución de géneros y material en la zona de bar.

– Legislación higiénico-sanitaria.

Preparación de equipos, útiles y menaje propios del área de bar:

– Mobiliario y equipos para el servicio de alimentos y bebidas. Descripciones y clasificaciones.

– Útiles. Conservación y ubicación en el área de bar.

– Procedimientos de uso, aplicaciones, distribución y mantenimiento.

– Normas de prevención de riesgos laborales.

Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de bebidas:

– Terminología profesional.

– Presentación comercial. Clasificación y características.

– Procedimientos de ejecución. Fases y técnicas de preparación, decoración/presentación y servicio.

– Legislación higiénico-sanitaria.

Begudes no alcohòliques:

- Begudes no alcohòliques. Identificació, classificació, característiques i tipus.
- Organització i seqüenciació de les diverses fases i normes bàsiques de preparació i presentació.
- Procediments d'execució i aplicació de tècniques en les diverses preparacions.
- Mètodes de conservació de les begudes que ho necessiten.
- Fases i punts clau en les elaboracions, control i valoració de resultats.

– Legislació higienicosanitària.

Begudes alcohòliques:

- Identificació, classificació, característiques i tipus.
- Organització i seqüenciació de les diverses fases i normes bàsiques de preparació i presentació.
- Procediments d'execució i aplicació de tècniques en les diverses preparacions.
- Mètodes de conservació de les begudes que ho necessiten.
- Fases i punts clau en les elaboracions, control i valoració de resultats.

Preparació i presentació d'elaboracions senzilles de menjar ràpid:

- Documents relacionats amb la producció en cuina. Recettes i fitxes tècniques, entre altres. Descripció. Interpretació de la informació continguda.
- Tècniques culinàries elementals en la preparació de menjar ràpid. Identificació i caracterització.
- Organització i seqüenciació de les diverses fases i normes bàsiques en les elaboracions.
- Aplicació de cada tècnica a matèries primeres de diferents característiques.
- Procediments d'execució de les diverses preparacions.
- Elaboració i servei de productes culinàries bàsics propis del bar cafeteria.
- Acabats i presentacions de les elaboracions. Normes bàsiques.
- Mètodes d'envasament i conservació de les elaboracions culinàries que ho necessiten.
- Fases i punts clau en les elaboracions, control i comparació de resultats.

– Legislació higienicosanitària.

Assistència o realització en el servei d'aliments i begudes en barra:

- El servei en barra. Definició, tipus i caracterització.
- Normes generals del servei en barra i tècniques bàsiques d'atenció al client. Fases i modes d'operar i actuar.
- Documents que intervien en els processos de servei en barra. Identificació, característiques i interpretació.
- Procediments d'execució d'operacions bàsiques de servei i atenció al client en barra.
- Fases i punts clau durant el desenvolupament dels processos, alternatives i valoració de resultats.
- Normativa de prevenció de riscos laborals.

Mòdul professional: Preparació i Muntatge de Materials per a Col·lectivitats i Càtering.

Codi: 3039.
Duració: 135 hores.
Continguts:
Arreplega de materials per a serveis de càtering:
– Àrees de muntatge en establiments de càtering. Estructura organitzativa i funcional, descripció i característiques.
– Material i equipaments per als serveis de càtering. Identificació, classificació i característiques.
– Aplicacions, normes d'ús i manteniment bàsic.
– Preparació de muntatges. Descripció, fases i característiques.
– Ordes de servei. Identificació i descripció.
– Processos d'aprovisionament intern. Descripció, fases i característiques de les operacions.
– Preparació i disposició de les càrregues. Zones de càrrega, normes i/o protocols d'actuació.
– Control documental. Identificació i formalització de documents.

Bebidas no alcohòliques:

- Bebidas no alcohòliques. Identificació, clasificació, característiques y tipos.
- Organización y secuenciación de las diversas fases y normas básicas de preparación y presentación.
- Procedimientos de ejecución y aplicación de técnicas en las diversas preparaciones.
- Métodos de conservación de las bebidas que lo precisen.
- Fases y puntos clave en las elaboraciones, control y valoración de resultados.

– Legislación higiénico-sanitaria.

Bebidas alcohòliques:

- Identificació, clasificació, característiques y tipos.
- Organización y secuenciación de las diversas fases y normas básicas de preparación y presentación.
- Procedimientos de ejecución y aplicación de técnicas en las diversas preparaciones.
- Métodos de conservación de las bebidas que lo precisen.
- Fases y puntos clave en las elaboraciones, control y valoración de resultados.

Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de comidas rápidas:

- Documentos relacionados con la producción en cocina. Recetas, fichas técnicas, entre otros. Descripción.
- Interpretación de la información contenida.
- Técnicas culinarias elementales en la preparación de comidas rápidas. Identificación y caracterización.
- Organización y secuenciación de las diversas fases y normas básicas en las elaboraciones.
- Aplicación de cada técnica a materias primas de diferentes características.
- Procedimientos de ejecución de las diversas preparaciones.
- Elaboración y servicio de productos culinarios básicos propios del bar-cafetería.
- Acabados y presentaciones de las elaboraciones. Normas básicas.
- Métodos de envasado y conservación de las elaboraciones culinarias que lo precisen.
- Fases y puntos clave en las elaboraciones, control y comparación de resultados.

– Legislación higiénico-sanitaria.

Asistencia o realización en el servicio de alimentos y bebidas en barra:

- El servicio en barra. Definición, tipos y caracterización.
- Normas generales del servicio en barra y técnicas básicas de atención al cliente. Fases y modos de operar y actuar.
- Documentos que intervienen en los procesos de servicio en barra. Identificación, características e interpretación.
- Procedimientos de ejecución de operaciones básicas de servicio y atención al cliente en barra.
- Fases y puntos clave durante el desarrollo de los procesos, alternativas y valoración de resultados.
- Normativa de prevención de riesgos laborales.

Módulo profesional: Preparación y Montaje de Materiales para Colectividades y Catering.

Código: 3039.
Duración: 135 horas.
Contenidos:
Acopio de materiales para servicios de catering:
– Áreas de montaje en establecimientos de catering. Estructura organizativa y funcional, descripción y características.
– Material y equipamientos para los servicios de catering. Identificación, clasificación y características.
– Aplicaciones, normas de uso y mantenimiento básico.
– Preparación de montajes. Descripción, fases y características.
– Ordenes de servicio. Identificación y descripción.
– Procesos de aprovisionamiento interno. Descripción, fases y características de las operaciones.
– Preparación y disposición de las cargas. Zonas de carga, normas y/o protocolos de actuación.
– Control documental. Identificación y formalización de documentos.

- Legislació higienicosanitària.
- Recepció de mercaderies procedents de servicis de càtering:
 - Recepció d'equips i materials. Descripció, fases i característiques.
- Zones de descàrrega. Normes i/o protocols d'actuació, descripció i característiques.
- Identificació d'equips, materials i productes. Controls i distribució a altres àrees. Descripció i caracterització de les diverses operacions.
- Controls documentals i administratius.
- Identificació i formalització de documents i les seues funcions.
- Neteja de materials i equips:
 - Maquinària i equipament específic en les àrees de llavat. Identificació, funcions, manteniment de primer nivell i normes d'ús.
- Productes de neteja per al llavat de materials. Tipologia, aplicacions, interpretació d'etiquetatges, dosificacions i precaucions d'ús.
- Operacions de llavat. Descripció, fases i característiques.
- Classificació i ubicació prèvia del material. Caracterització de les operacions.
- Llavat del material. Ús i control de la maquinària en funció del tipus de material. Execució de les operacions i avaluació dels resultats.
- Disposició, distribució i ubicació dels materials nets en les àrees corresponents.
- Normes de prevenció de riscos laborals.
- Aplicació de protocols de seguretat i higiene alimentària:
 - Tècniques d'arregleja, classificació i eliminació o abocament de residus.
 - Riscos per a la salut derivats d'una incorrecta manipulació de residus.
 - Neteja i desinfecció. Descripció i característiques.
 - Perills sanitaris associats a pràctiques de neteja i desinfecció inadequades.
 - Perills sanitaris associats a pràctiques de manipulació inadequades.
 - Normativa general d'higiene aplicable a l'activitat.
 - Guies de pràctiques correctes d'higiene (GPCH).

Mòdul professional: Atenció al Client.

Codi: 3005.

Duració: 75 hores.

Continguts:

Atenció al Client:

- El procés de comunicació. Agents i elements que intervien.
- Canals de comunicació amb el client.
- Barreres i dificultats comunicatives.
 - Comunicació verbal: emissió i recepció de missatges orals.
 - Tècniques per a parlar correctament en públic.
 - Motivació, frustració i mecanismes de defensa. Comunicació no verbal.
 - Empatia i receptivitat.
- Venda de productes i servicis:
- Actuació del venedor professional.
 - Exposició de les qualitats dels productes i servicis. La presentació i demostració del producte.
 - El venedor. Característiques, funcions i actituds. Qualitats i aptituds per a la venda i el seu desenrotllament.
 - El venedor professional: model d'actuació. Relacions amb els clients. Les objeccions del client.
 - Tècniques de venda.
 - Servicis postvenda.
 - Aspectes rellevants de la Llei d'Ordenació del Comerç Detallista.

Informació al client:

- Papers, objectius i relació client-professional.
- Tipologia de clients i la seua relació amb la prestació del servici.
- Actuació personalitzada com a base de la confiança en l'oferta de servici.

- Legislación higiéxico-sanitaria.
- Recepción de mercancías procedentes de servicios de catering:
 - Recepción de equipos y materiales. Descripción, fases y características.
- Zonas de descarga. Normas y/o protocolos de actuación, descripción y características.
- Identificación de equipos, materiales y productos. Controles y distribución a otras áreas. Descripción y caracterización de las diversas operaciones.
- Controles documentales y administrativos.
- Identificación y formalización de documentos, funciones de los mismos.
- Limpieza de materiales y equipos:
 - Maquinaria y equipamiento específico en las áreas de lavado. Identificación, funciones, mantenimiento de primer nivel y normas de uso.
- Productos de limpieza para el lavado de materiales. Tipología, aplicaciones, interpretación de etiquetados, dosificaciones y precauciones de uso.
- Operaciones de lavado. Descripción, fases y características.
- Clasificación y ubicación previa del material. Caracterización de las operaciones.
- Lavado del material. Uso y control de la maquinaria en función del tipo de material. Ejecución de las operaciones y evaluación de los resultados.
- Disposición, distribución y ubicación de los materiales limpios en las áreas correspondientes.
- Normas de prevención de riesgos laborales.
- Aplicación de protocolos de seguridad e higiene alimentaria:
 - Técnicas de recogida, clasificación y eliminación o vertido de residuos.
 - Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de residuos.
 - Limpieza y desinfección. Descripción y características.
 - Peligros sanitarios asociados a prácticas de limpieza y desinfección inadecuadas.
 - Peligros sanitarios asociados a prácticas de manipulación inadecuadas.
 - Normativa general de higiene aplicable a la actividad.
 - Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

Módulo profesional: Atención al Cliente.

Código: 3005.

Duración: 75 horas.

Contenidos.

Atención al cliente:

- El proceso de comunicación. Agentes y elementos que intervienen. Canales de comunicación con el cliente.
 - Barreras y dificultades comunicativas.
 - Comunicación verbal: Emisión y recepción de mensajes orales.
 - Técnicas para hablar correctamente en público.
 - Motivación, frustración y mecanismos de defensa. Comunicación no verbal.
 - Empatía y receptividad.
- Venta de productos y servicios:
- Actuación del vendedor profesional.
 - Exposición de las cualidades de los productos y servicios. La presentación y demostración del producto.
 - El vendedor. Características, funciones y actitudes. Cualidades y aptitudes para la venta y su desarrollo.
 - El vendedor profesional: modelo de actuación. Relaciones con los clientes. Las objeciones del cliente.
 - Técnicas de venta.
 - Servicios postventa.
 - Aspectos relevantes de la Ley de Ordenación del Comercio Minorista.

Información al cliente:

- Roles, objetivos y relación cliente-profesional.
- Tipología de clientes y su relación con la prestación del servicio.
- Actuación personalizada como base de la confianza en la oferta de servicio.

- Necessitats i gustos del client, així com els seus criteris de satisfacció.
- Fidelització de clients.
- Objecions dels clients i el seu tractament.
- Paràmetres clau a identificar per a la classificació de l'article rebut. Tècniques d'arreglada d'estos.
- Documentació bàsica vinculada a la prestació de servicis.
- Tractament de reclamacions:
 - Tècniques utilitzades en l'actuació davant de reclamacions. Gestió de reclamacions. Alternatives reparadores. Elements formals que contextualitzen una reclamació.
 - Documents necessaris o proves en una reclamació. Procediment d'arreglada de les reclamacions.
 - Utilització de ferramentes informàtiques de gestió de reclamacions.

Mòdul professional: Ciències Aplicades II.

Codi: 3042.

Duració: 158 hores.

Continguts:

Resolució d'equacions i sistemes en situacions quotidianes:

- Transformació d'expressions algebraiques.
- Obtenció de valors numèrics en fórmules.
- Polinomis: arrels i factorització. Utilització d'identitats notables.

- Resolució algebraica i gràfica d'equacions de primer i segon grau.

- Resolució de sistemes senzills.

- Mètodes de resolució de sistemes de dos equacions i dos incògnites.

- Resolució gràfica.

- Resolució de problemes quotidians per mitjà d'equacions i sistemes.

Resolució de problemes senzills:

- El mètode científic.
- Fases del mètode científic.
- Aplicació del mètode científic a situacions senzilles. Aplicacions al perfil professional.

- Antecedents històrics del pensament científic.

- Tendències actuals.

Realització de mesures en figures geomètriques:

- Punts i rectes.
- Rectes secants i paral·leles.
- Polígons: descripció dels seus elements i classificació.
- Angle: mesura.
- Suma dels angles interiors d'un triangle.
- Semblança de triangles.
- Resolució de triangles rectangles. Teorema de Pitàgores.
- Circumferència i els seus elements. Càlcul de la longitud.
- Càlcul d'àrees i volums.
- Resolució de problemes geomètrics en el món físic.

Interpretació de gràfics:

- Interpretació d'un fenomen descrit per mitjà d'un enunciat, taula, gràfica o expressió analítica.

- Funcions lineals. Funcions quadràtiques. Funció inversa. Funció exponencial.

- Aplicació de les distintes funcions en contextos reals.

- Estadística i càlcul de probabilitat.

· Tipus de gràfics. Lineal, de columna, de barra i circular.

· Mesures de centralització i dispersió: mitjana aritmètica, recorregut i desviació típica. Interpretació, anàlisi i utilitat.

· Variables discretes i contínues.

· Atzar i probabilitat.

· Càlcul de probabilitat per mitjà de la regla de Laplace.

- Ús del full de càlcul en l'organització de les dades, realització de càlculs i generació de gràfics.

- Ús d'aplicacions informàtiques per a la representació, simulació i anàlisi de la gràfica d'una funció.

Aplicació de tècniques físiques o químiques:

- Material bàsic en el laboratori.

- Normes de treball en el laboratori.

- Normes per a realitzar informes del treball en el laboratori.

- Necesidades y gustos del cliente, así como criterios de satisfacción de los mismos.

- Fidelización de clientes.

- Objeciones de los clientes y su tratamiento.

- Parámetros clave que identificar para la clasificación del artículo recibido. Técnicas de recogida de los mismos.

- Documentación básica vinculada a la prestación de servicios.

Tratamiento de reclamaciones:

- Técnicas utilizadas en la actuación ante reclamaciones. Gestión de reclamaciones. Alternativas reparadoras.

- Elementos formales que contextualizan una reclamación.

- Documentos necesarios o pruebas en una reclamación. Procedimiento de recogida de las reclamaciones.

- Utilización de herramientas informáticas de gestión de reclamaciones.

Módulo profesional: Ciencias Aplicadas II.

Código: 3042.

Duración: 158 horas.

Contenidos.

Resolución de ecuaciones y sistemas en situaciones cotidianas:

- Transformación de expresiones algebraicas.
- Obtención de valores numéricos en fórmulas.
- Polinomios: raíces y factorización. Utilización de identidades notables.

- Resolución algebraica y gráfica de ecuaciones de primer y segundo grado.

- Resolución de sistemas sencillos.

- Métodos de resolución de sistemas de dos ecuaciones y dos incógnitas.

- Resolución gráfica.

- Resolución de problemas cotidianos mediante ecuaciones y sistemas.

Resolución de problemas sencillos:

- El método científico.

- Fases del método científico.

- Aplicación del método científico a situaciones sencillas. Aplicaciones al perfil profesional.

- Antecedentes históricos del pensamiento científico.

- Tendencias actuales.

Realización de medidas en figuras geométricas:

- Puntos y rectas.
- Rectas secantes y paralelas.
- Polígonos: descripción de sus elementos y clasificación.
- Ángulo: medida.

- Suma de los ángulos interiores de un triángulo.

- Semejanza de triángulos.

- Resolución de triángulos rectángulos. Teorema de Pitágoras.

- Circunferencia y sus elementos. Cálculo de la longitud.

- Cálculo de áreas y volúmenes.

- Resolución de problemas geométricos en el mundo físico.

Interpretación de gráficas:

- Interpretación de un fenómeno descrito mediante un enunciado, tabla, gráfica o expresión analítica.

- Funciones lineales. Funciones cuadráticas. Función inversa. Función exponencial.

- Aplicación de las distintas funciones en contextos reales.

- Estadística y cálculo de probabilidad.

· Tipos de gráficos. Lineal, de columna, de barra y circular.

· Medidas de centralización y dispersión: media aritmética, recorrido y desviación típica. Interpretación, análisis y utilidad.

· Variables discretas y continuas.

· Azar y probabilidad.

· Cálculo de probabilidad mediante la regla de Laplace.

- Uso de la hoja de cálculo en la organización de los datos, realización de cálculos y generación de gráficos.

- Uso de aplicaciones informáticas para la representación, simulación y análisis de la gráfica de una función.

Aplicación de técnicas físicas o químicas:

- Material básico en el laboratorio.

- Normas de trabajo en el laboratorio.

- Normas para realizar informes del trabajo en el laboratorio.

– Mesura de magnituds fonamentals. Massa, volum i temperatura. Magnituds derivades.

– Reconeixement de biomolècules orgàniques i inorgàniques. Importància biològica.

– Microscopi òptic i lupa binocular. Els seus fonaments òptics i maneig. Utilització

– Aproximació al microscopi electrònic. Usos.

Reconeixement de reaccions químiques quotidianes:

– Reacció química. Reactius i productes.

– Condicions de producció de les reaccions químiques: intervenció d'energia.

– Reaccions químiques en distints àmbits de la vida quotidiana. La química: indústries, alimentació, reciclatge, medicaments.

– Reaccions químiques bàsiques. Reaccions d'oxidació, combustió i neutralització.

– Processos químics més rellevants relacionats amb el perfil professional.

Identificació d'aspectes relatius a la contaminació nuclear:

– Origen de l'energia nuclear.

– Tipus de processos per a l'obtenció i ús de l'energia nuclear.

– Problemàtica de l'ús indiscriminat i amb fins armamentístics de l'energia nuclear.

– Gestió dels residus radioactius provinents de les centrals nuclears.

– Principals centrals nuclears espanyoles.

Identificació dels canvis en el relleu i paisatge de la Terra:

– Agents geològics externs.

– Relleu i paisatge.

– Factors que influïxen en el relleu i en el paisatge.

– Relació entre el modelatge del relleu i l'energia interna de la Terra.

– Acció dels agents geològics externs: meteorització, erosió, transport i sedimentació.

– Identificació dels resultats de l'acció dels agents geològics per mitjà de mostres visuals o paisatges reals.

– Factors que condicionen el modelatge del paisatge en la zona on habita l'alumnat.

Categorització de contaminants principals:

– Contaminació. Concepte i tipus de contaminació.

– Contaminació atmosfèrica; causes i efectes.

– La pluja àcida. Repercussió en els recursos naturals.

– L'efecte d'hivernacle.

– La destrucció de la capa d'ozó.

– Conseqüències sobre el canvi climàtic.

– Mesures d'educació ambiental sobre els contaminants.

Identificació de contaminants de l'aigua:

– L'aigua: factor essencial per a la vida en el planeta.

– Contaminació de l'aigua: causes, elements causants.

– Tractaments de potabilització.

– Depuració d'aigües residuals.

– Gestió del consum de l'aigua responsable.

– Mètodes d'emmagatzematge de l'aigua provinent dels desgels, descàrregues fluvials i pluja.

– Tècniques senzilles de detecció i mesura de contaminants en l'aigua.

– Plantes depuradores.

Equilibri mediambiental i desenvolupament sostenible:

– Concepte i aplicacions del desenvolupament sostenible.

– Factors que incidixen sobre la conservació del medi ambient.

– Identificació de possibles solucions als problemes actuals de degradació mediambiental.

– Mesures de conservació mediambiental i desenvolupament sostenible.

Relació de les forces sobre l'estat de repòs i moviments de cossos:

– Classificació dels moviments segons la seua trajectòria.

– Velocitat i acceleració. Unitats.

– Magnituds escalars i vectorials. Identificació.

– Moviment rectilini uniforme: característiques. Interpretació gràfica.

– Càlculs senzills relacionats amb el moviment rectilini uniforme: característiques.

– Força: resultat d'una interacció.

– Medida de magnituds fonamentals. Masa, volum i temperatura. Magnituds derivades.

– Reconocimiento de biomoléculas orgánica e inorgánicas. Importancia biológica.

– Microscopio óptico y lupa binocular. Fundamentos ópticos de los mismos y manejo. Utilización

– Aproximación al microscopio electrónico. Usos del mismo.

Reconocimiento de reacciones químicas cotidianas:

– Reacción química. Reactivos y productos.

– Condiciones de producción de las reacciones químicas: Intervención de energía.

– Reacciones químicas en distintos ámbitos de la vida cotidiana. La química Industrias, alimentación, reciclaje, medicamentos.

– Reacciones químicas básicas. Reacciones de oxidación, combustión y neutralización.

– Procesos químicos más relevantes relacionados con el perfil profesional.

Identificación de aspectos relativos a la contaminación nuclear:

– Origen de la energía nuclear.

– Tipos de procesos para la obtención y uso de la energía nuclear.

– Problemática del uso indiscriminado y con fines armamentísticos de la energía nuclear.

– Gestión de los residuos radiactivos provenientes de las centrales nucleares.

– Principales centrales nucleares españolas.

Identificación de los cambios en el relieve y paisaje de la tierra:

– Agentes geológicos externos.

– Relieve y paisaje.

– Factores que influyen en el relieve y en el paisaje.

– Relación entre el modelado del relieve y la energía interna de la tierra.

– Acción de los agentes geológicos externos: meteorización, erosión, transporte y sedimentación.

– Identificación de los resultados de la acción de los agentes geológicos mediante muestras visuales o paisajes reales.

– Factores que condicionan el modelado del paisaje en la zona donde habita el alumnado.

Categorización de contaminantes principales:

– Contaminación. Concepto y tipos de contaminación.

– Contaminación atmosférica; causas y efectos.

– La lluvia ácida. Repercusión en los recursos naturales.

– El efecto invernadero.

– La destrucción de la capa de ozono.

– Consecuencias sobre el cambio climático.

– Medidas de educación ambiental sobre los contaminantes.

Identificación de contaminantes del agua:

– El agua: factor esencial para la vida en el planeta.

– Contaminación del agua: causas, elementos causantes.

– Tratamientos de potabilización

– Depuración de aguas residuales.

– Gestión del consumo del agua responsable.

– Métodos de almacenamiento del agua proveniente de los deshielos, descargas fluviales y lluvia.

– Técnicas sencillas de detección y medida de contaminantes en el agua.

– Plantas depuradoras.

Equilibrio medioambiental y desarrollo sostenible:

– Concepto y aplicaciones del desarrollo sostenible.

– Factores que inciden sobre la conservación del medio ambiente.

– Identificación de posibles soluciones a los problemas actuales de degradación medioambiental.

– Medidas de conservación medioambiental y desarrollo sostenible Relación de las fuerzas sobre el estado de reposo y movimientos de cuerpos:

– Clasificación de los movimientos según su trayectoria.

– Velocidad y aceleración. Unidades.

– Magnitudes escalares y vectoriales. Identificación.

– Movimiento rectilíneo uniforme características. Interpretación gráfica.

– Cálculos sencillos relacionados con el movimiento rectilíneo uniforme características.

– Fuerza: Resultado de una interacción.

- Classes de forces: de contacte i a distància. Efectes.
- Lleis de Newton.
- Representació de forces aplicades a un sòlid en situacions habituals. Resultant.

Producció i utilització de l'energia elèctrica:

- Electricitat i desenvolupament tecnològic.
- L'electricitat i la millora de la vida actual.
- Matèria i electricitat.
- Conductors, aïllants i elements d'ús habitual.
- Magnituds bàsiques manejades en el consum d'electricitat: energia i potència. Aplicacions en l'entorn de l'alumne.

Hàbits de consum i estalvi d'electricitat.

- Mesures d'estalvi elèctric en el seu entorn.
- Sistemes de producció d'energia elèctrica.
- Tipus de centrals elèctriques. Avantatges i desavantatges.

Centrals elèctriques a Espanya. Relació amb l'entorn.

- Transport i distribució de l'energia elèctrica. Etapes.

Prevenició de malalties:

- Microorganismes i paràsits comuns.
- Paràsits corporals i capil·lars.
- Papil·loma plantar. Prevenició i tractament.
- Les micosis cutànies. Prevenició i tractament.
- Onicomicosi. Prevenició i tractament.
- Toxiinfeccions alimentàries. Tipus. La seua prevenició.
- Neteja, conservació, atenció i emmagatzematge del material de treball.

Protocol del llavat de mans.

- Tipus de desinfectants i formes d'ús.
- Neteja, desinfecció i esterilització del material de treball.
- Riscos provinents d'una deficiente neteja del personal, del material i de lloc de treball.

- Prevenició de situacions de risc pel maneig de materials potencialment perillosos o de substàncies potencialment nocives per al ser humà.

- Mesures de protecció personal segons el perfil professional.

Mòdul professional: Formació en Centres de Treball.

Codi: 3041.

Duració: 240 hores.

Continguts:

Operacions bàsiques de recepció, emmagatzematge i conservació de gèneres:

- Instruccions i documents de la recepció de matèries primeres i gèneres en el centre de treball.

- Processos, equips i instruments de control.
- Traslats de desviacions i/o anomalies.
- Procediments de conservació i envasament.
- Normativa aplicable.

Operacions bàsiques de preelaboració:

- Instruccions i documents de la preelaboració.
- Procés de preparació de maquinària i utilatge.
- Regeneració de matèries primeres segons instruccions.
- Preparació, pelada, neteja i tall de peces.
- Procediments intermedis de conservació.
- Normativa aplicable.

Elaboracions culinàries senzilles:

- Procediments i fases d'elaboració de begudes i menjars senzills.

- Fitxes de treball i una altra documentació aplicable a l'elaboració.
- Assistència al servei de menjars i begudes.
- Procediments intermedis de conservació per al servei.
- Neteja i manteniment del lloc de treball.
- Normativa aplicable.

Preparació i presentació d'elaboracions senzilles de begudes i menjar ràpid pròpies de l'àrea de bar cafeteria:

- Procediments i fases d'elaboració de menjars i begudes ràpides pròpies del bar cafeteria.

- Procés de preparació de maquinària i utilatge.
- Operacions de preservici.
- Realització de servicis senzills segons instruccions.
- Aplicació de tècniques i protocols d'atenció al client propis del sector i de l'empresa.

- Clases de Fuerzas: de contacto y a distancia. Efectos.
- Leyes de Newton.
- Representación de fuerzas aplicadas a un sólido en situaciones habituales. Resultante.

Producción y utilización de la energía eléctrica:

- Electricidad y desarrollo tecnológico.
- La electricidad y la mejora de la vida actual.
- Materia y electricidad.
- Conductores, aislantes y elementos de uso habitual.
- Magnitudes básicas manejadas en el consumo de electricidad: energía y potencia. Aplicaciones en el entorno del alumno.

Hábitos de consumo y ahorro de electricidad.

- Medidas de ahorro eléctrico en su entorno.
- Sistemas de producción de energía eléctrica.
- Tipos de centrales eléctricas. Ventajas y desventajas.

Centrales eléctricas en España. Relación con el entorno.

- Transporte y distribución de la energía eléctrica. Etapas.

Prevenición de enfermedades:

- Micro organismos y parásitos comunes.
- Parásitos corporales y capilares.
- Papiloma plantar. Prevenición y tratamiento.
- Las micosis cutáneas. Prevenición y tratamiento.
- Onicomicosis. Prevenición y tratamiento.
- Toxiinfecciones alimentarias. Tipos. Prevenición de las mismas.
- Limpieza, conservación, cuidado y almacenamiento del material de trabajo.

Protocolo del lavado de manos.

- Tipos de desinfectantes y formas de uso.
- Limpieza, desinfección y esterilización del material de trabajo.
- Riesgos provenientes de una deficiente limpieza del personal, del material y de lugar de trabajo.

- Prevenición de situaciones de riesgo por el manejo de materiales potencialmente peligrosos o de sustancias potencialmente nocivas para el ser humano.

- Medidas de protección personal según el perfil profesional.

Módulo profesional: Formación en Centros de Trabajo.

Código: 3041.

Duración: 240 horas.

Contenidos.

Operaciones básicas de recepción, almacenamiento y conservación de gèneros:

- Instrucciones y documentos de la recepción de materias primas y gèneros en el centro de trabajo.

- Procesos, equipos e instrumentos de control.
- Traslado de desviaciones y/o anomalías.
- Procedimientos de conservación y envasado.
- Normativa aplicable.

Operaciones básicas de preelaboración:

- Instrucciones y documentos de la preelaboración.
- Proceso de preparación de maquinaria y utillaje
- Regeneración de materias primas según instrucciones.
- Preparación, pelado, limpieza y corte de piezas.
- Procedimientos intermedios de conservación.
- Normativa aplicable.

Elaboraciones culinarias sencillas:

- Procedimientos y fases de elaboración de comidas y bebidas sencillas.

- Fichas de trabajo y otra documentación aplicable a la elaboración.
- Asistencia al servicio de comidas y bebidas.
- Procedimientos intermedios de conservación para el servicio.
- Limpieza y mantenimiento del puesto de trabajo.
- Normativa aplicable.

Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de bebidas y comidas rápidas propias del área de bar-cafetería:

- Procedimientos y fases de elaboración de comidas y bebidas rápidas propias del bar-cafetería.

- Proceso de preparación de maquinaria y utillaje
- Operaciones de pre-servicio.
- Realización de servicios sencillos según instrucciones.
- Aplicación de técnicas y protocolos de atención al cliente propios del sector y de la empresa.

- Operacions de postservici.
- Normativa aplicable.
- Assistència en la realització d'operacions senzilles de servici d'aliments i begudes pròpies de l'àrea de restaurant:
 - Procediments i fases del servici bàsic de menjars i begudes en restaurant.
 - Procés de preparació de maquinària i utilatge.
 - Operacions de preservici.
 - Realització de servicis senzills segons instruccions.
 - Aplicació de tècniques i protocols d'atenció al client propis del sector i de l'empresa.
- Operacions de postservici.
- Normativa aplicable.
- Complix criteris de seguretat i higiene i actua segons les normes higienicosanitàries de seguretat laboral i de protecció mediambiental:

- Regulació de les mesures de prevenció i protecció individual i col·lectiva.
- Factors i situacions de risc en l'empresa.
- Actituds del treballador per a minimitzar els riscos.
- Equips individuals i dispositius de prevenció en l'empresa.
- Pla de prevenció de l'empresa.
- Tècniques d'organització del treball personal amb orde, neteja, minimització de consum d'energia i producció de residus.
- Manté relacions professionals adequades i actua de forma responsable i respectuosa tant amb els procediments i normes de l'empresa com amb la resta de membres de l'equip.
 - Jerarquia en l'empresa. Instruccions i comunicació en l'equip de treball.
 - Actituds professionals: orde, neteja, responsabilitat i seguretat.
- Puntualitat i imatge personal en l'empresa.
- Reconeixement i aplicació de les normes internes, procediments normalitzats de treball, i altres, de l'empresa.

b) Seqüenciació i distribució horària setmanal dels mòduls professionals:

Formació Professional Bàsica en Cuina i Restauració					
MÒDULS	Duració (hores)	Primer curs		Segon curs	
		29 setm. (30 h/s)	3 setm. (40 h/s)	29 setm. (30 h/s)	3 setm. (40 h/s)
		3005. Atenció al Client	75	3	-
3034. Tècniques Elementals de Preelaboració	120	4	-	-	-
3035. Processos Bàsics de Producció Culinària	230	8	-	-	-
3036. Aprovisionament i Conservació de Matèries Primeres i Higiene en la Manipulació	90	3	-	-	-
3009. Ciències Aplicades I	158	5	-	-	-
3011. Comunicació i Societat I	158	5	-	-	-
Tutoria	34	1	-	-	-
CV0005 Formació i Orientació Laboral I	30	1	-	-	-
3041. Formació en Centres de Treball (Unitat Formativa I)	120	-	-	-	-
3037. Tècniques Elementals de Servici	160	-	-	6	-
3038. Processos Bàsics de Preparació d'Aliments i Begudes	190	-	-	7	-
3039. Preparació i Muntatge de Materials per a Col·lectivitats i Càtering	135	-	-	5	-
3042. Ciències Aplicades II	158	-	-	5	-
3012. Comunicació i Societat II	158	-	-	5	-
Tutoria	34	-	-	1	-
CV0006 Formació i Orientació Laboral II	30	-	-	1	-

- Operaciones de post-servicio.
- Normativa aplicable
- Asistencia en la realización de operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante:
 - Procedimientos y fases del servicio básico de comidas y bebidas en restaurante.
 - Proceso de preparación de maquinaria y utilaje
 - Operaciones de pre-servicio.
 - Realización de servicios sencillos según instrucciones.
 - Aplicación de técnicas y protocolos de atención al cliente propios del sector y de la empresa.
- Operaciones de post-servicio.
- Normativa aplicable.
- Cumple criterios de seguridad e higiene, actuando según normas higiénico-sanitarias, de seguridad laboral y de protección medioambiental.

- Regulación de las medidas de prevención y protección individual y colectiva.
- Factores y situaciones de riesgo en la empresa.
- Actitudes del trabajador para minimizar los riesgos.
- Equipos individuales y dispositivos de prevención en la empresa.
- Plan de prevención de la empresa.
- Técnicas de organización del trabajo personal con orden, limpieza, minimización de consumo de energía y producción de residuos.
- Mantiene relaciones profesionales adecuadas actuando de forma responsable y respetuosa, tanto con los procedimientos y normas de la empresa como con el resto de miembros del equipo.
 - Jerarquía en la empresa. Instrucciones y comunicación en el equipo de trabajo.
 - Actitudes profesionales: orden, limpieza, responsabilidad y seguridad.
 - Puntualidad e imagen personal en la empresa.
 - Reconocimiento y aplicación de las normas internas, procedimientos normalizados de trabajo y otros, de la empresa.

b) Secuenciación y distribución horaria semanal de los módulos profesionales:

Formación Profesional Básica en Cocina y Restauración					
MÓDULOS	Duración (horas)	Primer curso		Segundo curso	
		29 sem. (30 h/s)	3 sem. (40 h/s)	29 sem. (30 h/s)	3 sem. (40 h/s)
		3005. Atención al cliente.	75	3	-
3034. Técnicas elementales de preelaboración.	120	4	-	-	-
3035. Procesos básicos de producción culinaria.	230	8	-	-	-
3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.	90	3	-	-	-
3009. Ciencias aplicadas I.	158	5	-	-	-
3011. Comunicación y sociedad I.	158	5	-	-	-
Tutoría	34	1	-	-	-
CV0005 Formación y Orientación Laboral I	30	1	-	-	-
3041. Formación en centros de trabajo. (Unidad formativa I)	120	-	-	-	-
3037. Técnicas elementales de servicio.	160	-	-	6	-
3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.	190	-	-	7	-
3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.	135	-	-	5	-
3042. Ciencias aplicadas II.	158	-	-	5	-
3012. Comunicación y sociedad II.	158	-	-	5	-
Tutoría	34	-	-	1	-
CV0006 Formación y Orientación Laboral II	30	-	-	1	-

3041. Formació en Centres de Treball (Unitat Formativa II)	120	-	-	-	-
Total en el cicle formatiu	2.000				

Organització dels mòduls professionals en unitats formatives de menor duració:

Mòdul professional	Unitat formativa	Duració
Comunicació i Societat I	Societat I	38
	Comunicació en Llengua Castellana i Valenciana I	82
	Comunicació en Llengua Anglesa I	38
Comunicació i Societat II	Societat II	30
	Comunicació en Llengua Castellana i Valenciana II	98
	Comunicació en Llengua Anglesa II	30

c) Espais i equipaments:
Espais:

Espai formatiu	Superfície m ²	
	30 alumnes	20 alumnes
Aula polivalent	60	40
Taller de cuina i office	100	80
Taller de restaurant i bar	120	90

Equipaments:

Aula polivalent	Ordinadors instal·lats en xarxa, canó de projecció i Internet Mitjans audiovisuals Programari d'aplicació
Taller de cuina i office	Generadors de calor: foguers, fregidors, gratinadors, planxes i forns. Generadors de fred: cambres de refrigeració de congelació, abatadors de temperatura, armari frigorífic i taules refrigerades. Bateria de cuina: material de cocció, de preparació i conservació, accessoris. Material electromecànic: talladors, picadors i braços trituradors, entre altres. Material neutre: taules de treball, llavaments, carros, estants, campanes, armari. Equips i mitjans de seguretat.
Taller de restaurant i bar	Generadors de fred: cambres de refrigeració, de congelació, armari frigorífic i fabricadores de gel, entre altres. Cafetera automàtica. Material electromecànic: batidores, liquadores, picadores de gel i espremedors, entre altres. Material neutre: taules de treball, llavaments, carros, estants, campanes i armari, entre altres. Mobles, taules i cadires de sala i bar cafeteria. Llenceria de bar cafeteria i sala Material complet per a cafeteria, bar, cocteleria, servici de menjars, servici de begudes i sala.

ANNEX VIII

TÍTOL PROFESSIONAL BÀSIC EN MANTENIMENT DE VEHICLES

a) Continguts i duració dels mòduls professionals:

Mòdul professional: Mecanització i Soldadura.
Codi: 3043.
Duració: 165 hores.
Continguts:

3041. Formación en centros de trabajo. (Unidad formativa II)	120	-	-	-	-
Total en el ciclo formativo	2000				

Organización de los módulos profesionales en unidades formativas de menor duración.

Módulo profesional	Unidad formativa	Duración
Comunicación y Sociedad I	Sociedad I	38
	Comunicación en lengua castellana y valenciana I	82
	Comunicación en lengua inglesa I	38
Comunicación y Sociedad II	Sociedad II	30
	Comunicación en lengua castellana y valenciana II	98
	Comunicación en lengua inglesa II	30

c) Espacios y equipamientos:
Espacios:

Espacio formativo	Superficie m ²	
	30 alumnos	20 alumnos
Aula polivalente.	60	40
Taller de cocina y «office».	100	80
Taller de restaurante y bar.	120	90

Equipamientos:

Aula polivalente	Ordenadores instalados en red, cañón de proyección e Internet. Medios audiovisuales. Software de aplicación.
Taller de cocina y «office»	Generadores de calor: fogones, freidoras, salamandras, planchas y hornos Generadores de frío: cámaras de refrigeración de congelación, abatidores de temperatura, armarios frigoríficos y mesas refrigeradas. Bateria de cocina: material de cocció, de preparació i conservació, accessoris. Material electromecànic: cortadoras, picadoras, brazos trituradores, entre otros. Material neutro: mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios. Equipos y medios de seguridad.
Taller de restaurante y bar	Generadores de frío: cámaras de refrigeración, de congelación, armarios frigoríficos, fabricadoras de hielo, entre otros. Cafetera automática. Material electromecánico: batidoras, licuadoras, picadoras de hielo, exprimidores, entre otros. Material neutro: mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros. Muebles, mesas y sillas de sala y bar-cafeteria. Llenceria de bar-cafeteria y sala Material completo para: cafeteria, bar, cocteleria, servicio de comidas, servicio de bebidas y sala.

ANEXO VIII

TÍTULO PROFESIONAL BÁSICO EN MANTENIMIENTO DE VEHÍCULOS.

a) Contenidos y duración de los módulos profesionales:

Módulo profesional: Mecanizado y Soldadura.
Código: 3043.
Duración: 165 horas.
Contenidos.

ANNEX XXIII

*TITULACIONES REQUERIDAS PER A LA IMPARTICIÓ DEL MÒDUL PROFESSIONAL:
FORMACIÓ I ORIENTACIÓ LABORAL*

ANNEX XXIII A

Especialitats del Professorat amb atribució docent en Mòdul Professional: Formació i Orientació Laboral

Mòduls professionals	Especialitat del professorat	Cos
CV0005 Formació i Orientació Laboral CV0006 Formació i Orientació Laboral	Formació i Orientació Laboral	– Catedràtic d'Ensenyança Secundària – Professor d'Ensenyança Secundària

ANNEX XXIII B

Titulacions acadèmiques requerides per a la impartició dels mòduls professionals que conformen el cicle formatiu en centres de titularitat privada, o d'administracions diferents de l'educativa

Mòduls professionals	Titulacions
CV0005 Formació i Orientació Laboral	·Llicenciatura en Dret ·Llicenciatura en Administració i Direcció d'Empreses ·Llicenciatura en Ciències Actuarials i Financeres ·Llicenciatura en Ciències Polítiques i de l'Administració ·Llicenciatura en Ciències del Treball
CV0006 Formació i Orientació Laboral	·Llicenciatura en Economia ·Llicenciatura en Psicologia ·Llicenciatura en Sociologia ·Enginyer en Organització Industrial ·Diplomatura en Ciències Empresarials ·Diplomatura en Relacions Laborals ·Diplomatura en Educació Social ·Diplomatura en Treball Social ·Diplomatura en Gestió i Administració Pública

ANNEX XXIV

L'ACCIÓ TUTORIAL

L'ACCIÓ TUTORIAL EN ELS CICLES DE FORMACIÓ PROFESSIONAL BÀSICA

1. Objectius generals

L'acció tutorial orientarà el procés educatiu individual i col·lectiu de l'alumnat i contribuirà a l'adquisició de competències socials i a desenvolupar l'autoestima de l'alumnat, així com a fomentar les habilitats i destreses que els permeten programar i gestionar el seu futur educatiu i professional.

L'acció tutorial contribuirà a:

- Generar il·lusió per continuar aprenent (reconciliació amb el treball acadèmic).
- Millorar l'autoestima des de pràctiques d'escolta i tracte personalitzat.
- Ajudar a descobrir les habilitats i capacitats personals per mitjà de processos de valoració del que són capaços de fer (autoconcepte positiu).
- Interioritzar un estil democràtic de relació i resolució de conflictes.
- Autogestionar-se les adaptacions a noves situacions socials des de l'ús de la reflexió conseqüencial.
- Aprendre a viure el temps d'oci com a moment de trobada gratificant i no consumista.
- Viure la reflexió grupal com a dinàmica de gestió democràtica i pluralista.
- Trobar en el grup un espai de debat constructiu i d'autocontrol emocional i conductual.
- Saber prendre decisions professionals o laborals al terme d'un procés d'orientació

ANEXO XXIII

*TITULACIONES REQUERIDAS PARA LA IMPARTICIÓN DEL MÓDULO PROFESIONAL:
FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL*

ANEXO XXIII A

Especialidades del profesorado con atribución docente en Módulo Profesional: Formación y Orientación Laboral

Módulos profesionales	Especialidad del profesorado	Cuerpo
CV0005 Formación y Orientación Laboral CV0006 Formación y Orientación Laboral	– Formación y Orientación Laboral	– Catedrático de Enseñanza Secundaria – Profesor de enseñanza secundaria

ANEXO XXIII B

Titulaciones académicas requeridas para la impartición de los módulos profesionales que conforman el ciclo formativo en centros de titularidad privada, o de otras administraciones distintas de la educativa

Módulos profesionales	Titulaciones
CV0005 Formación y Orientación Laboral	Licenciado en Derecho Licenciado en Administración y Dirección de Empresas Licenciado en Ciencias Actuariales y Financieras Licenciado en Ciencias Políticas y de la Administración Licenciado en Ciencias del Trabajo Licenciado en Economía
CV0006 Formación y Orientación Laboral	Licenciado en Psicología Licenciado en Sociología Ingeniero en Organización Industrial Diplomado en Ciencias Empresariales Diplomado en Relaciones Laborales Diplomado en Educación Social Diplomado en Trabajo Social Diplomado en Gestión y Administración Pública

ANEXO XXIV

LA ACCIÓN TUTORIAL

LA ACCIÓN TUTORIAL EN LOS CICLOS DE FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA.

1. Objetivos generales

La acción tutorial orientará el proceso educativo individual y colectivo de los alumnos y las alumnas y contribuirá a la adquisición de competencias sociales y a desarrollar la autoestima de los alumnos y las alumnas, así como a fomentar las habilidades y destrezas que les permitan programar y gestionar su futuro educativo y profesional.

La acción tutorial contribuirá a:

- Generar ilusión por seguir aprendiendo (reconciliación con el trabajo académico).
- Mejorar la autoestima desde prácticas de escucha y trato personalizado
- Ayudar a descubrir las habilidades y capacidades personales mediante procesos de valoración de lo que son capaces de hacer (autoconcepto positivo).
- Interiorizar un estilo democrático de relación y resolución de conflictos.
- Autogestionarse las adaptaciones a nuevas situaciones sociales desde el uso de la reflexión conseqüencial.
- Aprender a vivir el tiempo de ocio como momento de encuentro gratificante y no consumista.
- Vivir la reflexión grupal como dinámica de gestión democrática y pluralista.
- Encontrar en el grupo un espacio de debate constructivo y de autocontrol emocional y conductual.
- Saber tomar decisiones profesionales o laborales al término de un proceso de orientación

2. Objectius específics

L'elaboració dels objectius específics tindrà com a referents els objectius generals assenyalats en l'article 14.2 del Reial Decret 127/2014, de 28 de febrer, i inclourà activitats específiques d'informació i orientació que garantisquen a l'alumnat una adequada presa de decisions sobre el seu itinerari educatiu i professional al terme del cicle de Formació Professional Bàsica.

3. Continguts de l'acció tutorial

Els continguts que es proposen a manera d'orientació afavorixen per mitjà de diverses dinàmiques i metodologies la consecució dels cicles de formació professional bàsica.

Blocs de continguts a desenvolupar en les tutories:

Bloc 1: Acollida i organització grupal

– Acollida: presentació de l'equip docent i dels espais de treball; coneixement del nou grup.

– Organització del treball escolar, grupal i personal.

– Planificació de les accions educatives.

– Itinerari acadèmic i/o professional.

– Establiment de les normes bàsiques de funcionament i relació.

Bloc 2: Identitat i autonomia personal

– Autoconeixement de capacitats específiques.

– Autoestima.

– Projectes grupals i personals.

– Coneixement i autovaloració de les destreses motrius.

Bloc 3: Habilitats i hàbits de convivència democràtica.

– Valors i interessos grupals: àrees de debat i formació.

– Experiències d'oci gratificant i constructiu.

– Estratègies per al desenvolupament del pensament reflexiu.

– La resolució de conflictes.

– Valors sobre convivència, salut, oci.

– Celebracions culturals i les pròpies de la convivència grupal.

Bloc 4: L'orientació personal i grupal

– Àrees d'autoconeixement, procés de reflexió i presa de decisions.

– Confrontació cognitiva i afectiva entre el que sap fer i el que desitja aconseguir.

– Presa de decisions.

Bloc 5: La participació dels pares o responsables legals

– Reunions de pares: informació, debat, orientació i avaluació del procés educatiu.

– Entrevistes de seguiment i orientació.

4. Orientacions metodològiques

Correspon utilitzar en les dinàmiques de treball l'expressió oral en les seues diverses formes de comunicació grupal. D'altra banda, el procés general de les dinàmiques tutorialmentals ha de tindre una estructura constant d'anàlisi-observació o escolta, debat-col·loqui, reflexió conseqüencial i elaboració de propostes i d'acords.

5. Indicadors d'avaluació

– Saber resoldre conflictes per mitjà d'estratègies de diàleg i acords.

– Respondre positivament a temes relacionats amb la seua preparació professional o estudis posteriors.

– Mostrar satisfacció de l'ambient grupal i de la manera en què s'han gestionat els temes de grup.

– Valorar positivament el tracte i l'atenció rebuda.

– Ser capaç de verbalitzar aspectes positius de si mateix i dels altres.

– Reconèixer els valors humans de la convivència democràtica.

– Conviure i treballar pacíficament amb persones d'altres cultures.

– Saber debatre temes d'acord amb normes de respecte i tolerància.

– Formular decisions personals seguint un procés senzill d'informació i reflexió.

ORIENTACIONS METODOLÒGIQUES

El procés d'ensenyança-aprenentatge s'organitzarà de manera individualitzada, atenent les necessitats específiques de cada alumne o alumna a partir d'un pla personalitzat de formació.

Per un altre costat, i atesa la naturalesa dels mòduls professionals del currículum dels cicles de Formació Professional Bàsica, estos hauran d'entendre's com a àrees integradores i necessàriament interdisciplinàries. A més, es buscarà un tipus de proposta que tinga en compte

2. Objetivos específicos

La elaboración de los objetivos específicos tendrá como referentes los objetivos generales señalados en el artículo 14.2 del Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero e incluirá actividades específicas de información y orientación que garanticen al alumnado una adecuada toma de decisiones sobre su itinerario educativo y profesional al término del ciclo de Formación Profesional Básica.

3. Contenidos de la acción tutorial

Los contenidos que se proponen a modo de orientación favorecen mediante diversas dinámicas y metodologías la consecución de los ciclos de formación profesional básica.

Bloques de contenidos a desarrollar en las tutorías:

Bloque 1: Acogida y organización grupal

– Acogida: presentación del equipo docente y de los espacios de trabajo; conocimiento del nuevo grupo.

– Organización del trabajo escolar, grupal y personal.

– Planificación de las acciones educativas.

– Itinerario académico y/o profesional.

– Establecimiento de las normas básicas de funcionamiento y relación.

Bloque 2: Identidad y autonomía personal

– Autoconocimiento de capacidades específicas.

– Autoestima.

– Proyectos grupales y personales.

– Conocimiento y autovaloración de las destrezas motrices.

Bloque 3: Habilidades y hábitos de convivencia democrática.

– Valores e intereses grupales: áreas de debate y formación.

– Experiencias de ocio gratificante y constructivo.

– Estrategias para el desarrollo del pensamiento reflexivo.

– La resolución de conflictos.

– Valores sobre convivencia, salud, ocio.

– Celebraciones culturales y las propias de la convivencia grupal.

Bloque 4: La orientación personal y grupal

– Áreas de autoconocimiento, proceso de reflexión y toma de decisiones.

– Confrontación cognitiva y afectiva entre lo que sabe hacer y lo que desea conseguir.

– Toma de decisiones.

Bloque 5: La participación de los padres o responsables legales

– Reuniones de padres: información, debate, orientación y evaluación del proceso educativo.

– Entrevistas de seguimiento y orientación.

4. Orientaciones metodológicas

Procede utilizar en las dinámicas de trabajo la expresión oral en sus diversas formas de comunicación grupal. Por otra parte, el proceso general de las dinámicas tutorialmentales ha de tener una estructura constante de análisis-observación o escucha, debate-coloquio, reflexión conseqüencial y elaboración de propuestas y de acuerdos.

5. Indicadores de evaluación

– Saber resolver conflictos mediante estrategias de diálogo y acuerdos.

– Responder positivamente a temas relacionados con su preparación profesional o estudios posteriores.

– Mostrar satisfacción del ambiente grupal y del modo en que se han gestionado los temas de grupo.

– Valorar positivamente el trato y la atención recibida.

– Ser capaz de verbalizar aspectos positivos de sí mismo y de los demás.

– Reconocer los valores humanos de la convivencia democrática.

– Convivir y trabajar pacíficamente con personas de otras culturas.

– Saber debatir temas de acuerdo a normas de respeto y tolerancia.

– Formular decisiones personales siguiendo un proceso sencillo de información y reflexión.

ORIENTACIONES METODOLÓGICAS

El proceso de enseñanza-aprendizaje se organizará de modo individualizado, atendiendo a las necesidades específicas de cada alumno o alumna a partir de un plan personalizado de formación.

Por otro lado y dada la naturaleza de los módulos profesionales del currículo de los ciclos de formación profesional básica, estos deberán entenderse como áreas integradoras y necesariamente interdisciplinarias. Además, se buscará un tipo de propuesta que tenga en cuenta las

les aportacions audiovisuals i informàtiques i l'aprenentatge per descobriment, que afavorisca les tècniques de treball autònom i en equip, que desenrotlle el pensament divergent i es complemente amb estades en el laboratori, visites a museus, entrevistes, visites a empreses, observacions astronòmiques, teatres, tallers de creació, etc.

Els continguts, doncs, dels mòduls professionals tindran un caràcter globalitzador, i per a això s'estructuraran els seus continguts de manera progressiva: des del més instrumental i senzill cap al més tècnic i complicat.

Els continguts i activitats corresponents als mòduls professionals han de constituir, en la mesura que siga possible, l'eix motivador entorn del qual s'integren la resta d'aprenentatges de caràcter formatiu general.

D'altra banda, és fonamental proporcionar als alumnes els mitjans necessaris perquè s'acostumen a assumir actituds crítiques, creatives i solidàries, raó per la qual ha d'existir una interacció permanent entre professor i alumne i entre els mateixos alumnes, és a dir, un treball en equip que es traduïska en debats, treballs d'investigació, interpretació de textos, elaboració d'articles i/o entrevistes, etc.

De la mateixa manera, és necessari que hi haja espais apropiats (dins i fora de l'aula) que permeten i fomenten les diferents activitats, que possibiliten un tractament a la diversitat i en els quals troben fàcilment els materials necessaris: biblioteca d'aula i del centre, arxius, laboratoris, aula d'informàtica..., igual que altres d'adequats per a la lectura silenciosa, el treball en equip, l'elaboració de materials, etc. No obstant això, els mètodes pedagògics s'han d'adaptar a les característiques de l'alumnat, tenint en compte com a prioritat la capacitat del treball autònom de l'alumne com a mitjà d'aprenentatge, promovent la creativitat i el dinamisme gràcies a la integració d'elements com Internet, la premsa, etc.

Serà fonamental l'atenció a la diversitat, de forma individual o en grup, ja que és necessari donar resposta a les necessitats educatives de tot l'alumnat, entenent la dita atenció a la diversitat com una característica de la pràctica docent ordinària, oferint respostes diferenciades en funció de la diversitat de l'alumnat. Així doncs, serà especialment important la forma d'ensenyar i d'organitzar i distribuir l'aula, així com la capacitat d'ajustar l'actuació del professor al que són capaços d'aprendre els seus alumnes, sense renunciar als objectius didàctics de la unitat treballada. Per a això, el professor proposarà activitats d'aprenentatge variades i materials didàctics diversos, així com distintes formes d'agrupament d'alumnes.

aportaciones audiovisuales e informáticas y el aprendizaje por descubrimiento, que favorezca las técnicas de trabajo autónomo y en equipo, que desarrolle el pensamiento divergente y se complemente con estancias en el laboratorio, visitas a museos, entrevistas, visitas a empresas, observaciones astronómicas, teatros, talleres de creación, etc.

Los contenidos, pues, de los módulos profesionales tendrán un carácter globalizador para lo que se estructurarán sus contenidos de modo progresivo: desde lo más instrumental y sencillo hacia lo más técnico y complicado.

Los contenidos y actividades correspondientes a los módulos profesionales deben constituir, en la medida de lo posible, el eje motivador en torno al cual se integren el resto de aprendizajes de carácter formativo general.

Por otra parte, es fundamental proporcionar a los alumnos los medios necesarios para que se acostumbren a asumir actitudes críticas, creativas y solidarias, razón por la cual debe existir una interacción permanente entre profesor y alumno y entre los propios alumnos, es decir, un trabajo en equipo que se traduzca en debates, trabajos de investigación, interpretación de textos, elaboración de artículos y/o entrevistas, etcétera.

De igual forma, es necesario que existan espacios apropiados (dentro y fuera del aula) que permitan y fomenten las diferentes actividades, que posibiliten un tratamiento a la diversidad y en los que encuentren fácilmente los materiales necesarios: biblioteca de aula y del centro, archivos, laboratorios, aula de informática..., al igual que otros adecuados para la lectura silenciosa, el trabajo en equipo, la elaboración de materiales, etc. No obstante, los métodos pedagógicos se deben adaptar a las características del propio alumnado, teniendo en cuenta como prioridad la capacidad del trabajo autónomo del alumno como medio de aprendizaje, promoviendo la creatividad y el dinamismo gracias a la integración de elementos como Internet, la prensa, etc.

Resultará fundamental la atención a la diversidad, de forma individual o en grupo, ya que es necesario dar respuesta a las necesidades educativas de todo el alumnado, entendiendo dicha atención a la diversidad como una característica de la práctica docente ordinaria, ofreciendo respuestas diferenciadas en función de la diversidad del alumnado. Así pues, será de especial importancia, la forma de enseñar y de organizar y distribuir el aula, así como la capacidad de ajustar la actuación del profesor a lo que son capaces de aprender sus alumnos, sin renunciar a los objetivos didácticos de la unidad trabajada. Para ello, el profesor propondrá actividades de aprendizaje variadas, materiales didácticos diversos así como distintas formas de agrupamiento de alumnos.