

I. DISPOSICIONES GENERALES

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL

4203 *Real Decreto 149/2022, de 22 de febrero, por el que se actualizan determinadas cualificaciones profesionales de las familias profesionales Actividades Físicas y Deportivas, Agraria, Energía y Agua, y Hostelería y Turismo, recogidas en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.*

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, tiene por objeto la ordenación de un sistema integral de formación profesional, cualificaciones y acreditación, que responda con eficacia y transparencia a las demandas sociales y económicas a través de las diversas modalidades formativas. Para ello, crea el Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional, definiéndolo en el artículo 2.1 como el conjunto de instrumentos y acciones necesarios para promover y desarrollar la integración de las ofertas de la formación profesional, a través del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, así como la evaluación y acreditación de las correspondientes competencias profesionales, de forma que se favorezca el desarrollo profesional y social de las personas y se cubran las necesidades del sistema productivo.

El Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, según indica el artículo 7.1 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, se crea con la finalidad de facilitar el carácter integrado y la adecuación entre la formación profesional y los requerimientos de cualificación del sistema productivo, así como la formación a lo largo de la vida, la movilidad de los trabajadores y la unidad de mercado laboral. Dicho Catálogo estará constituido por las cualificaciones identificadas en el sistema productivo. Asimismo, existirá un Catálogo Modular de formación profesional, que incorporará la formación asociada a las unidades de competencia de las cualificaciones profesionales. Estará organizado en módulos de formación asociada y constituirá el referente para el diseño de los títulos de formación profesional del sistema educativo, los certificados de profesionalidad y otras formaciones que contemple el sistema de formación profesional.

Conforme al artículo 7.2 de la misma ley orgánica, se encomienda al Gobierno, previa consulta al Consejo General de Formación Profesional, determinar la estructura y el contenido del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales y aprobar las cualificaciones que proceda incluir en el mismo, así como garantizar su actualización permanente.

El artículo 5.3 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, atribuye al Instituto Nacional de las Cualificaciones la responsabilidad de definir, elaborar y mantener actualizado el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, en su calidad de órgano técnico de apoyo al Consejo General de Formación Profesional, cuyo desarrollo reglamentario se recoge en el artículo 9.2 del Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, por el que se regula el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, estableciéndose en su artículo 9.4 la obligación de mantenerlo permanentemente actualizado mediante su revisión periódica que, en todo caso, deberá efectuarse en un plazo no superior a cinco años a partir de la fecha de inclusión de la cualificación en el Catálogo.

El Real Decreto 375/1999, de 5 de marzo, por el que se crea el Instituto Nacional de las Cualificaciones, establece en su artículo 2 apartado k) que es función de dicho Instituto el proponer las medidas necesarias para la regulación del sistema de correspondencias, convalidaciones y equivalencias entre los tres subsistemas, incluyendo la experiencia laboral.

Por su parte, el Real Decreto 817/2014, de 26 de septiembre, por el que se establecen los aspectos puntuales de las cualificaciones profesionales para cuya modificación,

procedimiento de aprobación y efectos es de aplicación el artículo 7.3 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, en su artículo 3, bajo el epígrafe «Exclusiones», recoge las modificaciones de cualificaciones y unidades de competencia que no tendrán la consideración de modificación de aspectos puntuales, cuya aprobación se llevará a cabo por el Gobierno, previa consulta al Consejo General de Formación Profesional.

La actualización de determinadas cualificaciones profesionales conlleva la desaparición de algunas unidades de competencia. Toda vez que el Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, define en su artículo 5 la unidad de competencia como «el agregado mínimo de competencias profesionales, susceptible de reconocimiento y acreditación parcial, a los efectos previstos en el artículo 8.3 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional», resulta oportuno y necesario establecer la correspondencia y los requisitos adicionales, en su caso, entre aquellas suprimidas y sus equivalentes actuales en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, con el fin de garantizar su validez en el marco del Sistema Nacional de Cualificaciones y en los términos previstos en la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio.

El presente real decreto actualiza determinadas cualificaciones profesionales de las familias profesionales Actividades Físicas y Deportivas, Agraria, Energía y Agua y Hostelería y Turismo recogidas en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, establecidas por determinados reales decretos, sustituyendo los anexos correspondientes por los anexos del presente real decreto. Las cualificaciones profesionales que se actualizan aparecen relacionadas en el artículo 1 del presente real decreto. Finalmente, se establece la correspondencia y los requisitos adicionales, en su caso, entre unidades de competencia suprimidas como consecuencia del presente real decreto y sus equivalentes actuales en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.

Según establece el artículo 5.1 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, corresponde a la Administración General del Estado, en el ámbito de la competencia exclusiva que le es atribuida por el artículo 149.1.30ª de la Constitución Española, la regulación y la coordinación del Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional, sin perjuicio de las competencias que corresponden a las comunidades autónomas y de la participación de los interlocutores sociales.

Las comunidades autónomas han participado en la elaboración y actualización de las cualificaciones profesionales que se anexan a la presente norma, a través del Consejo General de Formación Profesional, en las fases de solicitud de expertos para la configuración del Grupo de Trabajo de Cualificaciones, contraste externo y en la emisión del informe positivo que de las mismas realiza el propio Consejo General de Formación Profesional, necesario y previo a su tramitación como real decreto.

Este real decreto se ajusta a los principios de buena regulación contenidos en la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, principios de necesidad, eficacia, proporcionalidad, seguridad jurídica, transparencia y eficiencia, en tanto que la misma persigue un interés general al facilitar el carácter integrado y la adecuación entre la formación profesional y el mercado laboral, así como la formación a lo largo de la vida, la movilidad de los trabajadores y la unidad del mercado laboral, cumple estrictamente el mandato establecido en el artículo 129 de la ley, no existiendo ninguna alternativa regulatoria menos restrictiva de derechos, resulta coherente con el ordenamiento jurídico y permite una gestión más eficiente de los recursos públicos. Del mismo modo, durante el procedimiento de elaboración de la norma se ha permitido la participación activa de los potenciales destinatarios a través del trámite de información pública y quedan justificados los objetivos que persigue la ley.

En el proceso de elaboración de este real decreto han sido consultadas las comunidades autónomas y el Consejo General de Formación Profesional, y ha emitido dictamen el Consejo Escolar del Estado.

En su virtud, a propuesta de la Ministra de Educación y Formación Profesional, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 22 de febrero de 2022,

DISPONGO:

Artículo 1. *Objeto y ámbito de aplicación.*

1. Este real decreto tiene por objeto actualizar determinadas cualificaciones profesionales, procediéndose a la sustitución de los anexos correspondientes y sus módulos profesionales asociados.

Las cualificaciones profesionales que se actualizan son:

1.º Familia Profesional Actividades Físicas y Deportivas:

Iniciación y promoción deportiva en judo y defensa personal. Nivel 2. AFD508_2, establecida por el Real Decreto 146/2011, de 4 de febrero.

Animación físico-deportiva y recreativa. Nivel 3. AFD509_3, establecida por el Real Decreto 146/2011, de 4 de febrero.

Animación físico-deportiva y recreativa para personas con discapacidad. Nivel 3. AFD510_3, establecida por el Real Decreto 146/2011, de 4 de febrero.

Fitness acuático e hidrocinesia. Nivel 3. AFD511_3, establecida por el Real Decreto 146/2011, de 4 de febrero.

2.º Familia Profesional Agraria:

Actividades de floristería. Nivel 2. AGA457_2, establecida por el Real Decreto 715/2010, de 28 de mayo.

Arte floral y gestión de las actividades de floristería. Nivel 3. AGA461_3, establecida por el Real Decreto 715/2010, de 28 de mayo.

Apicultura. Nivel 2. AGA546_2, establecida por el Real Decreto 563/2011, de 20 de abril.

Producción y recolección de setas y trufas. Nivel 2. AGA548_2, establecida por el Real Decreto 563/2011, de 20 de abril.

3.º Familia Profesional Energía y Agua:

Operaciones básicas en el montaje y mantenimiento de instalaciones de energías renovables. Nivel 1. ENA620_1, establecida por el Real Decreto 1038/2011, de 15 de julio.

4.º Familia Profesional Hostelería y Turismo:

Guía de turistas y visitantes. Nivel 3. HOT335_3, establecida por el Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre.

2. Las cualificaciones profesionales que se actualizan tienen validez y son de aplicación en todo el territorio nacional. Asimismo, no constituyen una regulación de profesión regulada alguna.

Artículo 2. *Actualización de una cualificación de la Familia Profesional Hostelería y Turismo establecidas por el Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre, por el que se complementa el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, mediante el establecimiento de ocho cualificaciones profesionales de la Familia Profesional Hostelería y Turismo.*

Conforme a lo establecido en la disposición adicional única del Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre, por el que se complementa el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, mediante el establecimiento de ocho cualificaciones profesionales de la Familia Profesional Hostelería y Turismo se procede a la actualización de una cualificación profesional cuyas especificaciones están contenidas en el anexo CCCXXXV del citado real decreto.

Se da una nueva redacción al Anexo CCCXXXV, relativo a la cualificación profesional «Guía de turistas y visitantes». Nivel 3. HOT335_3, que se sustituye por la que figura en el Anexo I del presente real decreto, donde consta la cualificación profesional «Guía de turismo». Nivel 3. HOT335_3.

Artículo 3. Actualización de determinadas cualificaciones profesionales de la Familia Profesional Agraria establecidas por el Real Decreto 715/2010, de 28 de mayo, por el que se complementa el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, mediante el establecimiento de diez cualificaciones profesionales correspondientes a la Familia Profesional Agraria.

Conforme a lo establecido en la disposición adicional única del Real Decreto 715/2010, de 28 de mayo, por el que se complementa el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, mediante el establecimiento de diez cualificaciones profesionales correspondientes a la Familia Profesional Agraria, se procede a la actualización de las cualificaciones profesionales cuyas especificaciones están contenidas en los anexos CDLVII y CDLXI del citado real decreto.

1. Se da una nueva redacción al Anexo CDLVII, cualificación profesional «Actividades de floristería». Nivel 2. AGA457_2, que se sustituye por la que figura en el Anexo II del presente real decreto.

2. Se da una nueva redacción al Anexo CDLXI, cualificación profesional «Arte floral y gestión de las actividades de floristería». Nivel 3. AGA461_3, que se sustituye por la que figura en el Anexo III del presente real decreto.

Artículo 4. Actualización de determinadas cualificaciones profesionales de la Familia Profesional Actividades Físicas y Deportivas establecidas por el Real Decreto 146/2011, de 4 de febrero, por el que se complementa el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, mediante el establecimiento de doce cualificaciones profesionales de la Familia Profesional Actividades Físicas y Deportivas, y se actualizan determinadas cualificaciones profesionales de las establecidas en el Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero, en el Real Decreto 1087/2005, de 16 de septiembre, y en el Real Decreto 1521/2007, de 16 de noviembre.

Conforme a lo establecido en la disposición adicional única del Real Decreto 146/2011, de 4 de febrero, por el que se complementa el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, mediante el establecimiento de doce cualificaciones profesionales de la Familia Profesional Actividades Físicas y Deportivas, y se actualizan determinadas cualificaciones profesionales de las establecidas en el Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero, en el Real Decreto 1087/2005, de 16 de septiembre, y en el Real Decreto 1521/2007, de 16 de noviembre, se procede a la actualización de las cualificaciones profesionales cuyas especificaciones están contenidas en los anexos DVIII, DIX, DX y DXI del citado real decreto.

1. En el artículo 2 se sustituye la denominación del Anexo DXI «Fitness acuático e hidrocinesia. Nivel 3», por la siguiente:

«Acondicionamiento físico en el medio acuático. Nivel 3.»

2. Se da una nueva redacción al Anexo DVIII, cualificación profesional «Iniciación y promoción deportiva en judo y defensa personal». Nivel 2. AFD508_2, que se sustituye por la que figura en el Anexo IV del presente real decreto.

3. Se da una nueva redacción al Anexo DIX, cualificación profesional «Animación físico-deportiva y recreativa». Nivel 3. AFD509_3, que se sustituye por la que figura en el Anexo V del presente real decreto.

4. Se da una nueva redacción al Anexo DX, cualificación profesional «Animación físico-deportiva y recreativa para personas con discapacidad. Nivel 3. AFD510_3, que se sustituye por la que figura en el Anexo VI del presente real decreto.

5. Se da una nueva redacción al Anexo DXI, cualificación profesional «Fitness acuático e hidrocinesia». Nivel 3. AFD511_3, que se sustituye por la que figura en el Anexo VII del presente real decreto, donde consta la cualificación profesional «Acondicionamiento físico en el medio acuático». Nivel 3. AFD511_3.

Artículo 5. *Actualización de determinadas cualificaciones profesionales de la Familia Profesional Agraria establecidas por el Real Decreto 563/2011, de 20 de abril, por el que se complementa el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, mediante el establecimiento de cuatro cualificaciones profesionales de la familia profesional agraria.*

Conforme a lo establecido en la disposición adicional única del Real Decreto 563/2011, de 20 de abril, por el que se complementa el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, mediante el establecimiento de cuatro cualificaciones profesionales de la familia profesional agraria, se procede a la actualización de las cualificaciones profesionales cuyas especificaciones están contenidas en los anexos DXLVI y DXLVIII del citado real decreto.

1. Se da una nueva redacción al Anexo DXLVI, cualificación profesional «Apicultura». Nivel 2. AGA546_2, que se sustituye por la que figura en el Anexo VIII del presente real decreto.

2. Se da una nueva redacción al Anexo DXLVIII, cualificación profesional «Producción y recolección de setas y trufas». Nivel 2. AGA548_2, que se sustituye por la que figura en el Anexo IX del presente real decreto.

Artículo 6. *Actualización de una cualificación profesional de la Familia Profesional Energía y Agua establecida por el Real Decreto 1038/2011, de 15 de julio, por el que se complementa el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, mediante el establecimiento de determinadas cualificaciones profesionales de las familias profesionales Marítimo-Pesquera, Energía y Agua, Vidrio y Cerámica; Textil, Confección y Piel, y Comercio y Marketing.*

Conforme a lo establecido en la disposición adicional única del Real Decreto 1038/2011, de 15 de julio, por el que se complementa el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, mediante el establecimiento de determinadas cualificaciones profesionales de las familias profesionales Marítimo-Pesquera, Energía y Agua, Vidrio y Cerámica; Textil, Confección y Piel, y Comercio y Marketing, se procede a la actualización de la cualificación profesional cuyas especificaciones están contenidas en el anexo DCXX del citado real decreto.

1. En el artículo 2 se sustituye la denominación del Anexo DCXX «Operaciones básicas en el montaje y mantenimiento de instalaciones de energías renovables. Nivel 1», por la siguiente:

«Operaciones auxiliares en el montaje y mantenimiento de instalaciones de energías renovables. Nivel 1.»

2. Se da una nueva redacción al Anexo DCXX, relativo a la cualificación profesional «Operaciones básicas en el montaje y mantenimiento de instalaciones de energías renovables». Nivel 1. ENA620_1, que se sustituye por la que figura en el Anexo X del presente real decreto, donde consta la cualificación profesional «Operaciones auxiliares en el montaje y mantenimiento de instalaciones de energías renovables». Nivel 1. ENA620_1.

Disposición adicional única. *Correspondencia entre unidades de competencia suprimidas y sus equivalentes actuales en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.*

Se establecen las correspondencias y los requisitos adicionales, en su caso, contenidos en el anexo XI-a, entre unidades de competencia de determinadas familias profesionales suprimidas como consecuencia del presente real decreto y sus equivalentes actuales en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.

Por otra parte, se establecen las correspondencias y los requisitos adicionales, en su caso, contenidos en el Anexo XI-b, entre unidades de competencia actuales de determinadas familias profesionales y sus equivalentes suprimidas del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales

La declaración de equivalencia de dichas unidades de competencia tiene los efectos de acreditación parcial acumulable previstos en la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional.

Disposición final primera. *Título competencial.*

Este real decreto se dicta en virtud de las competencias que atribuye al Estado el artículo 149.1.30.ª de la Constitución, sobre regulación de las condiciones de obtención, expedición y homologación de los títulos académicos y profesionales.

Disposición final segunda. *Habilitación para el desarrollo normativo.*

Se habilita al titular del Ministerio de Educación y Formación Profesional a dictar las normas necesarias para el desarrollo de lo dispuesto en este real decreto, en el ámbito de sus competencias.

Disposición final tercera. *Entrada en vigor.*

El presente real decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid, el 22 de febrero de 2022.

FELIPE R.

La Ministra de Educación y Formación Profesional,
MARÍA DEL PILAR ALEGRÍA CONTINENTE

ANEXO I

(Sustituye al Anexo CCCXXXV establecido por el Real Decreto 1700/2007, de 14 de diciembre)

Cualificación profesional: Guía de turismo

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

Nivel: 3

Código: HOT335_3

Competencia general

Divulgar el patrimonio, Bienes de Interés Cultural y natural y otros recursos turísticos inmateriales del ámbito específico del entorno urbano a turistas, de manera atractiva, responsable y sostenible interactuando con ellos y despertando su interés, así como prestarles servicios de acompañamiento y asistencia, utilizando, en caso necesario, la lengua inglesa y/u otra lengua extranjera, de modo que se sientan atendidos en todo momento, se satisfagan sus expectativas de información y de disfrute lúdico y se cumplan los objetivos del prestatario del servicio.

Unidades de competencia

UC2579_3: Prestar servicios de guía, acompañamiento y asistencia en actividades vinculadas a la divulgación del patrimonio y Bienes de Interés Cultural en entornos urbanos a turistas

UC2580_3: Prestar servicios de guía, acompañamiento y asistencia en actividades vinculadas a la divulgación del patrimonio y bienes de interés natural en parques, jardines y entornos naturales urbanos a turistas

UC0272_2: Asistir como primer interviniente en caso de accidente o situación de emergencia

UC1209_1: Realizar operaciones auxiliares con tecnologías de la información y la comunicación

UC9999_3: Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente (B1), según el Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas, en el ámbito profesional

UC9996_2: Comunicarse en una segunda lengua extranjera distinta del inglés con un nivel de usuario básico (A2), según el Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas, en el ámbito profesional

Entorno Profesional

Ámbito Profesional

Desarrolla su actividad profesional en el área del turismo, dedicada al guiado de turistas y a la prestación de otros servicios de información turística, en entidades de naturaleza pública o privada, con independencia del tamaño de la empresa, tanto por cuenta propia como ajena, con independencia de su forma jurídica. Desarrolla su actividad dependiendo, en su caso, funcional y/o jerárquicamente de un superior. Puede tener personal a su cargo

en ocasiones, por temporadas o de forma estable. Su actividad profesional está sometida a regulación por la Administración competente. En el desarrollo de la actividad profesional se aplican los principios de accesibilidad universal y diseño universal o diseño para todas las personas de acuerdo con la normativa aplicable.

Sectores Productivos

Se ubica en el sector productivo del turismo, concretamente en los servicios de acompañamiento, asistencia y atención a turistas durante la promoción del patrimonio, Bienes de Interés Cultural y espacios naturales urbanos.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Los términos de la siguiente relación de ocupaciones y puestos de trabajo se utilizan con carácter genérico y omnicomprensivo de mujeres y hombres.

Asistentes acompañantes de grupo turístico

Guías de espacios urbanos seminaturales o naturalizados

Trabajadores en oficinas de información turística, museos, centros de interpretación y recepciones de visitantes

Guías de turismo en entornos urbanos

Guías en emplazamientos de bienes de interés cultural

Guías locales de turismo

Guías correo de turismo y guías acompañante de turismo

Formación Asociada (750 horas)

Módulos Formativos

MF2579_3: Prestación de servicios de guía turístico en entornos urbanos (180 horas)

MF2580_3: Prestación de servicios de guía turístico en parques y jardines de entornos naturales urbanos (180 horas)

MF0272_2: Primeros auxilios (60 horas)

MF1209_1: Operaciones auxiliares con tecnologías de la información y la comunicación (90 horas)

MF9999_3: Comunicación en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente (B1), según el Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas, en el ámbito profesional (120 horas)

MF9996_2: Comunicación en una segunda lengua extranjera distinta del inglés con un nivel de usuario básico (A2), según el Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas, en el ámbito profesional (120 horas)

UNIDAD DE COMPETENCIA 1: PRESTAR SERVICIOS DE GUÍA, ACOMPAÑAMIENTO Y ASISTENCIA EN ACTIVIDADES VINCULADAS A LA DIVULGACIÓN DEL PATRIMONIO Y BIENES DE INTERÉS CULTURAL EN ENTORNOS URBANOS A TURISTAS

Nivel: 3

Código: UC2579_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP1: Analizar el servicio de acompañamiento y asistencia a turistas que va a ser objeto de prestación en el entorno urbano, gestionando los medios necesarios para su desarrollo, de modo que se asegure el cumplimiento de los objetivos de la entidad organizadora y se cubran las expectativas del turista.

CR1.1 La información sobre el perfil del turista, itinerario urbano, transporte, alojamientos, visitas, actividades y proveedores previstos, así como la documentación de viaje se interpreta, cumpliendo las expectativas de la demanda y los objetivos de la entidad organizadora.

CR1.2 La información que se debe suministrar al turista se analiza en función de sus peculiaridades, implementando los diseños según la información obtenida.

CR1.3 El grado de adaptación de los servicios previstos a los requerimientos de los turistas, incluyendo adaptaciones para movilidad reducida, sensorial, visual, entre otras, y a las características culturales del entorno urbano se analiza, proponiendo, si es preciso, alternativas que puedan mejorar el itinerario urbano diseñado por la entidad organizadora.

CR1.4 Los medios necesarios para la prestación del servicio se analizan, diseñando itinerarios urbanos según las condiciones económicas establecidas, relativas a:

- Información sobre las características del grupo o turista.
- Información sobre las visitas.
- Información que se prevé utilizar en el itinerario.
- Medios de difusión previstos.
- Medios de transporte y demás proveedores de servicios, como restaurantes, museos, entre otros.

CR1.5 Los prestatarios de los servicios se analizan, asegurando:

- El cumplimiento de las condiciones, precios y plazos previstos, entre otros.
- La comprobación de la idoneidad y pertinencia según el recorrido determinado.

CR1.6 Las posibles situaciones conflictivas se prevén, estableciendo de común acuerdo con la entidad organizadora los mecanismos necesarios para la solución

de las mismas, asegurando alternativas para cada una de las actividades y servicios programados.

RP2: Diseñar itinerarios de viaje, rutas y/o visitas a Bienes de Interés Cultural y patrimoniales en el entorno urbano, para agencias de viajes, otros operadores o sus propios turistas, de modo que resulten atractivos y susceptibles de comercialización, con el fin de que los objetivos de demanda y de la entidad organizadora se cumplan, respetando el patrimonio y medio ambiente.

CR2.1 Los itinerarios de viaje y/o visitas en el entorno urbano se diseñan mediante:

- La concreción del ámbito territorial y temporal del itinerario.
- La identificación y consulta de las fuentes de información turística.
- La síntesis y organización de la información recogida.
- La programación de los servicios y actividades.
- La justificación de la viabilidad del itinerario.
- Adaptaciones para movilidad reducida y accesibilidad, sensorial (auditiva y visual), entre otras.

CR2.2 Los componentes de la oferta turística y el marco de actuación se identifican, para asegurar el cumplimiento de los objetivos de la empresa y demanda de turistas, diseñándolos en lo relativo a:

- Los recursos culturales, turísticos, históricos, artísticos, entre otros.
- Los posibles impactos de los turistas sobre el entorno urbano y la capacidad de acogida ecológica y psicosocial.
- Las nuevas demandas de turistas.
- La infraestructura como accesos, abastecimientos, transportes, señalización, aulas de interpretación, entre otros.
- La infraestructura turística en el entorno, como alojamientos, servicios de restauración, oferta recreativa, entre otros.

CR2.3 Los itinerarios o productos turísticos, según el análisis, oferta turística, tendencias del mercado o política de gestión de los entornos urbanos, entre otros, se diseñan, asegurando su viabilidad comercial, técnica, financiera y, en su caso, ambiental.

CR2.4 Los nuevos itinerarios, rutas, visitas o productos turísticos se diseñan a partir del análisis profundo de la zona o entorno urbano, maximizando el aprovechamiento de sus recursos patrimoniales.

CR2.5 El diseño de itinerarios, rutas o productos turísticos en el marco de entornos urbanos se adapta a los objetivos divulgativos y lúdicos de la visita, maximizando el aprovechamiento interpretativo de los recursos urbanos que mejor asegure y contribuya a su sostenibilidad.

RP3: Ofertar actividades facultativas, utilizando los recursos patrimoniales existentes, respetando el programa establecido por la empresa organizadora, el patrimonio y medio ambiente, ampliando las posibilidades de disfrute lúdico de los turistas y del entorno urbano, para cumplir los objetivos de ambos.

CR3.1 La idoneidad de las actividades facultativas se comprueba, atendiendo a los requerimientos y condiciones de la agencia de viajes o entidad organizadora, a las posibilidades del lugar o lugares de destino y a las expectativas de los turistas.

CR3.2 La oferta disponible, los proveedores y los precios de las actividades seleccionadas se proponen, informando a los turistas de todas ellas.

CR3.3 El acompañamiento e información se presta a los turistas que participan en la actividad facultativa, atendiendo sus demandas y/o en su caso, adaptaciones para movilidad reducida, sensorial, visual, entre otras.

CR3.4 Los programas alternativos de carácter voluntario se establecen para los no participantes en actividades facultativas, comprobando la seguridad de las actividades que lo integran y grado de adecuación para su disfrute.

CR3.5 Las normas que se deben observar en los lugares que se prevé visitar, ya sean las establecidas previamente o las que establezca el propio acompañante del turista, se explican, asegurando la integridad de la actividad, disfrute lúdico del turista y respeto por el patrimonio y medio ambiente.

CR3.6 Las tarifas se establecen en función del número de turistas, informándoles previamente de las mismas y de los medios de pago disponibles.

CR3.7 La liquidación de lo obtenido por actividades complementarias se gestiona, comprobando formas de pago del servicio ofertado según criterios de la empresa organizadora.

RP4: Iniciar la actividad de recorrido por Bienes de Interés Cultural y patrimoniales en itinerarios urbanos, proporcionando al turista información general de interés sobre el destino o entorno urbano inmediato, de modo que satisfagan sus requerimientos y expectativas.

CR4.1 La información y documentación proporcionada al turista se transmite, comunicando de manera eficaz, amena y empática:

- Programa del viaje, recorrido o traslado.
- Lugar y hora prevista de finalización de la actividad.
- Medios de identificación, tanto del turista como del responsable de la empresa organizadora.

- Adaptaciones para movilidad reducida y accesibilidad, sensorial (auditiva y visual), entre otras.

CR4.2 La presencia de los turistas se comprueba, repasando y actualizando la lista facilitada por la entidad organizadora, recalcando la importancia de la puntualidad y cumplimiento de los horarios.

CR4.3 Las pautas de comportamiento en entornos urbanos, patrimonio y medio ambiente y las razones de su preservación se explican de forma clara y sencilla, buscando la implicación de los turistas.

CR4.4 La información de interés general se facilita de forma secuenciada, serena y seleccionando el idioma y nivel medio de comprensión de los turistas.

CR4.5 La información de interés general se presta, adaptándose a los requerimientos individuales y, en su caso, colectivos, para dar una visión global y sintética del país, región, ciudad o recurso objeto de visita, sin perjuicio de la información especializada que presten los guías locales y procurando establecer el marco en el que ajustar los restantes servicios de información en destino que vayan a recibir los turistas.

CR4.6 Las preguntas formuladas por los turistas se responden con claridad y corrección, solucionando dudas y ampliando la información.

RP5: Desarrollar la actividad de recorrido por Bienes de Interés Cultural y patrimoniales en itinerarios urbanos, logrando que el turista se sienta atendido, para asegurar el disfrute lúdico, el cumplimiento de la oferta de la empresa organizadora y el respeto por el patrimonio y el medio ambiente.

CR5.1 El embarque de los turistas en el viaje de ida, en el transfer, en los cambios de medio de transporte, en las excursiones y en el viaje de regreso se coordina, verificando que la consecución de las acciones coincida con el itinerario contratado por los turistas.

CR5.2 Los elementos de la actividad de recorrido por itinerarios urbanos, patrimonio histórico, entre otros, incluido en el itinerario, se desarrollan, considerando los intereses de turistas y/o posibles adaptaciones para movilidad reducida, sensorial, visual, entre otras.

CR5.3 La actividad contratada se cumple, adoptando con flexibilidad, en caso de situaciones imprevistas, las medidas que procuren la satisfacción del turista, e informando cuanto antes al responsable de la entidad organizadora.

CR5.4 Las actividades de animación diseñadas para el itinerario se proponen, dinamizándolas según el perfil del turista y visitante, el lugar y el momento del día, para asegurar, el disfrute lúdico y la consecución de los objetivos de la empresa organizadora.

CR5.5 La comprobación constante se efectúa, verificando que se adecúan al programa previsto, en lo referente a:

- El itinerario.

- Los servicios de transporte, alojamiento, restauración, y otros contratados, así como sus condiciones de prestación.
- Las visitas y otras actividades programadas.
- Los horarios y festividades que incidan en la apertura o cierre de los centros de interés turístico.
- Las habitaciones, en el caso de pernocta.
- Los bonos y su cumplimentación.

CR5.6 El respeto por el patrimonio y medio ambiente durante el recorrido por los entornos urbanos se comprueba, reforzando su interiorización por parte de los turistas a través del ejemplo y la transmisión de información veraz y entendible.

CR5.7 La integridad de los turistas se asegura, exigiendo las garantías necesarias a los proveedores y evitando extravíos, accidentes y situaciones potencialmente peligrosas o problemáticas.

CR5.8 Las incidencias interpersonales que puedan surgir a lo largo del itinerario urbano se solucionan con eficacia y profesionalidad, adoptando, en su caso, una actitud mediadora y conciliadora entre partes.

RP6: Evaluar los servicios guiados a Bienes de Interés Cultural y patrimoniales en entornos urbanos, mediante métodos estandarizados, aplicando la perspectiva de género, tales como entrevistas, sondeos, cuestionarios o preguntas dirigidas, entre otros, para valorar la efectividad de los mismos y aplicar la retroalimentación para la mejora de futuras intervenciones guiadas.

CR6.1 El estado emocional de los turistas se evalúa, comprobando el disfrute lúdico del itinerario urbano y el cumplimiento del programa establecido.

CR6.2 La consecución de los objetivos se comprueba, con documentos de apoyo, formularios, entre otros, corroborando el cumplimiento de los fijados para el disfrute del recorrido del itinerario urbano y la seguridad de los turistas.

CR6.3 Las encuestas recogidas, propias de la empresa organizadora se evalúan cualitativa y cuantitativamente, segmentando la información según el servicio del recorrido del itinerario urbano.

CR6.4 Las reclamaciones de los turistas se atienden con amabilidad, eficacia y máxima discreción, intentando gestionar de manera precisa, las vicisitudes que se hayan producido para asegurar la satisfacción del turista y los objetivos de la empresa organizadora.

CR6.5 Los informes valorativos de datos cualitativos y cuantitativos se redactan, utilizando los resultados de las herramientas fijadas para el análisis de diseños y actuaciones comerciales, que incrementen la calidad del servicio prestado, y proponer cambios o nuevas ofertas atractivas para los turistas.

CR6.6 La información obtenida como resultado de la evaluación de la actividad, se transmite a la entidad gestora responsable de la actividad, mediante memorias de evaluación periódicas desarrolladas según las técnicas de recopilación, sistematización, archivo y actualización de la información obtenida, entre otras, para orientar la mejora continua de las actividades posteriores.

CR6.7 La planificación estratégica de la empresa organizadora se gestiona, utilizando las herramientas de evaluación diseñadas para tal fin, con objeto de garantizar el cumplimiento de los parámetros fijados (calidad, económicos, entre otros) por la misma y/o captación de turistas.

RP7: Mejorar la calidad del proceso de prestación del servicio de guía, acompañamiento o asistencia a turistas a Bienes de Interés Cultural y patrimoniales en el entorno urbano, evaluando la prestación de los servicios propios y ajenos, para elevar los estándares establecidos y el nivel de satisfacción de los mismos.

CR7.1 El trabajo se realiza cumpliendo o superando los estándares de calidad, conforme a los procedimientos establecidos (seguridad, disfrute lúdico, entre otros) y logrando la satisfacción de las expectativas de los clientes.

CR7.2 La información directa acerca de los turistas y sus expectativas, así como sobre las condiciones potencialmente adversas a la calidad, se aporta a la entidad organizadora del servicio o gestora del entorno urbano, efectuando sugerencias de mejora con respecto a futuros programas.

CR7.3 La información que se obtiene al aplicar los métodos establecidos, como encuestas, cuestionarios de calidad y otros, para evaluar el grado de satisfacción de los turistas y el nivel de cumplimiento de los objetivos previstos, se recoge en formato informático, archivándola para su posterior procesamiento.

CR7.4 El grado de adecuación de la prestación de los servicios a las condiciones establecidas o comunicadas a los turistas y acordadas con ellos se valora, anotando hechos ocurridos, personas involucradas, causas, cumplimiento de objetivos, entre otros, para garantizar su cumplimiento.

CR7.5 La información generada durante la prestación del servicio se organiza mediante memorias de evaluación con el fin de:

- Proporcionar a la entidad contratante un informe sobre los resultados del servicio.
- Enriquecer sus conocimientos y recursos para mejorar sus servicios en futuras prestaciones.

CR7.6 La comunicación con los turistas se posibilita, utilizando los medios más eficaces para poder conseguir una buena interacción y comprensión en la comunicación.

Contexto profesional:**Medios de producción:**

Instalaciones de los prestatarios de servicios turísticos. Medios y equipos ofimáticos. Equipos de sonido y audiovisuales. Equipación óptica. Material recreativo. Botiquín. Equipo de protección individual. Sistema de comunicación. Protocolos de actuación en situaciones de emergencia. Material de señalización y balizamiento. Equipos y aplicaciones informáticas, Internet, uso operativo de otros terminales que faciliten el servicio de acompañamiento y asistencia. Material impreso de divulgación. Guías y manuales en papel y en soporte digital. Internet, teléfonos inteligentes y tablets. Aplicaciones informáticas cartográficas. Dependencias e instalaciones culturales y de los prestatarios de servicios turísticos en general. Medios de transporte urbanos e interurbanos.

Productos y resultados:

Servicio de guía, acompañamiento y asistencia a turistas que va a ser objeto de prestación en el entorno urbano. Actividades facultativas, utilizando los recursos patrimoniales existentes, ofertadas. Actividad de recorrido por Bienes de Interés Cultural y patrimoniales en itinerarios urbanos. Servicios guiados a Bienes de Interés Cultural y patrimoniales en entornos urbanos. Mejora de la calidad del proceso de prestación del servicio de guía, acompañamiento o asistencia a turistas a Bienes de Interés Cultural y patrimoniales en el entorno urbano generado.

Información utilizada o generada:

Información y documentación impresa, en soportes magnéticos y en páginas web, de tipo general, sobre mercados, destinos, productos, recursos y servicios turísticos. Planos y mapas. Información y documentación de viaje específicas, tales como tipo de grupo o turista objeto de acompañamiento, programa de viaje, ruta e itinerario, visitas, transportes que deben utilizarse, medios de identificación, documentos para extender quejas o reclamaciones por extravíos, letras de canciones y otra información para actividades de animación, alojamientos, actividades programadas, actividades facultativas, proveedores previstos u otras de interés. Información sobre personas de contacto y recepción del grupo en destino. Información de promoción de la empresa o entidad organizadora del servicio. Requisitos exigibles y normativas aplicables a los viajeros nacionales e internacionales, a los profesionales de la actividad de guía, asistencia y acompañamiento de turistas y grupos, y a los demás profesionales relacionados. Información sobre proveedores de servicios y actividades facultativas, precios y tarifas. Normativa interna de la entidad organizadora. Información específica adaptada y sintetizada para el turista o grupo. Informes de evaluación del servicio prestado. Normativa sobre fórmulas de protección de Bienes de Interés Cultural o espacios naturales. Código deontológico de la profesión. Manuales de primeros auxilios. Protocolos de actuación. Informes de asistencia. Normativa sobre viajeros en tránsito y aduanas. Normativa de protección medioambiental y planificación de la actividad preventiva. Normativa específica de protección de riesgos laborales. Normativa de tratamiento de datos personales.

UNIDAD DE COMPETENCIA 2: PRESTAR SERVICIOS DE GUÍA, ACOMPAÑAMIENTO Y ASISTENCIA EN ACTIVIDADES VINCULADAS A LA DIVULGACIÓN DEL PATRIMONIO Y BIENES DE INTERÉS NATURAL EN PARQUES, JARDINES Y ENTORNOS NATURALES URBANOS A TURISTAS

Nivel: 3

Código: UC2580_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP1: Analizar el servicio de acompañamiento y asistencia a turistas que va a ser objeto de prestación en parques, jardines y entornos naturales urbanos, gestionando los medios necesarios para su desarrollo, de modo que se asegure el cumplimiento de los objetivos de la entidad organizadora y se cubran las expectativas del turista.

CR1.1 La información sobre el perfil del turista, itinerario urbano, transporte, alojamientos, visitas, actividades y proveedores previstos, así como la documentación de viaje se interpreta, cumpliendo las expectativas de la demanda y los objetivos de la entidad organizadora.

CR1.2 La información que se debe suministrar al turista se analiza en función de sus peculiaridades, implementando los diseños según la información obtenida.

CR1.3 El grado de adaptación de los servicios previstos a los requerimientos de los turistas, incluyendo adaptaciones para movilidad reducida, sensorial, visual, entre otras, y a las características físicas y ecológicas de la actividad se analizan, proponiendo, si es preciso, alternativas que puedan mejorar el itinerario urbano diseñado por la entidad organizadora.

CR1.4 Los medios necesarios para la prestación del servicio se analizan, diseñando itinerarios urbanos según las condiciones económicas establecidas, relativas a:

- Información sobre las características del grupo o turista.
- Información sobre las visitas.
- Información que se prevé utilizar en el itinerario.
- Medios de difusión previstos.
- Medios de transporte y demás proveedores de servicios, como restaurantes, museos y centros de interpretación, entre otros.
- Materiales complementarios, como guías de campo, material óptico, entre otros.

CR1.5 Los prestatarios de los servicios se analizan, asegurando:

- El cumplimiento de las condiciones, precios y plazos previstos, entre otros.
- La comprobación de la idoneidad y pertinencia según el recorrido determinado.

CR1.6 Las posibles situaciones conflictivas se prevén, estableciendo de común acuerdo con la entidad organizadora los mecanismos necesarios para la solución de las mismas, asegurando alternativas para cada una de las actividades y servicios programados.

RP2: Diseñar itinerarios de viaje, rutas y/o visitas en parques, jardines y entornos naturales urbanos para agencias de viajes, otros operadores o sus propios turistas, de modo que resulten atractivos y susceptibles de comercialización, con el fin de que los objetivos de demanda y de la entidad organizadora se cumplan, respetando el patrimonio y medio ambiente.

CR2.1 Los itinerarios de viaje y/o visitas en el entorno urbano se diseñan mediante:

- La concreción del ámbito territorial y temporal del itinerario.
- La identificación y consulta de las fuentes de información turística.
- La identificación y consulta de las fuentes de información ecológica y ambiental en el medio urbano, especialmente en lo relativo a parques, jardines, fauna y flora urbana.
- La necesidad o no de material complementario de observación: prismáticos, telescopios, entre otros.
- La síntesis y organización de la información recogida.
- La programación de los servicios y actividades.
- La justificación de la viabilidad del itinerario.
- Adaptaciones para movilidad reducida, accesibilidad sensorial (auditiva y visual), entre otras.

CR2.2 Los componentes de la oferta turística y el marco de actuación se identifican, para asegurar el cumplimiento de los objetivos de la empresa y la demanda de turistas, diseñándolos en lo relativo a:

- Los recursos turísticos y ecológicos (fauna y flora tanto autóctona como introducida), entre otros.
- Los posibles impactos de los turistas sobre el entorno objeto de la actividad y la capacidad de acogida ecológica y psicosocial.
- Las nuevas demandas de turistas.
- La infraestructura como accesos, abastecimientos, transportes, señalización, aulas de interpretación, centros de interpretación y de turistas, entre otros.
- La infraestructura turística en el entorno, como alojamientos, servicios de restauración, oferta recreativa, entre otros.

CR2.3 Los itinerarios o productos turísticos, según el análisis, oferta turística, tendencias del mercado o política de gestión de los entornos urbanos, entre otros, se diseñan, asegurando su viabilidad comercial, técnica, financiera y, ambiental.

CR2.4 Los nuevos itinerarios, rutas, visitas o productos turísticos se diseñan a partir del análisis profundo de la zona o entorno urbano, maximizando el aprovechamiento de sus recursos ecológicos y patrimoniales.

CR2.5 El diseño de itinerarios, rutas o productos turísticos en el marco de entornos urbanos se adapta a los objetivos divulgativos y lúdicos de la visita, maximizando el aprovechamiento interpretativo de los recursos urbanos que mejor asegure y contribuya a su sostenibilidad.

RP3: Ofertar actividades de observación de fauna y flora en parques, jardines y entornos naturales urbanos, respetando el programa establecido por la empresa organizadora, el patrimonio y medio ambiente, ampliando las posibilidades de disfrute lúdico de los turistas, para cumplir los objetivos de ambos.

CR3.1 La idoneidad de las actividades de observación de fauna y flora se comprueba, atendiendo a los requerimientos y condiciones de la agencia de viajes o entidad organizadora, a las posibilidades del lugar o lugares de destino y a las expectativas de los turistas.

CR3.2 La oferta disponible, los proveedores y los precios de las actividades seleccionadas se proponen, informando a los turistas de todas ellas, incluyendo en su caso, adaptaciones para movilidad reducida, sensorial, visual, entre otras.

CR3.3 Los programas alternativos de carácter voluntario se establecen para los no participantes en actividades facultativas, comprobando la seguridad de las actividades que lo integran y grado de adecuación para su disfrute.

CR3.4 Las normas que se deben observar en los lugares que se prevé visitar, ya sean las establecidas previamente o las que establezcan el propio acompañante del turista se explican, asegurando la integridad de la actividad y disfrute lúdico del turista y respeto por el patrimonio y medio ambiente.

CR3.5 Las comunicaciones previas con los turistas se desarrollan de una manera clara y concisa, solucionando dudas que se planteen, con el objetivo de que éstos sean conscientes de las características de la actividad propuesta.

CR3.6 La liquidación de lo obtenido por actividades complementarias se gestiona, comprobando formas de pago del servicio ofertado según criterios de la empresa organizadora.

RP4: Iniciar la actividad de recorrido por parques, jardines y entornos naturales urbanos, proporcionando al turista información general de interés sobre el destino, así como las capacitaciones técnicas, de modo que satisfagan sus requerimientos y expectativas.

CR4.1 La información y documentación proporcionada al turista se transmite, comunicando de manera eficaz, amena y empática:

– Programa del viaje, recorrido o traslado.

- Lugar y hora prevista de finalización de la actividad.
- Medios de identificación, tanto del turista como del responsable de la empresa organizadora.
- Adaptaciones para movilidad reducida, sensorial, visual, entre otras.

CR4.2 La presencia de los turistas se comprueba, repasando y actualizando la lista facilitada por la entidad organizadora, recalcando la importancia de la puntualidad y cumplimiento de los horarios.

CR4.3 Las pautas de comportamiento en parques y jardines, patrimonio y medio ambiente, así como cualquier entorno natural urbano y las razones de su preservación y en su caso mejora se explican de forma clara y sencilla, buscando la implicación de los turistas en su conservación.

CR4.4 La información de interés general se facilita de forma secuenciada, serena, seleccionando el idioma y nivel medio de comprensión de los turistas y adaptándose en todo lo posible al nivel de los conocimientos previos, dando una visión global del recurso objeto de la visita.

CR4.5 La información de interés general se presta adaptándose a los requerimientos individuales y, en su caso, colectivos, para dar una visión global y sintética del país, región, ciudad o recurso objeto de visita, sin perjuicio de la información especializada que presten otros guías locales y procurando establecer el marco en el que ajustar los restantes servicios de información en destino que vayan a recibir los turistas.

CR4.6 Las especies faunísticas representativas del entorno, se describen o en su caso, se muestran en guías de campo u otros formatos de forma somera, prestando especial énfasis a la diferencia entre especies autóctonas e introducidas y las implicaciones que, desde el punto de vista ecológico y ambiental, generan la presencia de estas últimas.

CR4.7 Las especies representativas de la flora del entorno se describen o en su caso, se muestran en guías de campo u otros formatos de forma somera, explicitando la diferencia entre especies autóctonas e introducidas y prestando especial énfasis en las connotaciones culturales o sociales que cada una pueda tener: árboles ligados a construcciones indianas, flora ornamental, entre otras.

CR4.8 El manejo del material para la observación de fauna y flora se instruye, prestándolo y comprobando que los turistas hayan adquirido las competencias para su manejo, asegurando así su disfrute y seguridad, entre otros:

- Prismáticos u otro material óptico para compartir (telescopio, lupas de campo, entre otros
- Guías de campo en formato papel o digital.
- Planos o material cartográfico.

CR4.9 Las preguntas formuladas por los turistas se responden con claridad y corrección, solucionando dudas y ampliando la información.

RP5: Desarrollar la actividad de recorrido en parques, jardines y entornos naturales urbanos, logrando que los turistas se sientan atendidos, para asegurar el disfrute lúdico, el cumplimiento de la oferta de la empresa organizadora y el respeto por el patrimonio y medio ambiente.

CR5.1 El embarque de los turistas en el viaje de ida, en el transfer, en los cambios de medio de transporte, en las excursiones y en el viaje de regreso se coordinan, verificando que la consecución de las acciones coincida con el itinerario contratado por los turistas.

CR5.2 Los elementos de la actividad de recorrido incluido en el itinerario se desarrollan, conjugando los intereses de turistas con el programa previamente ofertado por la entidad organizadora.

CR5.3 La actividad contratada se cumple, adoptando con flexibilidad, en caso de situaciones imprevistas, y/o posibles adaptaciones para movilidad reducida, sensorial, visual, entre otras, procurando la satisfacción del turista, e informando cuanto antes al responsable de la entidad organizadora.

CR5.4 Las actividades de animación diseñadas para el itinerario se proponen, dinamizándolas según el perfil del turista, el lugar y el momento del día, para asegurar el disfrute lúdico y la consecución de los objetivos de la empresa organizadora.

CR5.5 La fauna y flora representativa del entorno se observa, presentándola a los turistas y haciéndolos partícipes de su localización.

CR5.6 La información sobre las especies de flora y fauna autóctona e introducida se transmite, partiendo de sus conocimientos previos, con claridad y de manera amena, incidiendo en sus relaciones beneficiosas y/o adversas con el entorno y con el resto de especies, promoviendo a debate con los turistas posibles soluciones no nocivas a su presencia desde un punto de vista respetuoso con otras especies.

CR5.7 El itinerario por parques, jardines y entornos naturales urbanos se desarrolla, asegurando la ejecución de lo contratado en lo referente a:

- El itinerario.
- Los servicios de transporte, alojamiento, restauración, y otros contratados, así como sus condiciones de prestación.
- Las visitas y otras actividades programadas.
- Los horarios y festividades que incidan en la apertura o cierre de los centros de interés turístico.
- Las habitaciones, en el caso de pernocta.
- Los bonos y su cumplimentación.

CR5.8 El respeto por el entorno natural y el patrimonio durante el recorrido por los entornos urbanos se comprueba, reforzando su interiorización por parte de los turistas a través del ejemplo y la transmisión de información veraz y entendible.

CR5.9 La integridad de los turistas se asegura, exigiendo las garantías necesarias a los proveedores y evitando extravíos, accidentes y situaciones potencialmente peligrosas o problemáticas y recordando las normas de uso y disfrute del entorno y sus instalaciones.

CR5.10 Las incidencias interpersonales que puedan surgir a lo largo del itinerario urbano se solucionan con eficacia y profesionalidad, adoptando, en su caso, una actitud mediadora y conciliadora entre partes.

RP6: Evaluar los servicios guiados en parques, jardines y entornos naturales urbanos, mediante métodos estandarizados, aplicando la perspectiva de género, tales como entrevistas, sondeos, cuestionarios o preguntas dirigidas, entre otros, para valorar la efectividad de los mismos y aplicar la retroalimentación para la mejora de futuras intervenciones guiadas.

CR6.1 El estado emocional de los turistas se evalúa, comprobando el disfrute lúdico del itinerario urbano y el cumplimiento del programa.

CR6.2 La consecución de los objetivos se comprueba con documentos de apoyo, formularios o entrevistas directas entre otros, corroborando el cumplimiento de los fijados para el disfrute del recorrido del itinerario urbano y la seguridad de los turistas.

CR6.3 Las encuestas recogidas, propias de la empresa organizadora se evalúan cualitativa y cuantitativamente, segmentando la información según el servicio del recorrido del itinerario urbano.

CR6.4 Las reclamaciones de los turistas se atienden con amabilidad, eficacia y máxima discreción, intentando gestionar de manera precisa, las vicisitudes que se hayan producido para asegurar, la satisfacción del turista y los objetivos de la empresa organizadora.

CR6.5 Los informes valorativos de datos cualitativos y cuantitativos se redactan, utilizando los resultados de las herramientas fijadas para el análisis de diseños y actuaciones comerciales, para incrementar la calidad del servicio prestado, y proponer cambios o nuevas ofertas atractivas para los turistas.

CR6.6 La información obtenida como resultado de la evaluación de la actividad se transmite a la entidad gestora responsable de la actividad, mediante memorias de evaluación periódicas desarrolladas según las técnicas de recopilación, sistematización, archivo y actualización de la información obtenida, entre otras, para orientar la mejora continua de las actividades posteriores.

CR6.7 La planificación estratégica de la empresa organizadora se gestiona, utilizando las herramientas de evaluación diseñadas para tal fin, con objeto de garantizar el cumplimiento de los parámetros fijados (calidad, económicos, entre otros) por la misma y/o captación de turistas.

RP7: Mejorar la calidad del proceso de prestación del servicio de guía, acompañamiento o asistencia a turistas en parques, jardines y entornos naturales urbanos, evaluando la prestación de los servicios propios y ajenos, para elevar los estándares establecidos y el nivel de satisfacción de los mismos.

CR7.1 El trabajo se realiza cumpliendo o superando los estándares de calidad, conforme a los procedimientos establecidos (seguridad, disfrute lúdico, entre otros) y logrando la satisfacción de las expectativas de los clientes.

CR7.2 La información directa acerca de los turistas y sus expectativas, así como sobre las condiciones o situaciones inesperadas potencialmente adversas a la calidad, se aporta a la entidad organizadora del servicio o gestora del entorno urbano, efectuando sugerencias de mejora con respecto a futuros programas.

CR7.3 La información que se obtiene al aplicar los métodos establecidos, como encuestas, cuestionarios de calidad y otros, para evaluar el grado de satisfacción de los turistas y el nivel de cumplimiento de los objetivos previstos se recoge en formato informático, guardándola/archivándola y guarda para su posterior procesamiento.

CR7.4 El grado de adecuación de la prestación de los servicios a las condiciones establecidas o comunicadas a los turistas y acordadas con ellos se valora, anotando hechos ocurridos, personas involucradas, causas, cumplimiento de objetivos, entre otros, para garantizar su cumplimiento.

CR7.5 La información generada durante la prestación del servicio se organiza mediante memorias de evaluación con el fin de:

- Proporcionar a la entidad contratante un informe sobre los resultados del servicio.
- Enriquecer sus conocimientos y recursos para mejorar sus servicios en futuras prestaciones.

CR7.6 La comunicación con los turistas se posibilita, utilizando los medios más eficaces para poder conseguir una buena interacción y comprensión en la comunicación.

Contexto profesional:

Medios de producción:

Instalaciones de los prestatarios de servicios turísticos. Medios y equipos ofimáticos. Equipos de sonido y audiovisuales. Equipación óptica. Material recreativo. Botiquín. Equipo de protección individual. Sistema de comunicación. Protocolos de actuación en situaciones de emergencia. Material de señalización y balizamiento. Equipos y aplicaciones informáticas, Internet, uso operativo de otros terminales que faciliten el servicio de acompañamiento y asistencia. Material impreso de divulgación. Guías y manuales en papel y en soporte digital. Internet, teléfonos inteligentes y tablets. Aplicaciones informáticas cartográficas. Dependencias e instalaciones culturales y de los prestatarios de servicios turísticos en general. Medios de transporte urbanos e interurbanos.

Productos y resultados:

Servicio de guía, acompañamiento y asistencia a turistas que va a ser objeto de prestación en el entorno urbano. Actividades facultativas, utilizando los recursos patrimoniales existentes, ofertadas. Actividad de recorrido por Bienes de Interés Cultural y patrimoniales en itinerarios urbanos, iniciada. Actividad de recorrido por Bienes de Interés Cultural y patrimoniales en itinerarios urbanos, desarrollada. Servicios guiados a bienes de interés cultural y patrimonial en entornos urbanos, evaluados. Mejora de la calidad del proceso de prestación del servicio de guía, acompañamiento o asistencia a turistas a Bienes de Interés Cultural y patrimoniales en el entorno urbano generado.

Información utilizada o generada:

Información y documentación impresa, en soportes magnéticos y en páginas web, de tipo general, sobre mercados, destinos, productos, recursos y servicios turísticos. Planos y mapas. Información y documentación de viaje específicas, tales como tipo de grupo o turista objeto de acompañamiento, programa de viaje, ruta e itinerario, visitas, transportes que deben utilizarse, medios de identificación, documentos para extender quejas o reclamaciones por extravíos, letras de canciones y otra información para actividades de animación, alojamientos, actividades programadas, actividades facultativas, proveedores previstos u otras de interés. Información sobre personas de contacto y recepción del grupo en destino. Información de promoción de la empresa o entidad organizadora del servicio. Requisitos exigibles y normativas aplicables a los viajeros nacionales e internacionales, a los profesionales de la actividad de guía, asistencia y acompañamiento de turistas y grupos, y a los demás profesionales relacionados. Información sobre proveedores de servicios y actividades facultativas, precios y tarifas. Normativa interna de la entidad organizadora. Información específica adaptada y sintetizada para el turista o grupo. Informes de evaluación del servicio prestado. Normativa sobre fórmulas de protección de Bienes de Interés Cultural o espacios naturales. Código deontológico de la profesión. Manuales de primeros auxilios. Protocolos de actuación. Informes de asistencia. Normativa sobre viajeros en tránsito y aduanas. Normativa de protección medioambiental y planificación de la actividad preventiva. Normativa específica de bienestar animal. Normativa específica de protección de riesgos laborales. Normativa de tratamiento de datos personales.

UNIDAD DE COMPETENCIA 3: ASISTIR COMO PRIMER INTERVINIENTE EN CASO DE ACCIDENTE O SITUACIÓN DE EMERGENCIA**Nivel: 2****Código: UC0272_2****Realizaciones profesionales y criterios de realización:**

RP1: Buscar signos de alteraciones orgánicas según los protocolos establecidos, para la valoración inicial del accidentado, como primer interviniente.

CR1.1 La señalización y el balizamiento según lo establecido, se realizan utilizando los elementos disponibles para acotar el lugar de la emergencia.

CR1.2 La información sobre el estado del accidentado y las causas del accidente se recaba, estableciendo comunicación cuando es posible, con el mismo o con los posibles testigos y asistentes ocasionales al suceso, para valorar la situación inicial.

CR1.3 Las técnicas de valoración con ligeros zarandeos en los hombros y toques en las mejillas, se efectúan, para valorar el nivel de consciencia del accidentado.

CR1.4 La observación de los movimientos del pecho y la emisión de sonidos y aliento acercándose a su cara, se efectúa, para comprobar la respiración del accidentado.

CR1.5 El estado de la circulación sanguínea se comprueba, mediante la observación del ritmo respiratorio del accidentado y movimientos de sus miembros.

CR1.6 Los mecanismos de producción del traumatismo se identifican para buscar las posibles lesiones asociadas.

CR1.7 Los elementos de protección individual se utilizan para prevenir riesgos laborales durante la asistencia al accidentado.

CR1.8 El servicio de atención de emergencias, se contacta, para informar de los resultados de la valoración inicial realizada, comunicando la información recabada, consultando las maniobras que se vayan a aplicar y solicitando otros recursos que pudiesen ser necesarios.

RP2: Asistir al accidentado con maniobras de soporte ventilatorio y/o circulatorio básico, para mantener o recuperar las constantes vitales, conforme a protocolos establecidos.

CR2.1 La asistencia inicial a personas en situación de compromiso ventilatorio y/o cardiocirculatorio, se presta, ejerciendo vigilancia y seguimiento constante para detectar cualquier cambio significativo en la situación de partida.

CR2.2 La apertura, limpieza y desobstrucción de la vía aérea ante un obstáculo o cuerpo extraño, se realiza, mediante las técnicas manuales o aspirador según la situación, conforme a protocolos establecidos, para asegurar la ventilación.

CR2.3 La permeabilidad de la vía aérea en accidentados inconscientes se preserva, mediante la aplicación de la técnica postural que la asegure, para preservar la ventilación.

CR2.4 Las técnicas ventilatorias con balón resucitador manual y/u oxígeno se seleccionan, conforme a protocolos establecidos, para permitir una ventilación artificial del accidentado ante evidentes signos de hipoxia.

CR2.5 Las técnicas de reanimación cardio-respiratoria se aplican, conforme a protocolos establecidos, ante una situación de parada cardio-respiratoria, para recuperar las constantes vitales.

CR2.6 El desfibrilador semiautomático, en caso de necesidad, se utiliza para la reanimación del accidentado, conforme a la normativa aplicable y protocolos establecidos.

CR2.7 Las técnicas de hemostasia ante hemorragias externas se aplican para impedir un shock hipovolémico.

CR2.8 Las técnicas posturales, se aplican, cuando el accidentado se encuentra en situación de compromiso ventilatorio o presenta signos evidentes de «shock», para evitar aspiraciones de vómitos, obstrucciones y favorecer la respiración.

RP3: Prestar la atención inicial al accidentado, aplicando los primeros auxilios iniciales en situaciones de emergencia que no impliquen una parada cardio-respiratoria, para mantener las constantes vitales según el protocolo establecido.

CR3.1 La apertura de la vía aérea se realiza, mediante la maniobra frente-mentón para evitar el taponamiento de la laringe por la lengua.

CR3.2 La alineación manual de la columna cervical se realiza ante existencia de una lesión para protegerla y minimizar los riesgos de una mayor.

CR3.3 La atención específica a accidentados que han sufrido lesiones por agentes mecánicos, físicos o químicos se presta, aplicando las técnicas para cada situación conforme a protocolos establecidos.

CR3.4 La atención específica a la parturienta ante una situación de parto inminente se presta, conforme al protocolo de actuación establecido, transmitiendo tranquilidad y serenidad.

CR3.5 La atención específica indicada a las personas con crisis convulsivas, se presta, para minimizar posibles riesgos de lesiones físicas, conforme a protocolos establecidos.

CR3.6 La atención específica indicada a las personas con atragantamiento, se presta, discriminando los casos especiales de embarazadas, personas obesas y niños conforme a protocolos establecidos, transmitiendo tranquilidad y serenidad.

CR3.7 La atención específica indicada a las personas con quemaduras, se presta, conforme a protocolos establecidos y se coloca en posición antishock ante una quemadura de gran extensión, para minimizar riesgos.

CR3.8 La atención específica indicada a las personas con hemorragia, se presta, conforme a protocolos establecidos para evitar una lipotimia.

RP4: Aplicar las técnicas de movilización e inmovilización al accidentado, y en su caso interviniendo con los primeros auxilios, para asegurar el posible traslado.

CR4.1 El lugar de seguridad se selecciona, conforme a protocolos establecidos, para colocar al accidentado hasta la llegada de los servicios sanitarios de emergencia y minimizar los riesgos.

CR4.2 Las técnicas de movilización e inmovilización se aplican para colocar al accidentado en una posición anatómica no lesiva hasta que acudan a la zona los servicios sanitarios de emergencia o para proceder a su traslado en caso necesario.

CR4.3 Las técnicas posturales, se aplican, cuando el accidentado se encuentra en situación de compromiso ventilatorio o presenta signos evidentes de «shock», para minimizar riesgos.

CR4.4 Los tipos de accidentados y lesiones, se discriminan, para intervenir en aquellos casos que no precisen de otros profesionales.

CR4.5 Las técnicas de intervención de primeros auxilios con los accidentados inmovilizados, se discriminan, para aplicar aquellas propias de un técnico de nivel como primer interviniente, en función de la gravedad y los tipos de lesiones o proceder inmediatamente a su traslado.

RP5: Intervenir con técnicas de comunicación y apoyo emocional al accidentado, familiares e implicados en la situación de urgencia siguiendo los protocolos establecidos, para facilitar la asistencia, traslado y minimizar los riesgos.

CR5.1 Los signos de ataque de pánico, ansiedad y/o estrés de la víctima motivado por el accidente, se identifican observando el aumento del ritmo cardíaco, palmas sudorosas, dificultad para respirar, sensación subjetiva de ataque cardíaco, y sentimientos de temor para aplicar las técnicas de apoyo emocional hasta su traslado, siguiendo los protocolos establecidos.

CR5.2 La comunicación del accidentado con su familia se facilita, desde la toma de contacto hasta su traslado, atendiendo, en la medida de lo posible, a sus requerimientos.

CR5.3 La información a familiares, accidentado o persona relacionada, se realiza de manera respetuosa e infundiendo confianza, sobre aquellas cuestiones que se puedan plantear dentro de sus competencias.

CR5.4 Los familiares de los accidentados, se atienden, para ofrecerles información sobre las cuestiones que puedan plantear dentro de sus competencias.

CR5.5 La solicitud de información por parte de la familia de los accidentados se atiende para ofrecerles datos sobre las cuestiones que puedan plantear dentro de sus competencias.

Contexto profesional:

Medios de producción:

Material de movilización e inmovilización. Material electromédico. Botiquín. Equipo de oxigenoterapia. Desfibrilador semiautomático. Equipo de protección individual. Sistema de comunicación. Kit de organización en catástrofe. Protocolos de actuación. Material de señalización y balizamiento. Material de autoprotección.

Productos y resultados:

Signos de alteraciones orgánicas detectados como primer interviniente. Aplicación de las técnicas de soporte ventilatorio y/o circulatorio básicas. Atención inicial y primeros auxilios básicos iniciales en situaciones de emergencia que no impliquen una parada cardio-respiratoria. Técnicas de movilización e inmovilización al accidentado aplicadas para asegurar el posible traslado. Intervención con técnicas de comunicación y apoyo emocional al accidentado, familiares e implicados en la situación de urgencia. Comunicación con los servicios de atención de emergencias. Intervención a su nivel en situaciones de emergencias colectivas y catástrofes.

Información utilizada o generada:

Manuales de primeros auxilios. Revistas y bibliografía especializada. Protocolos de actuación. Informes.

UNIDAD DE COMPETENCIA 4: REALIZAR OPERACIONES AUXILIARES CON TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN**Nivel: 1****Código: UC1209_1****Realizaciones profesionales y criterios de realización:**

RP1: Manejar el sistema de archivos y periféricos, utilizando las herramientas del entorno usuario que proporciona el sistema operativo y los servicios de red, siguiendo instrucciones recibidas.

CR1.1 El equipo informático se enciende y se comprueban visualmente los mensajes del arranque y las conexiones con los periféricos, siguiendo el procedimiento establecido.

CR1.2 La interfaz gráfica de usuario que proporciona el sistema operativo se utiliza para localizar y acceder a las herramientas y utilidades del mismo, según necesidades de uso.

CR1.3 Las herramientas del manejo del sistema de archivos se utilizan para realizar operaciones de creación y manipulación de carpetas y archivos, y organizar la información para facilitar su uso, siguiendo instrucciones recibidas.

CR1.4 Los dispositivos periféricos como la impresora y el escáner se utilizan para presentar u obtener información y manipularla con las aplicaciones informáticas específicas, según necesidades de uso y siguiendo instrucciones recibidas.

CR1.5 Los dispositivos y soportes de almacenamiento de información (memorias USB, CD, DVD, unidades de disco removibles, entre otros) se utilizan para acceder a ella y manipularla, según necesidades de uso y siguiendo instrucciones recibidas.

CR1.6 Los recursos de una red local se utilizan para acceder a carpetas, archivos y dispositivos compartidos, siguiendo instrucciones recibidas.

RP2: Utilizar dispositivos y aplicaciones multimedia para manejar información, siguiendo instrucciones recibidas.

CR2.1 Los dispositivos multimedia como micrófonos, cámaras digitales, tabletas, reproductores de música, WebCams, se conectan y se utilizan para obtener o acceder a sus informaciones, siguiendo las instrucciones recibidas.

CR2.2 El software multimedia adjunto o incluido en el sistema operativo (visores de fotos, software de música, entre otros) se utiliza para acceder la información asociada a los dispositivos multimedia, siguiendo instrucciones recibidas.

CR2.3 Las aplicaciones multimedia de aprendizaje (juegos educativos, enciclopedias, enseñanza asistida por ordenador, entre otras) se utilizan como apoyo a la formación y reciclaje técnico del individuo, según necesidades de uso.

RP3: Utilizar aplicaciones ofimáticas de procesamiento de textos para confeccionar documentos sencillos de una manera limpia y ordenada, siguiendo instrucciones y utilizando formatos específicos.

CR3.1 Las opciones de la aplicación ofimática de procesamiento de textos que tienen que ver con la creación, almacenamiento, impresión y vista preliminar se utilizan para la manipulación de los documentos, siguiendo instrucciones recibidas.

CR3.2 Las opciones de la aplicación ofimática de procesamiento de textos para aplicar formatos a los documentos: negrita, cursiva, subrayado, tamaño y tipo de fuentes, numeración y viñetas, tabulaciones y alineación de párrafos, entre otros, se utilizan para mejorar la presentación del mismo, siguiendo instrucciones recibidas.

CR3.3 Las funciones para el manejo de bloques de texto dentro de un documento se utilizan para cortar, copiar, mover y aplicar formatos a los mismos dentro del documento, siguiendo instrucciones recibidas.

CR3.4 Las imágenes se insertan utilizando las opciones proporcionadas por la aplicación de procesamiento de textos, ajustándolas y aplicando el formato indicado, para mejorar la presentación de los documentos, siguiendo instrucciones recibidas.

CR3.5 Los encabezados y pies de páginas se añaden para personalizar los documentos, utilizando las opciones proporcionadas por la aplicación de procesamiento de textos, insertando autotextos y aplicando el formato indicado, siguiendo instrucciones recibidas.

CR3.6 El contenido del documento se verifica para obtener un texto libre de errores, utilizando las herramientas de corrección ortográfica que proporciona la aplicación de procesamiento de textos y realizando los cambios necesarios, siguiendo instrucciones recibidas.

RP4: Utilizar otras aplicaciones ofimáticas (de bases de datos, presentaciones, hojas de cálculo, entre otras) para almacenar y obtener información utilizando diseños ya elaborados, siguiendo instrucciones recibidas.

CR4.1 Las bases de datos ya diseñadas y creadas se abren ejecutando la aplicación ofimática correspondiente, para introducir y presentar datos utilizando formularios e informes ya elaborados, siguiendo instrucciones recibidas.

CR4.2 Las hojas de cálculo ya elaboradas se abren ejecutando la aplicación ofimática correspondiente, para introducir, visualizar e imprimir datos, siguiendo instrucciones recibidas.

CR4.3 Las presentaciones ya elaboradas se abren ejecutando la aplicación ofimática correspondiente, para imprimir y visualizar diapositivas, siguiendo instrucciones recibidas.

RP5: Utilizar los recursos de Internet para realizar búsquedas y obtener información en la red interna y externa, utilizando navegadores y siguiendo las instrucciones recibidas.

CR5.1 El navegador se inicia y se utiliza para acceder a páginas Web y moverse por los enlaces que éstas proporcionan, siguiendo instrucciones recibidas.

CR5.2 Los buscadores de páginas Web se utilizan para localizar información sobre temas específicos indicándolos en los criterios de búsqueda, siguiendo instrucciones recibidas.

CR5.3 La información localizada se descarga y se almacena en el ordenador para su uso posterior, siguiendo instrucciones recibidas y teniendo en cuenta la normativa aplicable.

CR5.4 Las opciones del navegador se utilizan para configurar la página de inicio y guardar las direcciones de los sitios para su acceso rápido (favoritos), siguiendo instrucciones recibidas.

RP6: Intercambiar información utilizando los servicios de Internet (servicios de correo, mensajería y plataformas virtuales de formación, entre otros) y los proporcionados por la intranet corporativa, siguiendo instrucciones recibidas.

CR6.1 La cuenta de correo electrónico se utiliza para enviar y recibir mensajes y adjuntar archivos, según necesidades de uso y siguiendo instrucciones recibidas.

CR6.2 Los foros de noticias y blogs, entre otros, se utilizan para consultar y dejar opiniones, formular y responder a preguntas, acerca de temas específicos, según necesidades de uso y siguiendo instrucciones recibidas.

CR6.3 Las herramientas de mensajería instantánea y videoconferencia se utilizan para realizar comunicaciones de mensajes con otros usuarios conectados, según necesidades de uso y siguiendo instrucciones recibidas.

CR6.4 Las plataformas virtuales de formación se utilizan para el aprendizaje, intercambiando información entre los usuarios y el tutor, según necesidades de uso y siguiendo instrucciones recibidas.

CR6.5 El intercambio de ficheros entre usuarios de la intranet corporativa e Internet se realiza utilizando herramientas específicas, según necesidades de uso y siguiendo instrucciones recibidas.

Contexto profesional:

Medios de producción:

Equipos informáticos. Sistemas operativos. Red local configurada como una intranet. Correo electrónico en red local. Conexión a Internet. Herramientas de Internet: navegador, correo

electrónico. Software multimedia. Dispositivos multimedia. Herramientas y aplicaciones ofimáticas. Dispositivos de movilidad, tabletas, teléfonos inteligentes.

Productos y resultados:

Sistema de archivos local organizado y conectado a las unidades de red de uso corporativo. Imágenes y sonidos capturados y almacenados. Información externa obtenida o intercambiada en Internet y almacenada. Documentos y presentaciones.

Información utilizada o generada:

Manuales de sistemas operativos. Manuales de los dispositivos multimedia y de sus aplicaciones. Manuales de aplicaciones ofimáticas. Guías de usuario de utilidades de Internet. Documentos elaborados, verificados ortográficamente y correctamente presentados.

UNIDAD DE COMPETENCIA 5: COMUNICARSE EN LENGUA INGLESA CON UN NIVEL DE USUARIO INDEPENDIENTE (B1), SEGÚN EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS, EN EL ÁMBITO PROFESIONAL**Nivel: 3****Código: UC9999_3****Realizaciones profesionales y criterios de realización:**

RP1: Interpretar la información oral en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente, en el ámbito de especialización o de interés laboral/profesional, participando activamente a fin de identificar sus necesidades y garantizar servicio.

CR1.1 Las ideas e información, se interpretan con precisión, requiriendo en su caso, obviar ruidos de fondo, realizando las precisiones oportunas por el acento del interlocutor para su completa comprensión.

CR1.2 Las líneas generales de la información transmitida en un lenguaje técnico en diversos contextos, se interpretan en un contexto informal o institucional, con corrección y sin dificultad.

CR1.3 Las instrucciones, advertencias y consejos no protocolarios del ámbito de especialización, se interpretan con precisión intercambiando información y sobre el tema a tratar.

CR1.4 Las grabaciones y las llamadas telefónicas realizadas en sus actividades profesionales se interpretan, identificando el contenido de la información, así como los puntos de vista de los interlocutores.

CR1.5 La información transmitida por medios audiovisuales técnicos -vídeos, CD, DVD, u otros-, se interpretan discriminando patrones sonoros, acentuales, rítmicos y de entonación de uso común o específicos del medio.

RP2: Interpretar la información contenida de documentos escritos, en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente, organizados y lingüísticamente complejos, identificando su grado de importancia y demostrando autonomía, a fin de efectuar las actividades de gestión y comunicación propias o requeridas en el ámbito profesional.

CR2.1 La relevancia de una información escrita, contenida en materiales de uso cotidiano en la actividad profesional, se identifica demostrando con rapidez, fluidez y permitiendo decidir su explotación o su descarte.

CR2.2 Los informes y la correspondencia, en lengua inglesa y no estándar, se interpretan con autonomía, comprendiendo su contenido.

CR2.3 La información contenida en las diversas fuentes especializadas se recopilan, identificando opiniones e ideas, manejando el vocabulario específico de los distintos soportes, reutilizándolos con posterioridad.

CR2.4 Las informaciones relevantes contenidas en un texto largo, tanto de carácter general como específico, se sintetizan extrayendo la información, ideas y opiniones, reutilizándolos con posterioridad.

CR2.5 El acceso a las fuentes de información se realiza de forma periódica (diaria, semanal, quincenal u otros) detectando y extractando la información profesional clave actualizada que afecte al campo de especialización.

CR2.6 Las instrucciones sobre procedimientos del campo de especialización se interpretan, comprendiendo detalles sobre condiciones, procesos o avisos, utilizando en su caso, segundas lecturas en las secciones más técnicas.

CR2.7 La documentación producida por los clientes y/o usuarios referentes a la valoración de los servicios recibidos, tales como sugerencias, consultas, quejas o reclamaciones, se interpretan satisfactoriamente, extrayendo la información, ideas y opiniones, captando su contenido con precisión.

CR2.8 Las dificultades en la comprensión de textos complejos se solventan con segundas lecturas, utilizando criterios de contextualización y de coherencia y en su caso, diccionarios o herramientas de traducción.

CR2.9 Los textos de muy alta complejidad o de ámbitos muy especializados, se transmiten a las personas competentes dentro o fuera de la organización, siguiendo los procedimientos internos establecidos asegurando la coherencia y congruencia de la traducción.

RP3: Transmitir información oral, en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente, a clientes y/o usuarios, con fluidez y espontaneidad, a través de presentaciones orales, telemáticas u otros soportes, aplicando las normas de cortesía y a fin de llevar a cabo las gestiones de comunicación requeridas.

CR3.1 La información a transmitir en reuniones, jornadas técnicas o exposiciones orales, presenciales o telemáticas, se planifica con antelación, valorando los efectos que van a causar en los clientes, usuarios o público al que va dirigido.

CR3.2 Las intervenciones orales en presentaciones, demostraciones, comunicados públicos u otras situaciones, se realizan de forma clara, espontánea y fluida, utilizando el nivel de exposición, argumentación, persuasión, adecuados al interlocutor.

CR3.3 Las narraciones complejas y descripciones se realizan con una entonación adecuada, estructurando de forma clara y detallada, tratando los asuntos apropiados y, en su caso, fijando las conclusiones oportunas, utilizando grabadoras si la complejidad de la situación lo exige.

RP4: Redactar textos claros, detallados y en cualquier soporte en lengua inglesa, relacionados con el campo de especialidad, extractando y describiendo de manera coherente, a fin de generar la documentación de su área de actuación profesional.

CR4.1 La documentación se redacta con corrección, resaltando los aspectos relevantes, argumentando de manera sistemática, distinguiendo los detalles necesarios y usando un vocabulario técnico adecuado.

CR4.2 Las respuestas a solicitudes de información, se redactan utilizando un lenguaje apropiado, mostrando al interlocutor la información solicitada, formulando una respuesta adecuada y permitiendo que la persona demandante se sienta atendida.

CR4.3 La comunicación activa con clientes a través de medios escritos postales, fax o correo electrónico, se mantiene con los clientes transmitiendo grados de emoción, enfatizando la relevancia personal de acontecimientos y comentando las noticias y opiniones de su interlocutor.

CR4.4 La estructura de los modelos de documentos oficiales y el lenguaje preciso en el ámbito profesional, se utilizan con detalle y claridad, de manera sistemática y resaltando los aspectos relevantes.

CR4.5 Las informaciones procedentes de fuentes diversas –revistas, folletos, Internet, u otros– sobre asuntos rutinarios y no rutinarios, se resumen con fiabilidad, utilizando las palabras y la ordenación de los textos originales, generando textos breves y sencillos en un formato convencional.

CR4.6 Los documentos producidos para los clientes y/o usuarios, se redactan considerando las características socioculturales del destinatario y el contexto en el que se produce la comunicación.

CR4.7 El lenguaje abreviado en las comunicaciones digitales, se emplea con precisión agilizando las comunicaciones telemáticas en foros, chat, SMS, u otros.

RP5: Comunicarse oralmente, en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente, con clientes y/o usuarios con fluidez y espontaneidad, interactuando activamente, a fin de llevar a cabo las actividades de asesoramiento, atención y resolución de posibles conflictos e incidencias.

CR5.1 Los aspectos destacados de una situación de asesoramiento oral, mantenida entre dos o más personas nativas, empleando un lenguaje estándar y un discurso

estructurado, se comprende con facilidad siguiendo el ritmo de la comunicación sin dificultad y atendiendo sus intereses y necesidades.

CR5.2 Las comunicaciones telefónicas y telemáticas en situación de asesoramiento o atención de clientes y/o usuarios, se adecuan al registro formal o informal y a las condiciones socioculturales del uso de la lengua -normas de cortesía, cultura u otras-, expresándose con un alto grado de espontaneidad y corrección gramatical.

CR5.3 Los argumentos empleados en situaciones de asesoramiento o atención a clientes y/o usuarios, se expresan de acuerdo con un desarrollo sistemático, enfatizando los aspectos importantes, apoyando los detalles, cumpliendo con el manual de estilo y transmitiendo la imagen corporativa.

CR5.4 Los elementos técnicos contenidos en intercambios verbales, presenciales o realizados a través de medios técnicos con otros profesionales, se comprenden, interpretándose con precisión.

CR5.5 Las operaciones de cobro/pago en situación presencial o no presencial, se comprenden con exactitud, considerando en su caso, los elementos no verbales de la comunicación.

CR5.6 Las sugerencias, consultas, quejas o reclamaciones que puedan surgir en la relación comercial, en situación presencial o no presencial, se identifican con un alto grado de precisión, considerando en su caso, los elementos no verbales de la comunicación.

CR5.7 La información contextual y la información no verbal se interpretan de manera precisa, identificando el significado de frases y palabras no habituales o técnicas.

CR5.8 Las comunicaciones informales -experiencias personales, profesionales, temas de actualidad y otros-, a través de conversaciones con otro u otros interlocutores, se desarrollan con fluidez, detalle, claridad y coherencia discursiva, utilizando un amplio repertorio léxico relacionado.

CR5.9 Las intervenciones en situaciones conflictivas y complejas -atención y presentación de consultas, quejas y reclamaciones u otras-, se producen argumentando con convicción y de manera formal las posiciones, respondiendo a las preguntas, comentarios u objeciones de forma fluida, espontánea y adecuada.

Contexto profesional:

Medios de producción:

Información oral y escrita. Lenguaje técnico y estándar. Interpretación. Grabaciones. Comunicaciones telefónicas y telemáticas. Medios audiovisuales técnicos: vídeos, CD, DVD, u otros. Informes. Correspondencia. Vocabulario. Sugerencias. Consultas. Quejas. Reclamaciones. Diccionarios. Herramientas de traducción. Reuniones. Jornadas técnicas. Exposiciones orales. Presentaciones. Demostraciones. Documentación. Respuestas a solicitudes de información. Medios postales. Fax. Correo electrónico. Foros. Chat. SMS. Asesoramiento oral. Intercambios verbales.

Productos y resultados:

Información oral en lengua inglesa, interpretada. Información contenida de documentos escritos en lengua inglesa, interpretada. Grado de importancia, identificado. Autonomía, demostrada. Información oral en lengua inglesa, transmitida. Textos claros, detallados y en cualquier soporte en lengua inglesa, redactados. Comunicación oral, en lengua inglesa con clientes y/o usuarios con fluidez y espontaneidad.

Información utilizada o generada:

Información oral y escrita. Interpretación. Patrones sonoros, acentuales, rítmicos y de entonación. Informes. Correspondencia. Ideas. Opiniones. Procedimientos e instrucciones internos. Sugerencias. Consultas. Quejas. Reclamaciones. Diccionarios. Narraciones complejas. Documentación. Respuestas a solicitudes de información. Asesoramiento oral. Intercambios verbales y no verbales.

UNIDAD DE COMPETENCIA 6: COMUNICARSE EN UNA SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA DISTINTA DEL INGLÉS CON UN NIVEL DE USUARIO BÁSICO (A2), SEGÚN EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS, EN EL ÁMBITO PROFESIONAL**Nivel: 2****Código: UC9996_2****Realizaciones profesionales y criterios de realización:**

RP1: Interpretar el sentido general de la información oral en una segunda lengua extranjera distinta del inglés con un nivel de usuario básico, de forma precisa, emitida por cualquier persona o medio de emisión/comunicación, para identificar la aplicabilidad de los datos y garantizar el servicio.

CR1.1 Los medios de producción asociados a las actividades profesionales se detectan para garantizar su identificación en una situación de trabajo, garantizando su comprensión global en función del contexto en el que se utilicen.

CR1.2 La información oral emitida por distintos medios (comunicación, materiales audiovisuales técnicos, videos, CD, DVD u otros, retransmitidos o grabados) se interpreta de forma precisa para favorecer el desarrollo de la actividad, empleando estrategias que permitan inferir los datos recibidos de manera incompleta discriminando los posibles patrones sonoros, acentuales, rítmicos y de entonación de uso común o específicos del medio.

CR1.3 Las instrucciones de trabajo, advertencias y consejos de operaciones definidas se interpretan, intercambiando información sobre el tema a tratar, a fin de aplicarlas en el desempeño de su competencia, identificando el contexto de la intervención.

CR1.4 Las necesidades, reclamaciones, incidencias y malentendidos sobre las actividades profesionales manifestadas oralmente por diferentes interlocutores se interpretan, practicando una escucha atenta para extraer las claves principales y presentando, a la vez que transmitiendo distintas soluciones a la persona responsable.

RP2: Interpretar la información y documentación escrita en una segunda lengua extranjera distinta del inglés con un nivel de usuario básico que contengan estructuras y un léxico de uso común, tanto de carácter general como más específico, para realizar la actividad profesional.

CR2.1 La información escrita en un registro técnico, relativa a documentación referida a la actividad profesional se extrae, procediendo a su resumen y/o interpretación, utilizando herramientas de traducción, manuales o informáticas (diccionarios y/o diccionarios técnicos).

CR2.2 La documentación técnica escrita se extrae, procediendo a su resumen y/o interpretación, adecuándola a los condicionantes que la pueden afectar (canal de la comunicación: fax, e-mail o carta, costumbres en el uso de la lengua, grafía deficiente, impresión de baja calidad, entre otros).

CR2.3 La información implícita en informes y/o documentos se extrae, procediendo a su resumen y/o interpretación, para facilitar el análisis de la situación aplicando criterios de contextualización y coherencia relacionados con el sector.

CR2.4 Las interfaces de los soportes informáticos que se visualicen se interpretan en función de la actividad profesional para garantizar el registro y la transmisión de los datos.

CR2.5 Las necesidades, reclamaciones, incidencias y malentendidos sobre las actividades profesionales que interactúan con otros interlocutores se interpretan practicando una escucha atenta para extraer las claves principales, presentando y transmitiendo distintas soluciones a la persona responsable.

CR2.6 Los avisos, carteles, rótulos de advertencia y peligro situados en el área de trabajo vinculados a su actividad profesional se interpretan para garantizar la seguridad del trabajador como un acto de preservación de su integridad física.

CR2.7 Los textos escritos traducidos con herramientas de traducción, manuales o informáticas se revisan para su mejor interpretación, aplicando criterios de contextualización a su actividad.

CR2.8 El significado de términos desconocidos escritos, en caso de no poder deducirse del contexto o el apoyo visual, se traduce para asimilar la explicación del término utilizando herramientas de traducción, manuales o informáticas (diccionarios y/o diccionarios técnicos).

RP3: Transmitir oralmente, interaccionando en una segunda lengua extranjera distinta del inglés con un nivel de usuario básico con otros interlocutores para realizar las actividades profesionales sobre información relacionada con aspectos técnicos específicos de su competencia, identificando la aplicabilidad de los datos y garantizando servicio.

CR3.1 Los datos para el desarrollo de la actividad profesional se obtienen de las conversaciones y entrevistas mantenidas con otros interlocutores para facilitar su ejecución, a partir de la identificación y valoración de los mismos.

CR3.2 Los datos que se consideren necesarios para el desempeño de la actividad profesional a partir de comunicaciones se extraen utilizando recursos de apoyo a

la traducción expresándolos en lengua estándar, con claridad, razonable fluidez y corrección, para la obtención del nivel de información previsto requiriendo, en su caso, las aclaraciones pertinentes para su completa comprensión, aplicando las normas de cortesía, protocolo asociadas al marco cultural u otras adecuadas a contextos de comunicación formal e informal.

CR3.3 La información contextual y no oral que se produce en conversaciones en grupo, visitas, negociaciones, reuniones de trabajo se interpreta procediendo al contraste con el contexto, antecedentes o testimonios para fidelizar los datos a obtener, teniendo en cuenta el tono, humor, significado de expresiones idiomáticas, chistes y comportamientos de los interlocutores.

CR3.4 Las comunicaciones se realizan para conseguir un intercambio de información estandarizado referido a su actividad profesional, garantizando su fiabilidad a través de consultas a la normativa aplicable o a normas internas del propio trabajo o empresa.

CR3.5 Los elementos lingüísticos léxicos y funcionales en un intercambio oral de información se aplican, si procede, para facilitar la interpretación y comunicación, teniendo en cuenta las características del sector.

RP4: Expresar oralmente en una segunda lengua extranjera distinta del inglés con un nivel de usuario básico la información relacionada con aspectos técnicos de la actividad profesional, adaptándose al canal de comunicación, presencial o a distancia que garantice la transmisión de la misma.

CR4.1 Las consideraciones técnicas de operaciones emitidas de forma oral relativas al uso de productos o ejecución de trabajos se comunican para garantizar la ejecución de las actividades en cualquier contexto (presencial, radiofónico o virtual), considerando las características del medio.

CR4.2 La información expresada de forma oral se emite para facilitar la comunicación de actividades profesionales utilizando vocabulario y construcciones gramaticales que permitan hacerse entender en la transmisión de la misma.

CR4.3 La caracterización sobre los medios de producción presentadas por los interlocutores que interactúan en el desempeño de las actividades profesionales se interpretan para su posible resolución presentando distintas soluciones al superior responsable.

RP5: Complimentar en una segunda lengua extranjera distinta del inglés con un nivel de usuario básico la documentación, textos rutinarios, sencillos y coherentes, redactando, si procede, teniendo en cuenta la terminología al uso, relativa a expresiones, estructura y formas de presentación para dar respuesta a la actividad profesional.

CR5.1 La documentación se redacta a partir de varias fuentes seleccionadas con coherencia discursiva a fin de conseguir un desempeño efectivo de la actividad profesional, en base al conocimiento de la terminología del sector y de la normativa aplicable en el desempeño de su competencia.

CR5.2 Las expresiones usuales requeridas en los diferentes tipos de documentación (escritos, faxes, formularios, mensajes electrónicos, entre otros) se aplican en

cualquier comunicación o documentación exigida, para diligenciar los escritos según costumbre y expresiones propias del sector.

CR5.3 Las consideraciones (características del producto, precio, condiciones de pago, transporte, entre otros) presentadas/recibidas, escritas/verbalizadas vinculadas a los interlocutores relacionados con la actividad profesional se interpretan para su posible resolución presentando distintas soluciones al superior responsable.

Contexto profesional:**Medios de producción:**

Herramientas de traducción, manuales o informáticas (diccionarios y/o diccionarios técnicos)

Productos y resultados:

Interpretación del sentido general de la información oral, de la información y documentación, transmisión oral, expresión oral, cumplimentación de documentación en una segunda lengua extranjera distinta del inglés con un nivel de usuario básico, respectivamente.

Información utilizada o generada:

Información procedente de medios de comunicación, materiales audiovisuales técnicos, videos, CD, DVD u otros, retransmitidos o grabados. Instrucciones de trabajo/advertencias/aviso/consejos/ especificaciones técnicas. Necesidades/reclamaciones/incidencias/ malentendidos. Normativa aplicable, recomendaciones internacionales y normas internas de trabajo. Informes, manuales, planos, cartas, faxes, revistas, libros, páginas de Internet, software, foros, glosarios en línea, correos electrónicos. Interfaces de los soportes informáticos. Avisos, carteles, rótulos de advertencia y peligro. Escritos, faxes, formularios, mensajes electrónicos, jerga y expresiones propias del sector.

MÓDULO FORMATIVO 1: PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE GUÍA TURÍSTICO EN ENTORNOS URBANOS

Nivel: 3

Código: MF2579_3

Asociado a la UC: Prestar servicios de guía, acompañamiento y asistencia en actividades vinculadas a la divulgación del patrimonio y Bienes de Interés Cultural en entornos urbanos a turistas

Duración: 180 horas

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Analizar la evolución del concepto de turismo urbano, identificando elementos que componen el sistema turístico.

CE1.1 Explicar la evolución del concepto de turismo a lo largo del tiempo, clasificando según progresión en el tiempo.

CE1.2 Describir el sistema turístico, identificando los elementos que lo componen y analizando cada uno de ellos.

CE1.3 En un supuesto práctico de análisis de información de interés, seleccionar y contrastar la información de interés en la zona, relativa a:

- Recursos patrimoniales: museos, monumentos y patrimonio histórico, artístico y cultural, susceptibles de ser visitados o explicados.*
- Recursos turísticos.*
- Contexto geográfico, histórico, artístico, económico y cultural.*
- Infraestructura, tales como accesos, abastecimientos, transportes y otros.*
- Infraestructura turística, tales como alojamientos, servicios de restauración, oferta recreativa y otros.*
- Tipo de grupo o turista al que se presta el servicio de información.*
- Proveedores de servicios.*
- Ruta e itinerario, visita u otras actividades susceptibles de programación.*
- Otras informaciones de interés.*

CE1.4 Identificar evolutivamente los tipos de servicios de acompañamiento, asistencia y guía de grupos y turistas individuales por itinerarios urbanos y las expectativas que ante ellos tiene el cliente, asegurando el disfrute lúdico.

CE1.5 Interpretar información sobre Bienes de Interés Cultural y otros recursos del patrimonio cultural, asegurando el cumplimiento del programa y el disfrute lúdico.

CE1.6 Interrelacionar datos y aspectos esenciales de Bienes de Interés Cultural y otros recursos del patrimonio cultural, reconociendo características de los mismos.

C2: Relacionar el conocimiento histórico y de geografía humana con la realidad histórico-geográfica del entorno regional y local para diseñar itinerarios urbanos según objeto de prestación.

CE2.1 Explicar el sistema de periodización histórica, argumentando características.

CE2.2 Describir puntos de vista diferentes al europeo para explicar los fenómenos históricos, reconociendo los factores de influencia.

CE2.3 Identificar en el tiempo y en el espacio hechos históricos de carácter general y local, clasificando por etapas.

CE2.4 Explicar las raíces históricas de situaciones que se dan en el entorno, reconociendo similitudes.

CE2.5 Explicar sobre el terreno los fenómenos y hechos geográfico-espaciales analizados, relacionándolos con el conocimiento histórico y de geografía humana.

CE2.6 Describir las actividades económicas del entorno regional y local, relacionándolas según ámbitos.

CE2.7 Justificar la necesidad del conocimiento de la historia y de la geografía humana para el ejercicio de la actividad de guía de turistas, reconociendo las demandas y ofertas.

C3: Aplicar normas y técnicas en ofertas de actividad de turismo urbano como acompañante y asistente de turistas, explicando su actividad y funciones.

CE3.1 Distinguir ámbitos de actuación, modalidades, fases y funciones de la actividad profesional vinculada a la información, acompañamiento y asistencia a usuarios turísticos urbanos, enumerando las características de los servicios que se prestan.

CE3.2 Identificar documentos de viaje y fuentes de información turística de uso habitual, implementándolos según necesidad.

CE3.3 Describir los procesos y trámites de embarque, facturación, entre otros, en aeropuertos, estaciones y medios de transporte, asegurando desarrollo según características del programa.

CE3.4 Interpretar disposiciones normativas que afectan a la actividad y al movimiento de viajeros entre países y aduanas, destacando las aplicables en función del ámbito territorial, verificando el cumplimiento de las mismas.

CE3.5 Describir contingencias que se producen en el desarrollo de la actividad, justificando las medidas alternativas y técnicas de solución de incidencias que se pueden adoptar para evitarlas o solucionarlas.

CE3.6 Describir actividades complementarias susceptibles de ser diseñadas, propuestas, vendidas por un guía o acompañante de grupos turísticos urbanos, reconociendo características y ejerciendo el control económico de la operación, adaptándolas al perfil de supuestos turistas.

CE3.7 Analizar la relación profesional que se establece entre el jefe de grupo y el guía de turismo, interpretando mejoras.

C4: Desarrollar técnicas de dinámica de grupos, motivación y liderazgo y relacionar su utilización con las fases de desarrollo de la actividad de divulgación de patrimonio y bienes culturales en entornos urbanos.

CE4.1 Divulgar el patrimonio y Bienes de Interés Cultural en referencia a arquitectura e historia del entorno urbano, describiendo sus características.

CE4.2 En un supuesto práctico de viajes, visitas o itinerarios organizados de divulgación de entornos urbanos:

- Programar actividades, ofreciendo información general de interés, ayudando al turista a apreciar y entender los lugares que visita.*
- Programar tiempos de desplazamiento, planificando paradas y explicaciones.*
- Planificar rutas alternativas en caso de incidencias, asegurando el disfrute lúdico y perspectivas del turista.*
- Controlar el tiempo disponible y adaptar el mensaje a las limitaciones temporales del itinerario, ruta, tour, visita o traslado en cuestión, logrando el cumplimiento de los objetivos programados.*
- Identificar elementos complementarios informativos de divulgación con necesidades especiales (auditivas, visuales, entre otras), caracterizándolos.*

CE4.3 Distinguir tipos de patrimonio cultural describiendo formas y medios de protección en función del ámbito territorial.

CE4.4 Identificar organismos responsables de las políticas de protección del patrimonio cultural, reconociendo sus competencias.

CE4.5 Justificar la inclusión, dentro del concepto patrimonio cultural, de manifestaciones no materiales como la literatura, la música, la gastronomía, las tradiciones orales o la religión, identificando importancia de las mismas.

CE4.6 Identificar qué es, para qué sirve y de qué tipo puede ser un museo, divulgando características del mismo.

C5: Aplicar técnicas de coordinación de actividades de servicios de acompañamiento y divulgación de patrimonio y Bienes de Interés Cultural, considerando el respeto del entorno urbano y la ejecución en función de niveles de integridad del mismo.

CE5.1 Identificar acciones de consecución de protocolos de embarque en supuestos viajes, verificando coincidencia de lo contratado.

CE5.2 Identificar en el tiempo y en el espacio hechos históricos relevantes de carácter general y local.

CE5.3 Explicar las raíces históricas de situaciones que se dan en el entorno, divulgando según contextos.

CE5.4 Explicar sobre el terreno fenómenos y hechos geográfico-espaciales analizados relacionándolos y relacionarlos con el conocimiento histórico y de geografía humana.

CE5.5 Interpretar los elementos complementarios informativos de divulgación del patrimonio cultural y Bienes de Interés Cultural, caracterizándolos.

CE5.6 Comentar textos relacionándolos con la historia del arte, en función del lugar donde se localiza la visita.

CE5.7 Explicar la periodización, clasificándolos por estilos artísticos.

CE5.8 Identificar obras de artes plásticas, literarias y musicales representativos de la visita, clasificándolas cronológicamente, por lugar de producción o procedencia, por autor y por estilo.

CE5.9 Identificar elementos complementarios informativos de divulgación para turistas con necesidades especiales (auditivas, visuales, entre otras), caracterizándolos.

C6: Evaluar actividades y servicios prestados en un supuesto caso de actividad divulgación del patrimonio y Bienes de Interés Cultural en entornos urbanos, en función de criterios específicos sobre el grado de satisfacción por parte de los turistas y considerando la obtención de la rentabilidad óptima de la actividad.

CE6.1 En un supuesto práctico a partir de los datos posibles de una actividad de divulgación del patrimonio y Bienes de Interés Cultural en entornos urbanos, elaborar una memoria individual o conjunta que permita realizar un juicio crítico sobre aquellos aspectos mejorables.

CE6.2 En un supuesto práctico a partir de respuestas obtenidas o datos reflejados en la memoria de la actividad, valorar cada aspecto de los que se relacionan a continuación para exponer y justificar la consecuente toma de decisiones:

- Satisfacción de los usuarios.*
- Itinerarios.*
- Material.*
- Incidencias.*
- Traslados, medios de transportes y otros servicios.*
- El grado de cumplimiento de la actividad en relación con la información recibida.*
- Insuficiencias o fallos técnicos detectados y recomendaciones o mejoras a realizar.*
- Guías de la actividad.*

CE6.3 Valorar aportaciones realizadas por supuestos turistas en forma de quejas, reclamaciones y sugerencias, justificando esta valoración en el diseño de nuevas actividades.

C7: Interpretar especificaciones de calidad del servicio de guía, acompañamiento y asistencia turística, aplicando procedimientos de atención de quejas y reclamaciones, sugerencias para la mejora, y detectando desviaciones y deficiencias.

CE7.1 Explicar el concepto de calidad en los servicios y en la actividad de guía de turistas en particular, identificando los factores causales de la no-calidad.

CE7.2 Identificar los atributos de calidad en los servicios que presta el guía o acompañante de usuarios turísticos en entornos urbanos, garantizando cumplimiento del programa y seguridad de turistas.

CE7.3 Aplicar herramientas de mejora de la calidad, aportando propuestas de solución para resolver o mejorar servicios prestados o problemas planteados.

CE7.4 Valorar la participación activa del guía o acompañante, con la entidad organizadora y resto de proveedores, detectando mejora del itinerario y servicios finales ofertados.

CE7.5 Interpretar procedimientos, instrucciones de trabajo y estándares de calidad, describiendo su aplicación en supuestos prácticos.

CE7.6 En un supuesto práctico de solicitud de información o presentación de reclamación, adoptar una actitud acorde con la situación planteada, utilizando las normas de cortesía aplicables y la forma de comunicación oportuna con fluidez.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C1 respecto a CE1.3; C4 respecto a CE4.2; C6 respecto a CE6.1 y CE6.2; C7 respecto a CE7.6.

Otras capacidades:

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla y del cumplimiento de los objetivos.

Proponerse objetivos retadores que supongan un nivel de rendimiento y eficacia superior al alcanzado previamente.

Mantener una actitud proactiva y actuar en situaciones problemáticas.

Demostrar un buen hacer profesional. Demostrar cordialidad, amabilidad y actitud conciliadora y sensible hacia los demás.

Tratar al cliente con cortesía, respeto y discreción.

Demostrar interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades de los clientes.

Cumplir las medidas que favorezcan el principio de igualdad de trato y de oportunidades entre hombres y mujeres.

Valorar el talento y el rendimiento profesional con independencia del género.

Contenidos:

1. El desarrollo de la visita, ruta o itinerario turístico

Información de interés general para itinerarios de viaje: búsqueda, interpretación y tratamiento de información y documentación de interés general.

Adaptación de la información a distintos perfiles de turistas.

Salidas en medios de transporte.

Salida del hotel, llegada al aeropuerto de destino y llegada al hotel.

Coordinación de los servicios.

Relaciones con la agencia, operador turístico u organizador de la visita, ruta o itinerario.

Métodos para organizar el tiempo y controlar al grupo.

Peculiaridades de la organización y venta de actividades facultativas.

2. Dinamización, animación y guía de grupos turísticos

Los grupos: dinámica de grupos en la animación, técnicas de observación y sociométricas, la comunicación, la retroalimentación, manejo de grupos en entornos urbanos, interior de monumentos, entornos rurales, espacios naturales o parques nacionales.

Técnicas de comunicación y habilidades sociales aplicadas a la actividad de acompañamiento y guía de turistas: dificultades y barreras en la comunicación, comunicación verbal y no verbal en público.

Protocolo y normas de comportamiento. Uso y manejo de la voz: entonación, dicción y claridad.

Uso de equipos de megafonía en espacios abiertos y cerrados.

Identificación, análisis y prevención de situaciones conflictivas.

Análisis y desarrollo de procesos para la resolución de incidencias.

Análisis de herramientas de divulgación y movilidad para personas con necesidades especiales.

La gestión del imprevisto.

Técnicas para no perder la calma en situaciones de estrés o trabajo bajo presión.

Técnicas para calmar personas en situaciones de histeria individual o colectiva.

Técnicas de mejora de actitudes en situaciones límite.

La gestión de las quejas y reclamaciones.

3. Técnicas de búsqueda y selección de información sobre recursos turístico-culturales del entorno regional y local

Fuentes de información turística sobre bienes de interés cultural, otros recursos de esta naturaleza y recursos turísticos: soportes informativos y medios de acceso a la información.

Recursos patrimoniales: museos, monumentos, patrimonio histórico, artístico y cultural y otros Bienes de Interés Cultural

Recursos turísticos de interés general.

Contexto geográfico, histórico, artístico, económico y cultural.

Infraestructura: accesos, abastecimientos, transportes y otros.

Infraestructura turística: alojamientos, servicios de restauración, oferta recreativa y otros.

Proveedores de servicios.

Rutas e itinerarios, visitas u otras actividades culturales susceptibles de programación.

Interpretación y procesamiento de información sobre recursos turístico-culturales del entorno regional y local.

4. Diseño de itinerarios de viaje y de itinerarios, rutas o visitas a Bienes de Interés Cultural o a espacios naturales para agencias de viajes, otros operadores o clientes

Elementos de la programación: metodología, búsqueda, interpretación y tratamiento de la información. Identificación de la documentación de viaje.

Tendencias en la demanda de itinerarios de viaje.

Peculiaridades de la organización de actividades facultativas.

Coordinación de los servicios.

Comercialización del producto diseñado.

Diseño de itinerarios, rutas o visitas a Bienes de Interés Cultural. identificación de componentes de la oferta turística; recursos culturales, como históricos, artísticos y otros; espacios y recursos turísticos en general.

Infraestructura, como accesos, abastecimientos, transportes y otros.

Infraestructura turística, como alojamientos, servicios de restauración, oferta recreativa y otros.

Diversidad cultural y fundamentos que les son propios: modos y maneras, protocolo y maneras bien vistas en diferentes culturas; atención especial a los posibles malentendidos.

5. Transmisión de información sobre Bienes de Interés Cultural y otros recursos culturales a turistas

Comunicación de información según tipos de hipotéticos receptores.

Respuesta a preguntas, dudas y necesidades de supuesta información demandada.

Control de tiempo disponible para la transmisión de la información.

Conceptos de interpretación: técnicas de interpretación.

Medios interpretativos: personales y no personales.

6. La historia del arte según el ámbito territorial como recurso informativo

Terminología.

Materiales y técnicas.

Estilos.

Fuentes para el estudio.

Arte prehistórico y de las primeras civilizaciones.

Movimientos y estilos artísticos.

Artes suntuarias.

Artesanías.

Principales referencias en el entorno regional y local.

Diferenciación de conceptos generales y clasificación del patrimonio histórico-artístico y cultural.

Aspectos legales: niveles de protección; el patrimonio de la humanidad.

El papel de la UNESCO.

7. La geografía humana como recurso informativo

Geografía humana.

Terminología y fenómenos característicos.

Su relación con la geografía física.

Geografía humana regional y local.

La fusión de la naturaleza y el hombre: el ámbito rural.

Peculiaridades de geografía humana en el entorno regional y local.

8. Patrimonio histórico-artístico y cultural

Los Bienes de Interés Cultural o BIC.

Restauración y conservación: enfoques y técnicas.

Museología: diferenciación, clasificación y aspectos técnicos.

Geografía descriptiva de los museos: ámbito regional y local.

Patrimonio etnográfico y antropológico.

El patrimonio intangible: manifestaciones festivas y religiosas; tradiciones, leyendas, hábitos y costumbres particulares.

Vida cotidiana.

Manifestaciones musicales.

Gastronomía.

Otros aspectos culturales de interés.

Parámetros de contexto de la formación:

Espacios e instalaciones:

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, accesibilidad universal y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Taller de 4 m² por alumno o alumna.
- Instalación de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la prestación de servicios de acompañamiento en actividades vinculadas a la divulgación del patrimonio y Bienes de Interés Cultural en entornos urbanos a turistas, que se acreditará mediante una de las formas siguientes:
 - Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
 - Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 2: PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE GUÍA TURÍSTICO EN PARQUES Y JARDINES DE ENTORNOS NATURALES URBANOS

Nivel: 3

Código: MF2580_3

Asociado a la UC: Prestar servicios de guía, acompañamiento y asistencia en actividades vinculadas a la divulgación del patrimonio y Bienes de Interés Cultural en parques, jardines y entornos naturales urbanos a turistas

Duración: 180 horas

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Analizar la evolución del concepto de turismo natural urbano, identificando elementos que lo componen.

CE1.1 Explicar la evolución del concepto de turismo a lo largo del tiempo.

CE1.2 Nuevos tipos de tendencias turísticas sostenibles.

CE1.3 En un supuesto práctico de análisis de información de interés, seleccionar y contrastar la información de interés especialmente la relativa en la zona a:

- Geología.*
- Geografía física.*
- Zoología.*
- Botánica.*
- Ecosistemas.*
- Legislación y figuras de protección medioambiental.*
- Gestión del medio natural y aprovechamientos tradicionales.*
- Tipo de grupo o turista al que se presta el servicio de información.*
- Proveedores de servicios.*
- Ruta e itinerario, visita u otras actividades susceptibles de programación.*
- Material complementario, transportes.*
- Otras informaciones de interés.*

CE1.4 Diferenciar evolutivamente los tipos de servicios de acompañamiento, asistencia y guía de grupos y turistas individuales por parques, jardines y/o espacios seminaturales o naturales en itinerarios urbanos y las expectativas que ante ellos tiene el cliente, identificando sus características.

CE1.5 Interpretar información sobre espacios naturales, parques, jardines y otros en entorno natural, asegurando el cumplimiento de un programa y el disfrute lúdico.

CE1.6 Interrelacionar datos y aspectos esenciales de espacios naturales, parques, jardines y otros en entorno natural, reconociendo características de los mismos.

C2: Relacionar conocimiento general sobre geología y geografía física y biológica con la realidad natural de entornos naturales y seminaturales urbanos para contextualizar la información objeto de diseño.

CE2.1 Describir los conceptos, hechos y fenómenos de la geología y de la geografía física y biológica.

CE2.2 En un supuesto práctico de diseño identificar sobre el terreno los fenómenos y hechos físicos y biológicos analizados.

CE2.3 Deducir las consecuencias que las condiciones del entorno natural pueden ejercer sobre la actividad de guía de turistas en parques, jardines y otros espacios naturales en entornos urbanos.

CE2.4 Justificar la necesidad del conocimiento de la geología y de la geografía física y biológica para el ejercicio del diseño de itinerarios en parques, jardines y otros espacios naturales en entornos urbanos.

CE2.5 En un supuesto práctico de diseño de itinerarios en parques, jardines y otros espacios naturales en entornos urbanos, detectar necesidades de material complementario para observar fauna y flora urbana.

C3: Aplicar normas y técnicas de observación flora y fauna en parques, jardines y entornos naturales urbanos como acompañante y asistente de turistas explicando su actividad y funciones.

CE3.1 Distinguir ámbitos de actuación, modalidades, fases y funciones de la actividad profesional vinculada a la información, acompañamiento y asistencia a usuarios turísticos de observación de fauna y flora en parques, jardines y otros entornos naturales urbanos, enumerando las características de los servicios que se prestan.

CE3.2 Explicar sobre el terreno fenómenos y hechos geográfico-espaciales analizados relacionándolos y relacionarlos con el conocimiento histórico y de geografía humana.

CE3.3 Interpretar los elementos complementarios informativos de divulgación del patrimonio natural y bienes de interés cultural, caracterizándolos.

CE3.4 Identificar fauna y flora representativa de parques y jardines en entornos urbanos clasificándolas según especies, y características.

CE3.5 Describir actividades complementarias susceptibles de ser diseñadas, propuestas, vendidas por un guía o acompañante de grupos turísticos urbanos, reconociendo características y ejerciendo el control económico de la operación, adaptándolas al perfil de supuestos turistas.

CE3.6 Analizar la relación profesional que se establece entre el jefe de grupo y el guía de turismo, interpretando mejoras.

C4: Desarrollar técnicas de dinámica de grupos, motivación y liderazgo y relacionar su utilización con las fases de desarrollo de recorrido por parques, jardines y entornos naturales urbanos.

CE4.1 Divulgar el patrimonio y Bienes de Interés Cultural en referencia a parques, jardines y entornos naturales, describiendo sus características.

CE4.2 En un supuesto práctico de viajes, visitas o itinerarios organizados de parques, jardines y entornos naturales urbanos:

– Programar, ofreciendo información general de interés, ayudando al turista a apreciar y entender los lugares que visita.

- *Programar tiempos de desplazamiento, planificando paradas y explicaciones.*
- *Planificar rutas alternativas en caso de incidencias, asegurando el disfrute lúdico y perspectivas del turista.*
- *Manejar material de apoyo para observación de flora y fauna en entornos naturales urbanos.*
- *Controlar el tiempo disponible y adaptar el mensaje a las limitaciones temporales del itinerario, ruta, tour, visita o traslado en cuestión, logrando el cumplimiento de los objetivos programados.*
- *Identificar elementos complementarios informativos de divulgación con necesidades especiales (auditivas, visuales, entre otras), caracterizándolos.*

CE4.3 Distinguir tipos de jardines, parques y patrimonio natural, describiendo formas y medios de protección en función del ámbito territorial.

CE4.4 Identificar organismos responsables de las políticas de protección del patrimonio natural reconociendo sus competencias.

CE4.5 Identificar especies animales y vegetales en parques, jardines y entornos naturales urbanos.

CE4.6 Justificar la necesidad del ahorro energético y del uso racional del agua como medios de preservación del patrimonio natural en parques, jardines y entornos naturales urbanos.

C5: Aplicar técnicas de coordinación de actividades de servicios de acompañamiento y divulgación de patrimonio y Bienes de Interés Cultural en parques, jardines y entornos naturales urbanos, considerando el respeto del patrimonio, medio ambiente y la ejecución en función de niveles de integridad del mismo.

CE5.1 Identificar acciones de consecución de protocolos de embarque en supuestos viajes, verificando coincidencia de lo contratado.

CE5.2 Divulgar información sobre espacios naturales y otros recursos del patrimonio natural, correspondiente a supuestos itinerarios o visitas en la zona.

CE5.3 Interrelacionar datos y aspectos, correspondientes a información analizada previamente sobre espacios naturales y otros recursos del patrimonio natural, correspondiente a supuestos itinerarios o visitas en la zona.

CE5.4 Identificar documentos de viaje y fuentes de información turística de uso habitual para flora y fauna en parques, jardines y entornos naturales urbanos, implementándolos según necesidad.

CE5.5 Describir los procesos y trámites de embarque, facturación, entre otros, en aeropuertos, estaciones y medios de transporte, asegurando desarrollo según características del programa.

CE5.6 Interpretar normativa que afecta a la actividad y al movimiento de viajeros entre países y aduanas, destacando las aplicables en la Unión Europea, España y Comunidad Autónoma de actuación, controlando el cumplimiento de las mismas.

CE5.7 Describir contingencias que se producen en el desarrollo de la actividad, justificando las medidas alternativas y técnicas de solución de incidencias que se pueden adoptar para evitarlas o solucionarlas.

CE5.8 Identificar elementos complementarios informativos de divulgación con necesidades especiales (auditivas, visuales, entre otras), caracterizándolos.

C6: Evaluar actividades y servicios prestados en un supuesto caso de actividad divulgación del patrimonio y bienes de interés natural en parques, jardines y entornos urbanos, en función de criterios específicos sobre el grado de satisfacción por parte de los turistas y considerando la obtención de la rentabilidad óptima de la actividad.

CE6.1 En un supuesto práctico a partir de los datos posibles de una actividad de divulgación del patrimonio y bienes de interés natural en entornos urbanos, elaborar una memoria individual o conjunta que permita realizar un juicio crítico sobre aquellos aspectos mejorables.

CE6.2 En un supuesto práctico a partir de respuestas obtenidas o datos reflejados en la memoria de la actividad, valorar cada aspecto de los que se relacionan a continuación para exponer y justificar la consecuente toma de decisiones:

- Satisfacción de los usuarios.*
- Itinerarios.*
- Material.*
- Incidencias.*
- Traslados, medios de transportes y otros servicios.*
- El grado de cumplimiento de la actividad en relación con la información recibida.*
- Insuficiencias o fallos técnicos detectados y recomendaciones o mejoras a realizar.*
- Guías de la actividad.*

CE6.3 Valorar aportaciones realizadas por supuestos turistas en forma de quejas, reclamaciones y sugerencias, justificando esta valoración en el diseño de nuevas actividades.

C7: Interpretar especificaciones de calidad del servicio de guía, acompañamiento y asistencia turística en parques, jardines y entornos naturales urbanos, aplicando procedimientos de atención de quejas y reclamaciones, sugerencias para la mejora, y detectando desviaciones y deficiencias.

CE7.1 Explicar el concepto de calidad en los servicios y en la actividad de guía de turistas en particular, identificando los factores causales de la no-calidad.

CE7.2 Identificar los atributos de calidad en los servicios que presta el guía o acompañante de usuarios turísticos en parques, jardines, y entornos naturales urbanos, garantizando cumplimiento del programa y seguridad de turistas.

CE7.3 Aplicar herramientas de mejora de la calidad, aportando propuestas de solución para resolver o mejorar servicios prestados o problemas planteados.

CE7.4 Valorar la participación activa del guía o acompañante, con la entidad organizadora y resto de proveedores, detectando mejora del itinerario y servicios finales ofertados.

CE7.5 Interpretar procedimientos, instrucciones de trabajo y estándares de calidad, describiendo su aplicación en supuestos prácticos.

CE7.6 En un supuesto práctico de solicitudes de información o presentación de reclamaciones, adoptar una actitud acorde con la situación planteada, utilizando las normas de cortesía aplicables y la forma de comunicación oportuna con fluidez.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C1 respecto a CE1.3; C2 respecto a CE2.5; C4 respecto a CE4.2; C6 respecto a CE6.2; C7 respecto a CE7.6.

Otras capacidades:

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla y del cumplimiento de los objetivos.

Proponerse objetivos retadores que supongan un nivel de rendimiento y eficacia superior al alcanzado previamente.

Mantener una actitud proactiva y actuar en situaciones problemáticas.

Demostrar un buen hacer profesional.

Demostrar cordialidad, amabilidad y actitud conciliadora y sensible hacia los demás.

Tratar al cliente con cortesía, respeto y discreción.

Demostrar interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades de los clientes.

Cumplir las medidas que favorezcan el principio de igualdad de trato y de oportunidades entre hombres y mujeres.

Valorar el talento y el rendimiento profesional con independencia del género.

Contenidos:

1. El desarrollo de la visita, ruta o itinerario turístico

Información de interés general para itinerarios de viaje: búsqueda, interpretación y tratamiento de información y documentación de interés general.

Adaptación de la información a distintos perfiles de turistas.

Salidas en medios de transporte.

Salida del hotel, llegada al aeropuerto de destino y llegada al hotel.

Coordinación de los servicios.

Relaciones con la agencia, operador turístico u organizador de la visita, ruta o itinerario.

Métodos para organizar el tiempo y controlar al grupo.

Peculiaridades de la organización y venta de actividades facultativas.

2. Dinamización, animación y guía de grupos turísticos

Los grupos: dinámica de grupos en la animación, técnicas de observación y sociométricas, la comunicación, la retroalimentación, manejo de grupos en entornos urbanos, interior de monumentos, entornos rurales, espacios naturales o parques nacionales.

Técnicas de comunicación y habilidades sociales aplicadas a la actividad de acompañamiento y guía de turistas: dificultades y barreras en la comunicación, comunicación verbal y no verbal en público.

Protocolo y normas de comportamiento. Uso y manejo de la voz: entonación, dicción y claridad.

Uso de equipos de megafonía en espacios abiertos y cerrados.

Identificación, análisis y prevención de situaciones conflictivas.

Análisis y desarrollo de procesos para la resolución de incidencias.

Análisis de herramientas de divulgación y movilidad para personas con necesidades especiales.

La gestión del imprevisto.

Técnicas para no perder la calma en situaciones de estrés o trabajo bajo presión.

Técnicas para calmar personas en situaciones de histeria individual o colectiva.

Técnicas de mejora de actitudes en situaciones límite.

La gestión de las quejas y reclamaciones.

3. Técnicas de búsqueda y selección de información turística sobre espacios y recursos naturales del entorno regional y local

Fuentes de información turística primarias y secundarias sobre espacios y recursos naturales: identificación, discriminación, contraste y selección.

Soportes informativos y medios de acceso a la información sobre espacios y recursos naturales.

Espacios naturales protegidos y otros recursos naturales del entorno urbano.

Contexto geográfico.

Infraestructura: accesos, abastecimientos, transportes y otros.

Infraestructura turística: alojamientos, servicios de restauración, oferta recreativa y otros.

Equipamientos de uso público de espacios protegidos.

Proveedores de servicios.

Rutas e itinerarios, visitas u otras actividades en espacios naturales en entornos urbanos susceptibles de programación.

4. Diseño de itinerarios de viaje y de rutas o visitas a Bienes de Interés Cultural o a parques, jardines o espacios naturales en entornos urbanos para agencias de viajes, otros operadores o clientes

Elementos de la programación: metodología, búsqueda, interpretación y tratamiento de la información. Identificación de la documentación de viaje.

Tendencias en la demanda de itinerarios de viaje.

Peculiaridades de la organización de actividades facultativas.

Coordinación de los servicios.

Comercialización del producto diseñado.

Diseño de itinerarios, rutas o visitas a Bienes de Interés Cultural. identificación de componentes de la oferta turística; recursos culturales, como históricos, artísticos y otros; espacios y recursos turísticos en general.

Infraestructura como accesos, abastecimientos, transportes y otros.

Infraestructura turística, como alojamientos, servicios de restauración, oferta recreativa y otros

Diversidad natural y fundamentos que les son propios.

5. Interpretación y procesamiento de información sobre espacios y recursos naturales del entorno natural urbano

Organización de la información.

Procesamiento de la información.

Actualización de la información.

Adaptación de la información en función de tipos de grupos o turistas destinatarios.

Integración e interrelación de información.

6. Transmisión de información sobre parques, jardines y espacios naturales en entornos urbanos a turistas

Comunicación de información según tipos de hipotéticos receptores.

Respuesta a preguntas, dudas y necesidades de supuesta información demandada.

Control de tiempo disponible para la transmisión de la información.

7. La geografía física y biológica como recurso informativo

Geografía física.

Cartografía y representación.

Relieve costero y orografía.

Descripción de placas marítimas y continentales.

Hidrografía.

Climatología.

Los climas.

Geografía biológica.

Relaciones con la zoología y la botánica.

8. El patrimonio natural

Patrimonio natural. Terminología. Niveles de protección y aspectos legales.

El Patrimonio natural de la Humanidad. El papel de la UNESCO. Los recursos naturales.

Restauración y conservación del patrimonio natural. Enfoques, técnicas y concienciación.

Geografía de los grandes parques y espacios protegidos a nivel mundial, nacional y autonómico.

Parques nacionales y espacios naturales protegidos del ámbito regional y local.

Nociones de botánica y zoología e identificación de especies.

Especies animales y vegetales protegidas en el entorno regional y local.

Cultura ambiental y sostenibilidad.

El bien más preciado: el agua. El ciclo del agua. Ciclos húmedos y secos. Medidas para un uso racional.

Manifestaciones y peculiaridades relevantes del patrimonio natural en el entorno regional y local.

Parámetros de contexto de la formación:

Espacios e instalaciones:

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo

en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, accesibilidad universal y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Taller de 4 m² por alumno o alumna.
- Instalación de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con el acompañamiento en actividades vinculadas a la divulgación del patrimonio y bienes de interés natural en parques y jardines de entornos urbanos a turistas, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 3: PRIMEROS AUXILIOS

Nivel: 2

Código: MF0272_2

Asociado a la UC: Asistir como primer interviniente en caso de accidente o situación de emergencia

Duración: 60 horas

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Relacionar la información obtenida sobre los signos de alteración orgánica con el estado del accidentado y las características de la asistencia como primer interviniente.

CE1.1 Diferenciar los conceptos de urgencia, emergencia y catástrofe en primeros auxilios.

CE1.2 Definir técnicas de autoprotección frente a posibles lesiones derivadas de la manipulación de personas accidentadas.

CE1.3 En un supuesto práctico de identificación del estado del accidentado:

- *Identificar el nivel de consciencia.*
- *Identificar las posibles lesiones y traumatismos y sus mecanismos de producción.*

- *Seleccionar las maniobras posturales ante lesiones.*
- *Comunicar la información al servicio de emergencias.*
- *Manejar la terminología médico sanitaria de primera intervención.*
- *Utilizar los elementos de protección individual.*
- *Definir las técnicas de autoprotección frente a posibles lesiones.*

CE1.4 En un supuesto práctico de intervención para la valoración inicial de un accidentado:

- *Identificar y justificar la mejor forma de acceso al accidentado.*
- *Identificar los posibles riesgos.*
- *Asegurar la zona según el protocolo establecido.*
- *Efectuar las maniobras necesarias para acceder al accidentado.*

CE1.5 En un supuesto práctico de valoración inicial de un accidentado:

- *Concretar las pautas de actuación según el protocolo para la valoración inicial.*
- *Identificar situaciones de riesgo vital y definir las actuaciones que conllevan.*
- *Utilizar las técnicas posturales apropiadas ante situaciones de compromiso ventilatorio.*
- *Utilizar las técnicas de hemostasia apropiadas ante situaciones de hemorragias externas.*

C2: Aplicar técnicas y maniobras de soporte ventilatorio y/o circulatorio básicas según protocolo establecido.

CE2.1 Describir los conceptos de reanimación cardio-pulmonar básica e instrumental según un protocolo.

CE2.2 Describir técnicas de desobstrucción de la vía aérea en la atención inicial según un protocolo.

CE2.3 En un supuesto práctico de compromiso ventilatorio de un accidentado:

- *Identificar situaciones de riesgo vital y definir las actuaciones que conllevan.*
- *Efectuar la maniobra frente-mentón.*

- Utilizar las técnicas posturales según un protocolo ante situaciones de compromiso ventilatorio.

CE2.4 En un supuesto práctico de compromiso circulatorio de un accidentado:

- Seleccionar el material e instrumental de reanimación cardio-pulmonar básica.
- Aplicar las técnicas básicas e instrumentales de reanimación cardio-pulmonar sobre maniqués.
- Aplicar las técnicas básicas de reanimación cardio-pulmonar sobre maniqués utilizando equipo de oxigenoterapia y desfibrilador automático.
- Utilizar las técnicas de hemostasia según un protocolo ante situaciones de hemorragias externas.

C3: Aplicar técnicas de primeros auxilios en la atención inicial a accidentados sin parada cardio-respiratoria.

CE3.1 Definir el protocolo de una Cadena de Supervivencia en relación a los primeros auxilios.

CE3.2 Explicar las acciones de colaboración con los equipos de emergencia en los primeros auxilios durante la atención inicial y primera clasificación de pacientes ante una catástrofe y en situación de emergencia colectiva.

CE3.3 En un supuesto práctico de atención inicial en situación de emergencia a un accidentado:

- Vigilar a un accidentado para valorar su evolución.
- Alinear manualmente la columna cervical al accidentado.
- Efectuar la maniobra frente-mentón.

CE3.4 En un supuesto práctico de atención inicial en situación de emergencia en un accidentado con atragantamiento:

- Seleccionar la maniobra en función de la edad de un accidentado según un protocolo.
- Valorar la gravedad de la obstrucción según un protocolo.
- Aplicar las maniobras de desobstrucción según un protocolo.
- Efectuar la desobstrucción de una embarazada.
- Concretar las pautas de comunicación con el servicio de emergencia en una obstrucción grave.

CE3.5 En un supuesto práctico de atención inicial en situación de emergencia a un accidentado:

- Aplicar las técnicas oportunas recogidas en un protocolo establecido ante posibles accidentados con lesiones por agentes mecánicos, físicos o químicos.*
- Aplicar protocolo de atención establecido a un accidentado con crisis convulsiva.*
- Aplicar protocolo de atención establecido a un accidentado con quemaduras.*
- Aplicar protocolo de atención establecido a un accidentado con hemorragia externa.*
- Actuar conforme a un protocolo establecido ante situaciones de parto inminente.*

CE3.6 En un supuesto práctico de primeros auxilios en situación de emergencia a un accidentado:

- Actuar en función de la gravedad y el tipo de lesiones.*
- Determinar las técnicas de primeros auxilios que se deben aplicar.*
- Discriminar las técnicas que no debe aplicar el primer interviniente de forma autónoma, por exceso de riesgo o por ser específicas de otros profesionales.*
- Discriminar los casos y/o circunstancias en los que no se debe intervenir directamente por exceso de riesgo o por ser específicos de otros profesionales.*

C4: Aplicar técnicas de movilización e inmovilización en la atención inicial a accidentados para su traslado.

CE4.1 Describir los métodos para efectuar el rescate de un accidentado según un protocolo.

CE4.2 Describir los métodos de inmovilización aplicables para un transporte seguro cuando el accidentado tiene que ser trasladado.

CE4.3 En un supuesto práctico de movilización e inmovilización de un accidentado, elegir un método dadas las posibles lesiones del accidentado y/o las circunstancias de los accidentes.

CE4.4 Describir lesiones, patologías y traumatismos susceptibles de atención inicial y aspectos a tener en cuenta para su prevención, en función del medio en el que se desarrolla la actividad para:

- Describir causas que lo producen.*
- Definir síntomas y signos.*
- Precisar pautas de actuación y atención inicial según un protocolo.*

CE4.5 En un supuesto práctico de atención inicial en situación de emergencia a un accidentado:

- Alinear manualmente la columna cervical al accidentado.*
- Efectuar la maniobra frente-mentón.*
- Explicar las repercusiones de un traslado inadecuado.*
- Confeccionar camillas y sistemas para la inmovilización y transporte de enfermos y/o accidentados utilizando materiales convencionales e inespecíficos o medios de fortuna.*

C5: Aplicar técnicas de comunicación y de apoyo emocional a accidentados, familiares e implicados, presentes en el entorno de la emergencia.

CE5.1 Definir un protocolo de comunicación con accidentados y con posibles testigos e implicados en una situación de emergencia.

CE5.2 Describir unas técnicas de la comunicación con el accidentado en función de su estado de consciencia.

CE5.3 En un supuesto práctico de una situación que dificulta la comunicación y donde se presta asistencia a un accidentado:

- Asegurar el entorno de intervención según protocolo establecido.*
- Aplicar técnicas facilitadoras de la comunicación interpersonal.*
- Discriminar los factores que predisponen ansiedad.*

CE5.4 En un supuesto práctico en situación de emergencia donde se especifican situaciones de tensión ambiental, especificar las técnicas a emplear para:

- Controlar una situación de duelo según un protocolo establecido.*
- Controlar situaciones de ansiedad y angustia según protocolo establecido.*
- Controlar situaciones de agresividad según protocolo establecido.*

CE5.5 En un supuesto práctico de aplicación de primeros auxilios no exitoso (muerte del accidentado), describir las posibles manifestaciones de estrés de la persona que socorre e indicar las acciones para superar psicológicamente el fracaso.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C1 respecto a CE1.3, CE1.4 y CE1.5; C2 respecto a CE2.3 y CE2.4; C3 respecto a CE3.3, CE3.4, CE3.5 y CE3.6; C4 respecto a CE4.3 y CE4.5; C5 respecto a CE5.3, CE5.4 y CE5.5.

Otras capacidades:

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.

Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.

Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.

Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo.

Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no limitarse a esperar.

Respetar los procedimientos y normas internas de la organización.

Contenidos:

1. Valoración inicial del accidentado como primer interviniente

El botiquín de primeros auxilios: instrumentos, material de cura, fármacos básicos.

Primeros auxilios: concepto, principios generales, objetivos y límites.

El primer interviniente: actitudes, funciones, responsabilidad legal, riesgos y protección, responsabilidad y ética profesional.

El primer interviniente como parte de la cadena asistencial.

Terminología anatomía y fisiología.

Terminología médico-sanitaria de utilidad en primeros auxilios.

Actuación general ante emergencia colectiva y catástrofe: conceptos relacionados con emergencias colectivas y catástrofes, métodos de «triage» simple, norias de evacuación.

2. Asistencia al accidentado con maniobras de soporte ventilatorio y/o circulatorio básico como primer interviniente

La Cadena de Supervivencia: eslabones de actuación.

Características de la Cadena de Supervivencia.

Resucitación cardiopulmonar básica (RCPB): valoración del nivel de consciencia; comprobación de la ventilación; protocolo de RCPB ante una persona inconsciente con signos de actividad cardiaca; protocolo de RCPB ante una persona con parada cardio-respiratoria; RCPB en niños de 1 a 8 años y RCPB en lactantes.

Transporte de un enfermo repentino o accidentado: valoración de la situación; posiciones de transporte seguro; técnicas de inmovilización y transporte utilizando medios convencionales y materiales inespecíficos o de fortuna; confección de camillas utilizando medios convencionales o inespecíficos.

3. Atención inicial de primeros auxilios en situaciones de emergencia sin parada cardio-respiratoria

Valoración del accidentado: primaria y secundaria.

Técnicas de movilización e inmovilización al accidentado para asegurar el posible traslado: posición lateral de seguridad, posiciones de espera no lesivas o seguras, recogida de un lesionado.

Métodos para desobstruir la vía aérea y facilitar la respiración: accesorios de apoyo a la ventilación y oxigenoterapia.

Intoxicaciones por vía respiratoria: intoxicaciones por inhalación de humos y gases.

Signos y síntomas de urgencia: fiebre, crisis anafilácticas, vómitos y diarrea, desmayos, lipotimias, síncope y «shock».

Heridas: clasificación, síntomas y signos. Tratamiento básico.

Hemorragias: clasificación, síntomas y signos. Tratamiento básico.

Traumatismos: esguinces, contusiones, luxaciones, fracturas, traumatismos torácicos, traumatismos craneoencefálicos, traumatismos de la columna vertebral, síndrome de aplastamiento, politraumatizados y traslados.

Accidentes de tráfico: orden de actuación, medidas respecto a la seguridad de la circulación y a los heridos en el accidente y aspectos esenciales de los accidentes de tráfico.

Lesiones producidas por calor y por frío.

Cuerpos extraños: en la piel, ojos, oídos y nariz.

Accidentes eléctricos. Electrocutión: lesiones producidas por la electricidad y los rayos.

Intoxicaciones por alcohol y estupefacientes.

Cuadros convulsivos: epilepsia y otros cuadros convulsivos.

4. Intervención de apoyo psicológico al accidentado, familiares e implicados en la situación de urgencia como primer interviniente

Psicología de la víctima.

Comunicación: canales y tipos. Comunicación asistente-accidentado.

Comunicación asistente-familia.

Habilidades sociales. Actitudes personales que facilitan o dificultan la comunicación.

Estrategias de control del estrés.

Apoyo psicológico ante situaciones de emergencia: crisis, duelo, tensión, agresividad y ansiedad.

Parámetros de contexto de la formación:**Espacios e instalaciones:**

Los espacios e instalaciones darán respuesta, en forma de aula, aula-taller, taller de prácticas, laboratorio o espacio singular, a las necesidades formativas, de acuerdo con el Contexto Profesional establecido en la Unidad de Competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, salud laboral, accesibilidad universal, diseño universal o diseño para todas las personas y protección medioambiental

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la asistencia como primer interviniente en caso de accidente o situación de emergencia, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 4: OPERACIONES AUXILIARES CON TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN**Nivel: 1****Código: MF1209_1****Asociado a la UC: Realizar operaciones auxiliares con tecnologías de la información y la comunicación****Duración: 90 horas****Capacidades y criterios de evaluación:**

C1: Identificar los bloques funcionales de un sistema informático y reconocer los distintos elementos del equipo y sus periféricos, utilizando sus manuales.

CE1.1 Identificar los componentes físicos de un sistema informático utilizando esquemas funcionales.

CE1.2 Describir las funciones de la unidad central de proceso utilizando diagramas.

CE1.3 Explicar las funciones y características de los periféricos localizando sus medios de conexión con el sistema informático y el tipo de consumible que utiliza.

CE1.4 Describir las funciones y características de las unidades de almacenamiento señalando los soportes correspondientes.

CE1.5 Describir los procedimientos de arranque y parada del equipo informático y de sus periféricos, identificando los problemas que pueden surgir durante el proceso.

C2: Describir y manejar las utilidades básicas del sistema operativo para el uso del equipo informático, siguiendo el procedimiento establecido.

CE2.1 Explicar las funciones del sistema operativo relacionándolas con los elementos del sistema informático.

CE2.2 Distinguir y utilizar los elementos de la interfaz de usuario proporcionada por el sistema operativo para operar dentro del equipo informático y preparar un entorno de trabajo.

CE2.3 Identificar las herramientas y funcionalidades proporcionadas por el sistema operativo para el manejo del sistema de archivos diferenciando carpetas y unidades locales y remotas.

CE2.4 Enumerar las características de las aplicaciones proporcionadas por el sistema operativo para el manejo de los periféricos conectados al equipo informático.

CE2.5 Describir las herramientas y los servicios proporcionados por el sistema operativo para acceder y compartir recursos dentro de una red local relacionándolos con el sistema de archivos.

CE2.6 En un supuesto práctico, debidamente caracterizado, de manejo del sistema operativo de un equipo informático personal debidamente instalado y configurado:

- Identificar sus elementos físicos funcionales y arrancar el equipo, verificando visualmente que la carga del sistema se realiza sin errores.*
- Operar con carpetas y archivos utilizando la herramienta para el manejo del sistema de archivos proporcionada por el sistema operativo, explorando las informaciones contenidas en soportes de almacenamiento como CD, DVD, Blu-ray, memorias extraíbles, memorias USB, entre otros.*
- Capturar información a través del escáner y almacenarla para su uso posterior utilizando las herramientas proporcionadas por el sistema operativo.*
- Realizar la impresión local de información almacenada previamente utilizando las herramientas proporcionadas por el sistema operativo.*
- Aplicar los procedimientos de apagado controlado del equipo informático personal.*

CE2.7 En un supuesto práctico, debidamente caracterizado, de acceso a recursos compartidos e intercambio de información entre varios equipos, utilizando los servicios de la red local:

- Extraer la información de una unidad externa del tipo CD-ROM, DVD o 'pendrive', entre otras.*

- Acceder a carpetas y archivos para obtener información de otros equipos.
- Imprimir documentos por otras impresoras de la red.
- Manejar carpetas y archivos utilizando los recursos compartidos de la red local.

C3: Identificar los dispositivos multimedia y obtener información de ellos utilizando aplicaciones multimedia, siguiendo unas instrucciones recibidas.

CE3.1 Identificar los dispositivos multimedia y su conexión al equipo informático para utilizarlos con aplicaciones multimedia, conectándolos a los puertos correspondientes.

CE3.2 Identificar los tipos de formatos de compresión usados para registrar las informaciones multimedia, relacionándolos con sus usos y las aplicaciones que los utilizan.

CE3.3 En un supuesto práctico debidamente caracterizado, de obtención de información multimedia utilizando las aplicaciones multimedia:

- Conectar los dispositivos en los puertos especificados.
- Identificar y utilizar el software multimedia apropiado a cada dispositivo.
- Obtener imágenes y almacenarlas en el formato y la ubicación especificada.
- Obtener música y sonidos y almacenarlos en el formato y la ubicación especificada.
- Capturar videos y almacenarlos en el formato y la ubicación especificada.

C4: Describir y utilizar las funciones principales de un procesador de textos y realizar documentos simples y elementales, de acuerdo con las instrucciones recibidas.

CE4.1 Explicar las funciones y características de un procesador de textos relacionándolas con los tipos de documentos a elaborar.

CE4.2 Describir los procedimientos de creación, modificación y manipulación de documentos utilizando las herramientas del procesador de textos.

CE4.3 Identificar los formatos que se pueden aplicar al texto contenido en los documentos para mejorar la presentación de los mismos: negrita, cursiva, subrayado, tamaño y tipo de fuentes, numeración y viñetas, tabulaciones y alineación de párrafos, entre otros, teniendo en cuenta los estilos a aplicar.

CE4.4 Describir las funciones que se utilizan para insertar imágenes y objetos gráficos en los documentos, teniendo en cuenta el tipo de objeto.

CE4.5 Identificar las funciones que se utilizan para añadir encabezados y pies de página en los documentos, siguiendo instrucciones de estilo recibidas.

CE4.6 En un supuesto práctico, debidamente caracterizado, de creación de documentos para presentar información utilizando un procesador de textos, siguiendo unos formatos especificados:

- Seleccionar y aplicar los formatos a textos y a bloques de texto.*
- Insertar imágenes y objetos prediseñados que proporciona el procesador de textos, y aplicar formato a los mismos.*
- Insertar encabezados y pies de página a los documentos añadiendo 'autotextos' y aplicando formatos.*
- Pasar el corrector ortográfico.*
- Guardar e imprimir los documentos.*

C5: Describir la funcionalidad de otras aplicaciones ofimáticas u utilizarlas para el tratamiento y presentación de información, utilizando diseños ya definidos y siguiendo instrucciones recibidas.

CE5.1 Explicar las características y el uso de las aplicaciones ofimáticas de hoja de cálculo, base de datos y presentación de documentos en diapositivas, relacionándolas con las del tratamiento de texto.

CE5.2 En un supuesto práctico, debidamente caracterizado, de manejo de una hoja de cálculo ya diseñada:

- Abrir y cerrar la hoja de cálculo.*
- Introducir datos en las celdas.*
- Guardar los cambios realizados.*
- Imprimir las hojas de cálculo.*

CE5.3 En un supuesto práctico, debidamente caracterizado, de manejo de una base de datos ya diseñada, con sus tablas, relaciones, formularios e informes creados:

- Abrir y cerrar la base de datos.*
- Visualizar e introducir datos a través de los formularios ya creados.*
- Guardar los cambios realizados.*
- Imprimir los datos utilizando los informes ya creados.*

CE5.4 En un supuesto práctico, debidamente caracterizado, en el que se cuenta con una presentación ya diseñada, realizar las siguientes operaciones siguiendo instrucciones recibidas:

- Abrir y cerrar la presentación ya creada.*

- *Presentar las diapositivas.*
- *Imprimir las diapositivas.*

C6: Describir y manejar las utilidades que proporciona Internet para realizar búsquedas en la red interna y externa, siguiendo instrucciones recibidas.

CE6.1 Explicar las características y funciones de la red Internet y de una intranet corporativa relacionándolas con el tipo de información a buscar y utilizar.

CE6.2 Enumerar y enunciar las características de una página Web y de las posibilidades de navegación entre páginas, distinguiendo entre páginas seguras y no seguras.

CE6.3 Reconocer las herramientas que se utilizan para navegar por la red, buscar información y añadir criterios de búsqueda.

CE6.4 En un supuesto práctico, debidamente caracterizado, de búsqueda de información en Internet:

- *Abrir el navegador y utilizarlo para acceder a páginas y a sus enlaces.*
- *Utilizar un buscador y localizar información según los criterios indicados.*
- *Personalizar el navegador utilizando las utilidades de la herramienta (página de inicio, colores de los enlaces, tamaño de fuente, entre otras).*
- *Descargar información y almacenarla en las ubicaciones indicadas.*
- *Identificar los medios y procedimientos de seguridad durante el acceso a páginas Web para evitar la instalación indeseada de software y otras amenazas (candado, HTTPS) y utilizar certificados o firmas digitales para navegar por organismos o instituciones.*
- *Añadir las páginas más visitadas a la lista de favoritos y utilizar las funciones del navegador para acceder al historial de páginas visitadas.*

C7: Describir y manejar las utilidades que ofrece la red Internet y la «intranet» corporativa para el intercambio de información entre usuarios.

CE7.1 Explicar las funcionalidades que ofrecen las herramientas de correo para el intercambio de información, señalando sus posibilidades para organizar el trabajo y realizar el seguimiento de tareas.

CE7.2 Describir las características de los foros de noticias y 'blogs', entre otros, y de las herramientas que se utilizan para realizar consultas y dejar opiniones sobre temas concretos dentro de los mismos.

CE7.3 Identificar y distinguir las funcionalidades que ofrecen las herramientas de mensajería instantánea y videoconferencia para establecer conversaciones y aclarar instrucciones cuando no es posible el contacto directo.

CE7.4 Reconocer las funcionalidades que ofrecen las plataformas virtuales de formación ('e-learning') para usarlas como medio para el aprendizaje continuo.

CE7.5 En un supuesto práctico, debidamente caracterizado, de envío y recepción de mensajes mediante un servicio de correo:

- Crear una cuenta de correo a través de un servidor Web que proporcione el servicio.*
- Crear un nuevo mensaje añadiéndole destinatarios y asunto, utilizando las funciones de formato, y enviarlo.*
- Comprobar la bandeja de entrada de la herramienta de correo y abrir los nuevos mensajes.*
- Adjuntar archivos en los envíos de correos.*
- Organizar las carpetas del correo.*

CE7.6 En un supuesto práctico, debidamente caracterizado, de intercambio de información utilizando servicios de mensajería instantánea y videoconferencia:

- Acceder al servicio de mensajería instantánea y videoconferencia.*
- Habilitar conversaciones instantáneas privadas y permitir o denegar el acceso a la conversación a otras personas.*
- Establecer videoconferencias con uno o varios usuarios utilizando los programas y medios indicados.*
- Utilizar los elementos: pizarras, escritorios compartidos y transferencia de archivos, entre otros, que proporcionan las herramientas de mensajería.*

CE7.7 En un supuesto práctico, debidamente caracterizado, de uso de plataformas virtuales de formación:

- Acceder a la plataforma virtual.*
- Navegar por los contenidos que ofrece la plataforma virtual.*
- Utilizar las herramientas de comunicación que proporciona la plataforma (correo, foro y mensajería) para intercambiar mensajes y trabajos con el tutor y otros usuarios.*

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C2 respecto a CE2.6 y CE2.7; C3 respecto a CE3.3; C4 respecto a CE4.6; C5 respecto a CE5.2, CE5.3 y CE5.4; C6 respecto a CE6.4; C7 respecto a CE7.5, CE7.6 y CE7.7.

Otras capacidades:

Mantener una actitud asertiva, empática y conciliadora con los demás demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.

Adaptarse a la organización, a sus cambios organizativos y tecnológicos, así como a situaciones o contextos nuevos.

Interpretar y ejecutar las instrucciones de trabajo.

Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.

Contenidos:**1. El ordenador y su funcionamiento en el uso básico de las TIC**

Componentes principales.

Conexión y puesta en marcha.

Tipos de periféricos.

Sistema operativo: características; la interfaz gráfica de usuario, el escritorio; gestión de archivos y carpetas: exploración en un sistema operativo, funciones básicas de exploración y búsqueda; utilización de periféricos.

Redes de área local en el uso básico de las TIC: usos y características; acceso a recursos compartidos; redes inalámbricas; dispositivos con conexión inalámbrica a la red y al equipo.

2. Entornos multimedia en el uso básico de las TIC

Dispositivos y aplicaciones multimedia.

Formatos multimedia.

Procedimientos de intercambio de información multimedia entre equipos y dispositivos.

3. Aplicaciones ofimáticas en el uso básico de las TIC

Procesador de textos: estructura y funciones de un procesador de textos; aplicación de formato a documentos; inserción de objetos en documentos; configuración de página; el corrector ortográfico.

Aplicaciones ofimáticas de hoja de cálculo, base de datos y presentaciones: apertura de documentos; inserción de datos; presentación de diapositivas; impresión.

4. Internet, correo electrónico y plataformas virtuales de formación en el uso básico de las TIC

Internet: características y usos; documentos Web; navegación por la Web: 'navegadores' Web, configuración del navegador, descripción y funcionamiento del navegador; clientes Web: características y usos; buscadores: características y usos; uso de certificados y firmas digitales; protección del sistema operativo y aplicaciones frente a ataques mal intencionados procedentes de internet: ('fishing', 'malware', 'spyware').

Correo electrónico: funcionalidades y tipos; mensajería instantánea: tipos y características; videoconferencia: características; foros: tipos y características; herramientas y usos de los servicios de internet; otros servicios de internet.

Plataformas virtuales de formación: aplicaciones 'e-Learning'; características y usos.

Parámetros de contexto de la formación:

Espacios e instalaciones:

Los espacios e instalaciones darán respuesta, en forma de aula, aula-taller, taller de prácticas, laboratorio o espacio singular, a las necesidades formativas, de acuerdo con el Contexto Profesional establecido en la Unidad de Competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos, salud laboral, accesibilidad universal y protección medioambiental.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la realización de operaciones auxiliares con tecnologías de la información y la comunicación, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 1 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 2 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 5: COMUNICACIÓN EN LENGUA INGLESA CON UN NIVEL DE USUARIO INDEPENDIENTE (B1), SEGÚN EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS, EN EL ÁMBITO PROFESIONAL

Nivel: 3

Código: MF9999_3

Asociado a la UC: Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente (B1), según el Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas, en el ámbito profesional

Duración: 120 horas

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Aplicar técnicas de interpretación de ideas derivadas de informaciones orales en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente, dentro del propio campo de especialización o de interés laboral, emitidas de forma presencial o a través de cualquier medio o soporte de comunicación sin excesivos ruidos ni distorsiones.

CE1.1 Identificar ideas relevantes e implicaciones en conversaciones y debates breves entre varios interlocutores.

CE1.2 Comprender datos concretos e ideas principales en conversaciones informales sobre temas de un entorno personal -identificación personal, intereses, otros-, familiar y profesional de clientes y/o usuarios tipo.

CE1.3 Interpretar instrucciones y mensajes orales, comprendiendo aspectos relevantes, realizando anotaciones y consiguiendo aclaraciones sobre aspectos ambiguos.

CE1.4 Distinguir elementos lingüísticos en un proceso con propósitos comunicativos, tales como aconsejar, explicar, describir, sugerir u otros, así como los elementos no verbales de la comunicación, teniendo en cuenta la situación en la que se desarrollan.

CE1.5 En un supuesto práctico de interpretación de comunicaciones orales, a partir de grabaciones de mensajes telemáticos en buzones de voz u otros previamente definidos:

– Comprender los datos y las ideas principales de la conversación siguiendo el ritmo normal de los discursos con facilidad.

– Sintetizar las ideas principales en función de la temática tratada.

CE1.6 Identificar con precisión detalles relevantes y el vocabulario técnico, en comunicaciones orales con otros profesionales de su ámbito laboral.

CE1.7 En un supuesto práctico de interpretación de comunicaciones orales, en una situación profesional definida, en la que se simula la atención a un cliente y/o usuario que solicita información:

– Identificar con detalle las demandas formuladas oralmente por el cliente y/o usuario, explicando las ideas principales.

– Identificar los elementos no verbales de comunicación, haciendo evidente al interlocutor que se le presta la atención requerida.

– Realizar anotaciones precisas sobre elementos sustanciales del mensaje oral mientras se escucha el mismo, en su lengua materna.

– Aplicar estrategias para favorecer y confirmar la interpretación del mensaje.

C2: Aplicar técnicas de interpretación con autonomía en documentos escritos en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente, con tipos de informaciones, documentos, con contenidos largos y complejos en sus distintos soportes, obteniendo informaciones globales y específicas y/o resumiendo los puntos más relevantes.

CE2.1 Interpretar documentos y léxico habitual, dentro de un área de interés o especialidad profesional, demostrando precisión.

CE2.2 Identificar herramientas y recursos de traducción, de acceso rápido y precisas, convencionales o informáticas, justificando su usabilidad.

CE2.3 En un supuesto práctico de interpretación de comunicaciones escritas, a partir de la lectura de un documento perteneciente al ámbito de especialización:

- Localizar los datos claves y detalles relevantes de la documentación propuesta, justificando la elección.*
- Sintetizar por escrito con corrección el texto, resaltando los aspectos claves.*

CE2.4 En un supuesto práctico de interpretación de comunicaciones escritas, a partir de documentos reales y habituales pertenecientes al campo de especialización:

- Identificar el tipo de información solicitada en cada apartado, demostrando conocimiento lingüístico.*
- Identificar las características del tipo de documento, demostrando conocimiento lingüístico.*
- Extraer detalles específicos tales como nombres, horas, fechas, tarifas, cuotas, precios, características técnicas, u otras, de fuentes y textos diversos, demostrando precisión en la comprensión del texto.*
- Interpretar con exactitud, expresiones especializadas del ámbito profesional.*
- Inferir el significado de palabras y oraciones desconocidas a partir del análisis del contexto, desde un contexto formal, hasta institucional en el que se encuentran.*
- Traducir el contenido de los documentos, sintetizando el significado.*

CE2.5 En un supuesto práctico de interpretación de comunicaciones escritas, a partir de textos y documentos comunes y más especializados relacionados con los intereses y necesidades en el ámbito laboral/profesional:

- Interpretar la normativa extranjera, opiniones de expertos, artículos u otros, demostrando precisión en la comprensión del texto.*
- Traducir la documentación no compleja y extensa de manera precisa, utilizando las herramientas de traducción adaptadas a la comprensión del texto.*

C3: Expresarse oralmente, en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente, demostrando claridad y detalle, en intervenciones organizadas y adaptadas a un

interlocutor y propósito comunicativo, argumentando y resaltando la información emitida y, demostrando el nivel de fluidez y espontaneidad en la utilización del lenguaje que permita su comprensión.

CE3.1 Identificar transacciones y gestiones tales como estructuras, registros y formalidades de saludos, expresiones de gratitud o disculpa, presentación y despedida, con pautas de cortesía asociadas a la cultura de la lengua utilizada y del interlocutor.

CE3.2 En un supuesto práctico de distintas simulaciones convenientemente definidas de transmisión de mensajes e instrucciones orales de forma presencial, directa, o telefónica:

- Transmitir el mensaje propuesto de forma precisa y clara, evitando equívocos.*
- Describir oralmente las fases de las instrucciones o procedimientos propuestos, demostrando precisión.*
- Utilizar el léxico específico, así como otros elementos del lenguaje que produzcan un discurso claro y coherente, demostrando el nivel de eficacia y corrección que permita su comprensión.*
- Expresar las actitudes y elementos del lenguaje de persuasión, demostrando el nivel de corrección que permita su comprensión.*
- Ofrecer la información verbal de forma detallada y clara dentro en un discurso suficientemente fluido, evitando pausas largas en la búsqueda de estructuras y expresiones con las que expresarse cuando surgen dudas.*

CE3.3 En un supuesto práctico de situaciones convenientemente definidas, a partir de notas, un texto escrito, o materiales visuales, gráficos, diapositivas, vídeos, otros medios de difusión:

- Presentar los productos y/o servicios propuestos de forma clara y detallada, a través de una secuencia lógica, e ilustrando con ejemplos y detalles representativos.*
- Utilizar el lenguaje del ámbito profesional con flexibilidad adaptándolo a las características del contexto comunicativo.*
- Recurrir a la paráfrasis o a circunloquios cuando no se encuentra la expresión precisa, identificando y corrigiendo los errores que puedan provocar una interrupción de la comunicación.*
- Expresar el discurso con coherencia, relacionando todos los aspectos con un número limitado de mecanismos, y con una pronunciación y entonación comprensibles, aunque sea evidente la influencia de su lengua materna.*

C4: Aplicar técnicas de redacción y cumplimentación de documentos o formularios en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente, demostrando claridad y detalle, utilizando cualquier soporte y elementos lingüísticos apropiados, aplicando criterios de

corrección formal, léxica, ortográfica y sintáctica, adaptándose al contexto y al propósito comunicativo que se persigue.

CE4.1 Planificar textos para presentaciones o informes profesionales, en párrafos breves y secuenciados, en su caso, manteniendo un orden cronológico, generando efecto de profesionalidad en el destinatario.

CE4.2 Utilizar sin errores que conduzcan a malentendidos, estructuras morfosintácticas, patrones discursivos y elementos de coherencia, cohesión de uso común y específico, seleccionándolos en función del propósito comunicativo en el contexto concreto.

CE4.3 Utilizar con corrección elementos gramaticales, signos de puntuación y ortografía de palabras de usos generales y relacionados con su ámbito profesional, en registro formal e informal.

CE4.4 En un supuesto práctico de aplicación de técnicas de redacción, a partir de unas instrucciones claras y detalladas sobre requerimientos o solicitudes profesionales por escrito:

- Interpretar las instrucciones recibidas de manera exacta.*
- Identificar el tipo de requerimiento o solicitud, adaptando las estructuras formales convenientes.*

CE4.5 En un supuesto práctico de aplicación de técnicas de redacción, en situaciones profesionales simuladas y previamente definidas:

- Describir por escrito las características esenciales de la información o requerimiento propuesto, demostrando eficacia y nivel de corrección que permita su comprensión.*
- Redactar un conjunto detallado de instrucciones dirigidas al destinatario propio de la comunicación, demostrando eficacia y corrección.*
- Redactar un texto breve –carta, fax, podcast, nota, correo electrónico– para un cliente, usuario u otro profesional, proporcionando una información detallada sobre un tema específico del ámbito profesional.*
- Resumir las informaciones procedentes de diversas fuentes en un informe breve y sencillo, demostrando eficacia y nivel de corrección que permita su comprensión.*
- Verificar la corrección gramatical y ortográfica del texto demostrando eficacia y nivel de corrección que permita su comprensión.*

CE4.6 En un supuesto práctico de aplicación de técnicas de redacción, a partir de datos previamente definidos:

- Complimentar con precisión, haciendo buen uso gramatical, la documentación adecuada al tipo de actividad (correspondencia comercial, convocatorias, actas, informes profesionales, petición de presupuestos, facturas, billetes de viaje, otros).*

- *Elaborar correos electrónicos, faxes o podcast, con las estructuras léxicas y sintácticas apropiadas al medio de transmisión que se va a utilizar, y con descripciones claras de la información propuesta a transmitir.*
- *Identificar los errores cometidos, anotándolos y subsanándolos, una vez contrastados con el manual de redacción.*

CE4.7 Utilizar con corrección léxico perteneciente al sector digital, agilizando una comunicación en registro formal e informal.

C5: Interactuar oralmente, intercambiando información compleja en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente, con uno o más interlocutores, de forma eficaz y cierta fluidez, asesorando, persuadiendo en diferentes situaciones, asegurando la comprensión y transmisión de la información.

CE5.1 Identificar referencias socioculturales inmersas en distintos tipos de contextos tanto orales como escritos, permitiendo captar alusiones directas sobre aspectos que intervienen en una comunicación.

CE5.2 Identificar transacciones y gestiones tales como estructuras, registros y formalidades de saludos, expresiones de gratitud o disculpa, presentación y despedida, con pautas de cortesía asociadas a la cultura de una lengua utilizada y del interlocutor.

CE5.3 En un supuesto práctico de intercambio de información oral, en simulaciones previamente definidas de atención y asesoramiento de clientes y/o usuarios a través de conversaciones uno a uno:

- *Aplicar las normas de protocolo en el discurso con el interlocutor, justificando su uso en el contexto a tratar.*
- *Informar utilizando las normas de protocolo y cortesía, el registro lingüístico, adaptándose al tipo de interlocutor.*
- *Emplear las estructuras y fórmulas de cortesía de la lengua y cultura del interlocutor, aplicándolas en saludos, despedidas, ofrecimientos, peticiones u otras.*
- *Utilizar el vocabulario específico de las presentaciones, identificación del interlocutor, y requerimiento u ofrecimiento de la información necesaria, demostrando eficacia y corrección.*
- *Expresarse con corrección y claridad, en la justificación de retrasos, ausencias, u otras circunstancias, empleando las expresiones léxicas específicas.*
- *Comprender la información facilitada y requerimientos realizados por el interlocutor en lengua inglesa, aunque haya pequeñas interferencias.*
- *Utilizar estrategias para favorecer y confirmar la correcta percepción del mensaje, demostrando eficacia y corrección.*

- *Proporcionar las explicaciones y argumentos de forma eficaz, detallada y cierta fluidez, adecuándose a las preguntas formuladas por el interlocutor.*
- *Justificar la importancia de los aspectos socioculturales en la comunicación entre interlocutores de distintas lenguas y culturas.*

CE5.4 En un supuesto práctico de intercambio de información oral y a partir de conversaciones telefónicas simuladas:

- *Identificar las normas de protocolo aplicándolas en el saludo al interlocutor.*
- *Adaptar el registro oral a la situación y al contexto propuesto, demostrando eficacia y corrección.*
- *Utilizar el vocabulario técnico adecuado en la identificación telefónica propia y del interlocutor, demostrando eficacia y corrección.*
- *Utilizar las expresiones técnicas habituales en las conversaciones para la gestión de citas, comunicaciones, avisos, incidencias u otras situaciones, demostrando eficacia y corrección.*
- *Identificar los elementos más destacados de la demanda del interlocutor, comprendiendo el mensaje.*
- *Proporcionar las explicaciones y argumentos de forma breve y eficaz en la aceptación o rechazo de peticiones, contratación u otras circunstancias habituales, demostrando eficacia y corrección.*
- *Utilizar estrategias que garanticen la comprensión del mensaje, reformulando acuerdos, desacuerdos o compromisos adquiridos, o solicitando las aclaraciones necesarias de aspectos ambiguos.*
- *Despedirse aplicando las convenciones sociales de la lengua del interlocutor.*
- *Justificar la importancia de los aspectos socioculturales en la comunicación entre interlocutores de distintas lenguas y culturas.*

CE5.5 En un supuesto práctico de intercambio de información oral, de atención y asesoramiento de clientes y/o usuarios con distintos participantes:

- *Identificar las normas de protocolo, aplicándolas en el saludo al interlocutor.*
- *Adaptar el registro oral, formal o informal, a la situación y al contexto, justificando su uso.*
- *Escuchar de forma proactiva en las discusiones entabladas, demostrando eficacia y corrección.*
- *Hacer un uso adecuado de los turnos de palabra, evitando solapamiento en el discurso.*

- *Identificar las ideas de los interlocutores, formulando las preguntas necesarias para garantizar su comprensión.*
- *Explicar los productos con el nivel de fluidez que permita su comprensión, proponiendo las ventajas y beneficios de las distintas alternativas.*
- *Utilizar el repertorio lingüístico apropiado a las discusiones entabladas expresando acuerdo o desacuerdo y persuasión, así como frases típicas durante la conversación o turno de palabra.*
- *Justificar la importancia de los aspectos socioculturales en la comunicación entre interlocutores de distintas lenguas y culturas.*

CE5.6 En un supuesto práctico de intercambio de información oral, previamente definido en el que se plantean situaciones de tratamiento delicadas o conflictivas:

- *Identificar las normas de protocolo, aplicándolas en el saludo al interlocutor.*
- *Expresar aceptación, no aceptación, conformidad o rechazo en la atención de una consulta, queja o reclamación tipo, utilizando el lenguaje y la entonación adecuada, y una argumentación estructurada.*
- *Utilizar las claves contextuales, gramaticales y léxicas infiriendo posibles actitudes o intenciones.*
- *Pedir disculpas comunicando de manera clara los errores cometidos y poniendo el énfasis de forma apropiada para facilitar la comprensión.*
- *Adoptar toda la información gestual y contextual a la situación planteada, justificando su aplicación.*
- *Reformular las expresiones en las que se presentan dificultades con breves interrupciones en el discurso.*
- *Justificar la importancia de los aspectos socioculturales en la comunicación entre interlocutores de distintas lenguas y culturas.*

CE5.7 En un supuesto práctico de intercambio de información oral, contextualizado en visitas a empresas extranjeras:

- *Organizar la visita considerando normas de protocolo, hábitos profesionales, costumbres horarias, u otros aspectos socio profesionales que rigen dicho país.*
- *Expresar la comunicación de forma adaptada a los usos y costumbres sociales y culturales del país, justificando el contexto.*
- *Informar utilizando el lenguaje con el nivel de corrección y propiedad que permita su comprensión, observando las normas de comportamiento que requiera el caso, de acuerdo con el protocolo profesional establecido en el país.*

CE5.8 En un supuesto práctico de intercambio de información oral contextualizado en situaciones y eventos sociales:

- Expresar la comunicación de forma adaptada a los usos y costumbres sociales y culturales del país, justificando el contexto.*
- Aplicar el protocolo, los usos y costumbres sociales de los interlocutores que participan en las situaciones y eventos propuestos.*
- Organizar las situaciones y eventos profesionales considerando las características socioculturales de los participantes.*
- Justificar la importancia de utilizar convenientemente las normas de protocolo, usos y costumbres sociales en las relaciones del ámbito profesional.*

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C1 respecto a CE1.5 y CE1.7; C2 respecto a CE2.3, CE2.4 y CE2.5; C3 respecto a CE3.2 y CE3.3; C4 respecto a CE4.4, CE4.5, CE4.6 y CE4.7; C5 respecto a CE5.3, CE5.4, CE5.5, CE5.6, CE5.7 y CE5.8.

Otras capacidades:

Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo.

Aprender nuevos conceptos o procedimientos y aprovechar eficazmente la formación utilizando los conocimientos adquiridos.

Mantener una actitud asertiva, empática y conciliadora con los demás demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.

Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa respetando los canales establecidos en la organización.

Adoptar códigos de conducta tendentes a transmitir el contenido del principio de igualdad.

Adaptarse a situaciones o contextos nuevos.

Contenidos:

1. Mensaje oral: comprensión y elaboración en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente

Comprensión oral: distinción y aplicación de significados y funciones específicas, estructuras sintácticas de uso común según el contexto.

Patrones sonoros acentuales: identificación de ritmos y entonación de uso común y específico, significados e intenciones comunicativas expresas, y de carácter implícito.

Mensajes orales: elaboración y planificación, adecuación al contexto y canal. Recopilación de información sobre tipo de tarea y tema en una variedad de lengua estándar y articulados.

El contexto: identificación y adaptación de la comprensión.

Tipos de comprensión: sentido general, información esencial, puntos principales, detalles relevantes e implicaciones.

Formulación de hipótesis de contenido y contexto.

Reformulación de hipótesis e información a partir de la comprensión de nuevos elementos.

El léxico oral común y especializado: reconocimiento y relación con los intereses y necesidades en el ámbito profesional/laboral, público y personal.

2. Mensaje escrito: comprensión y elaboración en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente

Comprensión del texto: aplicación y conocimientos sociolingüísticos relativos a la estructuración social, las relaciones interpersonales y convenciones sociales.

Información e implicaciones generales de los textos organizados.

Valores asociados a convenciones de formato, tipografías, ortográficas y de puntuaciones comunes y menos habituales.

Mensajes escritos: elaboración y planificación, adecuación al contexto y canal. Recopilación de información sobre tipo de tarea y tema en una variedad de lengua estándar y articulados. Localizar y usar recursos lingüísticos o temáticos.

Función comunicativa: identificación de ideas principales y secundarias asociadas al uso de distintos patrones discursivos.

El contexto: identificación y adaptación de la comprensión.

El tipo de texto: identificación y aplicación de estrategias de comprensión genéricas, la información esencial, los puntos principales, los detalles relevantes, información, ideas y opiniones explícitas.

Formulación de hipótesis de contenido y contexto: comprensión de elementos significativos, lingüísticos y paralingüísticos.

El léxico escrito común y especializado: reconocimiento y relación con los intereses y necesidades en el ámbito profesional/laboral, público y personal.

3. Ejecución de mensajes orales y escritos en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente

Expresión oral: expresar el mensaje con claridad y coherencia, estructurándolo adecuadamente y ajustándose, en su caso, a los modelos y fórmulas de cada tipo de expresión.

Reajustar el mensaje: identificar lo que se quiere expresar, valorar las dificultades y los recursos disponibles.

Utilizar conocimientos previos.

Compensar las carencias lingüísticas mediante procedimientos lingüísticos (modificar palabras de significado parecido, definir o parafrasear un término o expresión), paralingüísticos o paratextuales (pedir ayuda, señalar objetos, usar deícticos o realizar

acciones que aclaran el significado, usar lenguaje corporal culturalmente pertinente con gestos, expresiones faciales, posturas, contacto visual o corporal, proxémica y usar sonidos extralingüísticos y cualidades prosódicas convencionales.

Expresión escrita: escribir, en cualquier soporte, textos simples con una estructura lógica sobre temas de su ámbito personal o laboral, realizando descripciones, sintetizando información y argumentos extraídos de distintas fuentes.

Reajustar el registro o el estilo para adaptar el texto al destinatario y contexto específico.

Utilizar las estructuras morfosintácticas, los patrones discursivos y los elementos de coherencia y cohesión de uso común.

Ajustarse con consistencia a los patrones ortográficos, de puntuación y de formato de uso común, y algunos de carácter más específico.

4. Interacción: aspectos socioculturales y sociolingüísticos en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente

Las convenciones sociales, normas de cortesía y registros, costumbres, valores, creencias y actitudes.

Gestión de relaciones sociales en el ámbito público, académico y profesional.

Descripción y apreciación de cualidades físicas y abstractas de personas, objetos, lugares, actividades, procedimientos y procesos.

Narración de acontecimientos pasados puntuales y habituales, descripción de estados, situaciones presentes, expresión de predicciones y de sucesos futuros a corto, medio y largo plazo.

Intercambio de información, indicaciones, opiniones, puntos de vista, consejos, advertencias y avisos.

Expresión de la curiosidad, el conocimiento, la certeza, la confirmación, la duda, la conjetura, el escepticismo y la incredulidad.

Expresión de la voluntad, la intención, la decisión, la promesa, la orden, la autorización y la prohibición, la exención y la objeción.

Expresión del interés, la aprobación, el aprecio, el elogio, la admiración, la satisfacción, la esperanza, la confianza, la sorpresa, y sus contrarios.

Formulación de sugerencias, deseos, condiciones e hipótesis.

Establecimiento y gestión de la comunicación y organización del discurso.

Estructuras sintácticas discursivas: léxico oral común y especializado en el propio campo de especialización o de interés laboral/profesional, relativo a descripciones, tiempo y espacio, eventos y acontecimientos, procedimientos y procesos, relaciones profesionales, personales, sociales y académicas, trabajo y emprendimiento, bienes y servicios.

Patrones sonoros, acentuales, rítmicos y de entonación. Patrones gráficos y convenciones ortográficas.

Parámetros de contexto de la formación:**Espacios e instalaciones:**

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos, salud laboral, accesibilidad universal y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Instalación de 3 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con la comunicación en una primera lengua extranjera con un nivel de usuario independiente, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 6: COMUNICACIÓN EN UNA SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA DISTINTA DEL INGLÉS CON UN NIVEL DE USUARIO BÁSICO (A2), SEGÚN EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS, EN EL ÁMBITO PROFESIONAL

Nivel: 2

Código: MF9996_2

Asociado a la UC: Comunicarse en una segunda lengua extranjera distinta del inglés con un nivel de usuario básico (A2), según el Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas, en el ámbito profesional

Duración: 120 horas

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Aplicar técnicas de interpretación de ideas derivadas de informaciones orales en una segunda lengua extranjera distinta del inglés con un nivel de usuario básico, dentro del propio campo de especialización o de interés laboral, emitidas de forma presencial o a través de cualquier medio o soporte de comunicación sin excesivos ruidos ni distorsiones.

CE1.1 Captar los puntos principales y detalles relevantes de mensajes grabados o de viva voz, bien articulados, que contengan instrucciones, indicaciones u otra información entre varios interlocutores.

CE1.2 Comprender conversaciones informales en transacciones y gestiones cotidianas y estructuradas, o menos habituales, sobre temas de un entorno personal -identificación personal, intereses, otros-, familiar y profesional de clientes tipo.

CE1.3 Interpretar instrucciones y mensajes orales, comprendiendo aspectos generales, realizando anotaciones y consiguiendo aclaraciones sobre aspectos ambiguos, siempre que pueda pedir que se le repita, o que se reformule, aclare o elabore algo de lo que se le ha dicho.

CE1.4 En un supuesto práctico de interpretación de comunicaciones orales, en una situación profesional definida en la que se simula la atención a un cliente:

- Identificar las demandas formuladas oralmente por el cliente, interno o externo, explicando las ideas principales a un superior.*
- Identificar los elementos no verbales de comunicación, haciendo evidente al interlocutor que se le presta la atención requerida.*
- Realizar anotaciones sobre elementos importantes del mensaje mientras se escucha el mismo.*
- Aplicar estrategias para favorecer y confirmar la recepción del mensaje.*

C2: Aplicar técnicas de interpretación con un nivel de usuario básico en documentos escritos en una segunda lengua extranjera distinta del inglés, con distintos tipos de informaciones y formato, garantizando la comprensión de textos cortos y simples, que traten de asuntos cotidianos o de su área de interés o especialización.

CE2.1 Interpretar el sentido general, los puntos principales e información relevante de documentos con léxico habitual o menos frecuente, dentro de un área de interés o especialidad profesional e identificar herramientas y recursos de traducción de acceso rápido, justificando su uso.

CE2.2 Interpretar el mensaje de cartas, faxes o correos electrónicos de carácter formal, oficial o institucional como para poder reaccionar en consecuencia.

CE2.3 Localizar con facilidad información específica de carácter concreto en textos periodísticos en cualquier soporte, bien estructurados y de extensión media, reconociendo las ideas significativas e identificando las conclusiones principales siempre que se puedan releer alguna de las partes.

CE2.4 Identificar, entendiendo la información específica de carácter concreto en páginas Web y otros materiales de referencia o consulta claramente estructurados sobre asuntos ocupacionales relacionados con su especialidad o con sus intereses.

CE2.5 En un supuesto práctico de interpretación de comunicaciones escritas, a partir de documentos reales y habituales pertenecientes al campo de especialización:

- Identificar el tipo de información solicitada en cada apartado a fin de dar cumplida contestación.*

- *Identificar las características del tipo de documento incorporando la información demandada.*
- *Extraer detalles específicos tales como nombres, horas, fechas, tarifas, cuotas, precios, características técnicas, u otras, de fuentes y textos diversos.*
- *Interpretar con exactitud expresiones específicas del ámbito profesional.*
- *Inferir el posible significado de palabras y expresiones desconocidas a partir del análisis del contexto en el que se encuentran.*
- *Traducir el contenido de los documentos garantizando el respeto a la temática de la actividad profesional.*
- *Comprobar la comprensión y comunicarlo a la persona responsable.*

CE2.6 Comprender la información específica de carácter concreto en avisos, carteles, rótulos de advertencia y peligro.

CE2.7 Contextualizar la información traducida en textos escritos en una segunda lengua extranjera distinta del inglés con un nivel de usuario básico.

CE2.8 Traducir la documentación no compleja ni extensa de manera precisa, utilizando las herramientas de traducción adaptadas a la comprensión del texto.

C3: Expresarse oralmente, en una segunda lengua extranjera distinta del inglés con un nivel de usuario básico, demostrando claridad y detalle, en situaciones tipo no complejas del ámbito social y profesional, adecuando el discurso a la situación comunicativa.

CE3.1 Identificar transacciones y gestiones tales como estructuras, registros y formalidades obteniendo los datos precisos para el desarrollo de la actividad profesional.

CE3.2 En un supuesto práctico de simulaciones de transmisión de mensajes e instrucciones orales de forma presencial, directa, o telefónica:

- *Transmitir el mensaje propuesto de forma precisa, clara.*
- *Describir oralmente las fases de las instrucciones o procedimientos propuestos, demostrando precisión.*
- *Utilizar el vocabulario correspondiente, así como otros elementos del lenguaje que produzcan un discurso claro y coherente.*
- *Expresar sugerencias comprobando su efecto sobre el interlocutor.*
- *Ofrecer la información verbal de forma clara en un discurso comprensible.*

CE3.3 Analizar la información no oral que se produce en intercambios o conversaciones para ser contrastada con el contexto y así conseguir los datos a obtener.

CE3.4 Participar en conversaciones sencillas, formales, entrevistas y reuniones de carácter laboral, sobre temas habituales en estos contextos, intercambiando información y opiniones

CE3.5 Utilizar con corrección el léxico específico del ámbito profesional con flexibilidad, adaptándolo a las características socioculturales del interlocutor y a las del contexto comunicativo dado, adecuando la formulación del discurso, el registro y los elementos no verbales de la comunicación.

C4: Mantener conversaciones comprensibles, en una segunda lengua extranjera distinta del inglés con un nivel de usuario básico, comprendiendo y proporcionando explicaciones en situaciones habituales tipo, rutinarias del ámbito profesional.

CE4.1 En un supuesto práctico de intercambio de información oral, en simulaciones previamente definidas de atención y asesoramiento de clientes a través de conversaciones uno a uno:

- Aplicar las normas de protocolo en el discurso con el interlocutor.*
- Informar utilizando las normas de protocolo y cortesía en el registro lingüístico.*
- Emplear las estructuras y fórmulas de cortesía de la lengua y cultura del interlocutor, aplicándolas en saludos, despedidas, ofrecimientos, peticiones u otras.*
- Expresarse con corrección, de manera comprensible, empleando las expresiones léxicas específicas adecuadas a la actividad profesional.*
- Valorar la importancia de los aspectos socioculturales en la comunicación entre interlocutores de distintas lenguas y culturas.*

CE4.2 Utilizar el vocabulario técnico adecuado en el marco de la actividad profesional, demostrando el nivel de eficacia y corrección que permita la comunicación, utilizando las expresiones técnicas habituales en las conversaciones con pautas de cortesía asociadas a la cultura de la lengua utilizada y del interlocutor.

CE4.3 En un supuesto práctico de intercambio de información oral, previamente definido en el que se plantean situaciones delicadas o conflictivas:

- Identificar las normas de protocolo, aplicándolas en el saludo al interlocutor.*
- Expresar aceptación, no aceptación, conformidad o rechazo en la atención de una consulta, queja o reclamación tipo, utilizando el lenguaje y la entonación adecuada a la situación.*
- Pedir disculpas comunicando de manera sucinta los errores cometidos.*
- Reformular las expresiones en las que se presentan dificultades.*

- Valorar la importancia de los aspectos socioculturales en la comunicación entre interlocutores de distintas lenguas y culturas.
- Presentar la situación al superior responsable para que él se encargue de su resolución.

C5: Aplicar técnicas de redacción y cumplimentación de documentos profesionales sencillos y habituales en las actividades laborales, en una segunda lengua extranjera distinta del inglés con un nivel de usuario básico, de manera precisa y en todo tipo de soporte, utilizando el lenguaje técnico apropiado, y aplicando criterios de corrección formal, léxica, ortográfica y sintáctica.

CE5.1 Utilizar con corrección los elementos gramaticales, los signos de puntuación y la ortografía de las palabras de uso general y de las especialidades de su actividad profesional, así como un repertorio de estructuras habituales relacionadas con las situaciones más predecibles, no generando en ningún caso malentendidos y generando efecto de profesionalidad en el destinatario.

CE5.2 Incorporar a la producción del texto escrito los conocimientos socioculturales y sociolingüísticos adquiridos relativos a relaciones interpersonales y convenciones sociales, seleccionando y aportando información, ajustando la expresión al destinatario, al propósito comunicativo, al tema tratado y al soporte textual con cortesía.

CE5.3 En un supuesto práctico de gestión de reclamaciones, incidencias o malentendidos:

- Identificar los documentos para la formalización de la gestión deseada.
- Describir por escrito las características esenciales de la información o requerimiento propuesto.
- Expresar aceptación, no aceptación, conformidad o rechazo en la atención de una consulta, queja o reclamación tipo, utilizando el lenguaje adecuado a la actividad profesional y una argumentación estructurada.
- Redactar un conjunto detallado de instrucciones dirigidas al destinatario propio de la comunicación.
- Cumplimentar el documento específico detallando los datos requeridos con precisión.
- Resumir las informaciones procedentes de diversas fuentes en un informe breve y sencillo.
- Verificar la corrección gramatical y ortográfica del texto.
- Pedir disculpas comunicando de manera clara los errores cometidos y poniendo el énfasis de forma apropiada para expresar sutilezas.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C1 respecto a CE1.4; C2 respecto a CE2.5; C3 respecto a CE3.2; C4 respecto a CE4.1 y CE4.3; C5 respecto a CE5.3.

Otras capacidades:

Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo.

Aprender nuevos conceptos o procedimientos y aprovechar eficazmente la formación utilizando los conocimientos adquiridos.

Mantener una actitud asertiva, empática y conciliadora con los demás demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.

Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa respetando los canales establecidos en la organización.

Adoptar códigos de conducta tendentes a transmitir el contenido del principio de igualdad.

Adaptarse a situaciones o contextos nuevos.

Contenidos:**1. Comprensión del mensaje oral emitido en una segunda lengua extranjera distinta del inglés con un nivel de usuario básico**

Comprensión de textos orales: expresión e interacción.

Estrategias de comprensión: movilización de información previa sobre tipo de tarea y tema, identificación del tipo textual, adaptando la comprensión al mismo, distinción de tipos de comprensión, formulación de hipótesis sobre contenido y contexto, reformulación de hipótesis e información a partir de la comprensión de nuevos elementos, reconocimiento del léxico escrito común, distinción y aplicación a la comprensión del texto oral, los significados y funciones específicos generalmente asociados a diversas estructuras sintácticas de uso común según el contexto de comunicación, aspectos socioculturales y sociolingüísticos: convenciones sociales, normas de cortesía y registros; costumbres, valores, creencias y actitudes.

Funciones comunicativas: iniciación y mantenimiento de relaciones personales y sociales.

Estructuras sintáctico-discursivas: léxico oral de uso común (recepción).

Patrones sonoros acentuales, rítmicos y de entonación.

2. Elaboración del mensaje oral emitido en una segunda lengua extranjera distinta del inglés con un nivel de usuario básico

Producción de textos orales: expresión e interacción.

Estrategias de producción.

Planificación: concebir el mensaje con claridad, distinguiendo su idea o ideas principales y su estructura básica, adecuar el texto al destinatario, contexto y canal.

Ejecución: expresar el mensaje con claridad y coherencia, estructurándolo adecuadamente y ajustándose, en su caso, a los modelos y fórmulas de cada tipo de texto, reajustar la tarea o el mensaje, tras valorar las dificultades y los recursos disponibles, apoyarse en y sacar el máximo partido de los conocimientos previos, compensar las carencias lingüísticas mediante procedimientos lingüísticos, paralingüísticos o paratextuales.

Lingüísticos: definir o parafrasear un término o expresión, pedir ayuda, señalar objetos, usar déicticos o realizar acciones que aclaran el significado, usar lenguaje corporal culturalmente pertinente –gestos, expresiones faciales, posturas, contacto visual o corporal– y cualidades prosódicas convencionales.

Aspectos socioculturales y sociolingüísticos.

Estructuras sintáctico-discursivas: léxico oral de uso común (producción).

3. Comprensión del mensaje escrito emitido en una segunda lengua extranjera distinta del inglés con un nivel de usuario básico

Comprensión de textos escritos: expresión e interacción.

Estrategias de comprensión: identificación de información esencial, los puntos más relevantes y detalles importantes en textos, distinción de tipo de texto y aplicar las estrategias más adecuadas para comprender el sentido general, la información esencial, los puntos e ideas principales o los detalles relevantes del texto, aplicación a la comprensión del texto, los conocimientos sociolingüísticos, inferencia y formulación de hipótesis sobre significados a partir de la comprensión de distintos elementos, distinción de la función o funciones comunicativas principales del texto, reconocimiento del léxico escrito común y estructuras sintácticas de uso frecuente.

Aspectos socioculturales y sociolingüísticos.

Funciones comunicativas: iniciación y mantenimiento de relaciones personales y sociales.

Estructuras sintáctico-discursivas: léxico escrito de uso común (producción).

Patrones gráficos y convenciones ortográficas.

4. Producción del mensaje escrito emitido en una segunda lengua extranjera distinta del inglés con un nivel de usuario básico

Producción de textos escritos: expresión e interacción.

Estrategias de producción. Planificación: movilizar las competencias generales y comunicativas con el fin de realizar eficazmente la actividad profesional, localizar y usar recursos lingüísticos o temáticos.

Ejecución: expresar el mensaje con claridad ajustándose a los modelos y fórmulas de cada tipo de texto, reajustar la tarea o el mensaje tras valorar las dificultades y los recursos disponibles, apoyarse en y sacar el máximo partido de los conocimientos previos, ajustarse a los patrones ortográficos, de puntuación y de formato de uso común, y algunos de carácter más específico.

Aspectos socioculturales y sociolingüísticos.

Funciones comunicativas: iniciación y mantenimiento de relaciones personales y sociales.

Estructuras sintáctico-discursivas: léxico escrito de uso común (producción).

Parámetros de contexto de la formación:

Espacios e instalaciones:

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos, salud laboral, accesibilidad universal y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Instalación de 3 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con la comunicación en una segunda lengua extranjera distinta del inglés con un nivel de usuario básico, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

ANEXO II

(Sustituye al Anexo CDLVII establecido por el Real Decreto 715/2010, de 28 de mayo)

Cualificación profesional: Actividades de floristería

Familia Profesional: Agraria

Nivel: 2

Código: AGA457_2

Competencia general

Coordinar las actividades de la empresa de floristería; confeccionar composiciones y ornamentaciones con flores y plantas; así como informar sobre productos y servicios de floristería para su comercialización; cumpliendo con la normativa referente a planificación de la actividad preventiva, protección medioambiental, estándares de calidad, protección de datos y gestión de residuos, entre otras.

Unidades de competencia

UC1468_2: Coordinar las actividades propias de empresas de floristería

UC1469_2: Confeccionar composiciones florales

UC1470_2: Confeccionar composiciones con plantas naturales y/o artificiales

UC1471_2: Comercializar productos y servicios de la empresa de floristería

Entorno Profesional

Ámbito Profesional

Desarrolla su actividad profesional en las empresas de floristería y centros de jardinería, en el área de producción, dedicada al comercio de flores y plantas naturales y no naturales, así como de productos complementarios, en entidades de naturaleza privada, empresas de tamaño pequeño, mediano, grande o microempresas, tanto por cuenta propia o ajena, con independencia de su forma jurídica. Desarrolla su actividad dependiendo, en su caso, funcional y/o jerárquicamente de un superior. Puede tener personal a su cargo en ocasiones, por temporadas o de forma estable. En el desarrollo de la actividad profesional se aplican los principios de accesibilidad universal y diseño universal o diseño para todas las personas de acuerdo con la normativa aplicable.

Sectores Productivos

Se ubica en el sector agrario, subsector de floristería.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Los términos de la siguiente relación de ocupaciones y puestos de trabajo se utilizan con carácter genérico y omnicomprensivo de mujeres y hombres.

Floristas por cuenta propia o ajena (Free lance)

Comerciales de floristería

Técnicos de floristería

Vendedores de floristería

Formación Asociada (540 horas)

Módulos Formativos

MF1468_2: Coordinación de las actividades propias de empresas de floristería (90 horas)

MF1469_2: Confección de composiciones florales (210 horas)

MF1470_2: Confección de composiciones con plantas naturales y/o artificiales (120 horas)

MF1471_2: Técnicas de comercialización de productos y servicios de la empresa de floristería (120 horas)

UNIDAD DE COMPETENCIA 1: COORDINAR LAS ACTIVIDADES PROPIAS DE EMPRESAS DE FLORISTERÍA

Nivel: 2

Código: UC1468_2

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP1: Coordinar las operaciones de limpieza y mantenimiento de las instalaciones, equipos, maquinaria y herramientas de la empresa de floristería para que se encuentren en condiciones de uso, empleando el personal necesario para llevar a cabo la actividad.

CR1.1 Las tareas de limpieza y mantenimiento de instalaciones, equipos, maquinaria y herramientas se coordinan, de forma que no interrumpan la actividad productiva, para que estén en condiciones de uso durante la jornada laboral, para su funcionamiento y conservación según las necesidades y, aplicando las normas que determine la dirección de la empresa.

CR1.2 El plan de mantenimiento de los equipos y maquinaria se aplica, para prevenir y detectar anomalías en los mismos, atendiendo a los manuales de instrucciones y mantenimiento, y comunicando las posibles anomalías a la persona responsable.

CR1.3 Las operaciones de limpieza y mantenimiento de instalaciones, equipos, maquinaria y herramientas se organizan, según la frecuencia de uso.

CR1.4 Los elementos generados como consecuencia de las operaciones de limpieza y mantenimiento de las instalaciones se separan, tanto para su reutilización, como para la gestión de residuos, según el plan de gestión de la empresa, depositándolos en el almacén o en los contenedores establecidos para tal efecto.

RP2: Coordinar la actividad del taller de la empresa de floristería para planificar el trabajo diario, teniendo en cuenta los recursos disponibles.

CR2.1 Los materiales recibidos se revisan, comprobando su estado para el uso y venta, observando su calidad y detectando posibles deterioros.

CR2.2 Las tareas diarias propias del taller se organizan para afrontar los encargos entrantes, en función de la disponibilidad de recursos humanos y materiales, teniendo en cuenta la agenda de eventos para trabajos futuros.

CR2.3 Los materiales necesarios para el trabajo diario se adquieren para ser utilizados en los encargos y venta directa, siguiendo las instrucciones de preparación de la persona responsable.

CR2.4 Los encargos se organizan para su ejecución, por orden de preferencia, carga de trabajo y siguiendo criterios de la persona responsable.

CR2.5 Los encargos se controlan, siguiendo las instrucciones del formulario de ventas en el que se especifican sus características, precio y otros detalles de interés.

CR2.6 La calidad de los trabajos y productos finales confeccionados se supervisan, siguiendo los criterios estéticos y económicos marcados por la dirección, antes de su venta o entrega al público.

CR2.7 La calidad en el servicio de entrega, en el establecimiento y/o reparto, de los trabajos elaborados en el taller de la floristería se comprueba, cotejándolo con las órdenes de encargos y de entregas.

RP3: Desarrollar las operaciones de control del almacén con el objetivo de controlar las existencias, aplicando los criterios establecidos por la dirección de la empresa (método de las 5s).

CR3.1 Las existencias se controlan para tener información de su disponibilidad y, en su caso, proceder a su reposición, mediante un punteo de una lista estándar de material de la empresa de floristería.

CR3.2 Los pedidos de aprovisionamiento se efectúan, en función de las necesidades y de los criterios establecidos por la dirección.

CR3.3 El albarán que acompaña a los materiales recibidos se coteja, con el pedido correspondiente para comprobar la relación de unidades, precios y posibles descuentos.

CR3.4 Las partidas defectuosas o que no se ajusten a precio, cantidad y/o calidad se reclaman al proveedor para su posible reposición o devolución, dando previo aviso a la persona responsable.

CR3.5 El almacenamiento de los productos recibidos se organiza para optimizar y rentabilizar el espacio, atendiendo a criterios de conservación relativos a su naturaleza, fragilidad, volumen, peso, entre otros y teniendo en cuenta el método de las 5s.

CR3.6 El inventario para registrar las existencias, se efectúa en la fecha indicada por la dirección de la empresa, según soporte y formato disponible.

RP4: Organizar la sala de exposición para optimizar las ventas, atendiendo al surtido disponible, a la estacionalidad de la demanda, a las campañas comerciales, aplicando criterios técnicos y prácticos y, siguiendo las pautas establecidas por la dirección.

CR4.1 Los materiales naturales y no naturales, así como las composiciones se exponen, diariamente, en la sala de ventas, supervisando con la frecuencia necesaria para controlar su limpieza y acondicionamiento y, en caso necesario, proceder a su reposición o retirada.

CR4.2 Los materiales naturales, no naturales y composiciones expuestas al público para su venta se revisan, comprobando que se ajustan a los estándares de calidad establecidos (apertura de la flor, tallo resistente, ausencia de polen, roturas en materiales no naturales, entre otros) por la empresa.

CR4.3 Los productos preparados para la venta se colocan, atendiendo a criterios estéticos y funcionales.

CR4.4 Las plantas y composiciones con plantas, expuestas al público para su venta se revisan, comprobando que están limpias, cubiertas sus necesidades de riego, que se ajustan a los estándares de calidad establecidos por la empresa y, en caso necesario, procediendo a su reposición o retirada.

CR4.5 El etiquetado de los productos y las tarifas de los servicios se controlan, verificando que son los establecidos (etiqueta en lugar visible, tamaño de letra y número legible, tarifas detalladas, entre otros) por la dirección.

CR4.6 Los productos en expositores y estanterías se revisan, de forma regular para mantenerlos en condiciones de venta, reponiendo existencias cuando la situación lo requiera y por falta de producto en ellas.

RP5: Organizar las operaciones relacionadas con los servicios de reparto y de mantenimiento de plantas a fin de garantizar su calidad, siguiendo los criterios de la empresa.

CR5.1 Las operaciones de carga y acondicionamiento de los productos en el vehículo de reparto se efectúan, estableciendo prioridades en función de sus necesidades fisiológicas, así como, de peso, volumen, fragilidad y utilizando materiales de sujeción para conservar su estado.

CR5.2 La ruta de reparto se organiza para cumplir con las entregas solicitadas por la clientela en el plazo de tiempo fijado, atendiendo a criterios relacionados con la distancia y pedidos con hora establecida y urgencias.

CR5.3 El servicio de mantenimiento de plantas y composiciones florales a domicilio se organiza, analizando la información facilitada por el profesional que lo proporciona y tomando las medidas correctoras precisas para la conservación de las mismas.

CR5.4 Los servicios a domicilio se revisan, comprobando que se cumplen los programas y planificaciones marcadas por la persona responsable.

Contexto profesional:

Medios de producción:

Mobiliario: mesas, mostradores, armarios, estanterías y expositores. Equipo de refrigeración industrial: cámara frigorífica. Equipos: ordenadores personales. Material gráfico: Papel, pinturas, lápices y bolígrafos. Material de papelería: sobres y tarjetas. Herramientas técnicas específicas de jardinería y floristería. Herramientas de bricolaje. Cinta métrica. Material eléctrico. Materiales naturales y no naturales. Material complementario: recipientes, envoltorios, cintas, rafias, cuerdas y otros materiales decorativos.

Productos y resultados:

Operaciones de limpieza y mantenimiento coordinadas. Actividad del taller de la floristería coordinada. Operaciones de control del almacén desarrolladas. Sala de exposición organizada. Servicios de reparto y mantenimiento de plantas organizados.

Información utilizada o generada:

Albaranes. Notas de entrega. Partes de trabajo. Facturas. Revistas de decoración e interiorismo. Libros de estilismo, de decoración floral y de interiorismo. Planos. Bocetos. Formularios de ventas. Material de promoción. Libros de mantenimiento de maquinaria. Normativa de protección medioambiental y de prevención de riesgos laborales. Plan de gestión de residuos. Guías y planos callejeros. Inventario. Páginas web de venta on-line de material técnico decorativo y vegetal.

UNIDAD DE COMPETENCIA 2: CONFECCIONAR COMPOSICIONES FLORALES

Nivel: 2

Código: UC1469_2

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP1: Confeccionar composiciones florales en recipientes, soportes y atadas en mano, empleando cualquier tipo de material vegetal y no vegetal, aplicando las técnicas constructivas específicas y los cánones artísticos a cada una de ellas para su venta y otros fines comerciales o promocionales.

CR1.1 Los soportes, recipientes, bases, estructuras necesarias se preparan, en función de la composición a elaborar, aplicando las técnicas constructivas específicas de cada composición.

CR1.2 El material natural y no natural a emplear en la elaboración de composiciones florales se seleccionan, en cantidad y calidad y, en función de las características y presupuesto del trabajo a ejecutar.

CR1.3 La técnica de elaboración se aplica, en función de la composición floral a elaborar y, teniendo en cuenta la forma de creación elegida.

CR1.4 El estilo y forma de composición se aplican, según la ocasión o destino, la demanda concreta y la ubicación final.

CR1.5 Las composiciones florales se confeccionan, teniendo en cuenta el diseño, las técnicas constructivas, compositivas y priorizando el uso de materiales sostenibles.

CR1.6 Las composiciones florales se presentan a la clientela, con criterios estéticos y precisión técnica.

CR1.7 Los residuos generados en la elaboración de las composiciones florales se separan según el plan de reutilización de materiales y de gestión de residuos de la empresa, depositándolos en los contenedores establecidos para tal efecto.

RP2: Confeccionar composiciones florales funerarias y conmemorativas para su venta, aplicando las técnicas de montaje específicas (constructivas y compositivas, entre otras) y los cánones artísticos necesarios a cada una de ellas.

CR2.1 Los recipientes y bases con formas simbólicas se seleccionan, en función del presupuesto aceptado y las preferencias de la clientela.

CR2.2 Los materiales se seleccionan, teniendo en cuenta la temporalidad, el color, la estética y las preferencias de la clientela.

CR2.3 El material necesario para la elaboración de composiciones florales funerarias y conmemorativas se prepara (pinchado, alambrado, atado, entre otros), en función de la técnica de ejecución que se va a emplear.

CR2.4 La composición floral funeraria o conmemorativa (corona, corazón, cruz, ramo, palma, entre otros) se confecciona, eligiendo el estilo, la forma, el color, la proporción, los materiales y los elementos vegetales en función del destino, temporalidad y preferencias de la clientela.

CR2.5 Las dedicatorias en cintas y tarjetas se escriben, con técnicas y sistemas establecidos para su rotulación o impresión, comprobando que se cumplan las especificaciones de la clientela.

CR2.6 Los residuos generados en la elaboración de composiciones funerarias y conmemorativas se separan, según el plan de reutilización de los materiales y la gestión de residuos de la empresa, depositándolos en los contenedores establecidos para tal efecto.

RP3: Confeccionar composiciones nupciales para su venta, aplicando las técnicas de montaje específicas (técnicas de construcción, pegado, atado, alambrado, entre otras) y los cánones artísticos necesarios a cada una de ellas.

CR3.1 Las características del contrayente se analizan, teniendo en cuenta la fisionomía de este, el vestido, tipo y temática de la ceremonia y su emplazamiento.

CR3.2 Los bocetos de composiciones nupciales (ya sean a mano alzada o con aplicaciones informáticas) se interpretan, analizando el dibujo representado con el apoyo de la persona responsable.

CR3.3 Los materiales necesarios para la elaboración de los ramos nupciales y complementos se preparan, seleccionándolos en función de la temporalidad, color, estética, preferencias de la clientela y técnicas de ejecución que se van a emplear, entre otros.

CR3.4 Los ramos nupciales se confeccionan, una vez determinado el estilo, aplicando la forma de creación y técnica constructiva precisa, en función de los materiales florales y no florales, modas, tendencias y gusto de la clientela.

CR3.5 Las composiciones nupciales (prendido, tocado, diadema, adorno para coche, entre otros) se confeccionan, aplicando las técnicas de montaje, criterios estéticos específicos y de temporalidad.

CR3.6 La ornamentación floral del vehículo nupcial se ejecuta, con conocimiento del tipo, modelo y color, aplicando las técnicas de instalación, relacionándola con el resto de las composiciones y teniendo siempre en cuenta el recorrido a efectuar y el tiempo atmosférico.

CR3.7 El ramo y complementos nupciales se preparan para su transporte y entrega, evitando deterioros, demoras y utilizando medios climatizados, si es necesario por la época del año.

CR3.8 Los residuos generados en la elaboración de composiciones nupciales se separan, según el plan de reutilización de los materiales y la gestión de residuos de la empresa, depositándolos en los contenedores establecidos para tal efecto.

RP4: Montar periódicamente los escaparates del establecimiento de floristería con fines comerciales, aplicando criterios técnicos y estéticos y, atendiendo a las campañas comerciales, a la estacionalidad de la demanda y a las indicaciones de la persona responsable.

CR4.1 El espacio se mide, teniendo en cuenta los elementos no florales que lo integran.

CR4.2 El montaje y desmontaje del escaparate se efectúa, siguiendo el boceto y las indicaciones recibidas.

CR4.3 Los productos y elementos exhibidos se controlan, periódicamente para verificar que estén en perfectas condiciones de presentación, retocándose cuando sea necesario.

CR4.4 Los complementos de ambientación y decorativos no florales del escaparate se instalan, con los elementos de sujeción que garanticen su permanencia y seguridad.

CR4.5 Las luces, motores, agua u otros elementos del escaparate se supervisan, diariamente, siguiendo las recomendaciones de seguridad indicadas en los manuales de instrucciones de cada uno de ellos.

RP5: Confeccionar composiciones florales relacionadas con tradiciones, fiestas populares, actos religiosos y fechas especiales, para su exposición y/o venta, aplicando las técnicas de montaje específicas (constructivas y compositivas, entre otras) y los cánones artísticos necesarios a cada una de ellas, teniendo en cuenta las particularidades de cada evento.

CR5.1 El carácter y naturaleza de las tradiciones, fiestas y onomásticas relevantes se analizan, llevando a cabo un estudio de las características del evento.

CR5.2 Las composiciones y ornamentaciones alegóricas se confeccionan, con las técnicas específicas (constructivas y compositivas, entre otras), teniendo en cuenta la demanda de la clientela, el presupuesto y la disponibilidad de materias primas y materiales.

CR5.3 El estilo y la forma de la composición se aplican, según la ocasión y su ubicación.

CR5.4 Las composiciones florales alegóricas se confeccionan teniendo en cuenta técnicas compositivas y ubicación final de la composición.

CR5.5 La decoración de elementos o piezas, tales como pasos religiosos, carrozas de desfile, escenarios, entre otros, se ejecuta atendiendo, en su caso, a los bocetos diseñados previamente y aprobados por la clientela, respetando las características del entorno.

CR5.6 Las ornamentaciones y composiciones de adviento y navideñas se confeccionan, atendiendo a las tradiciones locales, con las técnicas específicas para cada una de ellas.

CR5.7 Los trabajos de decoración y los elementos de adorno y montaje de símbolos vinculados a fiestas religiosas se ejecutan, teniendo en cuenta las técnicas específicas, color y estilo compositivo.

CR5.8 Las ornamentaciones de grandes espacios con composiciones vinculadas a fiestas religiosas se instalan, con las técnicas específicas (construcción y composición, entre otras) para cada una de ellas.

CR5.9 Las composiciones florales relacionadas con tradiciones, fiestas populares, actos religiosos y fechas especiales se instalan, en el lugar donde se vayan a ubicar, con los elementos de sujeción que garanticen su permanencia y seguridad.

CR5.10 Los residuos generados en la elaboración de composiciones florales relacionadas con tradiciones, fiestas populares, actos religiosos y fiestas especiales se separan, según el plan de la reutilización de materiales y la gestión de residuos de la empresa, depositándolos en los contenedores establecidos para tal efecto.

RP6: Ejecutar proyectos de decoración con flores, aplicando técnicas artísticas (constructivas y compositivas) con criterio estético, económico y funcional, para llevar a cabo la ornamentación de grandes espacios y estancias determinadas, para su venta y otros fines comerciales o promocionales.

CR6.1 Los bocetos y/o planos del proyecto (ya sean a mano alzada o con aplicaciones informáticas) se interpretan, analizando el dibujo representado con el apoyo de la persona responsable.

CR6.2 Las composiciones florales que forman parte de un proyecto decorativo floral se ubican, elaborándose «in situ», en caso necesario, coordinado por la persona responsable o formando parte de un equipo de trabajo.

CR6.3 Las composiciones de flores para grandes espacios se ejecutan, con las técnicas de instalación específicas (volumen y construcción técnica, entre otras) para montajes de grandes proporciones.

CR6.4 La ornamentación de grandes espacios y estancias determinadas, se efectúa, teniendo en cuenta la disponibilidad de materias primas, la época del año, lo demandado por la clientela y la finalidad para la que se decora.

CR6.5 Los residuos generados en la ornamentación de grandes espacios y estancias determinadas se separan, según el plan de reutilización de los materiales y la gestión de residuos de la empresa, depositándolos en los contenedores establecidos para tal efecto.

Contexto profesional:

Medios de producción:

Material natural y no natural. Bases, soportes y recipientes. Materias primas decorativas. Materiales auxiliares. Herramientas de floristería: tijeras, navajas. Maquinaria de floristería: limpiadora de tallos, impresora de cintas, entre otras.

Productos y resultados:

Composiciones florales en recipientes y atadas en mano confeccionadas. Composiciones florales funerarias y conmemorativas confeccionadas. Composiciones nupciales confeccionadas. Escaparates de la floristería montados. Composiciones florales relacionadas con tradiciones, fiestas populares, actos religiosos y fechas especiales confeccionadas. Proyectos de decoración con flores ejecutados.

Información utilizada o generada:

Publicaciones sobre cuidados postcosecha de flores. Libros de creación de arte floral. Publicaciones de composiciones florales. Libros y catálogos de decoración e interiorismo. Manuales de conservación de flores. Catálogos de flores y plantas comercializadas. Catálogos de materiales y materias primas. Páginas webs. Medios digitales. Videos, revistas, libros de consulta, webs de técnicas artesanales en cestería, macramé, cerámica y madera, entre otras. Documentación interna. Notas de entrega. Bocetos y planos. Revistas especializadas. Hojas de pedido. Normativa de protección medio ambiental y de prevención de riesgos laborales. Estándares de calidad. Plan de gestión de residuos. Documento de protección de datos. Publicaciones de asociaciones de floristas (webs, revistas, consultas telefónicas, consultas por e-mail). Publicaciones de entidades relacionadas con el sector.

UNIDAD DE COMPETENCIA 3: CONFECCIONAR COMPOSICIONES CON PLANTAS NATURALES Y/O ARTIFICIALES**Nivel: 2****Código: UC1470_2****Realizaciones profesionales y criterios de realización:**

RP1: Confeccionar composiciones con plantas naturales para su venta, empleando cualquier tipo de material vegetal y no vegetal, aplicando las técnicas de montaje específicas y los cánones artísticos a cada una de ellas para su creación.

CR1.1 El género, especie y cultivar de las plantas naturales, así como su cantidad, se eligen, en función de su forma, tipo de desarrollo, textura, color, proporción, requisitos fisiológicos similares, ubicación, destino y, presupuesto de trabajo.

CR1.2 Los soportes, recipientes, bases, estructuras, sustratos y drenajes se seleccionan, en función de la composición a elaborar y de las plantas naturales elegidas.

CR1.3 Las composiciones se confeccionan, aplicando la técnica constructiva de larga duración o efímera (plantación en recipientes, sujeción en estructuras, entre otras) para cada una de ellas.

CR1.4 Las composiciones con plantas, así como las plantas individuales se presentan a la clientela, cumpliendo los criterios estéticos y técnicos, con respecto a los estándares de calidad establecidos por la empresa.

CR1.5 Los elementos generados en la elaboración de composiciones con plantas naturales se separan, tanto para su reutilización, como para la gestión de residuos,

según el plan de gestión de la empresa, depositándolos en el almacén o en los contenedores establecidos para tal efecto.

RP2: Confeccionar composiciones con plantas artificiales para la venta, empleando cualquier tipo de material vegetal y no vegetal, aplicando técnicas de montaje específicas (insertado, pegado, entre otras) y cánones artísticos a cada una de ellas para su creación.

CR2.1 Los soportes, recipientes, bases y estructuras se seleccionan, en función de la composición a elaborar.

CR2.2 Las plantas y elementos artificiales a emplear en la elaboración de las composiciones se seleccionan, en cantidad y calidad, en función de las características y presupuesto del trabajo.

CR2.3 La técnica de confección de la composición se selecciona, en función de las características de la misma (tipo de recipiente, cualidad de la planta –con tallo o sin tallo–, entre otros).

CR2.4 Las composiciones con plantas artificiales se revisan, verificando que se ajustan a los estándares de calidad (confección de acuerdo a técnicas compositivas, limpieza en plantas y/o elementos no vegetales, composición estable -pegada, insertada y sujeta-, entre otros) establecidos por la empresa.

CR2.5 Los elementos generados en la elaboración de composiciones con plantas artificiales se separan, tanto para su reutilización, como para la gestión de residuos, según el plan de gestión de la empresa, depositándolos en el almacén o en los contenedores establecidos para tal efecto.

RP3: Ejecutar proyectos de decoración con plantas naturales y/o artificiales, aplicando las técnicas establecidas según necesidad (técnicas de acondicionamiento, insertado en espuma floral, alambrados, arreglos en mallas, trabajos en altura con soporte aéreo), para llevar a cabo la ornamentación de grandes espacios y estancias determinadas.

CR3.1 Las salas o espacios a decorar se analizan, estudiando sus dimensiones, estilo arquitectónico, y condiciones ambientales tales como luz, humedad y aireación.

CR3.2 Los bocetos y/o planos del proyecto se ejecutan, siguiendo las directrices marcadas por la persona responsable.

CR3.3 Las composiciones con plantas que forman parte de un proyecto decorativo se ubican, elaborándose «in situ», en caso necesario, coordinado por la persona responsable o formando parte de un equipo de trabajo.

CR3.4 Las composiciones de plantas para grandes espacios se confeccionan, con las técnicas de instalación específicas para montajes de grandes proporciones (técnicas de acondicionamiento, insertado o pegado en espuma floral u otras estructuras, alambrados, arreglos en malla, trabajos en altura con soporte aéreo, entre otras).

CR3.5 Los elementos generados en la elaboración de proyectos de decoración con plantas naturales y/o artificiales se separan, tanto para su reutilización, como para la

gestión de residuos, según el plan de gestión de la empresa, depositándolos en el almacén o en los contenedores establecidos para tal efecto.

RP4: Asesorar técnicamente al público sobre características, necesidades y mantenimiento de las plantas naturales y/o artificiales para su desarrollo y conservación.

CR4.1 La información sobre las especies y variedades de plantas, sus nombres científicos y comunes, su disponibilidad en el mercado, su origen y cuidados básicos se transmite, de forma clara y precisa.

CR4.2 El asesoramiento sobre los cuidados actuales y futuros de plantas naturales o artificiales, así como sobre los requerimientos fisiológicos y ambientales de las plantas naturales y de las composiciones se comunica, de forma clara y concreta.

CR4.3 El asesoramiento sobre la identificación de las plagas (mosca blanca, cochinillas, ácaros, pulgones, entre otras) y enfermedades más comunes (oídio, roya, botritis, entre otras) se transmite, de forma sencilla, entendible y concreta, informando, si fuera necesario, sobre las normas de utilización de los productos fitosanitarios y abonos permitidos, siguiendo las instrucciones del fabricante.

CR4.4 El asesoramiento se efectúa, incidiendo en la normativa sobre aplicación de productos fitosanitarios y de protección medioambiental, así como en la necesidad de gestionar los posibles residuos generados, en caso de tener que aplicar dichos productos.

Contexto profesional:

Medios de producción:

Plantas naturales y artificiales. Bases y recipientes. Tierras y sustratos. Materias primas decorativas. Materiales auxiliares. Productos fitosanitarios. Herramientas de floristería y de jardinería: tijeras, navajas, paletín.

Productos y resultados:

Composiciones con plantas naturales confeccionadas. Composiciones con plantas artificiales confeccionadas. Proyectos de decoración con plantas naturales y/o artificiales ejecutados. Público técnicamente asesorado sobre características, necesidades y mantenimiento de las plantas naturales y/o artificiales.

Información utilizada o generada:

Libros sobre cuidados de plantas. Publicaciones sobre composiciones con plantas. Libros y catálogos de decoración e interiorismo. Videos. Revistas. Catálogos de flores y plantas comercializadas. Catálogos de materiales y materias primas. Catálogos de productos fitosanitarios. Webs de técnicas artesanales en cestería, macramé, cerámica y madera, entre otras. Manuales del fabricante. Fichas de mantenimiento de plantas de interior y exterior. Revistas especializadas. Webs especializadas para buscar información específica. Bocetos y planos. Notas de entrega. Hojas de pedido. Normativa de protección medioambiental y de prevención de riesgos laborales. Estándares de calidad de plantas comercializadas. Plan de gestión y reutilización de los materiales y residuos de la empresa. Documento de protección de datos.

UNIDAD DE COMPETENCIA 4: COMERCIALIZAR PRODUCTOS Y SERVICIOS DE LA EMPRESA DE FLORISTERÍA

Nivel: 2

Código: UC1471_2

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP1: Informar a la clientela en todo lo concerniente a los productos y servicios ofertados en la empresa de floristería para satisfacer sus necesidades.

CR1.1 La imagen personal propia y de la empresa se cumple, de acuerdo con las normas y criterios internos establecidos para la atención a la clientela, en lo relativo a vestuario y presencia física.

CR1.2 Los protocolos de atención a la clientela se aplican, de manera profesional, conforme a criterios de cortesía, comprensión, capacidad de respuesta, credibilidad y trato personalizado, según lo determine la persona responsable.

CR1.3 La expresión oral (nombres científicos de flores y plantas, técnicas de creación, materiales específicos, entre otros) y escrita (hojas de pedido, cintas funerarias, tarjetas, presupuestos, entre otros) se transmite, con un lenguaje comprensible y asequible a las condiciones socioculturales de la clientela que se atiende.

CR1.4 Las etiquetas, carteles, rótulos y demás materiales de apoyo se elaboran, disponiendo su localización en la floristería, en función de la información a transmitir a la clientela, cerciorándose que se respeta la normativa de consumo relativa a etiquetado de precios y publicidad.

CR1.5 El contacto con la clientela se efectúa, a través de los diferentes canales de comunicación, presencial (visitas, ferias, eventos, entre otros) y no presencial, (telefonía, e-mail, redes sociales, sms, página web, e-commerce, chats, e-newsletters u otros canales digitales) con una información clara y precisa, siguiendo los criterios marcados por la persona responsable.

CR1.6 Las necesidades de la clientela (presupuesto, condiciones de pago, envío a domicilio, entre otros) se identifican para ofrecer los productos y servicios disponibles que mejor se ajusten a sus requerimientos, utilizando técnicas de comercialización precisas y recomendando alternativas de compra, en su caso.

CR1.7 Los medios auxiliares de comercialización y otros canales de comunicación publicitarios (catálogos de trabajos florales físicos o digitales, página web, blog, redes sociales, entre otros soportes de venta de la empresa) se utilizan, con conocimiento de su contenido y funcionamiento.

RP2: Comercializar productos y servicios disponibles, a través de los diferentes canales de comercialización, teniendo en cuenta los planes de actuación y objetivos de la empresa.

CR2.1 Los precios de los productos y/o servicios (decoraciones con flores y/o plantas, decoraciones nupciales, grandes espacios, entre otros) se calculan,

teniendo en cuenta los factores (materias primas, materiales, costes asociados entre otros) que entran a formar parte del precio final, con los márgenes necesarios para garantizar la rentabilidad de la operación de venta, según los criterios y objetivos marcados por la empresa.

CR2.2 Los encargos para enviar a otra localidad a la que no se sirva desde el propio establecimiento se tramitan, siguiendo las pautas de la persona responsable y de las empresas de transmisión floral utilizadas, informando, detalladamente, a la clientela del precio final, recargos y procedimiento empleado.

CR2.3 Los encargos recibidos a través de cualquier canal comercial (online, offline) se anotan, en los correspondientes formularios, con todos los datos necesarios (fecha y requisitos de elaboración y entrega, precio, entre otros) para su ejecución en el taller y posterior entrega a la clientela, respetando la normativa sobre protección de datos de carácter personal aplicable a la clientela y al destinatario.

CR2.4 Las condiciones de venta, descuentos, recargos y alternativas disponibles, se explican a la clientela en los encargos, presenciales o no, con transparencia y claridad, procediendo a la entrega o envío de una copia del albarán y/o factura del encargo efectuado y su posterior envío o recogida del pedido por parte de la clientela.

CR2.5 Las operaciones de cobro en la venta se efectúan, en función del canal utilizado con los medios que la empresa tenga habilitados (efectivo, cheque, tarjetas, medios electrónicos, terminales de telefonía móvil, aplicaciones informáticas específicas, entre otros), garantizando su fiabilidad, seguridad, exactitud y proporcionando los documentos acreditativos de la compra que se ajusten a las indicaciones recibidas de la persona responsable.

CR2.6 El arqueo y cierre de caja se efectúa, detectando posibles desviaciones, descuadres e incidencias y, reportando los documentos y comprobantes a la persona responsable de la contabilidad en ausencia de personal de categoría superior.

CR2.7 El servicio solicitado u operación se efectúa, según las competencias asignadas, cumpliendo la normativa aplicable sobre defensa de los consumidores y usuarios, protección de datos de carácter personal y recurriendo al personal de categoría superior, si fuera necesario.

RP3: Atender el servicio de seguimiento de la clientela, sugerencias, quejas y reclamaciones, según procedimientos para fidelizar a la clientela y mejorar la imagen de calidad de la empresa.

CR3.1 El proceso de seguimiento postventa se establece, a través de los diferentes canales de comunicación determinados en la empresa (telefonía, e-mail, sms, página web, chats, redes sociales, entre otros canales digitales) para mantener la relación con la clientela y ofrecer un servicio de calidad para conseguir su fidelización.

CR3.2 El contacto con la clientela se mantiene en fechas señaladas (onomástica, cumpleaños, aniversario, entre otras), utilizando las herramientas de gestión de seguimiento y los medios y cauces de comunicación previstos por la empresa.

CR3.3 La información necesaria que permita gestionar una incidencia en la atención a la clientela (queja, reclamación o sugerencia) se recaba, amablemente,

presentando posibilidades que faciliten el acuerdo a los criterios establecidos por la empresa y la normativa sobre defensa de los consumidores y usuarios.

CR3.4 Las quejas o reclamaciones se atienden, adoptando una actitud positiva y segura, mostrando interés con propuestas de acuerdo en el ámbito de su responsabilidad, siempre de acuerdo a los criterios que la empresa tenga establecidos para su posterior análisis y mejora del servicio.

CR3.5 La respuesta ante una incidencia (queja, reclamación o sugerencia) se traslada a la persona que la interpone, dando las explicaciones precisas para que se interprete correctamente el mensaje o solicitándole un plazo de espera si se debe consultar al personal de categoría superior, tratando de evitar demoras innecesarias.

CR3.6 Los derechos de las personas consumidoras se aplican, ante una queja o reclamación y aquellas que exceden su responsabilidad, transmitiéndola con prontitud a la persona responsable, siguiendo el procedimiento establecido en la empresa.

Contexto profesional:

Medios de producción:

Bolígrafos. Papel de notas. Calculadora. Sello del establecimiento. Equipos y programas informáticos. Agendas electrónicas. Terminales de punto de venta. Cajas registradoras. Teléfonos fijos y móviles. Aparatos de etiquetado y codificado.

Productos y resultados:

Clientela informada en todo lo concerniente a productos y servicios ofertados en la floristería. Productos y servicios disponibles vendidos a través de los diferentes canales de comercialización. Servicio de seguimiento de la clientela, sugerencias, quejas y reclamaciones atendidos.

Información utilizada o generada:

Tickets de compra. Hojas de reclamaciones. Etiquetas. Libro de caja. Notas de entrega. Hojas y órdenes de pedido. Documentación interna de la empresa. Catálogos en distintos soportes. Folletos. Carteles. Diccionario. Facturas. Albaranes. Formularios de entrega a domicilio. Listados de precios y ofertas. Manuales de transmisión floral. Manuales de uso y cuidados de plantas y flores. Información técnica y de uso de los productos y servicios que se ofertan. Página web de la empresa y correo electrónico. Revistas especializadas. Soportes publicitarios de la empresa y del sector. Tarjetas de crédito/débito. Normativa en materia de comercio. Normativa de prevención de riesgos laborales y de protección medioambiental. Normativa sobre consumo y protección de datos. Plan de reutilización de los materiales y gestión de residuos de la empresa. Documento de protección de datos.

MÓDULO FORMATIVO 1: COORDINACIÓN DE LAS ACTIVIDADES PROPIAS DE EMPRESAS DE FLORISTERÍA

Nivel: 2

Código: MF1468_2

Asociado a la UC: Coordinar las actividades propias de empresas de floristería

Duración: 90 horas

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Aplicar técnicas de organización de limpieza y mantenimiento de las instalaciones, equipos, máquinas y herramientas de una empresa de floristería, describiendo sus condiciones de uso.

CE1.1 Enumerar operaciones de limpieza y mantenimiento de las instalaciones de la empresa de floristería, así como de equipos, máquinas y herramientas empleados en la misma, detallando condiciones de uso de cada una de ellas.

CE1.2 Explicar plan de mantenimiento de equipos y máquinas, indicando anomalías que se pueden dar.

CE1.3 Clasificar operaciones de limpieza y mantenimiento de las instalaciones, equipos, maquinaria y herramientas, atendiendo a su frecuencia de uso.

CE1.4 Indicar residuos que se generan en las operaciones de limpieza y mantenimiento de las instalaciones, equipos, máquinas y herramientas, explicando que se separan según el plan de gestión de residuos de la empresa.

CE1.5 En un supuesto práctico de organización de la limpieza y mantenimiento de instalaciones, equipos, máquinas y herramientas de la floristería:

- Distribuir tareas de limpieza y mantenimiento a lo largo de la jornada laboral, teniendo en cuenta las actitudes y capacidades del personal.*
- Organizar recogida y retirada de residuos, según el plan de gestión de residuos de la empresa.*
- Mantener equipos y maquinaria, según manuales de instrucciones, comunicando posibles anomalías a la persona responsable para su reparación o reposición.*

C2: Aplicar técnicas de organización de actividades propias de un taller de floristería, describiendo dichas tareas y enunciando métodos organizativos.

CE2.1 Enumerar tareas diarias propias del taller de floristería, detallando en qué consiste cada una de ellas y quien las realiza.

CE2.2 Exponer criterios de calidad de materiales recibidos, indicando aspectos a observar.

CE2.3 Explicar protocolo completo de un encargo, desde su solicitud hasta su entrega, detallando criterios a tener en cuenta para ejecutarlos y controlarlos.

CE2.4 Explicar procedimiento de supervisión de trabajos y productos finales, detallando criterios estéticos y económicos a seguir.

CE2.5 Enumerar elementos generados en la elaboración de actividades propias de un taller de floristería que se pueden reutilizar, detallando posibles usos que se les puede dar.

CE2.6 En el supuesto práctico de organización de las tareas del taller de floristería:

- Organizar carga y descarga de materias primas, materiales y productos, teniendo en cuenta su naturaleza y características.*
- Comprobar criterios de calidad de materias primas, materiales y productos recibidos, observando determinados aspectos (apertura de la flor, tallo resistente, ausencia de polen, roturas en materiales no naturales, entre otros).*
- Distribuir el trabajo diario del taller en función de los recursos humanos y materiales disponibles.*
- Organizar encargos, por orden de preferencia, volumen de trabajo y siguiendo criterios de la persona responsable.*

C3: Aplicar técnicas de organización del almacén de materiales, materias primas y productos habituales en floristería, identificando operaciones utilizadas.

CE3.1 Identificar materias primas, materiales y productos presentes habitualmente en el almacén de la floristería, evitando errores durante la preparación de un encargo.

CE3.2 Explicar procedimiento de aprovisionamiento, según necesidades y criterios de organización de un almacén de floristería.

CE3.3 Enumerar documentos necesarios para la realización y recepción de pedidos, explicando su tramitación.

CE3.4 Describir protocolo a seguir en casos de reclamaciones a proveedores por recepción de partidas defectuosas, que no se ajustan a precio, cantidad y/o calidad, explicando posibles soluciones.

CE3.5 Enumerar criterios de almacenamiento de las materias primas y materiales, explicando método de las 5s.

CE3.6 Explicar proceso de inventariado de las existencias del almacén de una floristería, especificando qué datos debe incluir.

CE3.7 En un supuesto práctico de organización de un almacén de floristería:

- Inventariar existencias para controlarlas, anotando datos en el soporte y formato disponible.*

- *Prever materiales y materias primas necesarias para desarrollar el trabajo diario, según volumen de trabajo que se espera.*
- *Pedir suministros de materiales y materias primas, teniendo en cuenta necesidades previstas.*
- *Comprobar albaranes, cotejando que coincide con las notas de entrega de los pedidos efectuados.*
- *Tramitar reclamaciones de materias primas o materiales que no se ajusten al pedido, proponiendo soluciones al proveedor.*
- *Controlar almacenamiento de materias primas, materiales y productos recibidos, aplicando criterios de conservación relativos a su naturaleza, fragilidad, volumen, peso, entre otros y teniendo en cuenta método de las 5s.*

C4: Aplicar técnicas de montaje de salas de exposición de una floristería con fines comerciales, definiendo criterios estéticos y funcionales empleados.

CE4.1 Citar complementos de ambientación en el montaje de salas de exposición en floristerías, especificando los que se utilizan en cada época concreta.

CE4.2 Enumerar estándares de calidad de materiales expuestos, detallando las peculiaridades de cada uno de ellos.

CE4.3 Identificar posibles zonas de exposición en una floristería, especificando criterios estéticos y funcionales aplicables en los montajes.

CE4.4 Identificar campañas comerciales en floristería, indicando qué tipos de flores son las más vendidas en cada campaña comercial.

CE4.5 Describir proceso de etiquetado de productos expuestos, detallando aspectos a tener en cuenta (etiqueta en lugar visible, tamaño de letra y número legible, tarifas detalladas, entre otros).

CE4.6 En un supuesto práctico de montaje de la sala de exposición de una floristería:

- *Analizar espacio disponible para realizar el montaje, midiendo dimensiones de la zona donde se va a exponer.*
- *Instalar complementos de ambientación y decorativos no florales que forman parte del montaje, teniendo en cuenta peso, forma y volumen de cada uno de ellos.*
- *Ubicar artículos que se van a exponer, siguiendo criterios estéticos y funcionales, así como los bocetos correspondientes.*
- *Controlar limpieza, etiquetado, tarifas, necesidades de riego, reposición y acondicionamiento de elementos que forman parte del escaparate y zona de ventas, mediante su observación directa de los mismos.*

C5: Aplicar técnicas de organización del servicio de reparto y mantenimiento de plantas, describiendo criterios a tener en cuenta.

CE5.1 Comprobar carga en el vehículo de transporte, verificando que se ha colocado en el lugar correcto para evitar su deterioro.

CE5.2 Definir ruta de reparto, especificando criterios a tener en cuenta (distancia, pedidos con hora establecida y urgencias).

CE5.3 En un supuesto práctico de servicio de reparto y mantenimiento de plantas:

– Organizar servicio de mantenimiento de plantas, analizando la información facilitada por el profesional que lo proporciona.

– Comprobar información resultante del envío, verificando que todas las notas de entrega están firmadas.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C1 respecto a CE1.5; C2 respecto a CE2.6; C3 respecto a CE3.7; C4 respecto a CE4.6 y C5 respecto a CE5.3.

Otras capacidades:

Demostrar cierta autonomía en la resolución de pequeñas contingencias relacionadas con su actividad.

Emplear tiempo y esfuerzo en ampliar conocimientos e información complementaria.

Mantener una actitud asertiva, empática y conciliadora con los demás demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.

Demostrar interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades de la clientela.

Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa respetando los canales establecidos en la organización.

Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.

Adoptar códigos de conducta tendentes a transmitir el contenido del principio de igualdad.

Contenidos:

1. Infraestructuras e instalaciones de floristería

Zonas de exposición y venta: elementos, características y funcionalidad. Zona de trabajo (taller): elementos, características y funcionalidad. Zona de almacén: elementos, características y funcionalidad. La cámara frigorífica: clases y características. Otras dependencias e instalaciones. Inspección de locales: orden y limpieza. Limpieza y mantenimiento de instalaciones: técnicas aplicadas. Utensilios y productos de limpieza y mantenimiento de instalaciones: características y usos. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Normativa ambiental. Normativa sobre residuos.

2. Mantenimiento de equipos, maquinaria y herramientas de floristería

Equipos y maquinaria para acondicionamiento de flores y plantas: características, utilización y mantenimiento (máquina de «entutorar», máquina para limpiar tallos, cizallas, máquina para cortar tallos, entre otras). Otros equipos: características, utilización y mantenimiento (impresoras/rotuladoras de cintas, entre otros). Vehículos para el transporte de flores y/o plantas: tipos y usos. Herramientas: clasificación, nomenclatura, técnicas de manejo y mantenimiento. Equipos de climatización: características, utilización y mantenimiento. Equipos de riego: características, utilización y mantenimiento. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Normativa ambiental. Normativa sobre residuos.

3. Taller y almacén de floristería

Sistemas de organización: técnicas, protocolos de pedidos y encargos. Sistemas de almacenamiento: técnicas organizativas y de clasificación de materias primas y materiales; inventarios. Inspección visual de las materias primas y materiales de entrada. Técnicas de embalaje, empaquetado y etiquetado. Técnicas de mantenimiento de materias primas y elaboradas. Control del proceso de elaboración de productos y aplicación del servicio. Verificación técnica y artística de productos finales. Normativa de calidad. Los estándares de calidad en productos de floristería. Conceptos de calidad aplicados a las materias primas y materiales empleados y elaborados en la floristería. Control de calidad de los productos. Residuos generados en la floristería: clasificación y tratamiento. Informes y partes de la actividad diaria. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Normativa ambiental. Normativa sobre residuos.

4. Montaje de zonas de exposición en la floristería

El lenguaje comercial de las exposiciones. La zona de exposición como manifestación artística. Composición. Color. Proporción. Tipos de exposición: productos de gran formato, pequeño formato y especiales. Concepción interiorista del espacio. Técnicas constructivas. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Normativa ambiental. Normativa sobre residuos.

Parámetros de contexto de la formación:**Espacios e instalaciones:**

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, accesibilidad universal y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Taller de 4 m² por alumno o alumna.
- Instalación de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con la coordinación de las actividades propias de empresas de floristería, que se acreditará mediante una de las formas siguientes:
 - Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.

– Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 2: CONFECCIÓN DE COMPOSICIONES FLORALES

Nivel: 2

Código: MF1469_2

Asociado a la UC: Confeccionar composiciones florales

Duración: 210 horas

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Aplicar técnicas de confección de composiciones florales de distinta tipología en recipientes y atadas, identificando y describiendo materiales, técnicas de montaje y cánones artísticos para la elaboración de dichas composiciones.

CE1.1 Describir técnicas de montaje de soportes, recipientes, bases, estructuras, teniendo en cuenta el tipo de composición a realizar.

CE1.2 Identificar material natural y no natural, especificando sus características físicas y aplicaciones.

CE1.3 Citar sistemas de secado, describiendo el procedimiento que se lleva a cabo en cada uno de ellos (seco, preservado y liofilizado).

CE1.4 Describir técnicas de elaboración, formas y estilos de las composiciones florales, teniendo en cuenta la ocasión o destino, la demanda y la ubicación final.

CE1.5 Describir formas y técnicas de empaquetar y presentar composiciones florales y productos sin elaborar, especificando criterios estéticos a tener en cuenta.

CE1.6 Indicar residuos que se generan en la confección de composiciones florales, explicando que se separan según el plan de gestión y reutilización de materiales y residuos de la empresa.

CE1.7 En un supuesto práctico de confección de composiciones florales naturales o artificiales, en recipientes o atadas:

– *Seleccionar, de entre los dados, materiales y materias primas naturales y no naturales según la composición a elaborar y atendiendo a su idoneidad cualitativa, cuantitativa y estética.*

– *Seleccionar soportes, recipientes, bases o estructuras, preparándolos según la composición a elaborar.*

- *Aplicar técnicas de montaje y cánones artísticos a la composición, ajustándose a los resultados exigidos.*

CE1.8 En un supuesto práctico de empaquetado de flores o composiciones florales:

- *Seleccionar la textura, color y forma de sujeción del envoltorio, teniendo en cuenta el tipo de flores, estilo compositivo o función de la composición floral a empaquetar.*
- *Seleccionar tamaño del envoltorio, teniendo en cuenta las dimensiones de las flores o composición floral.*
- *Presentar composición, envolviéndola y empaquetándola, con criterios estéticos y precisión técnica.*

C2: Elaborar composiciones funerarias y conmemorativas, describiendo el proceso y las técnicas aplicadas.

CE2.1 Describir usos y costumbres del empleo de las flores en funerales, sepelios y otros actos conmemorativos religiosos o civiles, especificando flores más frecuentes según la época del año y tipo de celebración.

CE2.2 Identificar materias primas disponibles en el mercado, teniendo en cuenta la época del año, destinadas a composiciones florales funerarias y conmemorativas.

CE2.3 Listar técnicas y bases que se emplean para las composiciones florales funerarias, detallando características más relevantes de cada una de ellas.

CE2.4 Describir estilos y tendencias de las composiciones funerarias, especificando técnicas y criterios artísticos aplicados a cada uno de ellos.

CE2.5 Enumerar elementos generados en la elaboración de composiciones funerarias y conmemorativas que se pueden reutilizar, detallando posibles usos que se les puede dar.

CE2.6 En un supuesto práctico de realización de composiciones funerarias:

- *Seleccionar recipientes y bases, en función de la composición a elaborar.*
- *Seleccionar materias primas florales y no florales, atendiendo a la disponibilidad y a criterios estéticos.*
- *Bocetar decoración funeraria o conmemorativa, mostrando la forma, técnica y materiales a utilizar.*
- *Elaborar composición funeraria o conmemorativa, aplicando técnicas de pinchado, alambrado y/o, atado según se requiera.*

CE2.7 En un supuesto práctico de confección de cintas:

- Seleccionar técnica de impresión o rotulación, teniendo en cuenta el material sobre el que se va a imprimir o rotular.*
- Seleccionar tipo de cinta a emplear, en función del tipo de composición.*
- Transcribir texto a cintas, comprobando ortografía y coincidencia con la nota de encargo.*

C3: Elaborar composiciones nupciales, describiendo proceso y técnicas aplicadas.

CE3.1 Describir usos y costumbres del empleo de las flores en celebraciones nupciales, especificando qué flores son las más frecuentes según la época del año y tipo de celebración.

CE3.2 Caracterizar el ramo nupcial, teniendo en cuenta la fisionomía de los contrayentes, vestido, tipo y temática de la celebración y su emplazamiento.

CE3.3 Listar tipos de eventos nupciales, detallando características más relevantes de cada uno de ellos.

CE3.4 Describir técnicas de montaje, recipientes, bases y envoltorios, indicando cuales son los más indicados para distintos tipos de composiciones nupciales.

CE3.5 Identificar materias primas disponibles en el mercado, teniendo en cuenta la época del año, destinadas a composiciones nupciales.

CE3.6 Describir estilos de composiciones florales para decoración en vehículos, altares y/o espacios destinados para celebraciones nupciales, especificando técnicas de instalación.

CE3.7 Describir estilos y tendencias de ramos para celebraciones nupciales, bodas de plata, entre otras, especificando técnicas y criterios artísticos aplicados a cada uno de ellos.

CE3.8 Enumerar elementos generados en la elaboración de composiciones nupciales que se pueden reutilizar, detallando posibles usos que se les puede dar.

CE3.9 En un supuesto práctico de elaboración de distintos tipos de ramos nupciales:

- Seleccionar materiales, preparándolos en función del ramo establecido.*
- Bocetar ramos, mostrando forma, técnica, tamaño y materiales a utilizar.*
- Elaborar ramos, aplicando las técnicas y cánones artísticos establecidos.*
- Preparar ramos para su entrega, transportándolos en medios climatizados, si es necesario por la época del año.*

CE3.10 En un supuesto práctico de elaboración de composiciones nupciales:

- Identificar características físicas más sobresalientes del espacio o elemento a decorar (sala, altar, vehículo, entre otros), observando previamente el espacio o elemento a decorar.*
- Bocetar decoración del espacio o elemento a decorar, mostrando forma, tamaño, técnica y materiales a utilizar.*
- Seleccionar materiales necesarios para la ornamentación, preparándolos en función de la composición nupcial a confeccionar.*
- Ornamentar espacio o elemento a decorar, aplicando técnicas y criterios estéticos específicos.*

C4: Montar escaparates de floristerías con fines comerciales, definiendo los criterios estéticos y funcionales empleados.

CE4.1 Citar complementos de ambientación más usuales en el montaje de escaparates, especificando los que se utilizan en cada época concreta.

CE4.2 Enumerar campañas comerciales en floristería, indicando fechas en las que tienen lugar y describiendo usos y costumbres del empleo de flores.

CE4.3 Citar criterios estéticos y funcionales, relacionándolos con su aplicación en los montajes realizados.

CE4.4 Interpretar bocetos para el montaje de escaparates, analizando la información que proporciona el dibujo.

CE4.5 Describir proceso de control de calidad y supervisión de los artículos expuestos, aplicando medidas correctoras, en caso necesario.

CE4.6 Enumerar elementos generados en el montaje y desmontaje de escaparates de floristerías que se pueden reutilizar, detallando posibles usos que se les puede dar.

CE4.7 En un caso supuesto práctico de montaje de un escaparate de una floristería:

- Analizar espacio disponible para realizar el montaje, midiendo las dimensiones del escaparate.*
- Instalar complementos de ambientación y decorativos no florales que forman parte del montaje, teniendo en cuenta el peso, forma y volumen de cada uno de ellos.*
- Ubicar artículos a exponer, siguiendo criterios estéticos y funcionales, así como los bocetos correspondientes.*
- Controlar limpieza, etiquetado, tarifas, necesidades de riego, reposición y acondicionamiento de los elementos que forman parte del escaparate y zona de ventas, mediante su observación directa.*

C5: Elaborar bocetos y composiciones florales relacionadas con eventos especiales de carácter tradicional, fiestas populares, actos religiosos y fechas especiales, describiendo proceso y técnicas aplicadas.

CE5.1 Describir usos y costumbres del empleo de las flores en tradiciones, fiestas populares, onomásticas relevantes y eventos especiales, enumerando dichos eventos y fechas en las que tienen lugar.

CE5.2 Identificar materias primas disponibles en mercado, en función de la época del año, destinadas a composiciones florales relacionadas con eventos especiales.

CE5.3 Listar técnicas y bases que se emplean para las composiciones florales relacionadas con eventos especiales, detallando características más relevantes de cada una de ellas.

CE5.4 Describir estilos y tendencias de las composiciones florales relacionadas con eventos especiales, especificando técnicas y criterios artísticos aplicados a cada uno de ellos.

CE5.5 Explicar técnicas específicas para las ornamentaciones de grandes espacios con composiciones vinculadas a fiestas religiosas, detallando características más relevantes de cada una de ellas.

CE5.6 Enumerar elementos generados en la elaboración de bocetos y composiciones florales relacionadas con eventos especiales de carácter tradicional, fiestas populares, actos religiosos y fechas especiales que se pueden reutilizar, detallando posibles usos que se les puede dar.

CE5.7 En un supuesto práctico de elaboración de composiciones para ornamentaciones especiales y su instalación:

- Escoger elementos simbólicos, teniendo en cuenta las características del trabajo.*
- Bocetar elemento o pieza a decorar (paso religioso, carroza, escenario, entre otros), atendiendo a la disponibilidad de materias primas y materiales.*
- Elaborar composición, aplicando técnicas específicas según tradiciones o modas.*

C6: Ornamentar un espacio predefinido, identificando e interpretando las partes de un proyecto de decoración de grandes espacios o estancias determinadas con flores, verdes de corte y plantas, entre otros elementos.

CE6.1 Describir usos y costumbres del empleo de flores, especificando cuales son para decoraciones de interior y de exterior.

CE6.2 Identificar estilos de decoración de interior y exterior, especificando características de cada estilo.

CE6.3 Identificar partes de un proyecto de decoración floral de grandes espacios, interpretando información que contiene.

CE6.4 Bocetar distintos tipos de composiciones para decoraciones de interior y exterior con flores, teniendo en cuenta tipo de espacio o estancia.

CE6.5 Describir variedades de flores y elementos vegetales, materiales y técnicas, teniendo en cuenta tipo de espacio, evento o celebración.

CE6.6 Enumerar elementos generados en la ornamentación de un espacio predefinido que se pueden reutilizar, detallando posibles usos que se les puede dar.

CE6.7 En un supuesto práctico de ornamentación floral de espacios, siguiendo un proyecto dado:

- Interpretar planos del proyecto, analizando información que contiene y replanteando elementos decorativos y composiciones florales.*
- Cuantificar cantidad de flores, verdes de corte, bases y estructuras, material auxiliar y otros elementos vegetales, teniendo en cuenta el tipo de composición a elaborar.*
- Elaborar composiciones florales del proyecto «in situ», aplicando técnicas y cánones artísticos establecidos.*

CE6.8 En un supuesto práctico de ornamentación floral de espacios que no requiera proyecto:

- Analizar espacio o sala, estudiando sus dimensiones y estilo arquitectónico.*
- Bocetar ornamentación del espacio o sala, atendiendo a la disponibilidad de materias primas y a las limitaciones impuestas por el espacio determinado, tipo de evento y época del año.*
- Replantar composiciones florales y trabajos de decoración, comprobando que sus dimensiones y ubicación se corresponde con lo bocetado.*
- Elaborar composiciones del boceto «in situ», aplicando técnicas y cánones artísticos establecidos.*

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C1 respecto a CE1.7 y CE1.8; C2 respecto a CE2.6 y CE2.7; C3 respecto a CE3.9 y CE3.10; C4 respecto a CE4.7; C5 respecto a CE5.7 y C6 respecto a CE6.7 y CE6.8.

Otras capacidades:

Demostrar cierta autonomía en la resolución de pequeñas contingencias relacionadas con su actividad.

Emplear tiempo y esfuerzo en ampliar conocimientos e información complementaria.

Mantener una actitud asertiva, empática y conciliadora con los demás demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.

Demostrar interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades de la clientela.

Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa respetando los canales establecidos en la organización.

Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.

Adoptar códigos de conducta tendentes a transmitir el contenido del principio de igualdad.

Contenidos:

1. Materias primas naturales en floristería

Nociones de anatomía y fisiología vegetal. Especies y variedades comerciales de plantas y flores. Plantas y elementos vegetales: nombre común y científico, descripción, temporadas de comercialización y venta. Flor de corte: nombre común y científico, descripción, necesidades de mantenimiento, temporadas de comercialización y venta. Flores y plantas secas, liofilizadas o preservadas: tipos y características. Técnicas constructivas y procesos de conservación. Normativa sobre salud laboral y prevención de riesgos. Normativa ambiental. Normativa sobre residuos. Normativa de calidad.

2. Materias primas y materiales no naturales en floristería

Flores y plantas artificiales: tipos y materiales. Flores y plantas secas, liofilizadas o preservadas: tipos y características. Técnicas constructivas y procesos de conservación. Tipología de los materiales utilizados en floristería (cerámica, cristal, plástico, tela, tierra y gel decorativo, entre otros): características y aplicaciones. Texturas, formas y carácter de los materiales. Materiales auxiliares (esponjas sintéticas, probetas, alambres, pegamentos para flores, siliconas, cintas para forrar, entre otros): características y aplicaciones. Normativa sobre salud laboral y prevención de riesgos. Normativa ambiental. Normativa sobre residuos. Normativa de calidad.

3. Conceptos artísticos y estéticos en floristería

Evolución histórica. Estilos artísticos y compositivos. Teoría del color. Técnicas compositivas. Espacio, perspectiva y profundidad. Simetría y asimetría. Proporción. Equilibrio, movimiento y ritmo. Acento, énfasis y punto de luz. Normativa sobre salud laboral y prevención de riesgos. Normativa ambiental. Normativa sobre residuos. Normativa de calidad.

4. Técnicas compositivas y constructivas para la composición floral

Técnicas de construcción: atado, alambrado, forrado, pinchado, pegado, entre otras. Formas de creación floral. Ramos de mano: tipos y técnicas de elaboración. Composiciones de flor pinchada: tipos y técnicas de elaboración. Envoltorio: métodos y técnicas. Normativa sobre salud laboral y prevención de riesgos. Normativa ambiental. Normativa sobre residuos. Normativa de calidad.

5. Elaboración de composiciones florales especiales

Composiciones nupciales: tipología y técnicas compositivas, criterios estéticos y técnicas de mantenimiento. Composiciones funerarias: tipología, técnicas compositivas y criterios estéticos. Composiciones para eventos especiales: tipología, técnicas compositivas y criterios estéticos. Composiciones para grandes espacios: interpretación y realización de bocetos, técnicas compositivas y constructivas y criterios estéticos. Normativa sobre salud laboral y prevención de riesgos. Normativa ambiental. Normativa sobre residuos. Normativa de calidad.

6. Montaje de escaparates de floristería

El lenguaje comercial del escaparate. El escaparate como manifestación artística. Composición. Color. Proporción. Tipos de escaparates. Tipos de exposición: productos de gran formato, pequeño formato y especiales. Concepción interiorista del espacio. Elementos básicos del escaparate. Materiales para escaparates. Iluminación del escaparate. Técnicas constructivas de escaparates. Normativa sobre salud laboral y prevención de riesgos. Normativa ambiental. Normativa sobre residuos. Normativa de calidad.

Parámetros de contexto de la formación:

Espacios e instalaciones:

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, accesibilidad universal y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Taller de 4 m² por alumno o alumna.
- Instalación de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con la confección de composiciones florales, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:
 - Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
 - Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 3: CONFECCIÓN DE COMPOSICIONES CON PLANTAS NATURALES Y/O ARTIFICIALES

Nivel: 2

Código: MF1470_2

Asociado a la UC: Confeccionar composiciones con plantas naturales y/o artificiales

Duración: 120 horas

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Confeccionar composiciones con plantas naturales, describiendo características de las plantas, técnicas de montaje y cánones artísticos aplicados.

CE1.1 Clasificar plantas por familia, género, especie, variedad, origen y requisitos fisiológicos, examinando características de cada planta: textura de hojas, limbo, ápice, contorno, color, proporción, entre otras.

CE1.2 Citar estilos compositivos en los trabajos con plantas, describiendo técnicas constructivas a aplicar en cada caso.

CE1.3 Listar elementos orgánicos e inorgánicos que intervienen en una composición con plantas, observando texturas, colores, formas y tamaños.

CE1.4 Clasificar recipientes, bases y estructuras para la elaboración de composiciones con plantas naturales, atendiendo a textura, forma y tamaño.

CE1.5 Describir estilos y cánones artísticos en la elaboración de composiciones con plantas naturales y/o preservadas, teniendo en cuenta ocasión o destino, la demanda concreta y ubicación final.

CE1.6 Clasificar sustratos y drenajes para plantas naturales de interior y exterior, atendiendo a sus características físicas y químicas y a los requerimientos hídricos de las plantas.

CE1.7 Enumerar formas de empaquetar y/o envolver plantas naturales de forma individual y en composición, describiendo texturas y colores de papeles, telas, entre otras.

CE1.8 Enumerar elementos generados en la confección de composiciones con plantas naturales que se pueden reutilizar, detallando posibles usos que se les puede dar.

CE1.9 En un supuesto práctico de confección de composiciones con plantas naturales de interior:

- Seleccionar recipiente, cantidad de planta natural de interior a utilizar y elementos de complemento orgánicos e inorgánicos, teniendo en cuenta el tipo de composición a elaborar.*
- Seleccionar sustratos y drenajes para plantas de interior, atendiendo a sus características físicas y químicas y a los requerimientos hídricos de las plantas.*
- Seleccionar estilo compositivo, proporciones, texturas, colores, formas y tamaños para la realización de la composición, teniendo en cuenta ocasión o destino, demanda concreta y ubicación final.*
- Confeccionar composiciones con plantas naturales de interior, aplicando materiales seleccionados, técnicas establecidas y cánones artísticos, ajustándose a los resultados exigidos.*

CE1.10 En un supuesto práctico de empaquetado de plantas, en presentación individual y composiciones de plantas naturales:

- Seleccionar textura, color y forma de sujeción del envoltorio, teniendo en cuenta el tipo planta y estilo de la composición.*
- Seleccionar tamaño del envoltorio, teniendo en cuenta dimensiones de la planta o composición con plantas naturales.*

- *Presentar composición con plantas naturales, envolviéndola y empaquetándola con criterios estéticos y precisión técnica.*

C2: Confeccionar composiciones con plantas artificiales, describiendo características de las plantas, técnicas de montaje y cánones artísticos aplicados.

CE2.1 Enumerar herramientas que se emplean en composiciones con plantas artificiales, seleccionándolas y clasificándolas por formas, tamaños y función.

CE2.2 Diferenciar soportes, recipientes, bases y estructuras para la elaboración de composiciones con plantas artificiales, contrastando sus texturas, formas, tamaños y características (ambientales, humedad, polvo y sol, entre otras).

CE2.3 Clasificar plantas artificiales, atendiendo a sus formas, tamaños, texturas y colores para su posterior empleo en composición.

CE2.4 Citar estilos compositivos en los trabajos con plantas artificiales, teniendo en cuenta ocasión o destino, demanda concreta y ubicación final.

CE2.5 Describir técnicas constructivas aplicadas en la elaboración de composiciones con plantas artificiales, teniendo en cuenta recipientes, bases, estructuras y elementos vegetales y no vegetales complementarios.

CE2.6 Enumerar formas de empaquetar y/o envolver plantas artificiales, de forma individual y en composición, describiendo texturas y colores de papeles, telas, entre otras.

CE2.7 Enumerar elementos generados en la confección de composiciones con plantas artificiales que se pueden reutilizar, detallando posibles usos que se les puede dar.

CE2.8 En un supuesto práctico de realización de composiciones con plantas artificiales:

- *Seleccionar recipiente, cantidad de plantas y elementos de complemento orgánicos e inorgánicos, teniendo en cuenta tipo de composición a elaborar.*
- *Seleccionar estilo compositivo, proporciones, texturas, colores, formas y tamaños para la realización de la composición, teniendo en cuenta ocasión o destino, demanda concreta y ubicación final.*
- *Confeccionar una composición con plantas artificiales, aplicando materiales seleccionados, herramientas específicas, técnicas establecidas y cánones artísticos, ajustándose a los resultados exigidos.*

CE2.9 En un supuesto práctico de empaquetado de plantas, de forma individual y/o composiciones de plantas artificiales:

- *Seleccionar textura, color y forma de sujeción del envoltorio, teniendo en cuenta tipo planta y estilo de la composición.*

- *Seleccionar tamaño de envoltorio, teniendo en cuenta dimensiones de la planta o composición con plantas artificiales.*
- *Presentar composiciones con plantas artificiales, envolviéndolas y empaquetándolas con criterios estéticos y precisión técnica.*

C3: Confeccionar composiciones para la ornamentación de un espacio con plantas naturales y/o artificiales, describiendo técnicas aplicadas e interpretando, en su caso, la documentación de un proyecto de decoración.

CE3.1 Analizar dimensiones, estilo arquitectónico, iluminación y posibilidades para la ornamentación de una sala determinada, con plantas naturales y/o artificiales, estudiando la información obtenida mediante la observación directa del espacio a decorar.

CE3.2 Identificar estilos arquitectónicos, especificando características de cada uno de ellos y seleccionando plantas acordes con esos estilos.

CE3.3 Identificar partes de un proyecto de decoración de grandes espacios, interpretando información que contiene.

CE3.4 Describir plantas naturales y/o artificiales, bases o recipientes y sistemas técnicos necesarios para cada tipo de espacio, evento o celebración.

CE3.5 Enumerar elementos generados en la confección de composiciones para la ornamentación de un espacio con plantas naturales y/o artificiales que se pueden reutilizar, detallando posibles usos que se les puede dar.

CE3.6 En un supuesto práctico de ornamentación con plantas naturales y/o artificiales de espacios, siguiendo un proyecto dado:

- *Descargar mercancías, materias primas, composiciones realizadas, transportándolas al lugar de trabajo.*
- *Interpretar planos del proyecto, analizando información que contiene y replanteando elementos decorativos no florales y composiciones con plantas.*
- *Cuantificar cantidad de plantas, bases, estructuras, entre otras, necesarias para composiciones «in situ», teniendo en cuenta tipo de composición a elaborar.*
- *Confeccionar «in situ» composiciones de plantas incluidas en el proyecto que así lo requieran, aplicando técnicas y cánones artísticos establecidos.*

CE3.7 En un supuesto práctico de ornamentación de espacios que no requiera proyecto:

- *Descargar mercancías, materias primas, composiciones realizadas, transportándolas al lugar de trabajo.*
- *Analizar espacio o sala, estudiando sus dimensiones y estilo arquitectónico.*

- Bocetar composiciones de plantas para ornamentación del espacio o sala, atendiendo a la disponibilidad de materias primas, limitaciones impuestas por el espacio determinado, tipo de evento y época del año.
- Replantar composiciones con plantas, comprobando que sus dimensiones y ubicación así se corresponden con lo bocetado.
- Elaborar composiciones del boceto «in situ», aplicando técnicas y cánones artísticos establecidos.

C4: Definir proceso de mantenimiento de plantas naturales y artificiales, de forma individual, en composición o en ornamentaciones de interiores y/o exteriores.

CE4.1 Identificar plantas naturales de interior y exterior, en función de su disponibilidad en el mercado, describiendo cuidados a aplicar, atendiendo a su estado de desarrollo.

CE4.2 Enumerar formas de plantación y de crecimiento de las plantas de interior y exterior, detallando pasos a seguir para su ejecución.

CE4.3 Describir patologías de las plantas naturales, especificando sintomatología característica.

CE4.4 Enumerar productos fitosanitarios y abonos de uso doméstico, explicando su empleo para acelerar el crecimiento y combatir patologías de las plantas de interior y exterior.

CE4.5 Describir causas del deterioro de las plantas preservadas y/o artificiales, detallando formas de restablecer su estética (aplicando productos específicos, reponiendo producto, entre otras).

CE4.6 Enumerar elementos generados en el proceso de mantenimiento de plantas naturales y artificiales que se pueden reutilizar, detallando posibles usos que se les puede dar.

CE4.7 En un supuesto práctico de aplicación de productos fitosanitarios en plantas naturales, teniendo en cuenta tipo de plaga y/o enfermedad, tipo de planta y condiciones ambientales, entre otros:

- *Identificar plaga y/o enfermedad, mediante observación directa de las plantas naturales.*
- *Seleccionar producto a aplicar entre los disponibles, teniendo en cuenta tipo de plaga y/o enfermedad, tipo de planta y condiciones ambientales, entre otros.*
- *Calcular dosis de producto a aplicar, siguiendo indicaciones de la etiqueta del producto y teniendo en cuenta número de plantas a tratar y su desarrollo.*
- *Preparar el equipo de tratamiento, mezclando y/o diluyendo las cantidades indicadas en las etiquetas de los productos.*

- *Aplicar tratamiento fitosanitario, distribuyéndolo sobre la vegetación, siguiendo recomendaciones indicadas en la etiqueta del producto y colocándose el equipo de protección individual (EPI).*
- *Limpiar equipo de tratamiento, finalizada la aplicación, vaciando el depósito y aplicando aire o agua, según sea necesario.*
- *Clasificar residuos generados, según su naturaleza para ser almacenados o eliminados según el plan de gestión de residuos de la empresa.*

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C1 respecto a CE1.9 y CE1.10; C2 respecto a CE2.8 y CE2.9; C3 respecto a CE3.6 y CE3.7 y C4 respecto a CE4.7.

Otras capacidades:

Demostrar cierta autonomía en la resolución de pequeñas contingencias relacionadas con su actividad.

Emplear tiempo y esfuerzo en ampliar conocimientos e información complementaria.

Mantener una actitud asertiva, empática y conciliadora con los demás, demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.

Demostrar interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades de la clientela.

Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa, respetando los canales establecidos en la organización.

Cuidadoso en el manejo de envoltorios frágiles, voluminosos.

Hábil en el reparto y la ubicación en el espacio para transportar.

Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.

Adoptar códigos de conducta tendentes a transmitir el contenido del principio de igualdad.

Contenidos:

1. Materias primas usadas en composiciones con plantas naturales y/o artificiales

Sistemática. Género, especies y variedades comerciales de planta natural: identificación y características, según su morfología y familia botánica. Requerimientos fisiológicos de las plantas naturales: luz, temperatura, humedad y riego, entre otros. Anomalías en el desarrollo de las plantas naturales: plagas, enfermedades y fisiopatías más comunes. Plantas preservadas y secas. Tipos y características. Plantas artificiales. Materiales, tipos y características. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Normativa ambiental. Equipo de protección individual (EPI).

2. Sustratos, fertilizantes, productos fitosanitarios y sistemas de riego y drenaje

Sustratos: tipos, características, utilización y manejo de mezclas. Abonos químicos y ecológicos: tipos, usos y manejo. Productos fitosanitarios de uso doméstico: químicos y

ecológicos (insecticidas, acaricidas, fungicidas y combinados). Usos y manejo. Riego y drenaje: sistemas, instalación y manejo. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Normativa ambiental. Normativa sobre uso de productos fitosanitarios de uso doméstico. Normativa sobre residuos. Normativa de calidad. Equipo de protección individual (EPI).

3. Herramientas y materiales para composiciones con plantas naturales y/o artificiales

Herramientas utilizadas en las composiciones con plantas: plantadores, tijera de poda, cuchillo de florista, cuchillo de hoja larga, alicate, entre otras. Recipientes según tipología y naturaleza del material: cestas, cerámica, cristal, plástico, entre otros. Características y aplicaciones. Estructuras de sostén para composiciones determinadas: terrarios y jardines verticales o con volumen, entre otras. Materiales auxiliares: esponjas sintéticas, alambres, pegamentos, siliconas y ramajes, entre otros. Características y aplicaciones. Elementos decorativos usados en composiciones con plantas naturales y/o artificiales: tierras de colores, geles o piedras decorativas, corazones, etiquetas y peluches, musgos y líquenes, entre otros. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Normativa ambiental. Normativa sobre residuos. Normativa de calidad. Equipo de protección individual (EPI).

4. Cánones artísticos y criterios estéticos

Conceptos de dibujo. Bocetos. Representación plana (base y alzado). Interpretación y ejecución de planos. Elementos de composición: línea, forma, espacio, color y textura. Manejo del color y del volumen de las plantas a utilizar. Principios de diseño: equilibrio, proporción y escala, movimiento, ritmo y profundidad, dominancia y punto focal, expresión y armonía. Composiciones para estancias determinadas: interpretación y realización de bocetos. Estudios del espacio según el evento o celebración y características medioambientales: orientación, temperatura, humedad relativa, entre otras. Composiciones para grandes espacios, según el evento o celebración. Diferencias ambientales entre espacios exteriores e interiores. Análisis del espacio y las proporciones. Bocetos. Planificación del montaje. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Normativa ambiental. Normativa sobre residuos. Normativa de calidad. Equipo de protección individual (EPI).

5. Técnicas compositivas y constructivas para la composición con plantas naturales y/o artificiales

Elección y preparación del recipiente, según su forma, color y textura. Uso de hidrojardineras, jardineras verticales, entre otros recipientes para composiciones con plantas. Plantación, trasplante y división como técnicas básicas previas a la elaboración de una composición. Elección de las plantas según las características de la composición: composición para regalo, diferentes ajardinamientos, ambientación para un evento, entre otras. Elección y preparación del sustrato y drenaje. Uso de elementos estructurales, si fuera necesario: mallas, bridas, alambres, ramajes, entre otros. Riego de la composición, en caso necesario. Uso de la esponja sintética, si fuera necesario: calidades, tipos y técnicas de colocación. Técnicas de insertado y pegado en esponja y uso. Elección de elementos decorativos para la composición. Aplicación de técnicas básicas de empaquetado y presentación. Materiales de empaquetado y envoltura: cajas, celofán, tejidos naturales y artificiales, cintas y rafia, alambres decorativos, etiquetado, entre otros. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Normativa ambiental. Normativa sobre residuos. Normativa de calidad. Equipo de protección individual (EPI).

Parámetros de contexto de la formación:**Espacios e instalaciones:**

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, accesibilidad universal y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Taller de 4 m² por alumno o alumna.
- Instalación de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con la confección de composiciones con plantas naturales y/o artificiales, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 4: TÉCNICAS DE COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE LA EMPRESA DE FLORISTERÍA**Nivel: 2****Código: MF1471_2****Asociado a la UC: Comercializar productos y servicios de la empresa de floristería****Duración: 120 horas****Capacidades y criterios de evaluación:**

C1: Explicar protocolo de información a la clientela, describiendo las normas y criterios internos establecidos.

CE1.1 Enumerar normas y criterios internos de atención a la clientela, describiendo lo relativo al vestuario y presencia física.

CE1.2 Explicar protocolo de atención a la clientela, detallando aspectos relacionados con la cortesía, comprensión, capacidad de respuesta, credibilidad y trato personalizado.

CE1.3 Enumerar nombres científicos de flores y plantas, técnicas de creación, materiales específicos, entre otros, utilizando un lenguaje comprensible y asequible a la clientela que se está atendiendo.

CE1.4 Describir procedimiento de elaboración de etiquetas, rótulos y demás materiales de apoyo, así como su ubicación, teniendo en cuenta normativa de consumo relativa a etiquetado de precios y publicidad.

CE1.5 Citar canales de comunicación con la clientela, describiendo características de cada uno de ellos, así como ventajas e inconvenientes.

CE1.6 Describir técnicas de comercialización para atender a la clientela, destacando la recomendación de alternativas de compra.

CE1.7 En un supuesto práctico de información a la clientela:

- Seleccionar medios auxiliares de comercialización para informar a la clientela, (catálogos de trabajos florales físicos o digitales, página web, blog, redes sociales, entre otros soportes de comercialización de la empresa), demostrando conocimiento de su contenido y funcionamiento.*
- Orientar a la clientela sobre la petición de compra, proponiéndole alternativas que se ajusten a sus requerimientos.*
- Transcribir texto de la tarjeta o sobre que acompaña al encargo, comprobando ortografía y coincidencia con la nota de encargo.*
- Cumplimentar albarán de encargo, anotando datos necesarios para ejecutarlo.*
- Anotar en agenda o cursar el pedido, teniendo en cuenta momento en el que se tiene que servir.*
- Calcular importe del encargo, teniendo en cuenta el destino.*
- Emitir justificante de pago, comprobando que el importe cobrado corresponde con el calculado.*

CE1.8 En un supuesto práctico de realización de un presupuesto básico para un acto social:

- Averiguar ntencionalidad de la supuesta clientela en cuanto a la envergadura de la ornamentación a realizar, informándose a través del canal de comunicación seleccionado.*
- Determinar estilos de las composiciones florales y su ubicación en la sala o espacio donde se va a desarrollar el acontecimiento, analizando la información recabada.*
- Asesorar a la supuesta clientela sobre las posibilidades de ornamentación de otros espacios en el entorno a decorar, proporcionándole alternativas que se ajusten a sus necesidades.*

- *Informar sobre modelos de ramos de protocolo, aconsejando según el estilo, personalidad e indumentaria de la persona a la que vaya destinado.*
- *Elaborar presupuesto sobre elementos básicos a contratar, detallando todos y cada uno de los conceptos.*

CE1.9 En un supuesto práctico de realización de un presupuesto básico para una celebración nupcial:

- *Recabar información de la clientela, en cuanto a la envergadura de la ornamentación a realizar y el tipo de celebración, entre otros, a través del canal de comunicación seleccionado.*
- *Determinar estilo de las composiciones florales y su ubicación en la sala o espacio donde se va a desarrollar la celebración, analizando la información recabada.*
- *Asesorar a la supuesta clientela sobre las posibilidades de ornamentación de otros espacios en el entorno a decorar (hall de hotel, domicilio, jardín, piscina, vehículo, restaurante, puerta de la iglesia, entre otros), proporcionándole alternativas que se ajusten a sus necesidades.*
- *Informar sobre modelos de ramos nupciales, aconsejando según estilo, personalidad e indumentaria de la persona a la que vaya destinado.*
- *Ofrecer complementos florales que pueden utilizarse en celebraciones nupciales (diademas, canastillas, prendidos, adorno para coches, entre otros.), informando sobre sus características, materiales, técnicas de elaboración, precios, entre otros.*
- *Elaborar un presupuesto sobre elementos básicos a contratar, detallando todos y cada uno de los conceptos.*

C2: Determinar proceso para completar la comercialización de un producto o servicio de la empresa de floristería, describiendo servicios y productos ofertados.

CE2.1 Calcular precio de una composición floral o con plantas, teniendo en cuenta cantidades de materias primas y materiales a utilizar, así como los costes asociados, entre otros.

CE2.2 Describir procedimiento para enviar encargos, a través de empresas de transmisión floral, especificando información a dar a la clientela.

CE2.3 Enumerar datos a recopilar para cursar un encargo recibido, teniendo en cuenta la normativa de protección de datos aplicable a la clientela y destinatario.

CE2.4 Enumerar medios de pago o cobro (efectivo, cheque, tarjeta, medios electrónicos, terminales de telefonía móvil, aplicaciones informáticas específicas, entre otros), detallando su fiabilidad, seguridad y exactitud, entre otros.

CE2.5 Explicar procedimiento de arqueo y cierre de caja, detallando ingresos, gastos, posibles incidencias y documentación a cumplimentar.

CE2.6 Conocer normativa sobre defensa de los consumidores y usuarios y sobre protección de datos, destacando aquellos aspectos que hacen referencia a derechos de los consumidores.

CE2.7 En un supuesto práctico de cálculo del precio final de una composición y etiquetado:

- Determinar limporte de cada elemento principal de la composición, calculando cantidades a utilizar.*
- Identificar elementos auxiliares que forman parte de la composición, valorando su importe.*
- Estimar tiempo necesario para su confección, calculando su importe*
- Calcular precio final del producto, teniendo en cuenta todas las variables que intervienen en su composición.*
- Etiquetar producto, rotulando de acuerdo con la normativa legal y los procedimientos definidos por la empresa.*

CE2.8 En un supuesto práctico de arqueo y cierre de caja:

- Registrar entradas en efectivo, cheques, tarjeta, medios electrónicos, terminales de telefonía móvil, aplicaciones informáticas específicas, entre otros, mediante su documentación acreditativa.*
- Registrar pagos de proveedores por caja del día y gastos varios, recabando la información de las facturas pagadas.*
- Complimentar parte de caja correspondiente, detectando posibles incidencias y comunicándolo a la persona responsable.*

C3: Aplicar proceso de seguimiento de la clientela, describiendo técnicas de resolución de conflictos y reclamaciones.

CE3.1 Enumerar servicios postventa en la empresa de floristería, destacando su importancia y significado en los procesos comerciales.

CE3.2 Describir métodos de fidelización de la clientela, empleando medios y cauces de comunicación previstos (correo electrónico, correo postal, mensajería, obsequio, entre otros).

CE3.3 Identificar naturaleza de los conflictos y reclamaciones, detallando las técnicas para prevenirlos.

CE3.4 Definir procedimientos para documentar quejas y reclamaciones, de modo que permitan su análisis y resolución.

CE3.5 Establecer fórmulas para resolver quejas o reclamaciones con una actitud positiva y asertiva que facilite el acuerdo con la clientela.

CE3.6 Conocer normativa vigente en materia de defensa de consumidores y usuarios, destacando aquellos aspectos que hacen referencia a derechos de los consumidores.

CE3.7 En un supuesto práctico de resolución de una queja:

- Tramitar queja, recabando, amablemente, toda la información necesaria para resolverla positivamente.*
- Proponer opciones de respuesta a la queja de la clientela, seleccionando razonadamente las que se consideren oportunas.*

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C1 respecto a CE1.7, CE1.8 y CE1.9; C2 respecto a CE2.7 y CE2.8 y C3 respecto a CE3.7.

Otras capacidades:

Demostrar cierta autonomía en la resolución de pequeñas contingencias relacionadas con su actividad.

Emplear tiempo y esfuerzo en ampliar conocimientos e información complementaria.

Mantener una actitud asertiva, empática y conciliadora con los demás, demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.

Demostrar interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades de la clientela.

Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa, respetando los canales establecidos en la organización.

Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.

Adoptar códigos de conducta tendentes a transmitir el contenido del principio de igualdad.

Contenidos:

1. Medios para atender a la clientela en floristerías

Productos y servicios ofrecidos en la floristería: características específicas. Los canales de comercialización a clientela: presencial, web, redes sociales, entre otros. Normas de calidad en la atención al cliente. Tipos de clientes: características y forma de actuación. El cliente prescriptor. Motivos y tipos de compra: online/offline. Catálogos: tipos, usos y fines. Formularios: usos y aplicaciones de albaranes, notas de pedido, blocs de notas, facturas, formularios de encargos de empresas de transmisión floral. Manuales, guías y normas de calidad en el servicio en la atención al público en floristería. Listas de precios: precios brutos, netos y márgenes. Impuestos aplicables a la actividad: tipos de IVA, IGIC, entre otros. Medios para cobrar ventas en Internet: pasarelas de pago, bizum, PayPal, entre otros. Medios de cobro y pago aplicables a la actividad: efectivo, crédito, tarjeta de débito o crédito, talón, terminal punto de venta (TPV), caja registradora, entre otras. Control en la atención a la clientela: uso de uniformes, aspecto personal, trato y cortesía, aplicación de normas internas de la empresa y profesionalidad. Control de seguimiento y satisfacción de la clientela. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Normativa ambiental. Normativa sobre residuos. Normativa de protección de datos de carácter

personal. Normativa aplicable de defensa de los consumidores y usuarios. Normativa de comercio: horarios comerciales, etiquetaje de precios, entre otros. Normativa de calidad en el servicio de atención a la clientela.

2. Flores, plantas y composiciones orientadas a la clientela

Control del dominio de los nombres científicos de especies comercializadas de flor, verde de corte y plantas naturales. Control de calidad y necesidades fitosanitarias de las composiciones con plantas, en su seguimiento. Aplicación del color en los productos ofertados y su influencia en la calidad. Dominio y control de las diferentes clasificaciones de los trabajos florales. Control de calidad y conservación de las composiciones, flores y verdes cortados. Control de los canales de aprovisionamientos. Control de calidad de los productos y servicios ofertados. Control de seguimiento y satisfacción de la clientela. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Normativa ambiental. Normativa sobre residuos. Normativa de protección de datos de carácter personal. Normativa aplicable de defensa de los consumidores y usuarios. Normativa de comercio: horarios comerciales, etiquetaje de precios, entre otros. Normativa de calidad en el servicio de atención a la clientela.

3. Operaciones económicas de la actividad de floristería

Cálculo de precios finales de productos: precio de compra, coste y venta. Elaboración de presupuestos básicos: formas, aspectos técnicos y legales. Factura: tipos, requisitos y elementos que la componen. Libros de caja. Entradas y salidas. Ingresos y gastos. Cobros y pagos. El arqueo parcial y total. Cierre de caja. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Normativa ambiental. Normativa sobre residuos. Normativa de protección de datos de carácter personal. Normativa aplicable de defensa de los consumidores y usuarios. Normativa de comercio: horarios comerciales, etiquetaje de precios, entre otros. Normativa de calidad en el servicio de atención a la clientela.

4. Prestaciones adicionales en floristería

Productos de venta con características especiales: funerarios, nupciales, entre otros. Creación de surtido y política de compra a proveedores. Técnicas de incremento de ventas: adicional, cruzada, conjunta, entre otras. Servicios especiales a la clientela. Eventos especiales: características y valoración económica. Entrega de productos a domicilio: características y protocolo de actuación. Entregas con características especiales: funerarios, hospitales, centros oficiales, entre otros. Control de calidad de los productos y servicios ofertados. Control de seguimiento y satisfacción de la clientela. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Normativa ambiental. Normativa sobre residuos. Normativa de protección de datos de carácter personal. Normativa aplicable de defensa de los consumidores y usuarios. Normativa de comercio: horarios comerciales, etiquetaje de precios, entre otros. Normativa de calidad en el servicio de atención a la clientela.

5. Negociación y resolución de conflictos, en el ámbito de la actividad de venta en floristería

Tipos de quejas y reclamaciones. Técnicas de negociación y resolución de conflictos. Fidelización y calidad del servicio: objetivo y características. El servicio postventa: Definición e incidencias del servicio. Registro de las reclamaciones de clientes: documentación. Aplicaciones de gestión en las incidencias de clientes. Procesos y acciones de mejora continua en la atención al cliente. Convenio interprovincial para el comercio de flores y plantas. Hojas de reclamaciones oficiales. Control de seguimiento y satisfacción de la clientela. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Normativa ambiental. Normativa sobre residuos. Normativa de protección de datos de carácter personal.

Normativa aplicable de defensa de los consumidores y usuarios. Normativa de comercio: horarios comerciales, etiquetaje de precios, entre otros. Normativa de calidad en el servicio de atención a la clientela.

Parámetros de contexto de la formación:

Espacios e instalaciones:

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, accesibilidad universal y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Taller de 4 m² por alumno o alumna.
- Instalación de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con la comercialización de productos y servicios de la empresa de floristería, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

ANEXO III

(Sustituye al Anexo Anexo CDLXI establecido por el Real Decreto 715/2010, de 28 de mayo)

Cualificación profesional: Arte floral y gestión de las actividades de floristería

Familia Profesional: Agraria

Nivel: 3

Código: AGA461_3

Competencia general

Realizar operaciones de diseño de composiciones y ornamentaciones de arte floral, incluyendo la evaluación de su introducción y promoción en el mercado, utilizando técnicas de distribución, publicidad y nuevas tecnologías, así como, gestionar las actividades de floristería, la comercialización y servicio de atención al público, cumpliendo con la normativa aplicable referente a planificación de la actividad preventiva, protección medioambiental,

estándares de calidad, reutilización de materiales, gestión de residuos y protección de datos, entre otras.

Unidades de competencia

UC1482_3: Gestionar las actividades de floristería

UC1483_3: Realizar operaciones de diseño y confección de composiciones y ornamentaciones de arte floral

UC1484_3: Evaluar la introducción y promoción en el mercado de composiciones y ornamentaciones de arte floral

UC1485_3: Gestionar la comercialización y el servicio de atención al público en la empresa de floristería

Entorno Profesional

Ámbito Profesional

Desarrolla su actividad profesional en departamentos de floristería, en el área de producción, dedicada al comercio de flores y plantas naturales y no naturales, así como de productos complementarios en entidades de naturaleza privada, empresas de tamaño pequeño, mediano, grande o microempresas, tanto por cuenta propia o ajena, con independencia de su forma jurídica. Desarrolla su actividad dependiendo, en su caso, funcional y/o jerárquicamente de un superior. Puede tener personal a su cargo en ocasiones, por temporadas o de forma estable. En el desarrollo de la actividad profesional se aplican los principios de accesibilidad universal y diseño universal o diseño para todas las personas de acuerdo con la normativa aplicable.

Sectores Productivos

Se ubica en el sector agrario, subsector de floristería.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Los términos de la siguiente relación de ocupaciones y puestos de trabajo se utilizan con carácter genérico y omnicomprensivo de mujeres y hombres.

Encargados de floristería y centros de jardinería

Gerentes de empresas de floristería y centros de jardinería

Floristas por cuenta propia o ajena (Free lance)

Gestores de proyectos de arte floral

Formación Asociada (600 horas)

Módulos Formativos

MF1482_3: Gestión de las actividades de floristería (90 horas)

MF1483_3: Realización de operaciones de diseño y confección de composiciones y ornamentaciones de arte floral (270 horas)

MF1484_3: Evaluación de la introducción y promoción en el mercado de composiciones y ornamentaciones de arte floral (120 horas)

MF1485_3: Gestión de la comercialización y del servicio de atención al público en la empresa de floristería (120 horas)

UNIDAD DE COMPETENCIA 1: GESTIONAR LAS ACTIVIDADES DE FLORISTERÍA

Nivel: 3

Código: UC1482_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP1: Gestionar la adquisición y el aprovisionamiento de los recursos materiales naturales y no naturales, así como la contratación de servicios externos necesarios, para ejecutar los procesos de producción y/o prestación de servicios, según las actividades programadas y las necesidades previstas, analizando las características del producto y su comercialización, para rentabilizar de la empresa de floristería.

CR1.1 La búsqueda de proveedores y las necesidades de aprovisionamiento se analizan, estudiando la calidad-precio para cada de los productos ofertados por cada uno de ellos y la cantidad de productos comercializados en fechas similares.

CR1.2 Las necesidades de aprovisionamiento de material natural y no natural y la contratación de servicios externos se determinan, en función del consumo previsto en la programación de actividades y las previsiones de la demanda.

CR1.3 La compra de materiales naturales se programa, en función de las épocas de floración, la disponibilidad del mercado y canales de distribución, buscando la mayor rentabilidad, de acuerdo con la política de compras de la empresa de floristería.

CR1.4 Los materiales naturales y no naturales se adquieren, seleccionando el proveedor y la oferta más ventajosa, delimitando las condiciones de compra (precio, calidad, transporte, plazo de entrega, servicios añadidos, entre otros) y utilizando técnicas de negociación.

CR1.5 Los documentos relativos a la compra y/o suministros de recursos materiales (contrato, órdenes de pedido, facturas, albaranes, entre otros) se elaboran, comprobando las cantidades solicitadas y registrándolas en aplicaciones ofimáticas específicas.

CR1.6 El precio final y margen de rentabilidad de un nuevo producto se calculan, aplicándose, en su caso, las medidas correctoras necesarias para lograr un mayor índice de aceptación en su salida al mercado.

CR1.7 Las incidencias detectadas en el proceso de aprovisionamiento (errores en cantidades, precios, entre otras) se comunican, en su caso, a quien corresponda (proveedores, responsable de almacén, entre otros) de forma clara, concisa y diligente, seleccionando el medio más adecuado a su perfil (oralmente, fax, e-mail, entre otros) y utilizando un lenguaje conciliador.

CR1.8 Los servicios externos se contratan, atendiendo a razones comerciales y criterios de calidad-precio, buscando la mayor rentabilidad, de acuerdo con la política de la empresa de floristería, a través de los canales existentes de los proveedores.

RP2: Gestionar el almacenamiento de materiales naturales y no naturales, atendiendo a su naturaleza y necesidades, conforme al método de las 5s, para asegurar la capacidad de respuesta de la empresa de floristería.

CR2.1 Los materiales naturales y no naturales recibidos en el almacén se verifican, en cuanto a su calidad y cantidad, para comprobar la idoneidad y conformidad con lo solicitado, cotejando el albarán de pedido y la nota de entrega.

CR2.2 La recepción, acondicionamiento y almacenaje de materiales naturales y no naturales se organiza, en función de sus características (volumen, peso y fragilidad, entre otras), del espacio de almacenaje y del coste de logística.

CR2.3 Los materiales naturales y no naturales se ubican, en el almacén, cámara frigorífica, taller o zona de ventas de la empresa de floristería, atendiendo a sus características, necesidades y funcionalidad.

CR2.4 El mantenimiento de los materiales naturales y no naturales se supervisa, según su naturaleza, con periodicidad diaria, semanal o mensual para asegurar su estado y conservación.

CR2.5 El stock mínimo de seguridad se determina, en función de los periodos medios de aprovisionamiento, producción y venta, y del programa de producción establecido en la empresa de floristería.

CR2.6 Las entradas y salidas de bienes del almacén se registran en las fichas de almacén, utilizando aplicaciones ofimáticas de gestión de stocks, a fin de comprobar existencias, detectar desviaciones, mermas, robos u otras incidencias y tener el inventario actualizado.

CR2.7 Los indicadores de control establecidos, relativos al almacenamiento de materiales vegetales y complementarios se observan, de forma periódica, con herramientas ofimáticas y/o manualmente, y detectando posibles incidencias y desviaciones, aplicando, en su caso, medidas de ajuste o acciones correctoras.

CR2.8 Las medidas de ajuste o acciones correctoras se deciden, ajustando, en su caso, la organización del almacén, el stock mínimo de seguridad y la elaboración de inventarios.

RP3: Dirigir la actividad diaria de la empresa de floristería, partiendo de la planificación del negocio, programando las acciones, asignando los recursos y controlando los procesos, aplicando sistemas de innovación y mejora para optimizar los resultados.

CR3.1 Los procesos, actividades y tareas del proceso productivo o de prestación del servicio de la empresa de floristería se programan, mediante la concreción de un calendario, en función de factores tales como la previsión de ventas, las órdenes de pedido recibidas, contratos firmados con clientes, entre otros.

CR3.2 Las subvenciones y ayudas que se publiquen en relación al sector de la floristería se tramitarán, presentando la documentación requerida ante a la administración competente.

CR3.3 Los recursos materiales y humanos y las tareas a desempeñar se asignan, en función de las necesidades y las disponibilidades, de manera que se optimicen los procesos y se cumpla con las condiciones pactadas.

CR3.4 Las actividades del establecimiento se distribuyen por departamentos, en función del personal disponible y se adaptan a las necesidades puntuales de la actividad, asignando objetivos y tiempos de ejecución.

CR3.5 Los indicadores de control establecidos en la planificación del negocio, relativos a la programación de la actividad y resultados, se observan de forma periódica, en función de la naturaleza de la actividad de producción o de prestación de servicios, y detectando posibles incidencias y desviaciones, aplicando, en su caso, medidas de ajuste o acciones correctoras.

CR3.6 Las medidas de ajuste o acciones correctoras se deciden, modificando, en su caso, la planificación de la actividad del negocio.

RP4: Gestionar los recursos humanos de la empresa de floristería para alcanzar los objetivos definidos en el plan de negocio, considerando su cualificación y estableciendo una política de comunicación empática y efectiva.

CR4.1 El personal se selecciona, según las necesidades detectadas en la empresa de floristería, procediendo a su contratación laboral, en función del presupuesto previsto y las ventajas fiscales correspondientes, y cumpliendo con las condiciones establecidas en la normativa aplicable relativa al Código Laboral y de la Seguridad Social.

CR4.2 Las tareas a desarrollar en la empresa de floristería se asignan a los distintos departamentos y a su personal, atendiendo a su cualificación, funciones y responsabilidades, indicando las instrucciones pertinentes para su ejecución y, cumpliendo con los estándares de calidad empresariales, con el fin de alcanzar los objetivos definidos en el plan de negocio.

CR4.3 Las instrucciones de trabajo u otras comunicaciones con las personas se transmiten, indicando los aspectos relevantes a tener en cuenta con criterios de claridad, transparencia y rigor, comprobando en todo momento que la comunicación ha sido comprendida sin equívocos, mediante diferentes estrategias tales como preguntas, aclaraciones, ejemplificaciones, entre otras.

CR4.4 El seguimiento individualizado de las personas se efectúa, estableciendo y aplicando indicadores precisos y objetivos de evaluación que permitan determinar con total imparcialidad su eficacia y valorar sus aptitudes, su rendimiento productivo y sus resultados en el trabajo.

CR4.5 La empresa de floristería se comunica con el personal contratado, a través de los canales internos definidos y disponibles, siguiendo unas pautas específicas y transmitiendo la información de forma objetiva y clara para crear un clima laboral cordial, basado en la confianza y el respeto mutuo.

CR4.6 La política de comunicación se efectúa, de forma asertiva y empática, fomentando la motivación, el trabajo en equipo y la formación, con el fin de promover la implicación del personal en los procesos productivos y alcanzar los resultados planificados.

Contexto profesional:**Medios de producción:**

Mobiliario: mesas, mostradores, armarios, estanterías y expositores. Maquinaria de floristería: caladora, taladro, grapadora. Cámara frigorífica. Equipos: ordenadores personales, tablet, programas informáticos de gestión. Programas de diseño floral y programas de cálculo. Material gráfico: papel, pinturas (lápices de colores y acuarelas), lápices y bolígrafos. Material de papelería: sobres y tarjetas. Herramientas técnicas específicas de jardinería y floristería. Herramientas de bricolaje. Flexómetro. Material eléctrico. Maquinaria de floristería. Materias primas: flores naturales (frescas, secas y preservadas) y artificiales. Hojas y verdes de corte y/o preservados, entre otros materiales vegetales. Plantas naturales y artificiales. Material complementario: bases, recipientes, tierras, sustratos, envoltorios, cintas, rafias, cuerdas, entre otros materiales decorativos. Materiales auxiliares como esponja sintética y elementos estructurales.

Productos y resultados:

Adquisición de recursos materiales naturales y no naturales y la contratación de servicios externos gestionados. Almacenamiento de materiales naturales y no naturales gestionados. Actividad diaria de la empresa de floristería dirigida. Recursos humanos de la floristería gestionados.

Información utilizada o generada:

Listados de empresas proveedoras. Listados de precios. Catálogos. Manuales de gestión. Documentos contables. Guías. Bases de datos. Manuales de empresa. Material promocional. Normas internas. Revistas especializadas. Código laboral y de la seguridad social. Normativa laboral. Normativa de protección medioambiental y de prevención de riesgos laborales. Información sobre ferias, congresos, videos y documentación audio visual. Informes de ventas. Normativa sobre calidad. Publicaciones sobre marketing y publicidad. Partes de trabajo.

UNIDAD DE COMPETENCIA 2: REALIZAR OPERACIONES DE DISEÑO Y CONFECCIÓN DE COMPOSICIONES Y ORNAMENTACIONES DE ARTE FLORAL**Nivel: 3****Código: UC1483_3****Realizaciones profesionales y criterios de realización:**

RP1: Realizar operaciones de diseño y confección de composiciones tradicionales e innovadoras de arte floral para su comercialización, exposición u otras demandas y para dar respuesta a las necesidades emocionales de los clientes, aplicando soluciones

creativas, originales y novedosas, así como técnicas alternativas y, materiales y materias primas novedosos.

CR1.1 El prototipo o modelo de cada composición tradicional e innovadora de arte floral se diseña, partiendo de las necesidades emocionales del cliente y sumando la personalidad creativa del profesional florista, plasmando la idea en un boceto inicial y experimentando con las materias primas y materiales plásticos para evaluar su viabilidad y aceptación, atendiendo a criterios de creatividad, originalidad, innovación, exclusividad y funcionalidad.

CR1.2 Los bocetos de las composiciones tradicionales e innovadoras de arte floral se elaboran, tras el análisis de materias primas y materiales disponibles, principios compositivos y constructivos, técnicas de montaje, funcionalidad y diseño del nuevo producto.

CR1.3 Las composiciones tradicionales e innovadoras de arte floral se elaboran, adecuándose al diseño, atendiendo a los principios compositivos (cánones artísticos: forma, estilo, equilibrio, proporción, color, textura, entre otros) y técnicas constructivas alternativas, según la ocasión o destino, demanda concreta del cliente y la ubicación final.

CR1.4 Los materiales naturales y no naturales, así como otras materias primas, que se emplean en los nuevos diseños se utilizan, observando su fisonomía, movimiento y características estéticas y, atendiendo a estándares de calidad establecidos por la empresa.

CR1.5 Las estructuras y soportes no vegetales se diseñan para su empleo en composiciones innovadoras, inspirados en elementos arquitectónicos y esculturales, observando sus propiedades matéricas y características estéticas y, valorándose económicamente.

CR1.6 El precio de venta final de las composiciones tradicionales e innovadoras de arte floral se establece, teniendo en cuenta el coste de los materiales, materias primas, complejidades técnicas, tiempo empleado en su confección, precio de la idea original y beneficio para la empresa.

CR1.7 Los elementos generados en la elaboración de composiciones tradicionales e innovadoras de arte floral se separan, tanto para su reutilización, como para la gestión de residuos, según el plan de gestión de la empresa, depositándolos en el almacén o en los contenedores establecidos para tal efecto.

RP2: Analizar las composiciones tradicionales e innovadoras de arte floral confeccionadas en la empresa de floristería, comprobando que responden a los criterios artísticos y técnicos establecidos en las normas de calidad de la empresa y aceptación del público.

CR2.1 Los materiales y materias primas, bases, soportes y/o estructuras se analizan, comprobando que siguen los criterios artísticos (creatividad, originalidad e innovación) y técnicos establecidos en el diseño.

CR2.2 Las composiciones elaboradas por el personal a su cargo se observan, aplicando, en su caso, los ajustes necesarios para corregir las posibles desviaciones respecto al diseño y presupuesto inicial.

CR2.3 El trabajo final del taller (composiciones y productos para la venta) se expone, comprobando que su acabado y presentación son conformes a las normas y estándares de calidad establecidos por la empresa.

RP3: Realizar operaciones de diseño y confección de proyectos de ornamentaciones tradicionales e innovadoras de arte floral para grandes espacios, logrando un efecto dramático que responda a las necesidades emocionales del cliente e impregne la personalidad creativa del profesional florista, atendiendo a las características arquitectónicas e interioristas de dicho espacio, tipología del evento, tipo de cliente y su presupuesto, y comprobando que responden a los criterios artísticos y técnicos del diseño, conforme a las normas y estándares de calidad corporativos.

CR3.1 Las ornamentaciones para grandes espacios con composiciones tradicionales e innovadoras de arte floral, se diseñan con el objetivo de lograr un efecto dramático que responda a las necesidades emocionales del cliente, teniendo en cuenta las variables que establezca, y sumando la idea y personalidad creativa del profesional florista, analizando los espacios a decorar y atendiendo a los principios compositivos y constructivos del diseño y a los estándares de calidad establecidos por la empresa.

CR3.2 El espacio a decorar se estudia, analizando sus características arquitectónicas y, si se trata de una estancia interior, atendiendo también a su estilo de decoración, relacionándolo con el motivo del evento para crear una ornamentación armónica.

CR3.3 Los bocetos de las ornamentaciones tradicionales e innovadoras de arte floral se elaboran, tras el análisis de materias primas y materiales disponibles, principios compositivos y constructivos, técnicas de montaje, funcionalidad y diseño, como medio comunicativo con el cliente y los empleados, mediante el uso de las TICs y a mano alzada.

CR3.4 Los recursos materiales, humanos, tecnológicos y financieros de un proyecto de ambientación floral de grandes espacios se proyectan, según los objetivos marcados, cumpliendo con un tiempo y presupuesto determinado por el evento y el cliente, adecuándose a las condiciones contractuales.

CR3.5 El precio de los trabajos de decoración innovadora de grandes espacios y estancias determinadas se establece, teniendo en cuenta el coste de los materiales, materias primas, complejidades técnicas, recursos humanos, tiempo empleado en los trabajos y beneficio para la empresa.

CR3.6 El montaje y desmontaje de elementos de ornamentación innovadora en grandes espacios y estancias determinadas se efectúa, cumpliendo con las técnicas, criterios artísticos y condiciones particulares establecidas y asignando responsabilidades y tareas a los miembros del equipo de trabajo.

CR3.7 El resultado final del trabajo de ornamentación se estudia, analizando los documentos del proyecto, presupuestos y material gráfico, entre otros, para futuras aplicaciones.

CR3.8 Los residuos generados en la elaboración de ornamentaciones tradicionales e innovadoras de arte floral se separan, según el plan de gestión de residuos de la empresa, depositándolos en los contenedores establecidos para tal efecto.

Contexto profesional:**Medios de producción:**

Mobiliario: mesas, mostradores, armarios, estanterías y expositores. Maquinaria de floristería: caladora, taladro, grapadora. Cámara frigorífica. Equipos: ordenadores personales, tablet y programas informáticos de gestión, programas de diseño floral y programas de cálculo. Material gráfico: papel, pinturas (lápices de colores y acuarelas), lápices y bolígrafos. Material de papelería: sobres y tarjetas. Herramientas técnicas específicas de jardinería y floristería. Herramientas de bricolaje. Flexómetro. Material eléctrico. Maquinaria de floristería. Materias primas: flores naturales (frescas, secas y preservadas) y artificiales. Hojas y verdes de corte y/o preservados, entre otros materiales vegetales. Plantas naturales y artificiales. Material complementario: bases, recipientes, tierras, sustratos, envoltorios, cintas, rafias, cuerdas, entre otros materiales decorativos. Materiales auxiliares como esponja sintética y elementos estructurales.

Productos y resultados:

Composiciones innovadoras con flores y/o plantas para su comercialización, exposición u otras demandas especiales confeccionadas. Trabajos del taller supervisados. Proyectos de ornamentación con flores y/o plantas para grandes espacios diseñados.

Información utilizada o generada:

Catálogos de flores naturales y artificiales. Catálogos de plantas de interior comercializadas. Catálogos de plantas de exterior. Catálogos de plantas artificiales. Publicaciones sobre composiciones con flores y plantas. Libros y catálogos de decoración e interiorismo. Manuales de mantenimiento de plantas naturales. Catálogos de materiales y materias primas. Documentación interna de la empresa de floristería. Bocetos y planos. Revistas especializadas. Normativa de protección medio ambiental y de prevención de riesgos laborales. Plan de gestión de residuos de la empresa. Normativa del sistema integrado de gestión de residuos para el ámbito urbano. Documentación sobre el uso sostenible de los productos fitosanitarios.

UNIDAD DE COMPETENCIA 3: EVALUAR LA INTRODUCCIÓN Y PROMOCIÓN EN EL MERCADO DE COMPOSICIONES Y ORNAMENTACIONES DE ARTE FLORAL**Nivel: 3****Código: UC1484_3****Realizaciones profesionales y criterios de realización:**

RP1: Analizar la viabilidad comercial de los nuevos diseños de composiciones tradicionales e innovadoras de arte floral y nuevos servicios, para valorar su aceptación en el mercado, mediante el análisis del producto, el mercado, la oferta y la demanda, la competencia, los costos y beneficios, necesidades de financiación, y público objetivo al que van dirigidos los nuevos diseños, entre otros.

CR1.1 El precio final y margen de rentabilidad de un nuevo producto se calculan, aplicándose, en su caso, las medidas correctoras necesarias para lograr un mayor índice de aceptación en su salida al mercado.

CR1.2 Las valoraciones subjetivas de las nuevas creaciones de arte floral por parte del público se obtienen, mediante su exhibición en escaparates, en la zona de exposición, o en cualquier otro lugar.

CR1.3 Los nuevos servicios y las nuevas composiciones de arte floral, innovadoras o no, se presentan en sesiones de trabajo y demostraciones públicas, recogiendo la opinión y gusto del público sobre los mismos.

CR1.4 Los trabajos y las composiciones innovadoras se contrastan con la opinión de profesionales del sector y otros especialistas, valorando posibles aportaciones para su posterior aplicación.

CR1.5 Los cambios pertinentes en la composición innovadora se introducen, tras la evaluación de las opiniones recibidas en las sesiones de trabajo y/o demostraciones públicas.

RP2: Implantar el estilo de la empresa, supervisando aspectos artísticos, técnicos y de calidad del proceso productivo de las composiciones y ornamentaciones tradicionales e innovadoras de arte floral, para mantener y transmitir la imagen corporativa de la misma.

CR2.1 La imagen que transmiten las composiciones y ornamentaciones del establecimiento se estudia, recogiendo y analizando datos sobre la misma.

CR2.2 La imagen de la empresa se adapta, en caso necesario, a las nuevas tendencias y modas, a través de la exposición en centros de trabajo y/o en redes sociales.

CR2.3 Los desarrollos creativos e innovaciones técnicas experimentadas y aceptadas se transmiten, dando formación y/o instrucciones necesarias al personal a su cargo para su aplicación en las composiciones habituales.

CR2.4 Las nuevas técnicas, materiales, materias primas, formas, colores, entre otras, y su aplicación en las composiciones habituales se transmiten, dando formación y/o instrucciones necesarias al personal a su cargo.

CR2.5 Los nuevos servicios relacionados con las composiciones y ornamentación o mejoras en los que ya se ofrecen, se dan a conocer al personal a su cargo, proporcionando las instrucciones necesarias para su conocimiento.

CR2.6 Las composiciones se supervisan para comprobar que se adecuan a la imagen corporativa, contrastando sus niveles técnicos, artísticos y de calidad de las mismas.

RP3: Organizar las acciones de promoción comercial de la empresa de floristería, aplicando las técnicas específicas para cada una de ellas, con el objetivo de incrementar las ventas y transmitir la imagen de la empresa.

CR3.1 Las estadísticas e históricos de compras y ventas se registran para analizar futuras programaciones de campañas comerciales temáticas o cuando la ocasión lo requiera, mediante tickets de caja, control de agenda de años anteriores, ventas online y ventas telefónicas, entre otros.

CR3.2 Las acciones de promoción comercial de la empresa de floristería se organizan, teniendo en cuenta los fines comerciales, el presupuesto asignado, el ámbito de aplicación, el público objetivo, la temporalidad de cada acción, las nuevas tecnologías, las redes sociales, la actividad del community manager, entre otros, y supervisando el resultado del mismo para próximas actuaciones.

CR3.3 Los recursos humanos y técnicos necesarios para el desarrollo de cada acción promocional se coordinan, organizando los diferentes departamentos de compras, ventas y publicidad.

CR3.4 Las acciones promocionales se valoran, antes de su lanzamiento al mercado para analizar posibles errores, corrigiendo las desviaciones respecto al objetivo marcado.

CR3.5 Los productos elaborados, materias primas y materiales necesarios para las campañas comerciales, desarrolladas dentro del establecimiento se adquieren, contratando los servicios externos necesarios en caso de no disponer de ellos en el establecimiento.

CR3.6 La decoración de los escaparates y zonas de exposición y venta del establecimiento se programa, en función de las campañas comerciales, temporadas y fiestas, entre otras.

Contexto profesional:

Medios de producción:

Mobiliario: mesas, mostradores, armarios, estanterías y expositores. Maquinaria de floristería: caladora, taladro, grapadora. Cámara frigorífica. Equipos: ordenadores personales, tablet y programas informáticos de gestión, programas de diseño floral y programas de cálculo. Material gráfico: papel, pinturas (lápices de colores y acuarelas), lápices y bolígrafos. Material de papelería: sobres y tarjetas. Herramientas técnicas específicas de jardinería y floristería. Herramientas de bricolaje. Flexómetro. Material eléctrico. Maquinaria de floristería. Materias primas: flores naturales (frescas, secas y preservadas) y artificiales. Hojas y verdes de corte y/o preservados, entre otros materiales vegetales. Plantas naturales y artificiales. Material complementario: bases, recipientes, tierras, sustratos, envoltorios, cintas, rafias, cuerdas, entre otros materiales decorativos. Materiales auxiliares como esponja sintética y elementos estructurales.

Productos y resultados:

Composiciones innovadoras y ornamentaciones de arte floral para su comercialización, exposición u otras demandas especiales diseñadas. Viabilidad comercial de los nuevos diseños de composiciones de arte floral y nuevos servicios analizados. Estilo de la empresa implantado supervisando aspectos artísticos, técnicos y de calidad del proceso productivo de las composiciones y ornamentaciones. Acciones de promoción comercial de la floristería, aplicando las técnicas específicas para cada una de ellas organizadas.

Información utilizada o generada:

Estudios sobre tendencias en floristería y hábitos de consumo. Publicaciones sobre creación de arte floral. Publicaciones de composiciones florales. Publicaciones sobre composiciones con plantas. Libros y catálogos de decoración e interiorismo. Estudios sobre plantas y flores, y su relación con el ser humano. Manuales de conservación de

flores. Webs de catálogos, publicaciones y manuales relacionados con la floristería. Normativa de protección medioambiental y de prevención de riesgos laborales. Estándares de calidad. Plan de gestión de residuos. Protección de datos. Catálogos de flores y plantas comercializadas. Catálogos de materiales y materias primas. Documentación interna. Bocetos y planos. Manuales y libros de creación artística.

UNIDAD DE COMPETENCIA 4: GESTIONAR LA COMERCIALIZACIÓN Y EL SERVICIO DE ATENCIÓN AL PÚBLICO EN LA EMPRESA DE FLORISTERÍA

Nivel: 3

Código: UC1485_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP1: Atender al público de forma presencial, telefónicamente, online, o por cualquier otro medio, proporcionando la información necesaria sobre las consultas de floristería formuladas para facilitar la comercialización.

CR1.1 La atención al público de la empresa de floristería se presta, ofreciendo una información clara y ordenada, con conocimientos amplios sobre los productos y servicios ofertados –trabajos florales y/o con plantas, decoraciones de eventos, entre otros– con las habilidades profesionales necesarias.

CR1.2 Las necesidades de la clientela se establecen, mediante técnicas de preguntas y escucha activa, para ofrecerle los productos y/o servicios que puedan satisfacer sus expectativas, asesorando con claridad y exactitud sobre las características (calidad, precio, disponibilidad, entre otras), o planteando otros adicionales, sustitutivos o complementarios.

CR1.3 La información necesaria para fijar la estrategia de comercialización adecuada a cada tipo de cliente se recaba, utilizando técnicas comerciales (venta cruzada, venta adicional, entre otras), para gestionarla personalmente, creando el clima para cerrar la venta con su correspondiente pedido.

CR1.4 Los datos personales de los clientes y destinatarios de los trabajos se solicitan para incluirlos en la base de datos y, en su caso, acceder a la información disponible en la empresa, responsabilizándose en todo momento del cumplimiento de la normativa sobre protección de datos de carácter personal, el personal a su cargo.

CR1.5 La información sobre los productos y servicios que se ha de proporcionar al público se introduce en las herramientas que la empresa tenga disponibles (manuales, catálogos en cualquier formato, agendas electrónicas, redes sociales, web, entre otros) y, en su caso, se transmite al personal correspondiente, de forma ágil y demostrando seguridad.

CR1.6 El plazo necesario para atender un servicio que requiera la elaboración de un documento de gestión comercial (estudio, esquema, boceto, presupuesto, contrato, entre otros) para la organización de un evento, decoración nupcial, gran espacio, empresas, entre otros, se cumple para entregar los referidos documentos, según lo establecido con el cliente.

RP2: Gestionar el proceso de comercialización y prestación de servicios del departamento comercial, supervisando los elementos que intervienen en el mismo, para optimizar el funcionamiento de la empresa de floristería.

CR2.1 La atención prestada al cliente en cualquier canal de venta (offline, online) por el personal a su cargo se supervisa para detectar desviaciones en el cumplimiento de los criterios de calidad marcados por la empresa.

CR2.2 Los encargos recibidos a través de cualquier canal comercial (presencial, telefónico, web, redes sociales, empresas de transmisión floral, entre otros) se gestionan para su ejecución, comprobando que la documentación recabada es completa y cumple las normas— parámetros de rentabilidad, disponibilidad, calidad, entre otros, de la empresa.

CR2.3 La dotación de la cuantía de la caja y la disponibilidad de cambio se asegura diariamente, así como el material necesario para las ventas (consumibles para medios de pago electrónico, hojas de pedidos, facturas, albaranes, entre otros), adoptando, en su caso, las medidas oportunas para garantizar su suministro en todo momento.

CR2.4 Los productos y servicios de la empresa de floristería (composiciones florales y/o con plantas, trabajos funerarios, nupciales, entre otros) y sus correspondientes precios de venta y disponibilidad, así como la información de los mismos (página «web», tienda virtual y en cualquier otro soporte publicitario), se revisan, periódicamente, para mantenerlos actualizados, siguiendo los criterios de la empresa.

CR2.5 El reaprovisionamiento de la sala de ventas se supervisa, con criterios comerciales y estéticos para que no se produzca falta de producto, según sus características de (conservación, calidad, precio, demanda, entre otros), generando la oportuna orden de compra al proveedor establecido por la empresa, cuando sea necesario.

CR2.6 La venta de productos y servicios a contado o a crédito, así como el arqueo y cierre de caja se gestiona, detectando posibles desviaciones, responsabilizándose, en su caso, de los efectuados por el personal a su cargo y actuando según los protocolos establecidos por la empresa, a fin de comprobar existencias o stock inactivo.

RP3: Gestionar las quejas y reclamaciones de la clientela de la empresa de floristería, determinando las líneas de actuación para mejorar la calidad del servicio.

CR3.1 El comportamiento del personal a su cargo ante una incidencia (sugerencia, queja o reclamación) se supervisa, comprobando que actúa conforme a las normas establecidas por la empresa, asumiendo en caso contrario, la responsabilidad para reconducir la situación.

CR3.2 Las líneas de actuación a seguir para la atención de incidencias (sugerencias, quejas o reclamaciones) de la clientela se determinan, implementando acciones que favorezcan el acuerdo, según la política de calidad de la empresa.

CR3.3 Las quejas o reclamaciones especiales se atienden, adoptando una actitud positiva y segura, mostrando interés y presentando alternativas que faciliten

el acuerdo, según los criterios que la empresa tenga establecidos y aplicando la normativa sobre derechos de los consumidores.

CR3.4 Las incidencias (sugerencias, quejas, devolución de productos, reclamaciones, entre otras) que puedan surgir en el proceso post-venta en la empresa de floristería se resuelven, dentro del marco de su responsabilidad, aplicando las medidas correctoras que la empresa tenga establecidas.

CR3.5 La forma de resolver una reclamación en la empresa de floristería se determina, según el procedimiento establecido y atendiendo a las normas legales de consumo, informando cuando sea necesario, de su formalización y/o presentación ante otras instancias.

CR3.6 La información que se suministra ante una incidencia se transmite, especificando los mecanismos disponibles en la empresa (queja, reclamación, mediación, arbitraje, entre otros), así como los documentos necesarios que se han de presentar para la tramitación (hoja de reclamación, factura, presupuesto, ticket de caja, entre otros), y evaluándolo posteriormente para la mejora de la calidad del servicio.

RP4: Informar a la dirección de las actividades de comercialización de la empresa de floristería, transmitiendo sugerencias y conclusiones para mejorar su funcionamiento.

CR4.1 La información sobre nuevos productos y servicios obtenidos por distintos canales (cursos de formación, publicaciones especializadas, asociaciones empresariales, entre otros) se procesa, periódicamente, para determinar las tendencias del sector y de la demanda, aportando al personal a su cargo la información correspondiente.

CR4.2 Los informes y análisis sobre los datos de atención al público, proceso de comercialización, prestación de servicios e incidencias (sugerencias, quejas y reclamaciones) se elaboran, regularmente, para facilitarlos a la dirección de la empresa.

CR4.3 La formación del personal a su cargo se propone a la dirección, en función de las capacidades y necesidades de promoción, así como de las nuevas demandas de productos y servicios a comercializar por la empresa.

CR4.4 Las modificaciones orientadas a optimizar la calidad del servicio se transmiten, de manera clara al personal a su cargo, por el canal establecido para evitar futuras quejas y reclamaciones.

CR4.5 Las sugerencias y mejoras de las actividades de venta –procesos comerciales, acciones promocionales, nuevas operativas, entre otros– se transmiten, por el canal establecido a la dirección para su implementación en la empresa.

Contexto profesional:

Medios de producción:

Ordenadores personales y periféricos. Programas informáticos aplicables a la floristería. Equipos de videoconferencia. Soportes y materiales de archivo. Bolígrafos. Papel de notas.

Calculadora. Sello del establecimiento. Agendas electrónicas. Terminales de punto de venta. Cajas registradoras. Teléfonos fijos y móviles. Aparatos de etiquetado y codificado.

Productos y resultados:

Público atendido de forma presencial, telefónicamente, online o por cualquier otro medio. Proceso de venta y prestación de servicios del departamento comercial gestionados. Quejas y reclamaciones de la clientela de la floristería gestionadas. Dirección informada de las actividades de venta de la floristería.

Información utilizada o generada:

Catálogo de los productos ofertados por la floristería. Listados de precios y ofertas de la floristería. Página web. Fichas de almacén. Inventarios. Plan de marketing general. Publicaciones y bases de datos del sector. Normativa sobre calidad. Normativa sobre defensa de los consumidores y usuarios. Normativa sobre protección de datos. Reglamentación en materia sobre Prevención de riesgos laborales y de Protección del medio ambiente. Normativa de comercio. Bases de datos. Informes diarios de ventas de la floristería. Informes sobre el sector, precios, modas, tendencias, preferencias del público y de la clientela, competencia, entre otros. Plan anual de mejora. Informes y análisis sobre las actividades de venta. Documento de protección de datos.

MÓDULO FORMATIVO 1: GESTIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE FLORISTERÍA**Nivel: 3****Código: MF1482_3****Asociado a la UC: Gestionar las actividades de floristería****Duración: 90 horas****Capacidades y criterios de evaluación:**

C1: Aplicar técnicas de programación de compras de materiales naturales y no naturales, y contratación de servicios externos, describiendo proceso y condiciones en que se realiza.

CE1.1 Enumerar materiales naturales y no naturales que abastecen una floristería, describiendo características de cada uno.

CE1.2 Describir mercados de flor y plantas, indicando tipología de las empresas productoras e intermediarias.

CE1.3 Enumerar canales de distribución de materiales naturales y no naturales, especificando particularidades de cada uno.

CE1.4 Citar documentos que se generan en la compra y/o suministros de recursos materiales (contrato, órdenes de pedido, facturas, albaranes, entre otros), indicando información que contienen.

CE1.5 Explicar procedimiento de cálculo del precio final y del margen de rentabilidad de un producto nuevo, indicando medidas correctoras a tener en cuenta para conseguir una mayor aceptación en su salida al mercado.

CE1.6 Describir técnicas de negociación de precios de materiales naturales y no naturales y servicios ofertados a la floristería, especificando condiciones de compra que se acuerdan (precio, calidad, transporte, plazo de entrega, servicios añadidos, entre otros).

CE1.7 Enumerar incidencias que pueden surgir en el aprovisionamiento, analizando sistemas de reposición de existencias y control de «stocks» utilizados en floristería.

CE1.8 Enumerar elementos generados en la programación de compras de materiales naturales y no naturales, y en la contratación de servicios externos que se pueden reutilizar, detallando posibles usos que se les puede dar.

CE1.9 En un supuesto práctico de programación de compras de floristería:

- Revisar inventario de la floristería, analizando cantidades de materiales naturales y no naturales, existentes en la misma.*
- Revisar históricos de compra y venta, analizando curvas de demanda de la floristería.*
- Programar búsqueda de proveedores, compras y contratación de servicios externos, teniendo en cuenta la previsión de trabajo de cada departamento, el inventario y las curvas de demanda.*

C2: Aplicar método de las 5s en el almacenamiento de materiales naturales y no naturales, teniendo en cuenta su naturaleza y necesidades.

CE2.1 Identificar productos, materiales naturales y no naturales susceptibles de ser almacenados, especificando requisitos de almacenaje de cada uno de ellos, para su conservación y mantenimiento.

CE2.2 Explicar procedimiento de comprobación del material natural y no natural recibido, en cuanto a cantidad y calidad, indicando documentos a cotejar.

CE2.3 Describir sistemas de organización y distribución de materiales naturales y no naturales y productos en los distintos departamentos de la floristería, atendiendo a sus características, necesidades y funcionalidad.

CE2.4 Indicar frecuencias de supervisión de materiales naturales y no naturales para asegurar su estado y conservación, teniendo en cuenta su naturaleza.

CE2.5 Explicar procedimiento para determinar el stock mínimo de la floristería, especificando aspectos a tener en cuenta.

CE2.6 Indicar métodos de registro de entradas y salidas de productos del almacén, especificando objetivos que persigue.

CE2.7 Enumerar incidencias o desviaciones en el control del almacenamiento de materiales vegetales y complementarios, proponiendo medidas correctoras de ajuste o acciones correctoras.

CE2.8 Enumerar elementos generados en el almacenamiento de materiales naturales y no naturales, según el método de las 5s que se pueden reutilizar, detallando posibles usos que se les puede dar.

CE2.9 En un supuesto práctico de organización del almacén de una floristería:

- Comprobar que el material recibido corresponde con el solicitado, cotejando albarán del pedido con la nota de entrega.*
- Organizar acondicionamiento y almacenaje de los materiales recibido, teniendo en cuenta sus características y espacio de almacenamiento.*
- Supervisar mantenimiento de los materiales, teniendo en cuenta la periodicidad establecida, conforme a su naturaleza.*
- Registrar entradas y salidas de materiales del almacén en las fichas de registro, detectando desviaciones.*
- Identificar mercancías obsoletas o stock inactivo, gestionando su reutilización, oferta con precio especial, entre otros procedimientos, para darle salida.*

C3: Elaborar un plan de organización de la actividad diaria de una floristería, analizando sistemas de innovación y mejora para optimizar resultados.

CE3.1 Enumerar tareas diarias a desempeñar en floristería, especificando recursos necesarios.

CE3.2 Explicar métodos de distribución de recursos humanos y materiales, indicando que deben optimizar procesos y cumplir condiciones pactadas.

CE3.3 Enumerar departamentos de una floristería, especificando cómo se distribuye el trabajo diario, teniendo en cuenta las necesidades puntuales, objetivos asignados y tiempos de ejecución.

CE3.4 Citar indicadores de control en la planificación de la actividad diaria y resultados, especificando incidencias y desviaciones que pueden surgir.

CE3.5 Especificar medidas de ajuste de las incidencias detectadas, indicando modificación de la planificación de la actividad diaria.

CE3.6 En un supuesto práctico de organización de la actividad diaria de una floristería:

- Asignar tareas del día, indicando recursos materiales y humanos que se necesitan para su ejecución.*

- Programar tareas a realizar, teniendo en cuenta optimización del proceso, pedidos recibidos, horas de entrega, entre otros.
- Controlar la planificación de la actividad diaria, detectando incidencias y desviaciones y proponiendo medidas correctoras.

C4: Elaborar un plan de organización de los recursos humanos en una floristería, analizando distintos departamentos, funciones y trabajos a realizar.

CE4.1 Enumerar tipos de contratos, indicando ventajas fiscales de cada uno de ellos.

CE4.2 Diferenciar departamentos y puestos de trabajo de una floristería, especificando sus funciones dentro del organigrama de la empresa.

CE4.3 Describir tareas que desempeña el personal de la floristería, enumerando responsabilidades de cada uno.

CE4.4 Citar indicadores para evaluar al personal de la floristería, teniendo en cuenta que deben ser precisos y objetivos.

CE4.5 Enumerar métodos de control y resolución de incidencias surgidas durante la actividad de floristería, proponiendo soluciones.

CE4.6 Describir sistemas de programación de calendarios laborales, contemplando horarios y vacaciones del personal de la floristería, entre otros aspectos.

CE4.7 Describir canales de comunicación internos entre el personal y la empresa de floristería, teniendo en cuenta que hay que crear un clima cordial, de confianza y respeto.

CE4.8 Enunciar normativa relativa a contratos laborales, derechos y obligaciones de los trabajadores, prevención de riesgos laborales y protección del medio ambiente, aplicable a empresas de floristería.

CE4.9 En un supuesto práctico de gestión del personal de floristería:

- Prever personal necesario para desarrollar un trabajo definido, teniendo en cuenta su cualificación.
- Programar calendario laboral, contemplando diversas situaciones dentro de la floristería (horarios, vacaciones, entre otras variables).
- Elaborar plantilla de organización y coordinación del personal de floristería, señalando de manera inequívoca que personal realiza cada trabajo.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C1 respecto a CE1.9; C2 respecto a CE2.9; C3 respecto a CE3.6 y C4 respecto a CE4.9.

Otras capacidades:

Demostrar cierta autonomía en la resolución de pequeñas contingencias relacionadas con su actividad.

Emplear tiempo y esfuerzo en ampliar conocimientos e información complementaria, comunicándose de manera eficaz con la persona adecuada en cada momento.

Mantener una actitud asertiva, empática y conciliadora con los demás demostrando cordialidad y amabilidad en el trato de la organización.

Demostrar interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades de los clientes.

Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa respetando los canales establecidos en la organización.

Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.

Adoptar códigos de conducta tendentes a transmitir el contenido del principio de igualdad.

Contenidos:

1. Gestión del aprovisionamiento de productos, materias primas, materiales y servicios de floristería. Empresa de floristería y marketing.

Introducción a la empresa de floristería. Introducción al marketing y las variables del marketing mix básicas: producto, precio, plaza, promoción. Conocimientos generales de flores y plantas naturales: porfología y fisiología vegetal. Características de flores y plantas naturales, secas, liofilizadas o preservadas y artificiales: especies, tipos y cuidados. Producto: materias primas naturales y no naturales y materiales complementarios que abastecen una empresa de floristería. Plaza o distribución: canales de distribución y abastecimiento. Empresas productoras e intermediarias. Mercados de flor y planta. Proveedores y negociación de condiciones de compra. Tipos de contratos y sistemas de pago de compras. Política de precios.

2. Sistemas de control de calidad de productos, materias primas y materiales, servicios de floristería y control de stocks

Comprobación de la calidad de los productos de floristería: técnicas y procedimientos. Requisitos de almacenaje de las materias primas y materiales de floristería para su óptima conservación y mantenimiento. Sistemas de organización y distribución de materiales, materias primas y productos en los distintos departamentos de la floristería. Métodos de inspección de las instalaciones: orden y limpieza. Sistemas de reposición de existencias y control de «stocks». Realización de inventarios. Históricos de compra-venta.

3. Programación y optimización de procesos productivos en floristería

Programación de los procesos, actividades y tareas del proceso productivo o de prestación del servicio de la empresa de floristería según calendario. Asignación de recursos en función de las necesidades y disponibilidades. Optimización de procesos. Asignación de objetivos y tiempos de realización. Elaboración de cronogramas de trabajo. Control de calidad y medidas de ajuste o acciones correctoras.

4. Gestión de recursos humanos en empresas de floristería

Departamentos y puestos de trabajo de una empresa de floristería. Tareas asociadas a los puestos de trabajo en la floristería. Sistemas de control y estándares de calidad de la empresa de floristería aplicados a los recursos humanos. Sistemas y métodos de optimización de recursos humanos. Normativa sobre contratos laborales, derechos y

obligaciones de los trabajadores y trabajadoras, y de prevención de riesgos laborales y protección del medio ambiente aplicable a empresas de floristería. Política de comunicación asertiva y efectiva.

Parámetros de contexto de la formación:

Espacios e instalaciones:

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, accesibilidad universal y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Taller de 4 m² por alumno o alumna.
- Instalación de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la gestión de las actividades de floristería, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 4 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 2: REALIZACIÓN DE OPERACIONES DE DISEÑO Y CONFECCIÓN DE COMPOSICIONES Y ORNAMENTACIONES DE ARTE FLORAL

Nivel: 3

Código: MF1483_3

Asociado a la UC: Realizar operaciones de diseño y confección de composiciones y ornamentaciones de arte floral

Duración: 270 horas

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Aplicar operaciones de diseño y confección de composiciones tradicionales e innovadoras de arte floral, incorporando soluciones creativas, originales e innovadoras, así como, técnicas alternativas y materiales y materias primas, novedosos.

CE1.1 Identificar estilos artísticos relacionados con la historia del arte y de las artes decorativas, describiendo características de sus diferentes decoraciones.

CE1.2 Describir materias primas, técnicas, tecnología y herramientas usuales en actividades plásticas, indicando sus usos.

CE1.3 Identificar estilos artísticos, formas de creación, modas y tendencias establecidas en arte floral, describiendo características y aplicaciones.

CE1.4 Enumerar técnicas de diseño alternativas aplicadas en composiciones tradicionales e innovadoras de arte floral, describiendo materiales y materias primas novedosas que utilizan.

CE1.5 Explicar pautas a seguir en la realización del boceto de un diseño de una composición tradicional e innovadora de arte floral, teniendo en cuenta materias primas y materiales disponibles, principios compositivos y constructivos, así como, técnicas de montaje.

CE1.6 Citar herramientas digitales y de tecnologías de la información y comunicación (TICs) para dibujo gráfico y artístico, así como las que se emplean a mano alzada para esbozar composiciones tradicionales e innovadoras de arte floral, relacionando sus características con el uso para el que están indicadas.

CE1.7 Enumerar estructuras y soportes tradicionales e innovadores no florales, describiendo características, aplicaciones y posibilidades de reutilización.

CE1.8 Explicar cómo se calcula el precio final de una composición tradicional o innovadora, teniendo en cuenta coste de los materiales, materias primas, complejidades técnicas, tiempo empleado en su confección (tanto por ciento), precio de la idea original y beneficio para la empresa.

CE1.9 En un supuesto práctico de diseño y confección de una composición innovadora de arte floral:

- Bocetar composición, manejando herramientas digitales y de tecnologías de la información y comunicación (TICs), y teniendo en cuenta que debe mostrar todas sus partes y características.*
- Seleccionar materiales y materias primas naturales y no naturales que se van a emplear, atendiendo a su idoneidad cualitativa, cuantitativa, estética y funcionalidad.*
- Seleccionar soportes, recipientes, bases o estructuras a utilizar, teniendo en cuenta sus propiedades matéricas, características estéticas y valorándose económicamente.*
- Diseñar composición, aplicando soluciones creativas, originales e innovadoras, así como alternativas, estilos compositivos y formas de creación artística que respondan a las premisas dadas.*
- Construir prototipo o modelo de composición, atendiendo al boceto realizado.*

C2: Analizar composiciones tradicionales e innovadoras de arte floral, teniendo en cuenta criterios artísticos y técnicos.

CE2.1 Citar materiales, materias primas, soportes y/o estructuras usuales en composiciones tradicionales e innovadoras, indicando criterios artísticos (creatividad, originalidad e innovación) y técnicos que deben cumplir.

CE2.2 Indicar posibles desviaciones respecto al diseño y presupuesto inicial en la elaboración de composiciones tradicionales e innovadoras, especificando posibles ajustes.

CE2.3 Explicar el proceso de comprobación del acabado y presentación final de los trabajos, especificando normas y estándares de calidad que deben cumplirse.

CE2.4 En un supuesto práctico de análisis de composiciones tradicionales e innovadoras de arte floral:

- Analizar materiales, materias primas, bases, soportes y/o estructuras de una composición tradicional e innovadora de arte floral, comprobando que sigue criterios artísticos (creatividad, originalidad e innovación) y técnicos.*
- Observar composiciones tradicionales e innovadoras de arte floral, detectando desviaciones respecto al diseño y presupuesto inicial de la composición.*
- Revisar acabado y presentación final de los trabajos, verificando que cumplen normas y estándares de calidad.*

C3: Realizar operaciones de diseño y confección de proyectos de ornamentaciones tradicionales e innovadoras de arte floral para grandes espacios, analizando características arquitectónicas e interioristas de dicho espacio, tipología del evento, tipo de cliente y presupuesto.

CE3.1 Identificar estilos arquitectónicos de grandes espacios, describiendo características que los hace reconocibles y materiales de construcción.

CE3.2 Indicar materias primas, técnicas, tecnología y herramientas usuales en la ornamentación tradicional e innovadora de grandes espacios, describiendo sus características.

CE3.3 Identificar estilos de decoración exterior e interior de grandes espacios, detallando características diferenciales entre ellos.

CE3.4 Identificar partes de un proyecto de ornamentación tradicional e innovador de arte floral para grandes espacios, analizando documentos que contiene.

CE3.5 Explicar pautas a seguir en la elaboración de bocetos de ornamentaciones tradicionales e innovadoras de arte floral, teniendo en cuenta materias primas y materiales disponibles, principios compositivos y constructivos, técnicas de montaje, funcionalidad, así como, características arquitectónicas e interioristas de dicho espacio, tipología del evento, tipo de cliente y presupuesto.

CE3.6 Explicar montaje y desmontaje de elementos de ornamentación innovadora en grandes espacios y estancias determinadas, teniendo en cuenta condiciones particulares.

CE3.7 Explicar cómo se calcula el precio final de trabajos de decoración innovadora de grandes espacios y estancias determinadas, teniendo en cuenta coste de materiales, materias primas, complejidades técnicas, recursos humanos, tiempo

empleado en su confección (tanto por ciento), precio de la idea original y beneficio para la empresa.

CE3.8 Enumerar elementos generados en las operaciones de diseño y confección de proyectos de ornamentaciones tradicionales e innovadoras de arte floral para grandes espacios, que se pueden reutilizar, detallando posibles usos que se les puede dar.

CE3.9 En un supuesto práctico de diseño y confección de un proyecto de ornamentación tradicional e innovadora de arte floral para un gran espacio:

- Estudiar espacio a decorar, analizando sus características arquitectónicas o estilo de decoración, si se trata de una estancia interior.*
- Identificar partes de un proyecto, analizando los documentos que contiene.*
- Bocetar ornamentación tradicional e innovadora de arte floral, teniendo en cuenta que debe mostrar todas sus partes, características y dimensiones.*
- Seleccionar materiales y materias primas naturales y no naturales que se van a emplear, atendiendo a su idoneidad cualitativa, cuantitativa, estética y funcionalidad.*
- Seleccionar soportes, recipientes, bases o estructuras a utilizar, teniendo en cuenta sus propiedades matéricas, características estéticas y valorándose económicamente.*
- Diseñar composición, aplicando soluciones creativas, originales e innovadoras, así como alternativas, estilos compositivos y formas de creación artística que respondan a las premisas dadas.*
- Construir prototipo o modelo de composición, atendiendo al boceto realizado.*

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C1, respecto a CE1.9; C2, respecto a CE2.4 y C3 respecto a CE3.9.

Otras capacidades:

Demostrar cierta autonomía en la resolución de pequeñas contingencias relacionadas con su actividad.

Emplear tiempo y esfuerzo en ampliar conocimientos e información complementaria.

Mantener una actitud asertiva, empática y conciliadora con los demás demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.

Demostrar interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades de los clientes.

Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa respetando los canales establecidos en la organización.

Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.

Adoptar códigos de conducta tendentes a transmitir el contenido del principio de igualdad.

Contenidos:

1. Materias primas y materiales empleados en la realización de operaciones de diseño y confección de composiciones de arte floral

Materias primas y materiales de floristería aplicados al diseño floral: variedades y aplicaciones. Clasificación según características: composición (simples/compuestas), forma y línea (activas/pasivas), expresión (dominantes/transición/comunidad), carácter, textura y color. Reutilización de materiales. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Convenio para el comercio de flores y plantas. Normativa de higiene y salud. Normativa ambiental. Normativa sobre residuos. Normativa de calidad.

2. Aplicación de técnicas compositivas y constructivas en el diseño y confección de composiciones y ornamentaciones de arte floral, y su supervisión

Técnicas compositivas: formato, estilo, equilibrio, proporción, orden de líneas, movimiento y ritmo, carácter, textura y color, entre otros. Técnicas constructivas: tradicionales (atado, alambrado, insertado en esponja o kenzan, encolado, entre otras) y alternativas (insertado en malla metálica y otros materiales orgánicos, piercing, entre otras). Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Convenio para el comercio de flores y plantas. Normativa ambiental. Normativa sobre residuos. Normativa de calidad.

3. Elaboración de prototipos o modelos de composiciones y ornamentaciones florales

Prototipo e ingeniería de producto. Elaboración de bocetos. Técnicas de dibujo artístico y técnico, empleando TICs y a mano alzada. Composiciones florales tradicionales e innovadoras: formas de creación, técnicas de montaje y procesos de conservación. Construcción de estructuras y soportes. Experimentación con diversos materiales plásticos. Técnicas de presentación al cliente. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Convenio para el comercio de flores y plantas. Normativa ambiental. Normativa sobre residuos. Normativa de calidad.

4. Proyecto de ornamentación de arte floral para grandes espacios

Estudio de la historia del arte, especialmente de la arquitectura y el interiorismo; historia del paisajismo y la jardinería; e historia del arte floral. Fases del proyecto de ornamentación de grandes espacios: planificación, ejecución y evaluación. Fase de planificación: análisis del cliente y sus necesidades emocionales; características del evento y estudio del espacio (características arquitectónicas y decoración interiorista, iluminación, entre otros); presentación de la idea al cliente en un proyecto escrito con planos en planta y alzado y bocetos; y estimación y emisión de presupuesto en función de los recursos necesarios. Fase de ejecución: gestión y coordinación de los recursos materiales, humanos, tecnológicos y financieros para alcanzar el objetivo en un tiempo y espacio definidos; elaboración de cronogramas de trabajo; métodos de coordinación y organización de equipos de trabajo; confección de las composiciones florales y montaje. Fase de evaluación: evaluación continua y final. Técnicas de ambientación. Uso de TICs. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Convenio para el comercio de flores y plantas. Normativa ambiental. Normativa sobre residuos. Normativa de calidad.

Parámetros de contexto de la formación:**Espacios e instalaciones:**

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, accesibilidad universal y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Taller de 4 m² por alumno o alumna.
- Instalación de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la realización de operaciones de diseño y confección de composiciones y ornamentaciones de arte floral que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 4 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 3: EVALUACIÓN DE LA INTRODUCCIÓN Y PROMOCIÓN EN EL MERCADO DE COMPOSICIONES Y ORNAMENTACIONES DE ARTE FLORAL**Nivel: 3****Código: MF1484_3****Asociado a la UC: Evaluar la introducción y promoción en el mercado de composiciones y ornamentaciones de arte floral****Duración: 120 horas****Capacidades y criterios de evaluación:**

C1: Aplicar técnicas de evaluación de la viabilidad comercial de nuevos diseños de composiciones de arte floral y nuevos servicios de floristería, analizando factores que determinen su aceptación en el mercado.

CE1.1 Citar fases para implantar en el mercado nuevos productos y/o servicios de floristería, especificando labor a realizar.

CE1.2 Describir métodos para la valoración económica de nuevos productos y/o servicios, teniendo en cuenta márgenes de rentabilidad.

CE1.3 Identificar métodos de obtención de información del público ante los nuevos servicios o productos diseñados, especificando ventajas e inconvenientes de cada uno de ellos.

CE1.4 Indicar técnicas de exposición de productos de floristería y promoción de nuevos servicios, explicando características distintivas.

CE1.5 Describir métodos organizativos de una demostración pública para la presentación de un nuevo servicio o producto, teniendo en cuenta público al que va dirigido.

CE1.6 Explicar métodos de análisis de la información recabada en demostraciones, encuestas, y otros medios, indicando estrategias a seguir que se deriven de dicho análisis.

CE1.7 En un supuesto práctico de introducción de una composición innovadora de arte floral:

- Calcular precio final de la una composición, teniendo en cuenta posibilidad de introducir medidas correctoras para lograr un mayor índice de aceptación en su salida al mercado.*
- Aplicar modelos de encuestas o estadillos de recogida de opiniones sobre una nueva composición, analizando información recopilada.*
- Realizar demostración, con fines comerciales o promocionales, de la composición, teniendo en cuenta público al que va dirigido.*
- Aplicar a la composición innovadora, cambios pertinentes, teniendo en cuenta análisis de la información recabada.*

C2: Establecer imagen corporativa de una floristería, teniendo en cuenta aspectos artísticos, técnicos y de calidad del proceso productivo de composiciones y ornamentaciones tradicionales e innovadoras de arte floral.

CE2.1 Definir concepto de imagen corporativa en floristería, indicando cómo se transmite con composiciones y ornamentaciones que se elaboran y cómo se debe adaptar a nuevas tendencias y modas.

CE2.2 Describir elementos de diseño, procesos productivos (composiciones y ornamentaciones tradicionales e innovadoras, entre otros), que transmiten imagen de empresa, analizando sus características.

CE2.3 Describir formas de integración de imagen y estilo de la floristería en productos y servicios que se ofrecen, especificando aspectos artísticos, técnicos y de calidad del proceso productivo a tener en cuenta.

CE2.4 Explicar formas de transmisión al personal de criterios de estilo relacionados con productos y servicios de la floristería.,

CE2.5 En un supuesto práctico de implantación de imagen corporativa de una floristería:

- Analizar imagen corporativa de una empresa, observando composiciones y ornamentaciones tradicionales e innovadoras de arte floral.*
- Renovar estilo de la imagen de composiciones y ornamentaciones tradicionales e innovadoras de arte floral, tras el análisis de la imagen corporativa, si fuera necesario.*
- Definir técnicas de aplicación de la imagen corporativa a composiciones y ornamentaciones tradicionales e innovadoras de arte floral, aplicando criterios artísticos, técnicos y de calidad del proceso productivo.*
- Transmitir criterios de estilo relacionados con composiciones y ornamentaciones tradicionales e innovadoras de arte floral, impartiendo formación.*
- Observar qué productos y servicios se ajustan a la imagen corporativa de una empresa, comprobando aspectos artísticos, técnicos y de calidad del proceso productivo.*

C3: Programar acciones promocionales en el ámbito comercial, describiendo técnicas específicas aplicados a la floristería.

CE3.1 Enumerar técnicas promocionales aplicables a la floristería, especificando sus características diferenciales.

CE3.2 Describir mercado de consumo de flor y planta, indicando tipos de clientes.

CE3.3 Citar medios publicitarios y promocionales, describiendo ventajas e inconvenientes de cada uno de ellos.

CE3.4 Citar momentos, épocas y temporadas del año, susceptibles de aplicar una campaña promocional, teniendo en cuenta particularidades de cada una de ellas (tipos de flores, de composiciones, de clientes, entre otras).

CE3.5 Citar servicios externos o empresas susceptibles de ser contratados en campañas promocionales, especificando productos que se suelen adquirir a través de estos servicios externos o empresas.

CE3.6 Analizar campañas promocionales, indicando objetivos y resultados alcanzados.

CE3.7 Describir técnicas de exposición de productos en escaparates y zona de ventas de floristería, teniendo en cuenta la temática de la campaña comercial.

CE3.8 En un supuesto práctico de programar una acción promocional de un producto de floristería:

- Proponer acciones comerciales para el producto, teniendo en cuenta temporada y época del año.*

- Valorar acciones comerciales, analizando ventajas e inconvenientes.
- Programar acciones promocionales en el tiempo, teniendo en cuenta la disponibilidad de material vegetal.
- Programar exposición del producto y ambientación del escaparate y zona de ventas, teniendo en cuenta espacio disponible que queda para otros productos o servicios.
- Supervisar ambientación de un escaparate o una zona de exposición, con la promoción comercial seleccionada, verificando que se han utilizado técnicas de promoción comercial y que se transmite imagen de la empresa.
- Analizar históricos de campañas promocionales en floristerías, revisando tickets de caja, agenda de años anteriores, ventas on-line, ventas telefónicas, entre otros, para programar futuras campañas comerciales temáticas.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C1 respecto a CE1.7; C2 respecto a CE2.5 y C3 respecto a CE3.8.

Otras capacidades:

Demostrar cierta autonomía en la resolución de pequeñas contingencias relacionadas con su actividad.

Emplear tiempo y esfuerzo en ampliar conocimientos e información complementaria.

Mantener una actitud asertiva, empática y conciliadora con los demás demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.

Demostrar interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades de los clientes.

Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa respetando los canales establecidos en la organización.

Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.

Adoptar códigos de conducta tendentes a transmitir el contenido del principio de igualdad.

Contenidos:

1. Recopilación de la información necesaria para el lanzamiento de un producto o servicio

Fuentes de información internas y externas. Primarias y secundarias. Fuentes de información del mercado, el entorno y la competencia. Elaboración de la información relevante sobre el producto, servicio o gama de productos. Información obtenida de la red de ventas y de las sugerencias de los clientes. CRM (Customer Relationship Management). Fases del proceso de creación de nuevos productos. Fase de lanzamiento del producto o servicio. Pasos necesarios. Análisis de las oportunidades de mercado. Análisis interno y externo. Análisis DAFO (Debilidades, Amenazas, Fortaleza y Oportunidades. Normativa sobre salud laboral y prevención de riesgos. Convenio para el comercio de flores y plantas.

Normativa ambiental. Normativa de calidad. Normativa sobre residuos, reutilización y reciclaje.

2. Elaboración del argumentario de ventas y presentación del producto/servicio a la red de comercialización

Los argumentos de ventas. Tipos de argumentos: racionales y emocionales. El argumentario de ventas. Elaboración del argumentario de ventas y de ventas online, según el tipo de productos, la tipología de los clientes y los tipos de canales de distribución y comercialización. Descripción del producto. Características y especificaciones técnicas, precio y servicio. Puntos fuertes y débiles del producto. Diferenciación del producto de los de la competencia. Fases del proceso de venta según los canales de comercialización. Presentación del producto o servicio a la red de ventas propia o ajena. Técnicas de comunicación para la presentación del producto a los distribuidores. Material de apoyo necesario para la presentación. Objeciones del cliente. Técnicas de venta y refutación de las objeciones. La publicidad en el lugar de venta (PLV). Merchandising y animación en el punto de venta. Implantación de productos en el punto de venta. La promoción de ventas. Objetivos. Acciones de marketing y promoción dirigidas al lanzamiento de productos/servicios. Acciones promocionales en función del público objetivo. Tipos de acciones promocionales según el punto de venta. La promoción del establecimiento comercial. Incentivos y promociones a los consumidores. Tipos de promoción dirigidas al consumidor final. Ventas y promociones especiales. Acciones de fidelización de clientes. Marketing directo. Acciones de marketing directo para el lanzamiento del producto. Herramientas de promoción online. Normativa sobre salud laboral y prevención de riesgos. Convenio para el comercio de flores y plantas. Normativa ambiental. Normativa de calidad. Normativa sobre residuos.

3. Programación del lanzamiento e implantación de un producto o servicio en el Mercado

Estrategias comerciales de lanzamiento de un producto. Tradicionales y online. Desarrollo de las acciones de marketing y promoción comercial, de acuerdo con el plan de marketing, el briefing del producto y los acuerdos con los distribuidores. Elementos publicitarios en el punto de venta. Indicadores visuales. Aplicación de técnicas de merchandising y animación del punto de venta. Elementos interiores y exteriores. El escaparate. Animación de puntos calientes y fríos. Presupuestos. Cronograma. Aplicación de técnicas de implantación del producto en el punto de venta. Funciones del lineal. Zonas y niveles. Exposiciones del lineal. Lineal óptimo. Criterios comerciales y de organización para la implantación del producto. Implantación de acciones promocionales en el punto de venta. Organización de recursos materiales y humanos. Presupuesto. Desarrollo de acciones de marketing directo. Recursos materiales y humanos. Organización. Presupuesto. Implantación de programas de fidelización de clientes. Herramientas de promoción online. Ventajas e inconvenientes de las herramientas online de promoción. Normativa sobre salud laboral y prevención de riesgos. Convenio para el comercio de flores y plantas. Normativa ambiental. Normativa de calidad. Normativa sobre residuos.

4. Medidas de seguimiento y control del lanzamiento de un producto o servicio

Control y medición de resultados. Fijación de estándares y parámetros de control. Instrumentos de control: cuantitativos y cualitativos. Rentabilidad de la implantación del producto. Índices de control de la implantación del producto en el punto de venta: índices de circulación, de atracción y de compra, entre otros. Rentabilidad directa del producto. Ratios económico-financieros; margen bruto y neto, facturación, tasa bruta, stock medio, rotación del stock, coeficiente de rentabilidad, rentabilidad del lineal, rentabilidad de categorías y familias, entre otros. Medidas para detectar a tiempo y solucionar los posibles imprevistos surgidos en el lanzamiento e implantación del producto. Análisis de resultados.

Cálculo de las desviaciones con respecto a los objetivos fijados. Aplicación de acciones correctoras. Control de las acciones promocionales y de marketing directo. Criterios y medidas de evaluación y control. Cálculo del coste de la campaña promocional o acción de marketing. Evaluación de la eficacia de una campaña promocional. Tasa de rentabilidad de la campaña. Ratios económico-administrativos. Cálculo de las desviaciones de los resultados con respecto a los objetivos. Aplicación de acciones correctoras. Normativa sobre salud laboral y prevención de riesgos. Convenio para el comercio de flores y plantas. Normativa ambiental. Normativa de calidad. Normativa sobre residuos.

Parámetros de contexto de la formación:

Espacios e instalaciones:

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, accesibilidad universal y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Taller de 4 m² por alumno o alumna.
- Instalación de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la evaluación de la introducción en el mercado de composiciones y ornamentaciones de arte floral, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 4 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 4: GESTIÓN DE LA COMERCIALIZACIÓN Y DEL SERVICIO DE ATENCIÓN AL PÚBLICO EN LA EMPRESA DE FLORISTERÍA

Nivel: 3

Código: MF1485_3

Asociado a la UC: Gestionar la comercialización y el servicio de atención al público en la empresa de floristería

Duración: 120 horas

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Analizar técnicas de atención al público en la solicitud de productos y/o servicios, y aplicarlas para satisfacer sus demandas.

CE1.1 Definir concepto cliente, teniendo en cuenta ámbito de la floristería.

CE1.2 Exponer teorías relativas al comportamiento del cliente, especificando tipos de clientes.

CE1.3 Identificar características de la clientela, recabando información necesaria para gestionarla personalmente.

CE1.4 Enumerar datos personales a solicitar para introducir en base de datos, haciendo referencia a la normativa aplicable relativa a protección de datos de carácter personal.

CE1.5 Enumerar técnicas de venta y de atención al público, especificando características de cada una de ellas.

CE1.6 Describir técnicas de conclusión para finalizar con éxito una entrevista comercial, indicando diferencias entre ellas.

CE1.7 En un supuesto práctico atención al público en la solicitud de un producto o servicio:

- Atender a la persona o personas interesadas, ofreciendo información clara y precisa.*
- Utilizar técnicas de preguntas y escucha activa, identificando necesidades de la clientela.*
- Recabar datos de la clientela para introducirlos en base de datos, informando sobre normativa relativa a protección de datos de carácter personal.*
- Clasificar la tipología de la clientela, con la información recabada anteriormente.*
- Mostrar a la clientela catálogos, manuales, página web, entre otros, demostrando conocimiento y seguridad.*
- Convencer a la clientela para que formule el pedido, utilizando argumentos que ayuden a su convencimiento.*
- Cerrar acuerdo formalmente, comprometiendo fechas de entrega de presupuesto, diseño o producto terminado.*

C2: Aplicar técnicas de organización relativa al funcionamiento del departamento comercial de la floristería, mediante la definición de procesos y técnicas empleados.

CE2.1 Explicar procedimientos para supervisar la atención al público por parte del personal a su cargo, indicando posibles desviaciones a la hora de cumplir criterios.

CE2.2 Describir técnicas de gestión de pedidos en floristería para su correcta ejecución, teniendo en cuenta plazo de entrega estipulado.

CE2.3 Explicar métodos para realizar el arqueo y cierre de caja, que aseguren la disponibilidad de cambio diariamente, indicando posibles desviaciones que pueden aparecer.

CE2.4 Explicar métodos de pago, al contado, venta aplazada, a crédito, entre otros, indicando ventajas e inconvenientes de cada uno de ellos.

CE2.5 Explicar métodos de valoración de productos y servicios de la empresa de floristería, teniendo en cuenta materiales naturales y no naturales, empleados y tiempo de elaboración, entre otros parámetros.

CE2.6 Explicar técnicas de aprovisionamiento y control de la mercancía en la sala de ventas y exposición, conforme a criterios comerciales y estéticos.

CE2.7 En un supuesto práctico de supervisión de un catálogo de productos para su utilización en floristería:

- Enumerar grupos de productos que se ofrecen en floristería, elaborando un índice con todos ellos.*
- Elegir modelo de estilo o forma de composición, dentro de cada grupo, teniendo en cuenta que debe ser representativo del grupo.*
- Elaborar tarifas de precios correspondientes a dicho catálogo, teniendo en cuenta materiales a emplear, tiempo de ejecución, entre otros parámetros.*
- Supervisar catálogo de productos, modificándolo según desviaciones detectadas.*

CE2.8 En un supuesto práctico de gestión del funcionamiento del departamento comercial de una floristería:

- Comprobar dotación de caja y presencia de talonarios, albaranes, entre otros, asegurando su disponibilidad diaria.*
- Revisar precios de venta de catálogos y productos y servicios a la venta, actualizándolos, en los casos que se detecten anomalías.*
- Revisar página web y otros soportes publicitarios de la empresa, comprobando que la información que transmiten se corresponde con la realidad de la floristería.*
- Revisar documentación de un encargo, verificando que es completa para ejecutarlo sin cometer errores.*
- Supervisar reaprovisionamiento de la sala de ventas, conforme a criterios comerciales y estéticos.*
- Supervisar operaciones de venta, arqueo y cierre de caja, detectando posibles desviaciones y actuando según protocolos.*

C3: Resolver quejas y reclamaciones, analizando sus causas, extrayendo información de las mismas y describiendo la normativa y técnicas aplicadas en su gestión.

CE3.1 Enumerar tipos de quejas o reclamaciones en floristería, describiendo características de cada tipo.

CE3.2 Describir criterios básicos a aplicar por parte del personal de la floristería ante una queja o reclamación.

CE3.3 Explicar técnicas de resolución de conflictos ante una queja o reclamación, detallando los derechos de los consumidores.

CE3.4 Citar documentación manejada en la tramitación de una queja o reclamación, describiendo mecanismos de mediación y arbitraje existentes.

CE3.5 Citar técnicas de evaluación de la información recabada ante una queja o reclamación, analizándola posteriormente para mejorar la calidad del servicio.

CE3.6 En un supuesto práctico de resolución de una queja o reclamación:

- Informar a la clientela de sus derechos, explicando forma de tramitar la queja o reclamación.*
- Aplicar técnicas de resolución de conflictos y rebatimiento de objeciones, adoptando una actitud positiva y segura, mostrando interés y presentando alternativas.*
- Determinar si la queja o reclamación puede ser resuelta en el momento y, en su caso, fijar plazos para su resolución, analizando documentación presentada.*
- Elaborar informe sobre quejas o reclamaciones recogidas, detectando acciones de mejora en la calidad del servicio.*

C4: Redactar informes de la actividad de venta de floristerías, describiendo sistemas de información y control y analizando factores que influyen en la gestión comercial y en la optimización de ventas.

CE4.1 Explicar métodos de elaboración de informes de tendencias de demanda de nuevos productos y servicios, detallando puntos que deben contener dichos informes.

CE4.2 Describir forma de elaborar informes, teniendo en cuenta partes de trabajo y otra documentación generada durante el mismo (albaranes, facturas, libros de mantenimiento de maquinaria, entre otros).

CE4.3 Describir documentos de gestión de calidad de la floristería (plan anual de mejoras, procedimientos, entre otros), detallando información que deben contener.

CE4.4 Analizar nuevas técnicas y tecnologías que se derivan de la aparición de nuevos productos y servicios, indicando materiales naturales y no naturales que utilizan.

CE4.5 Enumerar fuentes de información, internas y externas que afectan a la empresa.

CE4.6 Clasificar partidas que constituyen costes de producción y ventas en una floristería, caracterizándolas.

CE4.7 En un supuesto práctico de elaboración de un informe de la actividad comercial de una floristería:

- Recoger datos sobre la atención al público, sobre proceso de venta y prestación de servicios, así como, quejas y reclamaciones, analizando la información recopilada.*
- Obtener conclusiones para mejorar el funcionamiento, elaborando un informe con la información recopilada.*

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C1 respecto a CE1.7; C2 respecto a CE2.7 y CE2.8; C3 respecto a CE3.6 y C4 respecto a CE4.7.

Otras capacidades:

Demostrar cierta autonomía en la resolución de pequeñas contingencias relacionadas con su actividad.

Emplear tiempo y esfuerzo en ampliar conocimientos e información complementaria.

Mantener una actitud asertiva, empática y conciliadora con los demás, demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.

Demostrar interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades de los clientes.

Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa, respetando los canales establecidos en la organización.

Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.

Adoptar códigos de conducta tendentes a transmitir el contenido del principio de igualdad.

Contenidos:

1. Atención al público en la floristería

Clientela en floristería: concepto de cliente, tipología de la clientela, motivación de compra. Comportamiento y lenguaje adecuado en la atención al cliente. Técnicas de venta presencial y no presencial. Métodos de fidelización de la clientela. Herramientas y canales para informar y atender al público sobre productos y servicios. Calidad en el servicio de la atención al cliente. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Procesos de mejora continua. Convenio interprovincial para el comercio de flores y plantas. Hojas de reclamaciones oficiales. Normativa autonómica de protección al consumidor. Normativa de protección medioambiental. Normativa de calidad. Normativa de comercio. Normativa de protección de datos de carácter personal. Nociones básicas de accesibilidad universal y diseño para todos. Normativa sobre gestión de residuos, reutilización y reciclaje.

2. Gestión del departamento comercial de la floristería

Coordinación de personal. Presentación de productos/servicios: características, calidades, cantidades, servicios adicionales, condiciones de pago y servicios postventa, entre otros. Fórmulas habituales en el argumentario de venta. Simulación de situaciones comerciales habituales. Gestión de pedidos de la floristería en cualquier canal comercial. Métodos

para realizar el arqueo y cierre de caja. Sistemas de pago y de cobro. Documentación necesaria. Métodos de valoración de productos y servicios de la floristería. Técnicas de aprovisionamiento y control de mercancías en la sala de ventas y exposición. Elaboración de informes de la actividad de venta. Normativa de protección medioambiental. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Procesos de mejora continua. Convenio interprovincial para el comercio de flores y plantas. Normativa de protección medioambiental. Normativa de calidad. Normativa de protección de datos de carácter personal. Nociones básicas de accesibilidad universal y diseño para todos.

3. Gestión de quejas y reclamaciones

Tipología de las quejas o reclamaciones más frecuentes en floristería. Aspectos a considerar ante una queja o reclamación. Documentos y pruebas de reclamación. Criterios básicos de comportamiento ante una situación de conflicto. Técnicas y estrategias de resolución de conflictos. Mecanismos de mediación y arbitraje. Proceso y fases en la tramitación de una reclamación. Documentación necesaria para la tramitación. Procesos de evaluación y mejora de quejas y reclamaciones. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Implantación de normativa de calidad en el servicio. Procesos de mejora continua. Convenio interprovincial para el comercio de flores y plantas. Hojas de reclamaciones oficiales. El arbitraje de consumo. Normativa autonómica de protección al consumidor. Normativa de protección medioambiental. Normativa de calidad. Normativa de comercio. Normativa de protección de datos de carácter personal. Nociones básicas de accesibilidad universal y diseño para todos.

4. Seguimiento económico de la empresa de floristería

Demanda de nuevos productos y servicios de floristería. Tendencias de evolución en el sector. Documentación generada por el departamento comercial de la floristería. Documentación de gestión de calidad de la floristería. Fuentes de información internas y externas que afectan a la economía de la floristería. Análisis de costes del departamento comercial de una floristería. Gestión de la formación del personal. Normativa de protección medioambiental. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Implantación de normativa de calidad en el servicio. Procesos de mejora continua. Convenio interprovincial para el comercio de flores y plantas. Normativa de protección medioambiental. Normativa de calidad. Normativa de protección de datos de carácter personal. Nociones básicas de accesibilidad universal y diseño para todos.

Parámetros de contexto de la formación:

Espacios e instalaciones:

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, accesibilidad universal y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Taller de 4 m² por alumno o alumna.
- Instalación de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la gestión de la comercialización y el servicio de atención al público en floristería, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 4 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

ANEXO IV

(Sustituye al Anexo DVIII establecido por el Real Decreto 146/2011, de 4 de febrero)

Cualificación profesional: Iniciación y promoción deportiva en judo y defensa personal**Familia Profesional: Actividades Físicas y Deportivas****Nivel: 2****Código: AFD508_2****Competencia general**

Concretar, organizar, instruir y dinamizar actividades de iniciación y promoción del judo y defensa personal, colaborando en la organización de actividades, competiciones oficiales y no oficiales y otros eventos acompañando a deportistas/usuarios durante su participación, todo ello conforme a las directrices establecidas en la programación de referencia, en condiciones de seguridad y con el nivel de calidad que permita conseguir la satisfacción de los participantes en la actividad.

Unidades de competencia

UC1655_2: Ejecutar técnicas de judo e interactuar con un adversario «Uke» en situaciones de cooperación y oposición de combate y defensa personal, demostrando una maestría equivalente al cinturón negro primer Dan

UC1656_2: Concretar, dirigir y dinamizar sesiones secuenciadas de iniciación deportiva en judo y defensa personal

UC1657_2: Dinamizar acciones de promoción y acompañamiento a deportistas en eventos y competiciones de judo y deportes asociados

UC0272_2: Asistir como primer interviniente en caso de accidente o situación de emergencia

Entorno Profesional

Ámbito Profesional

Desarrolla su actividad profesional como autónomo o por cuenta ajena, tanto en el ámbito público como en el privado. La actividad profesional se realiza en entidades deportivas municipales, federaciones deportivas y clubes deportivos y sociales, que oferten actividades de adquisición de destrezas básicas a grupos homogéneos y de edades propias de la etapa de iniciación en judo y defensa personal, bajo la supervisión de un superior técnico y colaborando con otros técnicos.

Sectores Productivos

Se ubica en los sectores del deporte, ocio y tiempo libre y turismo.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Los términos de la siguiente relación de ocupaciones y puestos de trabajo se utilizan con carácter genérico y omnicomprensivo de mujeres y hombres.

Monitores de judo y defensa personal

Animadores auxiliares de actividades de artes marciales

Auxiliares de control de competiciones de judo

Formación Asociada (570 horas)

Módulos Formativos

MF1655_2: Dominio técnico y táctico del judo hasta primer Dan (360 horas)

MF1656_2: Metodología de la iniciación al judo y defensa personal (90 horas)

MF1657_2: Promoción y difusión de eventos de judo y deportes asociados (60 horas)

MF0272_2: Primeros auxilios (60 horas)

UNIDAD DE COMPETENCIA 1: EJECUTAR TÉCNICAS DE JUDO E INTERACTUAR CON UN ADVERSARIO «UKE» EN SITUACIONES DE COOPERACIÓN Y OPOSICIÓN DE COMBATE Y DEFENSA PERSONAL, DEMOSTRANDO UNA MAESTRÍA EQUIVALENTE AL CINTURÓN NEGRO PRIMER DAN

Nivel: 2

Código: UC1655_2

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP1: Respetar los aspectos filosóficos y culturales derivados del origen del judo, aplicando sus fundamentos en cada ejecución práctica que haya de realizarse dentro de su contexto para preservar la idiosincrasia y la riqueza cultural inherente al judo.

CR1.1 El denominado «judog» compuesto por una chaqueta, un pantalón y un cinturón que ciñe la chaqueta a la cintura, sin ningún otro elemento que pueda resultar

peligroso durante la práctica del judo se ajusta a la imagen tradicional oriental para la práctica del judo.

CR1.2 El saludo «Rei» desde las posiciones de pie «Ritsu rei» y de rodillas «Za rei» se realiza como manifestación de respeto hacia el compañero o hacia el maestro-entrenador «Sensei», para continuar con los valores y fórmulas de cortesía del país de origen.

CR1.3 El respeto por el compañero se demuestra siguiendo el principio de no agresión, reconociendo el rol que el compañero juega en el propio progreso personal, para mantener una actitud positiva y de juego limpio.

CR1.4 Los fundamentos del judo, el agarre «Kumikata», la postura «Shisei», el desplazamiento «Shintai», se aplican a todas las manifestaciones del mismo, conservando la dimensión filosófica del judo tradicional, para continuar los valores que le confieren su propia identidad y origen.

CR1.5 Las bases del judo suelo se aplican conforme a los modelos de referencia, en los tres ámbitos de ejecución, inmovilizaciones, estrangulaciones y luxaciones para mejorar el gesto técnico.

RP2: Ejecutar la técnica de caídas («Ukemis») sin adversario «Uke» a partir de la posición fundamental conforme a modelos técnicos de referencia, para afianzar patrones motrices de respuesta en las situaciones de proyección con adversario «Uke», garantizando su integridad física en la toma de contacto con el suelo.

CR2.1 Las acciones técnicas de caídas se inician a partir de la posición fundamental y/o desplazamiento previo para reproducir una situación desde la que podría verse proyectado o desequilibrado el ejecutante en distintas orientaciones espaciales.

CR2.2 Las caídas hacia atrás, «Ushiro ukemi» se realizan rodando hacia atrás y golpeando con las manos sobre el tatami en el momento de toma de contacto con el mismo, para anular de esta manera el impacto que sobre la espalda pueda producirse.

CR2.3 Las caídas laterales «Yoko ukemi», se realizan rodando lateralmente y golpeando con la mano del lado correspondiente sobre el tatami en el momento de toma de contacto con el mismo, anulando de esta manera el impacto que sobre la parte lateral del cuerpo pueda producirse.

CR2.4 Las caídas de frente «Mae ukemi» se realizan cayendo frontalmente sobre la superficie de impacto golpeando con las manos y los antebrazos el tatami, en el momento de toma de contacto con el mismo, anulando de esta manera el impacto que sobre la parte anterior del cuerpo pueda producirse.

CR2.5 Las caídas hacia delante, «Zempo kaiten ukemi» se realizan rodando hacia delante sobre el brazo libre y la espalda, golpeando el tatami con la mano del lado correspondiente en el momento de toma de contacto con el mismo, anulando de esta manera el impacto que sobre la parte dorso-lateral del cuerpo pueda producirse.

RP3: Ejecutar las acciones técnicas del judo pie a partir de la posición, agarre y control para proyectar al compañero/adversario «Uke» conforme al modelo técnico de referencia.

CR3.1 La secuencia técnica de desequilibrio «Kuzushi», preparación «Tsukuri» y proyección «Kake», se aplica por el ejecutante que proyecta «Torii», para la ejecución de las técnicas del judo pie y el control sobre la caída del adversario «Uke», garantizando la integridad física del mismo.

CR3.2 Las acciones técnicas de mano «Te-Waza»: («Tai-otoshi», «Seoi-nage», «Kata-guruma»), se realizan a partir de la posición fundamental que mejor reproduzca una situación para proyectar al adversario «Uke», en distintas orientaciones espaciales con control permanente sobre el mismo utilizando la acción de los brazos como parte fundamental, conforme a modelos técnicos de referencia.

CR3.3 Las acciones técnicas de pierna «Ashi-Waza»: («De-ashi-harai», «Hiza-guruma», «Okuri-ashi-harai», «Sasae-tsurikomi-ashi», «Uchi-mata», «O-soto-gari», «O-uchi-gari»), se realizan a partir de la posición fundamental que mejor reproduzca una situación para proyectar al adversario «Uke», en distintas orientaciones espaciales con control permanente sobre el mismo utilizando la acción de las piernas como parte fundamental, conforme a modelos técnicos de referencia.

CR3.4 Las acciones técnicas de cadera «Koshi-Waza»: («Uki-goshi», «O-goshi», «Harai-goshi», «Tsurikomi-goshi»), se realizan a partir de la posición fundamental que mejor reproduzca una situación para proyectar al adversario «Uke», en distintas orientaciones espaciales con control permanente sobre el mismo utilizando la acción de la cadera como parte fundamental, conforme a modelos técnicos de referencia.

RP4: Ejecutar las acciones técnicas del judo suelo para inmovilizar, estrangular o luxar a un adversario «Uke» conforme al modelo técnico de referencia, sin rebasar el margen de seguridad que garantiza la integridad física de «Uke».

CR4.1 El encadenamiento del judo pie con el judo suelo se realiza conforme a la secuencia táctica natural que marca la transición entre las acciones técnicas del judo en pie y la necesidad de continuar la confrontación después de la proyección completa o incompleta de «Uke», iniciando un trabajo de judo suelo con la finalidad de inmovilizar o provocar el abandono del adversario «Uke» a través de las técnicas de luxación o estrangulación.

CR4.2 Las técnicas de inmovilización «Osae-Waza» («Kesa-gatame», «Yoko-shiho-gatame», «Kami-shiho-gatame», «Tate-shiho-gatame»), se realizan, conforme a modelos técnicos de referencia, para mantener inmovilizado al adversario «Uke», durante un tiempo determinado, coincidente o no con el que estipule el reglamento para considerar que el adversario «Uke» se encuentra completamente neutralizado.

CR4.3 Las técnicas de salida de las inmovilizaciones «Osae-Waza» («Kesa-gatame», «Yoko-shiho-gatame», «Kami-shiho-gatame», «Tate-shiho-gatame»), se realizan, conforme a modelos técnicos de referencia, para escapar del adversario «Uke», durante un tiempo determinado.

CR4.4 Las técnicas de estrangulación «Shime-waza» («Kata-juji-jime», «Gyaku-juji-jime», «Nami-juji-jime», «Hadaka-jime») se realizan, conforme a modelos técnicos de referencia, ejerciendo una presión sobre las carótidas o la tráquea para

provocar el abandono del adversario «Uke», sin rebasar el margen de seguridad que garantiza la integridad física del mismo.

CR4.5 Las técnicas de luxación «Kansetsu-waza» («Ude-garami», «Ude-hishigi-juji-gatame»), se realizan, conforme a modelos técnicos de referencia para ejercer una hiperextensión o torsión en el codo provocando el abandono del adversario «Uke», sin rebasar el margen de seguridad que garantiza la integridad física del mismo.

RP5: Dominar y reproducir métodos de entrenamiento propios del judo para afianzar patrones motrices de ejecución técnica aplicando los principios que le son inherentes.

CR5.1 El estudio técnico sin compañero, «Tandoku-renshu» imaginando la posición del adversario «Uke», se realiza para conseguir afianzar la imagen mental del movimiento.

CR5.2 El estudio de la técnica con un compañero «Sotai-renshu», en posición estática y dinámica, se aplica con máxima concentración para conseguir el dominio técnico.

CR5.3 El estudio técnico en desplazamiento «Yaku-soku-geiko», se realiza para el perfeccionamiento técnico y la adaptación al entrenamiento de judo.

CR5.4 El entrenamiento por repeticiones «Uchikomi», se realiza para afianzar el dominio de encadenamientos técnicos, creando automatismos de anticipación y respuesta de aplicación a situaciones reales de combate.

CR5.5 El «Nage komí», entrenamiento proyectando sistemáticamente a uno o varios compañeros de la forma más rápida posible, se realiza para reproducir el reflejo más exacto de la técnica de acuerdo con aplicación en competición.

CR5.6 Las acciones técnicas de ataque y defensa «Kakari geiko» se realizan de forma real para que «Uke» el compañero aplique la defensa a cada uno de los ataques de «Tori».

RP6: Hacer «Randori», en base al reglamento y ejecutando con criterio de oportunidad, las acciones en función de las características del adversario «Uke» y de los principios tácticos del judo como medio de entrenamiento para la competición.

CR6.1 La anticipación, ataques, contraataques y capacidad de reacción ante los ataques del adversario «Uke» en el «Randori» se realizan para conseguir un nivel elevado de seguridad y eficacia en la aplicación de cada una de las acciones técnicas.

CR6.2 El reglamento se aplica en el desarrollo del «Randori», demostrando su aceptación y conocimiento para conseguir ventajas en función del parámetro de las reglas.

CR6.3 El estudio y análisis de las características del adversario «Uke» en el desarrollo del «Randori», se realiza para la aplicación de los principios técnicos-tácticos y conseguir una ventaja técnica.

CR6.4 El «Randori» a tiempo real de combate y con una intensidad elevada, se realiza con una amplia acción técnico-táctica y con un nivel de ejecución capaz de generar el nivel de incertidumbre para la consecución del objetivo, proyectar, inmovilizar, luxar o estrangular al adversario «Uke».

CR6.5 El «Shiai» combate de judo rebasando la idea y el espíritu propio del «Randori», se realiza para acercarse lo más posible a las exigencias propias de la competición.

RP7: Ejecutar las acciones técnicas del «Nage-No-Kata» conforme a modelos de secuenciación técnica establecidos por tradición, para preservar la esencia de las técnicas que se utilizan, evitando el riesgo de su desaparición por las modificaciones de aplicación que exige el judo moderno de competición.

CR7.1 El «Nage-No-Kata», como «Kata» de las técnicas de proyección, se practica como método de perfeccionamiento de las técnicas, para comprender sus fundamentos y conservar sus principios de forma uniforme en el ámbito mundial del judo.

CR7.2 La ubicación de «Tori» sobre el tatami, para el inicio del «Kata», será a la derecha del tribunal «Shome», situándose «Uke» a la izquierda del «Shomen», y con una distancia entre ambos de cinco metros y medio para poder realizar desplazamientos e iniciar el «Kata» en base al modelo de referencia.

CR7.3 El ceremonial del «Nage-No-Kata», se realiza desde la posición de pie al «Shomen» y a continuación entre ambos judokas desde la posición de rodillas «Zarei», para preservar la estructura, filosofía y ceremonial del país de origen.

CR7.4 El grupo de técnicas de mano «Te-Waza» del «Nage-No-Kata», («Uki-otoshi», «Seoi-nage», «Kata-guruma»), se realizan para conseguir la proyección del adversario «Uke» utilizando la acción de los brazos como parte fundamental, conforme a modelos técnicos de referencia.

CR7.5 El grupo de técnicas de cadera «Koshi-Waza» del «Nage-No-Kata», («Uki-goshi», «Harai-goshi», «Tsuru-komi-goshi»), se realizan para conseguir la proyección del adversario «Uke» utilizando la acción de la cadera como parte fundamental, conforme a modelos técnicos de referencia.

CR7.6 El grupo de técnicas de pierna, «Ashi-Waz» del «Nage-No-Kata» («Okuri-ashi-harai», «Sasae-tsuru-komi-ashi», «Uchi-mata»), se realizan para conseguir la proyección del adversario «Uke» utilizando la acción de las piernas como parte fundamental, conforme a modelos técnicos de referencia.

Contexto profesional:

Medios de producción:

Instalación para la práctica del judo. Material específico: judogi, cinturón, zapatillas. Material alternativo: «Ukes» de espuma, cronómetro y otros.

Productos y resultados:

Dominio de las técnicas de judo pie, judo suelo, «Kata» y defensa personal en base a un programa de referencia. Capacidad de velocidad, resistencia y fuerza en la aplicación del judo en situación de combate.

Información utilizada o generada:

Programas y manuales de enseñanza del judo. Visionado de modelos técnicos. Revistas y libros especializados. Reglamento deportivo.

UNIDAD DE COMPETENCIA 2: CONCRETAR, DIRIGIR Y DINAMIZAR SESIONES SECUENCIADAS DE INICIACIÓN DEPORTIVA EN JUDO Y DEFENSA PERSONAL**Nivel: 2****Código: UC1656_2****Realizaciones profesionales y criterios de realización:**

RP1: Identificar las características de los alumnos/usuarios y los recursos de intervención, para concretar las sesiones secuenciadas de iniciación deportiva en judo y defensa personal, de forma adaptada al individuo, al grupo y a los medios disponibles.

CR1.1 La documentación relativa al reconocimiento deportivo de cada alumno/usuario se consulta, identificando sus características, necesidades y expectativas en relación a la actividad, para verificar y/o detectar, en su caso, las desviaciones y diferencias significativas que puedan existir.

CR1.2 El nivel técnico de los alumnos/usuarios se determina de forma individual al inicio y de forma periódica a lo largo del proceso de iniciación deportiva en judo, considerando también las experiencias motrices como factores de transferencia en su ritmo de aprendizaje, para incluirle en el grupo de trabajo que mejor se adapte a sus posibilidades.

CR1.3 El resultado del análisis técnico inicial y periódico del alumno/usuario se pone en conocimiento del mismo y se le explican para establecer como punto de referencia y de forma conjunta y coherente unos objetivos reales y motivadores.

RP2: Concretar las sesiones secuenciadas de iniciación deportiva en judo y defensa personal adaptándolas a las características y expectativas de los alumnos/usuarios y observando las medidas de prevención de riesgos, para llevar a cabo el desarrollo operativo de la programación general de referencia.

CR2.1 La programación de referencia se interpreta y analiza para su perfecta comprensión, discriminando:

- Objetivos.
- Contenidos (distribución, secuenciación de los contenidos técnicos, progresiones, paso de grados, actividades, técnicas).

- Orientaciones metodológicas.
- Orientaciones de control del aprendizaje y evaluación de los contenidos técnicos para el paso de grados.

CR2.2 Las sesiones secuenciadas de aprendizaje se concretan conforme a las directrices de la programación de referencia para adaptarlas a las características del grupo, explicitando de forma detallada:

- Objetivos de la sesión.
- Metodología.
- Estructura de la sesión (calentamiento, núcleo, vuelta a la calma).
- Selección y distribución de ejercicios, actividades, ejecución de técnicas, secuencias de movimientos, combate en pie y en suelo.
- Carga de trabajo.
- Medios y recursos materiales de apoyo.
- Aspectos de riesgo potencial dentro de la configuración de los ejercicios por la práctica y ejecución, materiales utilizados e instalación, así como los errores y la forma de prevenirlos.
- Procedimientos de control y evaluación del grado de satisfacción y rendimiento del alumno/usuario y del rendimiento de la actuación del técnico.

CR2.3 El estilo de intervención se elige teniendo en cuenta los objetivos, características y expectativas de los alumnos/usuarios para cumplir con los objetivos propuestos.

CR2.4 El registro de las sesiones secuenciadas de aprendizaje se concreta, en el modelo de documento y soporte físico, para permitir su consulta y uso antes y durante la dirección y dinamización de las mismas por el técnico correspondiente.

CR2.5 La valoración de los riesgos laborales se estima según el protocolo y guía para la acción preventiva de la entidad, identificándolos e informando de los resultados para que sean minimizados dentro de los márgenes tolerables.

RP3: Dirigir y dinamizar sesiones secuenciadas de iniciación deportiva en judo y defensa personal, aplicando las estrategias metodológicas programadas para lograr los objetivos operativos y observando las medidas de prevención de riesgos.

CR3.1 La recepción y despedida de los participantes en cada sesión, se realiza de forma activa y estimuladora hacia la práctica del judo, comprobando al inicio de la sesión la indumentaria y el material personal para el desarrollo de las actividades y proporcionando las explicaciones y ayudas para resolver las deficiencias detectadas.

CR3.2 El contenido de las sesiones se explica previamente a los alumnos/usuarios, informándoles y transmitiéndoles instrucciones sobre:

- Utilización del material y equipos.
- Tareas a realizar y su finalidad.
- Aspectos y detalles para mantener la seguridad en todo momento.
- Contenidos éticos del judo (saludo, respeto, ayuda mutua, actitud y conducta, entre otros).
- Principios: «Jita-Kyoei», (ayuda y prosperidad mutua) y «Seiryoku-Zenyo» (óptima utilización de la energía) que ha de regir el desarrollo de todas las acciones y/o actividades que se realizarán en el judo pie y judo suelo.

CR3.3 La ubicación del técnico durante el desarrollo de las actividades le permite un desarrollo metodológico y control para:

- Comprender sus indicaciones.
- Mantener la seguridad de la actividad, anticipándose a las posibles contingencias y poniendo especial atención a los síntomas de fatiga que puedan presentarse entre los componentes del grupo.
- Intervenir eficazmente.
- Captar el interés hacia las actividades.

CR3.4 La realización de los gestos técnicos, ejercicios y utilización de los materiales, para asegurar la comprensión del alumno/usuario, se demuestran y explican:

- Utilizando la terminología propia conforme al origen oriental del judo.
- Relacionando la actitud y estilo de ejecución con la ética y los fundamentos del judo tradicional.
- Precizando los detalles y anticipando los posibles errores de ejecución.
- Relacionándolos con las normas del reglamento y arbitraje cuando la tipología de las técnicas y/o actividades así lo precisen.
- Anticipándose a las posibles situaciones de riesgo.
- Asegurándose de que las indicaciones son comprendidas.

CR3.5 La dirección y dinamización de las sesiones se realiza respetando la distribución temporal y secuenciación de ejecución de las acciones programadas, aplicando recursos y actividades alternativas para solucionar contingencias y situaciones imprevistas.

CR3.6 La dinámica relacional en el desarrollo de la actividad se controla, promoviendo la cordialidad y desinhibición en el grupo para corregir las conductas inapropiadas que puedan presentarse.

CR3.7 Los conocimientos del reglamento y arbitraje se imparten de forma clara y sencilla durante el desarrollo de las actividades, para adaptarlos a las características de los participantes y a la propia estructura de la sesión.

CR3.8 Los recursos materiales se supervisan antes de las sesiones y se controlan durante la actividad para garantizar su uso en condiciones de seguridad, recogiendo y almacenándolos al terminar la sesión, aplicando el tratamiento conforme a las necesidades de los mismos, manteniendo el inventario actualizado y proponiendo las reposiciones convenientes.

CR3.9 La valoración de los riesgos laborales se estima según el protocolo y guía para la acción preventiva de la entidad, identificándolos e informando de los resultados para que sean minimizados dentro de los márgenes tolerables.

RP4: Preparar a los alumnos/usuarios para la obtención del cinturón verde de judo, según el programa establecido.

CR4.1 Los gestos técnicos de ataque y defensa y las alternativas tácticas del judo pie hasta el grado de cinturón verde, (oportunidades y desplazamientos, combinaciones, encadenamientos, conexiones pie/suelo, esquivas y contraataques) dentro del programa de referencia de iniciación deportiva, se transmiten y demuestran en base a los principios: «Jita-Kyoei», (ayuda y prosperidad mutua) y «Seiryoku-Zenyo» (utilización de la energía) de manera clara y precisa, para su asimilación por parte del alumno/usuario.

CR4.2 Los gestos técnicos de ataque, defensa y las alternativas tácticas del judo suelo hasta el grado de cinturón verde, (movimientos del cuerpo en ataque y defensa, situaciones y oportunidades de las técnicas de inmovilización, principios y formas de salidas de las inmovilizaciones, combinaciones y encadenamientos de las técnicas del judo suelo) dentro del programa de referencia de iniciación deportiva, se transmiten y demuestran en base a los principios «Jita-Kyoei», (ayuda y prosperidad mutua) y «Seiryoku-Zenyo» (utilización de la energía) de manera clara y precisa, para su asimilación por parte del alumno/usuario.

CR4.3 La información sobre la evolución del aprendizaje de los alumnos/usuarios se les comunica a éstos de manera continua durante las sesiones de preparación corrigiendo los errores de ejecución y reforzando los movimientos bien hechos de manera empática, rigurosa y precisa para retroalimentar su aprendizaje.

RP5: Aplicar las técnicas de judo a la defensa personal a partir de posiciones naturales, con el dominio suficiente para neutralizar, reducir o proyectar a un adversario «Uke» a partir de la simulación de las situaciones de agresión.

CR5.1 Los desplazamientos se aplican con dominio, para conseguir la posición fundamental acorde con las posibles orientaciones espaciales de los ataques de un agresor potencial.

CR5.2 Las técnicas de judo pie se aplican, siguiendo los modelos establecidos, a la defensa personal para proyectar tras el control y agarre a un agresor potencial.

CR5.3 Las técnicas luxación y estrangulación se aplican a la defensa personal para controlar o reducir a un agresor potencial, manteniendo las situaciones de máximo contacto, tanto en pie como en suelo.

CR5.4 Los golpes vitales «Atemis» a puntos y zonas vitales de un agresor potencial, se utilizan, según los modelos establecidos, para repeler el ataque desde una distancia de seguridad antes de tomar contacto con el mismo.

CR5.5 Las defensas desde la posición de pie o desde el suelo contra golpes de puño, pie o con implementos (palos y armas blancas, entre otros) recibidos desde distintas orientaciones espaciales (de frente, de lado o por detrás), se ejecutan, según los modelos de referencia, para anular y posteriormente proyectar o reducir al agresor.

CR5.6 Los gestos técnicos de ataque y defensa y sus posibles combinaciones se entrenan y automatizan para su aplicación inteligente conforme a criterios de oportunidad, adaptándose a agresiones simuladas con el dominio y maestría que permitan neutralizar y/o repeler el ataque de un agresor en una situación real.

RP6: Valorar las actividades de judo y defensa personal programadas, conforme a las directrices expresadas en la programación de referencia y observando las medidas de prevención de riesgos, para registrar las incidencias y dificultades del proceso y aplicar medidas correctoras.

CR6.1 Las técnicas e instrumentos de valoración se aplican conforme a las directrices expresadas en la programación para registrar las incidencias y dificultades derivadas de su aplicación.

CR6.2 Los errores de ejecución técnica y táctica de los deportistas en la etapa de iniciación deportiva, se identifican, proponiendo pautas en relación a medios y tareas para su corrección.

CR6.3 La satisfacción de los alumnos/usuarios se comprueba, para realizar ajustes periódicos propios de la iniciación deportiva, en las actividades, tareas utilizadas y estilos de intervención, dependiendo de la retroalimentación (feedback) que perciba de los resultados de los practicantes.

CR6.4 La información obtenida recibe el tratamiento sistemático, objetivo de cálculo y registro para facilitar el análisis comparativo entre los objetivos alcanzados con los previstos inicialmente según la programación de referencia como medio de retroalimentación del proceso.

CR6.5 La valoración de los riesgos laborales se estima según el protocolo y guía para la acción preventiva de la entidad, identificándolos e informando de los resultados al técnico responsable para que sean minimizados dentro de los márgenes tolerables.

CR6.6 Los datos obtenidos se comunican al técnico responsable en la fecha, modelo y soporte previstos en la programación para su análisis y toma de decisiones.

Contexto profesional:**Medios de producción:**

Sala de judo, tatami. Equipos informáticos con software específico de aplicación. Medios y equipos de oficina. Sistemas de protección de datos. Documentación de control, fichas y listados.

Productos y resultados:

Valoración de los recursos. Concreción operativa del programa y sesiones de judo y deportes asociados. Dirección y dinamización de sesiones de judo. Grado de aprendizaje del usuario. Mejora y mantenimiento de la condición física del usuario. Fichas, listados e informes. Seguimiento y evaluación del proceso y de los resultados. Fichas y cuestionarios de evaluación, listas de control, estadillos, cuestionarios, otros. Protocolo de actuación en la anticipación de riesgos respecto al espacio y medios materiales. Mantenimiento de los medios materiales. Eventos y competiciones de judo y deportes asociados.

Información utilizada o generada:

Programación de la actividad. Programas de judo. Documentación técnica, de equipos y materiales. Software de consulta. Fichas de las sesiones. Informes. Fichas o cuestionarios de evaluación. Protocolos de actuación en la anticipación de riesgos en la instalación y sus elementos. Hojas de trabajo diario. Fichas resumen de incidencias. Manuales de referencia de los equipos y medios materiales. Fichas técnicas de mantenimiento de los recursos. Partes de notificación a los servicios de mantenimiento, limpieza y otros. Reglamentos arbitrales. Programación y normativas de eventos y competiciones. Manuales y reglamentos deportivos. Clasificaciones y estadísticas de las competiciones, pruebas y eventos. Documentación sobre seguridad y prevención de riesgos. Partes de accidente. Protocolos de actuación. Guías para la acción preventiva. Normativa. Bibliografía especializada.

UNIDAD DE COMPETENCIA 3: DINAMIZAR ACCIONES DE PROMOCIÓN Y ACOMPAÑAMIENTO A DEPORTISTAS EN EVENTOS Y COMPETICIONES DE JUDO Y DEPORTES ASOCIADOS**Nivel: 2****Código: UC1657_2****Realizaciones profesionales y criterios de realización:**

RP1: Organizar a los judokas realizando los trámites obligatorios para que su participación en el evento cumpla con la normativa.

CR1.1 El nivel técnico, carácter, actitud y motivación del competidor se valora en parámetros de su nivel, para la elección de su participación en la actividad programada.

CR1.2 Los criterios de valoración y objetivos de la actividad se transmiten de forma clara a los usuarios para su conocimiento.

CR1.3 La tramitación de licencia federativa y el seguro médico del año en curso se comprueban por el técnico deportivo con suficiente antelación para garantizar la posibilidad de participar en competición y la asistencia médica en el caso de lesión.

CR1.4 La participación de los judokas en la competición se incentiva para propiciar un clima de motivación que favorezca la introducción progresiva en la competición.

CR1.5 La información sobre la competición se proporciona a los judokas participantes y a sus padres para su conocimiento y autorización de la participación de sus hijos.

CR1.6 La autorización en los desplazamientos deportivos se solicita a los padres o tutores de los judokas menores de edad y se realiza en función del horario y orden de intervención, para facilitar la organización de los participantes y de la institución.

CR1.7 La inscripción a las competiciones se tramita en tiempo y forma siguiendo la normativa establecida por la organización para garantizar la participación de los judokas.

RP2: Acompañar a los judokas en las competiciones y otras actividades de judo del nivel de iniciación, para dirigir su participación.

CR2.1 El acompañamiento de los judokas se realiza en los desplazamientos a competiciones y pequeños eventos atendiendo a sus necesidades, características y motivaciones, para garantizar su participación en las mejores condiciones y el funcionamiento de la actividad.

CR2.2 Los judokas son citados y recibidos, comprobando su presencia e informándoles de las condiciones de la competición y del medio para dirigir su participación.

CR2.3 El acompañamiento del judoka durante la actividad se realiza procurando dar una información clara y precisa para facilitar su participación de:

- Los horarios del evento.
- La reglamentación específica.
- El orden de participación.
- Las instrucciones de contenido técnico y táctico.
- Las normas de convivencia durante la práctica deportiva.

CR2.4 Las instrucciones de contenido técnico y táctico, así como las normas de convivencia y seguridad en la práctica deportiva se comunican a los participantes en las competiciones y eventos de judo para garantizar el funcionamiento de la actividad.

RP3: Dirigir técnicamente a los judokas en competiciones de iniciación y otros eventos de judo para reforzar su aprendizaje.

CR3.1 Los participantes en competiciones deportivas de judo se citan y reciben, comprobando su presencia, informándoles del desarrollo de la misma,

acompañándoles al pesaje, indicándoles el número de tatami para su competición y al final de la misma, se informa brevemente de su actuación y finalmente se les dispersa, con el objetivo de facilitar su participación y su progresión en el aprendizaje.

CR3.2 Las instrucciones de contenido técnico y táctico, así como las normas de convivencia en la práctica deportiva se les da a los participantes en las competiciones deportivas y pequeños eventos para garantizar el funcionamiento, su dirección y motivación.

CR3.3 El rendimiento obtenido por los participantes en la competición se analiza en la sesión posterior a la competición y se valora, para identificar, informar y proponer soluciones a los errores cometidos.

CR3.4 La reproducción de movimientos técnicos para demostrar las aplicaciones y beneficios del judo se dirige en galas, demostraciones y pase de grado, entre otros, optimizando la plasticidad y belleza de las acciones técnicas.

CR3.5 Las aplicaciones del deporte se demuestran, dirigiendo la interpretación y ejecución de situaciones simuladas y composiciones coreografiadas de movimientos técnicos, imitando modelos de referencia con expresividad y realismo y garantizando la inclusión de los contenidos y las orientaciones del deporte en función de la edad de los participantes.

CR3.6 Los ensayos se realizan actuando y conduciendo la intervención de otros participantes conforme al guión previsto, para asegurar el desarrollo de las fases del evento promocional.

CR3.7 Los roles propuestos para la actividad se asignan optimizando la idoneidad de los participantes en función de su nivel técnico y sus capacidades expresivas en colaboración con el resto de los técnicos implicados, para obtener demostraciones con garantía de máxima plasticidad.

RP4: Colaborar en la organización y gestión de competiciones y otros eventos del judo y deportes asociados conforme a los objetivos y directrices de divulgación y marketing de la entidad de referencia para promocionar las actividades deportivas de judo.

CR4.1 Las directrices, contenidos y aspectos logísticos del evento promocional se identifican a partir del proyecto general de referencia, indicando, entre otros, los siguientes aspectos:

- Objetivos, contenidos, reglas, metodología, temporalización y fases de desarrollo.
- Recursos humanos y materiales.
- Papel o rol de los animadores y de los participantes.
- Música, vestuario, decoración y escenografía.
- Premios y reconocimientos.

CR4.2 Las actividades y/o secuencias del evento promocional se concretan a partir del proyecto de referencia, para adaptar el guión de actuación, conforme a las características de los participantes, a la tipología de público al que se dirige y a los medios disponibles.

CR4.3 Las instalaciones, recursos materiales y equipos para el desarrollo del evento promocional, se solicitan y acondicionan en su momento, verificando con antelación que están disponibles y que cumplen con los requisitos de seguridad y operatividad para el desarrollo del mismo conforme a los objetivos establecidos en el proyecto.

CR4.4 La promoción y comunicación de las actividades se realizan, utilizando técnicas y soportes en el marco del plan general de comunicación del evento de promoción para garantizar su difusión.

CR4.5 Las actividades alternativas se identifican en el marco del programa del evento comprobando su adecuación a las contingencias que puedan anticiparse en relación a las personas, los recursos y el entorno para utilizarlas en caso de necesidad.

CR4.6 Los protocolos de seguridad y de prevención de riesgos relativos a su área de responsabilidad se identifican, desarrollan y aplican, adaptándolos a las directrices generales del programa del evento, colaborando con el resto de los técnicos y operarios implicados para garantizar la seguridad de los asistentes y participantes.

CR4.7 La gestión para la participación de servicios auxiliares y ajenos a la entidad organizadora, se comprueba que se ha realizado, comprobando su adecuación para el desarrollo de las actividades conforme a las directrices expresadas en el proyecto de referencia.

CR4.8 Los premios y otros reconocimientos se comprueba que están disponibles para ser entregados en consonancia con las especificaciones programadas, cumpliendo el protocolo.

RP5: Aplicar técnicas e instrumentos para el seguimiento y evaluación del grado en el que se han alcanzado los objetivos establecidos.

CR5.1 La presencia de las personas implicadas en el desarrollo de la actividad se controla, verificando la asistencia de los participantes, técnicos y árbitros, entre otros, para garantizar el desarrollo de la actividad programada.

CR5.2 Las normas, características, desarrollo y contenido de las actividades se comunican de forma clara, concisa y motivadora, propiciando la desinhibición y confianza de los participantes, para el funcionamiento de lo establecido.

CR5.3 La distribución, circulación y ubicación de participantes y del público asistente, se realiza conforme a los horarios previstos y los espacios físicos asignados, asumiendo y/o colaborando en las funciones para el desarrollo completo del evento promocional.

CR5.4 Las directrices sobre la aplicación práctica de los instrumentos de evaluación se identifican y aplican, priorizando los aspectos relativos a estrategias, técnicas y

secuencia temporal, para registrar las incidencias producidas durante el evento e incorporarlas al proceso evaluativo.

CR5.5 La información generada en el proceso de evaluación se presenta de forma coherente con el proyecto de promoción de referencia, elaborando, en su caso, informes para su consulta por técnicos y usuarios y para su utilización en la elaboración de futuras acciones de promoción.

Contexto profesional:**Medios de producción:**

Sala de judo, tatami. Judogi. Documentación, difusión y promoción deportiva. Material de promoción de actividades. Documentación de control, fichas y listados. Licencia federativa. Equipos informáticos con software específico de aplicación. Medios y equipos de oficina. Sistemas de protección de datos.

Productos y resultados:

Acompañamiento de judokas. Revisión y gestión de los medios para la actividad. Información a los usuarios. Documentación informativa para los deportistas/usuarios y tutores. Valoración del nivel técnico de los deportistas/usuarios. Valoración continua de la actividad. Dinamización de los grupos. Revisión mantenimiento y almacenaje de los medios y materiales. Programas de competición. Gestión de medios y recursos vinculados a las competiciones. Dirección técnica en competiciones. Demostraciones en eventos. Reproducciones de secuencias de movimientos. Resultados obtenidos.

Información utilizada o generada:

Programa de la actividad. Manuales de judo. Documentación técnica. Fichas de las sesiones. Informes. Fichas de evaluación. Fichas resumen de incidencias. Manuales, reglamento y terminología arbitral. Programación y normativas de eventos y competiciones. Clasificaciones y estadísticas de las competiciones, pruebas y eventos. Bibliografía especializada. Manuales de gestión deportiva. Documentación sobre seguridad y prevención de riesgos. Bibliografía sobre sociología del deporte.

UNIDAD DE COMPETENCIA 4: ASISTIR COMO PRIMER INTERVINIENTE EN CASO DE ACCIDENTE O SITUACIÓN DE EMERGENCIA

Nivel: 2

Código: UC0272_2

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP1: Buscar signos de alteraciones orgánicas según los protocolos establecidos, para la valoración inicial del accidentado, como primer interviniente.

CR1.1 La señalización y el balizamiento según lo establecido, se realizan utilizando los elementos disponibles para acotar el lugar de la emergencia.

CR1.2 La información sobre el estado del accidentado y las causas del accidente se recaba, estableciendo comunicación cuando es posible, con el mismo o con los posibles testigos y asistentes ocasionales al suceso, para valorar la situación inicial.

CR1.3 Las técnicas de valoración con ligeros zarandeos en los hombros y toques en las mejillas, se efectúan, para valorar el nivel de consciencia del accidentado.

CR1.4 La observación de los movimientos del pecho y la emisión de sonidos y aliento acercándose a su cara, se efectúa, para comprobar la respiración del accidentado.

CR1.5 El estado de la circulación sanguínea se comprueba, mediante la observación del ritmo respiratorio del accidentado y movimientos de sus miembros.

CR1.6 Los mecanismos de producción del traumatismo se identifican para buscar las posibles lesiones asociadas.

CR1.7 Los elementos de protección individual se utilizan para prevenir riesgos laborales durante la asistencia al accidentado.

CR1.8 El servicio de atención de emergencias, se contacta, para informar de los resultados de la valoración inicial realizada, comunicando la información recabada, consultando las maniobras que se vayan a aplicar y solicitando otros recursos que pudiesen ser necesarios.

RP2: Asistir al accidentado con maniobras de soporte ventilatorio y/o circulatorio básico, para mantener o recuperar las constantes vitales, conforme a protocolos establecidos.

CR2.1 La asistencia inicial a personas en situación de compromiso ventilatorio y/o cardiocirculatorio, se presta, ejerciendo vigilancia y seguimiento constante para detectar cualquier cambio significativo en la situación de partida.

CR2.2 La apertura, limpieza y desobstrucción de la vía aérea ante un obstáculo o cuerpo extraño, se realiza, mediante las técnicas manuales o aspirador según la situación, conforme a protocolos establecidos, para asegurar la ventilación.

CR2.3 La permeabilidad de la vía aérea en accidentados inconscientes se preserva, mediante la aplicación de la técnica postural que la asegure, para preservar la ventilación.

CR2.4 Las técnicas ventilatorias con balón resucitador manual y/u oxígeno se seleccionan, conforme a protocolos establecidos, para permitir una ventilación artificial del accidentado ante evidentes signos de hipoxia.

CR2.5 Las técnicas de reanimación cardio-respiratoria se aplican, conforme a protocolos establecidos, ante una situación de parada cardio-respiratoria, para recuperar las constantes vitales.

CR2.6 El desfibrilador semiautomático, en caso de necesidad, se utiliza para la reanimación del accidentado, conforme a la normativa aplicable y protocolos establecidos.

CR2.7 Las técnicas de hemostasia ante hemorragias externas se aplican para impedir un shock hipovolémico.

CR2.8 Las técnicas posturales, se aplican, cuando el accidentado se encuentra en situación de compromiso ventilatorio o presenta signos evidentes de «shock», para evitar aspiraciones de vómitos, obstrucciones y favorecer la respiración.

RP3: Prestar la atención inicial al accidentado, aplicando los primeros auxilios iniciales en situaciones de emergencia que no impliquen una parada cardio-respiratoria, para mantener las constantes vitales según el protocolo establecido.

CR3.1 La apertura de la vía aérea se realiza, mediante la maniobra frente-mentón para evitar el taponamiento de la laringe por la lengua.

CR3.2 La alineación manual de la columna cervical se realiza ante existencia de una lesión para protegerla y minimizar los riesgos de una mayor.

CR3.3 La atención específica a accidentados que han sufrido lesiones por agentes mecánicos, físicos o químicos se presta, aplicando las técnicas para cada situación conforme a protocolos establecidos.

CR3.4 La atención específica a la parturienta ante una situación de parto inminente se presta, conforme al protocolo de actuación establecido, transmitiendo tranquilidad y serenidad.

CR3.5 La atención específica indicada a las personas con crisis convulsivas, se presta, para minimizar posibles riesgos de lesiones físicas, conforme a protocolos establecidos.

CR3.6 La atención específica indicada a las personas con atragantamiento, se presta, discriminando los casos especiales de embarazadas, personas obesas y niños conforme a protocolos establecidos, transmitiendo tranquilidad y serenidad.

CR3.7 La atención específica indicada a las personas con quemaduras, se presta, conforme a protocolos establecidos y se coloca en posición antishock ante una quemadura de gran extensión, para minimizar riesgos.

CR3.8 La atención específica indicada a las personas con hemorragia, se presta, conforme a protocolos establecidos para evitar una lipotimia.

RP4: Aplicar las técnicas de movilización e inmovilización al accidentado, y en su caso interviniendo con los primeros auxilios, para asegurar el posible traslado.

CR4.1 El lugar de seguridad se selecciona, conforme a protocolos establecidos, para colocar al accidentado hasta la llegada de los servicios sanitarios de emergencia y minimizar los riesgos.

CR4.2 Las técnicas de movilización e inmovilización se aplican para colocar al accidentado en una posición anatómica no lesiva hasta que acudan a la zona los servicios sanitarios de emergencia o para proceder a su traslado en caso necesario.

CR4.3 Las técnicas posturales, se aplican, cuando el accidentado se encuentra en situación de compromiso ventilatorio o presenta signos evidentes de «shock», para minimizar riesgos.

CR4.4 Los tipos de accidentados y lesiones, se discriminan, para intervenir en aquellos casos que no precisen de otros profesionales.

CR4.5 Las técnicas de intervención de primeros auxilios con los accidentados inmovilizados, se discriminan, para aplicar aquellas propias de un técnico de nivel como primer interviniente, en función de la gravedad y los tipos de lesiones o proceder inmediatamente a su traslado.

RP5: Intervenir con técnicas de comunicación y apoyo emocional al accidentado, familiares e implicados en la situación de urgencia siguiendo los protocolos establecidos, para facilitar la asistencia, traslado y minimizar los riesgos.

CR5.1 Los signos de ataque de pánico, ansiedad y/o estrés de la víctima motivado por el accidente, se identifican observando el aumento del ritmo cardíaco, palmas sudorosas, dificultad para respirar, sensación subjetiva de ataque cardíaco, y sentimientos de temor para aplicar las técnicas de apoyo emocional hasta su traslado, siguiendo los protocolos establecidos.

CR5.2 La comunicación del accidentado con su familia se facilita, desde la toma de contacto hasta su traslado, atendiendo, en la medida de lo posible, a sus requerimientos.

CR5.3 La información a familiares, accidentado o persona relacionada, se realiza de manera respetuosa e infundiendo confianza, sobre aquellas cuestiones que se puedan plantear dentro de sus competencias.

CR5.4 Los familiares de los accidentados, se atienden, para ofrecerles información sobre las cuestiones que puedan plantear dentro de sus competencias.

CR5.5 La solicitud de información por parte de la familia de los accidentados se atiende para ofrecerles datos sobre las cuestiones que puedan plantear dentro de sus competencias.

Contexto profesional:

Medios de producción:

Material de movilización e inmovilización. Material electromédico. Botiquín. Equipo de oxigenoterapia. Desfibrilador semiautomático. Equipo de protección individual. Sistema de comunicación. Kit de organización en catástrofe. Protocolos de actuación. Material de señalización y balizamiento. Material de autoprotección.

Productos y resultados:

Signos de alteraciones orgánicas detectados como primer interviniente. Aplicación de las técnicas de soporte ventilatorio y/o circulatorio básicas. Atención inicial y primeros auxilios básicos iniciales en situaciones de emergencia que no impliquen una parada cardio-respiratoria. Técnicas de movilización e inmovilización al accidentado aplicadas para asegurar el posible traslado. Intervención con técnicas de comunicación y apoyo emocional

al accidentado, familiares e implicados en la situación de urgencia. Comunicación con los servicios de atención de emergencias. Intervención a su nivel en situaciones de emergencias colectivas y catástrofes.

Información utilizada o generada:

Manuales de primeros auxilios. Revistas y bibliografía especializada. Protocolos de actuación. Informes.

MÓDULO FORMATIVO 1: DOMINIO TÉCNICO Y TÁCTICO DEL JUDO HASTA PRIMER DAN

Nivel: 2

Código: MF1655_2

Asociado a la UC: Ejecutar técnicas de judo e interactuar con un adversario «Uke» en situaciones de cooperación y oposición de combate y defensa personal, demostrando una maestría equivalente al cinturón negro primer Dan

Duración: 360 horas

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Desarrollar los fundamentos del judo en los tipos de caídas «Ukemis», respetando los aspectos filosóficos y culturales.

CE1.1 Explicar con detalle los fundamentos del judo.

CE1.2 En un supuesto práctico de entrenamiento de judo, aplicar las bases del judo suelo en el proceso de iniciación al judo.

CE1.3 Explicar las actitudes y valores que se pueden adquirir a través de la práctica del judo.

CE1.4 Aplicar los principios de las caídas en la iniciación al judo.

CE1.5 En un supuesto práctico de entrenamiento de judo, desarrollar la metodología para la aplicación de las caídas en el proceso de iniciación al judo.

C2: Ejecutar un proceso de aplicación práctica de las técnicas de judo pie de primer Dan.

CE2.1 En un supuesto práctico de entrenamiento de judo, aplicar el desequilibrio «Kuzushi», preparación «Tsukuri» y proyección «Kake», en la aplicación de cada una de las técnicas de judo pie.

CE2.2 En un supuesto práctico de entrenamiento de judo, desarrollar y aplicar las técnicas de mano «Te waza» («Tai-otoshi», «Seoi-nage», «Kata-guruma», «Uki-othosi»), durante una sesión de judo.

CE2.3 En un supuesto práctico de entrenamiento de judo, desarrollar y aplicar las técnicas de pierna «Ashi-Waza» («De-ashi-harai», «Hiza-guruma», «Okuri-ashi-harai», «Sasae-tsuru-komi-ashi», «Uchi-mata», «O-soto-gari», «O-uchi-gari»), durante una sesión de judo.

CE2.4 En un supuesto práctico de entrenamiento de judo, desarrollar y aplicar las técnicas de cadera «Koshi-Waza» («Uki-goshi», «O-goshi», «Harai-goshi», «Tsuru-komi-goshi»), durante una sesión de judo.

C3: Desarrollar técnicas de ejecución en un proceso de aplicación práctica de las técnicas de judo suelo de primer Dan.

CE3.1 En un supuesto práctico de entrenamiento de judo, desarrollar los encadenamientos del judo pie-suelo durante una sesión de judo.

CE3.2 En un supuesto práctico de entrenamiento de judo, aplicar las técnicas de inmovilización «Osae-Waza» («Kesa-gatame», «Yoko-shiho-gatame», «Kami-shiho-gatame», «Tate-shiho-gatame») durante una sesión de judo.

CE3.3 En un supuesto práctico de entrenamiento de judo, aplicar los principios de la salida de las inmovilizaciones «Osae-Waza» («Kesa-gatame», «Yoko-shiho-gatame», «Kami-shiho-gatame», «Tate-shiho-gatame»), durante una sesión de judo.

CE3.4 En un supuesto práctico de entrenamiento de judo, aplicar las técnicas de estrangulación «Shime-waza» («Kata-juji-jime», «Gyaku-juji-jime», «Nami-juji-jime», «Hadaka-jime») y sus formas de defensa durante una sesión de judo.

CE3.5 En un supuesto práctico de entrenamiento de judo, aplicar las técnicas de luxación «Kansetsu-waza» («Ude-garami», «Ude-hishigi-juji-gatame») y sus formas de defensa durante una sesión de judo.

C4: Aplicar los métodos de entrenamiento del judo con y sin compañeros.

CE4.1 En un supuesto práctico de entrenamiento de judo, concretar y aplicar el estudio técnico sin compañero, «Tandoku-renshu» en un entrenamiento de judo.

CE4.2 En un supuesto práctico de entrenamiento de judo, concretar y aplicar el estudio de la técnica con un compañero «Sotai-renshu», en un entrenamiento de judo.

CE4.3 En un supuesto práctico de entrenamiento de judo, concretar y aplicar el estudio técnico en desplazamiento «Yaku-soku-geiko», en un entrenamiento de judo.

CE4.4 En un supuesto práctico de entrenamiento de judo, concretar y aplicar el entrenamiento por repeticiones «Uchi-komi», en una sesión de judo.

CE4.5 En un supuesto práctico de entrenamiento de judo, concretar y aplicar el entrenamiento proyectando sistemáticamente a uno o varios compañeros «Nage-komi» en un entrenamiento de judo.

CE4.6 En un supuesto práctico de entrenamiento de judo, concretar y aplicar las acciones técnicas de ataque y defensa «Kakari geiko» en un entrenamiento de judo.

C5: Aplicar el trabajo técnico de judo a la situación de combate «Randori» y competición «Shiai».

CE5.1 En un supuesto práctico de entrenamiento de judo, desarrollar un trabajo técnico de anticipación, de ataque y de contraataque durante un combate de judo.

CE5.2 En un supuesto práctico de entrenamiento de judo, concretar y desarrollar un trabajo técnico táctico en función del reglamento.

CE5.3 En un supuesto práctico de entrenamiento de judo, concretar y desarrollar un trabajo técnico táctico en función de las características del oponente.

CE5.4 En un supuesto práctico de entrenamiento de judo, desarrollar y aplicar un trabajo diferenciando entre el «Randori» y el «Shiai».

C6: Aplicar los tres primeros grupos del «Nage No Kata» en iniciación al judo.

CE6.1 En un supuesto práctico de entrenamiento de judo, desarrollar un trabajo práctico de la aplicación de los fundamentos del «Kata» para una sesión de judo.

CE6.2 En un supuesto práctico de entrenamiento de judo, desarrollar y aplicar el grupo de técnicas de mano «Te-Waza» del «Nage-No-Kata» («Uki-otoshi», «Seoi-nage», «Kata- guruma») para una sesión de judo.

CE6.3 En un supuesto práctico de entrenamiento de judo, desarrollar y aplicar el grupo de técnicas de cadera «Koshi-Waza» del «Nage-No-Kata», («Uki-goshi», «Harai-goshi», «Tsuru- komi-goshi»), para una sesión de judo.

CE6.4 En un supuesto práctico de entrenamiento de judo, desarrollar y aplicar el grupo de técnicas de pierna «Ashi-Waza» del «Nage-No-Kata» («Okuri-ashi-harai», «Sasae-tsuru-komi- ashi», «Uchi-mata») para una sesión de judo.

CE6.5 En un supuesto práctico de entrenamiento de judo, desarrollar y aplicar el grupo de técnicas de «Ma-Sutemi-waza» del «Nage-No-Kata» («Tomoe-nage», «Ura-nage», «Sumi- gaeshi»).

CE6.6 En un supuesto práctico de entrenamiento de judo, desarrollar y aplicar el grupo de técnicas de «Yoko-Sutemi-waza» del «Nage-No-Kata» («Yoko-Gake», «Yoko-guruma», «Uki- waza»).

CE6.7 En un supuesto práctico de entrenamiento de judo desarrollar y aplicar el ceremonial, saludo inicial y final y los cinco grupos del «Nage No Kata».

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C1 respecto a CE1.2 y CE1.5; C2 completa; C3 completa; C4 completa; C5 completa; C6 completa.

Otras capacidades:

Demostrar un buen hacer profesional.

Demostrar cierta autonomía en la resolución de pequeñas contingencias relacionadas con su actividad.

Emplear tiempo y esfuerzo en ampliar conocimientos e información complementaria.

Adaptarse a la organización integrándose en el sistema de relaciones técnico-profesionales.

Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo.

Respetar los procedimientos y normas internas de la empresa.

Aplicar de forma efectiva el principio de igualdad de trato y no discriminación entre mujeres y hombres.

Aplicar de forma efectiva el principio de igualdad de trato y no discriminación entre mujeres y hombres.

Contenidos:

1. Aplicación de los fundamentos del judo y defensa personal

Bases del judo pie. Aplicación técnica: desequilibrio «Kuzushi», preparación «Tsukuri» y proyección «Kake». Bases del judo suelo. Salida de las inmovilizaciones «Osae-Waza» («Kesa-gatame», «Yoko-shiho-gatame», «Kami-shiho-gatame», «Tate-shiho-gatame»). Caídas en la iniciación al judo. Metodología para la aplicación de las caídas.

2. Ejecución de las técnicas de judo pie de primer Dan

Técnicas de mano «Te waza» («Tai-otoshi», «Seoi-nage», «Kata-guruma»).

Técnicas de pierna «Ashi-Waza» («De-ashi-harai», «Hiza-guruma», «Okuri-ashi-harai», «Sasae-tsuru-komi-ashi», «Uchi-mata», «O-soto-gari», «O-uchi-gari»).

Técnicas de cadera «Koshi-Waza» («Uki-goshi», «O-goshi», «Harai-goshi», «Tsuru-komi-goshi»).

3. Ejecución de las técnicas de judo suelo de primer Dan

Encadenamientos del judo pie-suelo.

Técnicas de inmovilización «Osae-Waza» («Kesa-gatame», «Yoko-shiho-gatame», «Kami-shiho-gatame», «Tate-shiho-gatame»).

Salida de las inmovilizaciones «Osae-Waza» («Kesa-gatame», «Yoko-shiho-gatame», «Kami-shiho-gatame», «Tate-shiho-gatame»).

Técnicas de estrangulación «Shime-waza» («Kata-juji-jime», «Gyaku-juji-jime», «Nami-juji-jime», «Hadaka-jime»).

Técnicas de luxación «Kansetsu-waza» («Ude-garami», «Ude-hishigi-juji-gatame»).

4. Aplicación de los métodos de entrenamiento en judo y defensa personal

Estudio técnico sin compañero, «Tandoku-renshu».

Estudio de la técnica con un compañero «Sotai-renshu».

Estudio técnico en desplazamiento «Yaku-soku-geiko».

Entrenamiento por repeticiones «Uchikomi».

Entrenamiento proyectando sistemáticamente a uno o varios compañeros «Nage komi».

Acciones técnicas de ataque y defensa «Kakari geiko» en un entrenamiento de judo.

5. La situación de combate «Randori» y competición «Shiai»

Técnica de anticipación, de ataque y de contraataque.

Técnica y táctica en función del reglamento.

Técnica y táctica en función de las características del oponente.

Diferencia entre el «Randori» y el «Shiai».

6. Ejecución de «Nage No Kata»

Aplicación de los fundamentos del «Kata».

Técnicas de mano («Te-Waza») del «Nage-No-Kata», («Uki-otoshi», «Seoi-nage», «Kata-guruma»).

Técnicas de cadera «Koshi-Waza» del «Nage-No-Kata», («Uki-goshi», «Harai-goshi», «Tsuru-komi-gosh»).

Técnicas de pierna, «Ashi-Waza» del «Nage-No-Kata» («Okuri-ashi-harai», «Sasae-tsuri-komi-ashi», «Uchi-mata»).

Técnicas de sacrificio «Ma-Sutemi-Waza» («Tomoe-nage», «Ura-nage», «Sumi-gaeshi»).

Técnicas de sacrificio «Yoko-Sutemi-Waza» («Yoko-gake», «Yoko-guruma», «Uki-waza»).

Parámetros de contexto de la formación:

Espacios e instalaciones:

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, accesibilidad universal y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Taller de 7 m² por alumno o alumna (espacio singular no necesariamente ubicado en el centro de formación).
- Instalación de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la ejecución de técnicas de judo e interacción con un adversario «Uke» en situaciones de cooperación y oposición de combate y defensa personal, demostrando una maestría equivalente al cinturón negro primer Dan, que se acreditará simultáneamente mediante las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 1 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 2: METODOLOGÍA DE LA INICIACIÓN AL JUDO Y DEFENSA PERSONAL**Nivel: 2****Código: MF1656_2****Asociado a la UC: Concretar, dirigir y dinamizar sesiones secuenciadas de iniciación deportiva en judo y defensa personal****Duración: 90 horas****Capacidades y criterios de evaluación:**

C1: Identificar las características físicas y psicológicas de los alumnos/usuarios y otros factores de influencia en actividades de iniciación deportiva en judo a partir de la observación del estudio de informes y de documentos.

CE1.1 Reconocer y valorar al inicio y durante el proceso de formación el nivel de ejecución técnica de un deportista, de forma individual para su inclusión en un grupo de nivel de ejecución homogéneo.

CE1.2 Describir características de las instalaciones y equipos para la práctica del judo.

CE1.3 Describir material y equipo que se usa en programas de iniciación al judo concretando su utilidad en la evolución del aprendizaje de las habilidades técnicas.

CE1.4 Explicar precauciones a tener en cuenta en la utilización de material y anomalías de uso, proponiendo un procedimiento para su detección y corrección.

CE1.5 En un supuesto práctico donde se presenta una ejecución técnica de un deportista en la etapa de iniciación al judo, identificar errores y proponer tareas alternativas para su solución.

CE1.6 En un supuesto práctico de judo interpretar informes individuales identificando características para un seguimiento del proceso de la iniciación deportiva.

CE1.7 En un supuesto práctico de judo, informar a los deportistas de las desviaciones en la ejecución de técnicas propias de la iniciación deportiva.

CE1.8 En un supuesto práctico de judo, aplicar a los deportistas los test de campo para identificar su nivel técnico y pruebas para la iniciación deportiva.

C2: Elaborar un programa operativo y organizar una sesión de actividades de iniciación en judo, de acuerdo con el programa de referencia y minimización de riesgos de la práctica, medios e instalación, teniendo en cuenta las características de los deportistas.

CE2.1 Identificar los objetivos didácticos, metodologías, contenidos, recursos a utilizar y cuanta información sea relevante para el desarrollo de un programa operativo de iniciación en judo, comprobando su adecuación para atender a las necesidades y expectativas de los alumnos/usuarios y los objetivos técnicos a alcanzar.

CE2.2 Concretar y organizar una progresión metodológica en la enseñanza de la técnica y la táctica del judo acorde a las características de los alumnos/usuarios, explicando las características de la ejecución de la técnica deportiva y los errores tipo, las causas y sus posibles soluciones.

CE2.3 Describir una metodología de enseñanza del judo en función de unos contenidos, adecuándola a las edades y características de los alumnos/usuarios.

CE2.4 Identificar características y expectativas de los alumnos/usuarios, reflejadas en un programa operativo de iniciación al judo, a partir del análisis diagnóstico realizado, detectando aquellas variaciones significativas y la adecuación o no del ritmo de evolución de los componentes del grupo, para establecer adaptaciones según el programa de referencia.

CE2.5 En un supuesto práctico de iniciación al judo, establecer un plan de una sesión tipo, de una sesión reducida y de una sesión de estudio, con alumnos/usuarios avanzados y con alumnos/usuarios competidores, teniendo en cuenta:

- Partes de la sesión.*
- Objetivos de la sesión.*
- Secuencias de aprendizaje (tareas) propuestas.*
- Organización del grupo y del profesor.*
- Tiempo y el espacio a utilizar.*
- Transmisión de la información.*
- Medios y recursos materiales.*
- Actividades o tareas alternativas propuestas.*

- Instrumentos de control y evaluación a utilizar en la sesión.
- Registro de todo ello en un soporte eficaz y operativo.
- Contingencias, situaciones de riesgo por la práctica y ejecución, medios e instalación y las medidas de prevención o paliativas.

CE2.6 En un supuesto práctico de iniciación en judo a alumnos/usuarios de edades comprendidas entre los 6 y los 9 años, entre los 10 y los 12 años y entre los 13 y 15 años, establecer:

- Los principios de la elaboración de los contenidos de la enseñanza del judo.
- Los sistemas de control y valoración del aprendizaje de los gestos técnicos del judo.

CE2.7 En un supuesto práctico de enseñanza-aprendizaje del judo, valorar si el técnico:

- Adopta la ubicación respecto al grupo que permita la comunicación.
- Adopta la actitud que le permita controlar y motivar al grupo.
- Informa de forma clara y precisa sobre los objetivos y contenidos de la sesión.
- Observa la evolución de los deportistas y les informa sobre sus progresos y errores.
- Indica los parámetros que se deben tener en cuenta para valorar el desarrollo de la sesión de enseñanza del judo.
- Analiza todas las posibilidades de los materiales para plantear variantes y adaptaciones de ejercicios.

CE2.8 En un supuesto práctico en el que se determinan las características de los judokas, dirigir un calentamiento para una sesión de judo.

C3: Aplicar técnicas de dirección y dinamización en actividades de iniciación al judo, concretando sesiones secuenciadas de aprendizaje y utilizando una metodología que tenga en cuenta el programa de referencia y dentro de los márgenes de seguridad previstos.

CE3.1 Describir la información que debe recibir un alumno/usuario sobre:

- Uso y utilidad de los equipos y material de apoyo.
- Requerimientos de indumentaria y complementos en función de los objetivos de la sesión.
- Valores del judo.
- Forma de realizar los ejercicios.

- Seguridad en la práctica y ejecución.

CE3.2 Establecer la ubicación del técnico durante el desarrollo de la actividad de manera que permita:

- Una percepción y comprensión de sus indicaciones.
- Una visualización constante del campo de prácticas y de los participantes, anticipándose a las posibles contingencias y prestando especial atención a los síntomas de fatiga que puedan presentarse entre los componentes del grupo, y a las posibles modificaciones del entorno.
- Una eficiencia en sus intervenciones.
- Una observación de las evoluciones de los participantes e informarles sobre sus progresos o errores.

CE3.3 Describir los recursos que se pueden utilizar para dar soporte al proceso de instrucción-asimilación de los ejercicios y actividades del programa: demostración, ayuda visual, medios audiovisuales, descripciones, ayudas manuales y ayudas mecánicas.

CE3.4 Indicar las dificultades de ejecución en los ejercicios y las estrategias para reducirlas, así como los errores de ejecución, sus causas y la manera de evitarlos y/o corregirlos.

CE3.5 Describir y caracterizar los tipos de refuerzos y conocimientos de los resultados en la iniciación al judo.

CE3.6 En un supuesto práctico de iniciación al judo en el que se establezca las características del grupo, justificar la propuesta de intervención, determinando:

- Actitudes y estilos de liderazgo del técnico y comportamientos que la caracterizan.
- Estrategias que se pueden utilizar para motivar a la persona y al grupo.
- Imagen y comportamiento del técnico de acuerdo con el contexto de intervención y las directrices marcadas por la entidad.
- Tipo de comunicación y las pautas de comportamiento para garantizar la percepción y comprensión de las informaciones transmitidas por el técnico.
- Actitud a adoptar por parte del técnico, motivadora y activa, tanto en la recepción como en la despedida de los usuarios de forma que permita una relación espontánea y natural.
- Estilo de comunicación para favorecer la máxima participación e implicación de todos los usuarios.

CE3.7 En un supuesto práctico de iniciación al judo, dinamizar actividades identificando el tipo de comunicación y estrategias empleadas para lograr una comunicación eficaz, y atendiendo a:

- Medios, canales y técnicas de comunicación (transmisión, recepción y verificación de la información).*
- Posibles interferencias que dificultan la comprensión del mensaje en el proceso de iniciación deportiva.*
- Técnicas de comunicación verbal o gestual usadas en la iniciación al judo.*
- Posición que favorezca la comunicación.*
- Actitud que permita la motivación hacia la escucha.*
- Medio, las técnicas y el estilo de comunicación.*
- Verificación de la comprensión del mensaje.*

C4: Desarrollar un programa de cinturón verde de judo, llevando a cabo un proceso de evaluación de judokas para la obtención del grado de cinturón verde.

CE4.1 Explicar y demostrar los desplazamientos y gestos técnicos del judo en la etapa de iniciación deportiva, definiendo los conceptos de «Reiho», «Ukemi», «Shisei», «Kumikata», «Shintai», «Kuzushi», «Tsukuri», «Kake» y «Tai-sabaki».

CE4.2 Explicar y demostrar, ajustándose al programa de cinturón verde, los métodos «Tandoku-renshu», «Sotai-renshu», «Uchikomi», «Yaku-soku-geiko», «Nage-komi» y «Randori».

CE4.3 Desarrollar el contenido del programa de judo hasta cinto verde determinando ejercicios prácticos aplicables al aprendizaje de los gestos técnicos del judo en función de los condicionantes de ejecución.

CE4.4 Utilizar imágenes reales de la ejecución de un gesto técnico, para detectar los errores de ejecución, coordinación de los gestos técnicos del judo y proponer ejercicios para su corrección.

CE4.5 Indicar las dificultades y los errores de ejecución, sus causas y la manera de evitarlos y/o corregirlos, utilizando en todo momento la terminología y nomenclatura del judo.

CE4.6 En un supuesto práctico de judo, demostrar las bases de las inmovilizaciones, estrangulaciones y luxaciones que desarrollan el programa de cinturón verde.

C5: Desarrollar las técnicas de judo aplicándolas a la defensa personal.

CE5.1 En un supuesto práctico de entrenamiento de judo, desarrollar un trabajo de judo aplicando los fundamentos de la defensa personal.

CE5.2 En un supuesto práctico de entrenamiento de judo, desarrollar y aplicar las técnicas de judo frente a los ataques del oponente.

CE5.3 En un supuesto práctico de entrenamiento de judo, desarrollar y aplicar las técnicas de luxación o golpes «Atemis», para reducir al adversario «Uke» o repeler un ataque.

CE5.4 En un supuesto práctico de entrenamiento de judo, desarrollar y aplicar un trabajo técnico de combinación de técnicas encadenándolas frente a ataques.

C6: Aplicar técnicas de recogida y registro de datos para realizar una evaluación de un proceso de iniciación al judo y minimizar los riesgos de la práctica, medios e instalación, utilizando métodos e instrumentos indicados en un programa de referencia.

CE6.1 Indicar los parámetros que se deben tener en cuenta para valorar el desarrollo de la sesión, enumerando los tipos de evaluación y los aspectos que se deben realizar en la enseñanza del judo y deportes asociados.

CE6.2 Explicar los métodos de evaluación para su aplicación al proceso de enseñanza del judo y deportes asociados.

CE6.3 Aplicar el proceso de evaluación de judo y deportes asociados, en programas desarrollados y debidamente caracterizados, simulando que los compañeros son usuarios, según las directrices dadas.

CE6.4 Describir los planes de emergencia en la instalación deportiva, explicitando cómo dirigir situaciones de evacuación de usuarios.

CE6.5 Recopilar la legislación sobre seguridad y salud laboral.

CE6.6 Identificar situaciones de riesgo laboral según el protocolo y guía para la acción preventiva de la entidad.

CE6.7 Describir los planes de emergencia en la instalación deportiva, explicitando cómo dirigir situaciones de evacuación de usuarios.

CE6.8 En un supuesto práctico de ejecución técnica en el nivel de iniciación deportiva del judo, aplicar técnicas de recogida de información e interpretar y sintetizar los elementos en un informe.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C1 respecto a CE1.5, CE1.6, CE1.7 y CE1.8; C2 respecto a CE2.5, CE2.6, CE2.7 y CE2.8; C3 respecto a CE3.6 y CE3.7; C4 respecto a CE4.6; C5 completa; C6 respecto a CE6.8.

Otras capacidades:

Responsabilizarse del trabajo que se desarrolla.

Demostrar un buen hacer profesional.

Finalizar el trabajo en los plazos establecidos.

Demostrar cierta autonomía en la resolución de pequeñas contingencias relacionadas con su actividad.

Emplear tiempo y esfuerzo en ampliar conocimientos e información complementaria.

Comunicarse eficazmente con las personas correspondientes en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.

Adaptarse a la organización integrándose en el sistema de relaciones técnico-profesionales. Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo.

Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa a las personas correspondientes en cada momento.

Respetar los procedimientos y normas internas de la empresa.

Contenidos:

1. Utilización de instalaciones deportivas y material en la iniciación deportiva en judo y defensa personal

Tipos y características de las instalaciones de judo.

Material individual y colectivo.

Seguridad y prevención de riesgos en las instalaciones en judo.

Las guías para la mejora de la acción preventiva. El plan de prevención. La evaluación de riesgos laborales.

Mantenimiento de las instalaciones y material de judo.

Adaptación de las instalaciones a las actividades de judo.

2. Intervención metodológica en la iniciación deportiva en judo y defensa personal

Aprendizaje y desarrollo motor, elementos del proceso de enseñanza-aprendizaje y proceso de adquisición de la habilidad motriz en judo.

Condiciones de práctica.

Estrategias metodológicas en judo: técnicas, métodos y estilos. Otros modelos de intervención en la iniciación al judo. Control de las contingencias y corrección de errores.

Técnicas de dirección en actividades de iniciación al judo.

Valoración inicial del nivel técnico del deportista/usuario.

Desarrollo del programa hasta cinturón verde de judo.

Desarrollo y aplicación de los métodos de entrenamiento en judo y defensa personal.

Desarrollo y aplicación de Nage-No-Kata.

Métodos y procedimientos de evaluación de contenidos, programas y resultados de aprendizaje.

3. Dinámica de grupos en la iniciación deportiva en judo y defensa personal

El grupo y sus funciones en las actividades de iniciación al judo. Clasificación de los tipos de grupos en judo.

Etapas de crecimiento y desarrollo de un grupo.

Relaciones intragrupalas.

El liderazgo.

Resolución de conflictos.

Habilidades sociales y técnicas de comunicación.

4. Programación de actividades en la iniciación deportiva en judo y defensa personal

Estructura de un programa de actividades de iniciación al judo.

Elementos de la programación de actividades de judo.

Elaboración de programas operativos a partir de un programa de referencia.

Condiciones de seguridad en la práctica del judo, medios e instalación en la elaboración del programa.

5. Aplicación de la defensa personal al judo

Defensa personal. Técnicas de judo frente a los ataques del oponente. Técnicas de luxación o golpes «Atemis», para reducir al adversario «Uke» o repeler un ataque. Combinación de técnicas encadenadas frente a ataques.

Parámetros de contexto de la formación:

Espacios e instalaciones:

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, accesibilidad universal y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Taller de 7 m² por alumno o alumna (espacio singular no necesariamente ubicado en el centro de formación).
- Instalación de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la concreción, dirección y dinamización de sesiones secuenciadas de iniciación deportiva en judo y defensa personal, que se acreditará simultáneamente mediante las dos formas siguientes:
 - Formación académica de nivel 1 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
 - Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 3: PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN DE EVENTOS DE JUDO Y DEPORTES ASOCIADOS**Nivel: 2****Código: MF1657_2****Asociado a la UC: Dinamizar acciones de promoción y acompañamiento a deportistas en eventos y competiciones de judo y deportes asociados****Duración: 60 horas****Capacidades y criterios de evaluación:**

C1: Aplicar técnicas de observación y asesoramiento a judokas durante su acompañamiento a competiciones y otros eventos de judo en el nivel de iniciación.

CE1.1 Describir y comprobar las normativas y reglamentos de cada prueba, así como los criterios y la documentación para participar en competiciones y eventos de judo.

CE1.2 Gestionar la documentación para la participación en las actividades programadas comprobando que la tramitación se realiza y que está en posesión de los implicados.

CE1.3 Analizar y diferenciar los tipos de competiciones y eventos en función de los judokas participantes y de los objetivos marcados para la promoción del judo.

CE1.4 En un supuesto práctico de iniciación al judo, seleccionar a los componentes del equipo para cada uno de los eventos o competiciones y convocar a los judokas, concretando el punto de encuentro y los medios de transporte para el desplazamiento.

CE1.5 En un supuesto práctico de acompañamiento a judokas a un evento o competición, comprobar la presencia de los mismos, solucionando las posibles ausencias con los cambios requeridos y comunicarles los objetivos de la actividad a desarrollar.

CE1.6 En un supuesto práctico de acompañamiento a judokas a un evento o competición, concretar y dirigir la estrategia de competición a utilizar durante su participación.

CE1.7 En un supuesto práctico de acompañamiento a judokas a un evento o competición, aplicar técnicas de comunicación y animación que permitan mantener la motivación de los participantes, recogiendo datos y resultados obtenidos en la competición.

CE1.8 En un supuesto práctico de acompañamiento a judokas a un evento o competición, aplicar técnicas de evaluación que permitan recoger datos y resultados obtenidos en la competición, registrando los mismos en documento y soporte previsto para su posterior consulta.

C2: Aplicar técnicas de organización y gestión en actividades de judo, reproduciendo actividades y secuencias de contenidos técnicos para su aplicación en demostraciones.

CE2.1 Aplicar técnicas de selección de contenidos y secuencias de las tareas que se van a desarrollar, estableciendo las fechas límite para su realización.

CE2.2 Analizar la repercusión que tienen las actividades y competiciones en la difusión y promoción del judo.

CE2.3 En un supuesto práctico de iniciación al judo, confeccionar las listas de participación que permitan el seguimiento del evento o competición, concretando el calendario, cronogramas y número máximo de usuarios por actividad.

CE2.4 En un supuesto práctico de iniciación al judo, demostrar en actividades de promoción: paso de grado, composiciones coreográficas de movimientos técnicos con expresividad y realismo y otros ejercicios para demostrar aplicaciones y beneficios del judo en la salud de los deportistas.

CE2.5 En un supuesto práctico de competición en el nivel de iniciación al judo, describir:

- Tipo de colaboración en la distribución, ubicación y circulación de los participantes y el público.*
- Elaboración de horarios.*
- Inscripción de los participantes.*
- Orden de competición.*
- Concreción e información de los resultados.*
- Actos protocolarios y entrega de trofeos.*

C3: Determinar técnicas de evaluación del desarrollo de un evento o competición, utilizando los resultados obtenidos para retroalimentar posteriores acontecimientos.

CE3.1 Describir los planes de emergencia en la instalación deportiva, explicitando cómo dirigir situaciones de evacuación de usuarios.

CE3.2 Recopilar la legislación sobre seguridad y salud laboral que interesa en las actividades de judo.

CE3.3 En un supuesto práctico de iniciación al judo, prever la forma de valorar las actividades y competiciones programadas.

CE3.4 En un supuesto práctico de iniciación al judo, supervisar el desarrollo de las actividades deportivas, corrigiendo deficiencias y atendiendo a las posibles contingencias que puedan producirse.

CE3.5 En un supuesto práctico de iniciación al judo, recoger todos los datos susceptibles de ser utilizados para la evaluación a lo largo del evento o la competición, así como las marcas y resultados obtenidos.

CE3.6 En un supuesto práctico de iniciación al judo, identificar y valorar los parámetros que son susceptibles de valorar y que servirán para posteriores competiciones o eventos.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C1 respecto a CE1.4, CE1.5, CE1.6, CE1.7 y CE1.8; C2 respecto a CE2.3, CE2.4 y CE2.5; C3 respecto a CE3.3, CE3.4, CE3.5 y CE3.6.

Otras capacidades:

Responsabilizarse del trabajo que se desarrolla.

Demostrar un buen hacer profesional.

Finalizar el trabajo en los plazos establecidos.

Demostrar cierta autonomía en la resolución de pequeñas contingencias relacionada con su actividad.

Emplear tiempo y esfuerzo en ampliar conocimientos e información complementaria.

Comunicarse eficazmente con las personas correspondientes en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.

Adaptarse a la organización integrándose en el sistema de relaciones técnico-profesionales. Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo.

Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa a las personas correspondientes en cada momento.

Respetar los procedimientos y normas internas de la empresa.

Aplicar de forma efectiva el principio de igualdad de trato y no discriminación entre mujeres y hombres.

Contenidos:

1. Asesoramiento y acompañamiento en competiciones y eventos de judo y deportes asociados

Metodología de la competición en judo y deportes asociados.

Normativa vinculada con las actividades de judo.

Reglamento federativo.

Evaluación de competiciones y/o eventos en judo y deportes asociados.

2. Técnicas de organización y gestión de eventos de judo y deportes asociados

Interpretación de los elementos programáticos en judo.

Gestión de permisos y licencias para actividades relacionadas con el judo.

Técnicas de promoción y comunicación.

Documentación y difusión de actividades de judo y deportes asociados: medios de comunicación.

Manejo de aplicaciones informáticas. Protocolo y ceremonial deportivo.

Tipos de actividades y eventos en judo y deportes asociados.

Organización y dirección de competiciones y eventos en judo y deportes asociados.

3. Técnicas de dirección de actividades en judo y deportes asociados

Elaboración de programas de actividades de judo y deportes asociados.

Diseños, adaptaciones y desarrollo de juegos, actividades deportivo-recreativas en judo.

Dirección de actividades en la iniciación en judo.

Seguridad y prevención de riesgos en judo y deportes asociados.

Parámetros de contexto de la formación:

Espacios e instalaciones:

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, accesibilidad universal y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Taller de 7 m² por alumno o alumna (espacio singular no necesariamente ubicado en el centro de formación).

- Instalación de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la dinamización de acciones de promoción y acompañamiento a deportistas/usuarios en eventos y competiciones de judo y deportes asociados, que se acreditará simultáneamente mediante las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 1 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 4: PRIMEROS AUXILIOS

Nivel: 2

Código: MF0272_2

Asociado a la UC: Asistir como primer interviniente en caso de accidente o situación de emergencia

Duración: 60 horas

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Relacionar la información obtenida sobre los signos de alteración orgánica con el estado del accidentado y las características de la asistencia como primer interviniente.

CE1.1 Diferenciar los conceptos de urgencia, emergencia y catástrofe en primeros auxilios.

CE1.2 Definir técnicas de autoprotección frente a posibles lesiones derivadas de la manipulación de personas accidentadas.

CE1.3 En un supuesto práctico de identificación del estado del accidentado:

- *Identificar el nivel de consciencia.*
- *Identificar las posibles lesiones y traumatismos y sus mecanismos de producción.*
- *Seleccionar las maniobras posturales ante lesiones.*
- *Comunicar la información al servicio de emergencias.*
- *Manejar la terminología médico sanitaria de primera intervención.*

- Utilizar los elementos de protección individual.
- Definir las técnicas de autoprotección frente a posibles lesiones.

CE1.4 En un supuesto práctico de intervención para la valoración inicial de un accidentado:

- Identificar y justificar la mejor forma de acceso al accidentado.
- Identificar los posibles riesgos.
- Asegurar la zona según el protocolo establecido.
- Efectuar las maniobras necesarias para acceder al accidentado.

CE1.5 En un supuesto práctico de valoración inicial de un accidentado:

- Concretar las pautas de actuación según el protocolo para la valoración inicial.
- Identificar situaciones de riesgo vital y definir las actuaciones que conllevan.
- Utilizar las técnicas posturales apropiadas ante situaciones de compromiso ventilatorio.
- Utilizar las técnicas de hemostasia apropiadas ante situaciones de hemorragias externas.

C2: Aplicar técnicas y maniobras de soporte ventilatorio y/o circulatorio básicas según protocolo establecido.

CE2.1 Describir los conceptos de reanimación cardio-pulmonar básica e instrumental según un protocolo.

CE2.2 Describir técnicas de desobstrucción de la vía aérea en la atención inicial según un protocolo.

CE2.3 En un supuesto práctico de compromiso ventilatorio de un accidentado:

- Identificar situaciones de riesgo vital y definir las actuaciones que conllevan.
- Efectuar la maniobra frente-mentón.
- Utilizar las técnicas posturales según un protocolo ante situaciones de compromiso ventilatorio.

CE2.4 En un supuesto práctico de compromiso circulatorio de un accidentado:

- Seleccionar el material e instrumental de reanimación cardio-pulmonar básica.

- *Aplicar las técnicas básicas e instrumentales de reanimación cardio-pulmonar sobre maniqués.*
- *Aplicar las técnicas básicas de reanimación cardio-pulmonar sobre maniqués utilizando equipo de oxigenoterapia y desfibrilador automático.*
- *Utilizar las técnicas de hemostasia según un protocolo ante situaciones de hemorragias externas.*

C3: Aplicar técnicas de primeros auxilios en la atención inicial a accidentados sin parada cardio-respiratoria.

CE3.1 Definir el protocolo de una Cadena de Supervivencia en relación a los primeros auxilios.

CE3.2 Explicar las acciones de colaboración con los equipos de emergencia en los primeros auxilios durante la atención inicial y primera clasificación de pacientes ante una catástrofe y en situación de emergencia colectiva.

CE3.3 En un supuesto práctico de atención inicial en situación de emergencia a un accidentado:

- *Vigilar a un accidentado para valorar su evolución.*
- *Alinear manualmente la columna cervical al accidentado.*
- *Efectuar la maniobra frente-mentón.*

CE3.4 En un supuesto práctico de atención inicial en situación de emergencia en un accidentado con atragantamiento:

- *Seleccionar la maniobra en función de la edad de un accidentado según un protocolo.*
- *Valorar la gravedad de la obstrucción según un protocolo.*
- *Aplicar las maniobras de desobstrucción según un protocolo.*
- *Efectuar la desobstrucción de una embarazada.*
- *Concretar las pautas de comunicación con el servicio de emergencia en una obstrucción grave.*

CE3.5 En un supuesto práctico de atención inicial en situación de emergencia a un accidentado:

- *Aplicar las técnicas oportunas recogidas en un protocolo establecido ante posibles accidentados con lesiones por agentes mecánicos, físicos o químicos.*
- *Aplicar protocolo de atención establecido a un accidentado con crisis convulsiva.*

- *Aplicar protocolo de atención establecido a un accidentado con quemaduras.*
- *Aplicar protocolo de atención establecido a un accidentado con hemorragia externa.*
- *Actuar conforme a un protocolo establecido ante situaciones de parto inminente.*

CE3.6 En un supuesto práctico de primeros auxilios en situación de emergencia a un accidentado:

- *Actuar en función de la gravedad y el tipo de lesiones.*
- *Determinar las técnicas de primeros auxilios que se deben aplicar.*
- *Discriminar las técnicas que no debe aplicar el primer interviniente de forma autónoma, por exceso de riesgo o por ser específicas de otros profesionales.*
- *Discriminar los casos y/o circunstancias en los que no se debe intervenir directamente por exceso de riesgo o por ser específicos de otros profesionales.*

C4: Aplicar técnicas de movilización e inmovilización en la atención inicial a accidentados para su traslado.

CE4.1 Describir los métodos para efectuar el rescate de un accidentado según un protocolo.

CE4.2 Describir los métodos de inmovilización aplicables para un transporte seguro cuando el accidentado tiene que ser trasladado.

CE4.3 En un supuesto práctico de movilización e inmovilización de un accidentado, elegir un método dadas las posibles lesiones del accidentado y/o las circunstancias de los accidentes.

CE4.4 Describir lesiones, patologías y traumatismos susceptibles de atención inicial y aspectos a tener en cuenta para su prevención, en función del medio en el que se desarrolla la actividad para:

- *Describir causas que lo producen.*
- *Definir síntomas y signos.*
- *Precisar pautas de actuación y atención inicial según un protocolo.*

CE4.5 En un supuesto práctico de atención inicial en situación de emergencia a un accidentado:

- *Alinear manualmente la columna cervical al accidentado.*
- *Efectuar la maniobra frente-mentón.*

- *Explicar las repercusiones de un traslado inadecuado.*
- *Confeccionar camillas y sistemas para la inmovilización y transporte de enfermos y/o accidentados utilizando materiales convencionales e inespecíficos o medios de fortuna.*

C5: Aplicar técnicas de comunicación y de apoyo emocional a accidentados, familiares e implicados, presentes en el entorno de la emergencia.

CE5.1 Definir un protocolo de comunicación con accidentados y con posibles testigos e implicados en una situación de emergencia.

CE5.2 Describir unas técnicas de la comunicación con el accidentado en función de su estado de consciencia.

CE5.3 En un supuesto práctico de una situación que dificulta la comunicación y donde se presta asistencia a un accidentado:

- *Asegurar el entorno de intervención según protocolo establecido.*
- *Aplicar técnicas facilitadoras de la comunicación interpersonal.*
- *Discriminar los factores que predisponen ansiedad.*

CE5.4 En un supuesto práctico en situación de emergencia donde se especifican situaciones de tensión ambiental, especificar las técnicas a emplear para:

- *Controlar una situación de duelo según un protocolo establecido.*
- *Controlar situaciones de ansiedad y angustia según protocolo establecido.*
- *Controlar situaciones de agresividad según protocolo establecido.*

CE5.5 En un supuesto práctico de aplicación de primeros auxilios no exitoso (muerte del accidentado), describir las posibles manifestaciones de estrés de la persona que socorre e indicar las acciones para superar psicológicamente el fracaso.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C1 respecto a CE1.3, CE1.4 y CE1.5; C2 respecto a CE2.3 y CE2.4; C3 respecto a CE3.3, CE3.4, CE3.5 y CE3.6; C4 respecto a CE4.3 y CE4.5; C5 respecto a CE5.3, CE5.4 y CE5.5.

Otras capacidades:

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.

Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.

Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.

Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo.

Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no limitarse a esperar.

Respetar los procedimientos y normas internas de la organización.

Contenidos:

1. Valoración inicial del accidentado como primer interviniente

El botiquín de primeros auxilios: instrumentos, material de cura, fármacos básicos.

Primeros auxilios: concepto, principios generales, objetivos y límites.

El primer interviniente: actitudes, funciones, responsabilidad legal, riesgos y protección, responsabilidad y ética profesional.

El primer interviniente como parte de la cadena asistencial.

Terminología anatomía y fisiología.

Terminología médico-sanitaria de utilidad en primeros auxilios.

Actuación general ante emergencia colectiva y catástrofe: conceptos relacionados con emergencias colectivas y catástrofes, métodos de «triage» simple, norias de evacuación.

2. Asistencia al accidentado con maniobras de soporte ventilatorio y/o circulatorio básico como primer interviniente

La Cadena de Supervivencia: eslabones de actuación.

Características de la Cadena de Supervivencia.

Resucitación cardiopulmonar básica (RCPB): valoración del nivel de consciencia; comprobación de la ventilación; protocolo de RCPB ante una persona inconsciente con signos de actividad cardíaca; protocolo de RCPB ante una persona con parada cardio-respiratoria; RCPB en niños de 1 a 8 años y RCPB en lactantes.

Transporte de un enfermo repentino o accidentado: valoración de la situación; posiciones de transporte seguro; técnicas de inmovilización y transporte utilizando medios convencionales y materiales inespecíficos o de fortuna; confección de camillas utilizando medios convencionales o inespecíficos.

3. Atención inicial de primeros auxilios en situaciones de emergencia sin parada cardio-respiratoria

Valoración del accidentado: primaria y secundaria.

Técnicas de movilización e inmovilización al accidentado para asegurar el posible traslado: posición lateral de seguridad, posiciones de espera no lesivas o seguras, recogida de un lesionado.

Métodos para desobstruir la vía aérea y facilitar la respiración: accesorios de apoyo a la ventilación y oxigenoterapia.

Intoxicaciones por vía respiratoria: intoxicaciones por inhalación de humos y gases.

Signos y síntomas de urgencia: fiebre, crisis anafilácticas, vómitos y diarrea, desmayos, lipotimias, síncope y «shock».

Heridas: clasificación, síntomas y signos. Tratamiento básico.

Hemorragias: clasificación, síntomas y signos. Tratamiento básico.

Traumatismos: esguinces, contusiones, luxaciones, fracturas, traumatismos torácicos, traumatismos craneoencefálicos, traumatismos de la columna vertebral, síndrome de aplastamiento, politraumatizados y traslados.

Accidentes de tráfico: orden de actuación, medidas respecto a la seguridad de la circulación y a los heridos en el accidente y aspectos esenciales de los accidentes de tráfico.

Lesiones producidas por calor y por frío.

Cuerpos extraños: en la piel, ojos, oídos y nariz.

Accidentes eléctricos. Electrocutión: lesiones producidas por la electricidad y los rayos.

Intoxicaciones por alcohol y estupefacientes.

Cuadros convulsivos: epilepsia y otros cuadros convulsivos.

4. Intervención de apoyo psicológico al accidentado, familiares e implicados en la situación de urgencia como primer interviniente

Psicología de la víctima.

Comunicación: canales y tipos. Comunicación asistente-accidentado.

Comunicación asistente-familia.

Habilidades sociales. Actitudes personales que facilitan o dificultan la comunicación.

Estrategias de control del estrés.

Apoyo psicológico ante situaciones de emergencia: crisis, duelo, tensión, agresividad y ansiedad.

Parámetros de contexto de la formación:

Espacios e instalaciones:

Los espacios e instalaciones darán respuesta, en forma de aula, aula-taller, taller de prácticas, laboratorio o espacio singular, a las necesidades formativas, de acuerdo con el Contexto Profesional establecido en la Unidad de Competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, salud laboral, accesibilidad universal, diseño universal o diseño para todas las personas y protección medioambiental

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la asistencia como primer interviniente en caso de accidente o situación de emergencia, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:
 - Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
 - Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

ANEXO V

(Sustituye al Anexo DIX establecido por el Real Decreto 146/2011, de 4 de febrero)

Cualificación profesional: Animación físico-deportiva y recreativa**Familia Profesional: Actividades Físicas y Deportivas****Nivel: 3****Código: AFD509_3****Competencia general**

Programar, dinamizar y evaluar eventos y actividades de animación físico-deportiva y recreativa adaptándolas a las características del medio terrestre y acuático, garantizando la inclusión y adaptación a las características y expectativas de cada usuario para conseguir su plena satisfacción cumpliendo la normativa relativa a protección medioambiental y planificación de la actividad preventiva atendiendo a las directrices del proyecto de animación de referencia de la entidad.

Unidades de competencia

UC2574_3: Programar y dinamizar eventos, actividades y juegos de animación físico-deportiva y recreativa en el medio terrestre

UC2575_3: Programar y dinamizar eventos, actividades y juegos de animación físico-deportiva y recreativa en el medio acuático

UC1095_3: Organizar y desarrollar actividades culturales con fines de animación turística y recreativa

UC1096_3: Organizar y desarrollar veladas y espectáculos con fines de animación

UC0272_2: Asistir como primer interviniente en caso de accidente o situación de emergencia

UC2576_2: Fomentar la inclusión de participantes con discapacidad y la práctica segura de participantes con necesidades especiales en grupos de práctica de actividad físico-deportiva y recreativa atendiendo a la diversidad

Entorno Profesional

Ámbito Profesional

Desarrolla su actividad profesional en servicios turísticos y de animación deportiva, dedicado a la programación y dinamización de eventos y actividades de animación físico-deportiva y recreativa con participantes, en entidades de naturaleza pública o privada, ya sean grandes, medianas, pequeñas o microempresas, tanto por cuenta propia como ajena, con independencia de su forma jurídica. Desarrolla su actividad dependiendo en su caso, funcional y/o jerárquicamente de un superior, siempre en el seno de un equipo interdisciplinar, colaborando y de manera coordinada con otros profesionales. En el desarrollo de la actividad profesional se aplican los principios de accesibilidad universal y diseño para todas las personas de acuerdo con la normativa aplicable.

Sectores Productivos

Se ubica en el sector de la actividad físico-deportiva, en el subsector de la recreación; y en el sector del ocio y tiempo libre, en el subsector de la animación.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Los términos de la siguiente relación de ocupaciones y puestos de trabajo se utilizan con carácter genérico y omnicomprensivo de mujeres y hombres.

Animadores físico-deportivo y recreativo

Monitores de actividades recreativas y de entretenimiento

Promotores de actividades físico-recreativas

Monitores de actividades físico-deportivas y recreativas en campamentos

Monitores deportivos en actividad física recreativa

Monitores de actividades físico-deportivas y recreativas

Animadores de actividades físico-deportivas

Animadores de veladas y espectáculos

Técnicos de apoyo a monitores de actividades físico-deportivas y recreativas para personas con discapacidad

Formación Asociada (630 horas)

Módulos Formativos

MF2574_3: Eventos, actividades y juegos de animación físico-deportiva y recreativa en el medio terrestre (150 horas)

MF2575_3: Eventos, actividades y juegos de animación físico-deportiva y recreativa en el medio acuático (150 horas)

MF1095_3: Talleres y actividades culturales con fines de animación turística y recreativa (60 horas)

MF1096_3: Veladas y espectáculos con fines de animación (120 horas)

MF0272_2: Primeros auxilios (60 horas)

MF2576_2: Actividad física inclusiva y adaptada (90 horas)

UNIDAD DE COMPETENCIA 1: PROGRAMAR Y DINAMIZAR EVENTOS, ACTIVIDADES Y JUEGOS DE ANIMACIÓN FÍSICO-DEPORTIVA Y RECREATIVA EN EL MEDIO TERRESTRE

Nivel: 3

Código: UC2574_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP1: Concretar el programa de referencia de animación físico-deportivo y recreativo en programaciones de sesión y diseño de eventos, contemplando los elementos que lo componen, para conseguir un grado de detalle y operatividad que garantice su ejecución práctica.

CR1.1 Los objetivos, contenidos, recursos disponibles, metodologías propuestas, secuenciación de sesiones, tipos de actividades, y eventos, así como criterios de seguimiento se identifican como elementos y aspectos necesarios a concretar de la programación de referencia, manejando diferentes niveles de concreción de la programación.

CR1.2 Las características, necesidades y expectativas de los participantes se manejan en el diseño de sesiones de actividades físico-deportivas y recreativas y eventos en relación con las actividades, juegos, predeportes y deportes planteados.

CR1.3 Los aspectos logísticos como horarios espacios, instalaciones, recursos, agrupación de participantes, distribución de tiempos y dinámica de participación se detallan conforme a las directrices del proyecto de referencia.

CR1.4 Las actividades, juegos, predeportes, así como las estrategias metodológicas a utilizar se definen para cada sesión y evento, teniendo en cuenta los objetivos planteados y la condición física y motriz de los participantes, sus intereses y necesidades, en cada caso.

CR1.5 Los eventos, actividades y juegos se organizan en sesiones cuya estructura, duración y curva de intensidad está adaptada a los objetivos formulados.

CR1.6 La documentación referente a las formalidades administrativas necesarias para la realización de la actividad y eventos se identifica y asiste a su preparación,

atendiendo a los protocolos de formatos, plazos y normativa aplicable en cuanto a protección de datos.

RP2: Verificar la disponibilidad e idoneidad de los espacios de uso, instalaciones y recursos necesarios para el desarrollo de sesiones de actividades físico-deportivas y recreativas, así como de eventos lúdico-recreativos en el medio terrestre con objeto de cumplir con la operatividad requerida para su ejecución y la garantía de seguridad en su desarrollo.

CR2.1 Los recorridos, vestuarios, escenarios y espacios de práctica específicos se comprueban in situ, verificando la idoneidad de los mismos, garantizando su funcionalidad y previniendo posibles contingencias.

CR2.2 El material y posible soporte técnico y tecnológico para el desarrollo de las sesiones y eventos:

- Se prepara con anterioridad, verificando sus condiciones de uso.
- Se distribuye donde corresponda antes del comienzo en cada caso.
- Se vela por un uso seguro durante el desarrollo de la actividad.

CR2.3 Los elementos como el montaje de la actividad, la presentación de la misma, recepción de posibles invitados y la entrega de premios o material a participantes se organizan con anterioridad al comienzo de un posible evento para garantizar un desarrollo acorde a los objetivos planteados.

CR2.4 Los medios y recursos relativos a los protocolos de seguridad en su área de responsabilidad se supervisan in situ, comprobando que se encuentran en estado de uso y operatividad en relación a la prevención de riesgos y contingencias.

RP3: Atender a los participantes, aplicando técnicas de comunicación en las actividades y eventos lúdico recreativos según la circunstancia y las directrices de la entidad para garantizar su motivación, el clima afectivo del grupo, disfrute y adecuación a sus características y necesidades.

CR3.1 La información sobre las normas de utilización, desarrollo y disfrute de las actividades e instalaciones se transmite de forma clara y concreta, garantizando la comprensión por parte de los participantes y su adherencia a la práctica.

CR3.2 Las posibles quejas de los participantes se atienden con empatía, rigurosidad y efectividad según las pautas establecidas por la entidad, informando al usuario del proceso.

CR3.3 La recepción y despedida de los participantes se realiza de forma dinámica y estimulante, propiciando una relación cordial, espontánea y natural.

CR3.4 Las técnicas y recursos de comunicación verbal y no verbal se manejan con los participantes, incidiendo en un clima emocional de cordialidad, espontaneidad y motivación hacia la práctica.

CR3.5 Las relaciones personales entre participantes se gestionan mediante habilidades sociales, garantizando un clima afectivo de cordialidad, respeto y colaboración.

RP4: Liderar actividades físico-deportivas, recreativas, juegos y eventos en el medio terrestre, controlando su desarrollo en grupos de participantes para conseguir su implicación activa en la dinámica planteada.

CR4.1 La propuesta de ejercicios, juegos y actividades, así como la utilización de los materiales se explica de forma clara y detallada, garantizando la comprensión por parte de los participantes.

CR4.2 Las actividades se plantean con carácter lúdico, utilizando la metodología de animación identificada en la programación de sesión, adaptando el nivel de intensidad y dificultad a las características y necesidades de los participantes.

CR4.3 Las capacidades de improvisación, adaptación a situaciones y manejo de la creatividad se ponen de manifiesto para el continuo reajuste de los objetivos a la situación de práctica real con orientación al enfoque lúdico.

CR4.4 La ubicación tomada en el espacio de actividad se garantiza, verificando que permite controlar visualmente a todo el grupo, revisando su seguridad, así como emitir mensajes claros e intervenir en demostraciones, interacciones, ayudas y correcciones cuando resulta necesario.

CR4.5 Las conductas que impiden el desarrollo de la actividad por algún componente del grupo se corrigen previa detección, en función de su gravedad y/o peligrosidad según las correspondientes medidas marcadas por la entidad.

CR4.6 Los posibles incidentes en la dinámica del grupo se subsanan, previa identificación, mediante adaptaciones y técnicas de resolución de conflictos. Los posibles incidentes en la dinámica del grupo se subsanan, previa identificación, mediante adaptaciones y técnicas de resolución de conflictos.

RP5: Evaluar el desarrollo y resultado de la dinamización de eventos, actividades recreativas y juegos en el medio terrestre, para garantizar su idoneidad, adecuación a los objetivos planteados y garantizar la mejora continua.

CR5.1 Las directrices sobre la evaluación de la actividad se aplican, a partir de la programación de referencia, priorizando los aspectos relativos a la satisfacción de los participantes y su involucración efectiva.

CR5.2 Los instrumentos previstos para la evaluación de la actividad y/o del evento se aplican en el momento y en las condiciones establecidas conforme a las técnicas y estrategias programadas, siguiendo las pautas marcadas por la entidad.

CR5.3 Las incidencias producidas durante el evento o actividad se reflejan en el proceso de la evaluación, conforme a las directrices y modelo propuestos por la entidad en el proyecto de referencia.

CR5.4 La información generada en el proceso de evaluación se analiza de cara a la mejora de futuras experiencias o para facilitarla a terceros.

Contexto profesional:**Medios de producción:**

Equipos informáticos. Medios, material informático y equipos de oficina. Equipos de música con control de la velocidad de reproducción. Equipos audiovisuales. Sistemas de reproducción de video y audio. Sistemas de megafonía. Instalaciones convencionales y no convencionales como terrazas, parques, espacios amplios cubiertos o al aire libre, polideportivos, gimnasios, ludotecas e instalaciones afines incluidas en complejos turísticos, entre otras. Material deportivo y recreativo. Material propio de las actividades físico-deportivas y recreativas en el medio natural. Campamentos y campus.

Productos y resultados:

Baterías y ficheros de eventos, actividades y juegos de animación. Dinamización de eventos, actividades y juegos de animación. Motivación y animación de los participantes. Preparación del material y las instalaciones o el medio donde se desarrollan las actividades. Aplicación de instrumentos y estrategias de evaluación y seguimiento de las actividades. Memorias.

Información utilizada o generada:

Documentación técnica de equipos y materiales. Informes y datos de los participantes. programación de actividades y eventos. Memorias. Ficheros de eventos, actividades y juegos. Baterías de juegos. Normativas de seguridad. Reglamentos. Bibliografía específica de consulta. Guías de recursos lúdico-recreativos. Protocolos de actuación en la anticipación de riesgos. Planos y mapas de zonas concretas.

UNIDAD DE COMPETENCIA 2: PROGRAMAR Y DINAMIZAR EVENTOS, ACTIVIDADES Y JUEGOS DE ANIMACIÓN FÍSICO-DEPORTIVA Y RECREATIVA EN EL MEDIO ACUÁTICO**Nivel: 2****Código: UC2575_3****Realizaciones profesionales y criterios de realización:**

RP1: Ejecutar habilidades motrices básicas en el medio acuático con seguridad para poder utilizarlas en la dirección y dinamización de actividades lúdico-recreativas.

CR1.1 Las técnicas de desplazamiento en posición vertical y horizontal en el medio acuático se realizan, coordinando los movimientos del tren superior e inferior para conseguir un traslado del cuerpo equilibrado y rápido.

CR1.2 Las técnicas de salto y zambullidas se realizan, utilizando como criterios de variedad el tipo de la batida, la superficie de contacto del cuerpo con el agua y el control del cuerpo en el aire, como patrón para habilidades complejas, manteniendo la orientación en el medio acuático.

CR1.3 Las combinaciones de desplazamientos con ocupación del espacio acuático y cambios de dirección se realizan para asegurar la ejecución, en función de:

- Las condiciones de velocidad.
- La posición del cuerpo en el agua.
- El tipo de espacio a ocupar y profundidad del mismo.
- Los cambios de dirección y sentido.
- Estructuras rítmicas y tempos.

CR1.4 Las posiciones de flotación en el medio acuático con o sin material auxiliar, con o sin compañero se utilizan, alternándolas de forma fluida, para observar la capacidad de equilibrio y orientación en el entorno.

CR1.5 Las acciones respiratorias se realizan, dominando las posibilidades y alternativas, para evitar posibles imprevistos.

CR1.6 La inmersión cuando se requiere, se realiza con la profundidad que permite acceder al suelo de la instalación acuática.

CR1.7 El grupo de habilidades relacionado con los giros sobre los tres ejes se coordina con seguridad y solvencia, como paso previo para realizar habilidades más complejas y dominar el medio acuático.

CR1.8 Las combinaciones de desplazamientos y lanzamiento y/o recepción se realizan en función de:

- Los factores cuantitativos y cualitativos del espacio.
- El tipo de desplazamiento y móvil utilizado.
- El tipo de estructura rítmica marcada.
- La distancia y la precisión.

RP2: Diseñar actividades lúdico-recreativas en el medio acuático a partir de la programación de referencia de la entidad, instalación y/o centro, vinculándolas a las características de los participantes, a sus expectativas e intereses para generar programaciones de sesión.

CR2.1 La programación de referencia de la entidad, instalación o centro se analiza para concretar las actividades lúdico-recreativas y sus características.

CR2.2 Los objetivos de las sesiones se determinan en función de la programación de referencia, el tipo de actividad, las características de los participantes, el tipo de vaso según profundidad y el material disponible, atendiendo a criterios de eficiencia y eficacia.

CR2.3 Las actividades a plantear en las sesiones se seleccionan, atendiendo a los objetivos previstos y a las características, necesidades y expectativas de los participantes, estableciendo una secuencia temporal de las mismas.

CR2.4 La metodología para el desarrollo de las actividades se selecciona conforme a la programación de referencia y de acuerdo con las características, expectativas y necesidades de los participantes.

CR2.5 Las técnicas de comunicación a utilizar, así como los métodos y estilos de enseñanza se determinan para cada sesión en función de sus objetivos, adecuándolos al tipo de actividad, características, expectativas y necesidades de los participantes.

CR2.6 El material necesario para cada actividad se concreta en la programación de sesión, ajustándose al inventario disponible.

RP3: Dinamizar actividades lúdico-recreativas en el medio acuático a partir de la programación de sesión correspondiente para materializar el desarrollo de las actividades previstas y una activa implicación de los participantes.

CR3.1 La instalación, el material para las actividades, la vestimenta y el material personal de los participantes se comprueba, garantizando que se encuentre en las condiciones previstas para su utilización, informando a los participantes si fuese necesario de las características que deben cumplir para llevar a cabo las actividades previstas en condiciones de seguridad.

CR3.2 La comunicación inicial con los participantes se realiza con respeto y empatía, captando su interés mediante las explicaciones que se les facilitan, de forma que sean suficientes para que comprendan la propuesta, sintiéndose seguros y motivados hacia la práctica.

CR3.3 La distribución temporal y secuenciación de las actividades previstas se aplican conforme a la programación de sesión establecida para que se realicen en condiciones de seguridad, de acuerdo con las necesidades y expectativas de los participantes.

CR3.4 El contenido de cada sesión de actividades lúdico-recreativas se explica previamente a los participantes, para informarles, entre otros aspectos, sobre:

- La utilización del material a utilizar.
- Las tareas, actividades y juegos a realizar y su finalidad.
- Las condiciones de seguridad.
- Los criterios de éxito en los juegos y concursos.

CR3.5 El control visual del grupo se garantiza mediante la ubicación espacial adoptada y los desplazamientos mantenidos por la instalación, favoreciéndose el control de las posibles contingencias.

CR3.6 Las dinámicas de comunicación y relación entre los participantes se controlan, fomentando comunicaciones empáticas y cordiales y corrigiendo conductas que no favorezcan el trabajo colaborativo en grupo.

CR3.7 Las actividades desarrolladas por los participantes se valoran para poder realizar la retroalimentación necesaria en cada caso, emitiendo la información que conduzca a la realización de la actividad prevista orientada al logro.

CR3.8 Los factores previsibles de riesgo se minimizan, aportando información continuada que garantice la manera de proceder de forma segura.

RP4: Dinamizar eventos lúdico-recreativos en el medio acuático a partir de la previa programación realizada de los mismos, considerando el marco de referencia de la instalación y/o centro y las características de los participantes para garantizar su disfrute y satisfacción.

CR4.1 La programación de eventos lúdico-recreativos en el medio acuático se diseña en función de las características, expectativas y necesidades de los participantes y siguiendo la programación de referencia de la entidad, instalación y/o centro.

CR4.2 La instalación y el material recreativo requerido para el desarrollo del evento programado se supervisa con antelación, garantizando que está en condiciones de seguridad para su uso por parte de los participantes.

CR4.3 La participación de otros técnicos en el evento en función de las previsiones se solicita a la entidad, centro y/o instalación, si procede, verificando su presencia antes del comienzo del evento y durante el mismo.

CR4.4 Los equipos técnicos, los horarios y el material para premios y regalos se gestionan durante el evento, en función de la programación del mismo.

CR4.5 La asistencia prevista de los participantes inscritos en el evento lúdico recreativo se comprueba antes de su comienzo.

CR4.6 Las normas que rigen el evento, así como las medidas de seguridad se comprueban garantizando su cumplimiento durante el mismo, previa comunicación de las mismas a los participantes y a sus acompañantes.

CR4.7 El registro de los datos personales de los participantes y el consentimiento de archivo de los mismos se custodian según el protocolo establecido de seguridad para garantizar la confidencialidad de los mismos y cumplir con la normativa aplicable en materia de protección de datos, previa preparación en el modelo de hoja de control y formato establecido por la entidad, instalación y/o centro.

RP5: Atender a los participantes según la situación, utilizando las técnicas de comunicación establecidas por la entidad para garantizar su satisfacción y fidelización con la entidad.

CR5.1 El trato con los participantes se ajusta a los criterios establecidos por la entidad, evidenciando una comunicación respetuosa, asertiva empática y orientada

a la escucha activa, de manera adaptada a sus posibilidades de percepción e interpretación y captando su interés por las explicaciones proporcionadas.

CR5.2 La información sobre las normas de utilización y disfrute de la instalación y la oferta de actividades se transmite de manera clara y concreta, propiciando la confianza de los participantes desde el primer momento.

CR5.3 Las quejas y disconformidades expuestas por los participantes se atienden con actitud positiva y estilo asertivo según los criterios y procedimientos establecidos por la entidad, instalación y/o centro, informando de los procedimientos reglamentarios a utilizar para presentar reclamaciones.

CR5.4 El clima afectivo en el grupo basado en el aporte de ánimos y motivaciones, así como el interés despertado por la propia dinámica de las actividades propuestas se maneja a través de la modulación del tono de voz, del uso de refuerzos positivos y de expresiones cordiales y alentadoras.

CR5.5 Los participantes se reciben/despiden de forma dinámica y estimulante, propiciando una relación cordial, espontánea y natural

RP6: Evaluar la ejecución de actividades y eventos lúdico-recreativos en el medio acuático, utilizando procedimientos e instrumentos para ello, con objeto de mejorar el servicio y la satisfacción de los participantes a partir del análisis de los datos obtenidos.

CR6.1 Los criterios de evaluación del programa de actividades y eventos lúdico-recreativos en el medio acuático se determinan en consonancia con los objetivos planteados y la programación de referencia de la entidad, instalación y/o centro.

CR6.2 Los instrumentos de evaluación del programa de actividades y eventos lúdico-recreativos en el medio acuático se eligen en función de los objetivos del mismo y de los criterios de la entidad, instalación y/o centro, valorando:

- El nivel de satisfacción de los participantes.
- Las actividades propuestas.
- La comunicación con los participantes.
- La calidad del servicio.
- La adecuación de los vasos, espacios, medios y recursos utilizados.
- El cumplimiento de los horarios y la optimización del tiempo.

CR6.3 Los instrumentos de evaluación se aplican, garantizando el rigor en la recogida de los datos e interpretación de los mismos.

CR6.4 El análisis de los datos obtenidos tras la aplicación de los instrumentos de evaluación se considera para la mejora continua, aportando acciones de mejora.

CR6.5 Las actividades de evaluación del programa de actividades y eventos lúdico-recreativos en el medio acuático se ubican temporalmente en relación con el tipo de información necesaria en cada momento.

Contexto profesional:**Medios de producción:**

Espacio acuático. Equipos de música con control de la velocidad de reproducción. Equipos audiovisuales. Equipos informáticos con software específico. Sistemas de reproducción de video y audio. Sistemas de megafonía. Material auxiliar específico para las actividades lúdicas en el agua. Materiales de propulsión: aletas, palas, entre otros.

Productos y resultados:

Ejecución de habilidades motrices en el medio acuático, con y sin implementos. Programación de sesiones secuenciadas de actividades lúdico-recreativas en el medio acuático. Dirección y dinamización de sesiones de actividades lúdico-recreativas en el medio acuático. Indicaciones y orientaciones metodológicas de aplicación en las actividades. Programación de eventos lúdico-recreativos en el medio acuático. Dinamización de eventos lúdico-recreativos en el medio acuático para participantes.

Información utilizada o generada:

Documentación técnica de equipos y materiales. Programación de referencia de la instalación, entidad instalación y/o centro. Información sobre aplicaciones y tendencias en la organización de eventos recreativos acuáticos en distintos deportes. Fichas y plantillas para el registro de datos de participación y de actividades. Información específica sobre el desarrollo motor y las habilidades motrices básicas en el medio acuático. Plantillas de programación de sesión. Inventario de material de la instalación.

UNIDAD DE COMPETENCIA 3: ORGANIZAR Y DESARROLLAR ACTIVIDADES CULTURALES CON FINES DE ANIMACIÓN TURÍSTICA Y RECREATIVA**Nivel: 3****Código: UC1095_3****Realizaciones profesionales y criterios de realización:**

RP1: Programar actividades de animación cultural, en contextos de animación turística, asegurando la adecuación al colectivo al que van dirigidas y a las características y condiciones del ámbito en el que se van a desarrollar.

CR1.1 Las actividades se diseñan, atendiendo a las características y demandas de los participantes y del entorno en el que se van a realizar.

CR1.2 Para cada actividad se definen:

- Objetivos.
- Fases de desarrollo.

- Temporalización.
- Necesidades de recursos humanos y materiales.
- Soportes de promoción y comunicación.
- Procedimientos y medios de evaluación.

CR1.3 El presupuesto asignado a la actividad se concreta y controla de acuerdo con los procedimientos establecidos.

CR1.4 Las tareas y responsabilidades se concretan y se asignan a las personas que van a participar en la actividad.

CR1.5 La promoción y comunicación concretas de las actividades se implementan, utilizando técnicas específicas y en el marco del plan general de comunicación.

CR1.6 Los espacios que se van a utilizar para el desarrollo de la actividad se acondicionan.

CR1.7 Los materiales necesarios para el buen funcionamiento de la actividad se prevén.

CR1.8 Los profesionales adecuados para llevar a cabo determinadas acciones, se identifican y se propone su contratación, a fin de conseguir el perfecto desarrollo de la actividad cultural.

RP2: Organizar los recursos y medios necesarios para el adecuado desarrollo de la actividad cultural y cumplimiento de los objetivos programados.

CR2.1 Los espacios necesarios se eligen y se comprueba su estado de uso, para asegurar su disponibilidad y adecuación a la actividad que se propone.

CR2.2 Los materiales y equipos necesarios para garantizar el buen desarrollo de la actividad son objeto de provisión.

CR2.3 Las posibles dificultades y problemas en la ejecución de la actividad y los medios necesarios para su resolución se prevén.

CR2.4 Las salidas o excursiones se realizan:

- Formalizando la documentación derivada de la contratación de servicios de transporte y manutención, y de los permisos, entradas u otros aspectos relacionados.
- Preparando el material y documentación necesarios para el buen desarrollo de la actividad.
- Comprobando las condiciones de seguridad y accesibilidad a fin de adaptarlas a las necesidades de los participantes.

CR2.5 Los archivos existentes se ordenan, revisan y actualizan en caso de actividades de lectura, cine-fórum, vídeo-fórum, audiciones musicales y otras de semejante naturaleza, para adecuarlas a las características de los participantes.

RP3: Dirigir actividades de animación cultural, aplicando técnicas de dinamización de grupos en contextos turísticos y recreativos, de manera que resulten atractivas para todos los participantes.

CR3.1 El estado de equipos, materiales y espacios que se van a utilizar se supervisa y, en su caso, adecua a la actividad.

CR3.2 La participación de las personas y profesionales externos, cuya presencia resulta necesaria para el desarrollo de la actividad, se comprueba.

CR3.3 Las técnicas de organización y animación de charlas, coloquios, proyecciones, exposiciones, talleres y otras actividades culturales, se utilizan adaptándolas al medio y a los participantes.

CR3.4 Se informa a los participantes, de manera clara y precisa, acerca de los objetivos, contenidos y procedimientos de la actividad.

CR3.5 Las contingencias que se puedan presentar y que afecten al desarrollo de la actividad se resuelven, o se procura su resolución.

CR3.6 Los equipos y materiales se utilizan velando por su buen uso y mantenimiento.

CR3.7 Se informa a los participantes de los resultados de la actividad cuando así se requiera.

CR3.8 Las actividades se realizan:

- Explicando los modos de utilización de utensilios y materiales.
- Demostrando por parte del animador la forma de realizarlas, si fuera necesario.
- Comprobando que todos los participantes han comprendido el modo de realización.
- Detectando y corrigiendo los errores de ejecución.

RP4: Evaluar los resultados de las actividades para conocer el nivel de satisfacción de los participantes y el grado de cumplimiento de los objetivos previstos.

CR4.1 Los instrumentos de evaluación adecuados a las actividades y a las características de los participantes se establecen.

CR4.2 Los elementos que configuran la actividad se evalúan, tales como los espacios, los instrumentos y materiales, las personas implicadas, el desarrollo de la actividad y los elementos complementarios.

CR4.3 Los informes pertinentes se elaboran según los criterios y procedimientos establecidos.

CR4.4 Los mecanismos necesarios para mejorar los aspectos que el propio proceso de evaluación aconseje se establecen.

Contexto profesional:**Medios de producción:**

Programación de ofertas y actividades. Inventarios de material. Equipamiento y espacios para actividades culturales, como instalaciones de luz y sonido, salas de convenciones, salones, talleres artesanos y espacios disponibles para la lectura entre otros. Equipos ofimáticos. Equipos de bricolaje. Fichas técnicas de las actividades. Guías de recursos culturales y turísticos. Archivos de fondos de lectura. Equipos y productos audiovisuales. Material gráfico. Material para preparación de exposiciones. Materiales artesanos, como arcilla, hilos y telas, entre otros.

Productos y resultados:

Programa de actividades de animación cultural con fines turísticos y recreativos. Ficheros de actividades culturales. Preparación de material para el desarrollo de actividades culturales. Motivación y animación de los participantes. Organización y desarrollo de actividades de animación cultural. Evaluación de resultados. Memorias.

Información utilizada o generada:

Objetivos del departamento. Informe de características de la entidad o establecimiento. Conocimiento del tipo de demanda en cada período de ocupación. Cuestionarios para el cliente. Bibliografía específica. Guía de recursos culturales y turísticos. Fichero de actividades. Manuales de uso de aparatos, catálogos y revistas especializadas. Información turística general. Bibliografía específica de consulta.

UNIDAD DE COMPETENCIA 4: ORGANIZAR Y DESARROLLAR VELADAS Y ESPECTÁCULOS CON FINES DE ANIMACIÓN**Nivel: 3****Código: UC1096_3****Realizaciones profesionales y criterios de realización:**

RP1: Concretar, a partir de la programación general, actividades de veladas y espectáculos que se adecuen a los intereses de los participantes y a las características del establecimiento en el que se van a desarrollar.

CR1.1 Los recursos y medios de que se dispone se identifican para poder programar las actividades.

CR1.2 La tipología de los clientes a los que va destinada la actividad se estima, teniendo en cuenta su nacionalidad, edad, tiempo de estancia, nivel socio-económico, presencia de una discapacidad e intereses, entre otros.

CR1.3 Las actividades de veladas y espectáculos se adaptan a la temporada y estación del año en el que se va a desarrollar el programa.

CR1.4 La concreción de la programación de actividades y espectáculos se realiza teniendo en cuenta las necesidades de diversión de los participantes y, a la vez, los intereses del establecimiento en cuanto a potenciación del consumo interno y fidelización de la clientela.

CR1.5 Las contingencias no previstas, como inclemencias climatológicas o de otro tipo, se prevén alternativas a las actividades programadas.

CR1.6 La prestación de servicios externos de actividades artísticas y de espectáculos se proponen para su contratación, en su caso, para el enriquecimiento del programa de actividades.

CR1.7 La promoción y comunicación concretas de las actividades se implementan, utilizando técnicas específicas y en el marco del plan general de comunicación.

CR1.8 Las fichas de cada actividad a realizar se cumplimentan definiendo minuciosamente los objetivos, las fases de desarrollo, la temporalización, las necesidades de recursos humanos y materiales, los soportes de promoción y comunicación, los procedimientos y medios de evaluación, entre otros aspectos.

RP2: Supervisar y organizar los recursos humanos y materiales necesarios para garantizar el buen desarrollo de la actividad, comprobando su adecuación a las directrices expresadas en el proyecto de animación de referencia.

CR2.1 El guion de la actividad se elabora, determinando el tipo de actividad y sus objetivos específicos, y cumplimentando la ficha técnica, teniendo en cuenta, entre otros aspectos:

- La temporalización.
- La música.
- El vestuario.
- La decoración.
- La escenografía.
- Los materiales específicos.
- Los premios y reconocimientos.
- Las necesidades de colaboración interdepartamental.
- Los sistemas y métodos de evaluación y control.

CR2.2 Los ensayos pertinentes se fijan y convocan de modo que no interfieran con el resto de actividades programadas.

CR2.3 Los diferentes roles se reparten entre las personas que van a participar teniendo en cuenta, para cada caso, su idoneidad según el fin propuesto.

CR2.4 El espacio en el que va a tener lugar la actividad se prepara, adecuándolo a las necesidades del guion.

CR2.5 El espacio se decora con creatividad, teniendo en cuenta las exigencias del guion y rentabilizando los recursos disponibles.

CR2.6 El material necesario para su ejecución se prepara y dispone siguiendo las indicaciones del guion.

CR2.7 Los premios y otros reconocimientos, en su caso, se prevén según las indicaciones del guion.

CR2.8 Las medidas específicas de seguridad para la preparación y desarrollo de la actividad se determinan.

RP3: Conducir y ejecutar las veladas y espectáculos de forma que resulten atractivos y se consigan los objetivos propuestos, utilizando la metodología propia de la animación en este ámbito de intervención, de manera que resulten seguros y satisfactorios para los participantes.

CR3.1 Los materiales, equipos y espacios que se van a utilizar se comprueban, asegurando su buen estado y disponiéndolos para su utilización.

CR3.2 La presencia y disposición de todas las personas que van a participar en la actividad se comprueba, realizando, en su caso, las sustituciones oportunas.

CR3.3 El desarrollo y contenido de la actividad se comunica al público en la forma prevista según los objetivos del guion.

CR3.4 La actividad se ejecuta respetando el guion previsto, teniendo en cuenta en todo momento a los participantes y al público al que va dirigida, adaptándola, en su caso, a las circunstancias y eventualidades de la representación.

CR3.5 Los tiempos y pausas que se hayan fijado en el guion se respetan, adecuándolos, en su caso, a los intereses y necesidades del público y a los objetivos económicos de la empresa.

CR3.6 Las técnicas de comunicación y motivación se utilizan para conseguir en todo momento la atención del público y el cumplimiento de los objetivos.

CR3.7 Las contingencias no previstas se resuelven recurriendo a la improvisación para salvar la eventualidad con naturalidad, creatividad y buen gusto.

CR3.8 Los materiales, aparatos y equipos se utilizan de manera eficaz, contribuyendo a su duración y buen funcionamiento.

CR3.9 La despedida a los participantes se efectúa una vez finalizada la actividad, reconociendo su colaboración, incentivando su futura participación e intentando mantener el interés del público asistente.

CR3.10 Los resultados de la actividad, si los hubiera, y las actividades del día siguiente se anuncian respondiendo, en su caso, a requerimientos concretos de información por parte del público.

CR3.11 Las medidas específicas de seguridad en la preparación y desarrollo de la actividad se aplican.

RP4: Realizar el seguimiento de veladas y espectáculos, tanto del proceso como de los resultados, aplicando técnicas e instrumentos para evaluar su idoneidad y adecuación a los objetivos establecidos, así como el grado de satisfacción de los participantes.

CR4.1 Las herramientas de evaluación que permitan recoger la información necesaria con suficiente fiabilidad se diseñan.

CR4.2 Los sistemas de recogida de datos que nos permitan tomar decisiones, a partir de información fiable, se desarrollan.

CR4.3 Los datos obtenidos se estiman y se proponen los cambios necesarios para corregir las desviaciones observadas.

CR4.4 Los informes pertinentes se elaboran según criterios y procedimientos establecidos, para adaptar las actividades a la demanda y necesidades expresadas por los participantes.

CR4.5 Los protocolos de actuación establecidos en la recogida se aplican para que los espacios y materiales queden utilizables para actividades posteriores.

CR4.6 Los mecanismos necesarios para mejorar los aspectos que el propio proceso de evaluación aconseje, se establecen.

Contexto profesional:

Medios de producción:

Programación de ofertas y actividades de veladas y espectáculos. Inventarios de material. Equipamiento y espacios para veladas y espectáculos, como instalaciones de luz y sonido, discoteca, salas de fiesta, salas de convenciones y salones, entre otros. Equipos ofimáticos. Equipos de bricolaje. Equipos y productos audiovisuales. Material gráfico. Material escenográfico. Vestuario y atrezzo. Ficha técnica de actividad.

Productos y resultados:

Promoción del programa y de las actividades de animación. Programas de actividades de animación de veladas y espectáculos. Motivación y animación de los participantes. Preparación y control de equipos, materiales e instalaciones. Supervisión, organización y desarrollo de las actividades de animación de veladas y espectáculos. Motivación y animación de los usuarios. Cumplimiento de objetivos. Evaluación de objetivos y resultados.

Información utilizada o generada:

Guiones. Objetivos del departamento. Informe de características del establecimiento, así como del funcionamiento de los departamentos o áreas implicadas. Características de la demanda en cada período de ocupación. Archivo de actividades. Bibliografía específica. Manuales de uso de aparatos adecuados. Información acerca de artistas y representantes de espectáculos. Catálogos y revistas especializadas. Ficheros de actividades. Programación general de animación.

UNIDAD DE COMPETENCIA 5: ASISTIR COMO PRIMER INTERVINIENTE EN CASO DE ACCIDENTE O SITUACIÓN DE EMERGENCIA**Nivel: 2****Código: UC0272_2****Realizaciones profesionales y criterios de realización:**

RP1: Buscar signos de alteraciones orgánicas según los protocolos establecidos, para la valoración inicial del accidentado, como primer interviniente.

CR1.1 La señalización y el balizamiento según lo establecido, se realizan utilizando los elementos disponibles para acotar el lugar de la emergencia.

CR1.2 La información sobre el estado del accidentado y las causas del accidente se recaba, estableciendo comunicación cuando es posible, con el mismo o con los posibles testigos y asistentes ocasionales al suceso, para valorar la situación inicial.

CR1.3 Las técnicas de valoración con ligeros zarandeos en los hombros y toques en las mejillas, se efectúan, para valorar el nivel de consciencia del accidentado.

CR1.4 La observación de los movimientos del pecho y la emisión de sonidos y aliento acercándose a su cara, se efectúa, para comprobar la respiración del accidentado.

CR1.5 El estado de la circulación sanguínea se comprueba, mediante la observación del ritmo respiratorio del accidentado y movimientos de sus miembros.

CR1.6 Los mecanismos de producción del traumatismo se identifican para buscar las posibles lesiones asociadas.

CR1.7 Los elementos de protección individual se utilizan para prevenir riesgos laborales durante la asistencia al accidentado.

CR1.8 El servicio de atención de emergencias, se contacta, para informar de los resultados de la valoración inicial realizada, comunicando la información recabada, consultando las maniobras que se vayan a aplicar y solicitando otros recursos que pudiesen ser necesarios.

RP2: Asistir al accidentado con maniobras de soporte ventilatorio y/o circulatorio básico, para mantener o recuperar las constantes vitales, conforme a protocolos establecidos.

CR2.1 La asistencia inicial a personas en situación de compromiso ventilatorio y/o cardiocirculatorio, se presta, ejerciendo vigilancia y seguimiento constante para detectar cualquier cambio significativo en la situación de partida.

CR2.2 La apertura, limpieza y desobstrucción de la vía aérea ante un obstáculo o cuerpo extraño, se realiza, mediante las técnicas manuales o aspirador según la situación, conforme a protocolos establecidos, para asegurar la ventilación.

CR2.3 La permeabilidad de la vía aérea en accidentados inconscientes se preserva, mediante la aplicación de la técnica postural que la asegure, para preservar la ventilación.

CR2.4 Las técnicas ventilatorias con balón resucitador manual y/u oxígeno se seleccionan, conforme a protocolos establecidos, para permitir una ventilación artificial del accidentado ante evidentes signos de hipoxia.

CR2.5 Las técnicas de reanimación cardio-respiratoria se aplican, conforme a protocolos establecidos, ante una situación de parada cardio-respiratoria, para recuperar las constantes vitales.

CR2.6 El desfibrilador semiautomático, en caso de necesidad, se utiliza para la reanimación del accidentado, conforme a la normativa aplicable y protocolos establecidos.

CR2.7 Las técnicas de hemostasia ante hemorragias externas se aplican para impedir un shock hipovolémico.

CR2.8 Las técnicas posturales, se aplican, cuando el accidentado se encuentra en situación de compromiso ventilatorio o presenta signos evidentes de «shock», para evitar aspiraciones de vómitos, obstrucciones y favorecer la respiración.

RP3: Prestar la atención inicial al accidentado, aplicando los primeros auxilios iniciales en situaciones de emergencia que no impliquen una parada cardio-respiratoria, para mantener las constantes vitales según el protocolo establecido.

CR3.1 La apertura de la vía aérea se realiza, mediante la maniobra frente-mentón para evitar el taponamiento de la laringe por la lengua.

CR3.2 La alineación manual de la columna cervical se realiza ante existencia de una lesión para protegerla y minimizar los riesgos de una mayor.

CR3.3 La atención específica a accidentados que han sufrido lesiones por agentes mecánicos, físicos o químicos se presta, aplicando las técnicas para cada situación conforme a protocolos establecidos.

CR3.4 La atención específica a la parturienta ante una situación de parto inminente se presta, conforme al protocolo de actuación establecido, transmitiendo tranquilidad y serenidad.

CR3.5 La atención específica indicada a las personas con crisis convulsivas, se presta, para minimizar posibles riesgos de lesiones físicas, conforme a protocolos establecidos.

CR3.6 La atención específica indicada a las personas con atragantamiento, se presta, discriminando los casos especiales de embarazadas, personas obesas y niños conforme a protocolos establecidos, transmitiendo tranquilidad y serenidad.

CR3.7 La atención específica indicada a las personas con quemaduras, se presta, conforme a protocolos establecidos y se coloca en posición antishock ante una quemadura de gran extensión, para minimizar riesgos.

CR3.8 La atención específica indicada a las personas con hemorragia, se presta, conforme a protocolos establecidos para evitar una lipotimia.

RP4: Aplicar las técnicas de movilización e inmovilización al accidentado, y en su caso interviniendo con los primeros auxilios, para asegurar el posible traslado.

CR4.1 El lugar de seguridad se selecciona, conforme a protocolos establecidos, para colocar al accidentado hasta la llegada de los servicios sanitarios de emergencia y minimizar los riesgos.

CR4.2 Las técnicas de movilización e inmovilización se aplican para colocar al accidentado en una posición anatómica no lesiva hasta que acudan a la zona los servicios sanitarios de emergencia o para proceder a su traslado en caso necesario.

CR4.3 Las técnicas posturales, se aplican, cuando el accidentado se encuentra en situación de compromiso ventilatorio o presenta signos evidentes de «shock», para minimizar riesgos.

CR4.4 Los tipos de accidentados y lesiones, se discriminan, para intervenir en aquellos casos que no precisen de otros profesionales.

CR4.5 Las técnicas de intervención de primeros auxilios con los accidentados inmovilizados, se discriminan, para aplicar aquellas propias de un técnico de nivel como primer interviniente, en función de la gravedad y los tipos de lesiones o proceder inmediatamente a su traslado.

RP5: Intervenir con técnicas de comunicación y apoyo emocional al accidentado, familiares e implicados en la situación de urgencia siguiendo los protocolos establecidos, para facilitar la asistencia, traslado y minimizar los riesgos.

CR5.1 Los signos de ataque de pánico, ansiedad y/o estrés de la víctima motivado por el accidente, se identifican observando el aumento del ritmo cardíaco, palmas sudorosas, dificultad para respirar, sensación subjetiva de ataque cardíaco, y sentimientos de temor para aplicar las técnicas de apoyo emocional hasta su traslado, siguiendo los protocolos establecidos.

CR5.2 La comunicación del accidentado con su familia se facilita, desde la toma de contacto hasta su traslado, atendiendo, en la medida de lo posible, a sus requerimientos.

CR5.3 La información a familiares, accidentado o persona relacionada, se realiza de manera respetuosa e infundiendo confianza, sobre aquellas cuestiones que se puedan plantear dentro de sus competencias.

CR5.4 Los familiares de los accidentados, se atienden, para ofrecerles información sobre las cuestiones que puedan plantear dentro de sus competencias.

CR5.5 La solicitud de información por parte de la familia de los accidentados se atiende para ofrecerles datos sobre las cuestiones que puedan plantear dentro de sus competencias.

Contexto profesional:

Medios de producción:

Material de movilización e inmovilización. Material electromédico. Botiquín. Equipo de oxigenoterapia. Desfibrilador semiautomático. Equipo de protección individual. Sistema de comunicación. Kit de organización en catástrofe. Protocolos de actuación. Material de señalización y balizamiento. Material de autoprotección.

Productos y resultados:

Signos de alteraciones orgánicas detectados como primer interviniente. Aplicación de las técnicas de soporte ventilatorio y/o circulatorio básicas. Atención inicial y primeros auxilios básicos iniciales en situaciones de emergencia que no impliquen una parada cardio-respiratoria. Técnicas de movilización e inmovilización al accidentado aplicadas para asegurar el posible traslado. Intervención con técnicas de comunicación y apoyo emocional al accidentado, familiares e implicados en la situación de urgencia. Comunicación con los servicios de atención de emergencias. Intervención a su nivel en situaciones de emergencias colectivas y catástrofes.

Información utilizada o generada:

Manuales de primeros auxilios. Revistas y bibliografía especializada. Protocolos de actuación. Informes.

UNIDAD DE COMPETENCIA 6: FOMENTAR LA INCLUSIÓN DE PARTICIPANTES CON DISCAPACIDAD Y LA PRÁCTICA SEGURA DE PARTICIPANTES CON NECESIDADES ESPECIALES EN GRUPOS DE PRÁCTICA DE ACTIVIDAD FÍSICO-DEPORTIVA Y RECREATIVA ATENDIENDO A LA DIVERSIDAD

Nivel: 2

Código: UC2576_2

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP1: Concienciar de manera empática sobre el valor de la diversidad y el derecho a la participación activa en la práctica físico-deportiva y recreativa de los participantes con discapacidad para fomentar su desarrollo integral y promover actitudes inclusivas.

CR1.1 El marco del derecho a la actividad física y el deporte para personas con discapacidad, los conceptos de normalización e inclusión, accesibilidad universal y las

posibilidades profesionales que ofrece la actividad físico-deportiva y recreativa para este colectivo se promueve mediante difusión de la información, cuando proceda, de cara a asegurar la participación activa y efectiva de todos los participantes interesados en las actividades de animación físico-deportiva y recreativa.

CR1.2 El desarrollo integral y la autonomía de los participantes con discapacidad se favorece en cada caso, respetando tanto sus derechos fundamentales (derecho a la intimidad, sexualidad, libertad de ideología y de culto, libertad de expresión, educación) como los derechos específicos del ámbito deportivo (derecho a la actividad física, práctica deportiva, al ocio, entre otros), transmitiendo esta idea a los participantes con y sin discapacidad a fin de generarla inclusión y la participación activa de los implicados en las actividades de animación físico-deportiva y recreativa.

CR1.3 Las actitudes y conductas en torno a quienes poseen discapacidad por parte de participantes de actividad físico-deportiva y recreativa, técnicos, las propias familias de las personas con discapacidad y las instituciones se identifican, analizando y corrigiendo aquellas que no favorecen la participación (sobreprotección, heteronomía, prejuicios, enfoque negativo sobre la diversidad), fomentando las positivas y aclarando las dudas asociadas a la discapacidad antes, durante y después del desarrollo de la práctica físico-deportiva y recreativa.

CR1.4 Los elementos que facilitan la comunicación y la participación de quienes poseen discapacidad se identifican previamente al inicio de la actividad, concienciando al respecto a todos los participantes para favorecer su utilización y complementar y reforzar los mensajes comunicativos transmitidos a todo tipo de integrantes en la actividad.

CR1.5 El clima afectivo de cordialidad y la relación de respeto entre los distintos participantes, y entre estos y el equipo de intervención se promueve, asegurando la normalización y reforzando la idea de las personas con discapacidad como valor añadido tanto en el contexto de la práctica físico-deportiva y recreativa como dentro de la sociedad.

CR1.6 El deporte adaptado, paralímpico e inclusivo como generadores de valores personales y sociales, así como los programas de actividad física adaptada y los contextos de inclusión deportiva se dan a conocer a los participantes con discapacidad, previo asesoramiento por parte de la persona responsable para brindarles mayores oportunidades de ampliar su práctica de actividades físico-recreativas.

RP2: Determinar las características, motivaciones y necesidades de los participantes con necesidades especiales y/o con discapacidad inmersa en un grupo ordinario de práctica de actividades físico-deportivas o recreativas a partir de la observación, recogida de información y apoyo de la persona responsable para adaptar sus ejecuciones a cada circunstancia.

CR2.1 El perfil de los participantes con discapacidad o con necesidades especiales se concreta, atendiendo a la observación, a documentación especializada como apoyo y a la información aportada, con la supervisión de la persona responsable, considerando:

- El grado y tipo de discapacidad principal o de necesidad especial y la existencia de condiciones asociadas.

- El grado de limitación funcional.
- Las motivaciones para la práctica y las experiencias previas en actividades físico deportivas y recreativas.
- El nivel de autonomía personal.
- Las necesidades y capacidades específicas de los participantes con discapacidad o que presenta alguna necesidad especial.
- Las ayudas técnicas y apoyos que emplea, si fuera el caso.
- El nivel de comunicación que manifiesta.

CR2.2 Las comunicaciones se gestionan a partir del contacto directo con participantes con discapacidad o con alguna necesidad especial, y/o con personas de su entorno, de informes técnicos recibidos y de otras fuentes complementarias para obtener información concreta acerca de su perfil.

CR2.3 La interacción comunicativa con los participantes con discapacidad o con necesidades especiales se lleva a cabo con empatía y asertividad, garantizando el respeto y el clima de cordialidad en el que se solicita la información requerida, así como un manejo de la información adaptada a la normativa aplicable en materia de protección de datos.

RP3: Aplicar pautas de actuación sobre el programa de inclusión elaborado por la entidad que normalicen la intervención de los participantes con discapacidad en grupos ordinarios de práctica de actividades físico deportivas y recreativas, adaptando y modificando tareas, juegos, ejercicios, recursos y deportes para paliar en lo posible las limitaciones originadas por el contexto.

CR3.1 El contexto y la alternativa de participación acorde con las características de cada participante con discapacidad se aplican, siguiendo pautas establecidas por la entidad sobre las posibilidades que ofrece el espectro de la inclusión, maximizando así las oportunidades de participación de quienes presentan discapacidad.

CR3.2 Los mecanismos de adaptación y de modificación de tareas, juegos, ejercicios y deportes seleccionados en base a las capacidades de los participantes con discapacidad y a las pautas aportadas por la entidad se aplican en la implementación de sesiones de trabajo de actividad físico-deportiva y/o recreativa, garantizando la inclusión.

CR3.3 Los criterios de accesibilidad universal y la provisión de servicios deportivos y recursos, identificados conjuntamente con la persona responsable, se incorporan en la programación de referencia, interviniendo sobre ellos cuando existen participantes con discapacidad y lo requieren, a partir del conocimiento de las principales barreras hacia la práctica activa de participantes con discapacidad.

RP4: Aplicar pautas de actuación, recibidas de la persona responsable, sobre posibles recursos de intervención que protejan de potenciales riesgos, la participación activa de participantes con necesidades especiales inmersos en grupos ordinarios de práctica

de actividades físico deportiva y recreativa, adaptando y modificando tareas, juegos, ejercicios, recursos y deportes para paliar en lo posible, las limitaciones derivadas de sus circunstancias.

CR4.1 La importancia de maximizar la seguridad en la participación de los participantes con necesidades especiales en las tareas, juegos, ejercicios y deportes se considera, incorporando adaptaciones puntuales de práctica en base a criterios de riesgo de cada perfil poblacional que aparezcan puntualmente en el grupo de participantes.

CR4.2 El ejercicio físico contraindicado en participantes con necesidades especiales se pone en su conocimiento, asegurando una adaptación en condiciones de seguridad a sus posibilidades de rendimiento en las actividades planteadas, acorde con el programa de ejercicios adaptados para participantes con necesidades especiales diseñado por la entidad.

CR4.3 La identificación de los contextos de participación y las alternativas de práctica específica para participantes con necesidades especiales en función de sus circunstancias se difunden de manera asertiva a participantes pertenecientes a poblaciones especiales, tomando como referencia el programa de ejercicio adaptado para personas con necesidades especiales planteado por la entidad, para ampliar las posibilidades de práctica de actividad física de manera segura de participantes pertenecientes a estos colectivos.

CR4.4 La supervisión de la práctica de ejercicios, juegos, y/o deportes realizados por los participantes con necesidades especiales, una vez propuesta la adaptación puntual, se lleva a cabo según el programa de ejercicios adaptados para participantes con necesidades especiales diseñado por la entidad, garantizando su seguridad en la ejecución.

CR4.5 Los criterios de práctica segura, en caso de participantes con necesidades especiales, se consideran previo asesoramiento de la persona responsable, planteando actividades físicas adaptadas respecto al grupo ordinario cuando la propuesta general lo requiera, atendiendo a la modificación de posiciones, velocidad de ejecución, repeticiones, entre otros.

RP5: Valorar, con la supervisión de la persona responsable, el contexto de inclusión generado en caso de presencia de participantes con discapacidad en el grupo ordinario, así como la práctica adaptada en caso de participantes pertenecientes a grupos especiales, analizando la intervención con el grupo para garantizar la igualdad de oportunidades.

CR5.1 La inclusión efectiva y segura de los participantes se incorpora entre los objetivos de evaluación e indicadores de medición de la evaluación general de la actividad.

CR5.2 La implicación de los participantes con discapacidad y de quienes posean alguna necesidad especial en la evaluación de las actividades se asegura, utilizando los instrumentos de evaluación, específicos o adaptados, adecuados a sus necesidades y capacidades.

CR5.3 Los instrumentos de evaluación en materia de inclusión de personas con discapacidad en entornos de práctica de actividad físico-deportivo y/o recreativa se aplican, recogiendo información fiable y constatable acerca de:

- El grado de implicación de participantes con discapacidad.
- La implicación en la construcción de un contexto inclusivo de todos los participantes involucrados en la actividad.
- La accesibilidad e idoneidad de las instalaciones, espacios, recursos, señalizaciones, medios de transporte o alojamientos, dinámicas, procedimientos empleados durante el transcurso de la actividad.
- La disponibilidad, variedad y flexibilidad de los apoyos, recursos y ayudas técnicas para la movilidad, comunicación y orientación.
- La validez de las adaptaciones en las metodologías de trabajo, agrupaciones e interacciones entre los participantes implicados en la actividad.
- Las posibles incidencias acontecidas durante el desarrollo de las actividades y su manera de resolverlas.
- Las alianzas establecidas con organizaciones de referencia en torno a inclusión y el aprovechamiento de los recursos de la comunidad en materia de inclusión.
- Las causas de abandono de las actividades por parte de los participantes implicados en la actividad (población ordinaria o discapacidad).

CR5.4 Los instrumentos de evaluación aplicados se orientan bajo la supervisión de la persona responsable a valorar la práctica puntual adaptada para los participantes con necesidades especiales, recogiendo información fiable y constatable acerca de:

- El cumplimiento de protocolos en relación con la petición de consentimiento médico a participantes de poblaciones especiales.
- La adaptación de las pruebas y de las actividades a los ritmos y capacidades de los participantes con necesidades específicas.
- La eficacia de las estrategias para diversificar las propuestas mediante variantes y modificaciones puntuales.
- Las aspiraciones y motivaciones de los participantes con necesidades especiales con respecto a la práctica de ejercicio físico.
- Los progresos de los participantes con necesidades específicas pertenecientes a poblaciones especiales.

CR5.5 Las propuestas de mejora, derivadas del análisis de datos procedente de la evaluación en materia de inclusión y de adaptación puntual del trabajo a los participantes con necesidades especiales se documentan para formar parte del proceso de mejora continua.

Contexto profesional:**Medios de producción:**

Equipo informático. Documentación de registro (fichas de seguimiento de actividades). Material deportivo específico y adaptado para personas con discapacidad. Instalaciones deportivas y de recreo convencionales (polideportivos, piscinas y gimnasios) y no convencionales (ludotecas, unidades residenciales, hoteles, alojamientos turísticos, espacios abiertos y entorno natural). Sistemas facilitadores de comunicación, intérpretes, personal colaborador y voluntario, señalizaciones táctiles y sonoras, ficheros con dibujos o fotos, gestos de uso común. Programa de inclusión desarrollado por la entidad. Programa de ejercicios adaptados para personas con necesidades especiales desarrollado por la entidad.

Productos y resultados:

Acciones de concienciación sobre el valor de la diversidad y el derecho a la participación de los participantes con discapacidad. Determinación de las características, motivaciones y necesidades de los participantes con necesidades especiales y/o con discapacidad. Aplicación de pautas de actuación del programa de inclusión elaborado por la entidad sobre participantes con discapacidad. Aplicación de pautas de actuación procedentes de la persona responsable, sobre posibles recursos de intervención que protejan de potenciales riesgos, la participación activa de participantes con necesidades especiales inmersos en grupos ordinarios de práctica de actividades físico deportiva y recreativa. Valoración del contexto de inclusión generado en caso de presencia de participantes con discapacidad y de participantes pertenecientes a grupos especiales por sus necesidades.

Información utilizada o generada:

Informes y datos de participantes con discapacidad y/o con necesidades especiales. Plantilla de petición de consentimiento médico de práctica de actividad física para participantes con problemas. Ficheros de actividades, juegos, y deportes adaptados y específicos. Bibliografía específica de consulta. Fichas con pautas de adaptación de ejercicio y consideraciones en casos de enfermedad metabólica, enfermedad renal, enfermedad cardiovascular, hipertensos, participantes con problemas coronarios, participantes con problemas respiratorios, participantes con problemas oncológicos, participantes con problemas reumáticos, participantes obesos, participantes de edad avanzada. Documentación relativa a colectivos especiales. Protocolo sobre prevención de riesgos laborales y sobre seguridad en las instalaciones deportivas propias de la entidad.

MÓDULO FORMATIVO 1: EVENTOS, ACTIVIDADES Y JUEGOS DE ANIMACIÓN FÍSICO-DEPORTIVA Y RECREATIVA EN EL MEDIO TERRESTRE**Nivel: 3****Código: MF2574_3****Asociado a la UC: Programar y dinamizar eventos, actividades y juegos de animación físico-deportiva y recreativa en el medio terrestre****Duración: 150 horas****Capacidades y criterios de evaluación:**

C1: Manejar elementos de un proyecto de animación físico-deportivo y recreativo, concretándolos en programaciones de sesión y en el diseño de eventos.

CE1.1 En un supuesto práctico de proyecto de animación físico-deportivo y recreativo, diseñar sesiones que contengan actividades de diferente naturaleza

como juegos, deportes colectivos, actividades expresivas o actividades en el medio natural, entre otros, atendiendo a participantes-tipo en cada caso.

CE1.2 En un supuesto práctico de sesión de animación físico-deportiva y recreativa, determinar los criterios para establecer la selección de horarios, espacios, instalaciones y recursos.

CE1.3 Diseñar eventos lúdico-recreativos para grupos de participantes dados, especificando recursos espaciales, materiales y humanos necesarios, así como su desarrollo horario en cada caso.

CE1.4 En un supuesto práctico de sesión de actividades físico-deportivas y recreativas especificar la secuencia concreta de trabajo propuesta, atendiendo a la estructura modelo típica de sesión: calentamiento, desarrollo y vuelta a la calma.

CE1.5 Interpretar la normativa aplicable en materia de protección de datos en relación a participantes de actividades físico-deportivas y recreativas, así como eventos lúdico-recreativos utilizando documentos, protocolos y plazos.

C2: Determinar criterios de selección y verificación de la adecuación y disponibilidad de espacios abiertos, instalaciones, recursos materiales, técnicos y tecnológicos con objeto de cumplir con la seguridad y operatividad de los mismos en la práctica de actividades de animación físico-deportivas y recreativas en el medio terrestre.

CE2.1 Inventariar posibles espacios abiertos, instalaciones, recursos materiales, técnicos y tecnológicos susceptibles de ser utilizados para el desarrollo de actividades de animación físico-deportivas y recreativas, relacionándolas con tipología de actividades a desarrollar en cada caso.

CE2.2 Describir la idoneidad que deben cumplir espacios de uso e instalaciones de actividades físico-deportivas y recreativas en condiciones de seguridad para grupos de participantes.

CE2.3 En un supuesto práctico de desarrollo de evento físico-deportivo y/o recreativo, ejecutar las acciones previas necesarias de preparación logística como disposición de equipos técnicos y tecnológicos, materiales, recepción de visitas implicadas, con garantías de poder desarrollar el evento según lo previsto.

CE2.4 Describir protocolos de seguridad para el desarrollo de sesiones de actividades físico-deportivas y recreativas con participantes, así como jornadas y eventos, incidiendo en cómo ha de ser la supervisión de las medidas de control concernientes a su área de responsabilidad.

C3: Manejar habilidades sociales, optimizando el uso de estrategias comunicativas impactando en grupos de participantes en la práctica de actividades de animación.

CE3.1 Simular una dinamización de juegos y actividades físico-deportivas y recreativas con participantes ficticios, explicando de forma clara y concreta reglas de determinados juegos propuestos, normas de utilización de instalaciones, materiales e implementos que conlleva la ejecución, en base a demostraciones realizadas como testimonio explícito.

CE3.2 Exponer posibles estrategias de comunicación e interacción a utilizar con posibles participantes de un evento de actividades físico-deportivas y recreativas orientadas a generar diversión y motivación hacia la práctica.

CE3.3 Detallar el protocolo de recepción y despedida de participantes, simulando cómo llevarlo a cabo, con especial atención a la actitud de espontaneidad y empatía.

CE3.4 En un supuesto práctico de dinamización de actividades físico-deportivas y recreativas con un grupo de participantes, manejar los recursos comunicativos propios, incidiendo en el fomento de un entorno de colaboración entre los participantes, identificando aquellas posibles conductas que no se orienten a dicho objetivo e interviniendo sobre ellas de manera asertiva.

CE3.5 Simular el aporte de información a aportar sobre el manejo de posibles quejas procedentes de participantes, evidenciando actitudes de empatía, rigurosidad y efectividad en la intervención.

CE3.6 En un supuesto práctico de comunicación entre un técnico y un grupo de participantes de actividades físico-deportivas y recreativas, identificar:

- Posibles errores en la comunicación verbal y no verbal, en función de su eficacia respecto al fomento de la práctica de los participantes.*
- Tipo de lenguaje utilizado en cuanto al nivel de adaptación a las características de los participantes*
- Técnicas de comunicación utilizadas, relacionándolas con la situación y/o conflicto a los que intenta dar respuesta.*

C4: Aplicar técnicas de dirección y dinamización de actividades, juegos y eventos físico-deportivos y recreativos en el medio terrestre, empleando estrategias metodológicas propias de la animación y adaptadas a la naturaleza de los mismos.

CE4.1 En un supuesto práctico de dinamización de actividades físico-deportivas y recreativas basadas en una programación de referencia, con un grupo de participantes:

- Proponer las actividades a desarrollar dentro de un marco lúdico, utilizando una metodología de animación, corrigiendo posibles errores identificados.*
- Explicar de forma clara y detallada el desarrollo, normas de los juegos y actividades, incidiendo en demostraciones para garantizar la comprensión del juego y propuestas de actividades.*
- Dar feedback a los participantes cuando la respuesta manifestada esté desajustada respecto a la propuesta dada, garantizando la optimización de la práctica.*
- Dinamizar al grupo de forma expresiva y atractiva para estimular la participación.*
- Detectar posibles incidencias de incumplimiento de las reglas en el desarrollo de juegos, interviniendo para solucionar conductas inapropiadas.*

CE4.2 Argumentar una posible secuencia de actividades lúdicas y su tiempo de duración para una sesión de actividades físico-deportivas para conseguir unos objetivos dados con un posible grupo de participantes.

CE4.3 Simular la dinamización de un evento lúdico recreativo con participantes ficticios, haciendo la presentación del mismo y proponiendo las actividades a desarrollar, garantizando la seguridad y animando hacia la práctica, utilizando una metodología propia de la animación.

CE4.4 Ejemplificar una situación en la que se identifica una actitud inapropiada de un posible usuario y se le llama la atención, proponiendo que cambie su comportamiento, en aras de respetar a los demás componentes del grupo y garantizar la seguridad en el desarrollo de las actividades.

C5: Aplicar técnicas de evaluación sobre la dinamización de eventos, actividades y juegos físico-deportivos y recreativos de manera rigurosa para garantizar la consistencia de los datos obtenidos.

CE5.1 Aplicar técnicas y procedimientos de evaluación de eventos, actividades de animación físico-deportivas y recreativas como cuestionarios, escalas y entrevistas con rigor y eficiencia.

CE5.2 En un supuesto práctico de evaluación de eventos o actividades de animación físico-deportiva:

- Informar a los participantes de la conveniencia de aplicar procesos de evaluación para mejorar el servicio aportado.*
- Recopilar posibles incidencias ocurridas durante el desarrollo de dichas actividades o eventos, ampliando los datos de evaluación.*

CE5.3 Detallar el procedimiento para recabar información procedente de un proceso de evaluación, utilizando a participantes de un servicio como posibles evaluadores.

CE5.4 En un supuesto práctico, ante distintas situaciones, cumplimentar informes destinados a la evaluación de eventos, actividades y juegos característicos de la animación físico-deportiva y recreativa, conforme a modelos propuestos.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C1 respecto a CE1.1, CE1.2 y CE1.4; C2 respecto a CE2.3; C3 respecto a CE3.4 y CE3.6; C4 respecto a CE4.1; C5 respecto a CE5.2 y CE5.4.

Otras capacidades:

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla y del cumplimiento de los objetivos.

Demostrar un buen hacer profesional.

Finalizar el trabajo en los plazos establecidos.

Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.

Tratar al usuario con cortesía, respeto y discreción.

Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.

Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento respetando los canales establecidos en la entidad.

Adaptarse a la entidad integrándose en el sistema de relaciones técnico-profesionales.

Respetar los procedimientos y normas internas de la empresa.

Aplicar de forma efectiva el principio de igualdad de trato y no discriminación en las condiciones de trabajo entre mujeres y hombres.

Contenidos:

1. La animación físico-deportiva y recreativa en el medio terrestre

El perfil del animador deportivo. Interpretación de los elementos programáticos en proyectos de animación físico-deportivos y recreativos. Funciones del animador en actividades y juegos físico-deportivos. Fases en la intervención del animador: antes, durante y después. Logística en la organización de eventos (horarios, espacios, instalaciones, recursos, agrupación de participantes, coordinación con otros profesionales). Criterios para la propuesta de actividades. Estructura organizativa de la actividad. Actividades y juegos de animación físico-deportiva y recreativa: concepto y características de juego. Teorías acerca del juego. Clasificaciones y tipos de juego. Criterios para el diseño de la ficha y del fichero de juegos. Adecuación del juego a las características del grupo (edad, nivel cognitivo y afectivo, nivel de condición física, número de jugadores, otros). Objetivos y funciones de los juegos. juegos de mesa, juegos sensoriales y juegos motores. Juegos predeportivos y deportes modificados para el juego. Deportes alternativos. Actividades de animación en el medio terrestre: yincanas, juegos de orientación, circuitos lúdicos, jornadas temáticas, concursos, competiciones deportivas, recorridos de habilidad, manifestaciones expresivas, juegos cooperativos, actividades en el medio natural.

2. Seguridad y prevención en actividades y eventos físico-deportivos de animación en el medio terrestre

Medidas de prevención de riesgos, de protección medioambiental, de seguridad y de salud en instalaciones deportivas y espacios de aire libre. Evacuación preventiva y de emergencia en instalaciones deportivas y en el entorno natural. Normativa sobre seguridad y prevención. Disponibilidad e idoneidad de los recursos, espacios e instalaciones. Uso y aplicación de los recursos materiales en animación físico-deportiva: funciones del material y protocolos de utilización. Supervisión, mantenimiento, conservación y almacenamiento de materiales propios de la animación físico-deportiva.

3. Intervención y metodología en las actividades físico-deportivas de animación en el medio terrestre

Recursos metodológicos (directrices, medios y normas) para la dinamización de eventos, actividades y eventos de animación físico-deportiva y recreativa. Estrategias y actitudes para animar y motivar en la interacción grupal. Dinamización de eventos, actividades y juegos de animación físico-deportiva y recreativa: desarrollo de la actividad: explicación, demostración y organización del grupo; propuesta de actividades en función de: objetivos, tipo de evento, actividad o juego; metodologías; Implementación práctica de sesiones de dinamización y animación físico-deportiva. Herramientas de animación físico deportiva y

recreativa. Dinámicas deportivas y recreativas. Recursos de improvisación y adaptación de actividades. Metodología y didáctica aplicada a las actividades recreativas y deportivas. Dinámicas de grupos.

Estrategias para facilitar y potenciar la comunicación. Pautas para optimizar los recursos expresivos (verbal, no verbal, sistemas alternativos y aumentativos). Técnicas para el fomento de las habilidades sociales. Técnicas de comunicación verbal, paraverbal y corporal en distintas localizaciones.

Pautas para la creación de un clima de trabajo positivo y gratificante. Pautas para favorecer la autonomía personal y la creatividad.

4. Evaluación y control en actividades físico-deportivas de animación en el medio terrestre

Métodos de evaluación. Técnicas e instrumentos de evaluación en actividades físico-deportivas de animación: diseño y aplicación de instrumentos específicos de evaluación; formalización de informes de evaluación; registros y escalas. Técnicas de archivo y almacenaje de informes. Temporalización de los procedimientos de evaluación. Retroalimentación del proceso de mejora.

Parámetros de contexto de la formación:

Espacios e instalaciones:

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, accesibilidad universal y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Taller. Espacio singular no necesariamente ubicado en el centro de formación.
- Instalación de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la organización y la dinamización de eventos, actividades y juegos de animación físico-deportiva y recreativa en el medio terrestre, que se acreditará simultáneamente mediante las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 2: EVENTOS, ACTIVIDADES Y JUEGOS DE ANIMACIÓN FÍSICO-DEPORTIVA Y RECREATIVA EN EL MEDIO ACUÁTICO

Nivel: 3

Código: MF2575_3

Asociado a la UC: Programar y dinamizar eventos, actividades y juegos de animación físico-deportiva y recreativa en el medio acuático

Duración: 150 horas

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Ejecutar acciones de desplazamientos, saltos, zambullidas, propulsiones, lanzamientos y recepciones en el medio acuático con seguridad, evidenciando dominio corporal.

CE1.1 Realizar desplazamientos, alternando las posiciones horizontal y vertical sin perder el equilibrio durante 20 metros, utilizando brazos y piernas.

CE1.2 Realizar caídas sin batida desde la plataforma de salida, generando una entrada controlada en el agua.

CE1.3 Realizar saltos desde el borde, alternando la batida con un pie, con o sin acciones de brazos, controlando el cuerpo durante el vuelo para entrar perpendicular al agua.

CE1.4 Realizar saltos desde el borde, de frente y de espaldas a la piscina, con y sin giro de 90 grados sobre el eje longitudinal, entrando perpendicular al agua.

CE1.5 Realizar un desplazamiento de 25 metros con 2 cambios de dirección, pasando 2 veces de la posición horizontal a la posición vertical, siguiendo una estructura rítmica.

CE1.6 Permanecer en flotación dinámica durante 30 segundos, manteniendo el equilibrio y la orientación respecto a un punto fuera del agua, realizando durante el deslizamiento dos giros completos alrededor del eje longitudinal del cuerpo.

CE1.7 Realizar una inmersión desde posición de flotación horizontal hasta recoger un objeto situado a una profundidad mínima de 1 metro, adaptando el ciclo respiratorio.

CE1.8 Realizar un recorrido diseñado donde se combinen: desplazamiento ventral, posición vertical, salto, desplazamiento dorsal, posición vertical y giro longitudinal con cambios de dirección, siguiendo estructuras rítmicas y adaptando el ciclo respiratorio a cada situación.

CE1.9 Realizar desplazamientos en posición ventral, pasando a posición vertical para recibir el balón de un compañero:

– Adaptándose a distancias y profundidades

- *Siguiendo distintas estructuras rítmicas*

C2: Diseñar sesiones de actividades físico-deportivas y recreativas en el medio acuático atendiendo a la programación de referencia de la entidad, instalación y/o centro.

CE2.1 Identificar en la programación general de referencia de la entidad, instalación o centro las pautas y criterios necesarios para programar sesiones de actividades físico-deportivas y recreativas en el medio acuático.

CE2.2 Definir actividades lúdico-recreativas en el medio acuático, tras el planteamiento de objetivos de sesión, teniendo en cuenta las características, necesidades y expectativas de un posible grupo de participantes, las condiciones de una instalación dada y el posible material disponible.

CE2.3 Seleccionar modelos, técnicas, métodos y estilos de intervención para posibles sesiones de actividades recreativas en el medio acuático en función de objetivos planteados, actividades a desarrollar y tipología de posibles grupos.

CE2.4 En un supuesto práctico de elaboración de un programa de actividades lúdico-recreativas en el medio acuático donde se reconozcan los objetivos, el tipo de instalación y las expectativas y características de los participantes:

- *Concretar el diseño de sesiones lúdicas que evidencien relación con cada objetivo.*
- *Determinar los objetivos de cada sesión de manera que todos presenten el mismo nivel de concreción.*
- *Determinar el material necesario para cada sesión, atendiendo a un posible inventario disponible.*
- *Identificar actividades y juegos a realizar, atendiendo a los recursos disponibles dados.*
- *Establecer una metodología de intervención en cada caso, de manera que se vincule con los objetivos y actividades propuestas.*
- *Seleccionar técnicas de comunicación, métodos y estilos de intervención a utilizar con posibles participantes, atendiendo a sus características.*

C3: Aplicar técnicas de dinamización de actividades lúdico-recreativas en el medio acuático para grupos de participantes a partir de programaciones de sesión.

CE3.1 Describir un equipamiento, material auxiliar, características y condiciones de los vasos que deben cumplirse para el desarrollo de actividades recreativas en el medio acuático, en relación a un posible grupo de participantes con determinadas características.

CE3.2 En un supuesto práctico de dinamización de actividades lúdico-recreativas en el medio acuático donde se reconozcan los objetivos, el tipo de instalación y las

expectativas y características de los participantes, establecer la comunicación inicial con los participantes, concretándola, en relación a:

- Los requerimientos de la indumentaria y el material personal en función de los objetivos y de la actividad.*
- El uso de los medios materiales y de la instalación, con garantías de seguridad en su uso.*
- La forma de realizar las actividades y los juegos animando a la participación.*
- Los criterios de éxito y conteo de las actividades lúdicas generando interés en su descripción.*

CE3.3 En un supuesto práctico de desarrollo de una sesión lúdico-recreativa en el medio acuático, donde se reconozcan los objetivos, las actividades planificadas, el tipo de instalación y las expectativas y características de los participantes:

- Dar la información sobre los objetivos y actividades que componen la sesión, de manera clara y precisa.*
- Reconocer las diferencias entre la información ofrecida y la respuesta motriz del usuario, aportando el feedback que sea necesario para el ajuste de ambas.*
- Identificar posibles problemas de relación entre participantes y corregirlos con empatía y asertividad.*
- Identificar posibles situaciones de peligro adoptando conductas correctoras de las mismas.*

C4: Aplicar técnicas de dinamización de eventos lúdico-recreativos en el medio acuático, previa programación de los mismos, garantizando una participación activa de participantes.

CE4.1 Analizar tipos de eventos lúdico-recreativos, una vez identificados previamente, en función de posibles objetivos marcados por una entidad, instalación y/o centro, y de posibles características diferenciales de grupos de participantes.

CE4.2 Identificar posibilidades de uso de instalaciones acuáticas y de tipologías de material recreativo asociándolas al diseño de posibles eventos que se pudieran materializar en cada caso.

CE4.3 En un supuesto práctico de dinamización de un evento lúdico recreativo en el medio acuático, a partir de una correspondiente programación del mismo:

- Determinar con criterios de eficacia y eficiencia los recursos humanos y materiales mínimos requeridos para el posible desarrollo del evento.*
- Verificar, con carácter previo al inicio del evento, que las características y condiciones de la instalación y los recursos materiales se ajustan a lo planificado.*

- *Confeccionar las listas de participación, en su caso, que permitan el seguimiento del evento.*
- *Concretar el cronograma de actividades y el número máximo de participantes por actividad.*
- *Llevar a cabo las acciones de comunicación necesarias para la adecuada difusión antes y durante el evento lúdico recreativo, concretando las medidas de seguridad y prevención correspondientes a este tipo de situaciones.*

CE4.4 Registrar datos personales ficticios de posibles participantes, manejando la normativa aplicable sobre protección de datos y consentimientos requeridos.

C5: Generar procesos de interacción personal con posibles participantes, aplicando técnicas de comunicación que evidencien empatía y cordialidad.

CE5.1 Explicar posibles protocolos de comunicación interpersonal a seguir en función de tipos de grupos o edades de los posibles destinatarios.

CE5.2 En un supuesto práctico de desarrollo de una sesión programada de actividades lúdico-recreativas en el medio acuático, interactuar con los participantes para:

- *Explicar normas de uso y disfrute de una piscina en un contexto de instalación deportiva, evidenciando cordialidad y asertividad.*
- *Explicar la existencia de un protocolo para aportar sugerencias y quejas, evidenciando cordialidad y asertividad.*
- *Explicar las pautas a seguir en caso de fatiga, agotamiento o incapacidad ante las actividades propuestas.*

CE5.3 Enumerar procedimientos a seguir en relación con el uso de estrategias comunicativas para detectar necesidades y expectativas de participantes, con intención de fomentar motivación e interés por la actividad.

CE5.4 Detallar un protocolo de recepción y despedida de participantes, simulando cómo llevarlo a cabo, con especial atención actitudes de cordialidad y empatía.

C6: Aplicar procedimientos para la evaluación de actividades y eventos lúdico-recreativos en el medio acuático que aporten información rigurosa sobre el desarrollo de los mismos.

CE6.1 Seleccionar aspectos que se deben evaluar en programas de actividades y eventos lúdico-recreativos en el medio acuático, en relación con tipos de evaluación existentes.

CE6.2 Concretar posibles instrumentos de evaluación a utilizar para la evaluación de una supuesta programación de actividades y eventos lúdico-recreativos en el medio acuático, adaptados a posibles objetivos de la misma, valorando el nivel de satisfacción de participantes, el diseño de actividades, calidad del servicio y

adecuación de espacios, medios y recursos usados, así como de cumplimiento de horarios y optimización de tiempos.

CE6.3 Determinar procedimientos de evaluación a aplicar ante un programa de actividades y eventos lúdico-recreativos en el medio acuático detallando las pautas de actuación a seguir de manera que se garantice la rigurosidad de los datos obtenidos.

CE6.4 Establecer una posible periodicidad en el marco de un año natural de aspectos a evaluar relativos a un programa de actividades y eventos lúdico-recreativos en el medio acuático, en función del aporte de información que proporciona cada uno.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C2 respecto a CE2.4; C3 respecto a CE3.2 y CE3.3; C4 respecto a CE4.3; C5 respecto a CE5.2.

Otras capacidades:

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla y del cumplimiento de los objetivos.

Demostrar un buen hacer profesional.

Demostrar cierto grado de autonomía en la resolución de contingencias relacionadas con su actividad.

Aprender nuevos conceptos y procedimientos y aprovechar eficazmente la formación utilizando los conocimientos adquiridos.

Demostrar cordialidad, amabilidad y actitud conciliadora y sensible a los demás.

Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.

Demostrar cordialidad, amabilidad y actitud conciliadora y sensible a los demás.

Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.

Comunicarse eficazmente con los participantes adecuados en cada momento, respetando los canales establecidos en la empresa.

Respetar la confidencialidad de la información.

Compartir información con el equipo de trabajo.

Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo.

Habituar al ritmo de trabajo de la empresa.

Respetar los procedimientos y normas internas de la empresa.

Habituar al ritmo de trabajo de la empresa.

Aplicar de forma efectiva el principio de igualdad de trato y no discriminación entre mujeres y hombres.

Contenidos:**1. Desenvolvimiento y ejecución de habilidades en el medio acuático**

Aproximación al medio acuático. Inmersiones. La respiración. La flotación. La propulsión. La entrada al agua. Saltos y caídas. Los giros en el agua en los distintos ejes. Manipulación de objetos en el agua

Desplazamientos combinando las superficies propulsoras, realizando cambios de sentido y de dirección. Nados alternos. Nados simultáneos. Nado combinado con giros. Nado combinado con lanzamientos. Nado combinado con recepciones. Nado combinado con manipulación de objetos. Nado con cambios de dirección, de posición y con lanzamiento y recepción.

2. Programación de actividades y eventos físico-deportivos y recreativos en el medio acuático

Contexto de las actividades recreativas en el medio acuático. Elementos de programación de actividades físico-deportivas y recreativas en el medio acuático. La sesión de actividades físico-deportivas y recreativas en el medio acuático. Actividades recreativas, juegos en el agua y tendencias actuales en la práctica de actividades acuáticas. Prácticas expresivas y creativas en el medio acuático.

Propuestas cooperativas en el agua con carácter recreativo. Yincanas y concursos acuáticos. Ambientes de aprendizaje en el agua. Los eventos lúdico-recreativos: Planificación de actividades y previsión de su ejecución. Preparación y modificaciones de la instalación para un evento. Organización de horarios y participantes para eventos lúdico-recreativos en el medio acuático. Generación y manejo de la documentación organizativa del evento: Hojas de control de datos personales y consentimientos de participantes. Determinación de normativas para eventos lúdico-recreativos de actividades físicas en el medio acuático.

3. Dinamización de actividades y eventos físico-deportivos y recreativos en el medio acuático

Intervención didáctica: explicación, demostración y feedback. Metodologías para la dinamización de actividades físico-deportivas y recreativas en el medio acuático. Estilos de enseñanza adaptados a las actividades en el medio acuático. Estrategias metodológicas para el manejo de grupos en el desarrollo de actividades en el medio acuático. Dinámicas de grupos. Motivación y refuerzo de la participación. Estrategias de comunicación con participantes de actividades y participantes en eventos: técnicas de comunicación: modelos, normas y estilos comunicativos. El rol de animador en el evento acuático.

4. Instalaciones, recursos y control de la seguridad en el desarrollo de actividades y eventos físico-deportivos y recreativos en el medio acuático

Instalaciones acuáticas: características, tipologías, posibilidades de transformación para el desarrollo de eventos. Material de recreación acuática y sus posibilidades. Inventario: su conservación y disposición del material en áreas de almacenaje. Presencia de recursos tecnológicos en eventos lúdico-recreativos en el medio acuático. La música: criterios de selección. Seguridad y prevención de riesgos durante el desarrollo de actividades acuáticas: control de contingencias: Medidas de intervención. Normativa aplicable y específica sobre seguridad y prevención en los tipos de eventos acuáticos. Valoración y eliminación de factores de riesgo. Seguridad de personas, bienes y actividades.

5. Evaluación de las actividades y eventos físico-deportivos y recreativos en el medio acuático

Técnicas e instrumentos para la evaluación de eventos y actividades realizadas en el medio acuático: instrumentos y metodología de aplicación. Observación y recogida de

datos. Registros y escalas. Formalización de informes de evaluación. Técnicas de archivo y almacenaje de informes. Temporalización de los procedimientos de evaluación. Retroalimentación del proceso de mejora.

Parámetros de contexto de la formación:

Espacios e instalaciones:

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, accesibilidad universal y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Taller. Espacio singular no necesariamente ubicado en el centro de formación.
- Instalación de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la dinamización de eventos, actividades y juegos de animación físico-deportiva y recreativa en el medio acuático previa programación de los mismos, que se acreditará simultáneamente mediante las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 3: TALLERES Y ACTIVIDADES CULTURALES CON FINES DE ANIMACIÓN TURÍSTICA Y RECREATIVA

Nivel: 3

Código: MF1095_3

Asociado a la UC: Organizar y desarrollar actividades culturales con fines de animación turística y recreativa

Duración: 60 horas

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Identificar los recursos culturales presentes en distintos entornos y estimar sus posibilidades de incorporación a programas de animación turística y recreativa, asociándolos a los intereses culturales de los destinatarios de dichos programas.

CE1.1 Identificar los intereses y necesidades culturales de diferentes tipos y grupos de participantes.

CE1.2 Identificar y describir características significativas de entornos regionales y locales.

CE1.3 Deducir criterios para relacionar los recursos culturales identificados con sus posibilidades de utilización en la animación turística y recreativa.

CE1.4 Ordenar los resultados obtenidos mediante fichas técnicas que contemplen:

- La localización del recurso.*
- Las posibilidades de acceso al mismo.*
- Sus características más importantes.*
- Sus posibles usos y actividades realizables.*

C2: Programar y diseñar talleres y actividades culturales en el marco de establecimientos de actividades turísticas y recreativas, teniendo en cuenta distintos colectivos de participantes a los que se dirigen y diferentes entornos para su desarrollo.

CE2.1 Formular objetivos específicos de programación a partir del conocimiento de hipotéticos objetivos de establecimiento y de proyectos globales de animación turística y recreativa.

CE2.2 Identificar intereses, características y tipología de clientes habituales a los que se dirigen las actividades culturales programadas en el marco de establecimientos de actividades turísticas y recreativas.

CE2.3 Relacionar recursos humanos, materiales, equipamientos y estructuras con los diferentes tipos de actividades culturales programadas en el marco de establecimientos de actividades turísticas y recreativas.

CE2.4 Identificar los criterios más habituales a tener en cuenta para realizar la selección de actividades culturales programadas en el marco de establecimientos de actividades turísticas y recreativas.

CE2.5 En un supuesto práctico de programación de actividades culturales en el marco de establecimientos de actividades turísticas y recreativas:

- Identificar las características de los clientes a los que se dirigen.*
- Identificar los recursos humanos necesarios para el desarrollo de las actividades.*
- Identificar los recursos materiales, equipamientos y estructuras necesarios para el desarrollo de las actividades.*

C3: Realizar talleres y actividades culturales en el marco de establecimientos de actividades turísticas y recreativas, en los términos previstos en su programación y resolviendo las incidencias que puedan surgir.

CE3.1 Describir los procesos previos al desarrollo de actividades culturales, tales como la preparación y adecuación de los espacios, la preparación de los materiales y la promoción y comunicación de las actividades.

CE3.2 En un supuesto práctico de desarrollo de actividades culturales:

- Simular la dirección de las tareas de las diferentes personas que supuestamente participan, dando las orientaciones necesarias para que se desarrollen eficazmente.*
- Supervisar al supuesto grupo que participa en la actividad, solventando las incidencias que puedan surgir.*

C4: Evaluar el desarrollo de los talleres y actividades culturales en el marco de establecimientos de actividades turísticas y recreativas y sus resultados, para conocer el nivel de satisfacción de los participantes y el grado de cumplimiento de los objetivos previstos.

CE4.1 Describir los instrumentos más habituales de evaluación de actividades culturales y relacionarlos con los tipos de actividades, eventos y características de participantes.

CE4.2 En un supuesto práctico de actividades culturales en el marco de establecimientos de actividades turísticas y recreativas, aplicar técnicas de evaluación a los diferentes elementos que configuran la actividad o evento:

- Espacios.*
- Instrumentos y materiales.*
- Personas supuestamente implicadas.*
- Desarrollo de la actividad o evento.*
- Elementos complementarios.*

CE4.3 En un supuesto práctico de análisis de la evaluación de actividades culturales en el marco de establecimientos de actividades turísticas y recreativas:

- Elaborar los informes pertinentes según los criterios y procedimientos establecidos.*
- Establecer los mecanismos necesarios para mejorar los aspectos que el proceso de evaluación aconseje.*

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C2 respecto a CE2.5; C3 respecto a CE3.2; C4 respecto a CE4.2 y CE4.3.

Otras capacidades:

Demostrar interés por el conocimiento amplio de la organización y sus procesos.

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla y del cumplimiento de los objetivos en la dirección de actividades culturales en el marco de establecimientos de actividades turísticas y recreativas.

Proponerse objetivos retadores que supongan un nivel de rendimiento y eficacia superior al alcanzado previamente.

Demostrar un buen hacer profesional en la programación y dirección de actividades culturales con fines turísticos y recreativos.

Respetar los procedimientos y normas internas de la empresa.

Adaptarse a la organización integrándose en el sistema de relaciones técnico-profesionales.

Contenidos:

1. Recursos culturales en el ámbito de la animación turística y recreativa

Identificación y aplicación.

Fuentes de información para la selección y análisis de los recursos culturales del entorno.

Técnicas artesanas.

Gastronomía local.

Folclore local y regional.

Dramatizaciones y representaciones escénicas.

Recursos del patrimonio histórico-artístico.

Otros recursos culturales.

2. Planificación y ejecución de talleres y actividades culturales en el marco de establecimientos de actividades turísticas y recreativas

Análisis de los intereses y necesidades culturales de los distintos colectivos de clientes en establecimientos de actividades turísticas y recreativas.

Metodología para la planificación de actividades.

Aplicación de técnicas de promoción y comunicación.

Realización de diferentes talleres y actividades culturales ejecutables en el marco de un alojamiento turístico.

Utilización de medios y recursos materiales.

3. Evaluación de procesos y resultados de actividades culturales en contextos turísticos y recreativos

Técnicas de diseño de instrumentos específicos de evaluación de actividades culturales.

Aplicación de instrumentos y materiales específicos de evaluación de actividades culturales.

Detección de necesidades de mejora derivadas de la evaluación de actividades culturales.

Formalización de informes de evaluación.

Parámetros de contexto de la formación:**Espacios e instalaciones:**

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, accesibilidad universal y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Taller de 150 m² por alumno o alumna.
- Instalación de 12 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y técnicas relacionados con la organización y desarrollo de actividades culturales con fines de animación turística y recreativa, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 1 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 4: VELADAS Y ESPECTÁCULOS CON FINES DE ANIMACIÓN

Nivel: 3

Código: MF1096_3

Asociado a la UC: Organizar y desarrollar veladas y espectáculos con fines de animación

Duración: 120 horas

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Identificar y caracterizar distintos tipos de veladas y espectáculos en función de tipologías de clientes y participantes en general, y de medios e instalaciones tipo para el desarrollo de estas actividades.

CE1.1 Diferenciar y caracterizar posibles veladas y espectáculos para programas de animación.

CE1.2 Identificar y describir en relación con los tipos más frecuentes de este tipo de actividades:

- *Objetivos.*

- *Papel y función de los animadores.*
- *Papel y función de los clientes y participantes en general.*
- *Necesidades materiales.*
- *Elementos de caracterización.*
- *Características de ambientación e iluminación.*
- *Música y sonido.*
- *Guion y ritmo de desarrollo.*

CE1.3 Relacionar intereses, gustos y preferencias de diferentes tipos de clientes y participantes, con distintos tipos de veladas y espectáculos.

C2: Concretar actividades de veladas y espectáculos, relacionándolas con grupos a los que se dirigen y los medios disponibles, detallando los aspectos operativos para su desarrollo y aplicación práctica.

CE2.1 Formular objetivos específicos de programación de veladas y espectáculos a partir del conocimiento de hipotéticos objetivos de establecimiento y de proyectos globales de animación.

CE2.2 Identificar intereses, características y tipología de clientes habituales a los que se dirigen las veladas y espectáculos.

CE2.3 Relacionar recursos humanos, materiales, equipamientos y estructuras con los diferentes tipos de veladas y espectáculos.

CE2.4 Identificar los criterios más habituales a tener en cuenta para realizar la selección de actividades durante las veladas y espectáculos.

CE2.5 En un supuesto práctico de programación de veladas y espectáculos:

- *Identificar las características de los clientes a los que se dirigen.*
- *Seleccionar las actividades.*
- *Identificar los recursos humanos necesarios para el desarrollo de las actividades.*
- *Identificar los espacios, recursos materiales, equipamientos y estructuras necesarios para el desarrollo de las actividades.*
- *Especificar la metodología a llevar a cabo.*
- *Establecer la secuencia temporal de las actividades.*

- *Identificar los posibles riesgos, barreras u obstáculos que puedan interferir en el desarrollo de la actividad.*

C3: Realizar acciones necesarias para el montaje y preparación de actividades de veladas y espectáculos en el marco de proyectos de animación.

CE3.1 Identificar los departamentos de la instalación que deben coordinarse para el desarrollo de una velada o espectáculo.

CE3.2 Describir los procesos previos al desarrollo de veladas y espectáculos, tales como la preparación y adecuación de los espacios, la preparación de los materiales y la promoción y comunicación de las actividades, en función del número de participantes o asistentes.

CE3.3 Justificar los elementos decorativos habituales en las veladas y espectáculos.

CE3.4 En supuestos prácticos de preparación de veladas y espectáculos:

- *Elaborar guiones para el desarrollo de este tipo de actividades.*
- *Simular el contacto con personas del público que participaría en las actividades.*
- *Diseñar la coreografía adecuada a cada actividad.*
- *Seleccionar la música, comprobando su adecuación a cada número de la actividad.*
- *Planificar tiempos y modos de ensayo.*
- *Ensayar las actividades de las veladas o espectáculos.*
- *Seleccionar y aplicar modelos sencillos de maquillaje acordes con los personajes de las funciones.*
- *Escoger y adaptar vestuarios adecuados a las actividades y personajes que intervienen en las funciones.*
- *Escoger y adaptar elementos y complementos de atrezzo necesarios para el desarrollo óptimo de las actividades.*

C4: Explicar actividades de veladas y espectáculos conforme a diferentes programaciones, promoviendo la máxima participación, diversión y satisfacción de los usuarios.

CE4.1 En un supuesto práctico de concreción de las veladas y espectáculos expresadas en un proyecto de animación:

- *Prever y/o reconocer las posibles contingencias, en función de su naturaleza.*
- *Adaptar y reconocer los roles y tareas previstos entre participantes y técnicos, ante las distintas contingencias detectadas.*

- Describir situaciones de riesgo que se pueden presentar, así como la forma de detectarlas y prevenirlas.

CE4.2 En supuestos prácticos de desarrollo de veladas y espectáculos:

- Aplicar técnicas sencillas de expresión y representación en función del tipo de actividad.
- Simular la dirección de las tareas de las diferentes personas que participan, dando las orientaciones necesarias para que se desarrollen eficazmente.
- Supervisar al supuesto grupo que participa en la actividad, solventando las incidencias que puedan surgir.

CE4.3 Dominar el micrófono como recurso de comunicación en veladas y espectáculos, integrándolo de forma natural en la mímica e interpretación para la transmisión de mensajes verbales y no verbales.

CE4.4 Describir y demostrar la aplicación de las normas de seguridad e higiene en el uso y mantenimiento de los materiales específicos de veladas y espectáculos.

C5: Explicar y aplicar métodos e instrumentos de evaluación sobre el proceso y resultados de las veladas y espectáculos, de acuerdo con los objetivos establecidos en un proyecto de animación.

CE5.1 Describir los instrumentos más habituales de evaluación de veladas y espectáculos y relacionarlos con los tipos de función, eventos y características de participantes.

CE5.2 En un supuesto práctico de evaluación de veladas y espectáculos:

- Elegir los indicadores para determinar la evaluación de la calidad, tanto en el proceso como en el resultado, de las veladas y espectáculos incluidos en el proyecto de animación.
- Aplicar la secuencia temporal de evaluación determinada en la concreción operativa del proyecto de animación, en lo relativo a las veladas y espectáculos incluidos en el mismo.
- Complimentar fichas de control, conforme a los modelos de referencia.

CE5.3 En un supuesto práctico de veladas y espectáculos, aplicar técnicas de evaluación a los diferentes elementos que configuran la actividad o evento:

- Espacios.
- Instrumentos y materiales.
- Personas supuestamente implicadas.

– *Desarrollo de la función.*

– *Elementos complementarios.*

CE5.4 Enumerar las partes y describir los puntos más relevantes de un informe evaluativo relativo a veladas y espectáculos, en el contexto de proyectos de animación.

CE5.5 En un supuesto práctico de análisis de la evaluación de veladas y espectáculos:

– *Elaborar los informes pertinentes según los criterios y procedimientos establecidos.*

– *Establecer los mecanismos necesarios para mejorar los aspectos que el proceso de evaluación aconseje.*

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C2 respecto a CE2.5; C3 respecto a CE3.4; C4 respecto a CE4.1 y CE4.2; C5 respecto a CE5.2, CE5.3 y CE5.5.

Otras capacidades:

Adaptarse a la organización integrándose en el sistema de relaciones técnico-profesionales.

Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.

Compartir información con el equipo de trabajo.

Demostrar cordialidad, amabilidad y actitud conciliadora y sensible hacia los demás.

Tratar al cliente con cortesía, respeto y discreción.

Demostrar interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades de los clientes.

Contenidos:

1. Veladas y espectáculos

Las veladas y espectáculos en el contexto de un proyecto de animación.

Clasificación según tipología del colectivo destinatario.

Clasificación según tipo de participación requerida: activa, pasiva o compartida.

Objetivos.

Diferentes tipos de veladas y espectáculos: concursos y fiestas participativas, musicales, fiestas caracterizadas, shows externos.

2. Organización y metodología de intervención en veladas y espectáculos

Elaboración de guiones.

Métodos de control de tiempos: identificación, descripción y aplicación.

Técnicas de programación.

Aplicación de técnicas de promoción y comunicación.

Supervisión del desarrollo de veladas y espectáculos.

Fases de la intervención: análisis del grupo, control de contingencias, recursos metodológicos.

Trabajo en equipo.

3. Técnicas de expresión y representación

Características y aplicación.

Técnicas de expresión corporal.

Técnicas de expresión oral y manejo de micrófono.

Baile y coreografía: composición de coreografías.

Técnicas de presentación.

Técnicas escenográficas y decoración de espacio: la puesta en escena.

Materiales básicos en decoración: rotulación y grafismo.

Técnicas de maquillaje y caracterización: distintos tipos de maquillaje, el disfraz y el vestuario en los espectáculos.

4. Evaluación y control en veladas y espectáculos en animación

Métodos de evaluación.

Medidas correctoras.

Técnicas e instrumentos de evaluación: diseño y aplicación de instrumentos específicos de evaluación. Formalización de informes de evaluación.

Registros y escalas.

Elaboración de informes: finalidad, estructura y presentación.

Parámetros de contexto de la formación:

Espacios e instalaciones:

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, accesibilidad universal y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

– Taller de 150 m² por alumno o alumna.

- Instalación de 12 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y técnicas relacionados con la organización y desarrollo de veladas y espectáculos con fines de animación, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 1 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 5: PRIMEROS AUXILIOS

Nivel: 2

Código: MF0272_2

Asociado a la UC: Asistir como primer interviniente en caso de accidente o situación de emergencia

Duración: 60 horas

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Relacionar la información obtenida sobre los signos de alteración orgánica con el estado del accidentado y las características de la asistencia como primer interviniente.

CE1.1 Diferenciar los conceptos de urgencia, emergencia y catástrofe en primeros auxilios.

CE1.2 Definir técnicas de autoprotección frente a posibles lesiones derivadas de la manipulación de personas accidentadas.

CE1.3 En un supuesto práctico de identificación del estado del accidentado:

- *Identificar el nivel de consciencia.*
- *Identificar las posibles lesiones y traumatismos y sus mecanismos de producción.*
- *Seleccionar las maniobras posturales ante lesiones.*
- *Comunicar la información al servicio de emergencias.*
- *Manejar la terminología médico sanitaria de primera intervención.*

- Utilizar los elementos de protección individual.
- Definir las técnicas de autoprotección frente a posibles lesiones.

CE1.4 En un supuesto práctico de intervención para la valoración inicial de un accidentado:

- Identificar y justificar la mejor forma de acceso al accidentado.
- Identificar los posibles riesgos.
- Asegurar la zona según el protocolo establecido.
- Efectuar las maniobras necesarias para acceder al accidentado.

CE1.5 En un supuesto práctico de valoración inicial de un accidentado:

- Concretar las pautas de actuación según el protocolo para la valoración inicial.
- Identificar situaciones de riesgo vital y definir las actuaciones que conllevan.
- Utilizar las técnicas posturales apropiadas ante situaciones de compromiso ventilatorio.
- Utilizar las técnicas de hemostasia apropiadas ante situaciones de hemorragias externas.

C2: Aplicar técnicas y maniobras de soporte ventilatorio y/o circulatorio básicas según protocolo establecido.

CE2.1 Describir los conceptos de reanimación cardio-pulmonar básica e instrumental según un protocolo.

CE2.2 Describir técnicas de desobstrucción de la vía aérea en la atención inicial según un protocolo.

CE2.3 En un supuesto práctico de compromiso ventilatorio de un accidentado:

- Identificar situaciones de riesgo vital y definir las actuaciones que conllevan.
- Efectuar la maniobra frente-mentón.
- Utilizar las técnicas posturales según un protocolo ante situaciones de compromiso ventilatorio.

CE2.4 En un supuesto práctico de compromiso circulatorio de un accidentado:

- Seleccionar el material e instrumental de reanimación cardio-pulmonar básica.

- *Aplicar las técnicas básicas e instrumentales de reanimación cardio-pulmonar sobre maniqués.*
- *Aplicar las técnicas básicas de reanimación cardio-pulmonar sobre maniqués utilizando equipo de oxigenoterapia y desfibrilador automático.*
- *Utilizar las técnicas de hemostasia según un protocolo ante situaciones de hemorragias externas.*

C3: Aplicar técnicas de primeros auxilios en la atención inicial a accidentados sin parada cardio-respiratoria.

CE3.1 Definir el protocolo de una Cadena de Supervivencia en relación a los primeros auxilios.

CE3.2 Explicar las acciones de colaboración con los equipos de emergencia en los primeros auxilios durante la atención inicial y primera clasificación de pacientes ante una catástrofe y en situación de emergencia colectiva.

CE3.3 En un supuesto práctico de atención inicial en situación de emergencia a un accidentado:

- *Vigilar a un accidentado para valorar su evolución.*
- *Alinear manualmente la columna cervical al accidentado.*
- *Efectuar la maniobra frente-mentón.*

CE3.4 En un supuesto práctico de atención inicial en situación de emergencia en un accidentado con atragantamiento:

- *Seleccionar la maniobra en función de la edad de un accidentado según un protocolo.*
- *Valorar la gravedad de la obstrucción según un protocolo.*
- *Aplicar las maniobras de desobstrucción según un protocolo.*
- *Efectuar la desobstrucción de una embarazada.*
- *Concretar las pautas de comunicación con el servicio de emergencia en una obstrucción grave.*

CE3.5 En un supuesto práctico de atención inicial en situación de emergencia a un accidentado:

- *Aplicar las técnicas oportunas recogidas en un protocolo establecido ante posibles accidentados con lesiones por agentes mecánicos, físicos o químicos.*
- *Aplicar protocolo de atención establecido a un accidentado con crisis convulsiva.*

- *Aplicar protocolo de atención establecido a un accidentado con quemaduras.*
- *Aplicar protocolo de atención establecido a un accidentado con hemorragia externa.*
- *Actuar conforme a un protocolo establecido ante situaciones de parto inminente.*

CE3.6 En un supuesto práctico de primeros auxilios en situación de emergencia a un accidentado:

- *Actuar en función de la gravedad y el tipo de lesiones.*
- *Determinar las técnicas de primeros auxilios que se deben aplicar.*
- *Discriminar las técnicas que no debe aplicar el primer interviniente de forma autónoma, por exceso de riesgo o por ser específicas de otros profesionales.*
- *Discriminar los casos y/o circunstancias en los que no se debe intervenir directamente por exceso de riesgo o por ser específicos de otros profesionales.*

C4: Aplicar técnicas de movilización e inmovilización en la atención inicial a accidentados para su traslado.

CE4.1 Describir los métodos para efectuar el rescate de un accidentado según un protocolo.

CE4.2 Describir los métodos de inmovilización aplicables para un transporte seguro cuando el accidentado tiene que ser trasladado.

CE4.3 En un supuesto práctico de movilización e inmovilización de un accidentado, elegir un método dadas las posibles lesiones del accidentado y/o las circunstancias de los accidentes.

CE4.4 Describir lesiones, patologías y traumatismos susceptibles de atención inicial y aspectos a tener en cuenta para su prevención, en función del medio en el que se desarrolla la actividad para:

- *Describir causas que lo producen.*
- *Definir síntomas y signos.*
- *Precisar pautas de actuación y atención inicial según un protocolo.*

CE4.5 En un supuesto práctico de atención inicial en situación de emergencia a un accidentado:

- *Alinear manualmente la columna cervical al accidentado.*
- *Efectuar la maniobra frente-mentón.*

- *Explicar las repercusiones de un traslado inadecuado.*
- *Confeccionar camillas y sistemas para la inmovilización y transporte de enfermos y/o accidentados utilizando materiales convencionales e inespecíficos o medios de fortuna.*

C5: Aplicar técnicas de comunicación y de apoyo emocional a accidentados, familiares e implicados, presentes en el entorno de la emergencia.

CE5.1 Definir un protocolo de comunicación con accidentados y con posibles testigos e implicados en una situación de emergencia.

CE5.2 Describir unas técnicas de la comunicación con el accidentado en función de su estado de consciencia.

CE5.3 En un supuesto práctico de una situación que dificulta la comunicación y donde se presta asistencia a un accidentado:

- *Asegurar el entorno de intervención según protocolo establecido.*
- *Aplicar técnicas facilitadoras de la comunicación interpersonal.*
- *Discriminar los factores que predisponen ansiedad.*

CE5.4 En un supuesto práctico en situación de emergencia donde se especifican situaciones de tensión ambiental, especificar las técnicas a emplear para:

- *Controlar una situación de duelo según un protocolo establecido.*
- *Controlar situaciones de ansiedad y angustia según protocolo establecido.*
- *Controlar situaciones de agresividad según protocolo establecido.*

CE5.5 En un supuesto práctico de aplicación de primeros auxilios no exitoso (muerte del accidentado), describir las posibles manifestaciones de estrés de la persona que socorre e indicar las acciones para superar psicológicamente el fracaso.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C1 respecto a CE1.3, CE1.4 y CE1.5; C2 respecto a CE2.3 y CE2.4; C3 respecto a CE3.3, CE3.4, CE3.5 y CE3.6; C4 respecto a CE4.3 y CE4.5; C5 respecto a CE5.3, CE5.4 y CE5.5.

Otras capacidades:

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.

Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.

Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.

Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo.

Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no limitarse a esperar.

Respetar los procedimientos y normas internas de la organización.

Contenidos:

1. Valoración inicial del accidentado como primer interviniente

El botiquín de primeros auxilios: instrumentos, material de cura, fármacos básicos.

Primeros auxilios: concepto, principios generales, objetivos y límites.

El primer interviniente: actitudes, funciones, responsabilidad legal, riesgos y protección, responsabilidad y ética profesional.

El primer interviniente como parte de la cadena asistencial.

Terminología anatomía y fisiología.

Terminología médico-sanitaria de utilidad en primeros auxilios.

Actuación general ante emergencia colectiva y catástrofe: conceptos relacionados con emergencias colectivas y catástrofes, métodos de «triage» simple, norias de evacuación.

2. Asistencia al accidentado con maniobras de soporte ventilatorio y/o circulatorio básico como primer interviniente

La Cadena de Supervivencia: eslabones de actuación.

Características de la Cadena de Supervivencia.

Resucitación cardiopulmonar básica (RCPB): valoración del nivel de consciencia; comprobación de la ventilación; protocolo de RCPB ante una persona inconsciente con signos de actividad cardíaca; protocolo de RCPB ante una persona con parada cardio-respiratoria; RCPB en niños de 1 a 8 años y RCPB en lactantes.

Transporte de un enfermo repentino o accidentado: valoración de la situación; posiciones de transporte seguro; técnicas de inmovilización y transporte utilizando medios convencionales y materiales inespecíficos o de fortuna; confección de camillas utilizando medios convencionales o inespecíficos.

3. Atención inicial de primeros auxilios en situaciones de emergencia sin parada cardio-respiratoria

Valoración del accidentado: primaria y secundaria.

Técnicas de movilización e inmovilización al accidentado para asegurar el posible traslado: posición lateral de seguridad, posiciones de espera no lesivas o seguras, recogida de un lesionado.

Métodos para desobstruir la vía aérea y facilitar la respiración: accesorios de apoyo a la ventilación y oxigenoterapia.

Intoxicaciones por vía respiratoria: intoxicaciones por inhalación de humos y gases.

Signos y síntomas de urgencia: fiebre, crisis anafilácticas, vómitos y diarrea, desmayos, lipotimias, síncope y «shock».

Heridas: clasificación, síntomas y signos. Tratamiento básico.

Hemorragias: clasificación, síntomas y signos. Tratamiento básico.

Traumatismos: esguinces, contusiones, luxaciones, fracturas, traumatismos torácicos, traumatismos craneoencefálicos, traumatismos de la columna vertebral, síndrome de aplastamiento, politraumatizados y traslados.

Accidentes de tráfico: orden de actuación, medidas respecto a la seguridad de la circulación y a los heridos en el accidente y aspectos esenciales de los accidentes de tráfico.

Lesiones producidas por calor y por frío.

Cuerpos extraños: en la piel, ojos, oídos y nariz.

Accidentes eléctricos. Electrocuación: lesiones producidas por la electricidad y los rayos.

Intoxicaciones por alcohol y estupefacientes.

Cuadros convulsivos: epilepsia y otros cuadros convulsivos.

4. Intervención de apoyo psicológico al accidentado, familiares e implicados en la situación de urgencia como primer interviniente

Psicología de la víctima.

Comunicación: canales y tipos. Comunicación asistente-accidentado.

Comunicación asistente-familia.

Habilidades sociales. Actitudes personales que facilitan o dificultan la comunicación.

Estrategias de control del estrés.

Apoyo psicológico ante situaciones de emergencia: crisis, duelo, tensión, agresividad y ansiedad.

Parámetros de contexto de la formación:

Espacios e instalaciones:

Los espacios e instalaciones darán respuesta, en forma de aula, aula-taller, taller de prácticas, laboratorio o espacio singular, a las necesidades formativas, de acuerdo con el Contexto Profesional establecido en la Unidad de Competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, salud laboral, accesibilidad universal, diseño universal o diseño para todas las personas y protección medioambiental

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la asistencia como primer interviniente en caso de accidente o situación de emergencia, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:
 - Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
 - Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 6: ACTIVIDAD FÍSICA INCLUSIVA Y ADAPTADA**Nivel: 3****Código: MF2576_2****Asociado a la UC: Fomentar la inclusión de participantes con discapacidad y la práctica segura de participantes con necesidades especiales en grupos de práctica de actividad físico-deportiva y recreativa atendiendo a la diversidad****Duración: 90 horas****Capacidades y criterios de evaluación:**

C1: Generar argumentos apoyados en búsquedas de información que los refuercen sobre el valor de la diversidad y el derecho a la participación activa en la práctica físico-deportiva y recreativa de las personas con discapacidad.

CE1.1 Argumentar cómo atender a los siguientes aspectos de la inclusión en la intervención de actividades físico-deportivas y recreativas con un grupo de participantes entre los que se encuentra alguien con discapacidad: accesibilidad universal, barreras arquitectónicas y de acceso a la información y a la comunicación, normalización, así como los derechos fundamentales y específicos de la participación en la práctica físico-deportiva por parte de las personas con discapacidad.

CE1.2 En un supuesto práctico de dinamización de actividad físico-deportiva y recreativa en un grupo en el que se encuentra un participante con discapacidad, definir las acciones a seguir para concienciar previamente a los participantes sobre la importancia de los siguientes aspectos, a través de la utilización de un lenguaje empático y persuasivo:

- *La promoción del desarrollo integral y la autonomía personal de los participantes con discapacidad.*
- *La inclusión y normalización de la implicación en la actividad de los participantes con discapacidad.*

- *El fomento del clima afectivo satisfactorio en el grupo y las conductas positivas en torno a la implicación de los participantes con discapacidad dentro del mismo.*
- *El valor añadido de la participación de las personas con discapacidad en la actividad.*
- *El enriquecimiento que puede suponer para cualquier persona la vivencia de experiencias de inclusión.*

CE1.3 Describir con sencillez, para ser comprendido por terceras personas, cómo deben manejarse los elementos facilitadores de la comunicación con participantes con diferentes tipos de discapacidad (visual, auditiva, intelectual y cognitiva), manifestando actitudes de invitar a otros a comunicarse con dichos participantes.

CE1.4 Simular la descripción de los elementos del deporte de personas con discapacidad (adaptado, específico, paralímpico e inclusivo) como generadores de valores personales y sociales, a alguien con discapacidad, con intención de orientarle sobre formas de enriquecerse a partir de diferentes contextos de práctica de actividad físico-deportiva y recreativa.

CE1.5 En un supuesto práctico de inclusión de participantes con alguna necesidad especial o con discapacidad inmersa en un grupo ordinario de práctica físico-deportiva y/o recreativa, aportarle información relevante sobre posibles actividades alternativas de práctica de actividad físico-deportiva adaptada a sus circunstancias, con intención de ampliarle sus posibilidades de práctica en otros contextos específicos.

CE1.6 Simular la comunicación a un posible usuario con necesidades especiales o con discapacidad al solicitar información sensible sobre sus limitaciones, mostrando empatía mediante el uso de la comunicación verbal y no verbal.

C2: Determinar, con apoyo documental, perfiles de discapacidad y de participantes pertenecientes a poblaciones especiales inmersos en un contexto ordinario de práctica de actividades físico-deportivas y/o recreativas en base a características, necesidades, circunstancias y motivaciones en cada caso.

CE2.1 Definir perfiles-tipo de participantes con diferentes tipos de discapacidad concretando posibles características, necesidades, circunstancias y motivaciones asociadas.

CE2.2 Definir perfiles-tipo de participantes con necesidades especiales (hipertensos, enfermos coronarios, enfermos respiratorios, enfermos oncológicos, enfermos reumáticos, obesos, enfermos metabólicos, población de edad avanzada) concretando posibles características, circunstancias, necesidades y motivaciones asociadas.

CE2.3 Categorizar el tipo de información necesaria a obtener de un participante con discapacidad o con alguna necesidad especial inmersa en un grupo ordinario de práctica de actividad físico-deportiva y/o recreativa, especificando las vías para la obtención de la misma.

C3: Vincular, con apoyo documental, características y necesidades de participantes con discapacidad con posibles recursos de intervención, garantizando la inclusión de estos perfiles de discapacidad en la realización de actividades físico-deportivas y recreativas en grupos ordinarios de participantes.

CE3.1 Identificar criterios de accesibilidad universal en los servicios deportivos ofertados por la entidad y en los diferentes contextos de participación deportiva, así como la aplicación del espectro de inclusión, garantizando la participación activa y efectiva de posibles participantes con discapacidad en el seno de un grupo ordinario de práctica físico-deportiva y/o recreativa.

CE3.2 Reconocer las posibilidades y metodologías en la modificación de tareas, juegos, ejercicios, predeportes y deportes para el fomento de la implicación de participantes con distintos tipos de discapacidad en grupos ordinarios de práctica físico-deportiva y/o recreativa.

CE3.3 En un supuesto práctico de presencia de un participante con discapacidad en un grupo ordinario de práctica de actividad físico-deportiva y/o recreativa, previa evaluación de su perfil, proponer adecuaciones en el contexto de participación, previo reconocimiento de las medidas de accesibilidad universal, garantizando se participación efectiva.

C4: Relacionar, a partir de posibles guías de apoyo, características y necesidades de participantes con necesidades especiales con posibles recursos de intervención para adaptar las propuestas, garantizando la seguridad de estos participantes en la realización de actividades físico-deportivas y recreativas en grupos ordinarios de participantes.

CE4.1 Concretar posibilidades de modificación de tareas, juegos, ejercicios, predeportes y deportes de tipo estándar, así como en su metodología de aplicación ante diferentes perfiles de participantes con necesidades especiales garantizando la seguridad de la participación de dichos perfiles de participantes con necesidades especiales.

CE4.2 Simular la comunicación a un posible usuario con necesidades especiales de la necesidad de recibir adaptaciones respecto al trabajo propuesto al resto de componentes del grupo, con asertividad y determinación.

CE4.3 Acopiar documentación sobre escenarios de práctica de actividad física orientada a poblaciones especiales en el entorno de la comunidad autónoma correspondiente, pudiendo ofrecer a partir de dicha información recogida un repertorio de oferta de práctica asociadas a perfiles de participantes con algún tipo concreto de dolencia.

CE4.4 En un supuesto práctico de dinamización de actividades físico-deportivas y/o recreativas en grupo, en el que se encuentra un participante con necesidades especiales inmersa en dicho grupo:

- Valorar los aspectos que pueden llegar a contraindicar la práctica de ejercicio físico en la programación de referencia, proponiendo las modificaciones necesarias en las tareas juegos, ejercicios predeportes y/o deportes.*

- *Proponer adecuaciones en el contexto de práctica que garanticen la intervención segura de dicho participante.*
- *Recomendar de manera empática a los participantes con necesidades especiales la derivación hacia otros grupos de práctica más adaptados a sus circunstancias.*

C5: Aplicar procedimientos para la evaluación de la inclusión de participantes con discapacidad y de participantes con necesidades especiales en contextos ordinarios de práctica de actividad físico deportiva y/o recreativa.

CE5.1 En un supuesto práctico de dinamización de actividades físico-deportivas y recreativas con un grupo de participantes en el que alguien posee discapacidad, valorar el nivel de inclusión evidenciado, proponiendo acciones que lo mejoren, si no se hubiera conseguido.

CE5.2 Plantear objetivos para la inclusión efectiva de participantes con discapacidad en grupos ordinarios y los indicadores asociados que sirvan para evaluar la consecución de estos, manejando el espectro de la inclusión.

CE5.3 En un supuesto práctico de dinamización de actividades físico-deportivas y/o recreativas de un grupo de participantes donde existe alguien con necesidad especial, valorar si las modificaciones y adaptaciones realizadas en el planteamiento de las actividades garantizan la plena seguridad en la ejecución del ejercicio de dicho participante considerando sus características de perfil.

CE5.4 Describir posibles adaptaciones a realizar en los instrumentos de evaluación seleccionados para participantes con discapacidad visual, auditiva e intelectual, a fin de garantizar la accesibilidad y adecuación de los mismos, y la fiabilidad de los resultados.

CE5.5 En un supuesto práctico de obtención de resultados de la evaluación sobre el grado de participación, accesibilidad, satisfacción y progresos de un grupo de participantes de actividad físico-deportiva y recreativa en la que hay alguien con discapacidad o necesidad especial, identificar las fortalezas y aspectos de mejora en relación a la inclusión y adaptación.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C1 respecto a CE1.2 y CE1.5; C3 respecto a CE3.3; C4 respecto a CE4.4; C5 respecto a CE5.1, CE5.3 y CE5.5.

Otras capacidades:

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla y del cumplimiento de los objetivos.

Demostrar un buen hacer profesional.

Demostrar cierto grado de autonomía en la resolución de contingencias relacionadas con su actividad.

Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.

Aprender nuevos conceptos y procedimientos y aprovechar eficazmente la formación utilizando los conocimientos adquiridos.

Demostrar cordialidad, amabilidad y actitud conciliadora y sensible a los demás.

Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.

Comunicarse eficazmente con los participantes adecuados en cada momento, respetando los canales establecidos en la empresa.

Respetar la confidencialidad de la información.

Compartir información con el equipo de trabajo.

Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa.

Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no limitarse a esperar.

Respetar los procedimientos y normas internas de la empresa.

Habituar al ritmo de trabajo de la empresa.

Gestión eficiente de recursos.

Compatibilizar autonomía y seguridad de los participantes.

Aplicar de forma efectiva el principio de igualdad de trato y no discriminación entre mujeres y hombres.

Contenidos:

1. Concienciación sobre la importancia de la participación activa de las personas con discapacidad en la práctica físico-deportiva y recreativa

Marco referencial del derecho a la actividad físico-deportiva y recreativa de las personas con discapacidad.

Marco conceptual relacionado con la inclusión y participación de las personas con discapacidad en la actividad físico-deportiva y recreativa (normalización, autonomía personal, desarrollo integral).

Estrategias de concienciación (percepción de la diversidad, reacciones positivas, reflexión, actuaciones y compromiso).

Pautas y dinámicas para facilitar la comunicación durante el desarrollo de la actividad.

Marco básico de la Ley de Protección de datos y el derecho a la intimidad

El movimiento asociativo de la discapacidad y su relación con el deporte de las personas con discapacidad.

Las entidades deportivas con modalidades de personas con discapacidad: iniciación, promoción, participación y competición deportiva. Asociaciones deportivas vinculadas a la discapacidad. El deporte de las personas con discapacidad en función de su tipología (adaptado, específico, paralímpico e inclusivo) y los contextos de participación.

2. Actividad física y diversidad

Tipología de la discapacidad. Características de los tipos de discapacidad: visual, física, intelectual y auditiva.

Perfil deportivo del usuario con discapacidad visual, física, intelectual y auditiva y procedimiento para determinarlo.

El consentimiento médico para la práctica de actividad física en los perfiles de poblaciones especiales. Características del perfil de personas con necesidades especiales, contraindicaciones en la práctica y adaptaciones por grupo poblacional: Hipertensos, Enfermos coronarios, Enfermos respiratorios, Enfermos oncológicos, Enfermos reumáticos, Obesos, Enfermos metabólicos, Población de edad avanzada.

3. La inclusión de personas con discapacidad en entornos de práctica adaptada

La accesibilidad universal en los servicios deportivos.

Los contextos de participación deportiva.

El espectro de inclusión en actividades físico deportivas.

Las actividades físicas cooperativas como ejemplo de accesibilidad universal aplicado a la inclusión de las personas con discapacidad.

Parámetros de adaptación en las tareas, juegos ejercicios y deportes para el fomento de la participación activa y efectiva de personas con discapacidad.

La evaluación de la inclusión social a partir de indicadores.

Ámbitos y aspectos a evaluar en el marco de la inclusión social.

La implicación de los participantes en la evaluación de las actividades.

4. Parámetros de adaptación de la práctica de actividad física en función de necesidades especiales de los participantes

Adaptación de los principios FITT (Frecuencia, Intensidad, Tipo y Tiempo) de cada una de las sesiones en las que se incluye de forma puntual una persona con necesidades especiales.

Adaptación de velocidad de ejecución en tareas, juegos, ejercicios y deportes.

Elementos de contraindicación de la práctica de ejercicio físico en personas con necesidades especiales.

La seguridad en la práctica de ejercicio físico por parte de personas con necesidades especiales.

Adherencia a la práctica de ejercicio físico y su implicación en las metodologías de los programas.

Poblaciones especiales: perfiles generalizados de las necesidades específicas más significativas (las que correspondan a participantes que puedan realizar actividades colectivas inmersas en grupos ordinarios).

Necesidad de consentimiento médico para la práctica de actividad física: Personas que tengan signos o síntomas de enfermedad metabólica, renal o cardiovascular, realicen o no previamente ejercicio, necesitarán consentimiento médico para realizar ejercicio físico; personas que presenten una enfermedad metabólica, cardiovascular o renal diagnosticada, y realicen ejercicio previamente, se necesitará consentimiento médico previo en el caso de realizar ejercicio físico de alta intensidad.

Consideraciones por grupo poblacional respecto a las adaptaciones del ejercicio:

Hipertensos: Evitar el ejercicio de alta intensidad.

Enfermos coronarios: Siempre realizar ejercicio físico con control instantáneo de la frecuencia cardíaca. Siempre que no tomen betabloqueantes, de ser así habrá que trabajar con una escala de percepción al esfuerzo y que no superen el 5.

Enfermos respiratorios: Controlar los niveles de exhalación y disponer siempre de un inhalador durante la práctica de ejercicio en aquellas patologías respiratorias en las que se requiera. Controlar los niveles de saturación de oxígeno evitando que éste sea inferior al 90%.

Enfermos oncológicos: Tener en cuenta el tipo y fase de tratamiento que se está recibiendo y las secuelas del mismo. Adaptar las intensidades a la fatiga existente. Evitar riesgo de linfedema y de caídas.

Enfermos reumáticos: Evitar el impacto, así como el ejercicio en momentos de dolor agudo.

Obesos: Evitar el ejercicio con impacto siempre que produzca dolor articular. Potenciar el ejercicio de fuerza.

Enfermos metabólicos: Evitar la deshidratación y controlar los niveles de glucosa antes y después del ejercicio.

Población de edad avanzada: Evitar el ejercicio de impacto siempre que haya falta de equilibrio y/o dolor articular. Potenciar ejercicio de fuerza. Control de la intensidad del ejercicio en base a la disminución de la capacidad funcional.

Parámetros de contexto de la formación:

Espacios e instalaciones:

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, accesibilidad universal y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Taller. Espacio singular no necesariamente ubicado en el centro de formación.
- Instalación de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con el fomento de la inclusión de personas con discapacidad y la práctica segura de personas con necesidades

especiales en grupos de práctica de actividad físico-deportiva y recreativa atendiendo a la diversidad, que se acreditará simultáneamente mediante las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
 - Experiencia profesional de un mínimo de 5 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

ANEXO VI

(Sustituye al Anexo DX establecido por el Real Decreto 146/2011, de 4 de febrero)

Cualificación profesional: Animación físico-deportiva y recreativa para personas con discapacidad

Familia Profesional: Actividades Físicas y Deportivas

Nivel: 3

Código: AFD510_3

Competencia general

Dinamizar y organizar actividades físico-deportivas, recreativas, competiciones y eventos recreativos, previa programación de los mismos, dirigidos a personas con discapacidad, adaptándolo a sus características, capacidades, necesidades y expectativas, garantizando su participación activa, autonomía personal, desarrollo integral, satisfacción y seguridad de acuerdo a los recursos económicos, materiales y personales disponibles y bajo la supervisión de la persona responsable.

Unidades de competencia

UC1660_3: Dinamizar actividades, deportes, competiciones y eventos físico-deportivos y recreativos para personas con discapacidad intelectual

UC1661_3: Dinamizar actividades, deportes, competiciones y eventos físico-deportivos y recreativos para personas con discapacidad física

UC1662_3: Dinamizar actividades, deportes, competiciones y eventos físico-deportivos y recreativos para personas con discapacidad visual

UC2577_3: Dinamizar actividades, deportes, competiciones y eventos físico-deportivos y recreativos para personas con discapacidad auditiva

UC2576_2: Fomentar la inclusión de participantes con discapacidad y la práctica segura de participantes con necesidades especiales en grupos de práctica de actividad físico-deportiva y recreativa atendiendo a la diversidad

UC0272_2: Asistir como primer interviniente en caso de accidente o situación de emergencia

Entorno Profesional

Ámbito Profesional

Desarrolla su actividad profesional en departamentos de ocio, de promoción deportiva, de atención a la diversidad, dedicado a la ejecución de proyectos deportivos y de animación físico-deportiva y recreativa para personas con discapacidad en entidades de naturaleza pública o privada, de tamaño pequeño, mediano, grande o microempresas, pudiendo ser tanto por cuenta propia como ajena, con independencia de su forma jurídica. Desarrolla su actividad dependiendo en su caso, funcional y/o jerárquicamente de un superior, pudiendo tener personal a su cargo en ocasiones, siempre en el seno de un equipo interdisciplinar, colaborando y de manera coordinada con otros profesionales. En el desarrollo de la actividad profesional se aplican los principios de accesibilidad universal y diseño universal o diseño para todas las personas de acuerdo con la normativa aplicable.

Sectores Productivos

Se ubica en los sectores recreativo, de ocio, de deporte adaptado, y de intervención socio-educativa y en el subsector de la igualdad de oportunidades para personas con discapacidad.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Los términos de la siguiente relación de ocupaciones y puestos de trabajo se utilizan con carácter genérico y omnicomprensivo de mujeres y hombres.

Monitores de deportes adaptados y específicos para personas con discapacidad

Animadores físico-deportivo y recreativo para personas con discapacidad auditiva

Monitores de deportes adaptados y específicos para personas con discapacidad física

Animadores físico-deportivo y recreativo para personas con parálisis cerebral

Monitores de deportes adaptados y específicos para personas con discapacidad visual

Monitores de deportes adaptados y específicos para personas con discapacidad intelectual

Monitores de deportes adaptados y específicos para personas con discapacidad auditiva

Animadores físico-deportivo y recreativo para personas con discapacidad física

Animadores físico-deportivo y recreativo para personas con discapacidad visual

Animadores de actividades físico-deportivas y recreativas para personas con discapacidad

Animadores físico-deportivo y recreativo para personas con discapacidad intelectual

Monitores de actividades físico-deportivas y recreativas para personas con discapacidad

Formación Asociada (870 horas)

Módulos Formativos

MF1660_3: Eventos, competiciones, actividades y juegos de animación físico-deportiva y recreativa para personas con discapacidad intelectual (180 horas)

MF1661_3: Eventos, competiciones, actividades y juegos de animación físico-deportiva y recreativa para personas con discapacidad física (180 horas)

MF1662_3: Eventos, competiciones, actividades y juegos de animación físico-deportiva y recreativa para personas con discapacidad visual (180 horas)

MF2577_3: Eventos, competiciones, actividades y juegos de animación físico-deportiva y recreativa para personas con discapacidad auditiva (180 horas)

MF2576_2: Actividad física inclusiva y adaptada (90 horas)

MF0272_2: Primeros auxilios (60 horas)

UNIDAD DE COMPETENCIA 1: DINAMIZAR ACTIVIDADES, DEPORTES, ORGANIZACIÓN DE COMPETICIONES Y EVENTOS FÍSICO-DEPORTIVOS Y RECREATIVOS PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD INTELECTUAL

Nivel: 3

Código: UC1660_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP1: Determinar el perfil de competencia motriz y deportivo de las personas con discapacidad intelectual a partir de los datos e información obtenida y de la supervisión de la persona responsable para adaptar los recursos de intervención y concretar las actividades, adaptándolas a sus necesidades, tipología y medios disponibles.

CR1.1 La información acerca del perfil de las personas con discapacidad intelectual a nivel genético, conductual y educativo se obtiene a partir del contacto inicial, de los informes recibidos del equipo técnico interdisciplinar, de la programación general y de otras fuentes complementarias, para identificar posibles limitaciones en comunicación, autonomía, relaciones familiares, capacidades sociales, desempeño en la sociedad, auto-orientación, salud y autoprotección, rendimiento escolar, actividades recreativas y trabajo, lo cual vendrá dado por:

- Los apoyos que recibe en cada una de ellas, su aplicación e intensidad (intermitente en períodos cortos, durante transiciones vitales como enfermedad; limitada, por ejemplo, durante la vida escolar hasta la transición a la vida adulta; extensa, por ejemplo, a diario para ayuda durante las actividades físico recreativas; profunda, la cual siempre impone más personas y mayor nivel de intervención).
- El tipo de comunicación aumentativa o alternativa y los materiales específicos que utiliza.
- Las dificultades que limitan su autonomía personal.
- La participación en la familia, interacción con compañeros y amigos y roles sociales.

- El estado de salud: hábitos, trastornos derivados de la salud, contraindicaciones, alergias medicamentosas y alimenticias, otras alteraciones sensoriales, trastornos derivados de la salud mental, conductas desafiantes.
- Los trastornos asociados (epilepsia, autismo, hipotonía muscular, hiperlaxitud, trastornos de personalidad).
- Las capacidades intelectuales: razonamiento, solución de problemas, razonamiento abstracto, expresión de ideas, velocidad y forma de aprendizaje.

CR1.2 La experiencia previa físico-recreativa, de habilidades, juegos, juegos predeportivos y deportes de las personas con discapacidad intelectual se identifica de forma individual al inicio y durante el desarrollo del programa de actividades mediante las técnicas de observación, los informes y las pruebas de evaluación.

CR1.3 La valoración de la competencia motriz y del perfil predeportivo y deportivo de la persona con discapacidad intelectual se determina, para adaptar las actividades, contrastando los datos obtenidos a partir de las técnicas previstas en la programación general y de forma diferenciada, sobre:

- Las capacidades perceptivas con alteraciones sensoriales.
- El nivel perceptivo-motor: hipotonía, epilepsia, obesidad, rigidez articular, alteraciones de la marcha.
- El nivel de desarrollo motor y control neuromuscular, equilibrio, coordinación y planificación (las tres cualidades psicomotrices básicas con substrato neurobiológico).
- El nivel de desarrollo de las habilidades y destrezas básicas.
- Las asimetrías en las acciones de los diferentes segmentos corporales, problemas de equilibrio dinámico e inestabilidad, sincinesias, distonías, descoordinación, problemas de integración sensorial, escasa conciencia espacial, temporal y cinestésica.
- Las experiencias previas en juegos y deportes.

CR1.4 La motivación y los intereses de las personas con discapacidad intelectual se determinan, aplicando estrategias metodológicas de acuerdo con los objetivos previstos en la programación general de referencia.

CR1.5 La información recabada sobre los participantes con discapacidad intelectual se manejan con plenas garantías de confidencialidad, respetando la normativa aplicable en materia de protección de datos.

RP2: Gestionar la disponibilidad y operatividad de los espacios, medios y materiales, de acuerdo a criterios de accesibilidad, eficacia y autonomía y para garantizar una práctica deportiva y recreativa segura de los usuarios con discapacidad intelectual.

CR2.1 Las gestiones para el uso de las instalaciones y espacios abiertos, cerrados y entorno natural se realizan mediante una supervisión presencial, verificando su disponibilidad, asegurando la accesibilidad universal, teniendo en cuenta la accesibilidad física (rampas de acceso, ascensores, barandillas, u otros) y la accesibilidad cognitiva (señalización, utilización de iconos, mensajes acústicos, logos de lectura fácil, u otros).

CR2.2 Los materiales, una vez seleccionados se adaptan de acuerdo a las características de desarrollo motriz evidenciado por las personas con discapacidad intelectual: materiales para el desarrollo del equilibrio, materiales para el desarrollo de la coordinación en miembros superiores (pelotas sensitivas y balones), materiales para el desarrollo de la coordinación en miembros inferiores, (rayuelas, elásticos para señalar zonas o laberintos), materiales para desarrollar la coordinación general (combas).

CR2.3 El material adaptado que debe trasladarse al lugar de la actividad se prepara, asegurando su operatividad para la actividad y asegurándolo en el medio de transporte elegido, para evitar su deterioro.

CR2.4 Los sistemas alternativos o aumentativos de comunicación (pictogramas y agendas) y los soportes técnicos que se vayan a utilizar se adecúan a las características y necesidades de los usuarios con discapacidad intelectual, para garantizar que su uso permita una comunicación funcional permanente.

CR2.5 El botiquín y los fármacos (neuroléptico, ansiolítico, antidepresivo, relajante, antiépiléptico, entre otros) pautados por el facultativo, se revisan previa preparación antes de la actividad, garantizando las dosis y los intervalos prescritos por los especialistas para garantizar la participación activa de todas las personas con discapacidad intelectual, sin merma de su salud y seguridad.

CR2.6 Los medios de transporte, adaptados cuando se requieran, se comprueban, asegurando que están disponibles y accesibles para garantizar los desplazamientos siguiendo criterios de seguridad, operatividad, autonomía e inclusión social y comodidad de la persona con discapacidad intelectual.

CR2.7 La utilización de servicios comunitarios y sanitarios complementarios se gestiona de acuerdo con las posibles contingencias (crisis convulsiva, crisis de agitación, traumatismo severo, u otras), siendo oportuno contratar un complemento del seguro habitual de responsabilidad civil que cubra dichas posibles situaciones en los espacios o recintos que no pertenecen a la Institución de origen.

RP3: Diseñar las sesiones de trabajo a partir de la programación general de referencia, bajo la supervisión de la persona responsable, concretando las actividades, los juegos y los deportes con y sin adaptaciones, en función de las características, intereses, necesidades y nivel de apoyo requerido por las personas con discapacidad intelectual para garantizar su adherencia a este tipo de prácticas.

CR3.1 La programación de referencia se interpreta, identificando como elementos de la misma:

- Los objetivos.
- Los procedimientos para alcanzar dichos objetivos.

- Las actividades, que dan contenido a cada uno de los procedimientos: actividades físico recreativas (habilidades básicas), juegos, juegos predeportivos y deportes con y sin adaptaciones para las personas con discapacidad intelectual.
- Las orientaciones metodológicas.
- Las medidas de seguridad.
- Tipo de apoyos estimados (intermitente, limitado, extenso y profundo) y de ayudas técnicas requeridas para mejorar su autonomía personal.

CR3.2 Las medidas de prevención de riesgos y los medios de seguridad se prevén para maximizar la seguridad en la realización de las actividades físico recreativas (habilidades básicas), juegos, juegos predeportivos y deportes, siguiendo las directrices establecidas en la programación general de referencia y en previsión de las contingencias detectadas, identificando aquellas que por su gravedad (alteraciones graves de conducta, crisis epilépticas, atragantamientos, crisis de ansiedad, fracturas, traumatismos, hemorragias, u otros) requieren de otros medios y recursos de atención especializada.

CR3.3 Los protocolos de actuación y medidas de prevención de riesgos ante situaciones de emergencia se concretan, identificando aquellas que por su gravedad requieren de medios y recursos específicos, para garantizar criterios de inmediatez, seguridad y traslado, en su caso, a un centro asistencial.

CR3.4 Las actividades físico recreativas (habilidades básicas), juegos, juegos predeportivos y deportes con y sin adaptaciones a realizar en las sesiones se concretan, atendiendo a las siguientes circunstancias de las personas con discapacidad psíquica implicadas:

- El grado de relajación global y de los segmentos corporales.
- El equilibrio, control y ajuste postural.
- El control de la respiración.
- El nivel de coordinación dinámica general en desplazamientos, saltos, giros, suspensiones y óculo-manual y óculo-pédica en pases, autopases, botes, conducciones, golpes, recepciones (habilidades básicas).
- Las aptitudes perceptivas espaciales: orientación y organización espacial y temporal.

CR3.5 La metodología para el desarrollo de las actividades se selecciona conforme a la programación general y eligiendo estrategias didácticas y de animación físico-deportiva y recreativa, que aseguren las expectativas de logro de los alumnos y la motivación basada en refuerzos sociales.

CR3.6 Las estrategias y medidas personalizadas a utilizar para favorecer la comunicación y optimizar la participación e implicación de las personas con discapacidad en las actividades se definen en función de su perfil, identificado previamente, considerando lo siguiente:

- Las dificultades en la comunicación social que producen dificultades para las interacciones con otras personas.
- Las dificultades respiratorias que producen incapacidad para mantener y prolongar la actividad (desequilibrio entre el aporte de oxígeno y el consumo del mismo).
- Los trastornos fonatorios que producen alteraciones en el timbre, la fluidez de la emisión continua (voz entrecortada, tartamudeo), preponderancia del tono en el registro grave.
- Los trastornos en la audición con pérdidas auditivas (hipoacusias).
- Los trastornos en la articulación de la voz por malformaciones en el paladar, mala disposición dentaria, deficiente elasticidad de la musculatura bucofacial, escasa resonancia por hipotonía de la lengua, cavidad oral y faríngea poco abiertas.

RP4: Dinamizar actividades, juegos y deportes adaptados y específicos de acuerdo al diseño de la sesión y bajo la supervisión de la persona responsable en función de las características de las personas con discapacidad intelectual, para garantizar el desarrollo de las sesiones con seguridad.

CR4.1 Las personas con discapacidad intelectual se reciben al comienzo de la sesión, y se despiden en la finalización de la misma, de forma empática, activa y estimuladora, promoviendo la interacción social tanto con el equipo técnico como con otros participantes, para favorecer la relación natural y respetuosa.

CR4.2 La comunicación con las personas con discapacidad intelectual se realiza con respeto y asertividad, favoreciendo la integración, adaptándola a las posibilidades de percepción, comprensión e interpretación, para fomentar su autodeterminación y autonomía.

CR4.3 La accesibilidad física se gestiona, proponiendo alternativas, siguiendo la siguiente progresión:

- Utilización de espacios con dimensiones perceptibles y que proporcionen seguridad en las personas con discapacidad hasta la integración de su esquema corporal.
- Utilización de espacios delimitados, en los que se pueda trabajar de forma efectiva y ordenada el espacio extracorporal, con criterios claros de espaciación, de punto de partida y de llegada, evolucionando hacia la separación entre los participantes y culminando con el regreso por una línea distinta a la utilizada al salir.
- Introducción del concepto de «campo contrario», para los juegos predeportivos.
- Manejo de espacios con zonas o espacios ya diseñados específicamente para actividades deportivas concretas, como baloncesto, bádminton o voleibol, entre otros.

CR4.4 Las estrategias metodológicas y motivacionales (modelado, refuerzo verbal, programas de apoyo conductual positivo, reparto de responsabilidades, sentimiento

de pertenencia al grupo, expectativas de éxito) así como las técnicas deportivas previstas en el diseño de la sesión se ejecutan con los participantes, valiéndose de:

- Estrategias de anticipación de la actividad.
- Un tipo de comunicación específica con las personas con discapacidad intelectual: lenguaje receptivo asociado a palabras claves para el entorno en el que se desarrolla el juego.
- Ayudas técnicas como apoyo.
- Un tipo de agrupamiento específico de más o menos personas en función del tipo de discapacidad intelectual.
- Un tipo de actividad asumible por los ejecutantes en función de sus características.
- Adaptaciones de la actividad referidas a reglas, material, tiempo de juego, u otras condiciones.
- La ubicación del equipo técnico para facilitar los feedback y recompensas, evitando estímulos contraproducentes y percibiendo estados de fatiga, frustración, desmotivación o inatención.
- La seguridad de la actividad mediante la aplicación de protocolos y medidas correctoras.
- La gestión de tiempos sin actividad física para evitar conflictos por conductas disruptivas.
- Las secuencias de aprendizaje en iniciación deportiva y recreativa: dominio-asimilación-estabilidad-autoorganización.
- Las estrategias de verbalización de los movimientos realizados para facilitar la representación simbólica.
- El fomento de técnicas de imitación enfocadas a que las personas con discapacidad intelectual puedan copiar gestos y/o movimientos.

CR4.5 Los elementos materiales, ayudas técnicas y mobiliario se disponen de acuerdo con las necesidades e intereses de las personas con discapacidad intelectual y las actividades a realizar, promoviendo la participación activa para lograr la motivación y disposición emocional, evitando el miedo, inhibición social, fobias, desajustes entre objetivos personales y de la actividad, grado de exigencia percibido, u otras.

CR4.6 Las actividades físico-deportivas, recreativas, los juegos, los juegos predeportivos y los deportes con y sin adaptaciones se dinamizan, reforzando positivamente de manera sistemática y mediante explicaciones y demostraciones motivadoras (modelado, encadenamiento, juego cooperativo, u otras) para favorecer la asimilación y automatización en la ejecución.

CR4.7 Las situaciones de riesgo (choques, caídas, conflictos, pérdida de conciencia por epilepsia, crisis de agitación, u otras) para las personas con discapacidad intelectual se prevén inicialmente, y controlándolas cuando aparecen, aplicando los protocolos de seguridad para evitar estas circunstancias, así como medidas correctoras previstas en la programación general de referencia, para mantener la actividad dentro de los márgenes de seguridad.

RP5: Realizar acciones de organización y desarrollo de competiciones y eventos físico-deportivos y recreativos tal y como se determine por la dirección del evento, en colaboración con otros técnicos y acompañando, si procede, a personas con discapacidad intelectual atendiendo a sus necesidades para garantizar su participación en condiciones de seguridad, siguiendo los procedimientos establecidos sobre el acompañamiento.

CR5.1 Los medios y rutas para el transporte de las personas con discapacidad intelectual se comprueban asegurando que se adecuan a las características y necesidades de los mismos y que reúnan las condiciones para garantizar la accesibilidad (logos de lectura fácil) autonomía (indicadores de paradas), inclusión social (transporte público) seguridad (sujeción y barras) y confort.

CR5.2 Los documentos, autorizaciones, seguros, licencias e inscripciones relativos a la actividad físico-recreativa se tramitan para asegurar la participación de las personas con discapacidad intelectual seleccionados, en condiciones normativas regladas respecto a la seguridad y el tratamiento y confidencialidad de datos personales, teniendo en cuenta las características y exigencias del juego, juego predeportivo o deporte en el que se compete.

CR5.3 La presencia de personas implicadas en el desarrollo del evento o competición recreativa (guías, técnicos, voluntarios, tutores, familiares, servicios auxiliares, entre otros) se revisa, verificando la adecuación de sus competencias con las características y necesidades de los usuarios con discapacidad visual.

CR5.4 Las medidas preventivas de riesgos propias de un evento o actividad físico-recreativa se aplican en previsión de las posibles contingencias (manejo de grupos de personas con dificultad de movilidad y de comunicación por discapacidad), para garantizar la seguridad de los asistentes, participantes y técnicos.

CR5.5 Las normas que regirán la actividad físico-recreativa o evento según las características y fines de éste se comunican a las personas con discapacidad intelectual, asegurando su comprensión, y colaborando en su aplicación para asegurar una conducta coherente por su parte.

CR5.6 Los procedimientos, técnicas e instrumentos para la valoración del evento o de la actividad físico-recreativa se seleccionan conforme a la programación general de referencia, registrando los resultados obtenidos para optimizar futuros eventos o actividades físico-recreativas.

RP6: Realizar seguimiento a las personas con discapacidad intelectual, mediante la aplicación de técnicas e instrumentos de evaluación programados, bajo la supervisión de la persona responsable, proponiendo cambios que mejoren la idoneidad de las actividades y la satisfacción de las personas con discapacidad intelectual para garantizar la mejora continua y la fidelización de los usuarios.

CR6.1 Las técnicas e instrumentos de recogida de información previstos para el seguimiento y evaluación se seleccionan de acuerdo a la programación general de

referencia, garantizando que sean apropiadas y estén adaptadas a las personas con discapacidad intelectual de manera que se asegure su participación en la evaluación.

CR6.2 Los instrumentos de evaluación se aplican según modelos de referencia y en los soportes descritos en la programación general de referencia, para recoger información fiable y constante acerca de:

- La satisfacción del usuario, de su tutor legal y de otros usuarios de referencia.
- La idoneidad de las actividades con relación a los objetivos.
- La frecuencia, intensidad y tipo de apoyos.
- La validez de las estrategias de motivación.
- Los resultados obtenidos.
- El grado de inclusión obtenido.

CR6.3 Los logros y las desviaciones durante el proceso se detectan mediante la aplicación de instrumentos de evaluación, proponiéndose correcciones y modificaciones para próximas intervenciones como consecuencia de la valoración realizada.

CR6.4 Los datos personales obtenidos, correspondientes a las características y progresos de las personas con discapacidad se manejan vinculados a códigos, anonimizándolos, conforme a la normativa aplicable sobre tratamiento y confidencialidad de datos personales para preservar la intimidad de la persona con discapacidad.

CR6.5 Los posibles riesgos laborales presentes en la dinamización de actividades con personas con discapacidad intelectual se identifican según el protocolo y guía para la acción preventiva de la entidad, informando sobre ellos en caso oportuno al técnico responsable para que sean minimizados dentro de los márgenes tolerables.

CR6.6 Las conclusiones extraídas del proceso de evaluación se comparten con la persona con discapacidad intelectual (en función de sus variables intelectuales) y con su familia contribuyendo a la coordinación en el proceso de crecimiento personal de los mismos.

Contexto profesional:

Medios de producción:

Equipo informático. Documentación de registro (fichas de seguimiento de actividades). Material de transmisión de información sobre actividades. Material deportivo específico y adaptado, balones, canastas, porterías móviles. Instalaciones deportivas y de recreo convencionales (polideportivos, piscinas y gimnasios) y no convencionales (ludotecas, unidades residenciales, centros de rehabilitación, asociaciones, fundaciones, centros de día, espacios abiertos y entorno natural). Botiquín. Ayudas técnicas y material específico. Medios de transporte con y sin adaptaciones. Sistemas de comunicación con ayuda: pictogramas, sistemas combinando símbolos pictográficos, ideográficos y arbitrarios (Rebus, PCS: Servicios de comunicación personal, Bliss), sistemas de ortografía

tradicional, gestos de uso común, lenguaje de signos, personal colaborador y voluntario, agenda de comunicación.

Productos y resultados:

Perfil deportivo y competencia motriz de las personas con discapacidad intelectual determinado. Gestión de espacios, medios y materiales para la práctica deportiva y recreativa de las personas con discapacidad intelectual. Concreción de actividades físico-recreativas, juegos, juegos predeportivos y deportes con y sin adaptaciones para personas con discapacidad intelectual. Dirección y dinamización de actividades físico-recreativas, juegos, juegos predeportivos y deportes con y sin adaptaciones para personas con discapacidad intelectual. Colaboración en la organización y desarrollo de eventos físico-recreativos, juegos, juegos predeportivos y deportes, para personas con discapacidad intelectual. Aplicación de procesos de evaluación. Informes de evaluación sobre la actividad y sobre los participantes.

Información utilizada o generada:

Documentación técnica de equipos y materiales. Documentación gráfica en diferentes soportes. Informes y datos de los usuarios con discapacidad intelectual. Proyecto y programación de la actividad. Ficheros de eventos, competiciones, actividades, juegos y deportes. Normativa sobre seguridad, tratamiento y confidencialidad de datos personales. Protocolos y guía para la acción preventiva. Reglamentos deportivos. Bibliografía específica de consulta. Guías de recursos recreativos. Autorizaciones y permisos del tutor legal. Seguros, licencias e inscripciones en competición recreativa. Proyectos y memorias de actividades. Recursos informativos y formativos disponibles en la red. Bases de datos y páginas web específicas de discapacidad. Manuales de buenas prácticas. Normativa aplicable en materia de Igualdad de Oportunidades. Normativa sobre el uso de espacios naturales. Normativa aplicable sobre protección de datos personales. Protocolo sobre ejecución de competiciones deportivas. Disposiciones mínimas de seguridad y salud en lugares de trabajo relativa a ergonomía y señalización, entre otros. Planes de comunicación y difusión.

UNIDAD DE COMPETENCIA 2: DINAMIZAR ACTIVIDADES, DEPORTES, COMPETICIONES Y EVENTOS FÍSICO-DEPORTIVOS Y RECREATIVOS PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD FÍSICA

Nivel: 3

Código: UC1661_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP1: Determinar el perfil deportivo y de autonomía de las personas con discapacidad física, siguiendo los procedimientos establecidos en la recogida de información y bajo la supervisión de la persona responsable, para adaptar los recursos de intervención, concretar las actividades y valorar el equipo humano requerido para fomentar su participación.

CR1.1 La información acerca del perfil de las personas con discapacidad física se obtiene a partir del contacto inicial y/o con el familiar/tutor, de los informes recibidos de otros técnicos, de la programación general y de otras fuentes complementarias, para identificar:

- El tipo y grado de discapacidad física: parálisis cerebral, daño cerebral, enfermedades neuromusculares, amputaciones, esclerosis múltiple, espina bífida,

enfermedades infecciosas, lesiones de la médula espinal, acondroplasia y otros, así como sus intereses y necesidades.

- La condición de salud y capacidades individuales.
- Las ayudas técnicas e implementos que la persona con discapacidad física utiliza para la movilidad y/o su equilibrio postural, como sillas de ruedas manuales o eléctricas, utilización de muletas o bastones, bitutores, corsés, entre otros.
- Las ayudas técnicas e implementos que la persona con discapacidad física utiliza para la comunicación como tableros manuales, comunicadores portátiles, sintetizadores de voz, entre otros.
- Las ayudas técnicas e implementos que la persona con discapacidad física utiliza para el manejo de objetos y utensilios como extensores, agarradores, entre otros.
- Las dificultades que afectan a su autonomía personal para desplazarse, coger y manipular objetos, orientarse, manejarse en determinados entornos, resistir un esfuerzo prolongado, entender informaciones.
- Otras discapacidades asociadas (afecciones músculostendinosas, osteoarticulares, entre otras), trastornos orgánicos y edad avanzada.
- El tratamiento farmacológico vinculado a la patología que produce la discapacidad física, contraindicaciones médicas y alergias e intolerancias alimenticias.

CR1.2 La valoración del perfil deportivo de las personas con discapacidad física se determina, contrastando los datos obtenidos a partir de las técnicas previstas en la programación general de referencia y de forma diferenciada para adecuar las actividades y ajustarlas a los patrones o modelos de ejecución de las técnicas deportivas, atendiendo a:

- Las capacidades perceptivo-motrices, en presencia o no de afectación neurológica.
- El nivel de desarrollo motor y control neuromuscular.
- El grado de control postural.
- Afectación de la inervación recíproca normal.
- Las habilidades y destrezas básicas.
- El nivel de condición física y biológica.
- Las ayudas técnicas que utiliza durante la práctica.
- Las experiencias previas en actividades físico-deportivas.

CR1.3 La motivación y los intereses del usuario con discapacidad física se identifican a partir de la observación de conductas y actitudes.

CR1.4 El tipo de comunicación que evidencian las personas con discapacidad física se determina, identificando la previsión de ayudas técnicas, el equipo humano de apoyo oportuno y los posibles sistemas alternativos y aumentativos de comunicación, siguiendo criterios de adecuación y normalización, para conseguir la comprensión y funcionalidad comunicativa.

CR1.5 La información recabada sobre los participantes con discapacidad física se manejan con plenas garantías de confidencialidad, respetando la normativa aplicable en materia de protección de datos.

RP2: Gestionar la disponibilidad y operatividad de los espacios, medios y materiales, de acuerdo a criterios de accesibilidad, eficacia y autonomía y para garantizar una práctica deportiva y recreativa segura de los usuarios con discapacidad física.

CR2.1 Las gestiones para el uso de las instalaciones, espacios abiertos, cerrados y entorno natural y la accesibilidad se verifican, proponiendo alternativas para optimizar las posibilidades de autonomía y movilidad de las personas con discapacidad física, en relación con plazas de aparcamiento reservadas, accesos a vestuarios, duchas, previsión de rampas fijas o portátiles, eliminación de barreras y obstáculos, ascensores, plataformas elevadoras, vados, lavabos e inodoros a excesiva altura y servicios de apoyo para los desplazamientos dentro de los espacios donde se desarrolla la actividad.

CR2.2 Los materiales y equipamientos, una vez seleccionados se adaptan de acuerdo con las características motrices de las personas con discapacidad y los criterios ergonómicos para facilitar e incrementar su percepción y control mediante la exploración de sus cualidades (peso, tamaño, forma, dureza, textura), evitando aquellos que puedan representar una potencial peligrosidad e inseguridad.

CR2.3 El material y utillaje (objetos, instrumentos, herramientas y dispositivos específicos para cada tipo de patología) que debe trasladarse al lugar de la actividad se prepara, garantizando su operatividad y asegurándolo en el medio de transporte elegido, para evitar su deterioro.

CR2.4 Los sistemas de comunicación y los soportes técnicos que se utilizan se comprueban, adecuándose a las características y necesidades de las personas con discapacidad física para verificar que su uso permite una comunicación fluida y permanente con el técnico y las demás personas.

CR2.5 Las ayudas técnicas utilizadas por la persona con discapacidad física para prevenir, compensar, mitigar o neutralizar sus capacidades personales (tablas de transferencia, sillas de ruedas, tapetes antideslizantes, unidades de soporte corporal para grúas, arneses, pinzas manuales, licornios, comunicadores portátiles y tableros manuales para la comunicación, sintetizadores de voz, extensores, agarradores, entre otros) se comprueban, previamente a la práctica, asegurando su uso autónomo, para prevenir accidentes y lesiones durante la realización de la actividad.

CR2.6 El botiquín y los fármacos pautados por el facultativo (relajantes musculares, inhibidores de la espasticidad, antibióticos en la prevención y tratamiento de la infección de orina, antiepilépticos, entre otros) se revisan antes de la actividad, para garantizar la seguridad y participación activa de todas las personas con discapacidad física.

CR2.7 Las rampas de acceso, arneses y sistemas de sujeción se preparan una vez revisados, según corresponda en cada caso, para garantizar la seguridad, comodidad y operatividad de las personas con discapacidad física.

CR2.8 La utilización de servicios comunitarios y ayudas complementarias, en caso de existir se gestionan de acuerdo con las necesidades planteadas, para garantizar el desarrollo de la actividad, especialmente con personas que presentan cuadros clínicos de atención singular (crisis convulsivas, crisis de ansiedad, rigidez, espasmos incontrolados, sobrepeso, hiperventilación, palpitaciones, problemas de vascularización, entre otros).

RP3: Diseñar las sesiones de trabajo a partir de la programación general de referencia y bajo la supervisión de la persona responsable, concretando las actividades, los juegos y los deportes con y sin adaptaciones, en función de las características, intereses, necesidades y nivel de apoyo requerido por las personas con discapacidad física para garantizar su adherencia a este tipo de prácticas.

CR3.1 La programación general de referencia se interpreta, discriminando:

- Los objetivos.
- Las actividades, juegos y deportes adaptados y específicos para personas con discapacidad física con y sin signos neurológicos patológicos y discapacidad orgánica.
- Las orientaciones metodológicas.
- Las medidas de seguridad.
- Las características, intereses, necesidades, grado y tipo de patología de las personas con discapacidad física.
- Las ayudas técnicas y materiales de apoyo para la movilidad, la comunicación y la manipulación de objetos y móviles.
- Los recursos humanos y materiales para implementar la autonomía personal.
- Los tipos de instalaciones y espacios abiertos, cerrados y entorno natural.

CR3.2 Las características de las personas con discapacidad física, sus distintas patologías, grado de movilidad, autonomía personal, ayudas técnicas que precisan para el desarrollo de la actividad y sistemas de comunicación que utilizan, las instalaciones y los espacios abiertos, cerrados y entorno natural, las condiciones del entorno, temperatura del agua, los recursos y los medios disponibles expresados en la programación de referencia se verifican, para constatar las desviaciones y diferencias significativas con la situación real.

CR3.3 Las medidas de prevención de riesgos y los medios de seguridad se concretan para maximizar la seguridad en la realización de la actividad, juego o deporte, siguiendo las directrices establecidas en la programación de referencia y en previsión de las contingencias detectadas, identificando aquellas que por su gravedad

requieren de otros medios y recursos (plurideficiencias, ostomías, amputaciones y malformaciones severas, entre otras).

CR3.4 Los protocolos de actuación y medidas de prevención de riesgos ante situaciones de emergencia se concretan, identificando aquellas que por su gravedad (crisis epilépticas, de ansiedad, espasmos incontrolados, hiperventilación, palpitaciones súbitas, problemas de vascularización) requieren de medios y recursos específicos, para garantizar criterios de inmediatez, seguridad y traslado, en su caso, a un centro asistencial.

CR3.5 Las actividades, juegos y deportes adaptados y específicos se concretan, teniendo en cuenta las patologías y grado de autonomía personal de las personas con discapacidad física y orgánica y las ayudas técnicas que utilizan y precisan para la movilidad y la comunicación, para garantizar el desarrollo de la actividad.

CR3.6 La selección de las actividades, juegos y deportes a realizar se determina, teniendo en cuenta la salud y la forma física, progresión de éxito personal, reconocimiento personal de las capacidades individuales y éxito social para optimizar la motivación e implicación de las personas con discapacidad física.

CR3.7 La metodología para el desarrollo de las actividades se selecciona conforme a la programación general, eligiendo estrategias de animación para promover la motivación de acuerdo con:

- Las características, necesidades y patologías concretas de cada persona con discapacidad física.
- Las ayudas técnicas para la movilidad y el equilibrio postural.
- La comunicación utilizada.

CR3.8 Las ayudas técnicas y los sistemas alternativos y aumentativos de comunicación se preparan para las actividades seleccionadas de acuerdo con las características, necesidades y patologías que presentan las personas con discapacidad física, las condiciones ambientales, y las características y habilidades del técnico como interlocutor, para facilitar su participación en la actividad.

CR3.9 Las ayudas técnicas e implementos deportivos (sillas de ruedas deportivas, handbike, motosquí, entre otros) se tienen en cuenta para la ejecución de las actividades, según las características de la persona.

RP4: Dinamizar actividades, juegos y deportes adaptados y específicos de acuerdo al diseño de la sesión, en función de las características de las personas con discapacidad física y bajo la supervisión de la persona responsable, para garantizar el desarrollo de las sesiones con seguridad.

CR4.1 La relación con las personas con discapacidad física se evidencia de forma empática, activa y estimuladora, promoviendo la interacción social tanto con el técnico como con otros participantes, para favorecer la desinhibición y la relación natural y respetuosa.

CR4.2 La comunicación con las personas con discapacidad física se realiza con respeto y asertividad, adaptándola a las posibilidades de percepción, comprensión e interpretación, y teniendo en cuenta aquellos que necesitan utilizar sistemas facilitadores de comunicación (tablero Bliss, PCS, tablero silábico, comunicadores portátiles, plantillas y ficheros con dibujos o fotos, entre otros), evitando actitudes paternalistas o sobreproteccionistas.

CR4.3 Las características, necesidades y expectativas de las personas con discapacidad física se valoran, comprobando que los implementos y ayudas técnicas para la movilidad y la comunicación y los materiales específicos previstos para el desarrollo de la actividad responden a la organización de la misma, los medios y espacios disponibles y los requerimientos específicos de la actividad o deporte (cinchas, anclajes, sillas convencionales, sillas deportivas, bastones entre otros).

CR4.4 Las ayudas técnicas e implementos deportivos (sillas de ruedas deportivas, handbike, motosquí, entre otros) se adaptan, ajustándolos individualmente al agarre y la postura corporal según las características de la persona.

CR4.5 Las estrategias metodológicas y motivacionales, así como las técnicas deportivas específicas para personas con discapacidad física se ejecutan en las sesiones a partir de la información inicial disponible y los objetivos propuestos, aplicando las adaptaciones previstas en la programación de referencia respecto a:

- La capacidad residual.
- Las instalaciones y espacios abiertos, cerrados y entorno natural en función de las dificultades de movilidad, aumento de la fatiga y sobreesfuerzo o la presencia de barreras físicas u obstáculos que puedan suponer un riesgo potencial.
- Los recursos humanos, medios y materiales deportivos disponibles, así como las ayudas técnicas que utiliza la persona con discapacidad física para mejorar su autonomía personal y otras de forma específica en función de la actividad: sillas adaptadas, cinchas de sujeción, arneses, entre otros.
- Los sistemas y materiales de comunicación en función de las posibilidades de la persona con discapacidad física: sistemas gráficos codificados pictográficos, ideográficos y arbitrarios codificados, comunicadores de voz digitalizada y sintética, tableros de comunicaciones, entre otros.
- Los tipos de agrupamiento según las características de los participantes, objetivos y clasificación funcional de la especialidad deportiva (rugby, tenis categoría quad, tenis silla de ruedas, entre otros).
- Las dificultades observadas en la realización de las tareas: desplazarse, coger y manipular objetos, orientarse, manejarse en algunos entornos, resistir un esfuerzo prolongado, entender informaciones.
- La adaptación de las reglas de juegos y deportes de acuerdo a las necesidades de los participantes, ayudas técnicas y sus posibilidades de movimiento.
- La seguridad en la actividad, por la utilización de sillas de ruedas, implementos para la movilidad (bastones, muletas con o sin bitutores, andadores, calzado ortopédico), y existencia de colectores de orina, prótesis, órtesis y ostomías.

CR4.6 La ubicación del técnico y de los elementos materiales, ayudas técnicas y mobiliario se establece de acuerdo a las necesidades de las personas con discapacidad física y las actividades a realizar, promoviendo la participación activa para lograr la motivación y preparación emocional.

CR4.7 Las actividades, los juegos y los deportes adaptados y específicos se dinamizan mediante explicaciones y demostraciones precisas y motivadoras de acuerdo a las posibilidades reales de movilidad, desplazamiento, manipulación y control del equilibrio postural de los participantes para favorecer en las personas con discapacidad física la asimilación y automatización en la ejecución.

CR4.8 Las situaciones de riesgo de choques, fricciones, presiones o golpes en las zonas del cuerpo afectadas para las personas con discapacidad física se identifican, aplicando los protocolos y medidas correctoras previstas en la programación general de referencia, para mantener la actividad dentro de los márgenes de seguridad.

RP5: Realizar acciones de organización y desarrollo de competiciones y eventos físico-deportivos y recreativos tal y como se determine por la dirección del evento, en colaboración con otros técnicos y acompañando, si procede, a personas con discapacidad física atendiendo a sus necesidades para garantizar su participación en condiciones de seguridad, siguiendo los procedimientos establecidos sobre el acompañamiento.

CR5.1 Los documentos, autorizaciones, seguros, licencias e inscripciones relativos a la competición se tramitan para asegurar la participación de las personas con discapacidad física seleccionadas, en las condiciones normativas regladas respecto a la seguridad, el tratamiento y confidencialidad de datos personales.

CR5.2 La presencia de las personas implicadas en el desarrollo del evento o competición (guías, técnicos, voluntarios, tutores, familiares, otros miembros de su red de apoyo, servicios auxiliares, entre otros) se controla, verificando la adecuación de sus competencias con las características y necesidades de las personas con discapacidad física y la utilización de las ayudas técnicas requeridas para la movilidad y la comunicación.

CR5.3 Las medidas de seguridad del evento o competición se aplican en previsión de las posibles contingencias, especialmente con las personas con discapacidad física que utilizan ayudas técnicas como sillas de ruedas, implementos y útiles para incrementar su grado de autonomía personal y la comunicación, garantizando la seguridad de las personas con discapacidad física que participan en la actividad.

CR5.4 Las normas que regirán el evento o competición se comunican a todos los interesados, asegurando su comprensión, y colaborando en su aplicación para asegurar una conducta coherente en todos los asistentes al evento.

CR5.5 Los procedimientos, técnicas e instrumentos para la valoración del evento o de la competición se seleccionan conforme a lo establecido en la programación general de referencia, registrando los resultados obtenidos para optimizar futuros eventos o competiciones.

RP6: Evaluar las actividades, los juegos y los deportes adaptados y específicos, así como a las personas con discapacidad física y bajo la supervisión de la persona responsable, aplicando las técnicas e instrumentos programados, proponiendo los cambios que mejoren la calidad de las actividades y la satisfacción de la persona con discapacidad física, para garantizar la mejora continua y la fidelización de los usuarios.

CR6.1 Las nuevas pautas de actuación con relación a los medios y las tareas se aportan como consecuencias extraídas de la evaluación del proceso de intervención con las personas con discapacidad.

CR6.2 Los logros, la mejora de la capacidad residual y las desviaciones durante el proceso de trabajo con las personas con discapacidad física se detectan para proponer correcciones y modificaciones en próximas intervenciones dejando constancia de ellas por escrito.

CR6.3 Los instrumentos de evaluación se aplican para recoger información fiable y constante en los soportes descritos en la programación de referencia, acerca de:

- La satisfacción de la persona.
- La pertinencia de las actividades.
- La idoneidad de las ayudas técnicas para la movilidad y la comunicación.
- La adecuación de los sistemas de comunicación aumentativos y alternativos utilizados.
- La validez de las estrategias de motivación.
- Los resultados obtenidos.
- La mejora de la capacidad residual.

CR6.4 La información obtenida se registra, permitiendo la valoración objetiva tanto del proceso como de los resultados de la intervención, realizando los ajustes de las actividades y de las estrategias de intervención.

CR6.5 Los datos personales obtenidos, correspondientes a las características y progresos de las personas con discapacidad se manejan vinculados a códigos, anonimizándolos, conforme a la normativa aplicable sobre tratamiento y confidencialidad de datos personales para preservar la intimidad de la persona con discapacidad física.

CR6.6 La participación de las personas con discapacidad física en la evaluación de las actividades se asegura, utilizando los instrumentos de evaluación específicos o adaptados, creándose y adecuándose estos a las necesidades y capacidades de los usuarios con discapacidad física y otras posibles discapacidades asociadas.

Contexto profesional:

Medios de producción:

Equipo informático. Documentación de registro (fichas de seguimiento de actividades). Material de transmisión de información sobre actividades. Material deportivo específico y adaptado. Instalaciones deportivas y de recreo convencionales (polideportivos, piscinas y gimnasios) y no convencionales (ludotecas, unidades residenciales, espacios abiertos y entorno natural). Botiquín. Ayudas técnicas y material específico: cinchas, arneses,

medios de transporte con y sin adaptaciones. Sistemas facilitadores de comunicación: tablero Bliss, PCS: servicios de comunicación personal, tablero silábico, comunicadores portátiles; plantillas, ficheros con dibujos o fotos, personal colaborador y voluntario.

Productos y resultados:

Perfil deportivo y de autonomía personal de las personas con discapacidad física determinado. Gestión de espacios, medios y materiales para la práctica deportiva y recreativa de las personas con discapacidad física. Concreción de actividades, juegos y deportes adaptados y específicos para personas con discapacidad física. Dirección y dinamización de actividades, juegos, deportes adaptados y específicos para personas con discapacidad física. Colaboración en la organización y desarrollo de competiciones recreativas y eventos físico-deportivos y recreativos para personas con discapacidad física. Evaluación de juegos y deportes para personas con discapacidad física.

Información utilizada o generada:

Documentación técnica de equipos y materiales. Documentación gráfica en diferentes soportes. Informes y datos de las personas con discapacidad física. Proyecto y programación de la actividad. Memorias. Ficheros de eventos, competiciones, actividades, juegos, y deportes adaptados y específicos. Normativa de seguridad en instalaciones y tratamiento y confidencialidad de datos personales. Protocolos y guía para la acción preventiva. Reglamentos deportivos. Bibliografía específica de consulta. Guías de recursos recreativos. Autorizaciones y permisos del tutor legal. Seguros, licencias e inscripciones en competiciones. Proyectos y memorias de actividades. Recursos informativos y formativos disponibles en la red. Bases de datos y páginas web específicas de discapacidad. Manuales de buenas prácticas. Normativa aplicable en materia de Igualdad de Oportunidades. Normativa sobre el uso de espacios naturales. Normativa aplicable sobre protección de datos personales. Protocolo sobre ejecución de competiciones deportivas. Disposiciones mínimas de seguridad y salud en lugares de trabajo relativa a ergonomía y señalización, entre otros.

UNIDAD DE COMPETENCIA 3: DINAMIZAR ACTIVIDADES, DEPORTES, COMPETICIONES Y EVENTOS FÍSICO-DEPORTIVOS Y RECREATIVOS PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD VISUAL

Nivel: 3

Código: UC1662_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP1: Determinar el perfil deportivo y de autonomía personal de las personas con discapacidad visual a partir de los datos e información obtenida y bajo la supervisión de la persona responsable, para adaptar los recursos de intervención y concretar las actividades, adaptándolas a sus necesidades, expectativas, tipología y medios disponibles.

CR1.1 La información acerca del perfil de los usuarios con discapacidad visual se obtiene a partir del contacto inicial con el mismo y/o con el familiar/tutor, de los informes recibidos de otros técnicos, de la programación general y de otras fuentes complementarias, para identificar:

- El grado de disfuncionalidad visual.
- La baja visión por falta de agudeza visual o por disminución del campo visual: afectación de la córnea, la úvea, el cristalino, la retina, nervio óptico, la presión intraocular, la movilidad ocular, de refracción ocular.

- El nivel de ajuste a la discapacidad visual (grado de aceptación y adaptación psicológica a las implicaciones propias de la discapacidad).
- La condición de salud: estado de los sentidos auditivo, háptico-táctil y cinestésico, problemas auditivos sobrevenidos, discapacidades asociadas, entre otros.
- Las contraindicaciones médicas, alergias e intolerancias alimenticias.
- El tratamiento farmacológico que se recibe e influya en la actividad.
- El código de lecto-escritura (braille o tinta).
- Las ayudas ópticas que se utilizan en cada tipo de resto visual.
- Las adaptaciones tiflotecnológicas para el acceso a la informática y su comunicación.
- El grado de autonomía personal y utilización de bastón o perro guía.
- Cualquier otro apoyo que utilice o necesite para el desarrollo de las actividades.
- Los intereses, expectativas, actitudes, motivación y autoconfianza.
- Nivel de desarrollo de las habilidades sociales, así como de comportamientos y relaciones con su entorno social, ya sea conocido o desconocido.

CR1.2 La valoración del perfil deportivo del usuario con discapacidad visual se determina mediante las técnicas previstas en la programación general tanto para adaptar las actividades como para llevar a cabo intervenciones específicas sobre este colectivo, identificando de forma expresa:

- Las capacidades perceptivo-motrices.
- El nivel de desarrollo motor: control postural, conocimiento y percepción de su propio cuerpo, conocimiento, estructuración y dominio espacial, orientación y movilidad, manejo de móviles.
- El sentido auditivo: capacidad de localizar, decodificar, identificar y seguir el estímulo sonoro.
- La discriminación háptica o táctil.
- La comprensión sensomotriz (habilidades de exploración y reconocimiento de objetos).
- La comprensión verbal (localización, reconocimiento y comprensión de sonidos, palabras o instrucciones).
- Las capacidades visuales ópticas, óptico-perceptivas y perceptivo-visuales presentes: control fisiológico de los músculos oculares internos y externos, discriminación y percepción de luz, reconocimiento e identificación de caras y

usuarios, memoria visual, percepción espacial, coordinación viso-motriz, distinción de figura y fondo.

- La adquisición de habilidades y destrezas.
- El nivel de condición física y biológica.
- Las experiencias previas en juegos y deportes.
- La existencia de discapacidades añadidas.

CR1.3 La experiencia físico-deportiva previa y la evolución del nivel deportivo de los usuarios con discapacidad visual se determinan de forma personalizada al inicio y durante el desarrollo del programa de actividades mediante las técnicas de observación, los informes y las pruebas de evaluación inicial para adecuar las actividades teniendo en cuenta los intereses y las expectativas deportivas de cada usuario, ajustándolas a los patrones y modelos de ejecución de las técnicas deportivas.

CR1.4 La motivación, capacidades individuales y los intereses del usuario con discapacidad visual se identifican a partir de la observación de conductas y actitudes, así como de entrevistas personales.

CR1.5 Las limitaciones y dificultades que afectan o limitan la autonomía personal de los usuarios con discapacidad visual se detectan e identifican para adecuar las actividades previstas, valorando de forma expresa las relacionadas con:

- Los desplazamientos, movilidad y la orientación.
- El reconocimiento y manipulación de objetos.
- Las condiciones ambientales (excesivo ruido, luz inadecuada), dependiendo de la patología que el usuario padezca.
- La resistencia ante un esfuerzo prolongado.
- Los tiempos y ritmos personales.
- La interpretación de las informaciones.
- Estereotipias y blindismos.
- Problemas de equilibrio, coordinación, control tónico y de la respiración, obesidad, entre otros.
- Los apoyos necesarios para realizar las actividades.

CR1.6 La información recabada sobre los participantes con discapacidad visual se manejan con plenas garantías de confidencialidad, respetando la normativa aplicable en materia de protección de datos.

RP2: Gestionar la disponibilidad y operatividad de los espacios, medios y materiales, de acuerdo a criterios de accesibilidad, eficacia y autonomía y para garantizar una práctica deportiva y recreativa segura de los usuarios con discapacidad visual.

CR2.1 Las gestiones para el uso de las instalaciones, espacios abiertos, cerrados y entorno natural se realizan para asegurar su disponibilidad, garantizando la accesibilidad y seguridad de los usuarios con discapacidad visual, informándoles posteriormente de las características de dichas instalaciones y espacios, así como de la forma de acceder a ellos.

CR2.2 La accesibilidad se verifica, proponiendo alternativas para optimizar las posibilidades de autonomía personal de los usuarios con discapacidad visual en relación con las plazas de aparcamiento reservadas, accesos a vestuarios, ascensores, guías videntes para los desplazamientos en las instalaciones, las indicaciones en braille, señalizaciones táctiles de escaleras, temperatura e iluminación previstas y la ausencia de elementos peligrosos: vados, irregularidades en bordillos y escaleras, mobiliario y objetos que cambian de ubicación, prominencias y ahondamientos en el suelo.

CR2.3 Los medios de transporte se comprueban, verificando que están disponibles siguiendo criterios de seguridad, operatividad, autonomía y comodidad del usuario con discapacidad visual.

CR2.4 Las ayudas para la movilidad, como el bastón y el perro guía, y la técnica guía de acompañamiento utilizadas por el usuario con discapacidad visual se comprueban antes o durante el transcurso de la práctica para asegurar su máxima autonomía y seguridad.

CR2.5 Los materiales seleccionados se adaptan de acuerdo con las características visuales y motrices de los usuarios con discapacidad visual para facilitar su control y dominio técnico, incrementando su percepción visual para los usuarios de baja visión (peso, tamaño, forma, temperatura, dureza, textura y color) e incluyendo señales acústicas para los usuarios con ceguera total, evitando aquellos que puedan representar una potencial peligrosidad e inseguridad.

CR2.6 El material que debe trasladarse al lugar de la actividad, así como el posible botiquín y los fármacos pautados por el facultativo se preparan, garantizando su operatividad y asegurándolo en el medio de transporte elegido, para evitar su deterioro.

CR2.7 Las transcripciones al braille y las transcripciones en audio se preparan a través de instituciones específicas encargadas de esta labor para la correcta comunicación por escrito con los usuarios con discapacidad visual que lo requieran.

CR2.8 La utilización de servicios de intérpretes y ayudas complementarias, así como la disponibilidad de recursos sociales y comunitarios, se prevén y gestionan de acuerdo con las necesidades planteadas, para garantizar el desarrollo de la actividad sobre todo con usuarios con discapacidades asociadas o que requieran de atenciones especiales no vinculadas con la visión.

CR2.9 El modo de difusión de la actividad, juego y/o competición se gestiona garantizando la idoneidad, la accesibilidad y la adecuación de los medios, recursos y formatos comunicativos empleados, a fin de asegurar la buena recepción y

comprensión por parte de los usuarios con discapacidad visual, teniendo en cuenta las siguientes casuísticas:

- Los soportes físicos o electrónicos son susceptibles de ser adaptados a la diversidad de la discapacidad visual y discapacidades asociadas de los receptores.
- Los textos insertos en la comunicación se desarrollan en un tipo de letra, tamaño, contraste, espaciado y color adecuados para facilitar la lectura y comprensión de los mismos.
- Las imágenes insertadas o incluidas en las comunicaciones electrónicas contienen descripciones adecuadas y adaptadas a las necesidades del receptor.
- La difusión a través de redes sociales tiene lugar mediante comunidades virtuales o aplicaciones de marcado carácter accesible.
- En la producción de vídeos de difusión se realizan las gestiones oportunas para garantizar la existencia de una audiodescripción que complemente la transmisión del mensaje.
- Las familias constituyen una importante vía de difusión

RP3: Diseñar las sesiones de trabajo a partir de la programación general de referencia y bajo la supervisión de la persona responsable, concretando las actividades, los juegos y los deportes con y sin adaptaciones, en función de las características, intereses, necesidades y nivel de apoyo requerido por las personas con discapacidad visual para garantizar su adherencia a este tipo de prácticas.

CR3.1 La programación de referencia se interpreta, discriminando:

- Los objetivos.
- Las actividades, juegos y deportes específicos y adaptados para usuarios con discapacidad visual.
- Las orientaciones metodológicas.
- Las medidas de seguridad.
- El tipo de comunicación verbal conveniente para asegurar la percepción y comprensión de la información.
- Las oportunidades reales de estimulación táctil, auditiva y visual.
- Los recursos materiales adaptados (balones sonoros, tándems, gafas graduadas, opacas u oscuras para reducir el deslumbramiento y el vagar ocular relacionado, aparatos de aumento y lupas, bastones, entre otros).
- Los recursos sociales y comunitarios disponibles.

CR3.2 Los protocolos, las medidas de prevención de riesgos y los medios de seguridad se concretan para maximizar la seguridad en la realización de la actividad, juego o deporte, conforme a las directrices establecidas en el proyecto de referencia y a las contingencias detectadas, identificando aquellas que por su gravedad requieren de otros medios y recursos.

CR3.3 Las características de los usuarios con discapacidad visual y usuarios con discapacidades asociadas, las instalaciones y los espacios abiertos, cerrados y entorno natural, los recursos y los medios disponibles expresados en la programación de referencia se contrastan in situ para determinar las desviaciones y diferencias significativas con la situación real y plantear los cambios o mejoras que sean necesarios, dentro de lo posible.

CR3.4 Los materiales a utilizar se detallan, considerando la naturaleza de las actividades a proponer.

CR3.5 Las actividades, juegos y deportes adaptados y específicos se concretan en el diseño de la sesión, considerando los objetivos de la misma.

CR3.6 Las sesiones a desarrollar con los participantes con discapacidad visual se concretan previamente detallando:

- La ubicación del técnico y la ayuda mano sobre mano.
- Las ayudas técnicas para la orientación y la movilidad.
- Las técnicas de orientación y movilidad sin auxiliares de movilidad: utilización de puntos de referencia y de información, técnicas de protección personal alta y baja, técnica de seguimiento al tacto, localización de objetos caídos, orientación y familiarización en interiores.
- Las técnicas de orientación y movilidad con auxiliares de movilidad: técnica de guía vidente, de movilidad con auxiliares prebastón, de movilidad con bastón, perros guía, entre otros.
- Los tipos de instalaciones y espacios abiertos, cerrados y entorno natural.

CR3.7 El estilo de intervención se concreta, teniendo en cuenta los objetivos propuestos y, las características y necesidades de los usuarios con discapacidad visual (orientación, equilibración, manipulación con los dedos y manos, identificación y sujeción de objetos, comprensión del lenguaje).

CR3.8 La metodología para el desarrollo de las actividades se selecciona conforme a la programación general y de acuerdo con las características y necesidades de los usuarios con discapacidad visual, eligiendo estrategias didácticas y de animación para promover la motivación, favorecer el desarrollo de la autonomía personal y solucionar las posibles contingencias.

RP4: Dinamizar actividades, juegos y deportes adaptados y específicos de acuerdo al diseño de la sesión, en función de las características de las personas con discapacidad visual y bajo la supervisión de la persona responsable, para garantizar el desarrollo de las sesiones con seguridad.

CR4.1 Los usuarios con discapacidad visual se reciben al comienzo de la sesión y se despiden al término de ésta de forma empática, activa y estimuladora, promoviendo

la interacción social tanto con el técnico como con otros participantes, para favorecer la desinhibición y la relación natural y respetuosa.

CR4.2 La comunicación con los usuarios con discapacidad visual se realiza con respeto y asertividad, adaptándola a las posibilidades de percepción, interpretación y asimilación evitando actitudes sobreprotectoras.

CR4.3 Las técnicas y pautas de comunicación recomendadas se presentan a las personas implicadas al comienzo para asegurar la interrelación de las personas con discapacidad visual con el resto de participantes y con el equipo de animación.

CR4.4 Los implementos y el material utilizado para el desarrollo de la actividad primero se verifican, ajustándose posteriormente al sentido auditivo y discriminación táctil, grado de movilidad, orientación, reconocimiento y manejo de objetos de los usuarios.

CR4.5 La ubicación de los elementos materiales, ayudas técnicas y mobiliario se determina de acuerdo con las necesidades de los usuarios con discapacidad visual y las actividades a realizar, promoviendo la participación activa para lograr la motivación e implicación en las actividades.

CR4.6 Las estrategias metodológicas y motivacionales, así como las técnicas deportivas específicas para usuarios con discapacidad visual se desarrollan con las adaptaciones previstas respecto a:

- Los tiempos disponibles, que permitan comprender en secuencias muy fragmentadas la propuesta motriz antes de ejecutarla.
- Las instalaciones y espacios abiertos, cerrados y entorno natural a utilizar, que permitan que la luz y el contraste puedan emplearse para destacar los rasgos esenciales de los objetos y las formas los participantes que mantienen resto visual.
- Los recursos humanos, medios y materiales disponibles (guía vidente, bastones, medios para la autoprotección).
- La edad y el desarrollo psicomotriz de los participantes.
- El número de personas y el tipo de agrupamiento, preferentemente en parejas o tríos que permita la utilización de planos o esquemas táctiles de refuerzo, y el aprendizaje por imitación.
- El reforzamiento verbal del lenguaje gestual.
- Los tipos de sistemas y materiales de comunicación eficaces, perceptibles y comprensibles, evitando la utilización de palabras y términos sin sentido referencial, en ausencia del canal visual.
- Las condiciones ambientales que hay que evitar por ser inadecuadas: exceso de ruido, luz y temperaturas inadecuadas, masificación, elementos materiales y mobiliario mal ubicado, entre otros.

- La seguridad de la actividad, teniendo en cuenta que la falta o menor grado de visión puede provocar falta de dominio espacial al realizar la actividad.

CR4.7 Las explicaciones verbales con refuerzos táctiles y cinestésicos se utilizan para dinamizar las actividades, los juegos y deportes adaptados y específicos para usuarios con discapacidad visual, utilizando:

- Puntos fiables de referencia.
- Puntos estables de información.
- Técnicas de protección personal alta y baja para evitar golpes.
- Técnicas de seguimiento utilizando el tacto.
- Claves provenientes de otros sentidos: auditivo, olfativo, táctil, cinestésico y visual si queda algún resto.
- Localización de objetos caídos y esparcidos por el espacio inmediato.
- Las condiciones lumínicas previstas para evitar obstáculos, discriminar las características de los objetos y materiales e identificar los puntos de referencia y cambios e nivel.

CR4.8 La familiarización en los desplazamientos por la instalación y el espacio donde se desarrolla la actividad por parte de los usuarios con discapacidad visual se desarrolla aplicando técnicas de reconocimiento del espacio, ayudando a mejorar su seguridad y autonomía en el entorno de práctica.

RP5: Realizar acciones de organización y desarrollo de competiciones y eventos físico-deportivos y recreativos tal y como se determine por la dirección del evento, en colaboración con otros técnicos y acompañando, si procede, a personas con discapacidad visual atendiendo a sus necesidades para garantizar su participación en condiciones de seguridad, siguiendo los procedimientos establecidos sobre el acompañamiento.

CR5.1 La disponibilidad e idoneidad de la dotación y accesibilidad de los espacios y del material necesario se comprueba, verificando que son útiles, adecuándose a las características y necesidades de los usuarios para garantizar su seguridad, autonomía y accesibilidad.

CR5.2 Los medios, itinerarios y rutas para el transporte de los usuarios con discapacidad visual, así como el opcional alojamiento, se comprueban en función de su adecuación a las características y necesidades de los mismos (medios de transporte con fijación a los asientos homologados, información con expresiones verbales descriptivas que generen seguridad, accesos accesibles, barandilla en los escalones).

CR5.3 Los documentos, autorizaciones, seguros, licencias e inscripciones relativos a la competición recreativa se tramitan para asegurar la participación de los usuarios seleccionados, en condiciones normativas regladas respecto a la seguridad y el tratamiento y confidencialidad de datos personales.

CR5.4 La presencia de personas implicadas en el desarrollo del evento o competición recreativa (guías, técnicos, voluntarios, servicios auxiliares, entre otros) se revisa, verificando la adecuación de sus competencias con las características y necesidades de los usuarios con discapacidad visual.

CR5.5 Las medidas de seguridad del evento o competición recreativa se aplican en previsión de las posibles contingencias (caídas, golpes, desorientación, estados de ansiedad, miedo, pánico), garantizando la seguridad de las personas con discapacidad visual que participan en la actividad.

CR5.6 Las normas que regirán el evento o competición recreativa se comunican a los implicados, asegurando su comprensión y colaborando en su aplicación para asegurar una conducta coherente por parte de todos los presentes en la actividad.

CR5.7 Los usuarios con ceguera total son acompañados con la técnica guía para su comodidad y seguridad en los desplazamientos que no puedan realizar solos.

RP6: Evaluar las actividades, los juegos, los deportes adaptados y específicos, los eventos recreativos y/o deportivos, así como a los usuarios con discapacidad visual y bajo la supervisión de la persona responsable, aplicando las técnicas e instrumentos programados, y proponiendo los cambios que mejoren la calidad y satisfacción de los mismos, teniendo en cuenta las medidas de prevención de riesgos, para garantizar la mejora continua y la fidelización de los usuarios.

CR6.1 Las técnicas e instrumentos de evaluación previstos se utilizan de acuerdo a la programación general de referencia, siguiendo los criterios de viabilidad de aplicación y funcionalidad, y escogiendo una muestra significativa y suficiente de los usuarios participantes en la actividad para garantizar la fiabilidad de los resultados obtenidos.

CR6.2 La participación de las personas con discapacidad visual en la evaluación de las actividades se asegura, utilizando los instrumentos de evaluación específicos o adaptados, ya sean en formato físico o electrónico, creándose y adecuándose estos a las necesidades y capacidades de los usuarios con discapacidad visual (y otras posibles discapacidades asociadas).

CR6.3 Los instrumentos de evaluación se aplican para recoger información fiable y constante, en los soportes descritos en la programación de referencia, acerca de:

- La satisfacción del usuario.
- La accesibilidad e idoneidad de las instalaciones donde se ha realizado la intervención, así como los medios de transporte o alojamiento empleados durante el transcurso de la actividad o competición.
- La pertinencia de las actividades.
- La idoneidad de las ayudas técnicas para la movilidad y la orientación.
- La validez de las estrategias de motivación.

– La validez de las adaptaciones.

– Los resultados obtenidos.

CR6.4 El proceso y los resultados de la intervención se ajustan en nuevas intervenciones como consecuencia de la información obtenida de la valoración de los mismos, evidenciándose un ciclo de mejora continua.

CR6.5 Los datos personales obtenidos, correspondientes a las características y progresos de las personas con discapacidad se manejan vinculados a códigos, anonimizándolos, conforme a la normativa aplicable sobre tratamiento y confidencialidad de datos personales para preservar la intimidad de la persona con discapacidad visual.

CR6.6 La evaluación del proceso y de los resultados se identifican, proponiendo pautas en relación a medios y tareas para su corrección en planificaciones posteriores.

CR6.7 La información recabada de la evaluación, así como las propuestas de mejora se analizan de cara a su consideración en la planificación y ejecución de intervenciones futuras.

CR6.8 Los procedimientos de evaluación utilizados, así como las técnicas e instrumentos para la valoración de un evento o competición recreativa se aplican tal y como se contempla en la programación, registrando los resultados obtenidos para optimizar futuros eventos.

RP7: Dinamizar actividades de animación físico-deportivas y recreativas para personas con sordoceguera, previamente diseñadas desde el punto de vista de la discapacidad visual, atendiendo a la programación general de referencia y bajo la supervisión de la persona responsable, para dotarlas de participación en este tipo de prácticas.

CR7.1 El perfil deportivo y de autonomía personal de las personas participantes con sordoceguera se determina para poder realizar una mejor adaptación de los recursos, medios y actividades, prestando especial atención a:

– El grado de deficiencia visual (baja visión, en sus diferentes grados, por falta de agudeza o disminución de campo visual/ceguera) y el grado de deficiencia auditiva (hipoacusia en sus diferentes grados/cofosis bilateral).

– La funcionalidad comunicativa y el grado de normalización comunicativa y lingüística de la persona con sordoceguera y la necesidad de utilizar distintas adaptaciones y/o sistemas de comunicación alternativos al lenguaje oral.

– La existencia de discapacidades añadidas.

– El nivel de ajuste a la discapacidad.

– Las necesidades y capacidades de la persona.

– Su nivel y posibilidades de acceso a la información y forma de acceso en función de sus características: auditivo, visual o táctil y los diferentes recursos para ello.

– Los apoyos requeridos y con los que se cuenta.

CR7.2 Las necesidades de apoyo profesional (como mediación comunicativa), así como otras ayudas auditivas o tiflotécnicas se gestionan, previamente identificadas, para garantizar su disponibilidad a lo largo de la sesión, asegurando así la integración de la persona con sordoceguera, tanto desde el punto de vista comunicativo como de conocimiento y participación de la información necesaria para el desarrollo de la actividad.

CR7.3 El diseño y desarrollo de la actividad se ajusta, reclamando la intervención de profesionales especializados para favorecer la relación interpersonal de la persona sordociega con el grupo, controlando aspectos físico-ambientales y teniendo en cuenta las necesidades, técnicas y pautas de comunicación identificadas como necesarias, compartiéndolas además con todos los participantes en la actividad.

CR7.4 Las condiciones ambientales (distribución espacial, características y nivel de la iluminación, ambiente y condiciones sonoras) se controlan de cara a facilitar la participación y comunicación con la persona con sordoceguera.

CR7.5 La actividad físico-deportiva y recreativa se evalúa de forma fiable y constatable en base a los siguientes criterios:

- Grado de participación de las personas sordociegas.
- Disponibilidad de los recursos de apoyo durante la actividad.
- Progresos de los participantes.
- Accesibilidad e idoneidad de las instalaciones.
- Adaptación y adecuación de la actividad a los ritmos y necesidades de las personas con sordoceguera.

Contexto profesional:

Medios de producción:

Equipo informático. Documentación de registro (fichas de seguimiento de actividades). Material de transmisión de información sobre actividades. Material deportivo específico y adaptado. Instalaciones deportivas y de recreo convencionales (polideportivos, piscinas y gimnasios) y no convencionales (ludotecas, unidades residenciales, espacios abiertos y entorno natural). Botiquín. Ayudas técnicas y material específico: guía vidente, sistemas facilitadores de comunicación, intérpretes. Señalizaciones táctiles, sonoras.

Productos y resultados:

Perfil deportivo y de autonomía personal determinado, de los usuarios con discapacidad visual. Gestión de espacios, medios y materiales para la práctica deportiva y recreativa de los usuarios con discapacidad visual. Concreción de actividades, juegos y deportes adaptados y específicos para usuarios con discapacidad visual. Dirección y dinamización de actividades, juegos, deportes adaptados y específicos para usuarios con discapacidad visual y con sordoceguera. Colaboración en la organización y desarrollo de competiciones recreativas y eventos físico-deportivos y recreativos para usuarios con discapacidad visual y sordoceguera. Evaluación de juegos y deportes para usuarios con discapacidad visual y sordoceguera. Informes de evaluación y propuestas de mejora generados de la aplicación

de los instrumentos de evaluación. Planes de comunicación adaptados para personas con discapacidad visual y sordoceguera.

Información utilizada o generada:

Documentación técnica de equipos y materiales. Documentación gráfica en diferentes soportes. Informes y datos de los usuarios con discapacidad visual. Proyecto y programación de la actividad. Ficheros de eventos, competiciones, actividades, juegos, y deportes adaptados y específicos. Normativa de planificación de la actividad preventiva. Planes de comunicación y difusión. Reglamentos deportivos. Protocolo de ejecución de competiciones deportivas. Bibliografía específica de consulta. Guías de recursos recreativos. Autorizaciones y permisos del tutor legal. Seguros, licencias e inscripciones en competición recreativa. Proyectos y memorias de actividades. Recursos informativos disponibles en la red. Bases de datos y páginas web específicas de discapacidad. Manuales de buenas prácticas. Normativa aplicable en materia de Igualdad de Oportunidades. Normativa sobre el uso de espacios naturales. Normativa aplicable sobre protección de datos personales. Protocolo sobre ejecución de competiciones deportivas. Disposiciones mínimas de seguridad y salud en lugares de trabajo relativa a ergonomía y señalización, entre otros.

UNIDAD DE COMPETENCIA 4: DINAMIZAR ACTIVIDADES, DEPORTES, COMPETICIONES Y EVENTOS FÍSICO-DEPORTIVOS Y RECREATIVOS PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD AUDITIVA

Nivel: 3

Código: UC2577_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP1: Determinar el perfil deportivo y de autonomía personal de las personas con discapacidad auditiva implicadas en la práctica de actividad físico-deportiva y recreativa a partir de los datos e información obtenida y bajo la supervisión de la persona responsable, para adaptar los recursos de intervención y concretar las actividades, adaptándolas a sus necesidades, expectativas, tipología y medios disponibles.

CR1.1 La información acerca del perfil de las personas con discapacidad auditiva, se obtiene a partir del contacto inicial con el usuario y/o con el familiar/tutor, de los informes recibidos de otros técnicos, la programación general y de otras fuentes complementarias, para identificar:

- El grado de discapacidad auditiva: leve, moderada, severa o profunda; los factores de la sordera: hereditaria/ no hereditaria, congénita/ adquirida y el tipo de pérdida auditiva: pérdida auditiva conductiva, pérdida auditiva neurosensorial o pérdida auditiva mixta.
- La edad de aparición de la sordera (prelocutiva o postlocutiva).
- La participación, interacción y roles sociales: nivel de participación social, estatus de rol y su nivel de interacción social.
- El tipo de prótesis, si la llevará: audífonos e implantes auditivos.

- El estado de salud: hábitos, trastornos derivados de la salud, contraindicaciones, alergias medicamentosas y alimenticias, otras alteraciones sensoriales, trastornos derivados de la salud mental, conductas desafiantes y problemas auditivos sobrevenidos, discapacidades asociadas, entre otros.
- Las contraindicaciones médicas, alergias e intolerancias alimenticias.
- Los sistemas de comunicación: lengua oral y lengua de signos, así como los sistemas de apoyo a la comunicación oral: bimodal y palabra complementada.
- Los productos de apoyo para la accesibilidad auditiva y para el acceso a la información y a la comunicación oral: subtítulo para el acceso a videos formativos, f.m., bucle magnético y cualquier otro avance tecnológico que facilite la comunicación.
- Las dificultades que limitan su autonomía personal, así como sus intereses, expectativas, actitudes, motivación y autoconfianza en relación con la práctica de actividades físico-deportivas y recreativas.

CR1.2 La valoración de la competencia motriz y del perfil deportivo de la persona con discapacidad auditiva implicada en la actividad se obtiene mediante las técnicas previstas en la programación general, identificando de forma específica:

- Las capacidades perceptivo-motrices: imagen, esquema corporal, conciencia corporal y posibles alteraciones sensoriales y de coordinación, así como las experiencias previas en juegos y deportes.
- El nivel de desarrollo motor: control postural, conocimiento y percepción de su propio cuerpo, conocimiento, estructuración y organización espacial, orientación y movilidad.
- El sentido y comprensión visual: capacidad de localizar, discriminar, identificar y seguir el estímulo visual.
- El sentido del resto auditivo: capacidad de localizar, discriminar, identificar y seguir el estímulo sonoro.
- El grado de lectura labial y de sus capacidades audio motrices: memoria auditiva, percepción temporal.
- La adquisición de habilidades básicas (desplazamientos, saltos, giros, lanzamientos y recepciones) y el desarrollo de las habilidades perceptivo-motrices: percepción espacial, coordinación dinámica general, equilibrio, distinción de distancia y espacio.
- El nivel de condición física y biológica: aptitud física, muscular.
- Los apoyos (intermitente, limitado, extenso y generalizado) y los productos de apoyo para mejorar su autonomía personal, para la comunicación y las que utilizará en función de la actividad.

CR1.3 La evolución del nivel deportivo y la experiencia físico-deportiva previa de los usuarios con discapacidad auditiva se determinan de forma individual, al inicio y durante el desarrollo del programa de actividades mediante las técnicas de observación, los informes y las pruebas de evaluación previstas en la programación general.

CR1.4 La motivación y los intereses de la persona con discapacidad auditiva se determinan, decidiendo las estrategias metodológicas a utilizar de acuerdo con los objetivos previstos y la programación general de referencia.

CR1.5 El tipo de comunicación se determina, analizando las necesidades y características de la persona con discapacidad auditiva, facilitando la previsión de productos de apoyo y recursos personales, siguiendo criterios de adecuación y normalización, para conseguir la comprensión.

CR1.6 La información recabada sobre los participantes con discapacidad auditiva se manejan con plenas garantías de confidencialidad, respetando la normativa aplicable en materia de protección de datos.

RP2: Gestionar la disponibilidad y operatividad de los espacios, medios y materiales, de acuerdo a criterios de accesibilidad, eficacia y autonomía y para garantizar una práctica deportiva y recreativa segura de los usuarios con discapacidad auditiva.

CR2.1 Las instalaciones y espacios se gestionan, verificando su disponibilidad, asegurando la accesibilidad auditiva (productos de apoyo para la accesibilidad auditiva y el acceso a la información y a la comunicación, utilización de iconos visuales, mensajes visuales, u otros), para favorecer y garantizar las posibilidades de utilización y movilidad de las personas con discapacidad auditiva.

CR2.2 Los materiales seleccionados se adaptan de acuerdo a las circunstancias auditivas y comunicativas, apoyando la percepción auditiva y el acceso a la información con los productos de apoyo y con recursos visuales para quienes carezcan de una audición funcional.

CR2.3 El material que debe trasladarse al lugar de la actividad se prepara, garantizando su operatividad para la actividad en condiciones de seguridad y asegurándolo en el medio de transporte elegido, para evitar su deterioro.

CR2.4 Los medios de transporte, cuando se requieran, se comprueban, asegurando que están disponibles y accesibles para garantizar los desplazamientos, siguiendo criterios de seguridad, autonomía, inclusión social, operatividad y comodidad del usuario con discapacidad auditiva.

CR2.5 Los sistemas aumentativos de apoyo a la comunicación oral y los soportes técnicos que se utilizan se comprueban, adecuándose a las características y necesidades de las personas con discapacidad auditiva, para verificar que su uso permita una comunicación funcional y permanente con participantes y técnicos.

CR2.6 La gestión con entidades orientadas a dar apoyo en la interpretación a la lengua de signos, así como la gestión de servicios comunitarios en relación a esto, se lleva a cabo cuando sea conveniente garantizar la comunicación con personas con discapacidad auditiva implicadas en actividades de animación físico-deportivas y recreativas, ajustándose a las condiciones presupuestarias de la institución que oferta el servicio.

CR2.7 La utilización prevista de servicios de ayuda complementaria se gestionan de acuerdo con las necesidades identificadas, garantizando el desarrollo de la actividad sobre todo con usuarios con discapacidades asociadas o que requiera de atenciones especiales no vinculadas con la audición.

RP3: Diseñar las sesiones de trabajo a partir de la programación general de referencia y bajo la supervisión de la persona responsable, concretando las actividades, los juegos y los deportes con y sin adaptaciones, en función de las características, intereses, necesidades y nivel de apoyo requerido por las personas con discapacidad auditiva para garantizar su adherencia a este tipo de prácticas.

CR3.1 La programación general de referencia se interpreta, discriminando:

- Las características, intereses, necesidades, grado y tipo de patología de los usuarios con discapacidad auditiva.
- Los objetivos.
- Las actividades, juegos y deportes con y sin adaptaciones para las personas con discapacidad auditiva.
- Las orientaciones metodológicas.
- Las medidas de seguridad.
- Los recursos humanos disponibles y convenientes (mediador de comunicación, ILS: intérprete de lengua de signos) y productos y tecnologías de apoyo a la comunicación oral (F.M., bucle, uso de pizarras para avisos, subtitulación...) y materiales adaptados (audiovisuales subtitulados).
- Los productos de apoyo para mejorar la autonomía personal de los participantes.
- Los tipos de instalaciones y espacios abiertos, cerrados y entorno natural disponible.

CR3.2 Las actividades, juegos y deportes se determinan, teniendo en cuenta diversos ejes de actuación (la salud y la forma física, progresión de éxito personal, éxito social y la recompensa e integración) para optimizar la motivación e implicación de las personas con discapacidad auditiva.

CR3.3 Las medidas de prevención de riesgos y los medios de seguridad se identifican para maximizar la seguridad en la realización de la actividad, juego o deporte, siguiendo las directrices establecidas en la programación general de referencia y en previsión de las posibles contingencias, identificando aquellas que, por su gravedad, requieran de otros medios y recursos.

CR3.4 Las instalaciones y los espacios abiertos, cerrados y entorno natural, los recursos y los medios disponibles expresados en la programación de referencia se verifican, constatando las desviaciones y diferencias significativas con la situación real.

CR3.5 Las actividades, juegos y deportes con y sin adaptaciones se concretan, garantizando el desarrollo de las sesiones para usuarios con discapacidad auditiva.

CR3.6 El estilo de intervención didáctica se concreta, teniendo en cuenta los objetivos propuestos y las características y necesidades (orientación y comprensión de la información) de las personas con discapacidad auditiva.

CR3.7 La metodología para el desarrollo de las actividades seleccionadas se determina conforme a la programación general de referencia y de acuerdo con las características y necesidades de las personas con discapacidad auditiva, eligiendo estrategias didácticas y de animación que promuevan la motivación y solucionen las posibles contingencias.

CR3.8 Las intervenciones para amortiguar dificultades y trastornos del lenguaje de las personas con discapacidad auditiva se deciden para ser utilizadas en las sesiones, para favorecer la comunicación y optimizar su participación e implicación en las actividades.

CR3.9 Los aspectos organizativos de las sesiones se concretan para un desarrollo posterior de las mismas, atendiendo a:

- Los tiempos disponibles (horarios, trayectos, distancia a vestuarios y duración de actividades).
- Los productos de apoyo necesarios en función de la actividad a desarrollar.
- Los productos y tecnologías de apoyo (F.M., bucle, uso de pizarras para avisos, subtitulación... y medios materiales requeridos (pizarra, videos subtitulados, señales auditivas).
- La planificación del uso de los espacios, de la organización de la metodología para llevar a cabo las actividades y la transmisión de la información al participante de forma que acceda a su contenido.
- Las adaptaciones a nivel reglamentario y actitudinal de los diferentes juegos y deportes que se llevarán a cabo, para implementar la información con acciones visuales fácilmente reconocibles por las personas con discapacidad auditiva.

RP4: Dinamizar actividades, juegos y deportes adaptados y específicos de acuerdo al diseño de la sesión y bajo la supervisión de la persona responsable, en función de las características de las personas con discapacidad auditiva, para garantizar el desarrollo de las sesiones con seguridad.

CR4.1 Los usuarios con discapacidad auditiva se reciben y despiden al principio y final de la actividad respectivamente de forma empática, activa y estimuladora, siempre favoreciendo el contacto visual y lectura labial, promoviendo la interacción social tanto con el técnico como con participantes, para favorecer la relación natural y respetuosa.

CR4.2 La comunicación con las personas con discapacidad auditiva se realiza con respeto y asertividad, favoreciendo la inclusión, adaptándola a las posibilidades de percepción, comprensión e interpretación, para fomentar su autodeterminación y autonomía.

CR4.3 La intervención se lleva a cabo con los apoyos previstos en el diseño de la sesión (materiales, productos de apoyo, usuarios de su red natural, agenda de comunicación, entre otros) en función de las características, necesidades, expectativas, grado y tipo de patología de las personas con discapacidad auditiva atendiendo especialmente a:

- La comunicación oral puede apoyarse en sistemas de apoyo a la comunicación oral o en pautas de comunicación para favorecer la lectura labial, así como en gestos naturales.
- La atenuación de posibles condiciones ambientales inadecuadas: exceso de ruido, luz y temperaturas inadecuadas, masificación, sobreexposición de diferentes conversaciones simultáneas, elementos materiales y mobiliario mal ubicado, entre otros.
- La seguridad de la actividad, teniendo en cuenta que la falta o menor grado de audición puede provocar respuesta tardía al realizar la actividad.
- Las estrategias de verbalización de los movimientos realizados (ejemplificación) para facilitar la representación simbólica.

CR4.4 Las estrategias metodológicas y motivacionales, así como las técnicas deportivas y secuencias de aprendizaje en iniciación deportiva y recreativa (dominio, asimilación, estabilidad y auto organización) se llevan a cabo tal y como se determinó en el diseño de la sesión, para fomentar la implicación de las personas con discapacidad auditiva.

CR4.5 La ubicación del técnico durante la actividad se realiza, controlando visualmente al grupo y dando las instrucciones precisas para lograr:

- La comprensión de sus indicaciones, a través de informaciones concisas y estructuradas, adaptadas al nivel de comprensión de los usuarios con discapacidad auditiva.
- La seguridad de la actividad, anticipándose a posibles contingencias.
- El interés de los usuarios por la actividad.
- La participación activa de cada uno de los usuarios con discapacidad auditiva.
- Las condiciones lumínicas adecuadas para evitar sombras en su rostro que dificulten la visión de las personas con discapacidad auditiva a quienes se les dirige la interacción comunicativa.

CR4.6 La ubicación de los elementos materiales, productos de apoyo y mobiliario se establecen de acuerdo con las necesidades e intereses de los usuarios con discapacidad auditiva y las actividades a realizar, promoviendo la participación activa para lograr la motivación e implicación en las actividades.

CR4.7 Los refuerzos positivos se incorporan en la dinamización de las actividades, los juegos y los deportes con y sin adaptaciones, utilizados sistemáticamente mediante explicaciones y demostraciones motivadoras.

RP5: Realizar acciones de organización y desarrollo de competiciones y eventos físico-deportivos y recreativos tal y como se determine por la dirección del evento, en colaboración con otros técnicos y acompañando, si procede, a personas con discapacidad auditiva atendiendo a sus necesidades para garantizar su participación en condiciones de seguridad, siguiendo los procedimientos establecidos sobre el acompañamiento.

CR5.1 Los medios y rutas para el transporte de los usuarios con discapacidad auditiva se comprueban, garantizando condiciones de accesibilidad a la información y a la comunicación (productos de apoyo a la audición y a la comunicación: bucles magnéticos, pantallas electrónicas con información sobre esquema de recorrido de la ruta, posibles incidencias, audiovisuales subtítulos autonomía (indicadores de paradas), inclusión social (transporte público) seguridad (informaciones visuales descriptivas que generen seguridad) y confort.

CR5.2 Los documentos, autorizaciones, seguros, licencias e inscripciones relativos a la competición recreativa se tramitan para asegurar la participación de las personas con discapacidad auditiva seleccionadas, en condiciones normativas regladas respecto a la seguridad y el tratamiento y confidencialidad de datos personales.

CR5.3 La presencia de colaboradores implicados en el desarrollo del evento o competición recreativa (guías, intérpretes, técnicos, voluntarios, servicio médico, tutores, familiares, otros miembros de su red de apoyo, servicios auxiliares) se controla y/o apoya dando pautas concretas de intervención según proceda, para garantizar el desarrollo previsto del evento.

CR5.4 Las medidas de seguridad del evento o competición recreativa se aplican en previsión de las posibles contingencias, garantizando la seguridad de los asistentes, participantes y técnicos.

CR5.5 Las medidas de seguridad basadas en un plan de evacuación adaptado a la discapacidad auditiva con planos de evacuación y señales luminosas se prevén para un desarrollo del mismo, siendo posible la descripción de acciones de intervención sobre el plano.

CR5.6 Las normas que regirán la actividad físico-recreativa o evento según las características y fines de éste se comunican a las personas con discapacidad auditiva, asegurando su comprensión, y colaborando en su aplicación para asegurar una conducta coherente por su parte.

CR5.7 Los procedimientos, técnicas e instrumentos para la valoración del evento o de la competición deportiva-recreativa se seleccionan conforme a la programación general de referencia, registrando los resultados obtenidos para optimizar la participación en futuros eventos o competiciones recreativas.

RP6: Evaluar las actividades, los juegos, los deportes adaptados y específicos, los eventos recreativos y/o deportivos, así como a los usuarios con discapacidad auditiva, aplicando las técnicas e instrumentos programados, y proponiendo los cambios que mejoren la calidad y satisfacción de personas implicadas, y bajo la supervisión de la persona responsable, teniendo en cuenta las medidas de prevención de riesgos para garantizar la mejora continua y la fidelización de los usuarios.

CR6.1 Los instrumentos de evaluación se establecen, atendiendo a la programación de referencia para recoger información fiable y constante acerca de:

– La satisfacción del usuario.

- La idoneidad de las actividades con relación a los objetivos.
- La idoneidad de las ayudas técnicas.
- La validez de las estrategias de motivación.
- El grado de integración y participación obtenido.

CR6.2 Los logros y las desviaciones durante el proceso se detectan como consecuencia del análisis de los datos procedentes de la evaluación aplicada, para proponer correcciones y modificaciones en próximas intervenciones.

CR6.3 La información obtenida se registra, permitiendo la valoración objetiva tanto del proceso como de los resultados de la intervención, realizando los ajustes de las actividades y de las estrategias de intervención.

CR6.4 Los datos personales obtenidos, correspondientes a las características y progresos de las personas con discapacidad se manejan vinculados a códigos, anonimizándolos, conforme a la normativa aplicable sobre tratamiento y confidencialidad de datos personales para preservar la intimidad de la persona con discapacidad física.

CR6.5 Los posibles riesgos laborales presentes en la dinamización de actividades con personas con discapacidad auditiva se identifican según el protocolo y guía para la acción preventiva de la entidad, informando sobre ellos en caso oportuno al técnico responsable para que sean minimizados dentro de los márgenes tolerables.

RP7: Dinamizar actividades de animación físico-deportivas y recreativas para personas con sordoceguera previamente diseñadas desde el punto de vista de la discapacidad auditiva, atendiendo a la programación general de referencia y bajo la supervisión de la persona responsable para dotarlas de participación en este tipo de prácticas.

CR7.1 El perfil deportivo y de autonomía personal de las personas participantes con sordoceguera se determina para poder realizar una mejor adaptación de los recursos, medios y actividades, prestando especial atención a:

- El grado de deficiencia visual (baja visión, en sus diferentes grados, por falta de agudeza o disminución de campo visual/ceguera) y el grado de deficiencia auditiva (hipoacusia en sus diferentes grados/cofosis bilateral).
- La funcionalidad comunicativa y el grado de normalización comunicativa y lingüística de la persona con sordoceguera y la necesidad de utilizar distintas adaptaciones y/o sistemas de comunicación alternativos al lenguaje oral.
- La existencia de discapacidades añadidas.
- El nivel de ajuste a la discapacidad.
- Las necesidades y capacidades de la persona.

- Su nivel y posibilidades de acceso a la información y forma de acceso en función de sus características: auditivo, visual o táctil y los diferentes recursos para ello.
- Los apoyos necesarios y con los que cuenta.

CR7.2 Las necesidades de apoyo profesional (como mediación comunicativa), así como otras ayudas auditivas o tiflotécnicas se gestionan previamente identificadas para garantizar su disponibilidad a lo largo de la sesión, asegurando así la integración de la persona con sordoceguera, tanto desde el punto de vista comunicativo como de conocimiento y participación de la información necesaria para el desarrollo de la actividad.

CR7.3 El diseño y desarrollo de la actividad se ajusta, reclamando la intervención de profesionales especializados para favorecer la relación interpersonal de la persona sordociega con el grupo, controlando aspectos físico-ambientales y teniendo en cuenta las necesidades, técnicas y pautas de comunicación identificadas como necesarias, compartiéndolas además con todos los participantes en la actividad.

CR7.4 Las condiciones ambientales (distribución espacial, características y nivel de la iluminación, ambiente y condiciones sonoras) se controlan de cara a facilitar la participación y comunicación con la persona con sordoceguera.

CR7.5 La actividad físico-deportiva y recreativa se evalúa de forma fiable y constatable en base a los siguientes criterios:

- Grado de participación de las personas sordociegas.
- Disponibilidad de los recursos de apoyo durante la actividad.
- Progresos de los participantes.
- Accesibilidad e idoneidad de las instalaciones.
- Adaptación y adecuación de la actividad a los ritmos y necesidades de las personas con sordoceguera.

Contexto profesional:

Medios de producción:

Equipo informático. Documentación de registro (fichas de seguimiento de actividades). Material de transmisión de información sobre actividades. Material deportivo específico y adaptado (subtitulado y avisos luminosos). Instalaciones deportivas y de recreo convencionales (polideportivos, piscinas y gimnasios) y no convencionales (ludotecas, unidades residenciales, espacios abiertos y entorno natural). Botiquín. Ayudas técnicas: bucles magnéticos, equipos de frecuencia modulada (F.M.), subtitulado. Sistemas facilitadores de comunicación (pictogramas, sistemas combinando símbolos pictográficos, interpretes, gestos de uso común, lengua de signos, personal colaborador y voluntario y mediador de comunicación). Sistemas aumentativos de apoyo a la comunicación oral. Señalizaciones visuales.

Productos y resultados:

Perfil deportivo y de autonomía personal de los usuarios con discapacidad auditiva. Gestión de espacios, medios y materiales para la práctica deportiva y recreativa de los usuarios con discapacidad auditiva. Concreción de actividades, juegos y deportes con y sin adaptaciones adaptados para usuarios con discapacidad auditiva. Dirección y dinamización de actividades, juegos, deportes adaptados y específicos para usuarios con discapacidad auditiva. Colaboración en la organización y desarrollo de competiciones recreativas y eventos físico-deportivos y recreativos para usuarios con discapacidad auditiva. Evaluación de juegos y deportes para usuarios con discapacidad auditiva.

Información utilizada o generada:

Documentación técnica de equipos y materiales. Documentación gráfica en diferentes soportes. Informes y datos de los usuarios con discapacidad auditiva. Proyecto y programación de la actividad. Ficheros de eventos, competiciones, actividades, juegos, y deportes adaptados. Normativa de seguridad. Tratamiento y confidencialidad de datos personales. Protocolos y guía para la acción preventiva. Reglamentos deportivos. Bibliografía específica de consulta. Guías de recursos recreativos. Autorizaciones y permisos del tutor legal. Seguros, licencias e inscripciones en competición recreativa. Proyectos y memorias de actividades. Recursos informativos y formativos disponibles en la red. Bases de datos y páginas web específicas de discapacidad. Manuales de buenas prácticas. Normativa aplicable en materia de Igualdad de Oportunidades. Normativa aplicable sobre el uso de espacios naturales. Normativa aplicable sobre protección de datos personales. Protocolo sobre ejecución de competiciones deportivas. Disposiciones mínimas de seguridad y salud en lugares de trabajo relativa a ergonomía y señalización, entre otros. Planes de comunicación y difusión.

UNIDAD DE COMPETENCIA 5: FOMENTAR LA INCLUSIÓN DE PARTICIPANTES CON DISCAPACIDAD Y LA PRÁCTICA SEGURA DE PARTICIPANTES CON NECESIDADES ESPECIALES EN GRUPOS DE PRÁCTICA DE ACTIVIDAD FÍSICO-DEPORTIVA Y RECREATIVA ATENDIENDO A LA DIVERSIDAD**Nivel: 2****Código: UC2576_2****Realizaciones profesionales y criterios de realización:**

RP1: Concienciar de manera empática sobre el valor de la diversidad y el derecho a la participación activa en la práctica físico-deportiva y recreativa de los participantes con discapacidad para fomentar su desarrollo integral y promover actitudes inclusivas.

CR1.1 El marco del derecho a la actividad física y el deporte para personas con discapacidad, los conceptos de normalización e inclusión, accesibilidad universal y las posibilidades profesionales que ofrece la actividad físico-deportiva y recreativa para este colectivo se promueve mediante difusión de la información, cuando proceda, de cara a asegurar la participación activa y efectiva de todos los participantes interesados en las actividades de animación físico-deportiva y recreativa.

CR1.2 El desarrollo integral y la autonomía de los participantes con discapacidad se favorece en cada caso, respetando tanto sus derechos fundamentales (derecho a la intimidad, sexualidad, libertad de ideología y de culto, libertad de expresión, educación) como los derechos específicos del ámbito deportivo (derecho a la actividad física, práctica deportiva, al ocio, entre otros), transmitiendo esta idea a los participantes con y sin discapacidad a fin de generarla inclusión y la participación activa de los implicados en las actividades de animación físico-deportiva y recreativa.

CR1.3 Las actitudes y conductas en torno a quienes poseen discapacidad por parte de participantes de actividad físico-deportiva y recreativa, técnicos, las propias familias de las personas con discapacidad y las instituciones se identifican, analizando y corrigiendo aquellas que no favorecen la participación (sobreprotección, heteronomía, prejuicios, enfoque negativo sobre la diversidad), fomentando las positivas y aclarando las dudas asociadas a la discapacidad antes, durante y después del desarrollo de la práctica físico-deportiva y recreativa.

CR1.4 Los elementos que facilitan la comunicación y la participación de quienes poseen discapacidad se identifican previamente al inicio de la actividad, concienciando al respecto a todos los participantes para favorecer su utilización y complementar y reforzar los mensajes comunicativos transmitidos a todo tipo de integrantes en la actividad.

CR1.5 El clima afectivo de cordialidad y la relación de respeto entre los distintos participantes, y entre estos y el equipo de intervención se promueve, asegurando la normalización y reforzando la idea de las personas con discapacidad como valor añadido tanto en el contexto de la práctica físico-deportiva y recreativa como dentro de la sociedad.

CR1.6 El deporte adaptado, paralímpico e inclusivo como generadores de valores personales y sociales, así como los programas de actividad física adaptada y los contextos de inclusión deportiva se dan a conocer a los participantes con discapacidad, previo asesoramiento por parte de la persona responsable para brindarles mayores oportunidades de ampliar su práctica de actividades físico-recreativas.

RP2: Determinar las características, motivaciones y necesidades de los participantes con necesidades especiales y/o con discapacidad inmersa en un grupo ordinario de práctica de actividades físico-deportivas o recreativas a partir de la observación, recogida de información y apoyo de la persona responsable para adaptar sus ejecuciones a cada circunstancia.

CR2.1 El perfil de los participantes con discapacidad o con necesidades especiales se concreta, atendiendo a la observación, a documentación especializada como apoyo y a la información aportada, con la supervisión de la persona responsable, considerando:

- El grado y tipo de discapacidad principal o de necesidad especial y la existencia de condiciones asociadas.
- El grado de limitación funcional.
- Las motivaciones para la práctica y las experiencias previas en actividades físico-deportivas y recreativas.

- El nivel de autonomía personal.
- Las necesidades y capacidades específicas de los participantes con discapacidad o que presenta alguna necesidad especial.
- Las ayudas técnicas y apoyos que emplea, si fuera el caso.
- El nivel de comunicación que manifiesta.

CR2.2 Las comunicaciones se gestionan a partir del contacto directo con participantes con discapacidad o con alguna necesidad especial, y/o con personas de su entorno, de informes técnicos recibidos y de otras fuentes complementarias para obtener información concreta acerca de su perfil.

CR2.3 La interacción comunicativa con los participantes con discapacidad o con necesidades especiales se lleva a cabo con empatía y asertividad, garantizando el respeto y el clima de cordialidad en el que se solicita la información requerida, así como un manejo de la información adaptada a la normativa aplicable en materia de protección de datos.

RP3: Aplicar pautas de actuación sobre el programa de inclusión elaborado por la entidad que normalicen la intervención de los participantes con discapacidad en grupos ordinarios de práctica de actividades físico deportivas y recreativas, adaptando y modificando tareas, juegos, ejercicios, recursos y deportes para paliar en lo posible las limitaciones originadas por el contexto.

CR3.1 El contexto y la alternativa de participación acorde con las características de cada participante con discapacidad se aplican, siguiendo pautas establecidas por la entidad sobre las posibilidades que ofrece el espectro de la inclusión, maximizando así las oportunidades de participación de quienes presentan discapacidad.

CR3.2 Los mecanismos de adaptación y de modificación de tareas, juegos, ejercicios y deportes seleccionados en base a las capacidades de los participantes con discapacidad y a las pautas aportadas por la entidad se aplican en la implementación de sesiones de trabajo de actividad físico-deportiva y/o recreativa, garantizando la inclusión.

CR3.3 Los criterios de accesibilidad universal y la provisión de servicios deportivos y recursos, identificados conjuntamente con la persona responsable, se incorporan en la programación de referencia, interviniendo sobre ellos cuando existen participantes con discapacidad y lo requieren, a partir del conocimiento de las principales barreras hacia la práctica activa de participantes con discapacidad.

RP4: Aplicar pautas de actuación, recibidas de la persona responsable, sobre posibles recursos de intervención que protejan de potenciales riesgos, la participación activa de participantes con necesidades especiales inmersos en grupos ordinarios de práctica de actividades físico deportiva y recreativa, adaptando y modificando tareas, juegos, ejercicios, recursos y deportes para paliar en lo posible, las limitaciones derivadas de sus circunstancias.

CR4.1 La importancia de maximizar la seguridad en la participación de los participantes con necesidades especiales en las tareas, juegos, ejercicios y deportes se considera, incorporando adaptaciones puntuales de práctica en base a criterios de riesgo de cada perfil poblacional que aparezcan puntualmente en el grupo de participantes.

CR4.2 El ejercicio físico contraindicado en participantes con necesidades especiales se pone en su conocimiento, asegurando una adaptación en condiciones de seguridad a sus posibilidades de rendimiento en las actividades planteadas, acorde con el programa de ejercicios adaptados para participantes con necesidades especiales diseñado por la entidad.

CR4.3 La identificación de los contextos de participación y las alternativas de práctica específica para participantes con necesidades especiales en función de sus circunstancias se difunden de manera asertiva a participantes pertenecientes a poblaciones especiales, tomando como referencia el programa de ejercicio adaptado para personas con necesidades especiales planteado por la entidad, para ampliar las posibilidades de práctica de actividad física de manera segura de participantes pertenecientes a estos colectivos.

CR4.4 La supervisión de la práctica de ejercicios, juegos, y/o deportes realizados por los participantes con necesidades especiales, una vez propuesta la adaptación puntual, se lleva a cabo según el programa de ejercicios adaptados para participantes con necesidades especiales diseñado por la entidad, garantizando su seguridad en la ejecución.

CR4.5 Los criterios de práctica segura, en caso de participantes con necesidades especiales, se consideran previo asesoramiento de la persona responsable, planteando actividades físicas adaptadas respecto al grupo ordinario cuando la propuesta general lo requiera, atendiendo a la modificación de posiciones, velocidad de ejecución, repeticiones, entre otros.

RP5: Valorar, con la supervisión de la persona responsable, el contexto de inclusión generado en caso de presencia de participantes con discapacidad en el grupo ordinario, así como la práctica adaptada en caso de participantes pertenecientes a grupos especiales, analizando la intervención con el grupo para garantizar la igualdad de oportunidades.

CR5.1 La inclusión efectiva y segura de los participantes se incorpora entre los objetivos de evaluación e indicadores de medición de la evaluación general de la actividad.

CR5.2 La implicación de los participantes con discapacidad y de quienes posean alguna necesidad especial en la evaluación de las actividades se asegura, utilizando los instrumentos de evaluación, específicos o adaptados, adecuados a sus necesidades y capacidades.

CR5.3 Los instrumentos de evaluación en materia de inclusión de personas con discapacidad en entornos de práctica de actividad físico-deportivo y/o recreativa se aplican, recogiendo información fiable y constatable acerca de:

- El grado de implicación de participantes con discapacidad.
- La implicación en la construcción de un contexto inclusivo de todos los participantes involucrados en la actividad.
- La accesibilidad e idoneidad de las instalaciones, espacios, recursos, señalizaciones, medios de transporte o alojamientos, dinámicas, procedimientos empleados durante el transcurso de la actividad.

- La disponibilidad, variedad y flexibilidad de los apoyos, recursos y ayudas técnicas para la movilidad, comunicación y orientación.
- La validez de las adaptaciones en las metodologías de trabajo, agrupaciones e interacciones entre los participantes implicados en la actividad.
- Las posibles incidencias acontecidas durante el desarrollo de las actividades y su manera de resolverlas.
- Las alianzas establecidas con organizaciones de referencia en torno a inclusión y el aprovechamiento de los recursos de la comunidad en materia de inclusión.
- Las causas de abandono de las actividades por parte de los participantes implicados en la actividad (población ordinaria o discapacidad).

CR5.4 Los instrumentos de evaluación aplicados se orientan bajo la supervisión de la persona responsable a valorar la práctica puntual adaptada para los participantes con necesidades especiales, recogiendo información fiable y constatable acerca de:

- El cumplimiento de protocolos en relación con la petición de consentimiento médico a participantes de poblaciones especiales.
- La adaptación de las pruebas y de las actividades a los ritmos y capacidades de los participantes con necesidades específicas.
- La eficacia de las estrategias para diversificar las propuestas mediante variantes y modificaciones puntuales.
- Las aspiraciones y motivaciones de los participantes con necesidades especiales con respecto a la práctica de ejercicio físico.
- Los progresos de los participantes con necesidades específicas pertenecientes a poblaciones especiales.

CR5.5 Las propuestas de mejora, derivadas del análisis de datos procedente de la evaluación en materia de inclusión y de adaptación puntual del trabajo a los participantes con necesidades especiales se documentan para formar parte del proceso de mejora continua.

Contexto profesional:

Medios de producción:

Equipo informático. Documentación de registro (fichas de seguimiento de actividades). Material deportivo específico y adaptado para personas con discapacidad. Instalaciones deportivas y de recreo convencionales (polideportivos, piscinas y gimnasios) y no convencionales (ludotecas, unidades residenciales, hoteles, alojamientos turísticos, espacios abiertos y entorno natural). Sistemas facilitadores de comunicación, intérpretes, personal colaborador y voluntario, señalizaciones táctiles y sonoras, ficheros con dibujos o fotos, gestos de uso común. Programa de inclusión desarrollado por la entidad. Programa de ejercicios adaptados para personas con necesidades especiales desarrollado por la entidad.

Productos y resultados:

Acciones de concienciación sobre el valor de la diversidad y el derecho a la participación de los participantes con discapacidad. Determinación de las características, motivaciones y necesidades de los participantes con necesidades especiales y/o con discapacidad. Aplicación de pautas de actuación del programa de inclusión elaborado por la entidad sobre participantes con discapacidad. Aplicación de pautas de actuación procedentes de la persona responsable, sobre posibles recursos de intervención que protejan de potenciales riesgos, la participación activa de participantes con necesidades especiales inmersos en grupos ordinarios de práctica de actividades físico deportiva y recreativa. Valoración del contexto de inclusión generado en caso de presencia de participantes con discapacidad y de participantes pertenecientes a grupos especiales por sus necesidades.

Información utilizada o generada:

Informes y datos de participantes con discapacidad y/o con necesidades especiales. Plantilla de petición de consentimiento médico de práctica de actividad física para participantes con problemas. Ficheros de actividades, juegos, y deportes adaptados y específicos. Bibliografía específica de consulta. Fichas con pautas de adaptación de ejercicio y consideraciones en casos de enfermedad metabólica, enfermedad renal, enfermedad cardiovascular, hipertensos, participantes con problemas coronarios, participantes con problemas respiratorios, participantes con problemas oncológicos, participantes con problemas reumáticos, participantes obesos, participantes de edad avanzada. Documentación relativa a colectivos especiales. Protocolo sobre prevención de riesgos laborales y sobre seguridad en las instalaciones deportivas propias de la entidad.

UNIDAD DE COMPETENCIA 6: ASISTIR COMO PRIMER INTERVINIENTE EN CASO DE ACCIDENTE O SITUACIÓN DE EMERGENCIA**Nivel: 2****Código: UC0272_2****Realizaciones profesionales y criterios de realización:**

RP1: Buscar signos de alteraciones orgánicas según los protocolos establecidos, para la valoración inicial del accidentado, como primer interviniente.

CR1.1 La señalización y el balizamiento según lo establecido, se realizan utilizando los elementos disponibles para acotar el lugar de la emergencia.

CR1.2 La información sobre el estado del accidentado y las causas del accidente se recaba, estableciendo comunicación cuando es posible, con el mismo o con los posibles testigos y asistentes ocasionales al suceso, para valorar la situación inicial.

CR1.3 Las técnicas de valoración con ligeros zarandeos en los hombros y toques en las mejillas, se efectúan, para valorar el nivel de consciencia del accidentado.

CR1.4 La observación de los movimientos del pecho y la emisión de sonidos y aliento acercándose a su cara, se efectúa, para comprobar la respiración del accidentado.

CR1.5 El estado de la circulación sanguínea se comprueba, mediante la observación del ritmo respiratorio del accidentado y movimientos de sus miembros.

CR1.6 Los mecanismos de producción del traumatismo se identifican para buscar las posibles lesiones asociadas.

CR1.7 Los elementos de protección individual se utilizan para prevenir riesgos laborales durante la asistencia al accidentado.

CR1.8 El servicio de atención de emergencias, se contacta, para informar de los resultados de la valoración inicial realizada, comunicando la información recabada, consultando las maniobras que se vayan a aplicar y solicitando otros recursos que pudiesen ser necesarios.

RP2: Asistir al accidentado con maniobras de soporte ventilatorio y/o circulatorio básico, para mantener o recuperar las constantes vitales, conforme a protocolos establecidos.

CR2.1 La asistencia inicial a personas en situación de compromiso ventilatorio y/o cardiocirculatorio, se presta, ejerciendo vigilancia y seguimiento constante para detectar cualquier cambio significativo en la situación de partida.

CR2.2 La apertura, limpieza y desobstrucción de la vía aérea ante un obstáculo o cuerpo extraño, se realiza, mediante las técnicas manuales o aspirador según la situación, conforme a protocolos establecidos, para asegurar la ventilación.

CR2.3 La permeabilidad de la vía aérea en accidentados inconscientes se preserva, mediante la aplicación de la técnica postural que la asegure, para preservar la ventilación.

CR2.4 Las técnicas ventilatorias con balón resucitador manual y/u oxígeno se seleccionan, conforme a protocolos establecidos, para permitir una ventilación artificial del accidentado ante evidentes signos de hipoxia.

CR2.5 Las técnicas de reanimación cardio-respiratoria se aplican, conforme a protocolos establecidos, ante una situación de parada cardio-respiratoria, para recuperar las constantes vitales.

CR2.6 El desfibrilador semiautomático, en caso de necesidad, se utiliza para la reanimación del accidentado, conforme a la normativa aplicable y protocolos establecidos.

CR2.7 Las técnicas de hemostasia ante hemorragias externas se aplican para impedir un shock hipovolémico.

CR2.8 Las técnicas posturales, se aplican, cuando el accidentado se encuentra en situación de compromiso ventilatorio o presenta signos evidentes de «shock», para evitar aspiraciones de vómitos, obstrucciones y favorecer la respiración.

RP3: Prestar la atención inicial al accidentado, aplicando los primeros auxilios iniciales en situaciones de emergencia que no impliquen una parada cardio-respiratoria, para mantener las constantes vitales según el protocolo establecido.

CR3.1 La apertura de la vía aérea se realiza, mediante la maniobra frente-mentón para evitar el taponamiento de la laringe por la lengua.

CR3.2 La alineación manual de la columna cervical se realiza ante existencia de una lesión para protegerla y minimizar los riesgos de una mayor.

CR3.3 La atención específica a accidentados que han sufrido lesiones por agentes mecánicos, físicos o químicos se presta, aplicando las técnicas para cada situación conforme a protocolos establecidos.

CR3.4 La atención específica a la parturienta ante una situación de parto inminente se presta, conforme al protocolo de actuación establecido, transmitiendo tranquilidad y serenidad.

CR3.5 La atención específica indicada a las personas con crisis convulsivas, se presta, para minimizar posibles riesgos de lesiones físicas, conforme a protocolos establecidos.

CR3.6 La atención específica indicada a las personas con atragantamiento, se presta, discriminando los casos especiales de embarazadas, personas obesas y niños conforme a protocolos establecidos, transmitiendo tranquilidad y serenidad.

CR3.7 La atención específica indicada a las personas con quemaduras, se presta, conforme a protocolos establecidos y se coloca en posición antishock ante una quemadura de gran extensión, para minimizar riesgos.

CR3.8 La atención específica indicada a las personas con hemorragia, se presta, conforme a protocolos establecidos para evitar una lipotimia.

RP4: Aplicar las técnicas de movilización e inmovilización al accidentado, y en su caso interviniendo con los primeros auxilios, para asegurar el posible traslado.

CR4.1 El lugar de seguridad se selecciona, conforme a protocolos establecidos, para colocar al accidentado hasta la llegada de los servicios sanitarios de emergencia y minimizar los riesgos.

CR4.2 Las técnicas de movilización e inmovilización se aplican para colocar al accidentado en una posición anatómica no lesiva hasta que acudan a la zona los servicios sanitarios de emergencia o para proceder a su traslado en caso necesario.

CR4.3 Las técnicas posturales, se aplican, cuando el accidentado se encuentra en situación de compromiso ventilatorio o presenta signos evidentes de «shock», para minimizar riesgos.

CR4.4 Los tipos de accidentados y lesiones, se discriminan, para intervenir en aquellos casos que no precisen de otros profesionales.

CR4.5 Las técnicas de intervención de primeros auxilios con los accidentados inmovilizados, se discriminan, para aplicar aquellas propias de un técnico de nivel como primer interviniente, en función de la gravedad y los tipos de lesiones o proceder inmediatamente a su traslado.

RP5: Intervenir con técnicas de comunicación y apoyo emocional al accidentado, familiares e implicados en la situación de urgencia siguiendo los protocolos establecidos, para facilitar la asistencia, traslado y minimizar los riesgos.

CR5.1 Los signos de ataque de pánico, ansiedad y/o estrés de la víctima motivado por el accidente, se identifican observando el aumento del ritmo cardíaco, palmas sudorosas, dificultad para respirar, sensación subjetiva de ataque cardíaco, y sentimientos de temor para aplicar las técnicas de apoyo emocional hasta su traslado, siguiendo los protocolos establecidos.

CR5.2 La comunicación del accidentado con su familia se facilita, desde la toma de contacto hasta su traslado, atendiendo, en la medida de lo posible, a sus requerimientos.

CR5.3 La información a familiares, accidentado o persona relacionada, se realiza de manera respetuosa e infundiendo confianza, sobre aquellas cuestiones que se puedan plantear dentro de sus competencias.

CR5.4 Los familiares de los accidentados, se atienden, para ofrecerles información sobre las cuestiones que puedan plantear dentro de sus competencias.

CR5.5 La solicitud de información por parte de la familia de los accidentados se atiende para ofrecerles datos sobre las cuestiones que puedan plantear dentro de sus competencias.

Contexto profesional:

Medios de producción:

Material de movilización e inmovilización. Material electromédico. Botiquín. Equipo de oxigenoterapia. Desfibrilador semiautomático. Equipo de protección individual. Sistema de comunicación. Kit de organización en catástrofe. Protocolos de actuación. Material de señalización y balizamiento. Material de autoprotección.

Productos y resultados:

Signos de alteraciones orgánicas detectados como primer interviniente. Aplicación de las técnicas de soporte ventilatorio y/o circulatorio básicas. Atención inicial y primeros auxilios básicos iniciales en situaciones de emergencia que no impliquen una parada cardio-respiratoria. Técnicas de movilización e inmovilización al accidentado aplicadas para asegurar el posible traslado. Intervención con técnicas de comunicación y apoyo emocional al accidentado, familiares e implicados en la situación de urgencia. Comunicación con los servicios de atención de emergencias. Intervención a su nivel en situaciones de emergencias colectivas y catástrofes.

Información utilizada o generada:

Manuales de primeros auxilios. Revistas y bibliografía especializada. Protocolos de actuación. Informes.

MÓDULO FORMATIVO 1: EVENTOS, COMPETICIONES, ACTIVIDADES Y JUEGOS DE ANIMACIÓN FÍSICO-DEPORTIVA Y RECREATIVA PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD INTELECTUAL

Nivel: 3

Código: MF1660_3

Asociado a la UC: Dinamizar actividades, deportes, organización de competiciones y eventos físico-deportivos y recreativos para personas con discapacidad intelectual

Duración: 180 horas

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Nombrar características visuales, motoras, motivacionales, comunicativas y necesidades de personas con discapacidad intelectual desde la observación, el estudio de informes, evaluaciones dadas y otra posible documentación específica de referencia, procedente de casos concretos, anonimizados.

CE1.1 En un supuesto práctico de identificación de características de perfil de personas con discapacidad intelectual, aplicando técnicas de recogida de información (contacto inicial, con el familiar/tutor, informes, programación general, otras fuentes complementarias), describir:

- Apoyos que recibe (intermitente, limitado, extenso y generalizado) y manera de utilizarlos.*
- Capacidad real para percibir, memorizar, transmitir, seleccionar, procesar y recuperar la información.*
- Alteraciones en la mecánica corporal: columna vertebral, articulaciones, músculos, pies planos, deformaciones torácicas.*
- Alteraciones fisiológicas: respiratorias, cardíacas, digestivas, renales, metabólicas, neurológicas, alergias.*
- Tipo de comunicación aumentativa y alternativa.*
- Limitaciones y dificultades en su autonomía personal para desplazarse, coger y manipular objetos, equilibrarse, orientarse, resistir un esfuerzo prolongado, comprender informaciones y consignas, organizarse espacio-temporalmente.*
- Trastornos asociados como hidrocefalia, microcefalia, epilepsia, autismo, hipotonía muscular, hiperlaxitud, trastornos de personalidad.*

CE1.2 Identificar la competencia motriz y el perfil deportivo de personas con discapacidad intelectual valorando habilidades motrices básicas, nivel técnico, capacidades perceptivo-motrices, control neuromuscular, desarrollo motor, condición física, apoyos y ayudas técnicas que se precisan y experiencias previas en juegos y deportes, que influyen en el aprendizaje y ejecución deportivo-recreativos.

CE1.3 En un supuesto práctico en el que se describen las características de las personas con discapacidad intelectual y unas actividades a realizar, identificar el nivel de autonomía personal, apoyos y ayudas técnicas necesarias para el desarrollo de actividades físico-deportivas y recreativas.

CE1.4 Justificar el uso de posibles estrategias metodológicas que favorezcan la motivación e implicación de las personas con discapacidad intelectual en actividades propuestas incidiendo de forma especial sobre:

- Necesidad constante de supervisión y apoyo durante la actividad.*
- Problemas en la asimilación de la información.*
- Escasa fijación visual y dificultad para mantener la atención y la motivación.*
- Limitaciones en el uso del lenguaje con un vocabulario y lenguaje gestual reducido.*
- Escasa competencia en la ejecución de habilidades motrices básicas: desplazamientos, saltos, giros, manejo y control de objetos.*
- Cambios bruscos de carácter y manifestación de comportamientos estereotipados (conductas repetitivas como la ecolalia, el balanceo, la autoagresión y agresión a otros, entre otras).*
- Necesidad frecuente de contacto físico y de estimulación.*

C2: Aplicar procedimientos para la gestión de instalaciones, espacios, medios y materiales en la realización de actividades, juegos, deportes con y sin adaptaciones para personas con discapacidad intelectual.

CE2.1 Explicar los procesos que deben darse en la supervisión y gestión de instalaciones, espacios abiertos, cerrados y entorno natural y materiales en actividades adecuadas a personas con discapacidad intelectual.

CE2.2 Identificar posibles factores de riesgo, zonas potencialmente peligrosas en la instalación, espacios abiertos y cerrados, las barreras físicas y cognitivas y obstáculos existentes, proponiendo los apoyos y las adaptaciones a realizar para favorecer la accesibilidad, la autonomía personal y autodeterminación de la persona con discapacidad intelectual.

CE2.3 Describir posibles materiales y utillaje de uso, describiendo cómo realizar su transporte y el mantenimiento preventivo y operativo que garantice su conservación, grado de operatividad y seguridad.

CE2.4 Describir los sistemas de comunicación (pictogramas y agendas) y las ayudas técnicas a utilizar en los juegos y deportes, verificando que su uso permite:

- Una comunicación fluida y permanente.*
- Dar informaciones sencillas, concretas, precisas, organizadas y simplificadas.*
- Potenciación de la verbalización y la comprensión.*
- Asimilación de la información progresivamente más compleja y abstracta.*
- Intercambio de información, emociones y necesidades momentáneas derivadas de la propia actividad.*

CE2.5 Determinar medios de transporte y la ruta a utilizar para garantizar desplazamientos siguiendo criterios de seguridad, autonomía, inclusión social, operatividad y comodidad de la persona con discapacidad intelectual, realizando las adaptaciones en función de las necesidades planteadas.

CE2.6 En un supuesto práctico de trabajo en un contexto de intervención con personas que presentan discapacidad física, dinamizando actividades:

- Analizar la posible utilización de servicios comunitarios y sanitarios complementarios para el desarrollo de la actividad.*
- Concretar las instalaciones y recursos materiales necesarios.*
- Definir características de los recursos materiales y parámetros de uso.*

C3: Diseñar actividades, juegos, predeportes y deportes específicos y adaptados para usuarios con discapacidad intelectual, de acuerdo al formato de sesión y medidas de prevención de riesgos.

CE3.1 Interpretar una programación general de referencia con relación a sus componentes: objetivos, actividades, orientaciones metodológicas, medidas de seguridad, características, necesidades, intereses y tipo de patología de las personas con discapacidad intelectual, tipos de apoyo y de instalaciones, espacios abiertos, cerrados o entorno natural.

CE3.2 Proponer una sesión de animación físico-deportiva y recreativa, dadas las características de las personas con discapacidad intelectual, instalaciones, espacios, recursos y medios disponibles garantizando la participación y seguridad de las personas participantes.

CE3.3 Concretar protocolos, medios y medidas de seguridad que garanticen la seguridad en la práctica de actividad físico-deportiva y recreativa, así como en un posible traslado ante situaciones de emergencia.

CE3.4 En un supuesto práctico de diseño de una sesión de animación, dadas las características de las personas con discapacidad intelectual seleccionar las

actividades, juegos y deportes en relación al grado que presentan los usuarios respecto a:

- Estado y autocontrol del tono muscular.*
- Grado de relajación global y segmentos corporales.*
- Equilibrio, control y ajuste postural.*
- Control de la respiración.*
- Coordinación dinámica general en desplazamientos, saltos, giros, suspensiones.*
- Coordinación óculo-manual y óculo-pédica en pases, autopases, botes, conducciones, golpes, recepciones.*
- Orientación y organización espacial y temporal.*

CE3.5 Concretar las actividades, juegos y deportes con y sin adaptaciones, describiendo los aspectos físicos, técnicos, tácticos y reglamentarios a plantear, en función de:

- Posibles dificultades respiratorias.*
- Posibles limitaciones en la movilidad.*
- Limitada capacidad para percibir, memorizar, transmitir, seleccionar, procesar y recuperar la información.*
- Limitación en el uso del lenguaje (vocabulario y lenguaje gestual reducido y pobre).*
- Limitado desarrollo en la ejecución de habilidades motrices básicas: desplazamientos, saltos, giros, manejo y control de objetos.*

CE3.6 Determinar la metodología de intervención a utilizar con un grupo de personas que presentan discapacidad física, concretando las pautas de intervención al aplicarla.

C4: Aplicar técnicas de dinamización de actividades recreativas y de iniciación deportiva para personas con discapacidad intelectual, considerando el diseño de la sesión y teniendo en cuenta medidas de prevención de riesgos.

CE4.1 Definir estrategias de intervención para recibir y despedir a personas con discapacidad intelectual, dependiendo de sus características, necesidad de apoyos y patologías, según perfiles, asegurando la comunicación e interacción.

CE4.2 Relacionar agenda de comunicación, materiales, ayudas técnicas y mobiliario con las necesidades de las personas con discapacidad intelectual y las actividades a realizar.

CE4.3 Proponer la accesibilidad física a través de la utilización progresiva del espacio (espacios con dimensiones perfectamente perceptibles, itinerarios de ida y vuelta, uso de campos de juego), garantizando una seguridad en la práctica físico-deportiva de las personas con discapacidad intelectual.

CE4.4 En un supuesto práctico de dinamización de actividades físico-deportivas y recreativas con un grupo de personas que presentan discapacidad física, considerando sus características y necesidades, determinar:

- Tipos de comunicación previstos para adecuarlos a las posibilidades reales de asimilación de la información de las personas (agenda, gestos de uso común, lenguaje de signos, pictogramas, ideográficos, Rebus, SPC: servicios de comunicación personal, Bliss, ortografía tradicional y otros).*
- Adaptaciones de la actividad y propuesta de tareas alternativas en función de las posibilidades motrices y ayudas técnicas para que supongan un reto asumible a todos los participantes.*
- Tipo de agrupamiento.*
- Adaptaciones de la actividad referidas a reglas, material, tiempo de juego.*
- Secuencias de aprendizaje en iniciación deportiva y recreativa: dominio, asimilación, estabilidad, autoorganización.*
- Seguridad de la actividad.*

CE4.5 En un supuesto práctico de intervención con personas con discapacidad intelectual considerando apoyos y ayudas técnicas, concretar:

- Organización de la actividad.*
- Recursos y medios materiales a utilizar.*
- Necesidades y posibilidades de comunicación.*
- Necesidad de refuerzo emocional y seguridad.*

CE4.6 Describir diversas situaciones de riesgo que pueden producirse en los casos de hiperactividad, conductas agresivas, rituales y repetitivas, alteraciones fisiológicas (respiratorias, cardíacas, metabólicas, neurológicas) en el trabajo físico-deportivo y recreativo de las personas con discapacidad intelectual y los protocolos y medidas correctoras que deben aplicarse para mantener la actividad dentro de los márgenes de seguridad.

C5: Aplicar técnicas de organización y desarrollo de competiciones recreativas y eventos físico-deportivos y recreativos, así como de acompañamiento en su participación a personas con discapacidad intelectual, siguiendo criterios de autonomía y seguridad.

CE5.1 Describir los medios y la ruta para el transporte de los deportistas con discapacidad intelectual de acuerdo con sus características y necesidades en condiciones de seguridad, autonomía, inclusión social, operatividad y confort.

CE5.2 Describir los documentos, autorizaciones, seguros, licencias e inscripciones a utilizar en la práctica de eventos de actividad físico-recreativa de personas con discapacidad intelectual en condiciones normativas regladas respecto a la seguridad y tratamiento y confidencialidad de datos personales, teniendo en cuenta las características y exigencias del juego, juego predeportivo o deporte en el que se compite.

CE5.3 Plantear las relaciones de cooperación que se establecerán con los miembros de un equipo humano implicado en la organización y desarrollo de un evento o competición físico-deportiva o recreativa para personas con discapacidad intelectual.

CE5.4 Enumerar las competencias de actuación de las personas implicadas en el desarrollo del evento o actividad físico-recreativa (guías, equipos técnicos, voluntariado, servicio médico, tutores, familiares, otros miembros de su red de apoyo, servicios auxiliares).

CE5.5 En un supuesto práctico de competición recreativa en el que se explicitan las características y necesidades de las personas con discapacidad intelectual y la especialidad deportiva elegida, determinar la necesaria disponibilidad e idoneidad de la dotación y condiciones de accesibilidad de las instalaciones y del material en condiciones de seguridad.

CE5.6 Determinar las normas que regirán la actividad físico-recreativa o evento según las características y fines de éste, y su vía de difusión, asegurando su comprensión por parte de las personas implicadas, y colaborando en su aplicación para asegurar una conducta coherente por parte de todas las personas asistentes al evento.

CE5.7 Determinar los procedimientos, técnicas e instrumentos para la valoración del evento o de la actividad físico-recreativa, especificando cómo registrar los resultados obtenidos para optimizar futuros eventos o actividades físico-recreativas.

C6: Aplicar procedimientos para la evaluación de actividades físico-deportivas y el seguimiento de personas con discapacidad intelectual, utilizando técnicas para la obtención, tratamiento, registro y archivo de información, previstos en una programación general de referencia.

CE6.1 Identificar técnicas de recogida de información que permitan valorar la calidad de actividades realizadas en base a criterios de viabilidad, aplicación, funcionalidad y fiabilidad garantizando que las personas con discapacidad intelectual puedan hacer mediante ellas sus aportaciones.

CE6.2 Describir procedimientos e instrumentos de valoración del proceso y de los resultados del trabajo de actividades físico-deportivas y recreativas de las personas con discapacidad intelectual para su utilización en planificaciones posteriores.

CE6.3 Identificar posibles logros y desviaciones, así como las vías para proponer correcciones y modificaciones en próximas intervenciones, a partir de datos procedentes de un proceso de evaluación.

CE6.4 En un supuesto práctico de recogida de información mediante instrumentos sistematizados de evaluación:

- Garantizar la comunicación con las personas con discapacidad intelectual para garantizar su implicación en el proceso de evaluación.*
- Valorar el progreso en los procesos de aprendizaje.*
- Valorar la pertinencia de las secuencias de las actividades.*
- Valorar la eficacia de los sistemas alternativos y aumentativos de comunicación utilizados y las estrategias utilizadas para potenciar la verbalización y la comprensión.*
- Valorar la satisfacción del usuario, de su tutor legal y de otros usuarios de referencia vinculados a él.*
- Valorar la validez de las estrategias de motivación.*
- Analizar el grado de integración obtenido.*

CE6.5 Manejar con rigor los datos de los usuarios, cumpliendo la normativa aplicable sobre protección de datos, anonimizándolos mediante códigos.

CE6.6 Identificar protocolos, guía para la acción preventiva de la entidad, medios y medidas de seguridad y prevención de riesgos que garanticen la seguridad en el trabajo con personas con discapacidad intelectual y ante situaciones de emergencia.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C1 respecto a CE1.1 y CE1.3; C2 respecto a CE2.6; C3 respecto a CE3.4; C4 respecto a CE4.4 y CE4.5; C5 respecto a CE5.5 y C6 respecto a CE6.4.

Otras capacidades:

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla y del cumplimiento de los objetivos.

Demostrar un buen hacer profesional.

Demostrar cierto grado de autonomía en la resolución de contingencias relacionadas con su actividad.

Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.

Aprender nuevos conceptos y procedimientos y aprovechar eficazmente la formación utilizando los conocimientos adquiridos.

Demostrar cordialidad, amabilidad y actitud conciliadora y sensible a los demás.

Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.

Comunicarse eficazmente con los usuarios adecuados en cada momento, respetando los canales establecidos en la empresa.

- Respetar la confidencialidad de la información.
- Compartir información con el equipo de trabajo.
- Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo.
- Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa.
- Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no limitarse a esperar.
- Respetar los procedimientos y normas internas de la empresa.
- Habituar al ritmo de trabajo de la empresa.
- Gestión eficiente de recursos.
- Compatibilizar autonomía y seguridad de los usuarios participantes.
- Aplicar de forma efectiva el principio de igualdad de trato y no discriminación entre mujeres y hombres.

Contenidos:

1. Clasificación, características de la discapacidad intelectual, y bases del acondicionamiento físico, entrenamiento deportivo y actividades físico-deportivas y recreativas para personas con discapacidad intelectual

Clasificación internacional de la discapacidad intelectual.

Calidad de vida, apoyo y autodeterminación de las personas con discapacidad intelectual. Trastornos asociados en la discapacidad intelectual: hipotonía, enfermedad respiratoria, trastornos cardiovasculares, epilepsia, obesidad, trastornos de la personalidad, autoagresiones, psicosis, depresión.

Perfil deportivo de la persona con discapacidad intelectual.

Efectos de la actividad física sobre la salud.

Teoría del entrenamiento deportivo aplicado a personas con discapacidad intelectual.

Síntomas de fatiga.

Criterios para la adaptación progresiva.

Ajuste a la discapacidad.

Contraindicaciones totales o parciales en la práctica de actividades físico-deportivas en este colectivo.

Capacidades condicionales y coordinativas demandadas en las actividades, juegos y deportes adaptados y específicos en las personas con discapacidad intelectual.

2. Accesibilidad universal y gestión de recursos e instalaciones en eventos, competiciones y actividades físico-deportivas y recreativas, adaptadas y específicas para personas con discapacidad intelectual

Recursos y medios materiales.

Las ayudas técnicas y tecnológicas para la práctica deportiva y recreativa.

Normativa sobre prevención de riesgos en instalaciones y espacios naturales.

Limitación de autonomía personal originada por barreras físicas.

Accesibilidad integral: instalaciones, espacios abiertos y cerrados, servicios, equipamientos. Diseño para todos y supresión de barreras en el ámbito de la movilidad, la percepción y la comunicación.

Materiales de actividad física específicos y adaptados.

Identificación de recursos comunitarios disponibles.

Funcionamiento individual y el paradigma de los apoyos.

Protocolo de actuación para el control de la contingencia: crisis convulsivas, agitación psicomotriz, atragantamientos, accidentes.

3. Programación y dinamización y de las actividades físico-deportivas, juegos y deportes adaptados y específicos para personas con discapacidad intelectual

Diseño de sesión: elementos que la componen.

Los recursos organizativos como base de la realización de sesiones.

Planificación y gestión del tiempo y el esfuerzo a lo largo de la sesión.

Dinamización de las actividades: explicación, demostración, organización de participantes, uso de espacios, material y condiciones de práctica.

Intervención en la realización de la actividad: refuerzos, conocimiento de resultados, solución de incidencias.

La metodología de la recreación y estrategias de dinamización en el trabajo con personas con discapacidad intelectual: directrices de los agrupamientos y ubicación de los participantes; distribución, organización y control del grupo en función de la actividad y de las personas.

Ubicación y movilidad del técnico durante la actividad.

Adaptación de los juegos, predeportes y deportes para personas con discapacidad intelectual.

4. Implicación en competiciones y eventos físico-deportivos y recreativos para personas con discapacidad intelectual

Recursos humanos: técnicos, árbitros, auxiliares, voluntarios, servicio médico, miembros de la red natural de apoyos.

Tipos de competiciones y eventos (terapéuticos, recreativos, educativos, competitivos).

Organización y promoción del evento o competición recreativa (horarios, inscripción de participantes, orden de competición, desarrollo de la actividad, protocolo de entrega de trofeos).

Clasificación funcional para el deporte de competición recreativa.

La mesa técnica: profesionales que la componen.

Reglamentos deportivos.

Protocolos de valoración de las competiciones recreativas, eventos y actividades.

Organizaciones deportivas de ámbito local, estatal e internacional relacionados con la discapacidad intelectual.

Las asociaciones y entidades deportivas y recreativas para personas con discapacidad intelectual.

Valoración y clasificación funcional para el deporte de competición.

Técnicas de acompañamiento y potenciación de la autodeterminación, autonomía e inclusión social.

Estrategias de actuación, límites y deontología.

Funciones y papel del profesional en el acompañamiento.

Medidas para el transporte, la movilidad, el alojamiento y la manutención.

Permisos, autorizaciones, licencias, seguros y consentimiento informado.

Categorías de la práctica deportiva: deporte de competición, deporte adaptado, deporte lúdico, deporte terapéutico.

5. Técnicas y procedimientos de evaluación de actividades físico-deportivas y recreativas para usuarios con discapacidad intelectual

La participación de los usuarios en la evaluación de las actividades.

Aplicación de técnicas e instrumentos de recogida, análisis y organización de la información para usuarios con discapacidad intelectual.

Técnicas e instrumentos de observación, análisis y valoración de la dirección de actividades: instrumentos específicos de evaluación, registros y escalas.

Métodos de evaluación.

Elaboración de informes de evaluación: finalidad y estructura.

Interpretación de resultados de evaluación.

Ciclo de mejora continua.

Parámetros de contexto de la formación:**Espacios e instalaciones:**

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, accesibilidad universal y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Taller. Espacio singular no necesariamente ubicado en el centro de formación.
- Instalación de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la dinamización de actividades, deportes, competiciones y eventos físico-deportivos y recreativos para personas con discapacidad intelectual, que se acreditará simultáneamente mediante las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 2: EVENTOS, COMPETICIONES, ACTIVIDADES Y JUEGOS DE ANIMACIÓN FÍSICO-DEPORTIVA Y RECREATIVA PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD FÍSICA

Nivel: 3

Código: MF1661_3

Asociado a la UC: Dinamizar actividades, deportes, organización de competiciones y eventos físico-deportivos y recreativos para personas con discapacidad física

Duración: 180 horas

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Relacionar características visuales, motoras, motivacionales, comunicativas con necesidades de personas con discapacidad física desde la observación, el estudio de informes, evaluaciones dadas y otra posible documentación específica de referencia, procedente de casos concretos, anonimizados.

CE1.1 Describir características físicas y motoras, motivacionales, y comunicativas de las personas con discapacidad física mediante técnicas de recogida de información (observación, contacto inicial, informes, encuestas, entre otras) e identificación de

las necesidades y motivaciones de los mismos en la fase de iniciación de actividades físico-deportivas y recreativas.

CE1.2 Identificar el perfil deportivo de personas con tipos y grados de discapacidad física (parálisis cerebral, amputaciones, esclerosis múltiple, espina bífida, enfermedades infecciosas, lesiones medulares, acondroplasia, entre otras), que influyen en el aprendizaje y ejecución de actividades físico-deportivo y/o recreativas, valorando:

- Las habilidades motrices básicas.*
- El nivel técnico.*
- Las capacidades perceptivo-motrices.*
- El control neuromuscular y postural.*
- El estado de inervación recíproca.*
- El desarrollo motor.*
- Las habilidades y destrezas básicas.*
- La condición física.*
- Las ayudas técnicas.*
- Las experiencias previas en actividades físico-deportivas.*

CE1.3 Describir tipos de comunicación según las necesidades y características de las personas con discapacidad física, así como las ayudas técnicas requeridas y/o personal de apoyo.

CE1.4 En un supuesto práctico de identificación de características y necesidades de personas con tipos de discapacidad física como parálisis cerebral, amputaciones, esclerosis múltiple, espina bífida, enfermedades infecciosas, lesiones medulares, acondroplasia, en un contexto de intervención motriz:

- Identificar la evolución del nivel deportivo y de la condición física de las personas con discapacidad, observando su participación en las actividades propuestas.*
- Definir las estrategias metodológicas para fomentar la motivación de las personas con discapacidad.*
- Justificar la importancia de los trastornos asociados musculostendinosos y osteoarticulares en la selección de la actividad de personas con discapacidad física.*
- Describir las ayudas técnicas e implementos que se utilizan para la movilidad, el equilibrio postural en silla de ruedas y con utilización de muletas o bastones, la*

comunicación y el manejo de objetos y utensilios en la intervención con personas que presentan discapacidad física.

C2: Aplicar procedimientos para la gestión de instalaciones, espacios, medios y materiales en actividades, desplazamientos requeridos, juegos y deportes adaptados y específicos para personas con discapacidad física garantizando su desarrollo.

CE2.1 Identificar factores de riesgo, zonas potencialmente peligrosas en la instalación y espacios abiertos y/o cerrados, entorno natural, barreras y obstáculos existentes, proponiendo las adaptaciones capaces de favorecer la accesibilidad y la autonomía personal de la persona con discapacidad física (rampas de acceso, escaleras, pasamanos, grúas elevadoras, servicios, vestuarios).

CE2.2 Identificar las adaptaciones a realizar en materiales y equipamientos que van a ser utilizados por las personas con discapacidad física, siguiendo criterios ergonómicos.

CE2.3 Describir el procedimiento para acometer el transporte de materiales y utillaje necesario, así como su mantenimiento preventivo y operativo que garantice su grado de operatividad y seguridad.

CE2.4 Describir las precauciones a tener en cuenta en la utilización de las ayudas técnicas, aparatos y materiales auxiliares a utilizar con las personas con discapacidad física, así como los errores habituales de uso y manipulación, describiendo el proceso para su detección y corrección.

CE2.5 Describir un proceso de verificación de la idoneidad de un botiquín y unos fármacos pautados por un facultativo en caso de traslado garantizando su seguridad.

CE2.6 En un supuesto práctico de desplazamiento con un grupo de personas con discapacidad física para realizar actividad físico-deportiva y recreativa, garantizando su seguridad, determinar:

- Las gestiones a realizar para verificar la disponibilidad de espacios, los medios y materiales.*
- Los medios de transporte adaptados necesarios que garanticen los desplazamientos con seguridad.*
- El proceso de verificación de rampas de acceso y disponibilidad de arneses y sistemas de sujeción accesibles y homologados, siguiendo criterios de seguridad, operatividad y comodidad.*
- La justificación de la posible necesidad de servicios y ayudas complementarias (ayudas técnicas para la comunicación, la movilidad, el control postural, el manejo de objetos).*
- Una propuesta alternativa de accesibilidad, en función de las distintas tipologías y grados de personas con discapacidad física.*

- *Justificación de la disponibilidad de servicios comunitarios y ayudas complementarias.*

C3: Diseñar actividades, juegos, predeportes, deportes específicos y adaptados para usuarios con discapacidad física, de acuerdo al formato de sesión y medidas de prevención de riesgos.

CE3.1 Interpretar una programación de referencia con relación a sus componentes (objetivos, actividades, orientaciones metodológicas, medidas de seguridad, características, intereses, necesidades y patología de las personas con discapacidad física, implementos y ayudas técnicas para la movilidad y la comunicación, recursos humanos y materiales, tipos de instalaciones y espacios abiertos y/o cerrados y entorno natural).

CE3.2 Identificar diferencias existentes entre la programación de referencia y la realidad según las características de personas con discapacidad física, instalaciones, espacios, condiciones de temperatura, recursos y medios.

CE3.3 Concretar protocolos, medios y medidas de seguridad y prevención de riesgos que garanticen la seguridad en la actividad ante posibles contingencias por las características de la persona con discapacidad física y ante situaciones de emergencia.

CE3.4 Justificar la selección de actividades, juegos y deportes adaptados y específicos al nivel de salud y condición física de la persona con discapacidad física que refuercen su motivación e implicación incidiendo sobre la recompensa, la progresión y el éxito personal.

CE3.5 Seleccionar estrategias metodológicas de animación a utilizar para promover la motivación y la implicación de las personas con discapacidad física, teniendo en cuenta sus necesidades con relación a la relajación, el descanso y la recuperación, sobre todo, con las personas que presentan patologías musculares y neuromusculares.

CE3.6 Identificar ayudas técnicas y sistemas de comunicación que faciliten la participación de la persona con discapacidad física en la actividad.

CE3.7 En un supuesto práctico de concreción de unas características y necesidades de las personas con discapacidad física, los objetivos y los medios de que se disponen, describir:

- *Medidas de seguridad que hay que considerar para evitar accidentes con estos colectivos.*
- *Ayudas técnicas y complementarias necesarias para facilitar la movilidad de estas personas.*
- *Adaptaciones de ajuste necesario en los implementos deportivos.*
- *Estrategias para favorecer la desinhibición y la participación de las personas con discapacidad.*

- *Materiales necesarios de apoyo para la comunicación considerando los casos que lo requieran.*

CE3.8 En un supuesto práctico de organización de actividades, juegos y deportes adaptados y específicos para personas con discapacidad física:

- *Describir una programación de referencia.*
- *Identificar unos protocolos de actuación, una guía para la acción preventiva de la entidad, unas medidas de prevención de riesgos y unas medidas de seguridad.*
- *Enumerar y describir actividades, juegos y deportes adaptados y específicos para cada una de las patologías en la discapacidad física (parálisis cerebral, espina bífida, enfermedades neuromusculares, lesiones de la médula espinal, entre otras).*
- *Identificar una metodología para el desarrollo de las actividades.*
- *Definir un estilo de intervención de acuerdo con las necesidades de los participantes, ayudas técnicas que utilizan, y posibilidades y dificultades de movimiento.*

CE3.9 En un supuesto práctico de definición de unos objetivos de la actividad y las características de las personas con discapacidad física, concretar las actividades, juegos y deportes adaptados y específicos para los distintos tipos y grados de discapacidad física.

C4: Aplicar técnicas de dinamización de actividades físico-recreativas y de iniciación deportiva para personas con discapacidad física, aplicando las previsiones establecidas en la concreción de la sesión, teniendo en cuenta las medidas de prevención de riesgos.

CE4.1 Definir el tipo de estrategias de intervención para recibir y despedir a las personas con discapacidad física, dependiendo de sus características, necesidad de recursos humanos, patologías y otros datos de interés que aseguren la comunicación e interacción.

CE4.2 Aplicar técnicas y estrategias de dinamización de actividades, juegos y deportes adaptados y específicos, mediante explicaciones y demostraciones precisas y motivadoras, que favorezcan la asimilación técnica y la participación activa de las personas con distintos tipos y grados de discapacidad física.

CE4.3 En un supuesto práctico de definición de características y necesidades de personas con distintas patologías y grados de discapacidad física, analizar la intervención, concretando:

- *Adaptaciones en la actividad, para favorecer la total participación.*
- *Tiempos de trabajo que tengan en cuenta el cansancio y fatiga de los participantes.*
- *Recursos, medios y materiales.*

- *Ayudas técnicas requeridas para la comunicación, la movilidad y el manejo de objetos.*
- *Sistemas de comunicación, soportes y materiales utilizados.*
- *Seguridad de la actividad y las medidas de prevención de riesgos.*
- *Capacidad residual de la persona con discapacidad física.*
- *Estrategias metodológicas y motivacionales.*

CE4.4 Describir secuencias de aprendizaje adaptadas a personas con discapacidad física para la consecución de los estándares y conocimientos a alcanzar en la iniciación físico-deportiva, explicitando las medidas de seguridad que deben establecerse.

CE4.5 En un supuesto práctico de concreción de objetivos de una actividad y características y necesidades de personas con discapacidad física, determinar las dificultades observadas en la realización de las tareas en función de los distintos tipos y grados de discapacidad física y las estrategias para reducirlas o corregirlas, para:

- *Desplazarse.*
- *Coger y manipular objetos.*
- *Orientarse.*
- *Manejarse en algunos entornos (ruidos excesivos, masificación, poca o excesiva iluminación).*
- *Resistir un esfuerzo prolongado.*
- *Equilibrarse.*
- *Realizar un control postural.*
- *Comprender informaciones y demostraciones.*

CE4.6 En un supuesto práctico de concreción de un perfil de discapacidad física, analizar de forma crítica la actuación a seguir, valorando la pertinencia de:

- *Agrupamientos realizados.*
- *Su ubicación durante la actividad.*
- *Utilización de las ayudas técnicas para la movilidad y la comunicación.*
- *Consignas y feedbacks dados a los participantes.*
- *Estrategias de motivación utilizadas.*

- *Medidas de prevención de riesgos.*
- *Utilización de los espacios en función de las posibilidades de movilidad de los participantes.*

CE4.7 Describir los modelos de ejecución de las técnicas deportivas incidiendo en las características utilizando un vocabulario técnico comprensible para el nivel de iniciación en actividades físico-deportivas de personas con discapacidad física.

CE4.8 Describir estrategias que favorezcan la motivación y la implicación de las personas con discapacidad física en las actividades propuestas, para desarrollar sus capacidades.

CE4.9 Describir situaciones de riesgo de choques, fricciones, presiones o golpes en las zonas del cuerpo afectadas en las personas con discapacidad física y los protocolos y medidas correctoras que deben aplicarse para mantener la actividad dentro de los márgenes de seguridad.

C5: Aplicar técnicas de organización y desarrollo de competiciones recreativas y eventos físico-deportivos y recreativos, así como de acompañamiento en su participación a personas con discapacidad física, siguiendo criterios de autonomía y seguridad.

CE5.1 Enumerar recursos humanos y materiales para la organización de una competición o un evento físico-deportivo y/o recreativo con personas con tipos y grados de discapacidad física (espina bífida, parálisis cerebral, esclerosis múltiple, amputaciones, lesiones medulares).

CE5.2 Categorizar los documentos que se manejan en la organización y gestión de eventos o competiciones físico-deportivas o recreativas para personas con discapacidad exponiendo su manejo en ellas (autorizaciones, seguros, licencias e inscripciones).

CE5.3 Plantear las relaciones de cooperación que se establecerán con los miembros de un equipo humano implicado en la organización y desarrollo de un evento o competición físico-deportiva o recreativa para personas con discapacidad física.

CE5.4 En un supuesto práctico de competición en el que se explicitan características y necesidades de personas con discapacidad física y la especialidad elegida, determinar la disponibilidad e idoneidad de la dotación y condiciones de accesibilidad de las instalaciones y del material en condiciones de seguridad.

CE5.5 En un supuesto práctico de organización de competición o evento físico-deportivo y/o recreativo para personas con discapacidad física en el que se explicita el nivel técnico de los participantes y la especialidad deportiva en la que se va a competir, determinar:

- *Elaboración de horarios, inscripción de los participantes, orden de competición, elaboración y comunicación de los resultados, protocolo y entrega de trofeos.*
- *Presencia y nivel de participación de los deportistas, árbitros, auxiliares de apoyo, técnicos y servicios médicos.*

- *Medidas de seguridad en previsión de posibles contingencias.*
- *Normas que regirán el evento.*
- *Procedimientos, técnicas e instrumentos para la valoración y registro del desarrollo y resultado del evento.*
- *Normativa aplicable sobre tratamiento y confidencialidad de datos personales.*

C6: Aplicar procedimientos para la evaluación de actividades físico-deportivas y el seguimiento de personas con discapacidad física, utilizando técnicas para la obtención, tratamiento, registro y archivo de información, previstos en una programación general de referencia.

CE6.1 Identificar técnicas de recogida de información, así como procedimientos de evaluación que permitan valorar la calidad de las actividades realizadas sobre la base de criterios de viabilidad, aplicación, funcionalidad y fiabilidad, garantizando que las personas con discapacidad física puedan hacer mediante ellas sus aportaciones.

CE6.2 Generar informes derivados de la evaluación del proceso y de los resultados obtenidos en las actividades capaces de aportar propuestas de mejora de futuro.

CE6.3 En un supuesto práctico donde se presente la ejecución técnica de una persona con discapacidad física en la etapa de iniciación físico-deportiva, identificar los logros, capacidad residual y errores evidenciados.

CE6.4 En un supuesto práctico en el que se describen las actividades a realizar, necesidades y características de las personas con discapacidad física, valorar la pertinencia de ayudas y apoyos dados por los auxiliares, proponiendo pautas para su optimización.

CE6.5 En un supuesto práctico de análisis de la información recogida mediante instrumentos de evaluación, valorar:

- *Satisfacción de las personas con discapacidad física.*
- *Pertinencia de las actividades.*
- *Idoneidad de las ayudas técnicas y apoyos.*
- *Adecuación de los sistemas de comunicación.*
- *Validez de las estrategias de motivación.*
- *Resultados obtenidos.*
- *Capacidad residual.*
- *Medidas de seguridad y prevención de riesgos.*

CE6.6 En un supuesto práctico de evaluación del desarrollo de una actividad físico-deportiva con personas con discapacidad física, aplicando instrumentos para ello:

- Determinar cómo aplicar dichos instrumentos.*
- Proponer modelos de informes técnicos a generar.*
- Concretar puntos relevantes de la memoria final.*

CE6.7 Manejar con rigor los datos de los usuarios, cumpliendo la normativa aplicable sobre protección de datos, anonimizándolos mediante códigos.

CE6.8 Concretar la aplicación de protocolos, guía para la acción preventiva de la entidad, medios y medidas de seguridad y prevención de riesgos que garanticen la seguridad en la actividad en el desarrollo de actividades físico-deportivas y recreativas con personas con discapacidad física ante situaciones de emergencia.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C1 respecto a CE1.4; C2 respecto a CE2.6; C3 respecto a CE3.7, CE3.8 y CE3.9; C4 respecto a CE4.3, CE4.5 y CE4.6; C5 respecto a CE5.4 y CE5.5; C6 respecto a CE6.3, CE6.4, CE6.5 y CE6.6.

Otras capacidades:

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla y del cumplimiento de los objetivos.

Demostrar un buen hacer profesional.

Demostrar cierto grado de autonomía en la resolución de contingencias relacionadas con su actividad.

Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.

Aprender nuevos conceptos y procedimientos y aprovechar eficazmente la formación utilizando los conocimientos adquiridos.

Demostrar cordialidad, amabilidad y actitud conciliadora y sensible a los demás.

Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.

Comunicarse eficazmente con los usuarios adecuados en cada momento, respetando los canales establecidos en la empresa.

Respetar la confidencialidad de la información.

Compartir información con el equipo de trabajo.

Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo.

Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa.

Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no limitarse a esperar.

Respetar los procedimientos y normas internas de la empresa.

Habituarse al ritmo de trabajo de la empresa.

Aplicar de forma efectiva el principio de igualdad de trato y no discriminación entre mujeres y hombres.

Contenidos:

1. Clasificación, características de la discapacidad física, y bases del acondicionamiento físico, entrenamiento deportivo y actividades físico-deportivas y recreativas para personas con este tipo de discapacidad

Etiología y clasificación de la discapacidad física.

Patologías frecuentes en la discapacidad física: espina bífida, parálisis cerebral, enfermedades neuromusculares, lesiones de la médula espinal, esclerosis múltiple, enfermedades infecciosas, amputaciones.

Calidad de vida, apoyo y autodeterminación de las personas con discapacidad física.

Perfil deportivo de la persona con discapacidad física.

Ajuste a la discapacidad.

Efectos de la actividad física sobre la salud.

Teoría del entrenamiento deportivo aplicado a las personas con discapacidad física.

Contraindicaciones totales o parciales en la práctica de actividades físico-deportivas. Capacidades condicionales y coordinativas demandadas en las actividades, juegos y deportes adaptados y específicos.

Síntomas de fatiga.

2. Accesibilidad universal y gestión de recursos e instalaciones en eventos, competiciones y actividades físico-deportivas y recreativas, adaptadas y específicas para personas con discapacidad física

Limitación de autonomía personal originada por barreras físicas.

Accesibilidad integral: instalaciones, espacios abiertos y cerrados, servicios, equipamientos. Diseño para todos y supresión de barreras en el ámbito de la movilidad, la percepción y la comunicación mediante tableros, sistemas gráficos codificados y técnicas individuales o grupales teniendo en cuenta los factores que ayudan, dificultan o inhiben la comunicación.

Las ayudas técnicas: preventivas, facilitadoras, compensadoras. Normativa.

Recursos humanos: técnicos, árbitros, auxiliares, voluntarios.

Recursos materiales.

Identificación de recursos comunitarios disponibles.

Las ayudas técnicas y tecnológicas para la práctica físico-deportiva y recreativa. Manejo y adaptación de ayudas técnicas.

Medios y medidas de seguridad: protocolo de actuación para la prevención y control de posibles contingencias (ostomías, prótesis y órtesis, crisis convulsivas, escaras, rigidez muscular, agitación, ansiedad, espasmos incontrolados, sobrepeso, hiperventilación, palpitaciones, problemas de vascularización, entre otros).

3. Programación y dinamización y de las actividades físico-deportivas, juegos y deportes adaptados y específicos para personas con discapacidad física

Diseño de sesión: elementos que la componen

Los recursos organizativos como base de la realización de las sesiones. Planificación y gestión del tiempo y el esfuerzo a lo largo de una sesión.

Dirección de las actividades físicas, juegos y deportes en la discapacidad física: explicación, demostración, organización de participantes, utilización de espacios cerrados, abiertos y entorno natural y material.

Los recursos organizativos como base de la realización de las sesiones.

Criterios para la adaptación progresiva: adaptación de la información para transmitir las acciones a realizar.

Adaptación del material para la actividad, adaptación de las normas.

Estrategias para igualar la diferencia y para compensar las discapacidades (parálisis cerebral, amputaciones, esclerosis múltiple, lesiones medulares, espina bífida, entre otras).

Distribución, organización y control del grupo en función de la actividad y de las características y necesidades de los participantes.

Intervención en la realización de la actividad: refuerzos, conocimiento de resultados, solución de incidencias, ajustes en la dirección de la actividad.

La metodología propia de la animación y recreación.

Medios y medidas de seguridad y prevención de riesgos: protocolos de prevención para el control de contingencias.

Criterios para la clasificación funcional en los deportes adaptados y específicos.

Los deportes adaptados.

Los deportes específicos en parálisis cerebral.

4. Implicación en competiciones y eventos físico-deportivos y recreativos para personas con discapacidad física

Tipos de competiciones y eventos físico-deportivos y recreativos (terapéuticos, recreativos, educativos, competitivos).

Gestión de la documentación propia de los participantes: informes, autorizaciones, seguros, licencias e inscripciones.

La organización y promoción del evento (elaboración de horarios, inscripción de participantes, desarrollo de la actividad, orden de competición, protocolo de entrega de trofeos).

Las asociaciones y entidades deportivas y recreativas para personas con discapacidad física.

Valoración y clasificación funcional para el deporte de competición.

La mesa técnica: profesionales que la componen.

Protocolos de valoración del evento o competición.

Reglamentos deportivos.

Organizaciones deportivas.

Permisos, licencias y seguros.

Normativa sobre prevención de riesgos, instalaciones, materiales y espacios naturales.

Normativa sobre tratamiento y confidencialidad de datos personales.

Técnicas de acompañamiento en personas que utilizan sillas de ruedas, órtesis, prótesis y ostomías.

El transporte de materiales y personas con discapacidad física: características del medio de transporte.

El alojamiento y la manutención: características, costes, criterios para su utilización en las competiciones y eventos físico-deportivos deportivos.

5. Técnicas y procedimientos de evaluación de actividades físico-deportivas y recreativas para usuarios con discapacidad visual

La participación de los usuarios en la evaluación de las actividades.

Técnicas e instrumentos de observación, análisis y valoración del rendimiento y del aprendizaje. Instrumentos específicos de evaluación, registros y escalas.

Métodos de evaluación. Interpretación de resultados y elaboración de informes.

Elaboración de pruebas de nivel.

Evaluación de las actividades físico-deportivas y recreativas para personas con discapacidad física.

El ciclo de la mejora continua.

Parámetros de contexto de la formación:

Espacios e instalaciones:

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo

en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, accesibilidad universal y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Taller. Espacio singular no necesariamente ubicado en el centro de formación.
- Instalación de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la dinamización de actividades, deportes, competiciones y eventos físico-deportivos y recreativos para personas con discapacidad física, que se acreditará simultáneamente mediante las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 3: EVENTOS, COMPETICIONES, ACTIVIDADES Y JUEGOS DE ANIMACIÓN FÍSICO-DEPORTIVA Y RECREATIVA PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD VISUAL

Nivel: 3

Código: MF1662_3

Asociado a la UC: Dinamizar actividades, deportes, organización de competiciones y eventos físico-deportivos y recreativos para personas con discapacidad visual

Duración: 180 horas

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Determinar características visuales, motoras, motivacionales, comunicativas, así como necesidades de personas con discapacidad visual desde la observación, el estudio de informes, evaluaciones dadas y otra posible documentación específica de referencia, procedente de casos concretos, anonimizados.

CE1.1 Describir características visuales, motoras, motivacionales y comunicativas de los usuarios con discapacidad visual, mediante técnicas de recogida de información (observación, contacto inicial, informes, encuestas, entre otras) e identificación de las necesidades y motivaciones de los mismos en la fase de iniciación deportiva y recreativa.

CE1.2 Identificar el perfil deportivo de los usuarios con discapacidad visual, valorando habilidades y destrezas motrices básicas, nivel técnico y otros factores individuales (capacidades perceptivo-motrices, de movilidad y de orientación, nivel

de desarrollo motor, discriminación háptica, control postural, nivel de condición física, discapacidades añadidas, nivel de comprensión verbal, habilidades sociales, experiencias previas en juegos y deportes) que influyen en el aprendizaje y ejecución deportivo-recreativas.

CE1.3 En un supuesto práctico de identificación de características generales de perfil de los usuarios con discapacidad visual, en un contexto de intervención motriz:

- Reconocer el nivel de autonomía personal, los apoyos y ayudas técnicas necesarias a la movilidad y orientación, como bastón o perro guía, entre otros, observando su desenvolvimiento en el entorno.*
- Reconocer posibles limitaciones y dificultades que afectan a su autonomía personal observando su presencia en el grupo.*
- Reconocer su código de lectoescritura (braille, tinta o ambas) y posibles adaptaciones tiflotécnicas necesarias, interactuando con el usuario.*
- Inferir la cantidad y variedad de experiencias que puede realizar de forma orientada y autónoma, deduciéndolo a partir de la observación de su desenvolvimiento en el entorno.*
- Apreciar su experiencia auditivo-táctil adquirida, observando su desenvolvimiento en su entorno.*
- Detectar la forma en que utiliza los conceptos relacionados con la orientación en el espacio: izquierda, derecha, delante, en paralelo, arriba, abajo, observando su intervención ante las propuestas.*

CE1.4 En un supuesto práctico de determinación de características vinculadas a la motricidad de personas con discapacidad visual, a partir de la observación y el análisis de información aportada:

- Identificar la evolución del nivel deportivo y de la condición física, observando su progreso.*
- Describir el grado de desarrollo motor actual: control postural, conocimiento y percepción de su propio cuerpo, conocimiento, estructuración y dominio espacial, orientación y movilidad, observando su intervención ante las propuestas de trabajo.*
- Describir el nivel de manejo de móviles y otros dispositivos y aplicaciones electrónicas, preguntando por sus prácticas habituales en este sentido.*
- Apreciar su capacidad de controlar el espacio y moverse libremente considerando su nivel de respuesta ante las propuestas de trabajo planteadas.*
- Valorar su capacidad de utilización de los materiales adaptados y apoyos diseñados para la actividad, observando su ejecución.*

C2: Aplicar procedimientos para la gestión de instalaciones, espacios, medios, materiales, recursos y apoyos a la comunicación en actividades, juegos y deportes específicos y adaptados para personas con discapacidad visual.

CE2.1 Definir factores de riesgo, zonas potencialmente peligrosas en la instalación y espacios abiertos y cerrados, entorno natural, las barreras y obstáculos existentes, proponiendo adaptaciones para favorecer la accesibilidad y la autonomía personal del usuario con discapacidad visual: plazas de aparcamiento reservadas, rampas de acceso, ascensores con botonera en braille, supresión de papeleras de pie en pasillos y extintores colgados a media altura, señalizaciones táctiles de escaleras, pasamanos, vados, irregularidades en bordillos, prominencias y ahondamientos en el suelo, entre otras.

CE2.2 Comprobar la adecuación y disponibilidad de instalaciones y recursos materiales específicos para las actividades, juegos y deportes específicos y adaptados, así como sus características y parámetros de uso para usuarios con discapacidad visual.

CE2.3 En un supuesto práctico de verificación de la disponibilidad de los espacios, los medios y de los materiales, atendiendo a las necesidades de las personas con discapacidad visual:

- Describir las gestiones a realizar, verificando su disponibilidad.*
- Proponer alternativas y adaptaciones para garantizar la accesibilidad de todos los usuarios con discapacidad visual, a todos los espacios y servicios disponibles.*
- Seleccionar y trasladar los materiales requeridos para la actividad, garantizando su conservación y cuidado.*
- Verificar la disponibilidad de los medios de transporte, comprobando que cuentan con todos los elementos previstos para garantizar la comodidad, el mayor nivel de autonomía posible y seguridad de los usuarios con discapacidad visual.*
- Comprobar la accesibilidad, seguridad y condiciones higiénicas de los alojamientos, considerando las limitaciones de las personas con discapacidad visual.*

CE2.4 En un supuesto práctico de selección de las actividades a desarrollar, los objetivos que se persiguen y las características y necesidades de los usuarios con discapacidad visual, atendiendo al diseño de sesión planteado:

- Determinar los medios de transporte adaptados requeridos para garantizar los desplazamientos y su disponibilidad con avisos sonoros y la señalización de recorridos y zonas mediante encaminamientos y señales podotáctiles siguiendo criterios de seguridad, operatividad y comodidad.*
- Identificar materiales que se van a utilizar, preparándolos para el transporte y realizando el mantenimiento preventivo y operativo para que conserven su grado de operatividad y seguridad.*
- Identificar adaptaciones a realizar en materiales y equipamientos para poder ser utilizadas por usuarios con discapacidad visual.*

CE2.5 Comprobar la disponibilidad del botiquín y fármacos pautados por un facultativo para garantizar la seguridad y salud, favoreciendo la participación activa de los usuarios.

CE2.6 En un supuesto práctico en el que se describen las características de los usuarios con discapacidad visual y otras discapacidades asociadas y los objetivos propuestos, determinar la utilización de servicios y ayudas complementarias para garantizar el desarrollo de la actividad, especialmente en los casos en que se objetiven estados severos de ansiedad, miedo, sobrepeso, palpitaciones, espasmos, problemas de vascularización, entre otros.

C3: Diseñar actividades, juegos, predeportes y deportes específicos y adaptados para usuarios con discapacidad visual, de acuerdo a un formato de sesión y medidas de prevención de riesgos.

CE3.1 Interpretar la programación general de referencia en relación a sus componentes y características de los usuarios con discapacidad visual: objetivos, actividades, orientaciones metodológicas, medidas de seguridad, características e intereses de los usuarios con discapacidad visual, implementos, recursos sociales y comunitarios, recursos humanos y materiales, tipos de instalaciones y espacios abiertos, cerrados y características del entorno natural.

CE3.2 Concretar protocolos, medios, medidas de seguridad y prevención de riesgos que garanticen la seguridad en la actividad y ante situaciones de emergencia.

CE3.3 Aplicar la ayuda de acompañamiento en técnica guía cuando el usuario con discapacidad visual lo precise, con independencia de que utilice habitualmente bastón o perro guía, para facilitar su participación en la actividad.

CE3.4 Evaluar las desviaciones y diferencias existentes entre una programación de referencia y una situación real respecto a características de usuarios, instalaciones, espacios, recursos y medios para asegurar la viabilidad de las actividades a partir de la adaptación de las mismas a la situación dada.

CE3.5 Definir la adaptación de los materiales y otros apoyos con los que se cuenta en relación a la discapacidad visual del usuario.

CE3.6 En un supuesto práctico de concreción de objetivos de una actividad y características de unos usuarios con discapacidad visual, a partir de un grupo de referencia:

- Concretar actividades, juegos y deportes adaptados y específicos con relación a las necesidades planteadas.*
- Determinar recursos y ayudas técnicas necesarias para poner en práctica dicha actividad.*
- Concretar materiales que se van a utilizar, seleccionando de entre todos los disponibles.*
- Definir espacios requeridos y accesibilidad de los mismos para hacer viable el desarrollo de la actividad.*

- *Determinar el modo en que se aplicará el canal perceptivo-cinestésico en las actividades.*
- *Determinar el tipo de comunicación verbal y no verbal a utilizar para asegurar la percepción y comprensión de la información.*

CE3.7 Describir estrategias didácticas y de animación, promoviendo la motivación y máxima implicación de los usuarios con discapacidad visual.

CE3.8 En un supuesto práctico de concreción y organización de actividades, juegos y deportes adaptados y específicos para usuarios con discapacidad visual:

- *Describir la programación de referencia.*
- *Enumerar los protocolos, las medidas de prevención de riesgos y las medidas de seguridad garantizando normativa aplicable.*
- *Seleccionar instalaciones, espacios abiertos o cerrados y/o entorno natural garantizando la seguridad de los usuarios.*
- *Identificar la metodología para el desarrollo de las actividades fomentando la máxima participación de los usuarios.*
- *Definir el estilo de intervención en relación con las características y necesidades de los participantes con discapacidad visual.*

C4: *Aplicar técnicas de dinamización de actividades recreativas, juegos y deportes adaptados y específicos y de iniciación deportiva para usuarios con discapacidad visual, atendiendo a sus características y necesidades y siguiendo el diseño de sesión.*

CE4.1 Ejecutar estrategias de intervención para recibir y despedir a usuarios con discapacidad visual adecuadas a sus características, grado de autonomía personal, necesidad de apoyos y patologías de manera que se aseguren la comunicación e interacción.

CE4.2 En un supuesto práctico de definición de las características y necesidades de los usuarios con discapacidad visual, seleccionar las estrategias de dinamización de actividades físico-deportivas y recreativas utilizando explicaciones verbales con refuerzos táctiles y cinestésicos para garantizar la comunicación.

CE4.3 Asociar los elementos materiales, ayudas técnicas y mobiliario con las necesidades de los usuarios con discapacidad visual, y las actividades a realizar.

CE4.4 En un supuesto práctico, en el que se describen las características y las necesidades de los usuarios con discapacidad visual, analizar la actuación del técnico y justificar su propuesta de intervención, determinando:

- *La pertinencia de las adaptaciones en la actividad haciendo posible la ejecución de las mismas a las personas con discapacidad.*
- *Los tiempos disponibles garantizando su ejecución completa durante la sesión.*

- *Los espacios a utilizar aprovechando que la luz y el contraste puedan emplearse para destacar los rasgos esenciales de los objetos y las formas.*
- *Los recursos humanos, ayudas técnicas, medios y materiales (guía vidente, bastones, perro guía, medios para la autoprotección, diferentes texturas, tablero y piezas de ajedrez adaptados, balón sonoro, entre otros) necesarios para el desarrollo de la actividad.*
- *Los tipos de sistemas y materiales de comunicación accesibles para garantizar la comunicación con las personas con discapacidad.*
- *Las dificultades observadas por parte de las personas con discapacidad en la realización de las tareas para desplazarse, orientarse, coger y manipular objetos, soportar entornos agresivos, controlar la respiración, resistir un esfuerzo prolongado, o entender informaciones, reajustando las propuestas cuando se identifique alguna dificultad de este tipo.*
- *La ubicación del técnico para garantizar que los usuarios con discapacidad visual puedan orientarse por su voz.*
- *Las estrategias metodológicas y motivacionales a utilizar para implicar a todas las personas participantes en el desarrollo de la actividad.*

CE4.5 Describir las secuencias de aprendizaje para la consecución de los estándares y conocimientos básicos a alcanzar en la iniciación deportiva y recreativa, explicitando las medidas de seguridad que deben establecerse.

CE4.6 En un supuesto práctico de dinamización de actividades con un grupo de usuarios con discapacidad visual, analizar su intervención en cuanto a:

- *Agrupamientos realizados y habilidades sociales de los participantes fomentando la interacción entre los participantes.*
- *Ubicación al transmitir las informaciones para garantizar su comprensión.*
- *Control y coordinación del grupo garantizando la participación activa de cada participante.*
- *Estrategias de dirección y dinamización de actividades, juegos y deportes que favorezcan la asimilación técnica y la participación activa.*
- *Propuesta de actividades de coordinación bimanual y oído-mano, secuencias de aprendizaje de lo específico a lo general, cantidad y variedad de experiencias propuestas y establecimiento de puntos de referencia repetidos y claros que le permitan al usuario anticipar los acontecimientos y situaciones de peligro.*
- *Estrategias adoptadas en relación a las condiciones ambientales y del entorno eliminando barreras.*
- *Medidas de prevención de riesgos evitando roces, choques y tropiezos.*

CE4.7 En un supuesto práctico de dinamización de actividades, juegos y deportes adaptados y específicos para usuarios con discapacidad visual:

- Concretar la programación de referencia mediante el diseño de sesiones.*
- Seleccionar instalaciones, espacios abiertos o cerrados y/o entorno natural acorde con las actividades diseñadas en las sesiones.*
- Describir las actividades, juegos y deportes adaptados y específicos en cada uno de los grados de la discapacidad visual presentando las adaptaciones oportunas.*
- Describir la metodología propia de la animación para el desarrollo de las actividades en la discapacidad visual, garantizando la comunicación con los participantes.*
- Definir el estilo de intervención de acuerdo con las necesidades de los participantes, las ayudas técnicas que utilizan y las posibilidades y dificultades presentes de movimiento y orientación, evidenciando la participación activa de todos los participantes.*
- Justificar los criterios a seguir en la ubicación de los elementos materiales, ayudas técnicas y mobiliario, para garantizar la máxima participación y seguridad de los usuarios con discapacidad visual.*

CE4.8 Describir cómo prevenir las diversas situaciones de riesgo (choques, fricciones, presiones o golpes en los usuarios con discapacidad visual), así como implementar los protocolos y medidas correctoras que deben aplicarse para mantener la actividad dentro de los márgenes de seguridad previstos.

C5: Aplicar técnicas de organización y desarrollo de competiciones recreativas y eventos físico-deportivos y recreativos, así como de acompañamiento en su participación a personas con discapacidad visual, siguiendo criterios de autonomía y seguridad.

CE5.1 Definir las características de unas instalaciones deportivas adaptadas que permitan la autonomía de usuarios con discapacidad visual, según criterios de accesibilidad y seguridad.

CE5.2 Describir tipos de actividades deportivas y físico-recreativas para usuarios con discapacidad visual.

CE5.3 En un supuesto práctico de competición recreativa en el que se explicitan las características y necesidades de los usuarios con discapacidad visual y la especialidad elegida, determinar la disponibilidad e idoneidad de la dotación y condiciones de accesibilidad de las instalaciones y del material en condiciones de seguridad.

CE5.4 Describir los recursos humanos y materiales y los permisos para la organización de un evento o competición recreativa, físico-deportivo y/o recreativo, en función de las características de los usuarios con discapacidad visual.

CE5.5 Describir los medios y los requisitos que se deben cumplir para el transporte y posible alojamiento de los participantes con discapacidad visual de acuerdo con sus características y necesidades en condiciones de seguridad y confort.

CE5.6 En un supuesto práctico de competición recreativa o evento físico-deportivo y recreativo para usuarios con discapacidad visual en el que se explicitan el nivel técnico de los participantes y la especialidad deportiva en la que se va a competir, determinar y describir:

- Elaboración de horarios, inscripción de los participantes, orden de competición, elaboración y comunicación de los resultados, protocolo y entrega de trofeos.*
- Presencia y participación de los usuarios, árbitros, auxiliares de apoyo, guías videntes, voluntarios, técnicos y servicio médico.*
- Comunicación de consignas e informaciones concernientes a la competición o evento que se darán de forma clara y concreta, mediante medios accesibles, previamente al inicio de la actividad, durante la misma y a su finalización.*
- Materiales, ayudas técnicas y tflotecnológicas que se utilizarán.*
- Medidas de seguridad en previsión de posibles contingencias.*
- Normas que regirán el evento.*
- Procedimientos, técnicas e instrumentos para la valoración y registro del desarrollo y resultado del evento o competición recreativa.*

C6: Aplicar procedimientos para la evaluación de actividades físico-deportivas y el seguimiento de personas con discapacidad visual, utilizando técnicas para la obtención, tratamiento, registro y archivo de información, previstos en una programación general de referencia.

CE6.1 Describir posibles adaptaciones a realizar en los instrumentos de evaluación seleccionados para los participantes con discapacidad visual, a fin de garantizar la accesibilidad y adecuación de los mismos y la fiabilidad de los resultados.

CE6.2 Identificar el grado de ejecución en las tareas de los voluntarios, auxiliares, guías videntes y otros profesionales de apoyo, proponiendo pautas para su mejora.

CE6.3 En un supuesto práctico de evaluación del proceso de dinamización de actividades llevado a cabo con un grupo de personas con discapacidad física, definir cómo obtener información sobre:

- Grado de satisfacción y motivación del usuario con discapacidad visual.*
- Pertinencia de las actividades en relación las necesidades planteadas (sencillas, asumibles, vinculadas con las capacidades perceptivas y motoras, motivantes).*
- Idoneidad de las ayudas técnicas y apoyos.*

- Validez de las estrategias de motivación.
- Validez de las adaptaciones.
- Resultados obtenidos.
- Medidas de seguridad y prevención de riesgos.

CE6.4 Elaborar posible informe de evaluación de la actividad físico deportiva y recreativa desarrollada con los usuarios con discapacidad visual.

CE6.5 Describir procedimientos de valoración del proceso y de los resultados de posibles actividades, juegos y deportes adaptados y específicos.

CE6.6 En un supuesto práctico donde se presente la ejecución técnica del usuario con discapacidad visual en la etapa de iniciación deportiva y recreativa, identificar logros y errores comunicándolos de manera clara y concisa.

CE6.7 Los posibles riesgos laborales presentes en la dinamización de actividades con personas con discapacidad visual se identifican según el protocolo y guía para la acción preventiva de una posible entidad.

CE6.8 Enunciar aspectos susceptibles de ser evaluados tras el desarrollo de un evento lúdico-recreativo o deportivo.

C7: Aplicar estrategias para el diseño y adaptación de actividades físico-deportivas y recreativas para personas con sordoceguera, desde la perspectiva de discapacidad auditiva, teniendo en cuenta las adaptaciones necesarias para garantizar su participación activa.

CE7.1 Adaptar los recursos, medios y actividades en función de las características de las personas participantes con sordoceguera, prestando especial atención a:

- El grado de deficiencia visual y deficiencia auditiva.
- El grado de funcionalidad comunicativa.
- Las necesidades, capacidades y motivaciones de la persona.
- Las habilidades sociales.
- Las habilidades espaciales.
- El desarrollo psicomotriz.
- Nivel de ajuste a la discapacidad.
- Nivel de autonomía personal.
- Experiencia auditivo-táctil adquirida.

- Existencia de otras discapacidades añadidas.

CE7.2 Caracterizar los sistemas de comunicación de las personas con sordoceguera: lengua de signos, sistema dactilológico, comunicación palma sobre palma, entre otros, apoyando la explicación con simulación de su uso.

CE7.3 En un supuesto práctico de identificación y gestión de los apoyos necesarios para el desarrollo de la actividad, definir cómo gestionar la mediación comunicativa o cualquier otro apoyo conveniente para su participación activa en la actividad.

CE7.4 En un supuesto práctico de concreción y organización de actividades, juegos y deportes adaptados para usuarios con sordoceguera, diseñar la actividad a realizar teniendo en cuenta:

- Las condiciones ambientales de cara a adoptar medidas que faciliten la participación y la comunicación de las personas con sordoceguera.
- Las adaptaciones a realizar en los recursos, medios y actividades.
- Los protocolos, las medidas de prevención de riesgos y las medidas de seguridad.
- La accesibilidad de las instalaciones, espacios abiertos o cerrados y/o entorno natural.
- Las actividades, juegos y deportes adaptados y específicos.

CE7.5 En un supuesto práctico en el que se realice una difusión de información concerniente a la actividad en la que participan personas con sordoceguera, determinar los medios a emplear y su validez en función del grado de deficiencia visual y del grado de deficiencia auditiva y contando con el apoyo de otros técnicos.

CE7.6 Incorporar en la evaluación de la actividad los procedimientos, técnicas e instrumentos que permitan hacer una valoración de la participación de las personas con sordoceguera en la actividad, procurando la intervención de estas en la propia evaluación.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C1 respecto a CE1.3 y CE1.4; C2 respecto a CE2.3, CE2.4 y CE2.6; C3 respecto a CE3.6 y CE3.8; C4 respecto a CE4.2, CE4.4, CE4.6 y CE4.7; C5 respecto a CE5.3 y CE5.6; C6 respecto a CE6.3 y CE6.6; C7 respecto a CE7.3, CE7.4 y CE7.5.

Otras capacidades:

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla y del cumplimiento de los objetivos.

Demostrar un buen hacer profesional.

Demostrar cierto grado de autonomía en la resolución de contingencias relacionadas con su actividad.

Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.

Aprender nuevos conceptos y procedimientos y aprovechar eficazmente la formación utilizando los conocimientos adquiridos.

Demostrar cordialidad, amabilidad y actitud conciliadora y sensible a los demás.

Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.

Comunicarse eficazmente con los usuarios adecuados en cada momento, respetando los canales establecidos en la empresa.

Respetar la confidencialidad de la información.

Compartir información con el equipo de trabajo.

Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo.

Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa.

Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no limitarse a esperar.

Respetar los procedimientos y normas internas de la empresa.

Habituar al ritmo de trabajo de la empresa.

Aplicar de forma efectiva el principio de igualdad de trato y no discriminación entre mujeres y hombres.

Contenidos:

1. Clasificación, características de la discapacidad visual y bases del acondicionamiento físico, entrenamiento deportivo y actividades físico-deportivas y recreativas para personas con este tipo de discapacidad

Etiologías y alteraciones de la discapacidad visual.

Tipos y grados de visión. Calidad de vida, apoyo y autodeterminación de los usuarios con discapacidad visual.

El sentido auditivo en la ceguera: capacidad para identificar, localizar, discriminar y seguir el estímulo sonoro.

El ajuste a la discapacidad visual.

Características y heterogeneidad de la población sordociega

Perfil deportivo del usuario discapacidad visual.

Efectos de la actividad física sobre la salud.

Síntomas de fatiga.

Teoría del entrenamiento deportivo aplicado a usuarios con discapacidad visual.

Contraindicaciones totales o parciales en la práctica de actividades físico-deportivas.

Capacidades condicionales y coordinativas demandadas en las actividades deportivas adaptadas y específicas.

2. Gestión de la información, recursos e instalaciones en eventos, competiciones y actividades físico-deportivas y recreativas adaptadas y específicas para usuarios con discapacidad visual

Tipos y características de las fuentes de información sobre discapacidad visual.

Clasificación de la información sobre la discapacidad visual: normas, sistemas y criterios.

Aplicación, manejo de tecnologías de la comunicación y custodia de la información para usuarios con discapacidad visual.

Las nuevas tecnologías aplicadas a la gestión de la información y comunicación en relación con la discapacidad visual.

Recursos humanos: técnicos, guías videntes, árbitros, auxiliares, voluntarios, personal sanitario.

Las ayudas técnicas a la movilidad para usuarios con discapacidad visual: manejo y adaptación de ayudas técnicas.

Acceso a la información y códigos de lecto-escritura en braille o tinta.

Las ayudas ópticas para usuarios con resto visual.

Las adaptaciones tiflotecnológicas de acceso informático.

Las ayudas técnicas y tecnológicas para la práctica deportiva y recreativa: preventivas, facilitadoras, compensadoras. Ayudas técnicas a la movilidad: el bastón como distintivo, protección e información.

Recursos comunitarios disponibles.

Identificación de recursos comunitarios disponibles.

Las asociaciones, organizaciones y entidades deportivas y recreativas para usuarios con discapacidad visual.

Normativa aplicable sobre accesos de perros-guía a instalaciones y transportes.

Permisos, licencias y seguros.

Normativa sobre prevención de riesgos, instalaciones, materiales y espacios naturales.

Normativa sobre tratamiento y confidencialidad de datos personales.

Control, seguimiento y conservación de informes y documentos.

Adaptaciones en materiales y equipamientos.

Control de los aspectos ambientales.

Tipos de barreras para usuarios con discapacidad visual en instalaciones, espacios y entorno natural, transportes.

Accesibilidad integral: instalaciones, espacios abiertos y cerrados, servicios, equipamientos. Diseño para todos y supresión de barreras: en la movilidad, la percepción y la comunicación. Normativa relativa a la supresión de barreras arquitectónicas.

3. Programación y dinamización de actividades físico-deportivas y recreativas, juegos y deportes adaptados y específicos para usuarios con discapacidad visual

Diseño de sesión: elementos que la componen.

Planificación y gestión del tiempo y el esfuerzo en la sesión.

Criterios para la adaptación progresiva.

Dificultades en la dinamización de grupos de personas sordociegas con diferentes sistemas de comunicación.

Adaptación de la información para transmitir las acciones a realizar. Factores que ayudan, dificultan o inhiben la comunicación.

Adaptación del espacio en el que se desarrolla la actividad. Adaptación del material necesario para la actividad. Adaptación de las normas.

Estrategias para igualar la diferencia, para compensar las posibles limitaciones.

Distribución, organización y control del grupo en función de la actividad y de las características y necesidades de los usuarios con discapacidad visual.

Ubicación y movilidad del técnico durante la actividad.

Intervención en la realización de la actividad: refuerzos, conocimiento de resultados, solución de incidencias, ajustes en la dirección de la actividad.

La metodología propia de la recreación y estrategias de dinamización en colectivos con discapacidad visual: agrupamientos y criterios de adaptación de: juegos y deportes, información, espacio, material y características del entorno natural.

Los deportes específicos.

Los deportes adaptados.

Medios y medidas de seguridad: protocolo de actuación para el control de la contingencia (crisis convulsivas, agitación, accidentes).

Adaptaciones individualizadas a las características de cada componente del grupo, atendiendo a la diversidad de la discapacidad visual.

4. Implicación en competiciones recreativas y eventos físico-deportivos y recreativos para usuarios con discapacidad visual

Tipos de competiciones y eventos físico-deportivos y recreativos (terapéuticos, recreativos, educativos, competitivos).

La organización y promoción del evento o competición recreativa (elaboración de horarios, inscripción de participantes, orden de competición, protocolo de entrega de trofeos).

Previsión de medios y medidas de seguridad socio-sanitarias.

Clasificación funcional para el deporte de competición.

La mesa técnica: profesionales que la componen.

Protocolos de valoración de las competiciones recreativas y eventos físico-deportivos y recreativos.

Reglamentos deportivos.

Organizaciones deportivas.

El acompañamiento para usuarios con discapacidad visual.

El transporte de materiales y viajeros: características del medio de transporte en relación a la discapacidad visual.

El alojamiento y la manutención: características, costes, criterios para su utilización en los eventos físico-deportivos y recreativos.

5. Técnicas y procedimientos de evaluación de actividades físico-deportivas y recreativas para usuarios con discapacidad visual

La participación de los usuarios en la evaluación de las actividades.

Aplicación de técnicas e instrumentos de recogida, análisis y organización de la información para usuarios con discapacidad visual.

Técnicas e instrumentos de observación, análisis y valoración del desarrollo de actividades: diseño y aplicación de instrumentos específicos de evaluación, registros y escalas.

Métodos de evaluación.

Interpretación de resultados de evaluación

Ciclo de mejora continua.

Elaboración de informes de evaluación: finalidad y estructura.

6. Participación de las personas con sordoceguera en las actividades físico-deportivas y recreativas, desde la perspectiva de la discapacidad visual

Interrelación entre el grado de deficiencia visual y el grado de deficiencia auditiva.

Aspectos ambientales y barreras para usuarios con sordoceguera.

Aspectos comunicativos para relacionarse con personas con sordoceguera.

Sistemas y recursos de apoyo a la comunicación.

La figura del mediador y la mediación.

Las ayudas técnicas para usuarios con sordoceguera.

Adaptaciones de materiales, equipamientos y espacios.

Teoría de la actividad físico-deportiva y recreativa aplicada a usuarios con sordoceguera.

Competiciones y eventos físico-deportivos y recreativos.

Adaptación de las técnicas de seguimiento y de evaluación a personas con sordoceguera.

Parámetros de contexto de la formación:

Espacios e instalaciones:

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, accesibilidad universal y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Taller. Espacio singular no necesariamente ubicado en el centro de formación.
- Instalación de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la dinamización de actividades, deportes, competiciones y eventos físico-deportivos y recreativos para personas con discapacidad visual, que se acreditará simultáneamente mediante las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 4: EVENTOS, COMPETICIONES, ACTIVIDADES Y JUEGOS DE ANIMACIÓN FÍSICO-DEPORTIVA Y RECREATIVA PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD AUDITIVA

Nivel: 3

Código: MF2577_3

Asociado a la UC: Dinamizar actividades, deportes, organización de competiciones y eventos físico-deportivos y recreativos para personas con discapacidad auditiva

Duración: 180 horas

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Relacionar características auditivas, motoras, motivacionales y comunicativas con necesidades de personas con discapacidad auditiva desde la observación, el estudio de informes, evaluaciones dadas y otra posible documentación específica de referencia, procedente de casos concretos, anonimizados.

CE1.1 Describir posibles perfiles de usuarios con distintos tipos y grados de discapacidad auditiva a partir de técnicas de recogida de información (observación, contacto inicial, informes, encuestas, entre otras) e identificación de las necesidades y motivaciones de los mismos en la fase de iniciación deportiva y recreativa, concretando:

- El grado de discapacidad auditiva: leve, moderada, severa o profunda y los factores de la sordera: hereditaria/ no hereditaria, congénita/adquirida.*
- El tipo de pérdida auditiva: pérdida auditiva conductiva, pérdida auditiva neurosensorial o pérdida auditiva mixta.*
- El tipo de prótesis posible: audífono e implantes auditivos.*
- El estado de salud: hábitos, trastornos derivados de la salud, contraindicaciones, alergias medicamentosas y alimenticias, otras alteraciones sensoriales, trastornos derivados de la salud mental, conductas desafiantes y problemas auditivos sobrevenidos, discapacidades asociadas, entre otros.*
- Los sistemas de comunicación: lengua oral y lenguaje de signos. Apoyos a la comunicación oral: bimodal y palabra complementada.*
- Los productos de apoyo a la accesibilidad auditiva y para el acceso a la información y a la comunicación oral: subtítulo para el acceso a videos formativos, F.M., bucle magnético y cualquier otro avance tecnológico que facilite la comunicación.*
- Los intereses, expectativas, actitudes, motivación y autoconfianza en relación con la práctica de actividades físico-deportivas y recreativas y las dificultades que limitan su autonomía personal.*

CE1.2 Identificar el perfil deportivo de usuarios con discapacidad auditiva, valorando habilidades y destrezas motrices básicas, nivel técnico y los siguientes factores individuales:

- Las capacidades perceptivo-motrices: imagen, esquema corporal, conciencia corporal y posibles alteraciones sensoriales y de coordinación, así como experiencias previas en juegos y deportes.*
- El nivel de desarrollo motor: control postural, conocimiento y percepción de su propio cuerpo, conocimiento, estructuración y organización espacial, orientación y movilidad.*

- *El sentido y comprensión visual: capacidad de localizar, discriminar, identificar y seguir el estímulo visual, así como grado de lectura labial y de sus capacidades audio motrices: memoria auditiva, percepción temporal.*
- *Desarrollo de las habilidades perceptivo-motrices: percepción espacial, coordinación dinámica general, equilibrio, distinción de distancia y espacio.*
- *La adquisición de habilidades y destrezas básicas.*
- *El nivel de condición física y biológica: aptitud física, muscular.*
- *Los apoyos (intermitente, limitado, extenso y generalizado) y productos de apoyo para mejorar su autonomía personal, para la comunicación y las que utilizará en función de la actividad.*

CE1.3 Determinar la evolución del nivel deportivo y experiencias previas en juegos y deportes de la persona con discapacidad auditiva, utilizando técnicas de observación, informes y pruebas de evaluación.

CE1.4 Definir estrategias metodológicas para fomentar la motivación del usuario, atendiendo a sus características de perfil.

CE1.5 Definir el sistema de comunicación de usuarios con discapacidad auditiva, las posibles ayudas técnicas y humanas necesarias para usuarios con restos auditivos y posibles adaptaciones tecnológicas para el acceso informático a la información.

C2: Aplicar procedimientos para la gestión de instalaciones, espacios, medios y materiales en la práctica de actividades, juegos y deportes con y sin adaptaciones para personas con discapacidad auditiva

CE2.1 Explicar procesos de verificación y adecuación que deben cumplir las instalaciones, espacios abiertos, cerrados y entorno natural en la práctica de actividades de usuarios con discapacidad auditiva.

CE2.2 Detallar adaptaciones a realizar en los materiales y equipamientos para poder ser utilizados con control, dominio técnico y apego por las personas con discapacidad auditiva.

CE2.3 En un supuesto práctico de utilización de instalaciones para la práctica físico-deportiva y recreativa de personas con discapacidad auditiva, con garantías de seguridad:

- *Describir las gestiones a realizar para verificar su disponibilidad.*
- *Proponer alternativas y adaptaciones para garantizar la accesibilidad de todos los usuarios con discapacidad auditiva, a todos los espacios y servicios disponibles.*
- *Seleccionar los materiales requeridos para la actividad.*
- *Comprobar que el botiquín y los fármacos reúnen las condiciones previstas y se ajustan a las necesidades de los usuarios con discapacidad auditiva.*

- Verificar la disponibilidad de los medios de transporte comprobando que cuentan con todos los elementos previstos para garantizar la comodidad y seguridad de los usuarios con discapacidad auditiva.

CE2.4 Identificar situaciones en las que resulte necesario disponer de servicios de traducción de la lengua de signos garantizando una comunicación efectiva con las personas que por su grado y circunstancia lo requieran.

CE2.5 Identificar entidades relacionadas con la interpretación de la lengua de signos y las vías para contactar con ellas evidenciando el contacto.

C3: Diseñar actividades, juegos, predeportes y deportes específicos y adaptados para usuarios con discapacidad auditiva, de acuerdo al formato de sesión y medidas de prevención de riesgos.

CE3.1 Interpretar una programación general con relación a sus componentes y características de usuarios con discapacidad auditiva: objetivos, actividades, orientaciones metodológicas, medidas de seguridad, características, necesidades, intereses, tipo de patología de los usuarios con discapacidad auditiva, tipos de apoyo y productos de apoyo para la comunicación, recursos humanos y materiales necesarios, tipos de instalaciones, espacios abiertos, cerrados y entorno natural disponible.

CE3.2 Evaluar las desviaciones y diferencias existentes entre una programación general de referencia dada y una situación real dada, con respecto a las características, instalaciones, espacios, recursos y medios.

CE3.3 Justificar la selección de actividades, juegos y deportes adaptados al nivel de salud y condición física del usuario con discapacidad auditiva que refuercen su motivación e implicación incidiendo sobre la recompensa, la progresión y el éxito personal.

CE3.4 Concretar protocolos, medios y medidas de seguridad que garanticen la seguridad en la actividad y el traslado de las personas con discapacidad auditiva, ante situaciones de emergencia.

CE3.5 En un supuesto práctico de programación de sesión, en el que se describen unos objetivos de la actividad y las características de los usuarios con discapacidad auditiva:

- Concretar las actividades, juegos y deportes a realizar.
- Determinar los recursos y ayudas productos de apoyo necesarios.
- Enumerar los materiales que se van a utilizar.
- Definir los espacios necesarios.

CE3.6 Proponer estrategias metodológicas que favorezcan la motivación y la implicación de los usuarios con discapacidad auditiva en actividades propuestas para desarrollar sus capacidades, asumir sus diferencias y conocer y aceptar sus

límites en el ámbito de la comunicación, utilizando una situación espacial y posición que garantice la comunicación con los usuarios.

CE3.7 Definir el tipo de comunicación a utilizar para asegurar la percepción y comprensión de la información por parte de las personas con discapacidad auditiva.

CE3.8 Concretar los aspectos organizativos que regirán las sesiones, atendiendo a:

- Los tiempos disponibles necesarios: horarios, trayectos, vestuarios, duración de actividades.*
- Las ayudas técnicas necesarias en función de la actividad a desarrollar.*
- Los medios y materiales necesarios (pizarra, videos, señales visuales).*
- Las adaptaciones a nivel reglamentario y actitudinal de los juegos y deportes.*

C4: Aplicar técnicas de dinamización de actividades recreativas y de iniciación deportiva para personas con discapacidad auditiva, aplicando las previsiones establecidas en la concreción de la sesión y teniendo en cuenta las medidas de prevención de riesgos.

CE4.1 Simular la utilización de estrategias de intervención para recibir y despedir a los usuarios con discapacidad auditiva dependiendo de sus características, necesidad de apoyos y patologías que aseguren la comunicación e interacción.

CE4.2 En un supuesto práctico de trabajo con usuarios con discapacidad auditiva, dinamizando actividades recreativas y de iniciación deportiva.

- Determinar los recursos humanos, ayudas técnicas, medios y materiales a utilizar (mediador de comunicación, ILS: intérprete de lengua de signos palabra complementada, bimodal, usos de F.M., bucle magnético, pizarra).*
- Ejemplificar el uso de vocabulario y frases que hagan que la comunicación sea eficaz, perceptible y comprensible utilizando explicaciones verbales con refuerzos escritos y ayudas visuales.*
- Determinar la ubicación y disposición respecto al grupo favoreciendo en todo momento el contacto visual y la lectura labial.*
- Evidenciar la vocalización evitando subir el tono de voz y vocalización excesiva.*
- Materializar el uso de explicaciones y demostraciones claras, asegurándose que el usuario con discapacidad auditiva ha entendido la acción a realizar.*

CE4.3 En un supuesto práctico de planteamiento de objetivos de una actividad para usuarios con discapacidad auditiva con unas características concretas:

- Especificar las técnicas que se aplicarán para los desplazamientos, en la comunicación y en la orientación por el espacio de trabajo.*

- *Concretar el tipo de comunicación verbal y no verbal a utilizar, para asegurar la percepción y comprensión de la información, reforzando con gestos el lenguaje oral.*
- *Identificar la existencia de posibles condiciones ambientales inadecuadas: exceso de ruido, luz y temperaturas inadecuadas, masificación, sobreexposición de conversaciones simultáneas, elementos materiales y mobiliario mal ubicado, entre otros.*
- *Salvaguardar la seguridad de la actividad, teniendo en cuenta que la falta o menor grado de audición puede provocar respuesta tardía al realizar la actividad.*
- *Ejemplificar la verbalización de los movimientos a realizar para facilitar la representación simbólica en la explicación de las actividades a realizar.*

CE4.4 En un supuesto práctico de dinamización de actividades, juegos y deportes adaptados para usuarios con discapacidad auditiva, evidenciar una intervención orientada a:

- *Motivar a los participantes.*
- *Reforzar su participación.*
- *Generar agrupamientos eficaces.*
- *Generar las secuencias de aprendizaje propias de la iniciación deportiva y recreativa: dominio, asimilación, estabilidad y auto organización.*
- *Aplicar la metodología propia de la animación para el desarrollo de las actividades en la discapacidad auditiva.*

CE4.5 En un supuesto práctico de intervención mediante propuesta de actividades físico-deportivas y recreativas con un grupo de personas con discapacidad auditiva, evidenciar en la actuación:

- *Estrategias de dirección y dinamización de actividades, juegos y deportes que favorezcan la asimilación técnica y la participación activa.*
- *Propuesta de actividades de secuencias de aprendizaje de lo específico a lo general, cantidad y variedad de informaciones propuestas y establecimiento de puntos de referencia, repetidos y claros que le permitan al usuario anticipar los acontecimientos y situaciones de peligro.*
- *Medidas de prevención de riesgo puestas en práctica con los participantes.*
- *Ubicación de los usuarios en un grupo-clase garantizando una correcta visualización del técnico.*
- *Explicación de medidas de seguridad que deben establecerse asegurándose de una correcta comprensión por parte de los usuarios con discapacidad auditiva.*

CE4.6 Justificar los criterios a seguir en la ubicación de los elementos materiales, ayudas técnicas y mobiliario, para garantizar la máxima participación y seguridad de los usuarios con discapacidad visual.

CE4.7 Enumerar cómo pueden materializarse en la dinamización de actividades físico-deportivas y recreativas con personas con discapacidad auditiva, con precisión en la secuencia de acciones:

- Las diversas situaciones de riesgo potencial de choques o golpes entre los usuarios con discapacidad auditiva, así como los protocolos y medidas correctoras que deben aplicarse para mantener la actividad dentro de los márgenes de seguridad previstos.*
- Los protocolos de prevención de riesgos laborales y las medidas de seguridad a adoptar durante el trabajo con usuarios que presentan discapacidad auditiva.*

CE4.8 En un supuesto práctico de trabajo interdisciplinar con un intérprete en lengua de signos, concretar y dinamizar las actividades, juegos y deportes con y sin adaptaciones para usuarios con discapacidad auditiva, teniendo en cuenta:

- La programación general de referencia.*
- La ubicación del intérprete en relación al usuario que sea usuario de lengua de signos y al monitor de referencia.*
- Coordinación de las acciones anticipando la información.*
- Uso de vocabulario claro y entendible por todos los usuarios.*

C5: Aplicar técnicas de organización y desarrollo de competiciones recreativas y eventos físico-deportivos y recreativos, así como de acompañamiento en su participación a personas con discapacidad auditiva, siguiendo criterios de autonomía y seguridad.

CE5.1 Definir los medios de transporte y los requisitos que se deben cumplir para el transporte de los participantes con discapacidad auditiva, de acuerdo con sus características y necesidades en condiciones de seguridad y confort.

CE5.2 Identificar autorizaciones y licencias necesarias para la práctica deportiva, especificando su manejo según la ley de protección de datos aplicable.

CE5.3 En un supuesto práctico de competición recreativa o evento físico-deportivo y recreativo para usuarios con discapacidad auditiva en el que se explicitan el nivel técnico de los participantes y la especialidad deportiva en la que se va a competir, describir:

- Los procesos de elaboración de horarios, inscripción de los participantes, orden de competición, elaboración y comunicación de los resultados de la competición y protocolo y entrega de trofeos.*
- Materiales y ayudas técnicas que se utilizarán.*
- Normas que regirán el evento.*

CE5.4 Argumentar el rol que desempeña cada una de las personas implicadas en un evento deportivo orientado a personas con discapacidad auditiva (guías, intérpretes, mediadores de comunicación, ILS: Intérprete de lengua de signos, técnicos, voluntarios, servicio médico, tutores, familiares, otros miembros de su red de apoyo, servicios auxiliares) en relación a las normativas y protocolos de actuación correspondientes.

CE5.5 Enunciar las medidas de seguridad orientadas a manejar posibles contingencias en el desarrollo de actividades físico deportivas y eventos deportivos, considerando el plan de evacuación, garantizando la seguridad de los asistentes, en especial la de las personas con discapacidad.

CE5.6 En un supuesto práctico de competición recreativa en el que se explicitan las características y necesidades de los usuarios con discapacidad auditiva y la especialidad elegida, determinar las normas que rigen el evento, para asegurar una puesta en práctica coherente y activa por parte del usuario, teniendo especial cuidado en la accesibilidad de la información, de las personas con discapacidad auditiva.

CE5.7 Utilizar técnicas, procedimientos e instrumentos para la valoración, registro del desarrollo y resultado del evento o competición físico-deportiva o recreativa.

C6: Aplicar procedimientos para la evaluación de actividades y seguimiento de personas con discapacidad auditiva, utilizando técnicas e instrumentos para la obtención, tratamiento, registro y archivo de la información, previstos en una programación general de referencia.

CE6.1 Identificar técnicas de recogida de información que permitan valorar las actividades realizadas en base a criterios de viabilidad, aplicación, funcionalidad y fiabilidad, garantizando que las personas con discapacidad física puedan hacer mediante ellas sus aportaciones.

CE6.2 Describir los procedimientos de valoración del proceso y de los resultados en las actividades, juegos, deportes adaptados y específicos para personas con discapacidad auditiva con rigor y objetividad.

CE6.3 En un supuesto práctico de evaluación de un programa de actividades físico-deportivas y recreativas con personas con discapacidad auditiva desarrollado de manera continuada:

- Obtener información sobre el grado de satisfacción y motivación de las personas con discapacidad auditiva.*
- Valorar la pertinencia de las actividades en relación a las necesidades planteadas (sencillas, asumibles, vinculadas con las capacidades perceptivas y motoras, motivantes).*
- Evaluar la idoneidad de las ayudas técnicas y humanas, así como de los apoyos proporcionados (internos o externos).*
- Valorar la validez de las estrategias de motivación.*
- Evaluar las medidas de seguridad y prevención de riesgos que se han puesto en marcha con los usuarios.*

CE6.4 En un supuesto práctico de realización de un evento recreativo con personas con discapacidad auditiva y participación de guías, intérpretes, voluntarios; familiares y servicios auxiliares, interviniendo de manera coordinada:

- Valorar la intervención de cada tipo de participante tomando como referencia los protocolos de competiciones deportivas con estos colectivos.*
- Aportar propuestas de mejora respecto a la coordinación de estos roles.*

CE6.5 Sintetizar las acciones a seguir según protocolos, guía para la acción preventiva de la entidad, medios y medidas de seguridad y prevención de riesgos laborales que garanticen la seguridad en la actividad de todas las personas implicadas ante situaciones de emergencia, durante el desarrollo de los eventos deportivos y recreativos con personas con discapacidad auditiva como participantes.

C7: Aplicar estrategias para el diseño y adaptación de actividades físico-deportivas y recreativas para las personas con sordoceguera, desde la perspectiva de la discapacidad auditiva, teniendo en cuenta las adaptaciones necesarias para garantizar su participación activa.

CE7.1 Adaptar los recursos, medios y actividades en función de las características de las personas participantes con sordoceguera, prestando especial atención a:

- El grado de deficiencia visual y deficiencia auditiva.*
- El grado de funcionalidad comunicativa.*
- Las necesidades, capacidades y motivaciones de la persona.*
- Las habilidades sociales.*
- Las habilidades espaciales.*
- El desarrollo psicomotriz.*
- Nivel de ajuste a la discapacidad.*
- Nivel de autonomía personal.*
- Experiencia auditivo-táctil adquirida.*
- Existencia de otras discapacidades añadidas.*

CE7.2 Caracterizar los sistemas de comunicación de las personas con sordoceguera: lengua de signos, sistema dactilológico, comunicación palma sobre palma, entre otros, apoyando la explicación con simulación de su uso.

CE7.3 En un supuesto práctico donde el profesional deba identificar y gestionar los apoyos necesarios para el buen desarrollo de la actividad, definir cómo gestionar

la mediación comunicativa o cualquier otro apoyo que sea necesario para su participación activa en la actividad.

CE7.4 En un supuesto práctico de concreción y organización de actividades, juegos y deportes adaptados para usuarios con sordoceguera, diseñar la actividad a realizar teniendo en cuenta:

- Las condiciones ambientales de cara a adoptar medidas que faciliten la participación y la comunicación de las personas con sordoceguera.*
- Las adaptaciones a realizar en los recursos, medios y actividades.*
- Los protocolos, las medidas de prevención de riesgos y las medidas de seguridad.*
- La accesibilidad de las instalaciones, espacios abiertos o cerrados y/o entorno natural.*
- Las actividades, juegos y deportes adaptados y específicos.*

CE7.5 En un supuesto práctico en el que se realice una difusión de información concerniente a la actividad en la que participan personas con sordoceguera, determinar los medios a emplear y su validez en función del grado de deficiencia visual y del grado de deficiencia auditiva y contando con el apoyo de otros técnicos.

CE7.6 Incorporar en la evaluación de la actividad los procedimientos, técnicas e instrumentos que permitan hacer una valoración de la participación de las personas con sordoceguera en la actividad, procurando la intervención de estas en la propia evaluación.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C1 respecto a CE1.1 y CE1.2; C2 respecto a CE2.3; C3 respecto a CE3.5; C4 respecto a CE4.2, CE4.3, CE4.4, CE4.5 y CE4.8; C5 respecto a CE5.3 y CE5.6; C6 respecto a CE6.3 y CE6.4; C7 respecto a CE7.4 y CE7.5.

Otras capacidades:

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla y del cumplimiento de los objetivos.

Demostrar un buen hacer profesional.

Demostrar cierto grado de autonomía en la resolución de contingencias relacionadas con su actividad.

Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.

Aprender nuevos conceptos y procedimientos y aprovechar eficazmente la formación utilizando los conocimientos adquiridos.

Demostrar cordialidad, amabilidad y actitud conciliadora y sensible a los demás.

Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.

Comunicarse eficazmente con los usuarios adecuados en cada momento, respetando los canales establecidos en la empresa.

Respetar la confidencialidad de la información.

Compartir información con el equipo de trabajo.

Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo.

Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa.

Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no limitarse a esperar.

Respetar los procedimientos y normas internas de la empresa.

Habituar al ritmo de trabajo de la empresa.

Gestión eficiente de recursos.

Compatibilizar autonomía y seguridad de los usuarios participantes.

Aplicar de forma efectiva el principio de igualdad de trato y no discriminación entre mujeres y hombres.

Contenidos:

1. Clasificación, características de la discapacidad auditiva y bases del acondicionamiento físico, entrenamiento deportivo y actividades físico-deportivas y recreativas para personas con este tipo de discapacidad

Etiologías y clasificación de la discapacidad auditiva.

Tipos de pérdida auditiva y grados de discapacidad auditiva. Prótesis auditivas.

Calidad de vida, apoyo y autodeterminación de las personas con discapacidad auditiva.

El sentido visual en la sordera: capacidad para identificar, localizar, discriminar y seguir el estímulo visual.

Perfil deportivo del usuario discapacidad auditiva.

Efectos de la actividad física sobre la salud. Criterios para la adaptación progresiva.

Teoría del entrenamiento deportivo aplicado a usuarios con discapacidad auditiva.

Síntomas de fatiga.

Contraindicaciones totales o parciales en la práctica de actividades físico-deportivas. Capacidades condicionales y coordinativas demandadas en las actividades deportivas adaptadas.

Ajuste a la discapacidad.

2. Gestión de recursos e instalaciones en eventos, competiciones recreativas y actividades físico-deportivas y recreativas adaptadas y específicas para usuarios con discapacidad auditiva

Recursos humanos: técnicos, mediadores de comunicación, ILS: intérprete de lengua de signos, árbitros, auxiliares, voluntarios, personal sanitario.

Recursos y medios materiales específicos y adaptados.

Identificación de recursos comunitarios disponibles.

Las ayudas técnicas y tecnológicas para la práctica deportiva y recreativa. Manejo y adaptación de ayudas técnicas.

Normativa sobre prevención de riesgos, instalaciones, materiales y espacios naturales.

Adaptaciones necesarias en equipamientos.

Tipos de barreras para usuarios con discapacidad auditiva, en instalaciones, espacios, entorno natural, transportes.

Barreras culturales, sociales y en las nuevas tecnologías.

Las adaptaciones de medios y recursos visuales de acceso a la información.

Medios y medidas de seguridad: protocolo de actuación para el control de la contingencia.

3. Programación, dinamización y evaluación de actividades físico-deportivas y recreativas, juegos y deportes adaptados y específicos para usuarios con discapacidad auditiva

Diseño de sesión: elementos que la componen.

Los recursos organizativos como base de la realización de las sesiones. Planificación y gestión del tiempo y el esfuerzo a lo largo de la sesión.

Estrategias para igualar la diferencia, para compensar las limitaciones.

Distribución, organización y control del grupo en función de la actividad y de las características y necesidades de los usuarios con discapacidad auditiva.

Ubicación y movilidad del técnico durante la actividad.

Sistemas y forma de transmitir la información del técnico antes, durante y después de la actividad.

Intervención en la realización de la actividad: refuerzos, conocimiento de resultados, solución de incidencias, ajustes en la dirección de la actividad.

Adaptaciones individualizadas a las características de cada componente del grupo, atendiendo a la diversidad auditiva.

La metodología propia de la recreación y estrategias de dinamización: agrupamientos y criterios de adaptación de: juegos y deportes, información, reglas, espacio, material y características del entorno natural.

Los deportes adaptados.

Técnicas e instrumentos de observación, análisis y valoración del aprendizaje de las personas con discapacidad auditiva en su práctica físico-deportiva y recreativa. Aplicación de pruebas de nivel.

Interpretación de resultados y elaboración de informes.

4. Implicación en competiciones y eventos físico-deportivos y recreativos para personas con discapacidad auditiva

Tipos de competiciones y eventos físico-deportivos y recreativos (terapéuticos, recreativos, educativos, competitivos). Medios de transporte y logística.

La organización y promoción del evento o competición recreativa (elaboración de horarios, inscripción de participantes, orden de competición, protocolo de entrega de trofeos).

Medios materiales y humanos (auxiliares, árbitros, voluntarios, técnicos, ILS: intérprete de lengua de signos y mediadores de comunicación).

Previsión de medios y medidas de seguridad socio-sanitarias. Permisos y normativa.

Las asociaciones y entidades deportivas y recreativas para usuarios con discapacidad auditiva.

Clasificación funcional para el deporte de competición recreativa.

La mesa técnica: profesionales que la componen.

Protocolos de valoración de las competiciones recreativas y eventos físico-deportivos y recreativos.

Reglamentos deportivos. Organizaciones deportivas.

El acompañamiento para usuarios con discapacidad auditiva.

Permisos, licencias y seguros.

El transporte seguro de materiales.

El alojamiento y la manutención: características, costes, criterios para su utilización en los eventos físico-deportivos y recreativos.

5. Gestión de la información y la comunicación en actividades físico-deportivas y recreativas para usuarios con discapacidad auditiva

Normativa sobre tratamiento y confidencialidad de datos personales.

Tipos y características de las fuentes de información.

Clasificación de la información.

Aplicación de técnicas e instrumentos de recogida, análisis y organización de la información para usuarios con discapacidad auditiva.

Aplicación, manejo de tecnologías de la comunicación y custodia de la información para usuarios con discapacidad auditiva.

Selección de sistemas de comunicación y ayudas técnicas para personas con discapacidad auditiva: sistemas gráficos codificados (pictográficos, ideográficos, arbitrarios y combinados). Tableros de comunicación. Comunicadores con y sin voz (digitalizada o sintetizada). Subtitulado, información visual o escrita, señales luminosas y visuales.

Estrategias y recursos de intervención comunicativa para usuarios con discapacidad física.

Técnicas de comunicación: individuales y grupales (verbal, no verbal, gestual). Factores que ayudan, dificultan o inhiben la comunicación.

Los apoyos a la comunicación: lengua de signos o apoyos a la comunicación oral (bimodal y palabra complementada).

Adaptación de la información para transmitir las acciones a realizar. Factores que ayudan, dificultan o inhiben la comunicación.

6. Participación de las personas con sordoceguera en las actividades físico-deportivas y recreativas, desde la perspectiva de la discapacidad auditiva

Interrelación entre el grado de deficiencia visual y el grado de deficiencia auditiva.

Aspectos ambientales y barreras para usuarios con sordoceguera.

Aspectos comunicativos para relacionarse con personas con sordoceguera.

Sistemas y recursos de apoyo a la comunicación.

La figura del mediador y la mediación.

Las ayudas técnicas para usuarios con sordoceguera.

Adaptaciones de materiales, equipamientos y espacios.

Teoría de la actividad físico-deportiva y recreativa aplicada a usuarios con sordoceguera.

Competiciones y eventos físico-deportivos y recreativos.

Adaptación de las técnicas de seguimiento y de evaluación a personas con sordoceguera.

Parámetros de contexto de la formación:

Espacios e instalaciones:

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, accesibilidad universal y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Taller. Espacio singular no necesariamente ubicado en el centro de formación.
- Instalación de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la dinamización de actividades, deportes, competiciones y eventos físico-deportivos y recreativos para personas con discapacidad auditiva, que se acreditará simultáneamente mediante las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 5: ACTIVIDAD FÍSICA INCLUSIVA Y ADAPTADA**Nivel: 3****Código: MF2576_2****Asociado a la UC: Fomentar la inclusión de participantes con discapacidad y la práctica segura de participantes con necesidades especiales en grupos de práctica de actividad físico-deportiva y recreativa atendiendo a la diversidad****Duración: 90 horas****Capacidades y criterios de evaluación:**

C1: Generar argumentos apoyados en búsquedas de información que los refuercen sobre el valor de la diversidad y el derecho a la participación activa en la práctica físico-deportiva y recreativa de las personas con discapacidad.

CE1.1 Argumentar cómo atender a los siguientes aspectos de la inclusión en la intervención de actividades físico-deportivas y recreativas con un grupo de participantes entre los que se encuentra alguien con discapacidad: accesibilidad universal, barreras arquitectónicas y de acceso a la información y a la comunicación, normalización, así como los derechos fundamentales y específicos de la participación en la práctica físico-deportiva por parte de las personas con discapacidad.

CE1.2 En un supuesto práctico de dinamización de actividad físico-deportiva y recreativa en un grupo en el que se encuentra un participante con discapacidad, definir las acciones a seguir para concienciar previamente a los participantes sobre la importancia de los siguientes aspectos, a través de la utilización de un lenguaje empático y persuasivo:

- *La promoción del desarrollo integral y la autonomía personal de los participantes con discapacidad.*
- *La inclusión y normalización de la implicación en la actividad de los participantes con discapacidad.*

- *El fomento del clima afectivo satisfactorio en el grupo y las conductas positivas en torno a la implicación de los participantes con discapacidad dentro del mismo.*
- *El valor añadido de la participación de las personas con discapacidad en la actividad.*
- *El enriquecimiento que puede suponer para cualquier persona la vivencia de experiencias de inclusión.*

CE1.3 Describir con sencillez, para ser comprendido por terceras personas, cómo deben manejarse los elementos facilitadores de la comunicación con participantes con diferentes tipos de discapacidad (visual, auditiva, intelectual y cognitiva), manifestando actitudes de invitar a otros a comunicarse con dichos participantes.

CE1.4 Simular la descripción de los elementos del deporte de personas con discapacidad (adaptado, específico, paralímpico e inclusivo) como generadores de valores personales y sociales, a alguien con discapacidad, con intención de orientarle sobre formas de enriquecerse a partir de diferentes contextos de práctica de actividad físico-deportiva y recreativa.

CE1.5 En un supuesto práctico de inclusión de participantes con alguna necesidad especial o con discapacidad inmersa en un grupo ordinario de práctica físico-deportiva y/o recreativa, aportarle información relevante sobre posibles actividades alternativas de práctica de actividad físico-deportiva adaptada a sus circunstancias, con intención de ampliarle sus posibilidades de práctica en otros contextos específicos.

CE1.6 Simular la comunicación a un posible usuario con necesidades especiales o con discapacidad al solicitar información sensible sobre sus limitaciones, mostrando empatía mediante el uso de la comunicación verbal y no verbal.

C2: Determinar, con apoyo documental, perfiles de discapacidad y de participantes pertenecientes a poblaciones especiales inmersos en un contexto ordinario de práctica de actividades físico-deportivas y/o recreativas en base a características, necesidades, circunstancias y motivaciones en cada caso.

CE2.1 Definir perfiles-tipo de participantes con diferentes tipos de discapacidad concretando posibles características, necesidades, circunstancias y motivaciones asociadas.

CE2.2 Definir perfiles-tipo de participantes con necesidades especiales (hipertensos, enfermos coronarios, enfermos respiratorios, enfermos oncológicos, enfermos reumáticos, obesos, enfermos metabólicos, población de edad avanzada) concretando posibles características, circunstancias, necesidades y motivaciones asociadas.

CE2.3 Categorizar el tipo de información necesaria a obtener de un participante con discapacidad o con alguna necesidad especial inmersa en un grupo ordinario de práctica de actividad físico-deportiva y/o recreativa, especificando las vías para la obtención de la misma.

C3: Vincular, con apoyo documental, características y necesidades de participantes con discapacidad con posibles recursos de intervención, garantizando la inclusión de estos perfiles de discapacidad en la realización de actividades físico-deportivas y recreativas en grupos ordinarios de participantes.

CE3.1 Identificar criterios de accesibilidad universal en los servicios deportivos ofertados por la entidad y en los diferentes contextos de participación deportiva, así como la aplicación del espectro de inclusión, garantizando la participación activa y efectiva de posibles participantes con discapacidad en el seno de un grupo ordinario de práctica físico-deportiva y/o recreativa.

CE3.2 Reconocer las posibilidades y metodologías en la modificación de tareas, juegos, ejercicios, predeportes y deportes para el fomento de la implicación de participantes con distintos tipos de discapacidad en grupos ordinarios de práctica físico-deportiva y/o recreativa.

CE3.3 En un supuesto práctico de presencia de un participante con discapacidad en un grupo ordinario de práctica de actividad físico-deportiva y/o recreativa, previa evaluación de su perfil, proponer adecuaciones en el contexto de participación, previo reconocimiento de las medidas de accesibilidad universal, garantizando se participación efectiva.

C4: Relacionar, a partir de posibles guías de apoyo, características y necesidades de participantes con necesidades especiales con posibles recursos de intervención para adaptar las propuestas, garantizando la seguridad de estos participantes en la realización de actividades físico-deportivas y recreativas en grupos ordinarios de participantes.

CE4.1 Concretar posibilidades de modificación de tareas, juegos, ejercicios, predeportes y deportes de tipo estándar, así como en su metodología de aplicación ante diferentes perfiles de participantes con necesidades especiales garantizando la seguridad de la participación de dichos perfiles de participantes con necesidades especiales.

CE4.2 Simular la comunicación a un posible usuario con necesidades especiales de la necesidad de recibir adaptaciones respecto al trabajo propuesto al resto de componentes del grupo, con asertividad y determinación.

CE4.3 Acopiar documentación sobre escenarios de práctica de actividad física orientada a poblaciones especiales en el entorno de la comunidad autónoma correspondiente, pudiendo ofrecer a partir de dicha información recogida un repertorio de oferta de práctica asociadas a perfiles de participantes con algún tipo concreto de dolencia.

CE4.4 En un supuesto práctico de dinamización de actividades físico-deportivas y/o recreativas en grupo, en el que se encuentra un participante con necesidades especiales inmersa en dicho grupo:

- Valorar los aspectos que pueden llegar a contraindicar la práctica de ejercicio físico en la programación de referencia, proponiendo las modificaciones necesarias en las tareas juegos, ejercicios predeportes y/o deportes.*

- *Proponer adecuaciones en el contexto de práctica que garanticen la intervención segura de dicho participante.*
- *Recomendar de manera empática a los participantes con necesidades especiales la derivación hacia otros grupos de práctica más adaptados a sus circunstancias.*

C5: Aplicar procedimientos para la evaluación de la inclusión de participantes con discapacidad y de participantes con necesidades especiales en contextos ordinarios de práctica de actividad físico deportiva y/o recreativa.

CE5.1 En un supuesto práctico de dinamización de actividades físico-deportivas y recreativas con un grupo de participantes en el que alguien posee discapacidad, valorar el nivel de inclusión evidenciado, proponiendo acciones que lo mejoren, si no se hubiera conseguido.

CE5.2 Plantear objetivos para la inclusión efectiva de participantes con discapacidad en grupos ordinarios y los indicadores asociados que sirvan para evaluar la consecución de estos, manejando el espectro de la inclusión.

CE5.3 En un supuesto práctico de dinamización de actividades físico-deportivas y/o recreativas de un grupo de participantes donde existe alguien con necesidad especial, valorar si las modificaciones y adaptaciones realizadas en el planteamiento de las actividades garantizan la plena seguridad en la ejecución del ejercicio de dicho participante considerando sus características de perfil.

CE5.4 Describir posibles adaptaciones a realizar en los instrumentos de evaluación seleccionados para participantes con discapacidad visual, auditiva e intelectual, a fin de garantizar la accesibilidad y adecuación de los mismos, y la fiabilidad de los resultados.

CE5.5 En un supuesto práctico de obtención de resultados de la evaluación sobre el grado de participación, accesibilidad, satisfacción y progresos de un grupo de participantes de actividad físico-deportiva y recreativa en la que hay alguien con discapacidad o necesidad especial, identificar las fortalezas y aspectos de mejora en relación a la inclusión y adaptación.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C1 respecto a CE1.2 y CE1.5; C3 respecto a CE3.3; C4 respecto a CE4.4; C5 respecto a CE5.1, CE5.3 y CE5.5.

Otras capacidades:

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla y del cumplimiento de los objetivos.

Demostrar un buen hacer profesional.

Demostrar cierto grado de autonomía en la resolución de contingencias relacionadas con su actividad.

Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.

Aprender nuevos conceptos y procedimientos y aprovechar eficazmente la formación utilizando los conocimientos adquiridos.

Demostrar cordialidad, amabilidad y actitud conciliadora y sensible a los demás.

Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.

Comunicarse eficazmente con los participantes adecuados en cada momento, respetando los canales establecidos en la empresa.

Respetar la confidencialidad de la información.

Compartir información con el equipo de trabajo.

Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa.

Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no limitarse a esperar.

Respetar los procedimientos y normas internas de la empresa.

Habituar al ritmo de trabajo de la empresa.

Gestión eficiente de recursos.

Compatibilizar autonomía y seguridad de los participantes.

Aplicar de forma efectiva el principio de igualdad de trato y no discriminación entre mujeres y hombres.

Contenidos:

1. Concienciación sobre la importancia de la participación activa de las personas con discapacidad en la práctica físico-deportiva y recreativa

Marco referencial del derecho a la actividad físico-deportiva y recreativa de las personas con discapacidad.

Marco conceptual relacionado con la inclusión y participación de las personas con discapacidad en la actividad físico-deportiva y recreativa (normalización, autonomía personal, desarrollo integral).

Estrategias de concienciación (percepción de la diversidad, reacciones positivas, reflexión, actuaciones y compromiso).

Pautas y dinámicas para facilitar la comunicación durante el desarrollo de la actividad.

Marco básico de la Ley de Protección de datos y el derecho a la intimidad

El movimiento asociativo de la discapacidad y su relación con el deporte de las personas con discapacidad.

Las entidades deportivas con modalidades de personas con discapacidad: iniciación, promoción, participación y competición deportiva. Asociaciones deportivas vinculadas a la discapacidad. El deporte de las personas con discapacidad en función de su tipología (adaptado, específico, paralímpico e inclusivo) y los contextos de participación.

2. Actividad física y diversidad

Tipología de la discapacidad. Características de los tipos de discapacidad: visual, física, intelectual y auditiva.

Perfil deportivo del usuario con discapacidad visual, física, intelectual y auditiva y procedimiento para determinarlo.

El consentimiento médico para la práctica de actividad física en los perfiles de poblaciones especiales. Características del perfil de personas con necesidades especiales, contraindicaciones en la práctica y adaptaciones por grupo poblacional: Hipertensos, Enfermos coronarios, Enfermos respiratorios, Enfermos oncológicos, Enfermos reumáticos, Obesos, Enfermos metabólicos, Población de edad avanzada.

3. La inclusión de personas con discapacidad en entornos de práctica adaptada

La accesibilidad universal en los servicios deportivos.

Los contextos de participación deportiva.

El espectro de inclusión en actividades físico deportivas.

Las actividades físicas cooperativas como ejemplo de accesibilidad universal aplicado a la inclusión de las personas con discapacidad.

Parámetros de adaptación en las tareas, juegos ejercicios y deportes para el fomento de la participación activa y efectiva de personas con discapacidad.

La evaluación de la inclusión social a partir de indicadores.

Ámbitos y aspectos a evaluar en el marco de la inclusión social.

La implicación de los participantes en la evaluación de las actividades.

4. Parámetros de adaptación de la práctica de actividad física en función de necesidades especiales de los participantes

Adaptación de los principios FITT (Frecuencia, Intensidad, Tipo y Tiempo) de cada una de las sesiones en las que se incluye de forma puntual una persona con necesidades especiales.

Adaptación de velocidad de ejecución en tareas, juegos, ejercicios y deportes.

Elementos de contraindicación de la práctica de ejercicio físico en personas con necesidades especiales.

La seguridad en la práctica de ejercicio físico por parte de personas con necesidades especiales.

Adherencia a la práctica de ejercicio físico y su implicación en las metodologías de los programas.

Poblaciones especiales: perfiles generalizados de las necesidades específicas más significativas (las que correspondan a participantes que puedan realizar actividades colectivas inmersas en grupos ordinarios).

Necesidad de consentimiento médico para la práctica de actividad física: Personas que tengan signos o síntomas de enfermedad metabólica, renal o cardiovascular, realicen o no previamente ejercicio, necesitarán consentimiento médico para realizar ejercicio físico; personas que presenten una enfermedad metabólica, cardiovascular o renal diagnosticada, y realicen ejercicio previamente, se necesitará consentimiento médico previo en el caso de realizar ejercicio físico de alta intensidad.

Consideraciones por grupo poblacional respecto a las adaptaciones del ejercicio:

Hipertensos: Evitar el ejercicio de alta intensidad.

Enfermos coronarios: Siempre realizar ejercicio físico con control instantáneo de la frecuencia cardíaca. Siempre que no tomen betabloqueantes, de ser así habrá que trabajar con una escala de percepción al esfuerzo y que no superen el 5.

Enfermos respiratorios: Controlar los niveles de exhalación y disponer siempre de un inhalador durante la práctica de ejercicio en aquellas patologías respiratorias en las que se requiera. Controlar los niveles de saturación de oxígeno evitando que éste sea inferior al 90%.

Enfermos oncológicos: Tener en cuenta el tipo y fase de tratamiento que se está recibiendo y las secuelas del mismo. Adaptar las intensidades a la fatiga existente. Evitar riesgo de linfedema y de caídas.

Enfermos reumáticos: Evitar el impacto, así como el ejercicio en momentos de dolor agudo.

Obesos: Evitar el ejercicio con impacto siempre que produzca dolor articular. Potenciar el ejercicio de fuerza.

Enfermos metabólicos: Evitar la deshidratación y controlar los niveles de glucosa antes y después del ejercicio.

Población de edad avanzada: Evitar el ejercicio de impacto siempre que haya falta de equilibrio y/o dolor articular. Potenciar ejercicio de fuerza. Control de la intensidad del ejercicio en base a la disminución de la capacidad funcional.

Parámetros de contexto de la formación:

Espacios e instalaciones:

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, accesibilidad universal y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Taller. Espacio singular no necesariamente ubicado en el centro de formación.
- Instalación de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con el fomento de la inclusión de personas con discapacidad y la práctica segura de personas con necesidades

especiales en grupos de práctica de actividad físico-deportiva y recreativa atendiendo a la diversidad, que se acreditará simultáneamente mediante las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 5 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 6: PRIMEROS AUXILIOS

Nivel: 2

Código: MF0272_2

Asociado a la UC: Asistir como primer interviniente en caso de accidente o situación de emergencia

Duración: 60 horas

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Relacionar la información obtenida sobre los signos de alteración orgánica con el estado del accidentado y las características de la asistencia como primer interviniente.

CE1.1 Diferenciar los conceptos de urgencia, emergencia y catástrofe en primeros auxilios.

CE1.2 Definir técnicas de autoprotección frente a posibles lesiones derivadas de la manipulación de personas accidentadas.

CE1.3 En un supuesto práctico de identificación del estado del accidentado:

- *Identificar el nivel de consciencia.*
- *Identificar las posibles lesiones y traumatismos y sus mecanismos de producción.*
- *Seleccionar las maniobras posturales ante lesiones.*
- *Comunicar la información al servicio de emergencias.*
- *Manejar la terminología médico sanitaria de primera intervención.*
- *Utilizar los elementos de protección individual.*
- *Definir las técnicas de autoprotección frente a posibles lesiones.*

CE1.4 En un supuesto práctico de intervención para la valoración inicial de un accidentado:

- Identificar y justificar la mejor forma de acceso al accidentado.*
- Identificar los posibles riesgos.*
- Asegurar la zona según el protocolo establecido.*
- Efectuar las maniobras necesarias para acceder al accidentado.*

CE1.5 En un supuesto práctico de valoración inicial de un accidentado:

- Concretar las pautas de actuación según el protocolo para la valoración inicial.*
- Identificar situaciones de riesgo vital y definir las actuaciones que conllevan.*
- Utilizar las técnicas posturales apropiadas ante situaciones de compromiso ventilatorio.*
- Utilizar las técnicas de hemostasia apropiadas ante situaciones de hemorragias externas.*

C2: Aplicar técnicas y maniobras de soporte ventilatorio y/o circulatorio básicas según protocolo establecido.

CE2.1 Describir los conceptos de reanimación cardio-pulmonar básica e instrumental según un protocolo.

CE2.2 Describir técnicas de desobstrucción de la vía aérea en la atención inicial según un protocolo.

CE2.3 En un supuesto práctico de compromiso ventilatorio de un accidentado:

- Identificar situaciones de riesgo vital y definir las actuaciones que conllevan.*
- Efectuar la maniobra frente-mentón.*
- Utilizar las técnicas posturales según un protocolo ante situaciones de compromiso ventilatorio.*

CE2.4 En un supuesto práctico de compromiso circulatorio de un accidentado:

- Seleccionar el material e instrumental de reanimación cardio-pulmonar básica.*
- Aplicar las técnicas básicas e instrumentales de reanimación cardio-pulmonar sobre maniqués.*
- Aplicar las técnicas básicas de reanimación cardio-pulmonar sobre maniqués utilizando equipo de oxigenoterapia y desfibrilador automático.*

- Utilizar las técnicas de hemostasia según un protocolo ante situaciones de hemorragias externas.

C3: Aplicar técnicas de primeros auxilios en la atención inicial a accidentados sin parada cardio-respiratoria.

CE3.1 Definir el protocolo de una Cadena de Supervivencia en relación a los primeros auxilios.

CE3.2 Explicar las acciones de colaboración con los equipos de emergencia en los primeros auxilios durante la atención inicial y primera clasificación de pacientes ante una catástrofe y en situación de emergencia colectiva.

CE3.3 En un supuesto práctico de atención inicial en situación de emergencia a un accidentado:

- Vigilar a un accidentado para valorar su evolución.
- Alinear manualmente la columna cervical al accidentado.
- Efectuar la maniobra frente-mentón.

CE3.4 En un supuesto práctico de atención inicial en situación de emergencia en un accidentado con atragantamiento:

- Seleccionar la maniobra en función de la edad de un accidentado según un protocolo.
- Valorar la gravedad de la obstrucción según un protocolo.
- Aplicar las maniobras de desobstrucción según un protocolo.
- Efectuar la desobstrucción de una embarazada.
- Concretar las pautas de comunicación con el servicio de emergencia en una obstrucción grave.

CE3.5 En un supuesto práctico de atención inicial en situación de emergencia a un accidentado:

- Aplicar las técnicas oportunas recogidas en un protocolo establecido ante posibles accidentados con lesiones por agentes mecánicos, físicos o químicos.
- Aplicar protocolo de atención establecido a un accidentado con crisis convulsiva.
- Aplicar protocolo de atención establecido a un accidentado con quemaduras.
- Aplicar protocolo de atención establecido a un accidentado con hemorragia externa.

- *Actuar conforme a un protocolo establecido ante situaciones de parto inminente.*

CE3.6 En un supuesto práctico de primeros auxilios en situación de emergencia a un accidentado:

- *Actuar en función de la gravedad y el tipo de lesiones.*
- *Determinar las técnicas de primeros auxilios que se deben aplicar.*
- *Discriminar las técnicas que no debe aplicar el primer interviniente de forma autónoma, por exceso de riesgo o por ser específicas de otros profesionales.*
- *Discriminar los casos y/o circunstancias en los que no se debe intervenir directamente por exceso de riesgo o por ser específicos de otros profesionales.*

C4: Aplicar técnicas de movilización e inmovilización en la atención inicial a accidentados para su traslado.

CE4.1 Describir los métodos para efectuar el rescate de un accidentado según un protocolo.

CE4.2 Describir los métodos de inmovilización aplicables para un transporte seguro cuando el accidentado tiene que ser trasladado.

CE4.3 En un supuesto práctico de movilización e inmovilización de un accidentado, elegir un método dadas las posibles lesiones del accidentado y/o las circunstancias de los accidentes.

CE4.4 Describir lesiones, patologías y traumatismos susceptibles de atención inicial y aspectos a tener en cuenta para su prevención, en función del medio en el que se desarrolla la actividad para:

- *Describir causas que lo producen.*
- *Definir síntomas y signos.*
- *Precisar pautas de actuación y atención inicial según un protocolo.*

CE4.5 En un supuesto práctico de atención inicial en situación de emergencia a un accidentado:

- *Alinear manualmente la columna cervical al accidentado.*
- *Efectuar la maniobra frente-mentón.*
- *Explicar las repercusiones de un traslado inadecuado.*
- *Confeccionar camillas y sistemas para la inmovilización y transporte de enfermos y/o accidentados utilizando materiales convencionales e inespecíficos o medios de fortuna.*

C5: Aplicar técnicas de comunicación y de apoyo emocional a accidentados, familiares e implicados, presentes en el entorno de la emergencia.

CE5.1 Definir un protocolo de comunicación con accidentados y con posibles testigos e implicados en una situación de emergencia.

CE5.2 Describir unas técnicas de la comunicación con el accidentado en función de su estado de consciencia.

CE5.3 En un supuesto práctico de una situación que dificulta la comunicación y donde se presta asistencia a un accidentado:

- Asegurar el entorno de intervención según protocolo establecido.*
- Aplicar técnicas facilitadoras de la comunicación interpersonal.*
- Discriminar los factores que predisponen ansiedad.*

CE5.4 En un supuesto práctico en situación de emergencia donde se especifican situaciones de tensión ambiental, especificar las técnicas a emplear para:

- Controlar una situación de duelo según un protocolo establecido.*
- Controlar situaciones de ansiedad y angustia según protocolo establecido.*
- Controlar situaciones de agresividad según protocolo establecido.*

CE5.5 En un supuesto práctico de aplicación de primeros auxilios no exitoso (muerte del accidentado), describir las posibles manifestaciones de estrés de la persona que socorre e indicar las acciones para superar psicológicamente el fracaso.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C1 respecto a CE1.3, CE1.4 y CE1.5; C2 respecto a CE2.3 y CE2.4; C3 respecto a CE3.3, CE3.4, CE3.5 y CE3.6; C4 respecto a CE4.3 y CE4.5; C5 respecto a CE5.3, CE5.4 y CE5.5.

Otras capacidades:

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.

Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.

Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.

Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo.

Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no limitarse a esperar.

Respetar los procedimientos y normas internas de la organización.

Contenidos:**1. Valoración inicial del accidentado como primer interviniente**

El botiquín de primeros auxilios: instrumentos, material de cura, fármacos básicos.

Primeros auxilios: concepto, principios generales, objetivos y límites.

El primer interviniente: actitudes, funciones, responsabilidad legal, riesgos y protección, responsabilidad y ética profesional.

El primer interviniente como parte de la cadena asistencial.

Terminología anatomía y fisiología.

Terminología médico-sanitaria de utilidad en primeros auxilios.

Actuación general ante emergencia colectiva y catástrofe: conceptos relacionados con emergencias colectivas y catástrofes, métodos de «triage» simple, norias de evacuación.

2. Asistencia al accidentado con maniobras de soporte ventilatorio y/o circulatorio básico como primer interviniente

La Cadena de Supervivencia: eslabones de actuación.

Características de la Cadena de Supervivencia.

Resucitación cardiopulmonar básica (RCPB): valoración del nivel de consciencia; comprobación de la ventilación; protocolo de RCPB ante una persona inconsciente con signos de actividad cardíaca; protocolo de RCPB ante una persona con parada cardio-respiratoria; RCPB en niños de 1 a 8 años y RCPB en lactantes.

Transporte de un enfermo repentino o accidentado: valoración de la situación; posiciones de transporte seguro; técnicas de inmovilización y transporte utilizando medios convencionales y materiales inespecíficos o de fortuna; confección de camillas utilizando medios convencionales o inespecíficos.

3. Atención inicial de primeros auxilios en situaciones de emergencia sin parada cardio-respiratoria

Valoración del accidentado: primaria y secundaria.

Técnicas de movilización e inmovilización al accidentado para asegurar el posible traslado: posición lateral de seguridad, posiciones de espera no lesivas o seguras, recogida de un lesionado.

Métodos para desobstruir la vía aérea y facilitar la respiración: accesorios de apoyo a la ventilación y oxigenoterapia.

Intoxicaciones por vía respiratoria: intoxicaciones por inhalación de humos y gases.

Signos y síntomas de urgencia: fiebre, crisis anafilácticas, vómitos y diarrea, desmayos, lipotimias, síncope y «shock».

Heridas: clasificación, síntomas y signos. Tratamiento básico.

Hemorragias: clasificación, síntomas y signos. Tratamiento básico.

Traumatismos: esguinces, contusiones, luxaciones, fracturas, traumatismos torácicos, traumatismos craneoencefálicos, traumatismos de la columna vertebral, síndrome de aplastamiento, politraumatizados y traslados.

Accidentes de tráfico: orden de actuación, medidas respecto a la seguridad de la circulación y a los heridos en el accidente y aspectos esenciales de los accidentes de tráfico.

Lesiones producidas por calor y por frío.

Cuerpos extraños: en la piel, ojos, oídos y nariz.

Accidentes eléctricos. Electrocutión: lesiones producidas por la electricidad y los rayos.

Intoxicaciones por alcohol y estupefacientes.

Cuadros convulsivos: epilepsia y otros cuadros convulsivos.

4. Intervención de apoyo psicológico al accidentado, familiares e implicados en la situación de urgencia como primer interviniente

Psicología de la víctima.

Comunicación: canales y tipos. Comunicación asistente-accidentado.

Comunicación asistente-familia.

Habilidades sociales. Actitudes personales que facilitan o dificultan la comunicación.

Estrategias de control del estrés.

Apoyo psicológico ante situaciones de emergencia: crisis, duelo, tensión, agresividad y ansiedad.

Parámetros de contexto de la formación:

Espacios e instalaciones:

Los espacios e instalaciones darán respuesta, en forma de aula, aula-taller, taller de prácticas, laboratorio o espacio singular, a las necesidades formativas, de acuerdo con el Contexto Profesional establecido en la Unidad de Competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, salud laboral, accesibilidad universal, diseño universal o diseño para todas las personas y protección medioambiental

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la asistencia como primer interviniente en caso de accidente o situación de emergencia, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.

- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
- 2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

ANEXO VII

(Sustituye al Anexo DXI establecido por el Real Decreto 146/2011, de 4 de febrero)

Cualificación profesional: Acondicionamiento físico en el medio acuático

Familia Profesional: Actividades Físicas y Deportivas

Nivel: 3

Código: AFD511_3

Competencia general

Programar, dirigir y dinamizar actividades colectivas en el medio acuático orientadas a la mejora de la condición física y la calidad de vida, adaptando las propuestas de intervención a las características y necesidades de los participantes, bajo la supervisión de la persona responsable, para generar adherencia hacia la práctica saludable en entornos acuáticos, cumpliendo la normativa relativa a protección medioambiental y planificación de la actividad preventiva.

Unidades de competencia

UC1663_3: Ejecutar habilidades motrices básicas en el medio acuático

UC0273_3: Determinar la condición física, biológica y motivacional del usuario

UC1664_3: Programar eventos y actividades de acondicionamiento físico en el medio acuático

UC1665_3: Dinamizar eventos y actividades de acondicionamiento físico en el medio acuático

UC0272_2: Asistir como primer interviniente en caso de accidente o situación de emergencia

UC2576_2: Fomentar la inclusión de participantes con discapacidad y la práctica segura de participantes con necesidades especiales en grupos de práctica de actividad físico-deportiva y recreativa atendiendo a la diversidad

Entorno Profesional

Ámbito Profesional

Desarrolla su actividad profesional en servicios de acondicionamiento físico, cuidado corporal y/o calidad de vida en el medio acuático, dedicado a la dinamización y puesta en práctica de eventos y actividades físico-deportivas con participantes, en entidades de naturaleza pública o privada, ya sean grandes, medianas, pequeñas o microempresas,

tanto por cuenta propia como ajena, con independencia de su forma jurídica. Desarrolla su actividad dependiendo en su caso, funcional y/o jerárquicamente de un superior, pudiendo tener personal a su cargo en ocasiones, siempre en el seno de un equipo interdisciplinar, colaborando y de manera coordinada con otros profesionales. En el desarrollo de la actividad profesional se aplican los principios de accesibilidad universal y diseño universal o diseño para todas las personas de acuerdo con la normativa aplicable.

Sectores Productivos

Se ubica en los sectores de deporte, ocio y tiempo libre, hostelería y turismo y en el subsector del acondicionamiento físico.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Los términos de la siguiente relación de ocupaciones y puestos de trabajo se utilizan con carácter genérico y omnicomprendivo de mujeres y hombres.

Instructores de acondicionamiento físico en el medio acuático

Entrenadores de acondicionamiento físico en el medio acuático

Instructores de «fitness» acuático

Monitores de acondicionamiento físico en el medio acuático

Promotores de actividades de acondicionamiento físico en el medio acuático

Formación Asociada (600 horas)

Módulos Formativos

MF1663_3: Habilidades motrices básicas en el medio acuático (60 horas)

MF0273_3: Valoración de las capacidades físicas (150 horas)

MF1664_3: Programación de eventos y actividades de acondicionamiento físico en el medio acuático (120 horas)

MF1665_3: Dinamización de eventos y de actividades de acondicionamiento físico en el medio acuático (120 horas)

MF0272_2: Primeros auxilios (60 horas)

MF2576_2: Actividad física inclusiva y adaptada (90 horas)

UNIDAD DE COMPETENCIA 1: EJECUTAR HABILIDADES MOTRICES BÁSICAS EN EL MEDIO ACUÁTICO

Nivel: 3

Código: UC1663_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP1: Ejecutar habilidades motrices básicas relacionadas con los desplazamientos y los saltos en el medio acuático para poder utilizarlas con seguridad en la dinamización de actividades.

CR1.1 Las técnicas de desplazamiento en posición vertical en el medio acuático se realizan, coordinando los movimientos del tren superior e inferior para conseguir un traslado del cuerpo equilibrado y rápido.

CR1.2 Las técnicas de desplazamiento en posición horizontal en el medio acuático se realizan, utilizando los brazos y las piernas tanto para la propulsión como para mantener el cuerpo en equilibrio.

CR1.3 Las técnicas de salto se realizan, utilizando como criterios de variedad el tipo de superficie de la batida, la superficie de contacto del cuerpo con el agua y el control del cuerpo en el aire, como patrón básico para habilidades complejas.

CR1.4 La ejecución de los saltos dentro del agua se asocia a la posición inicial del cuerpo, al desplazamiento y a la caída, para adaptarla a todo tipo de realizaciones más complejas.

CR1.5 Las técnicas de entradas y zambullidas en el agua se realizan de forma eficaz, manteniendo la orientación en el medio acuático.

CR1.6 El inicio de la propulsión global se realiza a partir del trabajo de brazos y piernas como factores propulsores, en las posiciones ventral, dorsal, lateral y vertical, coordinando los segmentos de forma alternativa y simultánea.

CR1.7 Las combinaciones de desplazamientos con ocupación del espacio acuático y cambios de dirección se realizan para asegurar la correcta ejecución, en función de:

- Las condiciones de velocidad.
- La posición del cuerpo en el agua.
- El tipo de espacio a ocupar y profundidad del mismo.
- Los cambios de dirección y sentido.
- Estructuras rítmicas y tempos.

RP2: Ejecutar habilidades motrices básicas relacionadas con la flotación, la respiración y la inmersión en el medio acuático para poder utilizarlas con seguridad en la dinamización de actividades.

CR2.1 Las posiciones de flotación en el medio acuático con o sin compañero se utilizan, alternándolas de forma fluida, para observar la capacidad de equilibrio y orientación en el entorno.

CR2.2 Las posiciones de flotación en el medio acuático con o sin material auxiliar se utilizan, alternándolas de forma fluida, para observar la capacidad de equilibrio y orientación en el entorno.

CR2.3 Las vías respiratorias se utilizan de forma profunda para diferenciar el gesto inspiratorio del espiratorio y la vía con la que se realiza.

CR2.4 Las acciones respiratorias se realizan, dominando todas las posibilidades y alternativas, para evitar posibles imprevistos.

CR2.5 Los dos tipos de respiración continua y explosiva se ejecutan de forma estática y en coordinación con movimientos básicos, trabajando el ritmo respiratorio en distintas condiciones de trabajo, para mejorar el dominio del medio.

CR2.6 La inmersión cuando se requiere, se realiza con la profundidad que permite acceder al suelo de la instalación acuática.

CR2.7 Las combinaciones de desplazamientos y su coordinación con la respiración se realizan en función de las condiciones de:

- Las condiciones de velocidad, tanto gestual como de desplazamiento.
- La posición del cuerpo en el agua.
- El tipo de espacio a ocupar.
- El ritmo musical.

RP3: Ejecutar habilidades motrices básicas relacionadas con los giros sobre los tres ejes en el medio acuático para poder utilizarlas con seguridad en la dinamización de actividades.

CR3.1 Los giros en los tres ejes en flotación dentro del medio acuático se realizan, manteniendo la posición, la orientación y permitiendo la observación del entorno.

CR3.2 Los giros en los tres ejes en desplazamiento dentro del medio acuático se realizan, manteniendo la orientación y permitiendo la observación del entorno.

CR3.3 El grupo de habilidades relacionado con los giros sobre los tres ejes se realizan con seguridad y solvencia como paso previo para realizar habilidades más complejas y dominar el medio acuático.

CR3.4 La ejecución de los giros se asocia con las posiciones del cuerpo en el agua, coordinándolos con los desplazamientos de forma fluida en toda la secuencia, para conseguir los objetivos de la actividad.

CR3.5 Las combinaciones de desplazamientos y giros y su coordinación con la respiración se realizan en función de:

- Las condiciones de velocidad.
- La posición del cuerpo en el agua y tipo de espacio a ocupar.
- Distintas estructuras rítmicas y tempos.

RP4: Ejecutar habilidades motrices básicas relacionadas con la manipulación, recepción y lanzamiento de objetos en el medio acuático para poder utilizarlas con seguridad en la dinamización de actividades.

CR4.1 Las manipulaciones de objetos en el agua se realizan en función de la profundidad de vaso, la posición del cuerpo y del tipo de objeto, manteniendo el equilibrio la orientación y la observación del entorno.

CR4.2 Los lanzamientos de objetos móviles se realizan en función de la profundidad del vaso, la distancia, la altura y el nivel de precisión requerido, para adaptar la técnica de ejecución a cada situación.

CR4.3 Las recepciones de objetos móviles se realizan en función de la profundidad del vaso, la distancia, la altura y el nivel de precisión requerido, para adaptar la técnica de ejecución a cada situación.

CR4.4 Las combinaciones de desplazamientos y lanzamiento y/o recepción se realizan en función de:

- Los factores cuantitativos y cualitativos del espacio.
- El tipo de desplazamiento y móvil utilizado.
- El tipo de estructura rítmica marcada.
- utilizando uno o los dos brazos para asegurar la coordinación de habilidades en situaciones más complejas.

CR4.5 Las combinaciones de desplazamientos, giros, lanzamientos y/o recepciones se realizan en función de:

- Los factores cuantitativos y cualitativos del espacio.
- El tipo de desplazamiento, de giro y móvil utilizado.
- Distintas estructuras rítmicas y tempos utilizando un brazo y los dos brazos para asegurar la coordinación de habilidades en situaciones más complejas

Contexto profesional:

Medios de producción:

Espacio acuático. Equipos de música con control de la velocidad de reproducción. Equipos audio-visuales. Equipos informáticos con software específico. Distintos sistemas de reproducción de video y audio. Micrófono inalámbrico. Pulsómetro. Material auxiliar: steps, bicis acuáticas, bandas elásticas, mancuernas, manoplas, pelotas, conectores tubulares, cinturones de flotación, tablas de aquaboardfit, entre otros. Materiales de propulsión: aletas, palas, entre otros.

Productos y resultados:

Ejecución de las habilidades motrices básicas de desplazamientos y de saltos en el medio acuático. Ejecución de habilidades motrices básicas relacionadas con la flotación, respiración e inmersión en el medio acuático. Ejecución de habilidades motrices básicas

de giros sobre los tres ejes en el medio acuático. Ejecución de habilidades motrices de manipulación, recepción y lanzamiento de objetos en el medio acuático.

Información utilizada o generada:

Documentación técnica de equipos y materiales. Información sobre aplicaciones y tendencias de la música en el acondicionamiento físico en distintos soportes. Información específica sobre el desarrollo motor y las habilidades motrices básicas en el medio acuático. Disposiciones de seguridad y prevención en lugares de trabajo.

UNIDAD DE COMPETENCIA 2: DETERMINAR LA CONDICIÓN FÍSICA, BIOLÓGICA Y MOTIVACIONAL DEL USUARIO

Nivel: 3

Código: UC0273_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP1: Seleccionar una batería de test, pruebas y cuestionarios adaptados a las características del usuario y a los medios disponibles, de acuerdo con su condición biológica, para obtener datos sobre sus parámetros de condición física, funcionales y motivacionales.

CR1.1 La documentación relativa a test, pruebas y cuestionarios usados en el campo de aplicación y de medición de la condición física, tanto en el área del cuidado corporal (fitness-wellnes) como en el deportivo, en el ámbito de su responsabilidad se busca y registra en archivo o soporte informático para poder disponer de una base de datos fiable y amplia.

CR1.2 Los test de aptitud física se seleccionan según las características y necesidades del usuario y medios disponibles para que se puedan aplicar de forma segura, autónoma o, en su caso, en colaboración con el técnico especialista siguiendo el criterio de máxima validez y fiabilidad.

CR1.3 Las pruebas de análisis biológico se seleccionan y comprueban que son las indicadas para determinar aspectos fisiológicos relacionados con el rendimiento y la salud, en cuanto a: composición corporal, alineación postural, características antropométricas, respuesta cardiovascular, posibilidades de movimiento y autonomía acuática, entre otros.

CR1.4 Los cuestionarios personales se adaptan, concretan y utilizan para recabar información acerca de tratamientos e informes médicos, detectar los intereses, expectativas y limitaciones del usuario no apreciables con las pruebas y test seleccionados.

CR1.5 La batería completa de cuestionarios, test y pruebas, adaptadas a las características del usuario, a la tipología de las actividades, al contexto de la práctica y el entorno de intervención se determina para disponer de una herramienta de evaluación inicial fiable.

CR1.6 Las necesidades de autonomía personal que presentan los usuarios con discapacidad se detectan a través de las pruebas, test o cuestionarios seleccionados para poder ofertar actividades adaptadas a sus necesidades.

RP2: Aplicar las pruebas para la determinación de la condición física, biológica y motivacional del usuario, controlando el proceso de ejecución, en el ámbito de su responsabilidad, según los recursos y en condiciones de seguridad.

CR2.1 El protocolo de test y de prueba se concreta y se aplica de forma personalizada, comprobando que el material está en condiciones de uso, es utilizado según los parámetros de seguridad, las condiciones de la instalación son aptas, y se adapta a las características del usuario, estructura técnica y ritmo del ejercicio, para medir de forma precisa los parámetros seleccionados en el plan de entrenamiento.

CR2.2 La información verbal, práctica y documental que se da al usuario del protocolo de cada prueba se corresponde con el contenido y forma establecido para que la ejecución y el resultado no se vean comprometidos o adulterados.

CR2.3 La ejecución de cada test y prueba se comprueba que es la correcta, verificando en todo momento que su estructura técnica y ritmo se ajustan al modelo preestablecido en el protocolo correspondiente, no dirigiéndolos cuando por su complejidad, riesgo potencial o nivel es exclusiva y específica de técnicos de rango superior.

CR2.4 Los síntomas de fatiga excesiva y/o dolor, signos como el mareo, frecuencia cardíaca, sudoración, ritmo respiratorio, temperatura, entre otros, se controlan garantizando su ejecución dentro de los parámetros de seguridad y salud.

CR2.5 El asesoramiento médico se solicita, mediante los cauces establecidos, previamente a la realización de los test o pruebas que puedan comportar un riesgo potencial para la salud del individuo.

CR2.6 Los implementos y ayudas técnicas para establecer comunicación con usuarios con limitaciones en su autonomía personal se seleccionan y utilizan en función de sus necesidades para asegurar que queda totalmente informado de las actividades a realizar.

CR2.7 Los ejercicios que favorezcan la fase de recuperación posterior al esfuerzo se aplican al usuario, en su caso, para que pueda recuperar los parámetros basales que tenía antes del ejercicio.

RP3: Organizar los resultados obtenidos de los test, pruebas y cuestionarios, en la ficha de control de acuerdo con la programación de referencia de la entidad para facilitar la información, elaboración y seguimiento de los programas de acondicionamiento físico.

CR3.1 El modelo de ficha de seguimiento de los programas de acondicionamiento físico se determina, adaptándola, en su caso, a aquellos con necesidades especiales, para obtener un fichero personalizado.

CR3.2 Los resultados de los test, pruebas y cuestionarios se registran en la ficha de seguimiento del usuario, siguiendo el protocolo indicado para su posterior utilización.

CR3.3 Las debilidades, descompensaciones y aspectos especiales detectados en el usuario se destacan claramente en la ficha de seguimiento para que reciban una atención priorizada y consecuente en el diseño posterior del programa de entrenamiento.

CR3.4 Los cálculos estadísticos, gráficas y curvas de rendimiento se realizan mediante los programas informáticos establecidos, a partir de los datos obtenidos en las pruebas y test, asegurando su idoneidad, tanto para informar periódicamente al usuario sobre sus progresos e incidencias como para la elaboración del informe de evaluación sobre el proceso y el resultado.

CR3.5 Los equipos y aplicaciones informáticas se utilizan siguiendo los criterios establecidos por la entidad para procesar y registrar la información obtenida.

RP4: Elaborar el informe técnico con la interpretación de los resultados obtenidos de la batería de test, pruebas y cuestionarios, para poder ajustar la programación con criterios de salud y eficiencia al usuario.

CR4.1 Los resultados obtenidos de los test, pruebas y cuestionarios se interpretan usando los baremos y/o escalas para tal fin realizando, cuando se requiera, consultas a otros técnicos superiores, para obtener información de fiabilidad.

CR4.2 Los aspectos deficitarios de la condición física del usuario evaluado se identifican para facilitar la determinación de prioridades y los objetivos que se expresarán posteriormente en el programa de entrenamiento.

CR4.3 Los signos externos evidentes de una inadecuada alineación postural se identifican remitiendo al usuario al servicio médico para una valoración diagnóstica y/o prescriptiva.

CR4.4 Los resultados obtenidos en cada una de las mediciones de la condición física, biológica y motivacional se comparan para elaborar el informe pertinente, haciendo constar las conclusiones.

CR4.5 Los indicadores biológicos obtenidos en las pruebas realizadas se utilizan para evitar todas las prácticas que sean potencialmente peligrosas para la salud del usuario.

CR4.6 La información que recibe el usuario sobre los resultados es clara y asequible, permitiéndole identificar su condición inicial y comprobar posteriormente su propia evolución.

CR4.7 La confidencialidad de todos los datos y personalidad del usuario se organiza en todos los informes, fichas y documentos, aplicando la normativa aplicable relativa a la protección de datos.

Contexto profesional:

Medios de producción:

Equipos informáticos con software específico de aplicación para la valoración de la condición física y biológica. Medios y equipos de oficina. Espacio o sala de entrenamiento.

Espacio acuático. Cabina equipada para pruebas distintas de las realizadas en el espacio o sala de entrenamiento. Baremos de pruebas. Materiales convencionales para la valoración de la condición física, biológica y psicosocial: cuestionarios, pinza para pliegues cutáneos, cinta métrica, báscula, antropómetro, plomada, podoscopio, cronómetro, pulsómetro, metrónomo, máquinas de resistencia, pesas, dinamómetro, colchonetas, picas de madera, materiales específicos del medio acuático, indumentaria apropiada y calzado deportivo, entre otros.

Productos y resultados:

Determinación de una batería de test, pruebas y cuestionarios adaptados a las características del usuario. Aplicación de pruebas para la determinación de la condición física, biológica y motivacional del usuario. Organización de los resultados obtenidos de los test, pruebas y cuestionarios. Elaboración de informes técnicos con la interpretación de los resultados obtenidos de los test, pruebas y cuestionarios.

Información utilizada o generada:

Software de consulta. Documentación técnica de equipos y materiales. Información técnica relativa a la metodología, procedimiento, Indicaciones y contraindicaciones de aplicación de pruebas, test y cuestionarios. Baremos contrastados de referencia. Bibliografía especializada.

UNIDAD DE COMPETENCIA 3: PROGRAMAR EVENTOS Y ACTIVIDADES DE ACONDICIONAMIENTO FÍSICO EN EL MEDIO ACUÁTICO

Nivel: 3

Código: UC1664_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP1: Realizar el análisis diagnóstico del contexto de intervención según las técnicas previstas en la programación de referencia para desarrollar, optimizar y ajustar el proyecto de acondicionamiento físico en el medio acuático a las características de los participantes.

CR1.1 La documentación e información acerca de las características de los participantes se analiza una vez identificada y recopilada, según las técnicas previstas en la programación general de referencia y de forma diferenciada cada elemento informacional:

- Nivel de condición física.
- Nivel de condición biológica.
- Intervalo de edad.
- Género.
- Estilo de vida de los practicantes.

- Historia de la salud de los practicantes.
- Grado de autonomía personal.
- Diferencias de comunicación.
- Origen de la demanda del servicio (individual, en nombre de terceros, organizaciones, otros profesionales de la salud, entre otros).

CR1.2 La programación general de referencia de la entidad, instalación y/o centro se interpreta, identificando las directrices expresadas en la misma para la elaboración de la programación de las instalaciones acuáticas.

CR1.3 Los resultados del análisis diagnóstico se registran en el soporte físico previsto para tal fin, jerarquizando las referencias clave.

CR1.4 El inventario del material se determina con la periodicidad de acuerdo a la programación general de referencia y se registra en el modelo de hoja de registro de la entidad, instalación y/o centro.

RP2: Diseñar actividades de acondicionamiento físico en el medio acuático conforme a las demandas y análisis diagnóstico del contexto de intervención, atendiendo a la programación de referencia y al grupo destinatario para concretar las sesiones de trabajo.

CR2.1 La programación específica de actividades de acondicionamiento físico en el medio acuático se elabora, siguiendo las directrices recibidas y/o reflejadas en la programación de referencia y en las organizativas de la entidad.

CR2.2 Las prioridades y la secuencia temporal de los objetivos se reflejan en la programación de actividades de las instalaciones acuáticas para los distintos tipos de participantes de forma específica.

CR2.3 Las normas de uso de las instalaciones acuáticas con respecto a la seguridad y prevención de riesgos y con respecto a su limpieza e higiene se explicitan en la programación de acondicionamiento físico en el medio acuático, de acuerdo a los criterios establecidos en la programación general de referencia.

CR2.4 Las medidas de seguridad respecto al uso de materiales específicos y la práctica durante las sesiones se especifican en la programación de acondicionamiento físico en el medio acuático, de acuerdo a los criterios establecidos en la programación general de referencia, a la profundidad del vaso y al plan de prevención de riesgos de la entidad, instalación y/o centro

CR2.5 Las actividades y ejercicios del programa de acondicionamiento físico en el medio acuático se seleccionan, verificando su adecuación a la profundidad del vaso por una parte y las características biológicas, nivel de condición física, necesidades y expectativas del usuario por otra, para personalizar su mejora de rendimiento físico, sesiones/progresiones/combinaciones/secuencias coreográficas utilizadas, aplicando metodologías contrastadas para alcanzar los objetivos propuestos y para solucionar las posibles contingencias, incidiendo especialmente en el aprendizaje y dominio de los elementos técnicos y coordinativos indispensables para la ejecución en su conjunto y su aplicación para la mejora de la condición física.

CR2.6 Los elementos de trabajo como frecuencia, volumen, intensidad se determinan, comprobando que responden a los objetivos planteados y a los parámetros recomendados para cada participante, asegurando su mejora en la condición física con rigor, seguridad y sin riesgos para el mismo.

CR2.7 El material se determina, teniendo en cuenta los recursos disponibles, la profundidad del vaso, los objetivos previstos, las propuestas metodológicas adoptadas y las características de los participantes.

CR2.8 Los elementos que configuran el programa de acondicionamiento físico en el medio acuático se expresan de forma estructurada en el/los soporte/s correspondientes para su consulta y utilización por los técnicos y operarios implicados en la misma.

RP3: Determinar la metodología en la dirección de las actividades de acondicionamiento físico en el medio acuático, de acuerdo a la programación general de referencia, los objetivos previstos y las características de los participantes para asegurar la seguridad y la satisfacción de los mismos al implementar las sesiones.

CR3.1 La metodología y el estilo de enseñanza se determinan, teniendo en cuenta los objetivos de la entidad y expectativas de los participantes para adecuar las actividades de acondicionamiento físico en el medio acuático y conseguir la fidelización de los mismos.

CR3.2 Las pautas para la optimización de las relaciones interpersonales se concretan en la programación específica de acondicionamiento físico en el medio acuático para asegurar el normal desarrollo de las actividades según la programación general de la misma.

CR3.3 Los modelos de enseñanza, tradicional y por indagación, para la asimilación de tareas de acondicionamiento físico en el medio acuático se definen con precisión.

CR3.4 La elección del modelo de enseñanza se determina en función del análisis diagnóstico del grupo y de los objetivos planteados.

RP4: Programar eventos relacionados con el acondicionamiento físico en el medio acuático según la programación de referencia con el fin de promocionar este tipo de actividades y reforzar la motivación y fidelidad de los participantes.

CR4.1 Las modificaciones y adecuación que sufrirán las instalaciones en los eventos, así como la necesidad del material necesario para ellos se detallan con la antelación suficiente respecto a la ejecución del evento.

CR4.2 Los participantes, horarios y protocolos se consideran en función de las características de los eventos a organizar.

CR4.3 Las normas que regirán el evento se comunican a todos los interesados con antelación suficiente.

CR4.4 Las técnicas de animación se programan con anterioridad para buscar la implicación de los participantes y del público asistente el día del evento.

CR4.5 El registro de los datos personales de los participantes y el consentimiento de archivo de los mismos, preparado en el modelo de hoja de control y formato establecido por la entidad, instalación y/o centro, de acuerdo a la programación general de referencia, se custodian según el protocolo establecido para asegurar la confidencialidad de los mismos y cumplir con la normativa aplicable de protección de datos.

RP5: Evaluar la programación de acondicionamiento físico en el medio acuático y su ejecución, utilizando procedimientos e instrumentos para ello, con objeto de mejorar el servicio, la satisfacción de los participantes y su condición física.

CR5.1 Los criterios de evaluación del programa de acondicionamiento físico en el medio acuático se determinan en la programación en consonancia con los objetivos planteados y la programación de referencia.

CR5.2 Los instrumentos de evaluación del programa de acondicionamiento físico en el medio acuático se eligen en función de los objetivos del mismo, de los criterios de la entidad, instalación y/o centro, valorando:

- El nivel de satisfacción de los participantes.
- Las actividades de la programación.
- La evolución personalizada de los participantes.
- La calidad del servicio.
- La adecuación de los vasos, espacios, medios y recursos utilizados.
- El cumplimiento de los horarios y la optimización del tiempo.

CR5.3 Los momentos en los que se aplica cada instrumento de evaluación programado se concretan, estableciéndose una secuencia clara y coherente respecto a ellos, en función de la información necesaria en cada momento.

CR5.4 Los datos obtenidos tras la aplicación de los instrumentos de evaluación se analizan, proporcionando como resultado de su interpretación información sobre posibles intervenciones para la mejora continua.

Contexto profesional:

Medios de producción:

Equipos informáticos con software específico. Espacios, medios y equipos de oficina.

Productos y resultados:

Programas y sesiones de acondicionamiento físico en el medio acuático. Fichas o cuestionarios de evaluación, listas de control y estadillos. Diseño de coreografías y montajes musicales. Fichero de actividades acuáticas.

Información utilizada o generada:

Documentación técnica de equipos y materiales. Inventario de material. Programas de acondicionamiento físico en el medio acuático. Programación de referencia de la entidad.

Protocolos de actuación en la anticipación de riesgos y mantenimiento de la instalación y sus elementos. Bibliografía específica sobre acondicionamiento físico en el medio acuático. Información de referencia sobre programación de eventos acuáticos. Fichero de juegos acuáticos. Material audiovisual de carácter documental sobre acondicionamiento físico en el medio acuático. Plantillas de programación. Normativa aplicable de seguridad y prevención en lugares de trabajo.

UNIDAD DE COMPETENCIA 4: DINAMIZAR EVENTOS Y ACTIVIDADES DE ACONDICIONAMIENTO FÍSICO EN EL MEDIO ACUÁTICO

Nivel: 3

Código: UC1665_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP1: Concretar las sesiones de acondicionamiento físico en el medio acuático acorde a la programación de actividades, teniendo en cuenta el análisis diagnóstico del contexto de intervención realizado, bajo la supervisión de la persona responsable, considerando las medidas de prevención de riesgos, para garantizar el desarrollo de las sesiones en condiciones de seguridad.

CR1.1 Los objetivos de cada sesión se establecen en función de la tipología del grupo y de las posibilidades de los participantes según la información obtenida, para atender sus necesidades individuales y motivaciones.

CR1.2 Las sesiones se plantean según la programación general de actividades, concretando de cada una de ellas:

- La utilización del material.
- Las tareas a realizar.
- Las pausas de recuperación.
- Las condiciones para la seguridad.
- La metodología a utilizar.
- En su caso, el uso de los soportes tecnológicos que se encuentren ubicados al borde del vaso (altavoces, dispositivos, ordenador).

CR1.3 La estructura técnica, ritmo, intensidad, y evolución en la ejecución de cada ejercicio se determina en la programación de sesión, de acuerdo a los objetivos de la misma.

CR1.4 La secuenciación de los ejercicios y/o propuestas a lo largo de la sesión de acondicionamiento físico en el medio acuático se determina de tal forma que se puedan alcanzar los objetivos propuestos para cada sesión.

RP2: Preparar la instalación y los recursos necesarios para la ejecución de la actividad de acondicionamiento físico en el medio acuático, previo a su desarrollo, para garantizar la seguridad de todos los participantes.

CR2.1 La instalación se supervisa, asegurando su idoneidad y estado según las pautas técnicas de referencia, para un desarrollo de la actividad con seguridad y eficacia.

CR2.2 El material para realizar las actividades:

- Se verifica que se tiene cantidad suficiente disponible para todos los participantes.
- Se revisa que esté en condiciones de uso.
- Se propone para su reparación cuando proceda por no estar en condiciones de uso garantizando su reparación, conforme al paradigma de economía circular.
- Se organiza como corresponda a la actividad a realizar antes del comienzo de la sesión.
- Se organiza la recogida y colocación después de su uso en los lugares de almacenaje indicados, asegurando su conservación y seguridad.

CR2.3 El inventario se mantiene actualizado para identificar la situación del material, poniendo en marcha acciones de reparación o abastecimiento, si fuera necesario.

CR2.4 La música se selecciona como recurso de apoyo cuando la actividad lo requiere, atendiendo al ritmo, intensidad y velocidad de los ejercicios que se van a proponer según los objetivos de la sesión y la parte de la misma en la que se van a desarrollar.

RP3: Atender al usuario, utilizando las técnicas de comunicación establecidas según la situación y los procedimientos propuestos por la entidad para garantizar su satisfacción y fidelización con la entidad.

CR3.1 El trato con los participantes se ajusta a los criterios establecidos por la organización, evidenciando una comunicación con respeto, asertividad, empatía y escucha activa, de manera adaptada a sus posibilidades de percepción e interpretación, captando su interés por las explicaciones que se le facilita, de forma que se les hagan sentir seguros y motivados.

CR3.2 La información sobre las normas de utilización y disfrute de la instalación y la oferta de actividades se transmite de manera clara y concreta, propiciando la confianza del usuario desde el primer momento.

CR3.3 La información sobre las normas de utilización y disfrute de la instalación y la oferta de actividades se transmite de manera clara y concreta, propiciando la confianza del usuario desde el primer momento.

CR3.4 Las necesidades y expectativas de los participantes en relación con las actividades se detectan mediante una continua comunicación con ellos, considerando su incorporación.

CR3.5 La satisfacción de los participantes se consigue a través de la generación de un clima afectivo en el grupo basado en el aporte de ánimos y motivaciones, así como del interés despertado por la propia dinámica de actividades propuestas.

CR3.6 Los participantes se reciben/despiden de forma dinámica y estimulante, propiciando una relación cordial, espontánea y natural.

RP4: Dinamizar actividades de acondicionamiento físico en el medio acuático a los grupos demandantes del servicio en función de sus características, necesidades y expectativas, atendiendo al diseño de la sesión y bajo la supervisión de la persona responsable, para garantizar la optimización en el desarrollo de la misma.

CR4.1 La estructura técnica, ritmo, intensidad, evolución en la ejecución de cada ejercicio o propuesta de trabajo se plantea al grupo con determinación, con las explicaciones y demostraciones necesarias para anticipar errores y garantizar la comprensión por parte de los participantes.

CR4.2 El nivel de complejidad y dificultad de la sesión en términos de límites funcionales de los participantes se regula, atendiendo a sus circunstancias para prevenir riesgo de lesiones, garantizando la plena seguridad de la práctica.

CR4.3 El programa de trabajo se explica al usuario, tanto en su finalidad como en su ejecución, informando sobre:

- Las características del espacio acuático donde se desarrolla (profundidad, superficies y otros).
- La finalidad y estructura de la sesión (calentamiento-núcleo principal-vuelta a la calma).
- Peculiaridades de los ejercicios y su finalidad.
- La utilización del material y los equipos.
- Las necesidades de hidratación y condiciones para la seguridad.
- Las pausas de recuperación.

CR4.4 El desarrollo de las secuencias en las progresiones coreográficas y/o de ejercicios que componen la sesión se dirigen de forma activa y dinámica, comprobando que:

- El desenvolvimiento en el agua de los participantes responde a su perfil previamente identificado, actuando en caso de necesidad para corregir circunstancias anómalas o posibles riesgos.

- La relación entre los componentes del grupo es cordial, desinhibida y facilita una participación activa, utilizando, cuando se detecte alguna perturbación en las relaciones interpersonales, estrategias para solventarlas.

CR4.5 La selección, secuenciación, manejo de técnicas, empuje, arrastre, y flotación entre otras, así como su tiempo de su aplicación se establecen para alcanzar los objetivos previstos en la programación de sesión, dando coherencia a la sesión, según las necesidades y posibilidades de los participantes.

CR4.6 La ejecución de los participantes se supervisa, corrigiendo errores cuando aparecieran, motivando y dando indicaciones que garanticen la optimización de la práctica.

CR4.7 Las actividades se plantean, utilizando la metodología propuesta en la programación de sesión optimizando la ejecución de los participantes.

RP5: Dinamizar eventos relacionados con el acondicionamiento físico en el medio acuático según la programación de referencia y bajo la supervisión de la persona responsable, para promocionar este tipo de actividades y reforzar la motivación y fidelidad de los participantes con la entidad.

CR5.1 Los materiales y recursos se preparan con antelación respecto al comienzo del evento, de acuerdo con la programación del mismo.

CR5.2 Las actividades, dinámicas y juegos a utilizar en el evento, previamente seleccionados, se proponen con claridad y con plenas garantías de seguridad en su desarrollo para los participantes.

CR5.3 La ubicación espacial adoptada permite controlar visualmente a todo el grupo, dinamizando el desarrollo del evento en función de la respuesta que vayan dando los participantes.

CR5.4 La comunicación utilizada es fluida y con capacidad para hacer la actividad entretenida, dinámica y motivante.

CR5.5 El material visual como luces y focos y/o acústico como micrófono o megáfono se maneja para garantizar el desarrollo del evento en cuanto a motivación, entretenimiento y diversión según lo programado.

RP6: Actuar de acuerdo al plan de emergencia de la entidad, llevando a cabo acciones preventivas y correctivas bajo la supervisión de la persona responsable, para garantizar el desarrollo de la actividad con garantías de seguridad.

CR6.1 Los derechos y deberes del empleado y de la entidad se identifican en lo que se refiere a seguridad.

CR6.2 Los equipos y medios de prevención se mantienen operativos, revisándose según la periodicidad que determinen los protocolos de seguridad de la entidad.

CR6.3 Las zonas de trabajo se mantienen en condiciones de orden y seguridad según protocolos de seguridad de la entidad.

CR6.4 El entrenamiento de simulacros de evacuación se lleva a cabo en horarios programados, así como la aplicación de procedimientos de paro de máquinas e instalaciones y criterios de evacuación según el plan de emergencia de la entidad.

CR6.5 La seguridad se observa durante el desarrollo de las actividades velando por preservar la integridad física de los participantes con cualquier riesgo potencial, poniendo atención a los síntomas de fatiga que puedan presentarse entre los componentes del grupo.

CR6.6 Las conductas inadecuadas de posibles componentes del grupo durante la actividad se analizan y corrigen aplicando estrategias de resolución según la gravedad o peligrosidad de la conducta y siguiendo las directrices de la organización.

Contexto profesional:

Medios de producción:

Espacio acuático. Equipos de música con control de la velocidad de reproducción. Equipos audio-visuales. Equipos informáticos con software específico. Distintos sistemas de reproducción de video y audio. Micrófono inalámbrico. Pulsómetro. Material auxiliar: steps, bicis acuáticas, bandas elásticas, mancuernas, manoplas, pelotas, conectores tubulares, cinturones de flotación, tablas de aquaboardfit, entre otros. Materiales de propulsión: aletas, palas, entre otros.

Productos y resultados:

Programación de sesiones de acondicionamiento físico en el medio acuático y ejecución de las mismas con los grupos de participantes. Dinamización de actividades y de eventos relacionados con el acondicionamiento físico en el medio acuático. Interacción y comunicación con participantes. Selección de músicas.

Información utilizada o generada:

Documentación técnica de equipos y materiales. Inventarios de material. Información sobre aplicaciones y tendencias de la música en el acondicionamiento físico en distintos soportes. Información específica sobre el desarrollo motor y las habilidades motrices básicas en el medio acuático. Bibliografía sobre acondicionamiento físico en el agua. Normativa aplicable en materia de protección de datos. Protocolos sobre mantenimiento de los vasos de piscina. Protocolo sobre prevención de riesgos laborales y sobre seguridad en las instalaciones deportivas propias de la entidad.

UNIDAD DE COMPETENCIA 5: ASISTIR COMO PRIMER INTERVINIENTE EN CASO DE ACCIDENTE O SITUACIÓN DE EMERGENCIA

Nivel: 2

Código: UC0272_2

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP1: Buscar signos de alteraciones orgánicas según los protocolos establecidos, para la valoración inicial del accidentado, como primer interviniente.

CR1.1 La señalización y el balizamiento según lo establecido, se realizan utilizando los elementos disponibles para acotar el lugar de la emergencia.

CR1.2 La información sobre el estado del accidentado y las causas del accidente se recaba, estableciendo comunicación cuando es posible, con el mismo o con los posibles testigos y asistentes ocasionales al suceso, para valorar la situación inicial.

CR1.3 Las técnicas de valoración con ligeros zarandeos en los hombros y toques en las mejillas, se efectúan, para valorar el nivel de consciencia del accidentado.

CR1.4 La observación de los movimientos del pecho y la emisión de sonidos y aliento acercándose a su cara, se efectúa, para comprobar la respiración del accidentado.

CR1.5 El estado de la circulación sanguínea se comprueba, mediante la observación del ritmo respiratorio del accidentado y movimientos de sus miembros.

CR1.6 Los mecanismos de producción del traumatismo se identifican para buscar las posibles lesiones asociadas.

CR1.7 Los elementos de protección individual se utilizan para prevenir riesgos laborales durante la asistencia al accidentado.

CR1.8 El servicio de atención de emergencias, se contacta, para informar de los resultados de la valoración inicial realizada, comunicando la información recabada, consultando las maniobras que se vayan a aplicar y solicitando otros recursos que pudiesen ser necesarios.

RP2: Asistir al accidentado con maniobras de soporte ventilatorio y/o circulatorio básico, para mantener o recuperar las constantes vitales, conforme a protocolos establecidos.

CR2.1 La asistencia inicial a personas en situación de compromiso ventilatorio y/o cardiocirculatorio, se presta, ejerciendo vigilancia y seguimiento constante para detectar cualquier cambio significativo en la situación de partida.

CR2.2 La apertura, limpieza y desobstrucción de la vía aérea ante un obstáculo o cuerpo extraño, se realiza, mediante las técnicas manuales o aspirador según la situación, conforme a protocolos establecidos, para asegurar la ventilación.

CR2.3 La permeabilidad de la vía aérea en accidentados inconscientes se preserva, mediante la aplicación de la técnica postural que la asegure, para preservar la ventilación.

CR2.4 Las técnicas ventilatorias con balón resucitador manual y/u oxígeno se seleccionan, conforme a protocolos establecidos, para permitir una ventilación artificial del accidentado ante evidentes signos de hipoxia.

CR2.5 Las técnicas de reanimación cardio-respiratoria se aplican, conforme a protocolos establecidos, ante una situación de parada cardio-respiratoria, para recuperar las constantes vitales.

CR2.6 El desfibrilador semiautomático, en caso de necesidad, se utiliza para la reanimación del accidentado, conforme a la normativa aplicable y protocolos establecidos.

CR2.7 Las técnicas de hemostasia ante hemorragias externas se aplican para impedir un shock hipovolémico.

CR2.8 Las técnicas posturales, se aplican, cuando el accidentado se encuentra en situación de compromiso ventilatorio o presenta signos evidentes de «shock», para evitar aspiraciones de vómitos, obstrucciones y favorecer la respiración.

RP3: Prestar la atención inicial al accidentado, aplicando los primeros auxilios iniciales en situaciones de emergencia que no impliquen una parada cardio-respiratoria, para mantener las constantes vitales según el protocolo establecido.

CR3.1 La apertura de la vía aérea se realiza, mediante la maniobra frente-mentón para evitar el taponamiento de la laringe por la lengua.

CR3.2 La alineación manual de la columna cervical se realiza ante existencia de una lesión para protegerla y minimizar los riesgos de una mayor.

CR3.3 La atención específica a accidentados que han sufrido lesiones por agentes mecánicos, físicos o químicos se presta, aplicando las técnicas para cada situación conforme a protocolos establecidos.

CR3.4 La atención específica a la parturienta ante una situación de parto inminente se presta, conforme al protocolo de actuación establecido, transmitiendo tranquilidad y serenidad.

CR3.5 La atención específica indicada a las personas con crisis convulsivas, se presta, para minimizar posibles riesgos de lesiones físicas, conforme a protocolos establecidos.

CR3.6 La atención específica indicada a las personas con atragantamiento, se presta, discriminando los casos especiales de embarazadas, personas obesas y niños conforme a protocolos establecidos, transmitiendo tranquilidad y serenidad.

CR3.7 La atención específica indicada a las personas con quemaduras, se presta, conforme a protocolos establecidos y se coloca en posición antishock ante una quemadura de gran extensión, para minimizar riesgos.

CR3.8 La atención específica indicada a las personas con hemorragia, se presta, conforme a protocolos establecidos para evitar una lipotimia.

RP4: Aplicar las técnicas de movilización e inmovilización al accidentado, y en su caso interviniendo con los primeros auxilios, para asegurar el posible traslado.

CR4.1 El lugar de seguridad se selecciona, conforme a protocolos establecidos, para colocar al accidentado hasta la llegada de los servicios sanitarios de emergencia y minimizar los riesgos.

CR4.2 Las técnicas de movilización e inmovilización se aplican para colocar al accidentado en una posición anatómica no lesiva hasta que acudan a la zona los servicios sanitarios de emergencia o para proceder a su traslado en caso necesario.

CR4.3 Las técnicas posturales, se aplican, cuando el accidentado se encuentra en situación de compromiso ventilatorio o presenta signos evidentes de «shock», para minimizar riesgos.

CR4.4 Los tipos de accidentados y lesiones, se discriminan, para intervenir en aquellos casos que no precisen de otros profesionales.

CR4.5 Las técnicas de intervención de primeros auxilios con los accidentados inmovilizados, se discriminan, para aplicar aquellas propias de un técnico de nivel como primer interviniente, en función de la gravedad y los tipos de lesiones o proceder inmediatamente a su traslado.

RP5: Intervenir con técnicas de comunicación y apoyo emocional al accidentado, familiares e implicados en la situación de urgencia siguiendo los protocolos establecidos, para facilitar la asistencia, traslado y minimizar los riesgos.

CR5.1 Los signos de ataque de pánico, ansiedad y/o estrés de la víctima motivado por el accidente, se identifican observando el aumento del ritmo cardíaco, palmas sudorosas, dificultad para respirar, sensación subjetiva de ataque cardíaco, y sentimientos de temor para aplicar las técnicas de apoyo emocional hasta su traslado, siguiendo los protocolos establecidos.

CR5.2 La comunicación del accidentado con su familia se facilita, desde la toma de contacto hasta su traslado, atendiendo, en la medida de lo posible, a sus requerimientos.

CR5.3 La información a familiares, accidentado o persona relacionada, se realiza de manera respetuosa e infundiendo confianza, sobre aquellas cuestiones que se puedan plantear dentro de sus competencias.

CR5.4 Los familiares de los accidentados, se atienden, para ofrecerles información sobre las cuestiones que puedan plantear dentro de sus competencias.

CR5.5 La solicitud de información por parte de la familia de los accidentados se atiende para ofrecerles datos sobre las cuestiones que puedan plantear dentro de sus competencias.

Contexto profesional:

Medios de producción:

Material de movilización e inmovilización. Material electromédico. Botiquín. Equipo de oxigenoterapia. Desfibrilador semiautomático. Equipo de protección individual. Sistema de comunicación. Kit de organización en catástrofe. Protocolos de actuación. Material de señalización y balizamiento. Material de autoprotección.

Productos y resultados:

Signos de alteraciones orgánicas detectados como primer interviniente. Aplicación de las técnicas de soporte ventilatorio y/o circulatorio básicas. Atención inicial y primeros auxilios básicos iniciales en situaciones de emergencia que no impliquen una parada cardio-respiratoria. Técnicas de movilización e inmovilización al accidentado aplicadas para asegurar el posible traslado. Intervención con técnicas de comunicación y apoyo emocional al accidentado, familiares e implicados en la situación de urgencia. Comunicación con los servicios de atención de emergencias. Intervención a su nivel en situaciones de emergencias colectivas y catástrofes.

Información utilizada o generada:

Manuales de primeros auxilios. Revistas y bibliografía especializada. Protocolos de actuación. Informes.

UNIDAD DE COMPETENCIA 6: FOMENTAR LA INCLUSIÓN DE PARTICIPANTES CON DISCAPACIDAD Y LA PRÁCTICA SEGURA DE PARTICIPANTES CON NECESIDADES ESPECIALES EN GRUPOS DE PRÁCTICA DE ACTIVIDAD FÍSICO-DEPORTIVA Y RECREATIVA ATENDIENDO A LA DIVERSIDAD

Nivel: 2

Código: UC2576_2

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP1: Concienciar de manera empática sobre el valor de la diversidad y el derecho a la participación activa en la práctica físico-deportiva y recreativa de los participantes con discapacidad para fomentar su desarrollo integral y promover actitudes inclusivas.

CR1.1 El marco del derecho a la actividad física y el deporte para personas con discapacidad, los conceptos de normalización e inclusión, accesibilidad universal y las posibilidades profesionales que ofrece la actividad físico-deportiva y recreativa para este colectivo se promueve mediante difusión de la información, cuando proceda, de cara a asegurar la participación activa y efectiva de todos los participantes interesados en las actividades de animación físico-deportiva y recreativa.

CR1.2 El desarrollo integral y la autonomía de los participantes con discapacidad se favorece en cada caso, respetando tanto sus derechos fundamentales (derecho a la intimidad, sexualidad, libertad de ideología y de culto, libertad de expresión, educación) como los derechos específicos del ámbito deportivo (derecho a la actividad física, práctica deportiva, al ocio, entre otros), transmitiendo esta idea a los participantes con y sin discapacidad a fin de generarla inclusión y la participación activa de los implicados en las actividades de animación físico-deportiva y recreativa.

CR1.3 Las actitudes y conductas en torno a quienes poseen discapacidad por parte de participantes de actividad físico-deportiva y recreativa, técnicos, las propias familias de las personas con discapacidad y las instituciones se identifican, analizando y corrigiendo aquellas que no favorecen la participación (sobrepotección, heteronomía, prejuicios, enfoque negativo sobre la diversidad), fomentando las positivas y aclarando las dudas asociadas a la discapacidad antes, durante y después del desarrollo de la práctica físico-deportiva y recreativa.

CR1.4 Los elementos que facilitan la comunicación y la participación de quienes poseen discapacidad se identifican previamente al inicio de la actividad, concienciando al respecto a todos los participantes para favorecer su utilización y complementar y reforzar los mensajes comunicativos transmitidos a todo tipo de integrantes en la actividad.

CR1.5 El clima afectivo de cordialidad y la relación de respeto entre los distintos participantes, y entre estos y el equipo de intervención se promueve, asegurando la normalización y reforzando la idea de las personas con discapacidad como valor añadido tanto en el contexto de la práctica físico-deportiva y recreativa como dentro de la sociedad.

CR1.6 El deporte adaptado, paralímpico e inclusivo como generadores de valores personales y sociales, así como los programas de actividad física adaptada y los contextos de inclusión deportiva se dan a conocer a los participantes con discapacidad, previo asesoramiento por parte de la persona responsable para brindarles mayores oportunidades de ampliar su práctica de actividades físico-recreativas.

RP2: Determinar las características, motivaciones y necesidades de los participantes con necesidades especiales y/o con discapacidad inmersa en un grupo ordinario de práctica de actividades físico-deportivas o recreativas a partir de la observación, recogida de información y apoyo de la persona responsable para adaptar sus ejecuciones a cada circunstancia.

CR2.1 El perfil de los participantes con discapacidad o con necesidades especiales se concreta, atendiendo a la observación, a documentación especializada como apoyo y a la información aportada, con la supervisión de la persona responsable, considerando:

- El grado y tipo de discapacidad principal o de necesidad especial y la existencia de condiciones asociadas.
- El grado de limitación funcional.
- Las motivaciones para la práctica y las experiencias previas en actividades físico deportivas y recreativas.
- El nivel de autonomía personal.
- Las necesidades y capacidades específicas de los participantes con discapacidad o que presenta alguna necesidad especial.
- Las ayudas técnicas y apoyos que emplea, si fuera el caso.
- El nivel de comunicación que manifiesta.

CR2.2 Las comunicaciones se gestionan a partir del contacto directo con participantes con discapacidad o con alguna necesidad especial, y/o con personas de su entorno, de informes técnicos recibidos y de otras fuentes complementarias para obtener información concreta acerca de su perfil.

CR2.3 La interacción comunicativa con los participantes con discapacidad o con necesidades especiales se lleva a cabo con empatía y asertividad, garantizando el respeto y el clima de cordialidad en el que se solicita la información requerida, así como un manejo de la información adaptada a la normativa aplicable en materia de protección de datos.

RP3: Aplicar pautas de actuación sobre el programa de inclusión elaborado por la entidad que normalicen la intervención de los participantes con discapacidad en grupos ordinarios de práctica de actividades físico deportivas y recreativas, adaptando y modificando tareas, juegos, ejercicios, recursos y deportes para paliar en lo posible las limitaciones originadas por el contexto.

CR3.1 El contexto y la alternativa de participación acorde con las características de cada participante con discapacidad se aplican, siguiendo pautas establecidas por la entidad sobre las posibilidades que ofrece el espectro de la inclusión, maximizando así las oportunidades de participación de quienes presentan discapacidad.

CR3.2 Los mecanismos de adaptación y de modificación de tareas, juegos, ejercicios y deportes seleccionados en base a las capacidades de los participantes con discapacidad y a las pautas aportadas por la entidad se aplican en la implementación de sesiones de trabajo de actividad físico-deportiva y/o recreativa, garantizando la inclusión.

CR3.3 Los criterios de accesibilidad universal y la provisión de servicios deportivos y recursos, identificados conjuntamente con la persona responsable, se incorporan en la programación de referencia, interviniendo sobre ellos cuando existen participantes con discapacidad y lo requieren, a partir del conocimiento de las principales barreras hacia la práctica activa de participantes con discapacidad.

RP4: Aplicar pautas de actuación, recibidas de la persona responsable, sobre posibles recursos de intervención que protejan de potenciales riesgos, la participación activa de participantes con necesidades especiales inmersos en grupos ordinarios de práctica de actividades físico deportiva y recreativa, adaptando y modificando tareas, juegos, ejercicios, recursos y deportes para paliar en lo posible, las limitaciones derivadas de sus circunstancias.

CR4.1 La importancia de maximizar la seguridad en la participación de los participantes con necesidades especiales en las tareas, juegos, ejercicios y deportes se considera, incorporando adaptaciones puntuales de práctica en base a criterios de riesgo de cada perfil poblacional que aparezcan puntualmente en el grupo de participantes.

CR4.2 El ejercicio físico contraindicado en participantes con necesidades especiales se pone en su conocimiento, asegurando una adaptación en condiciones de seguridad a sus posibilidades de rendimiento en las actividades planteadas, acorde con el programa de ejercicios adaptados para participantes con necesidades especiales diseñado por la entidad.

CR4.3 La identificación de los contextos de participación y las alternativas de práctica específica para participantes con necesidades especiales en función de sus circunstancias se difunden de manera asertiva a participantes pertenecientes a poblaciones especiales, tomando como referencia el programa de ejercicio adaptado para personas con necesidades especiales planteado por la entidad, para ampliar las posibilidades de práctica de actividad física de manera segura de participantes pertenecientes a estos colectivos.

CR4.4 La supervisión de la práctica de ejercicios, juegos, y/o deportes realizados por los participantes con necesidades especiales, una vez propuesta la adaptación

puntual, se lleva a cabo según el programa de ejercicios adaptados para participantes con necesidades especiales diseñado por la entidad, garantizando su seguridad en la ejecución.

CR4.5 Los criterios de práctica segura, en caso de participantes con necesidades especiales, se consideran previo asesoramiento de la persona responsable, planteando actividades físicas adaptadas respecto al grupo ordinario cuando la propuesta general lo requiera, atendiendo a la modificación de posiciones, velocidad de ejecución, repeticiones, entre otros.

RP5: Valorar, con la supervisión de la persona responsable, el contexto de inclusión generado en caso de presencia de participantes con discapacidad en el grupo ordinario, así como la práctica adaptada en caso de participantes pertenecientes a grupos especiales, analizando la intervención con el grupo para garantizar la igualdad de oportunidades.

CR5.1 La inclusión efectiva y segura de los participantes se incorpora entre los objetivos de evaluación e indicadores de medición de la evaluación general de la actividad.

CR5.2 La implicación de los participantes con discapacidad y de quienes posean alguna necesidad especial en la evaluación de las actividades se asegura, utilizando los instrumentos de evaluación, específicos o adaptados, adecuados a sus necesidades y capacidades.

CR5.3 Los instrumentos de evaluación en materia de inclusión de personas con discapacidad en entornos de práctica de actividad físico-deportivo y/o recreativa se aplican, recogiendo información fiable y constatable acerca de:

- El grado de implicación de participantes con discapacidad.
- La implicación en la construcción de un contexto inclusivo de todos los participantes involucrados en la actividad.
- La accesibilidad e idoneidad de las instalaciones, espacios, recursos, señalizaciones, medios de transporte o alojamientos, dinámicas, procedimientos empleados durante el transcurso de la actividad.
- La disponibilidad, variedad y flexibilidad de los apoyos, recursos y ayudas técnicas para la movilidad, comunicación y orientación.
- La validez de las adaptaciones en las metodologías de trabajo, agrupaciones e interacciones entre los participantes implicados en la actividad.
- Las posibles incidencias acontecidas durante el desarrollo de las actividades y su manera de resolverlas.
- Las alianzas establecidas con organizaciones de referencia en torno a inclusión y el aprovechamiento de los recursos de la comunidad en materia de inclusión.
- Las causas de abandono de las actividades por parte de los participantes implicados en la actividad (población ordinaria o discapacidad).

CR5.4 Los instrumentos de evaluación aplicados se orientan bajo la supervisión de la persona responsable a valorar la práctica puntual adaptada para los participantes con necesidades especiales, recogiendo información fiable y constatable acerca de:

- El cumplimiento de protocolos en relación con la petición de consentimiento médico a participantes de poblaciones especiales.
- La adaptación de las pruebas y de las actividades a los ritmos y capacidades de los participantes con necesidades específicas.
- La eficacia de las estrategias para diversificar las propuestas mediante variantes y modificaciones puntuales.
- Las aspiraciones y motivaciones de los participantes con necesidades especiales con respecto a la práctica de ejercicio físico.
- Los progresos de los participantes con necesidades específicas pertenecientes a poblaciones especiales.

CR5.5 Las propuestas de mejora, derivadas del análisis de datos procedente de la evaluación en materia de inclusión y de adaptación puntual del trabajo a los participantes con necesidades especiales se documentan para formar parte del proceso de mejora continua.

Contexto profesional:

Medios de producción:

Equipo informático. Documentación de registro (fichas de seguimiento de actividades). Material deportivo específico y adaptado para personas con discapacidad. Instalaciones deportivas y de recreo convencionales (polideportivos, piscinas y gimnasios) y no convencionales (ludotecas, unidades residenciales, hoteles, alojamientos turísticos, espacios abiertos y entorno natural). Sistemas facilitadores de comunicación, intérpretes, personal colaborador y voluntario, señalizaciones táctiles y sonoras, ficheros con dibujos o fotos, gestos de uso común. Programa de inclusión desarrollado por la entidad. Programa de ejercicios adaptados para personas con necesidades especiales desarrollado por la entidad.

Productos y resultados:

Acciones de concienciación sobre el valor de la diversidad y el derecho a la participación de los participantes con discapacidad. Determinación de las características, motivaciones y necesidades de los participantes con necesidades especiales y/o con discapacidad. Aplicación de pautas de actuación del programa de inclusión elaborado por la entidad sobre participantes con discapacidad. Aplicación de pautas de actuación procedentes de la persona responsable, sobre posibles recursos de intervención que protejan de potenciales riesgos, la participación activa de participantes con necesidades especiales inmersos en grupos ordinarios de práctica de actividades físico deportiva y recreativa. Valoración del contexto de inclusión generado en caso de presencia de participantes con discapacidad y de participantes pertenecientes a grupos especiales por sus necesidades.

Información utilizada o generada:

Informes y datos de participantes con discapacidad y/o con necesidades especiales. Plantilla de petición de consentimiento médico de práctica de actividad física para participantes con problemas. Ficheros de actividades, juegos, y deportes adaptados y específicos. Bibliografía específica de consulta. Fichas con pautas de adaptación de ejercicio y consideraciones en casos de enfermedad metabólica, enfermedad renal, enfermedad cardiovascular, hipertensos, participantes con problemas coronarios, participantes con problemas respiratorios, participantes con problemas oncológicos, participantes con problemas reumáticos, participantes obesos, participantes de edad avanzada. Documentación relativa a colectivos especiales. Protocolo sobre prevención de riesgos laborales y sobre seguridad en las instalaciones deportivas propias de la entidad.

MÓDULO FORMATIVO 1: HABILIDADES MOTRICES BÁSICAS EN EL MEDIO ACUÁTICO**Nivel: 3****Código: MF1663_3****Asociado a la UC: Ejecutar habilidades motrices básicas en el medio acuático****Duración: 60 horas****Capacidades y criterios de evaluación:**

C1: Realizar acciones de desplazamientos, saltos, zambullidas y propulsión en el medio acuático evidenciando dominio técnico.

CE1.1 Realizar desplazamientos alternando las posiciones horizontal y vertical sin perder el equilibrio durante 20 metros, utilizando brazos y piernas.

CE1.2 Realizar un deslizamiento en flotación dinámica durante 20 metros, pasando de posición ventral a posición dorsal girando en el eje longitudinal.

CE1.3 Realizar caídas sin batida desde la plataforma de salida en posición agrupada, entrando en el agua en posición estirada.

CE1.4 Realizar saltos desde el borde, en las siguientes situaciones:

- Con acción circular de brazos, efectuando la entrada perpendicular al agua, pero de forma libre.*
- Con acción circular de brazos, agrupándose en el aire y recuperando la posición para efectuar la entrada perpendicular al agua.*
- De frente, con giro de 90 grados sobre el eje longitudinal en ambos sentidos y efectuando la entrada perpendicular al agua.*
- De espaldas a la piscina, entrando perpendicular al agua*

CE1.5 Realizar la entrada en el agua, desde el borde de la piscina, de las siguientes maneras:

- De pie, controlando la profundidad que se alcanza durante la zambullida.*
- De cabeza, controlando la profundidad que se alcanza durante la zambullida.*

CE1.6 Realizar un desplazamiento de 10 metros en posición vertical con cuatro cambios de dirección.

CE1.7 Realizar un desplazamiento de 25 metros en las siguientes situaciones:

- Con 4 cambios de dirección.*
- Pasando 4 veces de la posición horizontal a la posición vertical.*

CE1.8 Realizar combinaciones de desplazamiento vertical siguiendo una estructura rítmica durante 30 segundos.

C2: Ejecutar acciones básicas de respiración, flotación e inmersión, evidenciando combinación de las mismas con el desplazamiento.

CE2.1 Permanecer en flotación dinámica durante 30 segundos, manteniendo el equilibrio y la orientación respecto a un punto fuera del agua.

CE2.2 Permanecer en flotación dinámica durante 30 segundos, realizando dos giros completos alrededor del eje longitudinal del cuerpo.

CE2.3 Ejecutar una inmersión desde posición de flotación horizontal ventral hasta recoger un objeto situado a una profundidad mínima de 1 metro.

CE2.4 Ejecutar una inmersión desde posición de flotación horizontal dorsal hasta recoger un objeto situado a una profundidad mínima de 1 metro, adaptando el ciclo respiratorio.

CE2.5 Ejecutar inmersiones desde el borde de la piscina, entrando al agua en las siguientes situaciones:

- De pie sin hundir la cabeza manteniendo la orientación, flotación y permitiendo la observación del entorno.*
- De pie adaptándose a la profundidad de la piscina.*
- De cabeza adaptándose a la profundidad de la piscina.*

CE2.6 Ejecutar un desplazamiento de 25 metros de forma continua, tomando como posición de inicio una inmersión vertical hasta tocar el suelo de la piscina, siguiendo al menos dos estructuras rítmicas deferentes y adaptando el ciclo respiratorio a cada situación.

CE2.7 Ejecutar una inmersión para recoger un objeto situado a más de 2 metros de profundidad, después de realizar un desplazamiento de nado continuo de 15

C3: Dominar acciones básicas de giros sobre los tres ejes en el medio acuático y la combinación de las mismas con el desplazamiento y la respiración.

CE3.1 Realizar dos giros consecutivos alrededor del eje transversal del cuerpo, manteniendo la cabeza dentro del agua.

CE3.2 Realizar dos giros consecutivos, uno a cada lado, sobre el eje vertical, tomando como posición inicial la flotación dorsal y recuperando la misma después de cada movimiento.

CE3.3 Realizar un recorrido diseñado donde se combinen: desplazamiento ventral, posición vertical, salto, desplazamiento dorsal, posición vertical y giro longitudinal con cambios de dirección, siguiendo distintas estructuras rítmicas y adaptando el ciclo respiratorio a cada situación.

CE3.4 Realizar un desplazamiento de 25 metros con movimiento ondulatorio combinando las posiciones ventral, dorsal y lateral.

C4: Dominar acciones relacionadas con la manipulación de objetos en el medio acuático y su lanzamiento y recepción, demostrando capacidad de coordinación y control.

CE4.1 Realizar conducciones de balones de distintos tamaños y pesos con desplazamientos en posición vertical cuando la profundidad del vaso lo permita y efectuando cambios de dirección.

CE4.2 Realizar conducciones de balones de distintos tamaños y pesos con desplazamientos en posición vertical cuando la profundidad del vaso lo permita y efectuando cambios de dirección.

CE4.3 Realizar conducciones de balones de distintos tamaños y pesos con desplazamientos en posición dorsal y efectuando cambios de dirección.

CE4.4 Realizar desplazamientos con balón en posición ventral, cambiando a posición vertical:

- Adaptándose a distintas distancias y profundidades.*
- Siguiendo distintas estructuras rítmicas y finalizando con un lanzamiento fuera del agua.*

CE4.5 Realizar desplazamientos en posición ventral, pasando a posición vertical para recibir el balón de un compañero:

- Adaptándose a distintas distancias y profundidades.*
- Siguiendo distintas estructuras rítmicas.*

CE4.6 Realizar un recorrido diseñado donde se combinen: pases y recepciones de balón con compañero con una mano en posición vertical, con desplazamientos previos ventrales y dorsales:

– *Adaptándose a distintas distancias y profundidades*

– *Siguiendo distintas estructuras rítmicas*

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

Todas las capacidades

Otras capacidades:

Responsabilizarse del trabajo que se desarrolla y del cumplimiento de los objetivos.

Demostrar un buen hacer profesional.

Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.

Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.

Respetar los procedimientos y normas internas de la empresa.

Adoptar códigos de conducta tendentes a transmitir el contenido del principio de igualdad.

Aplicar de forma efectiva el principio de igualdad de trato y no discriminación en las condiciones de trabajo entre mujeres y hombres.

Contenidos:

1. Fundamentos del movimiento humano aplicados a las actividades en el medio acuático

Nociones de Biomecánica: Magnitudes, unidades y vectores. Estática: Equilibrio mecánico y Resolución de un sistema de fuerzas. Dinámica: Leyes de Newton, impulso mecánico y cantidad de movimiento. Fuerzas de Resistencia al avance. Fuerzas propulsivas. Fuerzas aplicadas durante el impulso y movimientos en la fase aérea de los saltos. Giros en el medio acuático: ejes de rotación, giros y combinaciones alrededor de uno o varios ejes.

2. Dominio del medio acuático. Ejecución de habilidades motrices básicas y combinadas

Acercamiento al medio acuático: juegos de aproximación al agua, juegos con agua, juegos en el agua. Peso, equilibrio y resistencia corporal en el agua.

La respiración y las apneas: inmersiones básicas sin y con desplazamiento. Fases respiratorias, vías respiratorias y ritmos respiratorios. Adaptación de la respiración a los movimientos dentro del agua.

La flotación: Flotaciones parciales con elementos auxiliares. Flotaciones con ayuda de un compañero. Flotaciones totales con elementos auxiliares.

Flotación total en posición ventral y dorsal: flotaciones en apnea, flotaciones variando la posición del cuerpo, flotaciones variando el volumen pulmonar y flotación dinámica (deslizamientos).

La propulsión: propulsiones parciales con y sin material auxiliar, propulsiones globales y propulsiones globales basadas en los estilos de nado.

La entrada al agua: de pie, de cabeza, en combinación con giros y en grupo.

Los giros en el agua sobre los tres ejes: en flotaciones y en desplazamiento.

Manipulación de objetos en el agua: lanzamientos estáticos y dinámicos, recepciones estáticas y dinámicas. Manejos de objetos en el agua.

Desplazamientos: combinado las superficies propulsoras realizando cambios de sentido y de dirección. Nados alternos. Nados simultáneos. Combinado giros. Con lanzamientos. Con recepciones. Manipulando objetos.

Cambios de dirección, de posición y manipulación de objetos y móviles con lanzamiento y recepción.

3. Metodología de la composición coreográfica y el uso del soporte musical

Sistemática de ejecución, estructura, variantes y errores de ejecución: ejercicios de tonificación mediante auto-carga y con implementos, ejercicios de estiramiento y movilidad articular, calisténicos y con aparatos, actividades cíclicas o coordinadas para la mejora cardiovascular.

Metodología específica de aprendizaje de secuencias-composiciones coreográficas: modelo de las progresiones para la enseñanza de las series coreografiadas, modelo libre, modelos coreografiados, modelos complejos, modelos avanzados, nuevas tendencias.

Composición de coreografías, estilos y modalidades en aguas profundas y no profundas: variaciones y combinaciones con los pasos y movimientos básicos: orientación, desplazamientos, cambios de ritmo, cambios de orientación, movimientos de brazos, entre otros. Recursos coreográficos y adaptaciones a colectivos especiales.

Recursos técnicos para la elaboración de coreografías, uso y aplicación: medios audiovisuales. Medios informáticos. Representación gráfica y escrita.

Estructura básica de la música. Características de la utilización de la música en función de la profundidad del vaso. Aplicaciones y tendencias de la música en el acondicionamiento físico: aqua-aerobic, aqua-gim, aqua-box, hip-hop acuático, aqua-running, aqua-bike, ritmos latinos, otras modalidades y tendencias que puedan existir y/o aparecer.

Parámetros de contexto de la formación:

Espacios e instalaciones:

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, accesibilidad universal y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Taller. Espacio singular no necesariamente ubicado en el centro de formación.
- Instalación de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la ejecución de habilidades motrices básicas en el medio acuático que se acreditará simultáneamente mediante las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 2: VALORACIÓN DE LAS CAPACIDADES FÍSICAS

Nivel: 3

Código: MF0273_3

Asociado a la UC: Determinar la condición física, biológica y motivacional del usuario

Duración: 150 horas

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Identificar test, pruebas y cuestionarios de condición física, biológica, funcional y motivacional agrupándolos con coherencia en una batería de pruebas personalizada en función de las características del usuario y los medios disponibles.

CE1.1 Localizar y obtener información del mayor número posible de pruebas y test, elaborando un registro documental en el que se expliciten:

- *Indicaciones de aplicación en función de su finalidad (valoración de la condición biológica o de la condición física).*
- *Rango del técnico que de acuerdo a la legislación vigente puede aplicarlas de forma autónoma y las posibilidades de colaboración y trabajo en equipo con técnicos de rango inferior.*
- *Descripción de la técnica de ejecución y de las ayudas necesarias para la misma.*
- *Validez y fiabilidad de las mismas conforme a parámetros y criterios contrastados.*
- *Instalación y recursos materiales necesarios para su aplicación.*

- *Intensidad del esfuerzo que implica su ejecución (bajo, medio, submáximo y máximo).*
- *Compatibilidad y contraindicaciones de aplicación conforme a circunstancias habituales en varios perfiles tipo de usuarios.*
- *Cuantos detalles se consideren de especial relevancia en su aplicación.*

CE1.2 Identificar, seleccionar y adaptar los modelos de cuestionarios más utilizados en la valoración de la condición biológico-deportiva, así como las técnicas de entrevista utilizadas tanto en el ámbito de la recreación como en el del deporte de competición.

CE1.3 En un supuesto práctico de batería de pruebas y test personalizada para un usuario con unas características dadas, analizar cada una de las pruebas o test que lo componen de forma individual y en su conjunto:

- *Detectando su adecuación o no al perfil de usuario propuesto.*
- *Identificando las pruebas test que podría él aplicar directamente y aquellas en las que sólo podría colaborar en aplicación.*
- *Proponiendo alternativas o pruebas de complemento para optimizar su personalización, en su caso.*
- *Precisando aquellos aspectos y detalles de aplicación que requieran una atención especial para conseguir un resultado válido.*
- *Señalando las posibles contraindicaciones o circunstancias de riesgo que puedan existir.*

CE1.4 En un supuesto práctico de cuestionarios incluidos en una batería de pruebas y test personalizada para un usuario, analizar su adecuación o no al perfil del mismo proponiendo, en su caso, las adaptaciones y/o modificaciones para conseguirlo.

CE1.5 En un supuesto práctico con un perfil de usuario con unas características dadas, elaborar una batería de test, pruebas y cuestionarios seleccionando y concretando:

- *Los cuestionarios de entrevista personal.*
- *Los test de valoración de la condición física que la componen.*
- *Las pruebas básicas de valoración biológica.*
- *Los test y pruebas que se puede aplicar de forma autónoma.*
- *Los test y pruebas en que se necesita la dirección y/o concurso de técnicos de rango superior para su aplicación y la forma de colaborar en las funciones que por rango y formación le son propias.*

- Los test y pruebas que necesitan de la colaboración de otros técnicos de rango igual o inferior, así como el protocolo de trabajo en equipo para aplicarlos.
- Recursos y medios para su aplicación.
- Los argumentos que justifican la validez y adecuación al perfil de usuario propuesto.

CE1.6 En un supuesto práctico de batería de pruebas, test y cuestionarios personalizados para un usuario con alguna discapacidad menor, analizar la adecuación o no de la misma y, en su caso, explicar los criterios y elementos de juicio que se establecen para solicitar la participación de un técnico especialista.

C2: Analizar y manejar equipamientos específicos para la medida de la condición física y biológica comprobando su funcionamiento.

CE2.1 Describir los instrumentos y máquinas de medida de la condición física enumerando sus aplicaciones/utilidades.

CE2.2 Describir los signos indicadores de posibles anomalías en el funcionamiento de los instrumentos y equipos de medida de la condición física.

CE2.3 Explicar y realizar el proceso de mantenimiento preventivo de los instrumentos y equipos de chequeo de la condición física y biológica.

CE2.4 En un supuesto práctico de medida de la condición física, seleccionar los instrumentos y/o máquinas en función de los parámetros morfológicos y/o funcionales que se deben medir.

CE2.5 Explicar y demostrar el modo de utilizar los aparatos/instrumentos y equipos de medida de la condición física y describir los errores posibles en la ejecución, así como la manera de evitarlos y corregirlos.

CE2.6 Manejar instrumentos y máquinas de medida de la condición física aplicando los protocolos establecidos y siguiendo las recomendaciones de los fabricantes.

CE2.7 En un supuesto práctico, adaptar los instrumentos de valoración a las condiciones particulares de la situación y del usuario.

C3: Aplicar técnicas para la medición de la condición física y nivel biológico de usuarios respetando los parámetros de salud y seguridad durante su determinación.

CE3.1 Definir los parámetros susceptibles de aportar información sobre la condición física y aptitud biológica de una persona de características dadas.

CE3.2 Identificar las etapas en la ejecución de pruebas antropométricas, morfológicas, funcionales y test de aptitud física.

CE3.3 Explicar los fenómenos fisiológicos que ocurren durante la ejecución de los test de valoración funcional cardíaca.

CE3.4 Seleccionar la prueba o test según el parámetro que se debe medir y a las características psicossociológicas, fisiológicas y biotipológicas del usuario.

CE3.5 Demostrar y explicar el procedimiento de realización de unos test o pruebas.

CE3.6 En un supuesto práctico de determinación de la condición física y biológica de unos usuarios, aplicar de forma autónoma los test o pruebas:

- Demostrando personalmente la forma de realizarlos.*
- Indicando las normas de seguridad que se deben observar.*
- Identificando las condiciones fisiológicas o patológicas en que están contraindicados.*
- Identificando signos indicadores de riesgo antes y/o durante su ejecución.*
- Suministrando las ayudas que requieren los usuarios, especialmente a aquellos que tienen un menor grado de autonomía personal.*
- Comprobando la ejecución dentro de unos parámetros de seguridad de cada test o prueba, así como su estructura técnica y ritmo.*
- Controlando los síntomas de fatiga excesiva y/o dolor, signos como el mareo, frecuencia cardíaca, sudoración, ritmo respiratorio, temperatura, entre otros.*
- Aplicando al usuario, en su caso, ejercicios que favorezcan la fase de recuperación posterior al esfuerzo.*

CE3.7 En un supuesto práctico, aplicar en colaboración con otros técnicos especialistas de rango superior, del mismo rango o de rango inferior los test o pruebas:

- Demostrando personalmente la forma de realizarlos.*
- Indicando las normas de seguridad que se deben observar.*
- Identificando las condiciones fisiológicas o patológicas en que están contraindicados.*
- Identificando signos indicadores de riesgo antes y/o durante su ejecución.*
- Suministrando las ayudas que requieren los usuarios, especialmente a aquellos que tienen un menor grado de autonomía personal.*
- Realizando las funciones que le son propias por nivel en la colaboración con los técnicos de rango superior al aplicar las pruebas y test.*
- Dirigiendo a los otros técnicos de rango igual o inferior que participen, según el protocolo de aplicación establecido.*

- *Comprobando la correcta ejecución de cada test o prueba, así como su estructura técnica y ritmo.*
- *Controlando los síntomas de fatiga excesiva y/o dolor, signos como el mareo, frecuencia cardíaca, sudoración, ritmo respiratorio, temperatura, entre otros.*
- *Aplicando al usuario, en su caso, ejercicios que favorezcan la fase de recuperación posterior al esfuerzo.*

CE3.8 En un supuesto práctico de determinación de la condición física y biológica de unos usuarios, medir los parámetros relativos a la condición física, así como los antropométricos y funcionales relacionados con la respuesta biológica a la actividad física, registrando los datos obtenidos en el modelo de documento y soporte establecido.

C4: Analizar la estructura anatómica y función de los sistemas cardiovascular-respiratorio y locomotor, interpretando las interdependencias que existen entre sus componentes y la respuesta orgánica al ejercicio.

CE4.1 Describir la estructura y fisiología de los sistemas cardiovascular y respiratorio, sus mecanismos de respuesta y limitaciones en el ejercicio físico.

CE4.2 Describir las estructuras y fisiología del aparato locomotor, sus mecanismos de respuesta y limitaciones en el ejercicio físico.

CE4.3 Indicar los mecanismos fisiológicos que conducen a un estado de fatiga física.

CE4.4 Explicar la influencia de los principales elementos osteomusculares en la postura estática y dinámica del cuerpo.

CE4.5 Explicar las alteraciones morfofuncionales más importantes y habituales de la postura corporal e identificar aquellas que pueden ser consideradas como patológicas.

CE4.6 Explicar las clasificaciones biotipológicas y sus implicaciones en la actividad física.

CE4.7 En un supuesto práctico de identificación sobre modelos anatómicos o maniqués que representen el esqueleto humano y el sistema muscular:

- *Reconocer las articulaciones y clasificarlas en función del tipo y grado de movilidad.*
- *Localizar los huesos y músculos del cuerpo.*
- *Reproducir los arcos de movimiento explicando las interacciones músculo-esqueléticas que se producen.*

C5: Aplicar técnicas de obtención y cálculo de los datos e información obtenidos a partir de la realización de una batería de test, pruebas y cuestionarios, registrándolos en el modelo de ficha y soporte físico tipificado.

CE5.1 Seleccionar y adaptar modelos de fichas para satisfacer las necesidades de registro de los datos e información obtenida.

CE5.2 En un supuesto práctico de aplicación de una batería de test, pruebas y cuestionarios, identificar los factores que influyen sobre el resultado de las pruebas y test utilizados.

CE5.3 En un supuesto práctico, a partir de datos obtenidos en el chequeo de la condición física de un conjunto de supuestos usuarios:

- Realizar cálculos estadísticos básicos.*
- Realizar gráficas representativas de los resultados.*
- Calcular nuevos datos indirectos a partir de datos primarios o directos.*
- Elaborar conclusiones utilizando la terminología específica de la actividad.*
- Analizar discordancias entre datos, identificando valores erróneos y estadísticamente no fiables o poco significativos.*
- Comparar resultados obtenidos con los patrones de normalidad consultando baremos suficientemente contrastados.*

CE5.4 En un supuesto práctico de cumplimentación para almacenamiento y control de datos de las baterías, utilizar los medios tecnológicos de ofimática para efectuar los pasos de obtención, cálculo y registro de todos los datos proporcionados en el modelo de ficha o dossier propuesto.

C6: Interpretar los resultados de los test y/o pruebas y cuestionarios y elaborar el informe preceptivo que sirva de referencia para acotar o corregir la elaboración del programa de acondicionamiento físico.

CE6.1 Identificar y diferenciar unas limitaciones que se pueden presentar en usuarios con algún tipo de discapacidad o con problemas de percepción y/o interpretación.

CE6.2 En un supuesto práctico de aplicación de test y/o pruebas, analizar los resultados obtenidos en la aplicación de una batería de test, pruebas y cuestionarios, discriminando los aspectos relativos a la condición física, biológica y motivacional, reseñando las debilidades detectadas y los aspectos particulares a los que habrá de prestarse especial atención en el desarrollo de programas de acondicionamiento físico.

CE6.3 En un supuesto práctico de interpretación de resultados, valorar los cambios observados en unas mediciones de un mismo usuario a lo largo del tiempo estableciendo relaciones causa-efecto.

CE6.4 En un supuesto práctico de interpretación de resultados, elaborar el informe de análisis global haciendo referencia a los resultados obtenidos utilizando recursos informáticos específicos.

CE6.5 En un supuesto práctico de interpretación de resultados identificar y aplicar la normativa de protección de datos, así como los criterios deontológicos profesionales al uso para garantizar la confidencialidad de todos los datos y personalidad del usuario.

CE6.6 En un supuesto práctico de interpretación de resultados identificar los posibles signos externos evidentes de una inadecuada alineación postural del usuario.

CE6.7 En un supuesto práctico de interpretación de resultados informar al usuario de los resultados del informe, su situación inicial, evolución y conclusiones.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C1 respecto a CE1.3, CE1.4, CE1.5 y CE1.6; C2 respecto a CE2.4, CE2.6 y CE2.7; C3 respecto a CE3.6, CE3.7 y CE3.8; C4 respecto a CE4.7; C5 respecto a CE5.2, CE5.3 y CE5.4; C6 respecto a CE6.2, CE6.3, CE6.4, CE6.5, CE6.6 y CE6.7.

Otras capacidades:

Demostrar un buen hacer profesional.

Finalizar el trabajo atendiendo a criterios de idoneidad, rapidez, economía y eficacia.

Tratar al cliente con cortesía, respeto y discreción.

Demostrar interés por el conocimiento amplio de la organización y sus procesos.

Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.

Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no limitarse a esperar.

Contenidos:

1. Mediciones de la condición física, biológica y motivacional mediante los tests, pruebas y cuestionarios de evaluación

Conceptos de medida y evaluación.

Necesidad de evaluar la aptitud física: test, pruebas y cuestionarios en función de la edad y el género.

Ámbitos de la evaluación de la aptitud física.

Dificultades para evaluar la aptitud física.

Requisitos de los test de la evaluación de la condición física: validez, fiabilidad, precisión, especificidad.

Cuestionarios de entrevista para la valoración inicial: fichas de registro; historial del usuario; integración de datos: historial médico, historial deportivo. La observación como técnica básica de evaluación.

Otras capacidades motrices susceptibles de medir en el ámbito del acondicionamiento físico: esquema corporal, percepción espacial y percepción temporal: test de orientación, test de lateralidad, test de esquema corporal, test de percepción, test de organización temporal, pruebas de coordinación óculo-segmentaria, pruebas de coordinación dinámico-general, pruebas de equilibrio estático y dinámico, pruebas de habilidades acuáticas básicas: respiración, flotación, estabilidad y movimiento en el medio acuático.

Interpretación de los resultados: facilidad y objetividad.

Confidencialidad y protección de datos de los resultados.

2. Pruebas biológico-funcionales aplicadas en el acondicionamiento físico

Evaluación de la resistencia aeróbica: determinación de la potencia máxima aeróbica; procedimientos para medir el VO_2 máx.; instrumentos para hacer los test: los ergómetros; requisitos que deben reunir los test para medir la resistencia aeróbica; protocolos para las pruebas.

Evaluación de la capacidad y la potencia anaeróbica: determinación del umbral anaeróbico; procedimientos para medir las concentraciones de lactato acumulado; instrumentos para hacer pruebas; requisitos que deben reunir las pruebas para medir la resistencia anaeróbica; protocolos para las pruebas.

Evaluación de la velocidad: evaluación del tiempo de reacción; evaluación de la rapidez segmentaria; Evaluación de la capacidad de aceleración; evaluación de otras capacidades de la velocidad. Protocolos.

Evaluación de la fuerza: de la fuerza explosiva, de la fuerza explosivo-elástica, de la fuerza explosivo-elástico-refleja; valoración funcional de la fuerza en condiciones inespecíficas (laboratorio).

Evaluación de la movilidad articular.

Evaluación de la elasticidad muscular.

Valoración antropométrica en el ámbito del fitness: determinación de la composición corporal; valores de referencia de composición corporal en distintos tipos de usuarios; composición corporal y actividad física; composición corporal y salud.

Valoración postural: alteraciones posturales frecuentes. Colaboración con técnicos especialistas.

Análisis y comprobación de los resultados. Colaboración con técnicos especialistas.

3. Tests de campo para valorar la condición física

Test de campo para la determinación de la resistencia aeróbica: protocolos. Aplicación autónoma. Colaboración con técnicos especialistas. Instrumentos y aparatos de medida.

Test de campo para la determinación de la fuerza resistencia: protocolos. Aplicación autónoma. Colaboración con técnicos especialistas. Instrumentos y aparatos de medida.

Test de campo para la determinación de la flexibilidad y elasticidad muscular: protocolos. Aplicación autónoma. Colaboración con técnicos especialistas. Instrumentos y aparatos de medida.

Análisis y comprobación de los resultados.

4. Fatiga muscular y orgánica producida por la actividad física o sobreentrenamiento

Estructuras y funciones orgánicas: aparato locomotor: sistema óseo, sistema muscular, sistema articular; aparato respiratorio; aparato circulatorio: corazón, circulación y sangre; sistema nervioso.

Metabolismo energético: concepto y utilización de la energía; sistemas de producción de energía.

Concepto de fatiga. Clasificaciones de la fatiga. Lugares de aparición de la fatiga. Mecanismos de fatiga: aspectos hormonales de la fatiga; aspectos inmunitarios de la fatiga; aspectos patológicos de la fatiga.

Percepción de la fatiga, percepción de la recuperación; bases biológicas de la recuperación; medios y métodos de recuperación.

Síndrome de sobreentrenamiento: diagnóstico, prevención y tratamiento.

Acciones complementarias: equilibrio hídrico: rehidratación y ejercicio físico; suplementos y fármacos; Tratamientos paramédicos: masaje, sauna, control de la alimentación, entre otros.

Termorregulación y ejercicio físico: mecanismos de regulación; vasodilatación y sudoración; Consecuencias secundarias de la sudoración; otros mecanismos de pérdida de calor.

Diferencias de género.

5. Análisis e interpretación de datos obtenidos en los test, pruebas y cuestionarios

Recursos informáticos aplicados a la valoración y registro de test, pruebas y cuestionarios en el ámbito del fitness.

Aplicación del análisis de datos de las pruebas.

Modelos de análisis: interpretación de datos obtenidos en los test, pruebas y cuestionarios: evaluación de factores de riesgo; coordinación con otros especialistas; prescripción del ejercicio desde otros especialistas; evaluación del estilo de vida del usuario.

Análisis diagnóstico para la elaboración de programas de entrenamiento: elaboración del informe específico; metodología; prescripción de ejercicio en función de datos obtenidos.

Parámetros de contexto de la formación:

Espacios e instalaciones:

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos, salud

laboral, accesibilidad universal y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la determinación de la condición física, biológica y motivacional del usuario, que se acreditará mediante las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 3: PROGRAMACIÓN DE EVENTOS Y ACTIVIDADES DE ACONDICIONAMIENTO FÍSICO EN EL MEDIO ACUÁTICO

Nivel: 3

Código: MF1664_3

Asociado a la UC: Programar eventos y actividades de acondicionamiento físico en el medio acuático

Duración: 120 horas

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Relacionar características, necesidades y expectativas de participantes con recursos de intervención, en la realización de actividades de acondicionamiento físico en un medio acuático, desde la observación y la recogida de información de unos participantes.

CE1.1 Interpretar la programación general de referencia seleccionando los aspectos y directrices que influyen en la elaboración de una programación de actividades de acondicionamiento físico en el medio acuático.

CE1.2 Identificar el perfil de condición física y biológica, características orgánicas, estructurales y emocionales de los participantes, valorando habilidades motrices básicas, habilidades de nivel técnico, capacidades físicas básicas, motivos personales que empujan a la práctica, posibles alteraciones funcionales, apoyos y ayudas que se precisan y experiencias previas que influyen en la ejecución de actividades de acondicionamiento físico en el medio acuático.

CE1.3 Describir un equipamiento básico, material auxiliar, características y condiciones de los vasos para el desarrollo de actividades de acondicionamiento físico en el medio acuático, en relación a un posible grupo de participantes con determinadas características.

CE1.4 Plantear objetivos contextualizados en sesiones de acondicionamiento físico en el medio acuático establecidos en función de la programación general de actividades y de la tipología media de un grupo, atendiendo a las posibles características y expectativas dadas de los participantes

CE1.5 Establecer de manera concreta secuencias de movimientos, ejercicios, composiciones coreográficas, y cualquier tipo de propuesta planteada en la programación, compatibles con unas supuestas características psicósomáticas de participantes, adecuadas a sus posibles necesidades y expectativas.

CE1.6 En un supuesto práctico de diseño de actividades y recursos dentro de un programa general de acondicionamiento físico en el medio acuático:

- Describir situaciones de riesgo que se pueden presentar ante el desarrollo de actividades, atendiendo a un grupo concreto de participantes.*

C2: Manejar capacidades condicionales en la elaboración de programas de acondicionamiento físico en un medio acuático atendiendo a criterios que garantizan una práctica segura desde el punto de vista del trabajo funcional.

CE2.1 Definir capacidades condicionales (fuerza, resistencia, velocidad y flexibilidad), indicando los criterios que se utilizan para su clasificación y los factores que las determinan, de cara al manejo de dichas capacidades en un programa de acondicionamiento físico en el medio acuático.

CE2.2 Explicar cómo incide la evolución de cada una de las capacidades condicionales (fuerza, resistencia, velocidad y flexibilidad) en función de la edad y de su relación con el género de cara a la elaboración de un programa de acondicionamiento físico en el medio acuático.

CE2.3 Proponer métodos de trabajo orientados al desarrollo de la fuerza, resistencia, velocidad y flexibilidad susceptibles de ser desarrollados en el medio acuático.

CE2.4 Tomar como base los principios del entrenamiento deportivo para generar programas de acondicionamiento físico en el medio acuático, materializándolo en ejercicios, series, repeticiones y velocidad de ejecución.

CE2.5 En un supuesto práctico de un programa de acondicionamiento físico en el medio acuático para un grupo de participantes:

- Determinar cómo incidir en la resistencia manejando como criterio la especificidad del estímulo.*
- Determinar cómo incidir en la fuerza muscular atendiendo al principio de supercompensación.*

C3: Elaborar programas de acondicionamiento físico en el medio acuático de acuerdo al planteamiento de objetivos de un programa general de una entidad y a las características de un grupo de participantes.

CE3.1 Justificar la selección de objetivos propuestos en una programación de acondicionamiento físico en el medio acuático a partir de datos obtenidos en análisis diagnósticos del contexto de intervención y la relación con las características de unos participantes.

CE3.2 En un supuesto práctico de caracterización de un grupo de participantes de acondicionamiento físico en el medio acuático:

- Identificar la experiencia previa en actividades físico-deportivas, conformando un nivel de referencia para las actividades a proponer.*
- Establecer los niveles de habilidad acuática estableciendo un perfil de referencia.*
- Identificar la predisposición emocional del grupo, estableciendo posibles motivaciones hacia el trabajo de acondicionamiento físico en el medio acuático.*
- Identificar las necesidades de supervisión y apoyo durante las actividades, concretando la intervención del técnico que dinamiza la actividad.*
- Identificar los problemas en la asimilación de la información, en función del nivel de experiencia de los participantes en el medio acuático.*
- Seleccionar el tipo y grado de actividad y secuenciación de las actividades y ejercicios atendiendo a las características de los participantes.*

CE3.3 Describir los criterios que determinan la seguridad, adecuación y efectividad de un programa, enumerando los factores a tener en cuenta para evitar lesiones o sobrecargas durante la ejecución de ejercicios y/o actividades.

CE3.4 En un supuesto práctico de elaboración de un programa de acondicionamiento físico en el medio acuático para un grupo de participantes:

- Diseñar cada periodo de trabajo, especificando su duración, curva de intensidad y periodo de recuperación.*
- Determinar la frecuencia de sesiones, describiendo la carga de entrenamiento a partir del volumen y la intensidad.*
- Establecer fases que deben tener las sesiones de entrenamiento, explicando las características de cada una de ellas, y precisando la secuencia de los ejercicios a utilizar con su duración.*
- Concretar cómo utilizar el material seleccionado para el desarrollo de sesiones, considerando el inventario disponible.*

CE3.5 Seleccionar técnicas de motivación para el trabajo de acondicionamiento físico en el medio acuático, utilizando refuerzos positivos.

CE3.6 Registrar un programa en soporte informático con capacidad de ser almacenado en versión digital.

C4: Seleccionar metodología a utilizar en la dirección y ejecución de actividades de acondicionamiento físico en un medio acuático a partir de objetivos planteados y de las características del grupo de participantes.

CE4.1 Decidir la metodología a utilizar, adecuándola a unos objetivos dados y expectativas de los participantes identificados previamente, optando por una de las metodologías lúdicas y/o de indagación.

CE4.2 Determinar las pautas de intervención para la optimización de las relaciones interpersonales relacionándolas con la programación general de referencia y asegurando el normal y efectivo desarrollo de las actividades.

CE4.3 Asociar los modelos de enseñanza tradicional y de indagación en la práctica de actividades en el medio acuático respectivamente, incidiendo en un planteamiento diferenciado de objetivos en cada caso.

CE4.4 Determinar el estilo de enseñanza según el análisis de diagnóstico inicial asociado a un grupo de participantes dado.

CE4.5 Diseñar actividades de acondicionamiento físico en el medio acuático con enfoque lúdico, planteando previamente objetivos concretos a alcanzar como referente y descripción de un posible grupo de participantes.

C5: Analizar y organizar eventos característicos en el ámbito de las actividades de fitness acuático.

CE5.1 Identificar los eventos (competiciones, exhibiciones, celebraciones y otros) que se organizan dirigidos a la animación y promoción de actividades de fitness acuático.

CE5.2 En un supuesto práctico en el que se identifique el tipo de usuarios y las características y posibilidades de la instalación para la organización práctica de un tipo de evento:

- Prever la fecha y horario para el desarrollo de un evento buscando la máxima aceptación del público que se pretende implicar en el mismo.*
- Analizar el impacto promocional que supone el evento en sí mismo, tanto para la entidad como para las actividades de fitness acuático.*
- Proponer el tipo de información y los medios de difusión para publicitar el evento y animar a usuarios y no usuarios a participar o asistir al mismo.*
- Analizar las posibilidades que brinda la instalación para poder llevarlo a cabo.*
- Prever la necesidad de medios materiales para la realización del evento.*
- Proponer un cronograma pormenorizado y los actos protocolarios que se realizarán en las distintas fases del evento.*

CE5.3 En un supuesto práctico en el que se identifique el tipo de usuarios y las características y posibilidades de la instalación para la organización práctica de un tipo de evento:

- Organizar y distribuir los materiales para favorecer el acceso y ubicación tanto del público como de los actores circunstanciales optimizando el desarrollo del evento.*
- Analizar y proponer las medidas de seguridad para prevenir posibles contingencias.*
- Explicar el método e instrumentos de evaluación que pueden utilizarse para obtener una información fiable sobre el desarrollo y el resultado del evento.*
- Proponer y aplicar las técnicas de animación para conseguir el éxito del evento en cuanto a participación y satisfacción de los usuarios ficticios.*

C6: Determinar técnicas de evaluación de acondicionamiento físico en un medio acuático a programar, definiendo procedimientos e instrumentos requeridos para su aplicación.

CE6.1 Indicar los aspectos de satisfacción, mejora del rendimiento y adecuación de las instalaciones a la actividad que se deben evaluar en los programas de acondicionamiento físico en el medio acuático, asociados a los tipos de evaluación existentes.

CE6.2 Concretar posibles instrumentos de evaluación a utilizar derivados de una supuesta programación de actividades de acondicionamiento físico en el medio acuático, adaptados a los objetivos de la misma, valorando el nivel de satisfacción de participantes, el diseño de las actividades, la evolución personalizada de los participantes, la calidad del servicio y adecuación del espacio, medios y recursos usados, el cumplimiento de los horarios y optimización del tiempo.

CE6.3 Concretar procedimientos de evaluación a aplicar en un programa de acondicionamiento físico en el medio acuático que incida en el proceso y en los resultados, detallando las pautas de actuación a seguir ante el uso de cada instrumento.

CE6.4 Establecer la periodicidad de cada aspecto a evaluar relativo a un programa de acondicionamiento físico en el medio acuático, en el marco de un año natural.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C1 respecto a CE1.6; C2 respecto a CE2.5; C3 respecto a CE3.2 y CE3.4 y C5 respecto a CE5.2 y CE5.3.

Otras capacidades:

Responsabilizarse del trabajo que se desarrolla y del cumplimiento de los objetivos.

Demostrar un buen hacer profesional.

Finalizar el trabajo en los plazos establecidos.

Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.

Tratar al usuario con cortesía, respeto y discreción.

Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.

Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento respetando los canales establecidos en la organización.

Adaptarse a la organización integrándose en el sistema de relaciones técnico-profesionales.

Respetar los procedimientos y normas internas de la empresa.

Aplicar de forma efectiva el principio de igualdad de trato y no discriminación en las condiciones de trabajo entre mujeres y hombres.

Contenidos:

1. Acondicionamiento físico en el medio acuático

Desarrollo de las capacidades físicas en el medio acuático. Desarrollo de la resistencia aeróbica; habilidades y movimientos básicos; desarrollo de la fuerza resistencia: sistemas y medios de entrenamiento; desarrollo de la elasticidad muscular: sistemas y medios de entrenamiento.

Adaptación cardio vascular. Adaptación del sistema respiratorio.

Interpretación y selección de las tareas a partir del programa de acondicionamiento físico. Elementos de las tareas de entrenamiento: volumen, intensidad, recuperación.

Higiene corporal y postural durante la práctica del acondicionamiento físico en el medio acuático.

2. Planificación y programación de actividades de acondicionamiento físico en el medio acuático

Diseño de programas de acondicionamiento físico en el medio acuático: criterios de personalización: edad, sexo, condicionantes morfofuncionales, alteraciones orgánicas, expectativas.

Control del trabajo en el agua: secuenciación de los controles; objetivos y contenidos del control; Progresión secuencial: feedback de evolución; ajustes del programa en función de los resultados. Evaluación del nivel de satisfacción del usuario: ajustes del programa en función del nivel de satisfacción del usuario.

Metodologías para la dinamización de actividades de acondicionamiento físico en el medio acuático. Estilos de enseñanza adaptados a las actividades en el medio acuático.

Preparación de las instalaciones acuáticas y materiales: tipos y características de las instalaciones. Material auxiliar. Seguridad y prevención de riesgos en las instalaciones acuáticas.

3. Eventos relacionados con el acondicionamiento físico en el medio acuático

Eventos de acondicionamiento físico acuático. Modificaciones y materiales necesarios en una instalación para un evento. Organización de horarios y participantes en eventos de

acondicionamiento físico en el medio acuático. Normas de un evento de actividades físicas en el medio acuático.

Técnicas de animación de eventos. Actividades lúdicas en el medio acuático. Documentación requerida: autorizaciones, permisos, hojas de control de datos personales y consentimientos de participantes. Nociones sobre ley de protección de datos.

4. Evaluación de las actividades de acondicionamiento físico en el medio acuático

Descripción de los instrumentos de evaluación para la actividad.

Determinación de los procesos de evaluación del programa, el proceso y los resultados.

Temporalización de los procedimientos de evaluación.

Registro de la evaluación de la programación de acondicionamiento físico en el medio acuático.

Retroalimentación del proceso de mejora.

Parámetros de contexto de la formación:

Espacios e instalaciones:

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, accesibilidad universal y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

Taller. Espacio singular no necesariamente ubicado en el centro de formación.

– Instalación de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la programación de eventos y de actividades de acondicionamiento físico en el medio acuático se acreditará simultáneamente mediante las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 4: DINAMIZACIÓN DE EVENTOS Y DE ACTIVIDADES DE ACONDICIONAMIENTO FÍSICO EN EL MEDIO ACUÁTICO

Nivel: 3

Código: MF1665_3

Asociado a la UC: Dinamizar eventos y actividades de acondicionamiento físico en el medio acuático

Duración: 120 horas

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Diseñar sesiones de acondicionamiento físico en el medio acuático acorde a una posible programación general de actividades dada, para grupos de participantes.

CE1.1 Fijar objetivos de sesión en función de una posible tipología de grupo dada, de manera que se atienda a sus necesidades motivacionales, características de perfil y posibilidades de rendimiento.

CE1.2 Concretar los siguientes aspectos de una sesión, a partir de una programación general dada de actividades de acondicionamiento físico en el medio acuático:

- La utilización del material.*
- Las tareas a realizar.*
- Las pausas de recuperación.*
- Las condiciones para la seguridad.*
- La metodología a utilizar*
- En su caso, el uso de los soportes tecnológicos que se encuentren ubicados al borde del vaso (altavoces, dispositivo, ordenador).*

CE1.3 Especificar la estructura técnica, ritmo e intensidad y evolución en la ejecución de cada ejercicio propuesto en una programación de sesión, a partir de unos objetivos de sesión dados como referencia.

CE1.4 Concretar la secuencia de actividades y/o propuestas de trabajo en una programación de sesión de acondicionamiento físico en el medio acuático, a partir de unos objetivos dados.

C2: Determinar la condición que deben tener unas instalaciones y recursos necesarios para desarrollar un programa de acondicionamiento físico en el medio acuático con grupos de participantes y cómo incidir sobre ello.

CE2.1 Argumentar cómo debe ser el estado de uso de las instalaciones y medios (informáticos, lumínicos y audiovisuales) en el desarrollo de sesiones de acondicionamiento físico en el medio acuático, garantizando una práctica segura.

CE2.2 Enumerar los recursos materiales específicos necesarios para dar soporte a un programa de trabajo de acondicionamiento físico en el medio acuático, en un contexto dado de instalación deportiva.

CE2.3 Detallar el procedimiento por el cual se mantiene el inventario actualizado, considerando las acciones propias de reparación y abastecimiento en función de las necesidades de una instalación.

CE2.4 En un supuesto práctico de diseño de una sesión de acondicionamiento físico en el medio acuático, atendiendo a los elementos que la componen:

- Seleccionar una música, de entre 4 propuestas dadas, que dé respuesta a los ejercicios de mayor intensidad de los planteados en la sesión.*
- Seleccionar una música, de entre 4 propuestas dadas, que dé respuesta a los ejercicios de menor intensidad de los planteados en la sesión.*
- Justificar la elección de las músicas en relación a cada tipo de ejercicios.*

C3: Generar procesos de interacción personal aplicando, técnicas de comunicación que fomenten la empatía y cordialidad según un programa de acondicionamiento físico en el medio acuático.

CE3.1 Explicar posibles protocolos de comunicación interpersonal a seguir en función de tipos de grupos o edades de los posibles destinatarios.

CE3.2 En un supuesto práctico de desarrollo de una sesión programada de acondicionamiento físico en el medio acuático, interactuar con los participantes para:

- Explicar normas de uso y disfrute de una piscina en un contexto de instalación deportiva, evidenciando cordialidad y asertividad.*
- Explicar la existencia de un protocolo para aportar sugerencias y quejas, evidenciando cordialidad y asertividad.*
- Explicar las pautas a seguir en caso de fatiga, agotamiento o incapacidad ante las actividades propuestas*

CE3.3 Enumerar procedimientos a seguir en relación con el uso de estrategias comunicativas para detectar necesidades y expectativas de los participantes, con intención de fomentar su motivación e interés por la actividad.

CE3.4 Exponer posibles estrategias de comunicación e interacción con posibles participantes de acondicionamiento físico en el medio acuático para fomentar.

CE3.5 Detallar el protocolo de recepción y despedida del usuario, simulando cómo llevarlo a cabo, con especial atención a la actitud de cordialidad y empatía.

C4: Aplicar técnicas de dinamización de actividades de acondicionamiento físico en el medio acuático para posibles grupos de participantes, a partir de sesiones diseñadas.

CE4.1 Definir los recursos didácticos de intervención que pueden utilizarse en el desarrollo de sesiones para adaptarse a diferentes niveles de condición física de posibles participantes.

CE4.2 Explicar una sucesión de ejercicios o propuestas de trabajo con una estructura técnica, ritmo, intensidad y evolución en la ejecución determinada, apoyándose en demostraciones.

CE4.3 Estructurar las reglas que determinan el nivel de dificultad y complejidad de una sesión en términos de límites funcionales de los participantes para poder prevenir riesgo de lesiones, garantizando la plena seguridad de la práctica.

CE4.4 Simular la explicación de una propuesta de trabajo, tanto en su finalidad como en su ejecución, concretando:

- La utilización del material y los equipos, mostrándolos y manipulándolos.*
- Las tareas a realizar, ejecutándolas.*
- Las necesidades de hidratación, justificándolas.*
- Las pautas de recuperación, argumentando su necesidad.*
- Las condiciones de seguridad a tener en cuenta para evitar riesgos.*

CE4.5 En un supuesto práctico de programación de sesión de acondicionamiento físico en el medio acuático:

- Describir la estructura y finalidad de la sesión (calentamiento, núcleo principal y vuelta a la calma) en función de las características del espacio acuático donde se ejecuta la actividad (profundidad, superficies y otros).*
- Describir posibles técnicas a utilizar, apoyándose en demostraciones.*
- Detallar la forma de controlar la ejecución de los participantes y de subsanar de los errores.*
- Explicar el procedimiento de uso de materiales, anticipando errores posibles de ejecución.*

CE4.6 Argumentar cómo debe ser la secuenciación, manejo de las técnicas y su tiempo de mantenimiento, para conseguir los objetivos previstos en la programación en función de las necesidades y posibilidades individuales de los individuos.

CE4.7 En un supuesto práctico de desarrollo de sesión de acondicionamiento físico en el medio acuático con un grupo de participantes:

- Proponer ejercicios de manera que sean comprendidos.*

- *Proponer secuencias coreográficas aplicando las estrategias metodológicas previstas en la sesión.*
- *Conseguir que los participantes se desenvuelvan en el agua según los ejercicios programados, corrigiendo situaciones anómalas cuando se detecten errores.*
- *Incidir en la relación entre los componentes del grupo, generando clima de interacción favorable.*
- *Promover la participación activa de los participantes provocando satisfacción con la práctica propuesta*

CE4.8 Especificar tipologías de propuestas de trabajo que pueden utilizarse en un programa de acondicionamiento físico en el medio acuático, atendiendo a diferentes objetivos.

C5: Aplicar técnicas de dinamización en eventos relacionados con el acondicionamiento físico en el medio acuático para grupos de participantes con actitud motivante según una programación de referencia.

CE5.1 Enumerar una selección de materiales y recursos para el desarrollo de un evento programado dado, describiendo posibles condiciones del entorno donde se desarrolla el evento, así como características de los destinatarios.

CE5.2 Describir posibles actividades, dinámicas y juegos a desarrollar en un evento de acondicionamiento físico en el medio acuático a partir de unos objetivos planteados para un posible grupo de participantes dado.

CE5.3 En un supuesto práctico de dinamización de un evento buscar la mejor ubicación posible y situarse en ella, garantizando el control de la seguridad del grupo y el dominio visual constante del desarrollo del evento.

CE5.4 Identificar el tipo de comunicación necesaria en relación a los diferentes mensajes a utilizar y las estrategias comunicativas para conseguir hacer la actividad amena, activa y estimulante.

CE5.5 Analizar los recursos audiovisuales que se pueden utilizar para dar soporte a un evento, y con capacidad para reforzar la motivación de participantes, mejorar la comprensión de los ejercicios, las demostraciones, descripciones, ayudas manuales y ayudas mecánicas.

C6: Ejemplificar conductas propias de un plan de emergencia en un entorno de ejecución de actividades de acondicionamiento físico en el medio acuático con participantes, atendiendo a las normas y protocolos de seguridad.

CE6.1 Describir las acciones a llevar a cabo según el perfil correspondiente de responsabilidad e implicación en planes de emergencia y seguridad en el seno de una piscina ubicada en una entidad.

CE6.2 Dirigir situaciones simuladas de evacuación de un posible entorno donde se realizan actividades de acondicionamiento físico en el medio acuático a compañeros

que se comportan como participantes ficticios de la instalación, según un plan de emergencias establecido.

CE6.3 En un supuesto práctico de dinamización de actividades de acondicionamiento físico en el medio acuático con participantes, identificar, tras una fase de revisión y vigilancia, síntomas de fatiga excesiva de posibles participantes, proponiendo descansos y tranquilizando mediante mensajes verbales y corporales.

CE6.4 Simular con diligencia y asertividad las correcciones a dar ante posibles comportamientos inadecuados de participantes, tratando de que se adecuen a la gravedad de la actuación manifestada.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C2 respecto a CE2.4; C3 respecto a CE3.2; C4 respecto a CE4.5 y CE4.7; C5 respecto a CE5.3 y C6 respecto a CE6.3.

Otras capacidades:

Responsabilizarse del trabajo que se desarrolla y del cumplimiento de los objetivos.

Demostrar un buen hacer profesional.

Demostrar cierto grado de autonomía en la resolución de contingencias relacionadas con su actividad.

Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.

Aprender nuevos conceptos y procedimientos y aprovechar eficazmente la formación utilizando los conocimientos adquiridos.

Demostrar cordialidad, amabilidad y actitud conciliadora y sensible a los demás.

Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.

Comunicarse eficazmente con los participantes adecuados en cada momento, respetando los canales establecidos en la empresa.

Respetar la confidencialidad de la información.

Compartir información con el equipo de trabajo.

Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo.

Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa.

Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no limitarse a esperar.

Respetar los procedimientos y normas internas de la empresa.

Habituar al ritmo de trabajo de la empresa.

Aplicar de forma efectiva el principio de igualdad de trato y no discriminación entre mujeres y hombres.

Contenidos:**1. Diseño de sesiones de acondicionamiento físico en el medio acuático**

Planteamiento de objetivos para las sesiones según grupos. Las tareas y pausas de recuperación.

Estructura técnica, ritmo, intensidad y evolución de los ejercicios según objetivos. Los componentes para una prescripción sistemática e individualizada del ejercicio: tipo de ejercicio, intensidad, duración, frecuencia y ritmo de progresión de la actividad física. Secuencias coreográficas.

Tipos de actividades físicas en el medio acuático orientadas al acondicionamiento físico en el medio acuático: Aquaerobic, Aquastep, Aquacycle, Aquabox, Aquarunning, Aquatonic, Woga. Programas para la mejora de la flexibilidad y amplitud de movimiento (ADM). Desarrollo de los grandes grupos musculares. Bases fisiológicas de la recuperación física.

2. Instalaciones, recursos y control de la seguridad en instalaciones acuáticas

Tipos y características de los espacios acuáticos en las instalaciones deportivas. Materiales orientados al trabajo de acondicionamiento físico en el medio acuático. Medios (informáticos, audiovisuales y lumínicos) y recursos. El inventario del material, su conservación y disposición. La música: criterios de selección. Seguridad y prevención de riesgos durante el desarrollo de actividades acuáticas: control de contingencias: Medidas de intervención. Normativa aplicable y específica sobre seguridad y prevención en los diferentes tipos de eventos. Valoración y eliminación de factores de riesgo. Seguridad de personas, bienes y actividades.

3. Dinamización de actividades, recursos metodológicos y estrategias de interacción comunicativa en la dinamización de actividades en el medio acuático

Presentación del profesional, imagen personal y contexto comunicativo. Estrategias de comunicación con los participantes. Recepción y despedida del usuario. Explicación, demostración y corrección de errores y feedback suplementario. Estrategias metodológicas para el manejo de grupos en el desarrollo de actividades en el medio acuático. Motivación, refuerzo y estrategias de dinamización de grupos. Técnicas de resolución de conflictos, técnicas de comunicación, modelos, normas y estilos comunicativos. Estilos de enseñanza aplicados al medio acuático.

4. Eventos de acondicionamiento físico en el medio acuático

Tipos de eventos orientados al acondicionamiento físico en el medio acuático. Adaptación de las zonas para el desarrollo del evento. Diseño del evento y programa de actividades. Disposición de materiales y recursos. Estrategias de dinamización de participantes. Control de contingencias durante el desarrollo de eventos.

Parámetros de contexto de la formación:**Espacios e instalaciones:**

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, accesibilidad universal y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

Taller. Espacio singular no necesariamente ubicado en el centro de formación.

- Instalación de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

2. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la dinamización de eventos y actividades de acondicionamiento físico en el medio acuático que se acreditará simultáneamente mediante las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 5: PRIMEROS AUXILIOS

Nivel: 2

Código: MF0272_2

Asociado a la UC: Asistir como primer interviniente en caso de accidente o situación de emergencia

Duración: 60 horas

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Relacionar la información obtenida sobre los signos de alteración orgánica con el estado del accidentado y las características de la asistencia como primer interviniente.

CE1.1 Diferenciar los conceptos de urgencia, emergencia y catástrofe en primeros auxilios.

CE1.2 Definir técnicas de autoprotección frente a posibles lesiones derivadas de la manipulación de personas accidentadas.

CE1.3 En un supuesto práctico de identificación del estado del accidentado:

- *Identificar el nivel de consciencia.*
- *Identificar las posibles lesiones y traumatismos y sus mecanismos de producción.*
- *Seleccionar las maniobras posturales ante lesiones.*
- *Comunicar la información al servicio de emergencias.*

- Manejar la terminología médico sanitaria de primera intervención.
- Utilizar los elementos de protección individual.
- Definir las técnicas de autoprotección frente a posibles lesiones.

CE1.4 En un supuesto práctico de intervención para la valoración inicial de un accidentado:

- Identificar y justificar la mejor forma de acceso al accidentado.
- Identificar los posibles riesgos.
- Asegurar la zona según el protocolo establecido.
- Efectuar las maniobras necesarias para acceder al accidentado.

CE1.5 En un supuesto práctico de valoración inicial de un accidentado:

- Concretar las pautas de actuación según el protocolo para la valoración inicial.
- Identificar situaciones de riesgo vital y definir las actuaciones que conllevan.
- Utilizar las técnicas posturales apropiadas ante situaciones de compromiso ventilatorio.
- Utilizar las técnicas de hemostasia apropiadas ante situaciones de hemorragias externas.

C2: Aplicar técnicas y maniobras de soporte ventilatorio y/o circulatorio básicas según protocolo establecido.

CE2.1 Describir los conceptos de reanimación cardio-pulmonar básica e instrumental según un protocolo.

CE2.2 Describir técnicas de desobstrucción de la vía aérea en la atención inicial según un protocolo.

CE2.3 En un supuesto práctico de compromiso ventilatorio de un accidentado:

- Identificar situaciones de riesgo vital y definir las actuaciones que conllevan.
- Efectuar la maniobra frente-mentón.
- Utilizar las técnicas posturales según un protocolo ante situaciones de compromiso ventilatorio.

CE2.4 En un supuesto práctico de compromiso circulatorio de un accidentado:

- Seleccionar el material e instrumental de reanimación cardio-pulmonar básica.*
- Aplicar las técnicas básicas e instrumentales de reanimación cardio-pulmonar sobre maniqués.*
- Aplicar las técnicas básicas de reanimación cardio-pulmonar sobre maniqués utilizando equipo de oxigenoterapia y desfibrilador automático.*
- Utilizar las técnicas de hemostasia según un protocolo ante situaciones de hemorragias externas.*

C3: Aplicar técnicas de primeros auxilios en la atención inicial a accidentados sin parada cardio-respiratoria.

CE3.1 Definir el protocolo de una Cadena de Supervivencia en relación a los primeros auxilios.

CE3.2 Explicar las acciones de colaboración con los equipos de emergencia en los primeros auxilios durante la atención inicial y primera clasificación de pacientes ante una catástrofe y en situación de emergencia colectiva.

CE3.3 En un supuesto práctico de atención inicial en situación de emergencia a un accidentado:

- Vigilar a un accidentado para valorar su evolución.*
- Alinear manualmente la columna cervical al accidentado.*
- Efectuar la maniobra frente-mentón.*

CE3.4 En un supuesto práctico de atención inicial en situación de emergencia en un accidentado con atragantamiento:

- Seleccionar la maniobra en función de la edad de un accidentado según un protocolo.*
- Valorar la gravedad de la obstrucción según un protocolo.*
- Aplicar las maniobras de desobstrucción según un protocolo.*
- Efectuar la desobstrucción de una embarazada.*
- Concretar las pautas de comunicación con el servicio de emergencia en una obstrucción grave.*

CE3.5 En un supuesto práctico de atención inicial en situación de emergencia a un accidentado:

- Aplicar las técnicas oportunas recogidas en un protocolo establecido ante posibles accidentados con lesiones por agentes mecánicos, físicos o químicos.*
- Aplicar protocolo de atención establecido a un accidentado con crisis convulsiva.*
- Aplicar protocolo de atención establecido a un accidentado con quemaduras.*
- Aplicar protocolo de atención establecido a un accidentado con hemorragia externa.*
- Actuar conforme a un protocolo establecido ante situaciones de parto inminente.*

CE3.6 En un supuesto práctico de primeros auxilios en situación de emergencia a un accidentado:

- Actuar en función de la gravedad y el tipo de lesiones.*
- Determinar las técnicas de primeros auxilios que se deben aplicar.*
- Discriminar las técnicas que no debe aplicar el primer interviniente de forma autónoma, por exceso de riesgo o por ser específicas de otros profesionales.*
- Discriminar los casos y/o circunstancias en los que no se debe intervenir directamente por exceso de riesgo o por ser específicos de otros profesionales.*

C4: Aplicar técnicas de movilización e inmovilización en la atención inicial a accidentados para su traslado.

CE4.1 Describir los métodos para efectuar el rescate de un accidentado según un protocolo.

CE4.2 Describir los métodos de inmovilización aplicables para un transporte seguro cuando el accidentado tiene que ser trasladado.

CE4.3 En un supuesto práctico de movilización e inmovilización de un accidentado, elegir un método dadas las posibles lesiones del accidentado y/o las circunstancias de los accidentes.

CE4.4 Describir lesiones, patologías y traumatismos susceptibles de atención inicial y aspectos a tener en cuenta para su prevención, en función del medio en el que se desarrolla la actividad para:

- Describir causas que lo producen.*
- Definir síntomas y signos.*
- Precisar pautas de actuación y atención inicial según un protocolo.*

CE4.5 En un supuesto práctico de atención inicial en situación de emergencia a un accidentado:

- Alinear manualmente la columna cervical al accidentado.*
- Efectuar la maniobra frente-mentón.*
- Explicar las repercusiones de un traslado inadecuado.*
- Confeccionar camillas y sistemas para la inmovilización y transporte de enfermos y/o accidentados utilizando materiales convencionales e inespecíficos o medios de fortuna.*

C5: Aplicar técnicas de comunicación y de apoyo emocional a accidentados, familiares e implicados, presentes en el entorno de la emergencia.

CE5.1 Definir un protocolo de comunicación con accidentados y con posibles testigos e implicados en una situación de emergencia.

CE5.2 Describir unas técnicas de la comunicación con el accidentado en función de su estado de consciencia.

CE5.3 En un supuesto práctico de una situación que dificulta la comunicación y donde se presta asistencia a un accidentado:

- Asegurar el entorno de intervención según protocolo establecido.*
- Aplicar técnicas facilitadoras de la comunicación interpersonal.*
- Discriminar los factores que predisponen ansiedad.*

CE5.4 En un supuesto práctico en situación de emergencia donde se especifican situaciones de tensión ambiental, especificar las técnicas a emplear para:

- Controlar una situación de duelo según un protocolo establecido.*
- Controlar situaciones de ansiedad y angustia según protocolo establecido.*
- Controlar situaciones de agresividad según protocolo establecido.*

CE5.5 En un supuesto práctico de aplicación de primeros auxilios no exitoso (muerte del accidentado), describir las posibles manifestaciones de estrés de la persona que socorre e indicar las acciones para superar psicológicamente el fracaso.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C1 respecto a CE1.3, CE1.4 y CE1.5; C2 respecto a CE2.3 y CE2.4; C3 respecto a CE3.3, CE3.4, CE3.5 y CE3.6; C4 respecto a CE4.3 y CE4.5; C5 respecto a CE5.3, CE5.4 y CE5.5.

Otras capacidades:

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.

Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.

Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.

Interpretar y ejecutar instrucciones de trabajo.

Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no limitarse a esperar.

Respetar los procedimientos y normas internas de la organización.

Contenidos:

1. Valoración inicial del accidentado como primer interviniente

El botiquín de primeros auxilios: instrumentos, material de cura, fármacos básicos.

Primeros auxilios: concepto, principios generales, objetivos y límites.

El primer interviniente: actitudes, funciones, responsabilidad legal, riesgos y protección, responsabilidad y ética profesional.

El primer interviniente como parte de la cadena asistencial.

Terminología anatomía y fisiología.

Terminología médico-sanitaria de utilidad en primeros auxilios.

Actuación general ante emergencia colectiva y catástrofe: conceptos relacionados con emergencias colectivas y catástrofes, métodos de «triage» simple, norias de evacuación.

2. Asistencia al accidentado con maniobras de soporte ventilatorio y/o circulatorio básico como primer interviniente

La Cadena de Supervivencia: eslabones de actuación.

Características de la Cadena de Supervivencia.

Resucitación cardiopulmonar básica (RCPB): valoración del nivel de consciencia; comprobación de la ventilación; protocolo de RCPB ante una persona inconsciente con signos de actividad cardíaca; protocolo de RCPB ante una persona con parada cardio-respiratoria; RCPB en niños de 1 a 8 años y RCPB en lactantes.

Transporte de un enfermo repentino o accidentado: valoración de la situación; posiciones de transporte seguro; técnicas de inmovilización y transporte utilizando medios convencionales y materiales inespecíficos o de fortuna; confección de camillas utilizando medios convencionales o inespecíficos.

3. Atención inicial de primeros auxilios en situaciones de emergencia sin parada cardio-respiratoria

Valoración del accidentado: primaria y secundaria.

Técnicas de movilización e inmovilización al accidentado para asegurar el posible traslado: posición lateral de seguridad, posiciones de espera no lesivas o seguras, recogida de un lesionado.

Métodos para desobstruir la vía aérea y facilitar la respiración: accesorios de apoyo a la ventilación y oxigenoterapia.

Intoxicaciones por vía respiratoria: intoxicaciones por inhalación de humos y gases.

Signos y síntomas de urgencia: fiebre, crisis anafilácticas, vómitos y diarrea, desmayos, lipotimias, síncope y «shock».

Heridas: clasificación, síntomas y signos. Tratamiento básico.

Hemorragias: clasificación, síntomas y signos. Tratamiento básico.

Traumatismos: esguinces, contusiones, luxaciones, fracturas, traumatismos torácicos, traumatismos craneoencefálicos, traumatismos de la columna vertebral, síndrome de aplastamiento, politraumatizados y traslados.

Accidentes de tráfico: orden de actuación, medidas respecto a la seguridad de la circulación y a los heridos en el accidente y aspectos esenciales de los accidentes de tráfico.

Lesiones producidas por calor y por frío.

Cuerpos extraños: en la piel, ojos, oídos y nariz.

Accidentes eléctricos. Electrocutión: lesiones producidas por la electricidad y los rayos.

Intoxicaciones por alcohol y estupefacientes.

Cuadros convulsivos: epilepsia y otros cuadros convulsivos.

4. Intervención de apoyo psicológico al accidentado, familiares e implicados en la situación de urgencia como primer interviniente

Psicología de la víctima.

Comunicación: canales y tipos. Comunicación asistente-accidentado.

Comunicación asistente-familia.

Habilidades sociales. Actitudes personales que facilitan o dificultan la comunicación.

Estrategias de control del estrés.

Apoyo psicológico ante situaciones de emergencia: crisis, duelo, tensión, agresividad y ansiedad.

Parámetros de contexto de la formación:

Espacios e instalaciones:

Los espacios e instalaciones darán respuesta, en forma de aula, aula-taller, taller de prácticas, laboratorio o espacio singular, a las necesidades formativas, de acuerdo con el Contexto Profesional establecido en la Unidad de Competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, salud laboral, accesibilidad universal, diseño universal o diseño para todas las personas y protección medioambiental.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la asistencia como primer interviniente en caso de accidente o situación de emergencia, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:
 - Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
 - Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 6: ACTIVIDAD FÍSICA INCLUSIVA Y ADAPTADA**Nivel: 3****Código: MF2576_2****Asociado a la UC: Fomentar la inclusión de participantes con discapacidad y la práctica segura de participantes con necesidades especiales en grupos de práctica de actividad físico-deportiva y recreativa atendiendo a la diversidad****Duración: 90 horas****Capacidades y criterios de evaluación:**

C1: Generar argumentos apoyados en búsquedas de información que los refuercen sobre el valor de la diversidad y el derecho a la participación activa en la práctica físico-deportiva y recreativa de las personas con discapacidad.

CE1.1 Argumentar cómo atender a los siguientes aspectos de la inclusión en la intervención de actividades físico-deportivas y recreativas con un grupo de participantes entre los que se encuentra alguien con discapacidad: accesibilidad universal, barreras arquitectónicas y de acceso a la información y a la comunicación, normalización, así como los derechos fundamentales y específicos de la participación en la práctica físico-deportiva por parte de las personas con discapacidad.

CE1.2 En un supuesto práctico de dinamización de actividad físico-deportiva y recreativa en un grupo en el que se encuentra un participante con discapacidad, definir las acciones a seguir para concienciar previamente a los participantes sobre la importancia de los siguientes aspectos, a través de la utilización de un lenguaje empático y persuasivo:

- *La promoción del desarrollo integral y la autonomía personal de los participantes con discapacidad.*
- *La inclusión y normalización de la implicación en la actividad de los participantes con discapacidad.*

- *El fomento del clima afectivo satisfactorio en el grupo y las conductas positivas en torno a la implicación de los participantes con discapacidad dentro del mismo.*
- *El valor añadido de la participación de las personas con discapacidad en la actividad.*
- *El enriquecimiento que puede suponer para cualquier persona la vivencia de experiencias de inclusión.*

CE1.3 Describir con sencillez, para ser comprendido por terceras personas, cómo deben manejarse los elementos facilitadores de la comunicación con participantes con diferentes tipos de discapacidad (visual, auditiva, intelectual y cognitiva), manifestando actitudes de invitar a otros a comunicarse con dichos participantes.

CE1.4 Simular la descripción de los elementos del deporte de personas con discapacidad (adaptado, específico, paralímpico e inclusivo) como generadores de valores personales y sociales, a alguien con discapacidad, con intención de orientarle sobre formas de enriquecerse a partir de diferentes contextos de práctica de actividad físico-deportiva y recreativa.

CE1.5 En un supuesto práctico de inclusión de participantes con alguna necesidad especial o con discapacidad inmersa en un grupo ordinario de práctica físico-deportiva y/o recreativa, aportarle información relevante sobre posibles actividades alternativas de práctica de actividad físico-deportiva adaptada a sus circunstancias, con intención de ampliarle sus posibilidades de práctica en otros contextos específicos.

CE1.6 Simular la comunicación a un posible usuario con necesidades especiales o con discapacidad al solicitar información sensible sobre sus limitaciones, mostrando empatía mediante el uso de la comunicación verbal y no verbal.

C2: Determinar, con apoyo documental, perfiles de discapacidad y de participantes pertenecientes a poblaciones especiales inmersos en un contexto ordinario de práctica de actividades físico-deportivas y/o recreativas en base a características, necesidades, circunstancias y motivaciones en cada caso.

CE2.1 Definir perfiles-tipo de participantes con diferentes tipos de discapacidad concretando posibles características, necesidades, circunstancias y motivaciones asociadas.

CE2.2 Definir perfiles-tipo de participantes con necesidades especiales (hipertensos, enfermos coronarios, enfermos respiratorios, enfermos oncológicos, enfermos reumáticos, obesos, enfermos metabólicos, población de edad avanzada) concretando posibles características, circunstancias, necesidades y motivaciones asociadas.

CE2.3 Categorizar el tipo de información necesaria a obtener de un participante con discapacidad o con alguna necesidad especial inmersa en un grupo ordinario de práctica de actividad físico-deportiva y/o recreativa, especificando las vías para la obtención de la misma.

C3: Vincular, con apoyo documental, características y necesidades de participantes con discapacidad con posibles recursos de intervención, garantizando la inclusión de estos perfiles de discapacidad en la realización de actividades físico-deportivas y recreativas en grupos ordinarios de participantes.

CE3.1 Identificar criterios de accesibilidad universal en los servicios deportivos ofertados por la entidad y en los diferentes contextos de participación deportiva, así como la aplicación del espectro de inclusión, garantizando la participación activa y efectiva de posibles participantes con discapacidad en el seno de un grupo ordinario de práctica físico-deportiva y/o recreativa.

CE3.2 Reconocer las posibilidades y metodologías en la modificación de tareas, juegos, ejercicios, predeportes y deportes para el fomento de la implicación de participantes con distintos tipos de discapacidad en grupos ordinarios de práctica físico-deportiva y/o recreativa.

CE3.3 En un supuesto práctico de presencia de un participante con discapacidad en un grupo ordinario de práctica de actividad físico-deportiva y/o recreativa, previa evaluación de su perfil, proponer adecuaciones en el contexto de participación, previo reconocimiento de las medidas de accesibilidad universal, garantizando se participación efectiva.

C4: Relacionar, a partir de posibles guías de apoyo, características y necesidades de participantes con necesidades especiales con posibles recursos de intervención para adaptar las propuestas, garantizando la seguridad de estos participantes en la realización de actividades físico-deportivas y recreativas en grupos ordinarios de participantes.

CE4.1 Concretar posibilidades de modificación de tareas, juegos, ejercicios, predeportes y deportes de tipo estándar, así como en su metodología de aplicación ante diferentes perfiles de participantes con necesidades especiales garantizando la seguridad de la participación de dichos perfiles de participantes con necesidades especiales.

CE4.2 Simular la comunicación a un posible usuario con necesidades especiales de la necesidad de recibir adaptaciones respecto al trabajo propuesto al resto de componentes del grupo, con asertividad y determinación.

CE4.3 Acopiar documentación sobre escenarios de práctica de actividad física orientada a poblaciones especiales en el entorno de la comunidad autónoma correspondiente, pudiendo ofrecer a partir de dicha información recogida un repertorio de oferta de práctica asociadas a perfiles de participantes con algún tipo concreto de dolencia.

CE4.4 En un supuesto práctico de dinamización de actividades físico-deportivas y/o recreativas en grupo, en el que se encuentra un participante con necesidades especiales inmersa en dicho grupo:

- Valorar los aspectos que pueden llegar a contraindicar la práctica de ejercicio físico en la programación de referencia, proponiendo las modificaciones necesarias en las tareas juegos, ejercicios predeportes y/o deportes.*

- *Proponer adecuaciones en el contexto de práctica que garanticen la intervención segura de dicho participante.*
- *Recomendar de manera empática a los participantes con necesidades especiales la derivación hacia otros grupos de práctica más adaptados a sus circunstancias.*

C5: Aplicar procedimientos para la evaluación de la inclusión de participantes con discapacidad y de participantes con necesidades especiales en contextos ordinarios de práctica de actividad físico deportiva y/o recreativa.

CE5.1 En un supuesto práctico de dinamización de actividades físico-deportivas y recreativas con un grupo de participantes en el que alguien posee discapacidad, valorar el nivel de inclusión evidenciado, proponiendo acciones que lo mejoren, si no se hubiera conseguido.

CE5.2 Plantear objetivos para la inclusión efectiva de participantes con discapacidad en grupos ordinarios y los indicadores asociados que sirvan para evaluar la consecución de estos, manejando el espectro de la inclusión.

CE5.3 En un supuesto práctico de dinamización de actividades físico-deportivas y/o recreativas de un grupo de participantes donde existe alguien con necesidad especial, valorar si las modificaciones y adaptaciones realizadas en el planteamiento de las actividades garantizan la plena seguridad en la ejecución del ejercicio de dicho participante considerando sus características de perfil.

CE5.4 Describir posibles adaptaciones a realizar en los instrumentos de evaluación seleccionados para participantes con discapacidad visual, auditiva e intelectual, a fin de garantizar la accesibilidad y adecuación de los mismos, y la fiabilidad de los resultados.

CE5.5 En un supuesto práctico de obtención de resultados de la evaluación sobre el grado de participación, accesibilidad, satisfacción y progresos de un grupo de participantes de actividad físico-deportiva y recreativa en la que hay alguien con discapacidad o necesidad especial, identificar las fortalezas y aspectos de mejora en relación a la inclusión y adaptación.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C1 respecto a CE1.2 y CE1.5; C3 respecto a CE3.3; C4 respecto a CE4.4; C5 respecto a CE5.1, CE5.3 y CE5.5.

Otras capacidades:

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla y del cumplimiento de los objetivos.

Demostrar un buen hacer profesional.

Demostrar cierto grado de autonomía en la resolución de contingencias relacionadas con su actividad.

Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.

Aprender nuevos conceptos y procedimientos y aprovechar eficazmente la formación utilizando los conocimientos adquiridos.

Demostrar cordialidad, amabilidad y actitud conciliadora y sensible a los demás.

Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.

Comunicarse eficazmente con los participantes adecuados en cada momento, respetando los canales establecidos en la empresa.

Respetar la confidencialidad de la información.

Compartir información con el equipo de trabajo.

Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa.

Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no limitarse a esperar.

Respetar los procedimientos y normas internas de la empresa.

Habituar al ritmo de trabajo de la empresa.

Gestión eficiente de recursos.

Compatibilizar autonomía y seguridad de los participantes.

Aplicar de forma efectiva el principio de igualdad de trato y no discriminación entre mujeres y hombres.

Contenidos:

1. Concienciación sobre la importancia de la participación activa de las personas con discapacidad en la práctica físico-deportiva y recreativa

Marco referencial del derecho a la actividad físico-deportiva y recreativa de las personas con discapacidad.

Marco conceptual relacionado con la inclusión y participación de las personas con discapacidad en la actividad físico-deportiva y recreativa (normalización, autonomía personal, desarrollo integral).

Estrategias de concienciación (percepción de la diversidad, reacciones positivas, reflexión, actuaciones y compromiso).

Pautas y dinámicas para facilitar la comunicación durante el desarrollo de la actividad.

Marco básico de la Ley de Protección de datos y el derecho a la intimidad

El movimiento asociativo de la discapacidad y su relación con el deporte de las personas con discapacidad.

Las entidades deportivas con modalidades de personas con discapacidad: iniciación, promoción, participación y competición deportiva. Asociaciones deportivas vinculadas a la discapacidad. El deporte de las personas con discapacidad en función de su tipología (adaptado, específico, paralímpico e inclusivo) y los contextos de participación.

2. Actividad física y diversidad

Tipología de la discapacidad. Características de los tipos de discapacidad: visual, física, intelectual y auditiva.

Perfil deportivo del usuario con discapacidad visual, física, intelectual y auditiva y procedimiento para determinarlo.

El consentimiento médico para la práctica de actividad física en los perfiles de poblaciones especiales. Características del perfil de personas con necesidades especiales, contraindicaciones en la práctica y adaptaciones por grupo poblacional: Hipertensos, Enfermos coronarios, Enfermos respiratorios, Enfermos oncológicos, Enfermos reumáticos, Obesos, Enfermos metabólicos, Población de edad avanzada.

3. La inclusión de personas con discapacidad en entornos de práctica adaptada

La accesibilidad universal en los servicios deportivos.

Los contextos de participación deportiva.

El espectro de inclusión en actividades físico deportivas.

Las actividades físicas cooperativas como ejemplo de accesibilidad universal aplicado a la inclusión de las personas con discapacidad.

Parámetros de adaptación en las tareas, juegos ejercicios y deportes para el fomento de la participación activa y efectiva de personas con discapacidad.

La evaluación de la inclusión social a partir de indicadores.

Ámbitos y aspectos a evaluar en el marco de la inclusión social.

La implicación de los participantes en la evaluación de las actividades.

4. Parámetros de adaptación de la práctica de actividad física en función de necesidades especiales de los participantes

Adaptación de los principios FITT (Frecuencia, Intensidad, Tipo y Tiempo) de cada una de las sesiones en las que se incluye de forma puntual una persona con necesidades especiales.

Adaptación de velocidad de ejecución en tareas, juegos, ejercicios y deportes.

Elementos de contraindicación de la práctica de ejercicio físico en personas con necesidades especiales.

La seguridad en la práctica de ejercicio físico por parte de personas con necesidades especiales.

Adherencia a la práctica de ejercicio físico y su implicación en las metodologías de los programas.

Poblaciones especiales: perfiles generalizados de las necesidades específicas más significativas (las que correspondan a participantes que puedan realizar actividades colectivas inmersas en grupos ordinarios).

Necesidad de consentimiento médico para la práctica de actividad física: Personas que tengan signos o síntomas de enfermedad metabólica, renal o cardiovascular, realicen o no previamente ejercicio, necesitarán consentimiento médico para realizar ejercicio físico; personas que presenten una enfermedad metabólica, cardiovascular o renal diagnosticada, y realicen ejercicio previamente, se necesitará consentimiento médico previo en el caso de realizar ejercicio físico de alta intensidad.

Consideraciones por grupo poblacional respecto a las adaptaciones del ejercicio:

Hipertensos: Evitar el ejercicio de alta intensidad.

Enfermos coronarios: Siempre realizar ejercicio físico con control instantáneo de la frecuencia cardíaca. Siempre que no tomen betabloqueantes, de ser así habrá que trabajar con una escala de percepción al esfuerzo y que no superen el 5.

Enfermos respiratorios: Controlar los niveles de exhalación y disponer siempre de un inhalador durante la práctica de ejercicio en aquellas patologías respiratorias en las que se requiera. Controlar los niveles de saturación de oxígeno evitando que éste sea inferior al 90%.

Enfermos oncológicos: Tener en cuenta el tipo y fase de tratamiento que se está recibiendo y las secuelas del mismo. Adaptar las intensidades a la fatiga existente. Evitar riesgo de linfedema y de caídas.

Enfermos reumáticos: Evitar el impacto, así como el ejercicio en momentos de dolor agudo.

Obesos: Evitar el ejercicio con impacto siempre que produzca dolor articular. Potenciar el ejercicio de fuerza.

Enfermos metabólicos: Evitar la deshidratación y controlar los niveles de glucosa antes y después del ejercicio.

Población de edad avanzada: Evitar el ejercicio de impacto siempre que haya falta de equilibrio y/o dolor articular. Potenciar ejercicio de fuerza. Control de la intensidad del ejercicio en base a la disminución de la capacidad funcional.

Parámetros de contexto de la formación:

Espacios e instalaciones:

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, accesibilidad universal y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Taller. Espacio singular no necesariamente ubicado en el centro de formación.
- Instalación de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con el fomento de la inclusión de personas con discapacidad y la práctica segura de personas con necesidades

especiales en grupos de práctica de actividad físico-deportiva y recreativa atendiendo a la diversidad, que se acreditará simultáneamente mediante las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 5 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

ANEXO VIII

(Sustituye al Anexo DXLVI establecido por el Real Decreto 563/2011, de 20 de abril)

Cualificación profesional: Apicultura

Familia Profesional: Agraria

Nivel: 2

Código: AGA546_2

Competencia general

Realizar las operaciones de instalación y manejo del colmenar, obtención y acondicionado de productos de las colmenas, incluyendo el envasado y almacenamiento de miel y polen, así como su comercialización, manteniendo las instalaciones, equipos, maquinaria y herramientas, bajo criterios de calidad y rentabilidad económica y, cumpliendo la normativa sobre ordenación de las explotaciones apícolas, la guía de buenas prácticas de la producción apícola, gestión de residuos, normativa medioambiental, prevención de riesgos laborales, junto con la trazabilidad y seguridad alimentaria.

Unidades de competencia

UC1800_2: Determinar el tipo de explotación e instalar el colmenar

UC1801_2: Realizar las operaciones de manejo del colmenar

UC1802_2: Obtener y acondicionar los productos de las colmenas

UC1803_2: Realizar las operaciones de envasado y almacenamiento de miel y polen

UC0239_2: Realizar la venta de productos y/o servicios a través de los diferentes canales de comercialización

Entorno Profesional

Ámbito Profesional

Desarrolla su actividad profesional en el área de manejo, producción, acondicionamiento, envasado, almacenamiento y comercialización de productos apícolas, dedicada a la actividad ganadera de apicultura, en entidades de naturaleza privada, empresas de

tamaño pequeño, mediano, grande o microempresas, tanto por cuenta propia como ajena, con independencia de su forma jurídica. Desarrolla su actividad dependiendo, en su caso, funcional y/o jerárquicamente de un superior. Puede tener personal a su cargo en ocasiones, por temporadas o de forma estable. En el desarrollo de la actividad profesional se aplican los principios de accesibilidad universal y diseño universal o diseño para todas las personas de acuerdo con la normativa aplicable.

Sectores Productivos

Se ubica en el sector agrario, dentro del subsector ganadero y dentro de éste en el de apicultura.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Los términos de la siguiente relación de ocupaciones y puestos de trabajo se utilizan con carácter genérico y omnicomprensivo de mujeres y hombres.

Trabajadores cualificados en el envasado y almacenamiento de productos apícolas

Apicultores ecológicos

Apicultores

Trabajadores cualificados por cuenta propia y/o ajena en explotaciones apícolas

Trabajadores de la cría de abejas

Vendedores de productos y/o servicios

Formación Asociada (630 horas)

Módulos Formativos

MF1800_2: Determinación del tipo de explotación e instalación del colmenar (90 horas)

MF1801_2: Manejo del colmenar (180 horas)

MF1802_2: Obtención y acondicionamiento de los productos de las colmenas (120 horas)

MF1803_2: Envasado y almacenamiento de miel y polen (60 horas)

MF0239_2: Operaciones de venta (180 horas)

UNIDAD DE COMPETENCIA 1: DETERMINAR EL TIPO DE EXPLOTACIÓN E INSTALAR EL COLMENAR

Nivel: 2

Código: UC1800_2

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP1: Establecer el tipo de explotación, atendiendo al manejo y a su clasificación zootécnica, a partir de la recopilación de información sobre el sector, el medio físico, la flora apícola y la normativa sobre ordenación de las explotaciones apícolas, para la instalación del colmenar.

CR1.1 La información sobre la actividad apícola (modelos de explotación, tipos de explotación, productos apícolas, comercialización, normativa, entre otros) se analiza, determinando el modelo de explotación más indicado para llevar a cabo la actividad apícola en los asentamientos elegidos para la instalación de las colmenas, en función de la actividad productiva y condicionantes ambientales y legales.

CR1.2 La información sobre la flora apícola circundante (variedad, abundancia y estacionalidad de las floraciones) y cultivos del entorno se obtiene por la observación directa sobre el terreno, de los particulares de la zona y de las agencias ambientales, para valorar el emplazamiento del colmenar.

CR1.3 La información sobre el medio físico (orografía, accesos, disponibilidad de agua, altitud, entre otros) y la climatología (vientos, zonas de umbría, temperatura media, entre otros) se obtienen por la observación directa sobre el terreno, de los particulares de la zona y de las agencias ambientales para valorar el emplazamiento del colmenar.

CR1.4 El modelo de explotación se determina, según objetivos profesionales y personales y atendiendo a condicionantes normativos (normativa sobre ordenación de las explotaciones apícolas y normativa sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos).

CR1.5 Los asentamientos para la ubicación de las colmenas se eligen, tras el análisis de los datos obtenidos en cuanto a recursos ambientales (flora) y medio físico, estableciendo acuerdos, en caso necesario, con los propietarios de las fincas

CR1.6 Los medios, equipos, máquinas y herramientas empleados en las labores de análisis del sector apícola, el medio físico y la flora apícola se seleccionan, manejándolos, limpiándolos, desinfectándolos y manteniéndolos, conforme a especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante

CR1.7 Las obligaciones documentales y administrativas de la explotación, así como la solicitud de ayudas a la apicultura, se tramitan, presentando ante la administración competente la documentación indicada en la normativa aplicable sobre ordenación y registro de las explotaciones apícolas y ayudas a la apicultura

RP2: Acondicionar el terreno, según la disponibilidad y características del espacio para la instalación de las colmenas, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa aplicable sobre ordenación de las explotaciones apícolas y normativa sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos.

CR2.1 Las actividades de la explotación relacionadas con el acondicionamiento y preparación del terreno se anotan en cuaderno de actividad de la explotación elaborado al efecto, previamente a la ubicación de las colmenas para hacer acopio de los recursos humanos y materiales.

CR2.2 El camino de servicio se revisa, comprobando que no hay ningún impedimento en el acceso al colmenar, reparando el camino, en caso necesario, para facilitar el acceso a la ubicación.

CR2.3 El colmenar se protege, en caso necesario, y siempre que sea posible, mediante la instalación de alambrada, setos, muros, entre otros, para evitar la entrada de animales y personas no autorizadas, señalizándolo de acuerdo a la normativa sobre ordenación de las explotaciones apícolas.

CR2.4 El espacio destinado a acoger el asentamiento de las colmenas se acondiciona, limpiándolo de vegetación y nivelando el terreno para la recepción de las colmenas, facilitar el trabajo y prevenir los incendios.

CR2.5 Las bases destinadas a asentar las colmenas se colocan para aislarlas del suelo, en función de la orientación, localización elegida, entre otros.

CR2.6 Los bebederos se sitúan cerca del asentamiento de las colmenas, protegidos contra el acceso a los mismos de otros animales, antes de la llegada de las colmenas, para satisfacer las necesidades fisiológicas y de comportamiento de las abejas.

CR2.7 Los medios, equipos, máquinas y herramientas empleados en las labores de acondicionamiento y preparación del terreno se seleccionan, manejándolos, limpiándolos, desinfectándolos y manteniéndolos, conforme a especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.

RP3: Trasladar las colmenas para instalarlas en el lugar elegido, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa sobre autorización y registro de transportistas y medios de transporte de animales y, así como la normativa sobre bienestar y protección de los animales de producción.

CR3.1 Las actividades de la explotación relacionadas con el traslado e instalación de las colmenas se anotan en cuaderno de actividad de la explotación, creado al efecto, con anterioridad al traslado, para prever los recursos humanos y materiales.

CR3.2 Las colmenas se preparan para su traslado, mediante el cierre de piqueras, ajuste de la tapa de la colmena, entre otros, para evitar la salida de las abejas.

CR3.3 Las colmenas con abejas, se cargan en el medio de transporte, en un habitáculo independiente al del conductor, utilizando los medios de carga y descarga (carrillo de manos, parihuelas, sistemas hidráulicos, entre otros), cerciorándose que están bien ancladas al medio de transporte y evitando la posibilidad de que caigan del medio de transporte

CR3.4 Las colmenas con abejas se descargan del medio de transporte, utilizando los medios de carga y descarga (carrillo de manos, parihuelas, sistemas hidráulicos, entre otros), en el lugar definitivo e identificándolas.

CR3.5 Las piqueras y respiraderos se abren, cerciorándose de que hay movimiento de entrada y salida de abejas y que la orientación de las colmenas es la correcta (sur/sureste) para el desarrollo de la colonia.

CR3.6 Los medios, equipos, máquinas y herramientas empleados en las labores de traslado e instalación de las colmenas se seleccionan, manejándolos, limpiándolos, desinfectándolos y manteniéndolos, conforme a especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.

CR3.7 Los trámites administrativos necesarios para el traslado de las colmenas, así como documentos de transporte, anotaciones en el libro de explotación, entre otros, se completan, de acuerdo con la normativa sobre ordenación de las explotaciones apícolas, producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos, autorización y registro de transportistas y medios de transporte de animales y; sobre bienestar y protección de los animales de producción.

Contexto profesional:

Medios de producción:

Instrumental de orientación, agrimensura y topografía (brújula, aparato GPS, cinta métrica, estacas, jalones, cuerda, regla, escalímetro, mapa, plano, ortofotografía, entre otros). Equipos y programas informáticos. Prismáticos. Maquinaria, herramientas y material de albañilería. Equipos de desbroce. Elementos de protección de las colmenas: vallas, muros, setos, entre otros. Colmenas. Elementos de las colmenas (fondos, piqueras, cámaras de cría, alzas, medias alzas, cuadros, tapas, techos, entre otros). Material de marcado de colmenas: marcadores, identificadores, números, entre otros. Bebederos. Maquinaria, materiales y equipos para el traslado de colmenas (vehículo, pluma, carretilla, mallas, entre otros). Herramientas de manejo de las colmenas (cogecuadros, ahumador, encendedor, espátula, tenaza, alza, cuadros, cepillo, entre otros). Medios, equipos, máquinas y herramientas utilizadas en la instalación del colmenar. Bases para colmenas. Botiquín de primeros auxilios. Equipo de protección individual (EPI).

Productos y resultados:

Tipo de explotación establecida, Terreno acondicionado. Colmenas trasladadas para instalarlas en el lugar elegido.

Información utilizada o generada:

Protocolos de actuación en la explotación. Informes sobre valoración de la vegetación apícola. Manuales y guías de la flora apícola. Cartografía. Estudios climáticos de la zona. Bibliografía apícola. Estudios y análisis del sector apícola. Fichas de control. Manuales de uso e instrucciones de máquinas y herramientas. Plan de prevención de riesgos laborales de la empresa. Normativa en función del ámbito territorial en relación a la de ordenación de las explotaciones apícolas. Normativa de producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos. Normativa sobre autorización y registro de transportistas y medios de transporte de animales. Normativa sobre bienestar y protección de los animales de producción. Normativa medioambiental. Libro de la explotación apícola. Calendario anual de floraciones.

UNIDAD DE COMPETENCIA 2: REALIZAR LAS OPERACIONES DE MANEJO DEL COLMENAR

Nivel: 2

Código: UC1801_2

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP1: Practicar la trashumancia con las colmenas para el aprovechamiento de las floraciones silvestres y cultivadas, comunicando a la autoridad competente la fecha de comienzo del primer movimiento, el programa de traslados previsto para los tres meses siguientes, indicando municipio o comarca, provincia y fecha prevista en que van a producirse, cumpliendo la normativa sobre ordenación de las explotaciones apícolas.

CR1.1 El calendario de movimientos con las colmenas se programa, cumplimentando el libro de explotación.

CR1.2 Los apiarios programados en el calendario de trashumancia se instalan, teniendo en cuenta una serie de factores: posibles focos de contaminación, accesos habilitados, flora disponible y potencial productivo, y existencia de otros apiarios, entre otros factores, para no afectar la calidad de los productos, calcular la carga ganadera y no crear interferencias con otros productores.

CR1.3 Las colmenas a trashumar se preparan, cerrando piqueras, ajustando la tapa y fijando los cuerpos de las colmenas, para que, durante el transporte, tanto las colmenas como las abejas no sufran deterioro alguno.

CR1.4 Las colmenas se cargan por la noche o de madrugada, antes de la salida del sol; con los medios disponibles por el apicultor (mecánicos o manuales), cerciorándose que el vehículo tiene suficiente espacio para permitir la ventilación de las colmenas, ofrece seguridad a quien lo conduce y a la población en general y que la emisión de gases no afecta a las colmenas.

CR1.5 Las colmenas se descargan, en el apiario elegido, con precaución, dado que las abejas mostrarán cierto stress por el viaje.

CR1.6 Las piqueras se abren, con prontitud y asegurándose que no queda ninguna cerrada, con el fin de que las abejas inicien un nuevo ciclo de aprovechamiento floral.

CR1.7 Los medios, equipos, máquinas y herramientas empleados en las labores de trashumancia de las colmenas se seleccionan, manejándolos, limpiándolos, desinfectándolos y manteniéndolos, conforme a especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.

RP2: Trabajar en el mantenimiento del colmenar para asegurar la viabilidad de la explotación apícola, teniendo en cuenta la planificación de la alimentación, volumen de la colmena en relación con la población de abejas, multiplicación, entre otros, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa sobre ordenación de las explotaciones apícolas y la guía de buenas prácticas de la producción apícola.

CR2.1 Los fondos de las colmenas se limpian o sustituyen a principios de primavera, cuando el tiempo lo permita, de forma rápida, para evitar el enfriamiento de la cámara de cría.

CR2.2 Los cuadros de cera estampada se renuevan, con una cadencia de dos-tres cuadros/año y colmena para eliminar la posibilidad de ceras de baja calidad que causan rechazo en las abejas y que pueden contaminar los productos de la colmena

CR2.3 Las dimensiones de la piquera se modifican, teniendo en cuenta la estación climatológica (mínima dimensión en invierno y más amplia el resto del año), para mejorar la ventilación, la temperatura interior en la colmena e incluso la defensa de las propias abejas frente a elementos externos no deseables (abejas pilladoras, enemigos, frío, lluvia, entre otros).

CR2.4 Las colmenas se igualan o equilibran, mediante la observación de piquera (ritmos de entrada y salida de abejas, entrada de alimentos, presencia de abejas pilladoras, abejas ventilando, entre otros) para conseguir colonias fuertes e igualadas en el colmenar y evitar el pillaje.

CR2.5 Las reinas, en caso necesario, se sustituyen, garantizando su capacidad de producir una descendencia con alto grado de limpieza (extraen rápidamente las larvas muertas) para evitar la diseminación de patologías.

CR2.6 La estanqueidad de las colmenas se consigue, mediante los propóleos y la colocación de las tapas en la posición original, para evitar la entrada de agua en su interior.

CR2.7 Las alzas se colocan sobre las colmenas, teniendo en cuenta el vigor de las colonias que ocupan el 80-90% de las cámaras de cría e incrementando el volumen en ese momento, con el fin de evitar los inconvenientes y problemas que pueden surgir tanto al adelantar el momento como al atrasarlo, teniendo también en cuenta, la intensidad y duración de la floración.

CR2.8 Los medios, equipos, máquinas y herramientas empleados en las labores de mantenimiento del colmenar se seleccionan, manejándolos, limpiándolos, desinfectándolos y manteniéndolos, conforme a especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.

RP3: Sanear las colmenas para mantener su estado de salud, siguiendo el protocolo de trabajo, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa sobre ordenación de las explotaciones apícolas y el programa nacional de lucha y control de enfermedades de las abejas de la miel.

CR3.1 El espacio de trabajo y el tiempo dedicado a los trabajos sanitarios se programan, visitando las colmenas cada 8-15 días y muestreando el 10% de sus colmenas una vez al año, para detectar signos sintomatológicos a enfermedades, así como cambios de comportamiento de las abejas y prever los recursos humanos y materiales.

CR3.2 El ahumador se utiliza, para facilitar el manejo de las colmenas durante las operaciones de saneamiento de las colmenas, teniendo en cuenta que su exceso puede provocar irritabilidad e intoxicación en las abejas, dificultad para respirar en el apicultor y transmitir mal olor y sabor a la miel, y que su escasez dificulta el trabajo.

CR3.3 El número de efectivos de la explotación apícola se incrementa, comprando núcleos formados por cuadros con reservas y ganado a otras explotaciones, y poniéndolos en cuarentena a fin de evitar la transmisión de enfermedades.

CR3.4 La sintomatología externa a la colmena (pérdida de vuelo, cadáveres, abejas anormales, entre otros) e interna (cría muerta, cría escayolada, entre otros)

se comprueba, vigilando constantemente las colmenas, tomando muestras ante la sospecha de alguna enfermedad y enviándolas al laboratorio para su análisis.

CR3.5 La presencia de una enfermedad se diagnostica, observando cambios en la apariencia de la cría, en el comportamiento de las abejas adultas, marcando y revisando dicha colmena al final, para trasladarla al apiario sanitario, donde será convenientemente tratada, evitando de esta forma el contagio al resto de colmenas y anotando dicho tratamiento en el libro de explotación.

CR3.6 Las medidas profilácticas (sacrificio de colonias, eliminación de material inservible, desinfección del recuperable, además de tratamiento medicado) se aplican, tanto a las colonias clínicamente enfermas, como a todas las colonias del colmenar, incluso a las sanas en apariencia (tratamiento de precaución); utilizando productos farmacológicos autorizados y específicos para cada enfermedad, siguiendo estrictamente, las indicaciones señaladas en el prospecto correspondiente y complementando con medidas de manejo.

CR3.7 El tratamiento contra *Varroa destructor* se aplica, diseñando estrategias por parte del apicultor con el fin de mantenerla en bajos niveles de infestación, dado que con los conocimientos actuales no se puede erradicar, y cumpliendo la normativa del Programa nacional de lucha y control de las enfermedades de las abejas de la miel.

CR3.8 Las nuevas amenazas a las abejas (plaguicidas, avispa asiática, *Nosema ceranae*, abejaruco, cambio climático, pérdida y deterioro de hábitats, entre otros) se detectan, observando el comportamiento de las abejas y tomando las medidas necesarias para eliminar y/o minimizar sus daños.

CR3.9 Los medios, equipos, máquinas y herramientas empleados en los trabajos sanitarios se seleccionan, manejándolos, limpiándolos, desinfectándolos y manteniéndolos conforme a especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.

RP4: Suministrar alimento y agua a las colmenas, en caso necesario, para favorecer su rendimiento, teniendo en cuenta la población de abejas, las condiciones meteorológicas, el potencial melífero y polinífero del área de pecoreo, en condiciones de seguridad, y cumpliendo la normativa sobre ordenación de las explotaciones apícolas y la guía de buenas prácticas de la producción apícola.

CR4.1 El espacio de trabajo y el tiempo dedicado al suministro de alimento y agua a las colmenas se programan, teniendo en cuenta el número de colmenas a las que hay que suministrárselo, para prever los recursos humanos y materiales.

CR4.2 El ahumador se utiliza, para facilitar el manejo de las colmenas durante las operaciones de suministro de alimento y agua, teniendo en cuenta que su exceso puede provocar irritabilidad e intoxicación en las abejas, dificultad para respirar en el apicultor y transmitir mal olor y sabor a la miel, y que su escasez dificulta el trabajo.

CR4.3 El alimento se prepara en el almacén, utilizando utillaje de acero inoxidable o plástico alimentario, para facilitar la mezcla de los elementos que forman el alimento, agua que cumpla con la salubridad y un elemento calefactor para calentarla.

CR4.4 La alimentación de mantenimiento de la colonia de abejas se proporciona en los periodos en los que el potencial floral es escaso (verano) o, previo a la invernada, sustituyendo la miel de reserva por una alimentación alternativa.

CR4.5 La alimentación de estímulo o especulativa se suministra, previa a la primera floración, para potenciar la población de la colmena o cuando se ha multiplicado artificialmente, para que el futuro pecoreo sea más abundante.

CR4.6 El agua se suministra, en caso necesario, colocando bebederos de estructura y capacidad variada, cerca del apiario para facilitar su consumo, al mismo tiempo que las abejas no interfieran en la utilización de bebederos de otro tipo de animales o de personas, en fuentes públicas.

CR4.7 La alimentación artificial, una vez que se utiliza, se vigila, comprobando su consumo y reponiendo, en caso necesario, al mismo tiempo que se valora su resultado.

CR4.8 La alimentación suministrada a las abejas se registra, anotándola en el libro de explotación.

CR4.9 Los medios, equipos, máquinas y herramientas empleados en las labores de suministro de alimento y agua a las colmenas se seleccionan, manejándolos, limpiándolos, desinfectándolos y manteniéndolos, conforme a especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.

RP5: Multiplicar colonias de abejas, reuniendo sus elementos esenciales, por distintos procedimientos (partiendo de colonias llamadas «cepas» o reforzando el material biológico, acudiendo a otras llamadas «donantes»), para el mantenimiento y/o incremento del censo de la explotación apícola, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa sobre ordenación de las explotaciones apícolas y la guía de buenas prácticas de la producción apícola.

CR5.1 El espacio de trabajo y el tiempo dedicado a las operaciones de multiplicación de las colmenas y renovación de reinas se programan, teniendo en cuenta el número de colmenas que se quieren multiplicar y el número de reinas a renovar, para prever los recursos humanos y materiales.

CR5.2 El ahumador se utiliza, para facilitar el manejo de las colmenas durante las operaciones de multiplicación de las abejas, teniendo en cuenta que su exceso puede provocar irritabilidad e intoxicación en las abejas, dificultad para respirar en el apicultor y transmitir mal olor y sabor a la miel, y que su escasez dificulta el trabajo.

CR5.3 El sistema de multiplicación de las abejas se selecciona, teniendo en cuenta varios factores: estructura de su explotación, objetivo final de la multiplicación (venta, incremento propio del censo) y nivel técnico del apicultor para abordar esta práctica apícola.

CR5.4 Las cepas que van a dar lugar a nuevas unidades se someten a una selección previa, atendiendo a su estado y aptitud (mansedumbre, productividad, abundancia de cría, limpieza, escasa tendencia enjambradora), con el fin de no reproducir aquellas que se muestran incapaces de ofrecer su rendimiento.

CR5.5 Los medios, equipos, máquinas y herramientas empleados en las labores de multiplicación de las colmenas y renovación de reinas se seleccionan, manejándolos, limpiándolos y manteniéndolos, conforme a especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.

CR5.6 Las colmenas seleccionadas se dividen (división simple, división múltiple, división en abanico, entre otros), para la formación de núcleos, teniendo en cuenta varios factores: estructura de la explotación, expectativa comercial que recaiga sobre las nuevas colonias y nivel técnico del apicultor.

CR5.7 Las reinas se renuevan, con distintos métodos (enjaulado, cuadros con realeras, injerto de realeras, entre otros), introduciendo realeras criadas por el propio apicultor, tras realizar una mejora masal para conseguir las características que previamente hemos seleccionado, o bien, adquiriéndolas en criaderos especializados; anotando posteriormente la eficacia de los métodos utilizados.

CR5.8 Los medios, equipos, máquinas y herramientas empleados en las labores de multiplicación de las colmenas y renovación de reinas se seleccionan, manejándolos, limpiándolos y manteniéndolos conforme a especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.

RP6: Trabajar en el mantenimiento de las colmenas en la nave para conseguir el funcionamiento de la explotación, siguiendo los protocolos de trabajo, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa sobre ordenación de las explotaciones apícolas y la guía de buenas prácticas de la producción apícola.

CR6.1 El espacio de trabajo y el tiempo dedicado a las operaciones de mantenimiento de las colmenas en la nave se programan, teniendo en cuenta el número de colmenas de la explotación, para prever los recursos humanos y materiales.

CR6.2 Los materiales (cera, alambres, alzas, medicamentos, tapas, techos, fondos, entre otros) utilizados en las operaciones de mantenimiento de las colmenas en la nave, así como un apartado de taller para pequeñas reparaciones se mantendrán en condiciones de uso, colocándolos y ordenándolos después de cada uso.

CR6.3 El material de nueva adquisición o el viejo que necesite ser restaurado, se marca en el taller, en un sitio visible y de forma legible, con el código asignado a la explotación para su identificación, cumpliendo la normativa sobre ordenación de las explotaciones apícolas.

CR6.4 El material de las colmenas (fondos, cuerpos, tapas, techos, entre otros) se restaura (limpieza, cepillado, repintado, atornillado, entre otros), utilizando herramientas precisas y desinfectándolos para facilitar su conservación y evitar el contagio de enfermedades.

CR6.5 Los cuadros se alambran, con el alambre adecuado para la colocación de las láminas de cera, de tal manera que no cause problemas en la oviposición de la reina.

CR6.6 La cera estampada se fija en los cuadros, mediante (espuelas, fijador eléctrico, entre otros) para la renovación de ceras en las colmenas.

CR6.7 El procedimiento de desinfección del material de explotación (disolución de sosa en agua caliente, calor húmedo, calor seco, formol, entre otros), se elegirá, en función de la estación del año, posibilidades del apicultor y de la importancia del material a desinfectar.

CR6.8 Los medios, equipos, máquinas y herramientas empleados en las labores de mantenimiento de las colmenas en la nave se seleccionan, manejándolos, limpiándolos, desinfectándolos y manteniéndolos, conforme a especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.

RP7: Manejar colmenas de producción ecológica, cumpliendo los requisitos que marcan las entidades certificadoras para la obtención de productos ecológicos.

CR7.1 Los colmenares de producción ecológica se constituyen, mediante la división de colonias y/o la compra de enjambres o colmenas, procedentes de unidades con certificación ecológica..

CR7.2 La abeja reina se sustituye, en caso necesario, mediante la eliminación de la antigua reina, teniendo en cuenta la normativa de protección animal.

CR7.3 Las colmenas se ubican, teniendo en cuenta que se puedan garantizar fuentes de néctar y polen procedentes fundamentalmente de cultivos producidos ecológicamente y/o vegetación silvestre, en un radio de 3 Km.

CR7.4 Las abejas se alimentan, dejando reservas suficientes de miel y polen de la misma colmena para los periodos de escasez, y mediante alimentación artificial, entre la última recolección de miel y los quince días anteriores al siguiente período de afluencia de néctar y de mielada, registrando tipo de productos, fechas, cantidades y colmenas en las que se ha empleado.

CR7.5 Las colmenas con problemas sanitarios se tratan con productos fitoterapéuticos y homeopáticos, utilizando medicamentos alelopáticos de síntesis prescritos por la persona facultativa responsable y autorizados en producción ecológica, cuando los primeros no resulten eficaces, trasladándose posteriormente las colmenas tratadas a colmenares de aislamiento y sustituyendo la cera por cera ecológica e imponiéndolas un periodo de conversión de un año.

CR7.6 Los productos de la colmena se recolectan, sin destruir a las abejas que se encuentran en los panales, y en el caso de la miel, sin utilizar repelentes químicos sintéticos y garantizando que no se recoge en aquellos panales con crías.

CR7.7 Los materiales, locales, equipos y utensilios se limpian, desinfectándolos con productos autorizados para su uso en producción ecológica (hipoclorito de sodio, sosa caustica, ácido cítrico, jabón de potasa, entre otros), además del agua y el vapor.

CR7.8 La ubicación e identificación de los colmenares de producción ecológica se registran, informando al organismo competente, dentro del plazo fijado.

Contexto profesional:**Medios de producción:**

Maquinaria, materiales y equipos para el traslado de colmenas (vehículo, pluma, carretilla, mallas, entre otros). Herramientas de manejo (ahumador, cubo ahumador, espátula, tenaza, alza, cuadros, cepillo, entre otros). Tipos de colmenas. Elementos de las colmenas (fondos, piqueras, cámaras de cría, alzas, medias alzas, cuadros, tapas, techos, entre otros). Excluidores de reinas. Materiales y equipos necesarios para la alimentación (alimentadores, bebederos, básculas, entre otros). Materiales y equipos para la fijación de la cera en los cuadros (espuela, fijador eléctrico, entre otros). Máquinas y equipos para la restauración de las colmenas en la nave. Material y equipos de desinfección de colmenas (sopletes, calderas, entre otros). Material y equipos para el tratamiento sanitario de colmenas contra Varroa destructor y polilla de la cera. Dispositivos de marcaje. Equipos de desbroce. Bases para colocar colmenas. Depósitos de agua. Depósitos para residuos. Material estandarizado para el envío y recogida de muestras en sanidad apícola. Instalaciones o naves utilizadas en las operaciones de manejo del colmenar. Extintor contra incendios. Botiquín de primeros auxilios. Equipo de protección individual (EPI).

Productos y resultados:

Trashumancia con las colmenas practicada. Alimento y agua suministrado a las colmenas. Colonias de abejas multiplicadas. Mantenimiento del colmenar trabajado. Colmenas saneadas. Mantenimiento de las colmenas en la nave trabajado. Colmenas de producción ecológica manejadas.

Información utilizada o generada:

Programa de manejo, sanitario y alimenticio. Protocolos de actuación en la explotación. Protocolos de recogida y envío de muestras en sanidad apícola. Manuales de campo sobre identificación de enfermedades. Mapas de distribución de enfermedades apícolas. Guías de flora apícola. Mapas de carreteras. Fichas de control. Libro de registro de explotación. Libro de registro de tratamientos. Libro de registro de alimentación. Bibliografía apícola: morfología de las abejas, tipos de colmenas, rutas de trashumancia, manejo, sanidad, productos, entre otros. Manuales de uso e instrucciones de máquinas y herramientas. Normativa sobre ordenación de las explotaciones apícolas. sobre apicultura ecológica. Normativa sobre certificaciones de productos ecológicos. Entidades certificadoras: públicas y privadas. Programa nacional de lucha y control de enfermedades de las abejas de la miel. Normativa medioambiental. Plan de prevención de riesgos laborales de la empresa. Guía de buenas prácticas apícolas.

UNIDAD DE COMPETENCIA 3: OBTENER Y ACONDICIONAR LOS PRODUCTOS DE LAS COLMENAS**Nivel: 2****Código: UC1802_2****Realizaciones profesionales y criterios de realización:**

RP1: Recolectar los cuadros de miel para su extracción, siguiendo criterios de madurez, higiene, reservas necesarias para su alimentación, en condiciones de seguridad y siguiendo la guía de buenas prácticas de la producción apícola.

CR1.1 El espacio de trabajo y el tiempo dedicado a la recolección de los cuadros de miel para su extracción se programan, teniendo en cuenta donde está instalado el apiario, el potencial melífero, la climatología y el tipo de miel cosechada (mono o multifloral), entre otros, para prever los recursos humanos y materiales.

CR1.2 El comienzo de los trabajos de castra, cata o extracción de la miel se transmite, comunicando las fechas en las que se van a realizar, a todas aquellas personas que puedan estar cerca del apiario en esos momentos, dado que es uno de los de mayor agresividad de las abejas.

CR1.3 El ahumador se utiliza, para facilitar el manejo de las colmenas durante las operaciones de recolección de los cuadros de miel, teniendo en cuenta que su exceso puede provocar irritabilidad e intoxicación en las abejas, dificultad para respirar en el apicultor y transmitir mal olor y sabor a la miel, y que su escasez dificulta el trabajo.

CR1.4 Los cuadros de miel que constituyen la cosecha se seleccionan, teniendo en cuenta que, al menos el 80% de las celdillas estén operculadas, extrayéndolos de la colmena, cepillándolos para eliminar a las abejas que los ocupan y acopiándolos en las llamadas cataderas (cajas de la misma dimensión que las colmenas con fondo y tapa) para su traslado al medio de transporte.

CR1.5 Los cuadros o las alzas seleccionadas se desabejan mediante (cepillado, aire, entre otros) para su extracción.

CR1.6 La cosecha de cada apiario se controla, pesando, bien, la miel obtenida de todas las colmenas o de forma individual por colmena, si se sigue un programa de mejora, y anotando los datos en el formato requerido, con el fin de asegurarse su productividad.

CR1.7 Los cuadros de miel se llevan al lugar de extracción, transportándolos y reemplazándolos, en caso necesario, por otros vacíos en las colmenas.

CR1.8 Los medios, equipos, máquinas y herramientas empleados en las labores de recolección de los cuadros de miel apropiados para su extracción se seleccionan, manejándolos, limpiándolos, desinfectándolos y manteniéndolos, conforme a especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.

RP2: Extraer la miel de los cuadros en nave o en colmenar, cuando se trata de explotaciones trashumantes para su posterior envasado o almacenamiento, siguiendo los protocolos de trabajo, en condiciones de seguridad y cumpliendo la guía de buenas prácticas de la producción apícola.

CR2.1 El espacio de trabajo y el tiempo dedicado a la extracción de la miel de los cuadros en la nave o en el colmenar se programan, teniendo en cuenta la cantidad de miel a extraer, para prever los recursos humanos y materiales.

CR2.2 La entrada de abejas en el sitio de la castra se minimiza, instalando una malla anti-insectos en todas las ventanas de la instalación, para evitar el pillaje.

CR2.3 Los cuadros de miel se pasan por la cámara caliente, acopiándolos antes de comenzar con la extracción, para mantener el calor que tienen en el interior de la colmena.

CR2.4 Los cuadros se desoperculan, con cuchillo eléctrico o máquina automática, pasando posteriormente al extractor que por fuerza centrífuga obliga a salir la miel de las celdillas y depositarse en el fondo del extractor.

CR2.5 La miel se almacena en depósitos, trasladándose posteriormente a la nave, en el caso de extracción en campo.

CR2.6 Las muestras de miel se recogen, siguiendo los protocolos de muestreo para su envío al laboratorio, al objeto de analizar los parámetros de calidad.

CR2.7 Los cuadros vacíos se seleccionan, observando su estado de conservación, desechando los viejos y devolviendo el resto a las colmenas, donde las abejas los limpiarán de restos de miel y soldarán algunas roturas en el panal producidas en el proceso de extracción de miel.

CR2.8 Los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de extracción de la miel de los cuadros en la nave o en el colmenar se seleccionan, manejándolos, limpiándolos, desinfectándolos y manteniéndolos, conforme a especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.

RP3: Almacenar la miel en bidones para lograr su conservación hasta su envasado o comercialización, respetando la trazabilidad y el loteado del producto, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa la sobre calidad de la miel y la guía de buenas prácticas de la producción apícola.

CR3.1 El espacio de trabajo y el tiempo dedicado al almacenaje de la miel en bidones se programan, teniendo en cuenta la cantidad cosechada y la época de cata, para prever los recursos humanos y materiales.

CR3.2 La miel procedente de la extracción en campo o en nave se almacena en bidones de 300 kg como sistema de venta de graneles o paso previo al envasado, en otro tipo de envases.

CR3.3 La miel en los bidones se desnata, eliminando la capa superior con restos de cera y aire, cerrándolos herméticamente, una vez analizadas sus características fisicoquímicas y organolépticas, y formando lotes para su comercialización y seguimiento de la trazabilidad.

CR3.4 Los bidones se catalogan, identificándolos con la fecha de la castra y el tipo de miel, una vez analizada.

CR3.5 Los parámetros ambientales (humedad, temperatura, entre otros) del almacén de bidones se controlan, actuando sobre el sistema de regulación.

CR3.6 Los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de almacenaje de la miel en bidones se seleccionan, manejándolos, limpiándolos, desinfectándolos y manteniéndolos, conforme a especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.

RP4: Recolectar el polen de las colmenas para su procesado, almacenamiento y comercialización, siguiendo los protocolos de recolección de la explotación, en condiciones de seguridad y cumpliendo con las indicaciones de la guía de buenas prácticas de la producción apícola.

CR4.1 El espacio de trabajo y el tiempo dedicado a la recolección de polen se programan, teniendo en cuenta la época de floración polinífera y el número de colmenas que se dedica a éste, para prever los recursos humanos y materiales (cazapolen, secaderos, bidones, entre otros).

CR4.2 El cazapolen se coloca, normalmente en una piquera especial, más cercana a la parte superior de la colmena, y sin rejilla en los primeros días, con el fin de que las abejas se acostumbren a ese nuevo implemento.

CR4.3 La rejilla utilizada para la recogida del polen se coloca definitivamente, comprobándose que las abejas entran y salen, al mismo tiempo que se colocan salidas/entradas especiales para los zánganos, vigilándose el tiempo de permanencia del cazapolen, cuando éste es la alimentación proteica de la colmena, para que la misma no se debilite demasiado.

CR4.4 El polen se recoge, en el depósito del cazapolen cada 24-48 horas, debido a la humedad que tiene, depositándose en un recipiente de acero inoxidable o plástico alimentario y secándose con aire caliente hasta el 8% de humedad, para su posterior limpieza y selección.

CR4.5 El polen con la humedad correcta se limpia, con maquinaria especial, por medio de aire, eliminando las impurezas y recogiendo el polen en polvo, para finalmente conseguir el polen comercial

CR4.6 La muestra de polen comercial se recoge, siguiendo el protocolo de muestreo, para analizar que se cumplen los parámetros de calidad que exige el mercado.

CR4.7 El polen envasado en bolsas de plástico alimentario (con gas inerte o al vacío) se almacena en bidones de cartón, controlando los parámetros ambientales (humedad, temperatura, entre otros) del almacén y actuando sobre el sistema de regulación, en caso necesario, para evitar la posible proliferación de hongos.

CR4.8 Los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de recolección de polen se seleccionan, manejándolos, limpiándolos, desinfectándolos y manteniéndolos, conforme a especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.

RP5: Recolectar otros productos de las colmenas (cera, propóleo y veneno) para su procesado, almacenamiento y comercialización, siguiendo los protocolos de recolección de la explotación, en condiciones de seguridad y cumpliendo las indicaciones de la guía de buenas prácticas de producción apícola.

CR5.1 El espacio de trabajo y el tiempo dedicado a la recolección y extracción de otros productos de las colmenas (cera, propóleo y veneno) se programan, teniendo en cuenta la época de producción de propóleos de determinadas plantas, el número

de colmenas que se dedica a este producto y los medios (rejillas recolectoras, energía eléctrica, entre otros), para prever los recursos humanos y materiales.

CR5.2 El ahumador se utiliza, para facilitar el manejo de las colmenas durante las operaciones de recolección de otros productos de las colmenas (cera, propóleo y veneno), teniendo en cuenta que su exceso puede provocar irritabilidad e intoxicación en las abejas, dificultad para respirar en el apicultor y transmitir mal olor y sabor a los productos, y que su escasez dificulta el trabajo.

CR5.3 La cera se recolecta, bien fundiendo los cuadros viejos en los que se renueva la cera, o bien, desoperculando los cuadros de miel (cera de sello), para conseguir cera de mayor calidad y almacenarla posteriormente.

CR5.4 Los propóleos se recolectan, colocando sobre los cuadros una rejilla de plástico y pasándoles una vez colmatada de propóleos a un congelador, para su obtención en bruto y posterior almacenaje.

CR5.5 El veneno se recolecta, colocando en la zona baja de la piquera (plancha de vuelo) un extractor que proporciona golpes de electricidad de alta tensión y baja intensidad y que obliga a las abejas a dejar parte de su carga de veneno para su, posterior conservación en frío.

CR5.6 Las muestras de propóleo y/o veneno se recogen, siguiendo los protocolos de muestreo y analizando sus características fisicoquímicas, para comprobar que cumplen con los parámetros de calidad del mercado.

CR5.7 La cera, propóleo y/o veneno se almacenan, en condiciones (humedad, temperatura, iluminación, entre otras) apropiadas para su conservación hasta su comercialización.

CR5.8 Los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de recolección y extracción de otros productos de las colmenas (cera, propóleo y veneno) se seleccionan, manejándolos, limpiándolos, desinfectándolos y manteniéndolos, conforme a especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.

RP6: Producir enjambres, reinas y jalea real, a partir de colmenas seleccionadas para su propio uso o comercialización, utilizando los conocimientos en biología del apicultor, en condiciones de seguridad y cumpliendo las indicaciones de la guía de buenas prácticas de producción apícola.

CR6.1 El espacio de trabajo y el tiempo dedicado a la producción de enjambres, reinas y jalea real se programan, teniendo en cuenta el número de enjambres que se quieren producir, las reinas que se quieren renovar y la cantidad de jalea real producida, para prever los recursos humanos y materiales.

CR6.2 El ahumador se utiliza, para facilitar el manejo de las colmenas durante las operaciones de producción de enjambres, reinas y jalea real, teniendo en cuenta que su exceso puede provocar irritabilidad e intoxicación en las abejas, dificultad para respirar en el apicultor y transmitir mal olor y sabor a la jalea real, y que su escasez dificulta el trabajo.

CR6.3 Las colmenas para producir enjambres, reinas y jalea real se seleccionan, con parámetros de productividad, limpieza, mansedumbre que son los caracteres mejores para obtener el producto deseado.

CR6.4 Los enjambres (núcleos o enjambres desnudos) se producen en primavera, cuando las colonias de abejas se multiplican de forma natural (enjambrazón), utilizando para ello métodos relacionados con el número de colmenas a multiplicar (división simple, división múltiple, núcleos huérfanos, entre otros) y el nivel técnico del apicultor.

CR6.5 Las reinas se producen, utilizando el método (Doolitte, Miller, Alley, entre otros), que está en relación directa con el número de reinas a producir y el nivel técnico del apicultor.

CR6.6 La jalea real se produce en primavera, utilizando los mismos métodos que para producir reinas, acortando el proceso en el momento en el que las cúpulas de realeras tienen el máximo de jalea real y, eligiendo aquel que está en relación directa con la cantidad de jalea real a producir y el nivel técnico del apicultor.

CR6.7 Los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de producción de enjambres, reinas y jalea real se seleccionan, manejándolos, limpiándolos, desinfectándolos y manteniéndolos, conforme a especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.

Contexto profesional:

Medios de producción:

Colmenas. Núcleos. Alzas. Carros manuales de transporte para colmenas y bidones. Extractores. Desoperculadores. Maduradores. Secadores de polen. Rejilla de propóleos. Aparato extractor de veneno. Fundidores de cera. Calderas y cerificadores. Laminadoras. Vehículos y remolques. Sistemas de transporte de palets y bidones. Bombas de trasvase. Bancos desoperculadores. Centrifugadoras para la cera de opérculos. Depósito de decantación. Material de producción de reinas: cúpulas, jaulas, portacúpulas, pinzas atrapa-reinas, entre otros. Botiquín de primeros auxilios. Instalaciones de almacenamiento de productos de las colmenas. Estanterías para almacenar materiales. Extintor contra incendios. Equipo de protección individual (EPI).

Productos y resultados:

Cuadros de miel recolectados para su extracción. Cuadros de miel extraídos en nave o colmenar. Miel almacenada en bidones para lograr su conservación. Polen de las colmenas, recolectado para su procesado, almacenamiento y comercialización. Otros productos de las colmenas (cera, propóleo y veneno) recolectados para su procesado, almacenamiento y comercialización. Enjambres, reinas y jalea real, producidos a partir de colmenas seleccionadas.

Información utilizada o generada:

Catálogos de utilización y mantenimiento de maquinaria. Catálogos de material apícola. Bibliografía sobre productos de la colmena, cría de reinas y multiplicación del colmenar. Fichas de control. Protocolos de trabajo. Protocolos de muestreo. Analítica de productos de la colmena. Normativa sobre ordenación de las explotaciones apícolas. Normativa medioambiental. Plan de prevención de riesgos laborales de la empresa. Guía de buenas prácticas de la producción apícola.

UNIDAD DE COMPETENCIA 4: REALIZAR LAS OPERACIONES DE ENVASADO Y ALMACENAMIENTO DE MIEL Y POLEN

Nivel: 2

Código: UC1803_2

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP1: Acopiar los bidones de miel y polen desecado para lograr su conservación hasta el envasado del producto, organizando el espacio para su total aprovechamiento, en condiciones de seguridad y cumpliendo con la normativa relativa a higiene de los productos alimenticios, la que regula las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio y la de prevención de riesgos laborales.

CR1.1 El espacio de trabajo y el tiempo dedicado al acopio de los bidones de miel y polen desecado se programan, teniendo en cuenta el número de bidones a reunir, para prever los recursos humanos y materiales.

CR1.2 Los envases alimentarios donde se encuentra la miel y el polen desecado se revisan visualmente, para cerciorarse de la limpieza de los mismos y asegurarse que cumplen las condiciones de almacenamiento, comprobando revestimientos internos, cierres y juntas, entre otros, y lavándolos con agua potable, en caso necesario.

CR1.3 El espacio destinado al almacenamiento se organiza, para su total aprovechamiento y ordenación, compatibilizándolo con el resto de las actividades de la explotación.

CR1.4 Los bidones recepcionados se agrupan, utilizando carretillas porta bidones para elevarlos del suelo y lotificándolos para mantener la trazabilidad del origen.

CR1.5 Las muestras recepcionadas de miel y polen desecado se recogen, en envases limpios, con la cantidad de miel o polen suficiente para su envío al laboratorio, al objeto de analizar los parámetros de calidad y presencia de residuos que puedan comprometer la idoneidad del producto.

CR1.6 Los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de recepción y almacenamiento de los bidones de miel y polen desecado se seleccionan, manejándolos, limpiándolos, desinfectándolos y manteniéndolos, conforme a especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.

RP2: Acondicionar la miel o el polen, para su posterior envasado, atendiendo a criterios de calidad y conservación, siguiendo los protocolos de trabajo para descristalizar, filtrar la miel y limpiar el polen de impurezas, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa sobre higiene de los productos alimenticios, norma de calidad relativa a la miel y a sus posteriores modificaciones y la de prevención de riesgos laborales.

CR2.1 El espacio de trabajo y el tiempo dedicado al acondicionamiento de la miel o el polen se programan, teniendo en cuenta la cantidad de producto a acondicionar, para prever los recursos humanos y materiales.

CR2.2 La miel se descristaliza, mediante el aporte de calor, para su posterior filtrado, con el objetivo de eliminar impurezas y partículas en suspensión que pueden degradar la calidad del producto y comprometer su conservación.

CR2.3 La temperatura y el tiempo de fundición de la miel se controlan, mediante termostatos, para asegurar la calidad del producto final.

CR2.4 El polen se limpia, mediante tamizado manual o aventado automático, para descartar impurezas atendiendo a criterios de calidad.

CR2.5 Los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de acondicionamiento de la miel o el polen se seleccionan, manejándolos, limpiándolos, desinfectándolos y manteniéndolos, conforme a especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.

RP3: Envasar la miel o el polen, respetando la trazabilidad y loteado del producto, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa sobre higiene de los productos alimenticios, norma de calidad relativa a la miel y a sus posteriores modificaciones y la de prevención de riesgos laborales.

CR3.1 El espacio de trabajo y el tiempo dedicado al envasado de la miel o el polen se programan, teniendo en cuenta la cantidad de producto a envasar, para prever los recursos humanos y materiales.

CR3.2 Los recipientes alimentarios destinados al envasado de la miel y el polen se almacenan, elevándolos del suelo y ubicándolos en una zona acondicionada a tal efecto dentro del almacén, hasta el momento de efectuar el envasado.

CR3.3 Los recipientes alimentarios destinados al envasado se inspeccionan, de forma individualizada, con el objeto de asegurar su idoneidad y evitar la presencia de suciedad, objetos y otros elementos que puedan contaminar el producto final.

CR3.4 La temperatura de envasado de la miel se controla, para evitar aumentos del HMF (hidroximetilfurfural) y deterioros de la calidad del producto final, revisando el funcionamiento de los termostatos de la maquinaria utilizada en los procesos de descristalización.

CR3.5 El producto final se acondiciona, envasándolo, etiquetándolo y embalándolo, respetando el loteado, y señalando la fecha de consumo preferente, para mantener sus propiedades organolépticas.

CR3.6 Las muestras de miel o polen de los lotes se recogen, en envases limpios, para la creación de un banco de lotes y poder disponer de muestras reales a la hora de rastrear una trazabilidad.

CR3.7 Los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de envasado de la miel o el polen se seleccionan, manejándolos, limpiándolos, desinfectándolos y manteniéndolos, conforme a especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.

RP4: Almacenar la miel o el polen envasado, para su posterior distribución final, siguiendo el método de las 5s, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa sobre higiene de los productos alimenticios, norma de calidad relativa a la miel y a sus posteriores modificaciones, y la de prevención de riesgos laborales.

CR4.1 El espacio de trabajo y el tiempo dedicado al almacenaje de la miel o el polen se programan, teniendo en cuenta la cantidad de producto a almacenar, para prever los recursos humanos y materiales.

CR4.2 El almacenamiento de los productos terminados se organiza, aprovechando el espacio del almacén, elevándolos del suelo de forma manual o mecanizada y colocándolos en una zona adecuada para mantener la calidad del producto finalizado.

CR4.3 Los productos almacenados se revisan, comprobando el cierre y el estado del envase, entre otros, para asegurar que se mantienen sus propiedades organolépticas hasta su venta.

CR4.4 El tiempo máximo de almacenamiento se controla, antes de su distribución, cumpliendo con los protocolos internos de la explotación, relativos a la caducidad de los productos.

CR4.5 Los datos de la trazabilidad hacia atrás y hacia delante se guardan, anotándolos en el formato requerido, para responder ante posibles eventualidades.

CR4.6 Los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de almacenaje de la miel o el polen se seleccionan, manejándolos, limpiándolos, desinfectándolos y manteniéndolos, conforme a especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.

RP5: Limpiar las instalaciones, desinfectándolas y controlando los parámetros ambientales, para asegurar las condiciones sanitarias de envasado y almacenamiento de miel y polen, cumpliendo la normativa sobre higiene de los productos alimenticios, norma de calidad relativa a la miel y a sus posteriores modificaciones y la de prevención de riesgos laborales.

CR5.1 La limpieza, desinfección y control ambiental de las instalaciones se programan, teniendo en cuenta las características del espacio a limpiar y el tiempo necesario, para prever los recursos humanos y materiales.

CR5.2 Los espacios e instalaciones se limpian, desinfectándolos, según la programación del proceso de envasado y almacenamiento de miel y polen, quedando reflejado en las hojas de registro.

CR5.3 Los parámetros ambientales (humedad, temperatura, entre otros) se controlan, según la programación del proceso de envasado y almacenamiento de miel y polen, quedando reflejado en las hojas de registro.

CR5.4 La estanqueidad de los envases se controla, según la programación del proceso de envasado y almacenamiento de miel y polen, con el objetivo de detectar envases mal cerrados o defectuosos.

CR5.5 Las operaciones de mantenimiento se organizan, según la programación del proceso de envasado y almacenamiento de miel y polen.

CR5.6 La eficacia y optimización del rendimiento de la maquinaria y utensilios se comprueba, teniendo en cuenta la programación del proceso de envasado y almacenamiento de miel y polen.

CR5.7 Los medios, equipos, máquinas y herramientas empleados en las labores de la limpieza, desinfección y control ambiental de las instalaciones se seleccionan, manejándolos, limpiándolos, desinfectándolos y manteniéndolos, conforme a especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.

Contexto profesional:

Medios de producción:

Materiales y aparataje necesarios para la realización del acondicionamiento, envasado y almacenamiento de la miel y el polen. Maquinaria empleada en el proceso (carretilla, carretilla elevadora, resistencias, bomba de trasiego, maduradores, cadena de envasado, entre otros). Instalaciones apropiadas para las actividades de envasado y almacenamiento de miel y polen. Estanterías. Bidones alimentarios para la miel o polen. Etiquetadoras. Botiquín de primeros auxilios. Instalaciones de almacenamiento y envasado de miel y polen. Equipo de protección individual (EPI).

Productos y resultados:

Bidones de miel y polen desecado acopiados. Miel o polen acondicionado. Miel o polen envasado. Miel o polen envasado, almacenado. Instalaciones limpias.

Información utilizada o generada:

Protocolos de actuación en la explotación. Protocolos y plan general de higiene relativo al envasado y almacenamiento de miel y polen. Programa de manejo, sanitario y alimenticio. Calendario anual de ferias y certámenes apícolas. Estudios climáticos de la zona. Fichas de control. Bibliografía sobre envasado y almacenamiento de miel y polen. Manuales de uso e instrucciones de máquinas y herramientas. Normativa sobre ordenación de las explotaciones apícolas. Norma de calidad de la miel y a sus posteriores modificaciones. Normativa sobre higiene de los productos alimenticios. Normativa que regula las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio. Normativa medioambiental. Plan de prevención de riesgos laborales de la empresa.

UNIDAD DE COMPETENCIA 5: REALIZAR LA VENTA DE PRODUCTOS Y/O SERVICIOS A TRAVÉS DE LOS DIFERENTES CANALES DE COMERCIALIZACIÓN

Nivel: 2

Código: UC0239_2

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP1: Definir las líneas personales de actuación en la venta de productos y/o servicios a través de los diferentes canales de comercialización con el fin de adecuarlas a las características de la organización.

CR1.1 La información relativa a la organización, el mercado, producto y/o servicio ofertado se obtiene consultando las fuentes definidas en los planes de ventas, proyecto empresarial u otros.

CR1.2 El argumentario personal de ventas, los puntos fuertes y débiles, ventajas y desventajas del plan de actuación se define en función de las características de la cartera o portfolio de clientes: quiénes son -edad, sexo, capacidad de compra, otros-, dónde encontrarlos -zona de actuación-, cuándo encontrarlos -medio de contacto -online, offline-, y los datos de personales -teléfono, dirección personal, correo electrónico u otros-.

CR1.3 El plan personal para la actuación comercial se organiza, empleando, las herramientas de gestión de relación con el cliente –CRM (Customer Relationship Management), sistemas de Planificación de Recursos Empresariales– ERP (Enterprise Resource Planning), Streak u otras, particularizando la planificación y frecuencia del contacto, gestión de tiempos, así como los objetivos de venta para cada cliente, las condiciones ofertadas y márgenes de negociación, los límites de actuación u otros.

CR1.4 El plan de actuación se define según los canales de contacto a utilizar con los clientes, presencial y no presencial –publicidad en el punto de venta, telefonía, e-mail, sms, página Web, networking, e-commerce, website, chats, e-CRM, e-newsletters, redes sociales, u otros canales digitales–, considerando los más idóneos a las características de los clientes.

CR1.5 La base de datos de clientes se actualiza con la información relevante de cada contacto comercial, incorporando los registros en las aplicaciones informáticas definidas por la organización y según la normativa aplicable de protección de datos de carácter personal.

RP2: Atender las expectativas del cliente durante el proceso de venta a través de los diferentes canales de comercialización según la normativa aplicable de protección de datos de carácter personal, con el fin de conseguir los objetivos de la organización y garantizar un servicio de calidad.

CR2.1 El contacto con el cliente se efectúa a través de los diferentes canales de comunicación, presencial y no presencial, -telefonía, e-mail, sms, página Web, networking, e-commerce, website, chats, e-CRM, e-newsletters, redes sociales, u otros canales digitales-, en función de los objetivos comerciales y las normas internas de la organización.

CR2.2 El cliente se clasifica en función de su tipología y de acuerdo con las características detectadas, tales como segmento de población, comportamiento, preguntas planteadas, necesidades u otros aspectos que le identifiquen, aplicando criterios organizativos que den respuesta al perfil detectado para ofrecerle un servicio personalizado.

CR2.3 Las expectativas del cliente respecto a un producto y/o servicio solicitado se interpretan, utilizando técnicas de preguntas y escucha activa y registrando esta información, en su caso, con las aplicaciones informáticas establecidas por la organización.

CR2.4 El lugar y/o sección donde están ubicados los productos, en el caso de establecimientos comerciales, punto de información o servicios solicitados, se localizan con prontitud evitando tiempos de espera innecesarios que perjudiquen el trato con el cliente y/o demoren la venta.

CR2.5 Los productos y/o servicios que pueden satisfacer las expectativas de los clientes se ofertan, asesorando con claridad y exactitud del uso, indicando características, precio y otras tipologías, o mostrando otros adicionales, sustitutivos o complementarios.

CR2.6 La despedida al cliente se efectúa de forma cordial y cercana, tratando de establecer un vínculo que facilite la fidelización.

RP3: Vender productos y/o servicios a través de los diferentes canales de comercialización, utilizando las técnicas de venta dentro de los márgenes de actuación establecidos por la organización, según la normativa aplicable de defensa de los consumidores y usuarios a fin de alcanzar los máximos clientes.

CR3.1 La información derivada de las consultas, y/o pedidos presenciales y no presenciales de clientes, se recopila de acuerdo a las normas internas de trabajo, para su posterior tratamiento.

CR3.2 La estrategia de venta adecuada a cada tipo de cliente se identifica, determinando la fórmula y momento oportuno para abordar la venta, creando el clima apropiado para la compra, basándose en el argumentario de venta o utilizando técnicas comerciales como upselling, cross-selling u otras.

CR3.3 El cierre de la venta se materializa formalizando el pedido según las características del canal utilizado y dentro de los márgenes establecidos por la organización, comunicando al cliente las ventajas, promociones, ofertas y/o descuentos vigentes o futuros como método de fidelización, indicando el procedimiento a seguir, según el canal de comunicación utilizado.

CR3.4 Las cláusulas del contrato de compraventa, en su caso, se transmiten al cliente por el medio de venta utilizado, cumplimentando el documento o modelo específico, aplicando los principios establecidos por la organización.

CR3.5 El precio final y las condiciones de venta se transmiten al cliente, informando con transparencia y claridad de los descuentos y recargos correspondiente al producto y/o servicio ofrecido.

CR3.6 La operación de cobro en la venta de productos y/o servicios se ejecuta, en su caso, en función del canal de comercialización, formalizando el pago según la modalidad que establezca la organización -efectivo, cheque, tarjetas, medios electrónicos, terminales de telefonía móvil, pagos con tecnología RFID/NFC, aplicaciones informáticas específicas u otros-.

CR3.7 La documentación que acompaña a la venta -albarán, factura, documentación logística u otros-, se entrega, y en su caso se sella la garantía según los criterios establecidos por la organización, cumpliendo la normativa aplicable de defensa de los consumidores y usuarios.

CR3.8 El producto se empaqueta y/o embala, en su caso, teniendo en cuenta la estética del producto, la imagen corporativa y de acuerdo al procedimiento establecido.

CR3.9 La entrega de productos a domicilio, en su caso, se acuerda con el cliente, a fin de coordinar las acciones oportunas con el departamento de logística o distribución.

RP4: Atender las incidencias presentadas por los clientes a través de los diferentes canales de comercialización, en el ámbito de su responsabilidad, con el fin de cumplir las normas internas de la organización y la normativa aplicable de defensa de los consumidores y usuarios.

CR4.1 La naturaleza de la incidencia emitida por el cliente –reclamación, queja, sugerencia, devolución de productos, u otros– se determina, formulando preguntas que recopilen información, aplicando técnicas de comunicación y manteniendo una escucha activa.

CR4.2 La información se transmite al cliente, asesorándole del proceso que ha de seguir en la presentación de la incidencia, ofertando posibilidades que faciliten solventarla y cumpliendo con los protocolos establecidos por la organización.

CR4.3 Los datos para iniciar la tramitación de la incidencia se solicitan al cliente de acuerdo al procedimiento establecido, el canal de comunicación utilizado y cumpliendo la normativa aplicable de protección de datos de carácter personal.

CR4.4 Las incidencias formuladas por el cliente se registran cumplimentando la documentación requerida como fuente de información para su posterior análisis, empleando herramientas informáticas de gestión de relación con el cliente u otros medios que establezca la organización.

CR4.5 La incidencia que sobrepasa la responsabilidad asignada se canaliza al superior jerárquico, cumpliendo con el protocolo establecido para garantizar su seguimiento.

CR4.6 Las incidencias se tramitan siguiendo criterios de uniformidad, y cumpliendo el procedimiento establecido por la organización.

Contexto profesional:

Medios de producción:

Oferta de productos o servicios susceptibles de venta. Planes de venta. Proyecto empresarial. Argumentario de ventas. Cartera de clientes. Porfolio de clientes. CRM (Customer Relationship Management). Planificación de Recursos Empresariales -ERP (Enterprise Resource Planning). Streak. Canales de contacto con el cliente: publicidad en el punto de venta, telefonía, e-mail, sms, página Web, networking, e-commerce, website, chats, e-CRM, e-newsletters, redes sociales, u otros canales digitales. Terminales de telefonía. Técnicas de venta: upselling, cross-selling. Medios de cobro: efectivo, cheque, tarjetas, medios electrónicos, terminales de telefonía móvil, pagos

con tecnología RFID/NFC, aplicaciones informáticas específicas u otros. Documentos de compraventa: contrato, pedido, factura, albarán, documentación logística, garantía, u otros. Equipos embalaje. Elementos de empaquetado: cajas, envases, papeles, cartones, separadores, cercos, bolsas de almohadillado inflables, espumas, redes, blisters y otros elementos.

Productos y resultados:

Líneas personales de actuación para la venta de productos y/o servicios, definidas y adecuadas a las características de la organización. Expectativas del cliente durante el proceso de venta a través de los diferentes canales de comunicación atendidas. Objetivos de la organización conseguidos. Servicio de calidad garantizado. Productos y/o servicios a través de los diferentes canales de comercialización vendidos. Técnicas de venta dentro de los márgenes de actuación establecidos por la organización utilizadas. Máximos clientes alcanzados. Incidencias presentadas por los clientes a través de los diferentes canales de comercialización atendidas. Productos y/o servicios a través de los diferentes canales de comercialización vendidos. Técnicas de venta dentro de los márgenes de actuación establecidos por la organización utilizadas. Máximos clientes alcanzados. Incidencias presentadas por los clientes a través de los diferentes canales de comercialización atendidas.

Información utilizada o generada:

Información general y comercial de empresa: objetivos y argumentario de ventas, plan de marketing, plan de ventas. Listado y fichas de clasificación de clientes. Manuales de técnica de ventas en diferentes canales: online, teleoperadores, otros. Catálogos de productos y/o servicios a comercializar e información técnica y de uso o consumo. Listado de precios y ofertas. Órdenes de pedido. Información sobre el sector, marcas, precios, gustos, preferencias, competencia y otros. Bases de datos. Registro de visitas a clientes reales y potenciales. Soportes publicitarios online/offline: folletos, banners, pop ups, correo electrónico. Contratos de compraventa. Modelo de quejas o reclamaciones. Normativa aplicable de defensa de los consumidores y usuarios. Normativa aplicable de protección de datos de carácter personal.

MÓDULO FORMATIVO 1: DETERMINACIÓN DEL TIPO DE EXPLOTACIÓN E INSTALACIÓN DEL COLMENAR

Nivel: 2

Código: MF1800_2

Asociado a la UC: Determinar el tipo de explotación e instalar el colmenar

Duración: 90 horas

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Analizar tipos de explotaciones apícolas, seleccionando en función de unas condiciones dadas y utilizando información recopilada sobre el sector, el medio físico y la flora apícola.

CE1.1 Ordenar información sobre la actividad apícola de la zona, valorando su importancia y citando normativa de protección medioambiental.

CE1.2 Describir zona de implantación del colmenar, enumerando características de flora, climatología y orografía.

CE1.3 Indicar modelos de explotaciones apícolas, describiendo los viables económicamente y citando normativa sobre ordenación de las explotaciones apícolas.

CE1.4 Nombrar tipos de colmenas, explicando utilidades y características.

CE1.5 Citar productos apícolas existentes en el mercado, describiendo sus características.

CE1.6 Enumerar medios, equipos, máquinas y herramientas necesarias en las operaciones de análisis de tipos de explotaciones apícolas, describiendo procedimientos de selección, manejo y mantenimiento, así como la normativa de prevención de riesgos laborales a tener en cuenta.

CE1.7 Explicar proceso de tramitación de obligaciones documentales y administrativa, así como la solicitud de ayudas a la apicultura, indicando normativa por la que se ve afectada.

CE1.8 En un supuesto práctico de análisis de tipos de explotaciones apícolas, utilizando la información recopilada:

- Recopilar información sobre el sector apícola, determinando idoneidad de implantación de una explotación apícola.*
- Recopilar información de flora, climatología, orografía, disponibilidad y titularidad del terreno, mediante la observación directa del terreno.*
- Elaborar un calendario de floración apícola anual de la zona de implantación del colmenar, a partir de la información recopilada.*

- *Elaborar una lista de posibles asentamientos apícolas, analizando la información recopilada.*
- *Elegir el modelo de explotación en función de las posibilidades personales y del entorno.*
- *Seleccionar medios, equipos, máquinas y herramientas; manejándolos y manteniéndolos, conforme a las especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.*

C2: Aplicar operaciones de acondicionamiento y preparación del terreno, en función de su disponibilidad y características, en condiciones de seguridad y empleando equipos y medios específicos.

CE2.1 Enumerar actividades propias de acondicionamiento y preparación del terreno, indicando orden de realización.

CE2.2 Describir condiciones de preparación del terreno (acceso y asentamiento) para la instalación del colmenar, teniendo en cuenta que hay que aislarlas del suelo.

CE2.3 Enumerar riesgos de entrada de animales, proponiendo formas para impedirlo.

CE2.4 Describir labores de desbroce, allanamiento y preparación del terreno para la colocación de las colmenas, teniendo en cuenta trabajo a realizar y prevención de incendios.

CE2.5 Enumerar ventajas e inconvenientes de ubicaciones de colmenas, atendiendo a orientación, inclinación, economía del espacio, entre otras.

CE2.6 Enumerar medios, equipos, máquinas y herramientas necesarias en las operaciones de acondicionamiento y preparación del terreno, describiendo procedimientos de selección, manejo y mantenimiento.

CE2.7 En un supuesto práctico de acondicionamiento y preparación del terreno para la instalación de colmenas, teniendo en cuenta las características del mismo:

- *Programar las actividades, anotándolas en el cuaderno de la explotación, para hacer acopio de recursos humanos y materiales.*
- *Acondicionar el camino, reparándolo para facilitar el acceso.*
- *Proteger el colmenar, instalando alambradas, setos, muros u otros medios, señalizándolo, de acuerdo a la normativa sobre ordenación de las explotaciones apícolas.*
- *Desbrozar, allanar y preparar a distintos niveles el terreno, facilitando la recepción de las colmenas, el trabajo y la prevención de incendios.*
- *Colocar las bases de las colmenas, en función de la orientación, localización elegida, entre otros.*

- Colocar bebederos en las proximidades del colmenar, protegiéndolos de la entrada de otros animales.
- Seleccionar medios, equipos, máquinas y herramientas; manejándolos y manteniéndolos, conforme a las especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.

C3: Trasladar colmenas para instalarlas en el lugar elegido, siguiendo procedimientos establecidos por la persona responsable, en condiciones de seguridad y utilizando equipos y medios específicos.

CE3.1 Enumerar actividades propias de traslado e instalación de colmenas, indicando contratiempos que pueden surgir.

CE3.2 Enumerar trabajos preparatorios de colmenas destinadas a traslado, indicando su importancia, para evitar la salida de abejas.

CE3.3 Enumerar técnicas empleadas en la carga, transporte y descarga de colmenas en el asentamiento previsto, describiendo procedimientos de trabajo.

CE3.4 Explicar labores que se realizan una vez descargadas las colmenas, pormenorizando detalles del trabajo.

CE3.5 Enumerar medios, equipos, máquinas y herramientas utilizados en las operaciones de traslado e instalación de las colmenas, describiendo procedimientos de selección, manejo y mantenimiento.

CE3.6 En un supuesto práctico de traslado de colmenas, utilizando equipos y medios específicos, para instalarlas posteriormente en el lugar elegido:

- Programar las actividades, anotándolas en el cuaderno de la explotación, para prever recursos humanos y materiales.
- Preparar las colmenas antes de la carga en el medio de transporte, cerrando piqueras y respiraderos, ajustando tapas y señalándolas, entre otras.
- Transportar las colmenas al lugar decidido, cargándolas y anclándolas en el medio de transporte.
- Descargar las colmenas del medio de transporte, colocándolas en el lugar definitivo.
- Abrir piqueras y respiraderos, asegurándose que hay movimiento de entrada y salida de abejas y que la orientación es sur/sureste.
- Seleccionar medios, equipos, máquinas y herramientas; manejándolos y manteniéndolos, conforme a las especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C1 respecto a CE1.8; C2 respecto a CE2.7 y C3 respecto a CE3.6.

Otras capacidades:

Demostrar cierta autonomía en la resolución de pequeñas contingencias relacionadas con su actividad.

Emplear tiempo y esfuerzo en ampliar conocimientos e información complementaria.

Mantener una actitud asertiva, empática y conciliadora con los demás, demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.

Demostrar interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades de los clientes.

Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa, respetando los canales establecidos en la organización.

Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.

Adoptar códigos de conducta tendentes a transmitir el contenido del principio de igualdad.

Contenidos:**1. El sector apícola, medio físico y flora apícola**

Evolución de la apicultura a lo largo de la historia. La apicultura moderna. Individuos de la colmena: morfología, biología, funciones y organización social. Taxonomía. La apicultura y el medio ambiente: requisitos y condicionantes del entorno. La polinización. Flora apícola de interés. Calendario de floraciones apícolas. Trámites administrativos para el establecimiento del colmenar, según diferentes tipos de explotación. Modelos de explotación en apicultura: tipos de colmenas, recursos humanos, materiales y financieros. El sector apícola: situación actual y perspectivas de futuro. Vocabulario apícola. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Normativa medioambiental.

2. Acondicionamiento y preparación del terreno para la instalación del colmenar

Criterios de ubicación del colmenar. Instalación del colmenar: condiciones del asentamiento, orientación, orografía, climatología (vientos dominantes, altitud, respaldos, umbrías y solanas), zona de pecoreo de las abejas, desbroce de la vegetación, allanamiento del terreno, entre otros. Espacio necesario para colocar las colmenas. Agrupación de colmenas. Aislamiento de las colmenas del suelo: depredadores, humedad y enfermedades. Zona de pecoreo de las abejas: estudio de la flora, idoneidad de los cultivos del entorno, sucesión de floraciones, entre otros. Necesidades hídricas y alimenticias de las colmenas. Medios, equipos, máquinas y herramientas utilizados en el acondicionamiento y preparación del terreno. Equipo de protección individual (EPI). Normativa sobre actividades apícolas e instalación de colmenar. Criterios de calidad y rentabilidad en materia de determinación del tipo de explotación e instalación del colmenar. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Normativa medioambiental.

3. Traslado de colmenas

Requisitos y técnicas apropiadas para el traslado de colmenas: preparación, carga, transporte, descarga e instalación. Criterios de colocación de las colmenas. Precauciones

durante el traslado de las colmenas: riesgos de ahogamiento de las abejas, picaduras accidentales durante el traslado e instalación de las colmenas. Actuación en caso de accidente. Elección del momento apropiado para el traslado de las colmenas: floraciones próximas y mieles previstas. Señalamiento y métodos de preparación de las colmenas para el traslado. Medios, equipos, máquinas y herramientas utilizados en el traslado de las colmenas. Equipo de protección individual (EPI). Normativa sobre trashumancia. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Normativa medioambiental.

Parámetros de contexto de la formación:

Espacios e instalaciones:

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, accesibilidad universal y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Taller de 6m² por alumno o alumna (Espacio singular no necesariamente ubicado en el centro de formación).
- Instalación de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la determinación del tipo de explotación e instalación del colmenar, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 2: MANEJO DEL COLMENAR

Nivel: 2

Código: MF1801_2

Asociado a la UC: REALIZAR LAS OPERACIONES DE MANEJO DEL COLMENAR

Duración: 180 horas

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Realizar actividades de trashumancia de colmenas, aplicando técnicas y procedimientos establecidos por la persona responsable, y utilizando equipos y medios específicos.

CE1.1 Enumerar actividades propias de la trashumancia de colmenas, valorando su importancia en la economía de la explotación.

CE1.2 Citar rutas de trashumancia, localizándolas en un mapa.

CE1.3 Indicar periodos de floración de especies de flora apícola, relacionándolos con condicionantes climatológicos que les afectan.

CE1.4 Enumerar actividades de preparación de las colmenas para su traslado, detallando en qué consiste cada una de ellas.

CE1.5 Describir técnicas y procedimientos de carga, descarga y colocación de colmenas en el lugar de destino (apertura de piqueras, orientación e inclinación apropiada, entre otros), en las operaciones de trashumancia, indicando ventajas e inconvenientes de cada una de ellas.

CE1.6 Enumerar medios, equipos, máquinas y herramientas necesarias en las operaciones de trashumancia de las colmenas, describiendo procedimientos de selección, manejo y mantenimiento.

CE1.7 Citar normativa de ordenación de las explotaciones apícolas, especificando lo relativa a trashumancia de colmenas.

CE1.8 En un supuesto de trashumancia de colmenas, utilizando equipos y medios específicos:

- Programar las actividades, anotándolas en el cuaderno de la explotación, para prever recursos humanos y materiales*
- Determinar el periodo de trashumancia, teniendo en cuenta el aprovechamiento de la flora silvestre o cultivada.*
- Preparar las colmenas antes del traslado, cerrando piqueras y respiraderos, ajustando tapas y señalándolas, entre otras.*
- Comunicar el traslado de las colmenas a la autoridad competente, indicando fecha del primer movimiento, programa de traslados para los tres meses siguientes y municipio o comarca, entre otros.*
- Cargar colmenas para transportarlas al lugar elegido, cerciorándose que el vehículo tiene suficiente espacio para permitir la ventilación de las colmenas, ofrece seguridad a quien lo conduce y a la población en general y que la emisión de gases no afecta a las colmenas.*
- Descargar las colmenas del medio de transporte, colocándolas en el lugar elegido.*
- Abrir piqueras y respiraderos, comprobando que no se queda ninguna colmena cerrada para que las abejas pueden empezar un nuevo ciclo de aprovechamiento floral.*
- Seleccionar medios, equipos, máquinas y herramientas; manejándolos y manteniéndolos, conforme a las especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.*

C2: Realizar trabajos de mantenimiento de un colmenar, para asegurar la viabilidad de la explotación apícola, teniendo en cuenta la planificación de la alimentación, el volumen de la colmena, en relación con la población de abejas, y multiplicación, entre otros, en condiciones de seguridad y utilizando equipos y medios específicos.

CE2.1 Enumerar trabajos de mantenimiento de las colmenas en el colmenar, destacando la importancia que tienen en la viabilidad de la explotación.

CE2.2 Explicar procedimiento de elaboración de un calendario apícola de trabajos, indicando condicionantes (estado de las colmenas, climatología, entre otros) a tener en cuenta en su elaboración.

CE2.3 Describir técnica de ahumado de las colmenas, indicando diferencias entre tipos de combustibles empleados.

CE2.4 Indicar la importancia de limpiar y desinfectar los fondos de las colmenas, así como de la renovación de la cera y su calidad, resaltando la posibilidad de contaminación de productos y diseminación de patologías.

CE2.5 Explicar dinámica poblacional de la colmena, resaltando la importancia de su equilibrio.

CE2.6 Enumerar medios, equipos, máquinas y herramientas necesarias en operaciones de mantenimiento del colmenar, describiendo procedimientos de selección, manejo y mantenimiento.

CE2.7 En un supuesto práctico de mantenimiento de las colmenas en el colmenar, teniendo en cuenta la planificación de la alimentación, el volumen de la colmena, en relación con la población de abejas, y multiplicación, entre otros:

- Elaborar un calendario apícola, programando los trabajos de mantenimiento a realizar, para prever recursos humanos y materiales.*
- Usar el ahumador, teniendo en cuenta que puede provocar irritabilidad e intoxicación en las abejas, dificultad para respirar en el apicultor y transmitir mal olor y sabor a la miel, y que su escasez dificulta el trabajo.*
- Limpiar los fondos de las colmenas, desinfectándolos cuando el tiempo lo permita, de forma rápida, para evitar el enfriamiento de la cámara de cría.*
- Renovar la cera de las colmenas, evitando la contaminación de otros productos de la colmena.*
- Igualar o equilibrar colmenas, observando la piquera (ritmos de entrada y salida de abejas, entrada de alimentos, presencia de abejas pilladoras, abejas ventilando, entre otros), para conseguir colonias fuertes e igualadas en el colmenar y evitar el pillaje.*
- Colocar excluidores y alzas, teniendo en cuenta el vigor de las colonias.*
- Preparar colmenas para la invernada, teniendo en cuenta sus reservas y la climatología de la zona.*

- *Seleccionar medios, equipos, máquinas y herramientas; manejándolos y manteniéndolos, conforme a las especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante*

C3: Sanear colmenas, para mantener el estado de salud, aplicando técnicas en función de los síntomas y tipo de tratamiento, en condiciones de seguridad, y utilizando equipos y medios específicos.

CE3.1 Enumerar actividades propias de los trabajos sanitarios, destacando la importancia de cada una de ellas.

CE3.2 Citar enfermedades de las abejas, explicando su sintomatología.

CE3.3 Enumerar medidas profilácticas en el saneamiento del colmenar, explicando su importancia para mantener su estado de salud.

CE3.4 Describir técnica de tratamiento contra Varroa destructor, haciendo referencia al programa nacional de lucha y control de las enfermedades de las abejas de la miel.

CE3.5 Enumerar medidas de control y prevención de enfermedades, explicando ventajas e inconvenientes de cada una de ellas.

CE3.6 Explicar procedimientos de toma de muestras de colmenas enfermas, resaltando la importancia del diagnóstico de la enfermedad, para poder erradicarla.

CE3.7 Enumerar medios, equipos, máquinas y herramientas utilizados en los trabajos sanitarios en las colmenas, describiendo procedimientos de selección, manejo y mantenimiento.

CE3.8 En un supuesto práctico de realización de trabajos sanitarios en colmenas, aplicando técnicas en función de los síntomas y tipo de tratamiento:

- *Programar las actividades de saneamiento, visitando las colmenas cada 8-15 días y muestreando el 10% de sus colmenas, una vez al año.*
- *Usar el ahumador, teniendo en cuenta que puede provocar irritabilidad e intoxicación en las abejas, dificultad para respirar en el apicultor y transmitir mal olor y sabor a la miel, y que su escasez dificulta el trabajo.*
- *Comprar núcleos formados por cuadros con reservas y ganado a otras explotaciones, poniéndolos en cuarentena, a fin de evitar la transmisión de enfermedades.*
- *Comprobar la sintomatología externa (pérdida de vuelo, cadáveres, abejas anormales, entre otros) e interna (cría muerta, cría escayolada, entre otros) en las colmenas, vigilándolas constantemente.*
- *Recoger muestras, enviándolas al laboratorio, para su análisis.*
- *Aplicar tratamientos contra Varroa destructor, diseñando estrategias, con el fin de mantenerla en bajos niveles de infestación.*

- *Seleccionar medios, equipos, máquinas y herramientas; manejándolos y manteniéndolos, conforme a las especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante*

C4: Suministrar alimento y agua a las colmenas, teniendo en cuenta población de abejas, condiciones meteorológicas y potencial melífero y polinífero del área de pecoreo, en condiciones de seguridad, y utilizando equipos y medios específicos.

CE4.1 Enumerar actividades propias del suministro de alimento y agua en colmenas, destacando su importancia en el rendimiento.

CE4.2 Enumerar productos utilizados en la alimentación de colmenas, describiendo sus propiedades.

CE4.3 Indicar ventajas e inconvenientes de tipos de alimentación de colmenas, explicando diferencias entre alimentación de mantenimiento y estimulación, así como la técnica de uso del ahumador durante las operaciones de alimentación.

CE4.4 Describir necesidades fisiológicas de las abejas en cuanto a su alimentación, indicando periodos más críticos.

CE4.5 Explicar procedimiento de suministro de alimento, indicando periodos más importantes.

CE4.6 Evaluar necesidades de agua y su aporte al colmenar, cerciorándose que las abejas no utilizan bebederos de otro tipo de animales o de personas, en fuentes públicas.

CE4.7 Enumerar medios, equipos, máquinas y herramientas necesarias en las operaciones de suministro de alimento y agua, describiendo procedimientos de selección, manejo y mantenimiento.

CE4.8 En un supuesto práctico de suministro de alimento y agua a las colmenas, teniendo en cuenta la población de abejas, condiciones meteorológicas y potencial melífero y polinífero del área de pecoreo:

- *Programar las actividades, teniendo en cuenta el número de colmenas a las que hay que suministrar alimento y agua, para prever recursos humanos y materiales.*
- *Usar el ahumador, teniendo en cuenta que puede provocar irritabilidad e intoxicación en las abejas, dificultad para respirar en el apicultor y transmitir mal olor y sabor a la miel, y que su escasez dificulta el trabajo.*
- *Comprobar la necesidad de alimento de mantenimiento y/o estimulación en las colmenas, revisando comederos y bebederos.*
- *Preparar el alimento, utilizando utillaje de acero inoxidable o plástico alimentario, agua que cumpla con la salubridad y un elemento calefactor para calentarla.*
- *Suministrar alimento a las colmenas, evitando derrames que fomenten el pillaje.*

- *Comprobar la disponibilidad de agua, reponiéndola, en caso necesario.*
- *Observar la colmena antes y después del suministro de alimento y agua, evaluando su comportamiento.*
- *Seleccionar medios, equipos, máquinas y herramientas; manejándolos y manteniéndolos, conforme a las especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.*

C5: Aplicar sistemas de multiplicación de colmenas y renovación de reinas, utilizando métodos para el mantenimiento o incremento del censo de la explotación, en condiciones de seguridad y utilizando equipos y medios específicos.

CE5.1 Citar actividades de multiplicación de colmenas y renovación de reinas, explicando diferencias entre ellas.

CE5.2 Enumerar sistemas de multiplicación de colmenas, indicando factores a tener en cuenta.

CE5.3 Indicar tipos de división de colmenas, explicando técnicas, procedimientos y factores a tener en cuenta.

CE5.4 Explicar técnicas y procedimientos de renovación de reinas, indicando ventajas e inconvenientes de cada una de ellas.

CE5.5 Describir seguimiento a realizar en los núcleos formados, resaltando la importancia de la observación, para analizar su comportamiento.

CE5.6 Enumerar medios, equipos, máquinas y herramientas necesarias en las operaciones de multiplicación de las colmenas y renovación de reinas, describiendo procedimientos de selección, manejo y mantenimiento.

CE5.7 En un supuesto práctico de multiplicación de colmenas y renovación de reinas, utilizando métodos para el mantenimiento o incremento del censo de la explotación:

- *Programar las actividades, teniendo en cuenta el número de colmenas que se quieren multiplicar y el número de reinas a renovar, para prever recursos humanos y materiales.*
- *Usar el ahumador, teniendo en cuenta que puede provocar irritabilidad e intoxicación en las abejas, dificultad para respirar en el apicultor y transmitir mal olor y sabor a la miel, y que su escasez dificulta el trabajo.*
- *Ubicar enjambres desnudos en las colmenas, colocándolos en núcleos con cuadros con cera estampada o estirada, en un apiario previo al definitivo, para observar, anotar y analizar su comportamiento.*
- *Seleccionar las colmenas, atendiendo a su estado y aptitud.*

- *Dividir las colmenas seleccionadas, teniendo en cuenta la estructura de la explotación, expectativa comercial de las nuevas colonias y nivel técnico del apicultor.*
- *Renovar reinas, introduciendo realeras criadas por el propio apicultor o bien, adquiriéndolas en criaderos especializados.*
- *Controlar el proceso, anotando la eficacia de los métodos utilizados.*
- *Seleccionar medios, equipos, máquinas y herramientas; manejándolos y manteniéndolos, conforme a las especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.*

C6: Mantener colmenas en nave, en función de su estado, condiciones de seguridad y utilizando equipos y medios específicos.

CE6.1 Enumerar trabajos de mantenimiento de las colmenas en la nave, indicando el orden de realización.

CE6.2 Citar ventajas e inconvenientes de tener colmenas mantenidas, resaltando su importancia en el funcionamiento de la explotación.

CE6.3 Explicar cómo se marca el material de la explotación, haciendo referencia a la normativa relativa a ordenación de explotaciones apícolas.

CE6.4 Explicar cómo se marca el material de la explotación, haciendo referencia a normativa sobre ordenación de las explotaciones apícolas.

CE6.5 Describir técnicas y procedimientos de restauración de colmenas, teniendo en cuenta tipo de material a restaurar.

CE6.6 Enumerar medios, equipos, máquinas y herramientas utilizados en los trabajos de mantenimiento de las colmenas en la nave, describiendo procedimientos de selección, manejo y mantenimiento.

CE6.7 En un supuesto práctico de trabajos mantenimiento de las colmenas en la nave, en función de su estado:

- *Programar las actividades, teniendo en cuenta el número de colmenas de la explotación, para prever los recursos humanos y materiales.*
- *Marcar colmenas que lo necesiten, con el código asignado a la explotación, en un sitio visible y de forma legible.*
- *Restaurar el material de las colmenas, limpiándolo, cepillándolo, repintándolo y atornillándolo, entre otros.*
- *Preparar cuadros, fijando cera estampada con espuelas, fijador eléctrico, entre otros.*

- *Seleccionar medios, equipos, máquinas y herramientas; manejándolos y manteniéndolos, conforme a las especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante*

C7: Manejar colmenas de producción ecológica, teniendo en cuenta requisitos de las entidades certificadoras, para la producción de productos ecológicos.

CE7.1 Citar normativa sobre apicultura ecológica, explicando diferencias que marca, respecto a la apicultura convencional.

CE7.2 Explicar técnica de sustitución de la reina en colmenas ecológicas, indicando prácticas que están prohibidas (cortar puntas de las alas a las abejas reinas, destrucción de las abejas de los panales cuando se van a recoger los productos, entre otras).

CE7.3 Enumerar fuentes de polen y néctar ecológico para las abejas, resaltando la importancia de garantizar esa alimentación en un radio de 3 km.

CE7.4 Citar casos en los que se puede emplear alimentación artificial, explicando datos que se deben recopilar en el libro de registro de alimentación.

CE7.5 Indicar productos autorizados para el saneamiento de colmenas ecológicas, explicando procedimiento de sustitución de la cera en las colmenas tratadas.

CE7.6 Indicar documentación necesaria para registrarse como apicultor ecológico, explicando procedimiento de inspección por parte de las entidades certificadoras.

CE7.7 Citar libros de registro que debe tener una explotación apícola ecológica (de explotación, tratamientos y alimentación), especificando datos que deben figurar en cada uno de ellos.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C1 respecto a CE1.8; C2 respecto a CE2.7; C3 respecto a CE3.8; C4 respecto a CE4.8; C5 respecto a CE5.7 y C6 respecto a CE6.7.

Otras capacidades:

Demostrar cierta autonomía en la resolución de pequeñas contingencias relacionadas con su actividad.

Emplear tiempo y esfuerzo en ampliar conocimientos e información complementaria.

Mantener una actitud asertiva, empática y conciliadora con los demás, demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.

Demostrar interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades de los clientes.

Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa, respetando los canales establecidos en la organización.

Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.

Adoptar códigos de conducta tendentes a transmitir el contenido del principio de igualdad.

Contenidos:

1. Trashumancia de colmenas

Bases de la trashumancia: objetivos y condicionantes. Rutas y tipos de trashumancia. Técnicas de trashumancia: operaciones preparatorias y complementarias. Transporte de colmenas «cerradas» y «abiertas». Paletización. Medios, equipos, máquinas y herramientas utilizados en la trashumancia de colmenas. Equipo de protección individual (EPI). Normativa sobre trashumancia. Normativa sobre ordenación de las explotaciones apícolas. Criterios de calidad y rentabilidad en materia de manejo del colmenar. Normativa en materia de manejo del colmenar. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Normativa medioambiental.

2. Alimentación, multiplicación y mantenimiento del colmenar

Objetivos de la alimentación. Ventajas y efectos secundarios. Necesidades fisiológicas de las abejas. Alimentación de mantenimiento y de estimulación. Productos y técnicas de aplicación. Evolución de la colonia y resultados de la alimentación. Necesidades de agua y aporte al colmenar. Medios, equipos, máquinas y herramientas utilizados en la alimentación de las colmenas. Enjambrazón natural. Enjambrazón artificial. Criterios de selección de colmenas. Técnicas y procedimientos de división de colmenas. Técnicas y procedimientos de renovación de reinas. Seguimiento y cuidados. Medios, equipos, máquinas y herramientas utilizados en la multiplicación del colmenar. Descripción e identificación de las actividades de mantenimiento. Calendario apícola. Ventajas e inconvenientes de los tipos de colmenas y sus elementos. Ahumado de colmenas. Métodos y técnicas de mantenimiento: limpieza de fondos, introducción de ceras, equilibrio de colonias, colocación de los elementos de la colmena (excluidores, alzas, medias alzas, entre otros). Preparación de las colmenas para la invernada. Mantenimiento del entorno del colmenar. Medios, equipos, máquinas y herramientas utilizados en el mantenimiento del colmenar. Actuación en caso de accidente. Equipo de protección individual (EPI). Normativa sobre ordenación de las explotaciones apícolas. Criterios de calidad y rentabilidad en materia de manejo del colmenar. Normativa en materia de manejo del colmenar. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Normativa medioambiental.

3. Trabajos sanitarios en el colmenar

Defensa sanitaria. Enfermedad del pollo escayolado (*Ascosphaera apis*). Enfermedades de la abeja adulta. Enemigos de las colmenas. Nuevas amenazas a las abejas (plaguicidas, avispa asiática, *Nosema ceranae*, abejaruco, cambio climático, pérdida y deterioro de hábitats, entre otros). Sintomatología. Protocolo de recogida de muestras. Medidas profilácticas. Medidas de control. Sanidad preventiva. Tratamiento contra *Varroa destructor*. Medios, equipos, máquinas y herramientas utilizados en trabajos sanitarios en el colmenar. Equipo de protección individual (EPI). Normativa sobre sanidad apícola. Normativa sobre ordenación de las explotaciones apícolas. Criterios de calidad y rentabilidad en materia de manejo del colmenar. Normativa en materia de manejo del colmenar. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Normativa medioambiental.

4. Mantenimiento del colmenar

Descripción e identificación de las actividades de mantenimiento. Calendario apícola. Ventajas e inconvenientes de los tipos de colmenas y sus elementos. Ahumado de colmenas. Métodos y técnicas de mantenimiento: limpieza de fondos, introducción de ceras, equilibrio de colonias, colocación de los elementos de la colmena (excluidores, alzas, medias alzas, entre otros). Preparación de las colmenas para la invernada. Mantenimiento del entorno del colmenar. Medios, equipos, máquinas y herramientas

utilizados en el mantenimiento del colmenar. Actuación en caso de accidente. Equipo de protección individual (EPI). Normativa sobre ordenación de las explotaciones apícolas. Criterios de calidad y rentabilidad en materia de manejo del colmenar. Normativa en materia de manejo del colmenar. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Normativa medioambiental.

5. Apicultura ecológica

Producción apícola ecológica: razas, alimentación y reproducción. Los colmenares y la trashumancia. Sanidad de las abejas. Calidad de la miel ecológica. Elaboración, comercialización y etiquetado. Conversión de una explotación convencional a ecológica. Inspección y certificaciones. Entidades certificadoras. Documentación: libro de registro de explotación. Libro de registro de tratamientos. Libro de registro de alimentación. Ayudas. Normativa de producción ecológica.

Parámetros de contexto de la formación:

Espacios e instalaciones:

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, accesibilidad universal y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Taller de 6m² por alumno o alumna (Espacio singular no necesariamente ubicado en el centro de formación).
- Instalación de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con el manejo del colmenar que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:
 - Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
 - Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 3: OBTENCIÓN Y ACONDICIONAMIENTO DE LOS PRODUCTOS DE LAS COLMENAS

Nivel: 2

Código: MF1802_2

Asociado a la UC: Obtener y acondicionar los productos de las colmenas

Duración: 120 horas

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Aplicar operaciones de recolección de miel, siguiendo criterios de madurez, higiene, reservas necesarias para su alimentación, en condiciones de seguridad y utilizando equipos y medios específicos.

CE1.1 Enumerar actividades propias de la recolección de miel, así como las previas a la castra, indicando orden de realización.

CE1.2 Describir características de los cuadros que se utilizan para la extracción de la miel, explicando criterios a seguir para su selección.

CE1.3 Enumerar criterios a tener en cuenta para dejar un volumen de reservas de miel en la colonia, explicando su función.

CE1.4 Enumerar tipos de combustibles utilizados durante las operaciones de recolección de cuadros de miel, explicando técnicas de uso del ahumador.

CE1.5 Explicar proceso de transporte de los cuadros de miel a la zona de extracción, resaltando la importancia de las condiciones de transporte.

CE1.6 Enumerar medios, equipos, máquinas y herramientas necesarias en las operaciones de recolección de miel, describiendo procedimientos de selección, manejo y mantenimiento.

CE1.7 En un supuesto práctico de recolección de miel, siguiendo criterios de madurez, higiene, reservas necesarias para su alimentación:

- Programar las actividades, teniendo en cuenta donde está instalado el apiario, el potencial melífero, la climatología y el tipo de miel cosechada (mono o multifloral), entre otros, para prever los recursos humanos y materiales.*
- Transmitir el comienzo de los trabajos, comunicando la fecha a las personas que puedan estar cerca del apiario.*
- Usar el ahumador, teniendo en cuenta que puede provocar irritabilidad e intoxicación en las abejas, dificultad para respirar en el apicultor y transmitir mal olor y sabor a la miel, y que su escasez dificulta el trabajo.*
- Seleccionar los cuadros de miel destinados a la extracción, reemplazando los que no estén en condiciones de uso.*

- *Desabejar los cuadros y las alzas, transportándolos al lugar de castra.*
- *Anotar los datos relativos al rendimiento de las colmenas, pesando la miel obtenida de todas las colmenas o de forma individual por colmena.*
- *Seleccionar medios, equipos, máquinas y herramientas; manejándolos y manteniéndolos, conforme a las especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.*

C2: Aplicar operaciones de extracción de miel en nave o colmenar, cuando se trata de explotaciones trashumantes, teniendo en cuenta el tipo de extracción, en condiciones de seguridad y utilizando equipos y medios específicos.

CE2.1 Enumerar actividades propias de extracción de miel, indicando orden de realización.

CE2.2 Enumerar ventajas e inconvenientes de la castra en nave y en campo, concluyendo cuál de las dos ofrece más ventajas.

CE2.3 Enumerar utensilios relacionados con la desoperculación de l cuadros, describiendo técnica a utilizar.

CE2.4 Enumerar utensilios relacionados con el uso de los extractores, describiendo técnica a utilizar.

CE2.5 Explicar protocolos de toma de muestras de miel para su envío al laboratorio, indicando parámetros a analizar.

CE2.6 Enumerar condiciones de higiene, explicando la trazabilidad en la castra.

CE2.7 Enumerar medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones utilizados en los trabajos de extracción de miel, describiendo procedimientos de selección, manejo y mantenimiento.

CE2.8 En un supuesto práctico de extracción de miel, teniendo en cuenta el tipo de extracción (en nave o colmenar):

- *Programar las actividades, teniendo en cuenta la cantidad de miel a extraer, para prever los recursos humanos y materiales.*
- *Acondicionar el lugar de castra, instalando una malla anti-insectos en todas las ventanas de la instalación, para evitar la entrada de abejas y el pillaje.*
- *Desopercular los cuadros, con cuchillo eléctrico o máquina automática para permitir la salida de la miel.*
- *Extraer la miel, introduciendo los cuadros en el extractor.*
- *Recoger muestras, siguiendo el protocolo de muestreo, para enviar al laboratorio.*

- *Seleccionar cuadros vacíos, desechando los viejos y devolviendo el resto a las colmenas.*
- *Seleccionar medios, equipos, máquinas y herramientas; manejándolos y manteniéndolos, conforme a las especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.*

C3: Aplicar labores de almacenaje de la miel en bidones, respetando la trazabilidad y el loteado del producto, en condiciones de seguridad y utilizando equipos y medios específicos.

CE3.1 Enumerar actividades propias de almacenaje de miel en bidones, indicando orden de realización.

CE3.2 Citar tipos de recipientes para el almacenaje de la miel, explicando características que deben cumplir.

CE3.3 Explicar proceso del desnatado de la miel, indicando características físico-químicas y organolépticas que mejoran.

CE3.4 Enumerar parámetros ambientales a tener en cuenta para el almacenaje de los bidones, detallando cómo se pueden regular.

CE3.5 Explicar ejemplo de loteado para el control de calidad y trazabilidad en miel, indicando datos que debe reflejar.

CE3.6 Enumerar medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones utilizados en los trabajos de almacenaje de miel en bidones, describiendo procedimientos de selección, manejo y mantenimiento.

CE3.7 En un supuesto práctico de almacenaje de la miel en bidones, respetando la trazabilidad y loteado del producto:

- *Programar las actividades, teniendo en cuenta la cantidad cosechada y la época de cata, para prever recursos humanos y materiales.*
- *Almacenar la miel tras la castra, en bidones de 300 kg como sistema de venta de graneles o paso previo al envasado, en otro tipo de envases.*
- *Desnatar la miel de los bidones, eliminando la capa superior con restos de cera y aire.*
- *Catalogar los bidones, identificándolos con la fecha de la castra y el tipo de miel una vez analizada.*
- *Controlar los parámetros ambientales del almacén (humedad, temperatura, entre otros), actuando sobre el sistema de regulación.*
- *Seleccionar medios, equipos, máquinas y herramientas; manejándolos y manteniéndolos, conforme a las especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.*

C4: Aplicar operaciones de recolección y acondicionamiento de polen, siguiendo protocolos de recolección de la explotación, en condiciones de seguridad y utilizando equipos y medios específicos.

CE4.1 Enumerar actividades propias de recolección y acondicionamiento de polen, indicando orden de realización.

CE4.2 Describir técnicas de manejo previas para propiciar la producción de polen, resaltando la importancia de controlar el tiempo de permanencia del cazapolen para no debilitar a la colmena.

CE4.3 Enumerar criterios a seguir a la hora de valorar la cantidad y periodicidad de la extracción del polen, explicando cómo puede afectar a la colmena.

CE4.4 Explicar procesos de acondicionamiento del polen seco hasta su almacenamiento, detallando proceso de secado, limpieza y selección.

CE4.5 Explicar protocolos de toma de muestras de polen para su envío al laboratorio, indicando parámetros a analizar.

CE4.6 Describir condiciones de almacenamiento del polen y condiciones de higiene y trazabilidad, tanto en el almacenamiento como en la obtención, especificando problemas que pueden surgir en caso de no cumplirse.

CE4.7 Enumerar medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones utilizados en los trabajos recolección y acondicionamiento de polen, describiendo procedimientos de selección, manejo y mantenimiento.

CE4.8 En un supuesto práctico de recolección y acondicionamiento de polen, siguiendo los protocolos de recolección de la explotación:

- Programar las actividades, teniendo en cuenta la época de floración polinífera y el número de colmenas que se dedica a éste, para prever los recursos humanos y materiales (cazapolen, secaderos, bidones, entre otros).*
- Acondicionar el lugar donde se va a procesar el polen, regulando parámetros ambientales (humedad, temperatura, entre otros).*
- Colocar los cazapolenes, en las piqueras cercanas a la parte superior de la colmena y sin rejilla los primeros días para que las abejas se acostumbren a este implemento.*
- Colocar la rejilla, comprobando que las abejas entran y salen.*
- Recoger el polen, cada 24-48 horas en un recipiente de acero inoxidable para secarlo, limpiarlo y seleccionarlo posteriormente.*
- Secar el polen, con aire caliente hasta que tenga una humedad del 8%.*
- Acondicionar el polen, eliminando sus impurezas por medio de aire.*

- *Recoger muestras para su envío al laboratorio, siguiendo el protocolo de muestreo.*
- *Almacenar los bidones de polen, controlando los parámetros ambientales para evitar la proliferación de hongos.*
- *Seleccionar medios, equipos, máquinas y herramientas; manejándolos y manteniéndolos, conforme a las especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante*

C5: Aplicar técnicas de recolección y acondicionamiento de cera, propóleo y veneno, teniendo en cuenta la naturaleza y características de los productos, en condiciones de seguridad y utilizando equipos y medios específicos.

CE5.1 Enumerar actividades propias de recolección y acondicionamiento de cera, propóleo y veneno, indicando orden de realización.

CE5.2 Describir maniobras de manejo de colmenas, previas a la producción de estos productos, resaltando la importancia del buen uso del ahumador.

CE5.3 Enumerar utensilios relacionados con la renovación de cuadros (producción de cera), producción de veneno y propóleo, explicando técnica a seguir.

CE5.4 Explicar procesos de acondicionamiento de estos productos hasta su almacenamiento, diferenciando si necesitan aplicación de calor o frío.

CE5.5 Indicar parámetros de almacenamiento, higiene y trazabilidad en la obtención de cera, propóleo y veneno, explicando su importancia en la calidad final de los productos.

CE5.6 Explicar protocolos de toma de muestras de cera, propóleo y veneno para su envío al laboratorio, indicando parámetros a analizar.

CE5.7 Enumerar medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones utilizados en los trabajos de recolección y acondicionamiento de cera, propóleo y veneno, describiendo procedimientos de selección, manejo y mantenimiento.

CE5.8 En un supuesto práctico de recolección y acondicionamiento de cera, propóleo y veneno, teniendo en cuenta la naturaleza y características de los productos:

- *Programar las actividades, teniendo en cuenta la época de producción de propóleos de determinadas plantas, el número de colmenas que se dedica a este producto y los medios (rejillas recolectoras, energía eléctrica, entre otros), para prever los recursos humanos y materiales.*
- *Usar el ahumador, teniendo en cuenta que puede provocar irritabilidad e intoxicación en las abejas, dificultad para respirar en el apicultor y transmitir mal olor y sabor a la miel, y que su escasez dificulta el trabajo.*
- *Preparar las colmenas previamente, teniendo en cuenta el producto a obtener.*

- Colocar los sistemas de extracción (certificador, rejilla, extractor de veneno, entre otros), acondicionándolos, en caso necesario.
- Recolectar cera, fundiendo los cuadros viejos o desoperculando los cuadros de miel (cera de sello).
- Acondicionar el propóleo una vez extraído, congelándolo para su obtención en bruto y posterior almacenaje.
- Extraer el veneno, acondicionándolo para su posterior conservación en frío.
- Recoger muestras para su envío al laboratorio, siguiendo los protocolos de muestreo.
- Seleccionar medios, equipos, máquinas y herramientas; manejándolos y manteniéndolos, conforme a las especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.

C6: Aplicar operaciones de producción de enjambres, reinas y jalea real, utilizando conocimientos de biología, en condiciones de seguridad y utilizando equipos y medios específicos.

CE6.1 Enumerar actividades propias de producción de enjambres, reinas y jalea real, indicando orden de realización.

CE6.2 Explicar condiciones de manejo preparatorio de las colmenas para producir enjambres, reinas o jalea real, resaltando la importancia de seleccionar colmenas con parámetros de productividad, limpieza y mansedumbre.

CE6.3 Explicar métodos de obtención de reinas (Doolitte, Miller, Alley, entre otros), indicando ventajas e inconvenientes de cada uno de ellos.

CE6.4 Enumerar instrumentos usados en la cría de reinas, producción de núcleos y jalea real, describiendo técnicas y valorando su eficacia.

CE6.5 Indicar condiciones de almacenamiento, higiene y trazabilidad en la obtención de la jalea real, explicando su importancia en la calidad final del producto.

CE6.6 Enumerar medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones utilizados en los trabajos de producción de enjambres, reinas y jalea real, describiendo procedimientos de selección, manejo y mantenimiento.

CE6.7 En un supuesto práctico de producción de enjambres, reinas o jalea real, utilizando conocimientos de biología:

- Programar las actividades, teniendo en cuenta el número de enjambres que se quieren producir, las reinas que se quieren renovar y la cantidad de jalea real producida, para prever los recursos humanos y materiales.

- Usar el ahumador, teniendo en cuenta que puede provocar irritabilidad e intoxicación en las abejas, dificultad para respirar en el apicultor y transmitir mal olor y sabor a la miel, y que su escasez dificulta el trabajo.
- Seleccionar colmenas, teniendo en cuenta parámetros de productividad, limpieza y mansedumbre.
- Producir reinas y/o realeras, utilizando el método (Doolitte, Miller, Alley, entre otros), teniendo en cuenta el número de reinas a producir y el nivel técnico del apicultor.
- Obtener enjambres, tanto desnudos como con cuadros (núcleos), utilizando para ello, métodos relacionados con el número de colmenas a multiplicar (división simple, división múltiple, núcleos huérfanos, entre otros) y el nivel técnico del apicultor.
- Obtener jalea real, utilizando los mismos métodos que para producir reinas, acortando el proceso en el momento en el que las cúpulas de realeras tienen el máximo de jalea real y, eligiendo aquel que está en relación directa con la cantidad de jalea real a producir y el nivel técnico del apicultor.
- Seleccionar medios, equipos, máquinas y herramientas; manejándolos y manteniéndolos, conforme a las especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C1 respecto a CE1.7; C2 respecto a CE2.8; C3 respecto a CE3.7; C4 respecto a CE4.8; C5 respecto a CE5.8 y C6 respecto a CE6.7.

Otras capacidades:

Demostrar cierta autonomía en la resolución de pequeñas contingencias relacionadas con su actividad.

Emplear tiempo y esfuerzo en ampliar conocimientos e información complementaria.

Mantener una actitud asertiva, empática y conciliadora con los demás, demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.

Demostrar interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades de los clientes.

Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa, respetando los canales establecidos en la organización.

Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.

Adoptar códigos de conducta tendentes a transmitir el contenido del principio de igualdad.

Contenidos:

1. Recolección de cuadros y extracción de miel

Criterios para evaluar la cantidad de reservas de miel que necesita una colonia Criterios para seleccionar los cuadros de miel apropiados. Técnicas y aparataje usadas en el desabejado. Métodos y condiciones en el transporte de cuadros hasta el lugar de extracción. Técnicas y condiciones empleadas en la extracción de miel de los cuadros: desoperculación, y centrifugado. Modelos de plantas de extracción. Técnicas de aplicación. Medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones utilizadas en la extracción de miel. Equipo de protección individual (EPI). Normativa sobre producción de miel, polen y otros productos de las colmenas. Criterios de calidad y rentabilidad en materia de obtención y acondicionamiento de los productos de las colmenas. Trazabilidad. Normativa de calidad de la miel. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Normativa medioambiental.

2. Obtención de polen, propóleo, cera y veneno

Producción de enjambres: el proceso de enjambrazón natural y artificial en la producción de enjambres, reinas y jalea real. Preparación de la colonia para la producción de núcleos y enjambres desnudos. Técnicas de partición de colonias. Ventajas y aplicaciones de enjambres desnudos y núcleos poblados. Tipos de núcleos. Cría de reinas: preparación de colonias. Técnicas y aparataje del traslarve. Técnicas e instrumentos en la inseminación artificial. Transporte de realeras y reinas. Metodología de la introducción de realeras, reinas fecundadas y reinas vírgenes. Criterios de calidad. Ventajas e inconvenientes de la renovación con realeras, reinas vírgenes y reinas fecundadas. Nociones de selección genética. Jalea real: preparación de la colonia para su producción. Métodos y aparataje utilizados en la producción. Criterios de calidad y conservación de la jalea real. Técnicas de aplicación. Medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones utilizadas en la producción de enjambres, reinas y jalea real. Actuación en caso de accidente. Equipo de protección Individual (EPI). Normativa sobre producción de miel, polen, entre otros productos de las colmenas. Criterios de calidad y rentabilidad en materia de obtención y acondicionamiento de los productos de las colmenas. Trazabilidad. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Normativa medioambiental.

3. Producción de enjambres, reinas y jalea real

Producción de enjambres: El proceso de enjambrazón natural y artificial en la producción de enjambres, reinas y jalea real. Preparación de la colonia para la producción de núcleos y enjambres desnudos. Técnicas de partición de colonias. Ventajas y aplicaciones de enjambres desnudos y núcleos poblados. Tipos de núcleos. Cría de reinas: Preparación de colonias. Técnicas y aparataje del traslarve. Técnicas e instrumentos en la inseminación artificial. Transporte de realeras y reinas. Metodología de la introducción de realeras, reinas fecundadas y reinas vírgenes. Criterios de calidad. Ventajas e inconvenientes de la renovación con realeras, reinas vírgenes y reinas fecundadas. Nociones de selección genética. Jalea real: Preparación de la colonia para su producción. Métodos y aparataje utilizados en la producción. Criterios de calidad y conservación de la jalea real. Técnicas de aplicación. Medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones utilizadas en la producción de enjambres, reinas y jalea real. Actuación en caso de accidente. Equipo de Protección Individual (EPI). Normativa relativa a producción de miel, polen y otros productos de las colmenas. Criterios de calidad y rentabilidad en materia de obtención y acondicionamiento de los productos de las colmenas. Trazabilidad. Normativa relativa a prevención de riesgos laborales. Normativa medioambiental.

4. Almacenaje de miel en bidones

Técnicas y condiciones aplicadas en el almacenaje de la miel. Parámetros ambientales de las instalaciones de almacenaje de miel en bidones para su envasado o venta al por mayor. Medios, equipos, máquinas y herramientas e instalaciones utilizadas en el almacenamiento de miel en bidones. Equipo de protección individual (EPI). Normativa sobre producción de miel, polen, entre otros productos de las colmenas. Criterios de calidad y rentabilidad en materia de obtención y acondicionamiento de los productos de las colmenas. Trazabilidad. Normativa de calidad de la miel. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Normativa medioambiental.

Parámetros de contexto de la formación:

Espacios e instalaciones:

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, accesibilidad universal y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Taller de 6 m² por alumno o alumna (Espacio singular no necesariamente ubicado en el centro de formación).
- Instalación de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la obtención y acondicionamiento de los productos de las colmenas, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:
 - Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
 - Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 4: ENVASADO Y ALMACENAMIENTO DE MIEL Y POLEN

Nivel: 2

Código: MF1803_2

Asociado a la UC: Realizar las operaciones de envasado y almacenamiento de miel y polen

Duración: 60 horas

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Recepcionar bidones de miel y polen desecado, organizando el espacio para su total aprovechamiento, en condiciones de seguridad y utilizando equipos y medios específicos.

CE1.1 Enumerar actividades propias de recepción y almacenaje de bidones de miel y polen desecado, indicando su orden de ejecución.

CE1.2 Describir condiciones que deben cumplir los bidones para almacenar miel y polen desecado, detallando elementos a comprobar.

CE1.3 Explicar aprovechamiento del espacio, enumerando ventajas de una buena organización de los productos.

CE1.4 Explicar protocolos de toma de muestras de miel y polen desecado para su envío al laboratorio, indicando parámetros a analizar.

CE1.5 Enumerar medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones necesarias en las operaciones de recepción y almacenamiento de bidones de miel y polen desecado, describiendo procedimientos de selección, manejo y mantenimiento.

CE1.6 En un supuesto práctico de recepción y almacenamiento de bidones de miel y polen desecado, organizando el espacio para su total aprovechamiento:

- Programar las actividades, teniendo en cuenta el número de bidones a reunir, para prever los recursos humanos y materiales.*
- Revisar la idoneidad y el perfecto estado de los envases, comprobando revestimientos internos, cierres y juntas, entre otros, y lavándolos con agua potable, en caso necesario.*
- Organizar el espacio destinado al almacenamiento de bidones de miel y polen desecado, compatibilizándolo con el resto de actividades de la explotación.*
- Agrupar bidones de miel y polen desecado, paletizándolos por lotes para asegurar su trazabilidad.*
- Recoger muestras de miel y polen desecado, en envases limpios y cantidad suficiente para enviar al laboratorio.*
- Seleccionar medios, equipos, máquinas y herramientas; manejándolos y manteniéndolos, conforme a las especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.*

C2: Acondicionar miel y polen previo a su envasado, atendiendo a criterios de calidad y conservación, siguiendo protocolos de trabajo para descristalizar y/o filtrar la miel y limpiar el polen de impurezas, en condiciones de seguridad y utilizando equipos y medios específicos.

CE2.1 Enumerar actividades propias del acondicionamiento de miel y polen desecado previo a su envasado, indicando el orden de ejecución de las mismas.

CE2.2 Explicar trazabilidad del producto final, valorando la trascendencia del mantenimiento del loteado.

CE2.3 Enumerar medios para fundir la miel, explicando la importancia de la asociación entre las condiciones de fundición de la miel (tiempo y temperatura) y el mantenimiento de los parámetros de calidad dentro de la normativa.

CE2.4 Enumerar métodos para filtrar la miel y el polen, asociándolos con la calidad del producto.

CE2.5 Enumerar medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones necesarias en las operaciones de acondicionamiento de miel y polen previo al envasado, describiendo procedimientos de selección, manejo y mantenimiento.

CE2.6 En un supuesto práctico de acondicionamiento de miel y polen previo al envasado, siguiendo los protocolos de trabajo para descristalizar y/o filtrar la miel y limpiar el polen de impurezas:

- Programar las actividades, teniendo en cuenta la cantidad de producto a acondicionar, para prever recursos humanos y materiales.*
- Acondicionar la miel, controlando la temperatura y el tiempo de fundición y filtrándolo posteriormente.*
- Limpiar el polen, tamizándolo manualmente o mediante aventado automático, para eliminar impurezas.*
- Seleccionar medios, equipos, máquinas y herramientas; manejándolos y manteniéndolos, conforme a las especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.*

C3: Envasar miel y polen, atendiendo a criterios de calidad, respetando la trazabilidad y el loteado del producto final, para su posterior almacenamiento, siguiendo el protocolo de envasado, en condiciones de seguridad y utilizando equipos y medios específicos.

CE3.1 Enumerar actividades relacionadas con el envasado de miel y polen, indicando su orden de ejecución.

CE3.2 Explicar la importancia de mantener los envases que contienen miel y polen elevados del suelo y en una zona acondicionada del almacén hasta el momento de efectuar el envasado, mencionando la normativa sobre higiene de productos alimenticios y calidad de la miel.

CE3.3 Describir forma de controlar la temperatura de envasado de miel, asociándola con el mantenimiento de parámetros de calidad dentro de la normativa y mencionando el hidroximetilfurfural.

CE3.4 Explicar forma de efectuar el envasado del producto final, respetando loteado y señalando fecha de consumo preferente.

CE3.5 Explicar procedimientos de toma de muestras de miel y polen de cada lote de envasado, valorando la importancia de tener un banco con muestras reales en caso de tener que rastrear una trazabilidad.

CE3.6 Enumerar medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones necesarias en las operaciones de envasado de miel y polen, describiendo procedimientos de selección, manejo y mantenimiento.

CE3.7 En un supuesto práctico de envasado de miel y polen, respetando la trazabilidad y loteado:

- Programar las actividades, teniendo en cuenta la cantidad de producto a envasar, para prever recursos humanos y materiales.*
- Mantener en estado de uso los envases, elevándolos del suelo y ubicándolos en una zona acondicionada hasta el envasado.*
- Controlar la temperatura de la miel, en caso de que se caliente, actuando sobre el termostato de la máquina para evitar aumentos de hidroximetilfurfural.*
- Envasar la miel y el polen, etiquetándolos respetando el loteado y señalando la fecha de consumo preferente para mantener sus propiedades organolépticas.*
- Recoger las muestras de miel y polen en envases limpios, creando un banco de lotes que permitan rastrear una trazabilidad.*
- Seleccionar medios, equipos, máquinas y herramientas; manejándolos y manteniéndolos, conforme a las especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.*

C4: Almacenar miel y polen envasados, siguiendo el método de las 5s, en condiciones de seguridad y utilizando equipos y medios específicos.

CE4.1 Enumerar actividades propias de recolección y acondicionamiento de polen, indicando orden de realización.

CE4.2 Citar puntos a revisar en el producto final, explicando la importancia de cada uno de ellos.

CE4.3 Explicar métodos de organización de almacenes, indicando la importancia de aprovechar el espacio y los medios a la hora de almacenar el producto final.

CE4.4 Indicar condiciones y tiempos de almacenamiento de miel y polen, explicando cómo afectan a sus características organolépticas.

CE4.5 Explicar proceso trazabilidad, valorando la importancia de guardar los datos para responder ante posibles eventualidades.

CE4.6 Enumerar medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones necesarias en las operaciones de almacenaje de miel y polen envasados, describiendo procedimientos de selección, manejo y mantenimiento.

CE4.7 En un supuesto práctico de almacenaje de miel y polen envasados, siguiendo el método de las 5s:

- Programar actividades, teniendo en cuenta la cantidad de producto a almacenar, para prever recursos humanos y materiales.*

- *Almacenar productos envasados, aprovechando el espacio del almacén, elevándolos del suelo y colocándolos en una zona que no comprometa la calidad final del producto.*
- *Revisar productos finales, comprobando cierres y estado de envases para asegurar que mantienen sus propiedades organolépticas.*
- *Controlar la trazabilidad del producto hacia atrás y hacia delante, anotando los datos en el formato requerido, para responder ante posibles eventualidades.*
- *Seleccionar medios, equipos, máquinas y herramientas; manejándolos y manteniéndolos, conforme a las especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.*

C5: Realizar operaciones de limpieza de las instalaciones de envasado y almacenamiento de miel y polen, desinfectándolas y controlando parámetros ambientales, en condiciones de seguridad y utilizando equipos y medios específicos.

CE5.1 Enumerar actividades propias de la limpieza, desinfección y control ambiental de las instalaciones de envasado y almacenamiento de miel y polen, indicando su orden de ejecución.

CE5.2 Explicar forma de asegurar las condiciones sanitarias de envasado y almacenamiento de miel y polen, indicando problemas que pueden surgir, en caso de no cumplirse.

CE5.3 Enumerar parámetros de control ambiental, explicando su influencia en el mantenimiento de la calidad de los productos envasados y almacenados.

CE5.4 Citar métodos de control de estanqueidad de envases, resaltando la importancia de su cierre.

CE5.5 Enumerar operaciones de comprobación de la eficacia y optimización del rendimiento de la maquinaria y utensilios, especificando lo que se lleva a cabo en cada una de ellas.

CE5.6 Enumerar medios, equipos, máquinas y herramientas necesarias en las operaciones de limpieza, desinfección y control ambiental de las instalaciones de envasado y almacenamiento de miel y polen, describiendo procedimientos de selección, manejo y mantenimiento.

CE5.7 En un supuesto práctico de limpieza de las instalaciones de envasado y almacenamiento de miel y polen, desinfectándolas y controlando parámetros ambientales:

- *Programar las actividades, teniendo en cuenta las características del espacio a limpiar y el tiempo necesario, para prever recursos humanos y materiales.*
- *Revisar la limpieza e higiene general, comprobando las instalaciones de envasado y almacenamiento, y las hojas de registro.*

- *Controlar parámetros ambientales que pueden influir en las condiciones del producto final, teniendo en cuenta la programación del proceso de envasado y almacenamiento.*
- *Controlar la estanqueidad de los envases, detectando envases mal cerrados o defectuosos.*
- *Organizar operaciones de mantenimiento, teniendo en cuenta la programación del proceso de envasado y almacenamiento.*
- *Comprobar la eficacia y optimización del rendimiento de la maquinaria y utensilios, teniendo en cuenta la programación del proceso de envasado y almacenamiento.*
- *Seleccionar medios, equipos, máquinas y herramientas; manejándolos y manteniéndolos, conforme a las especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante*

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C1 respecto a CE1.6; C2 respecto a CE2.6; C3 respecto a CE3.7; C4 respecto a CE4.7 y C5 respecto a CE5.7.

Otras capacidades:

Demostrar cierta autonomía en la resolución de pequeñas contingencias relacionadas con su actividad.

Emplear tiempo y esfuerzo en ampliar conocimientos e información complementaria.

Mantener una actitud asertiva, empática y conciliadora con los demás, demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.

Demostrar interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades de los clientes.

Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa, respetando los canales establecidos en la organización.

Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.

Adoptar códigos de conducta tendentes a transmitir el contenido del principio de igualdad.

Contenidos:

1. Recepción de bidones de miel o polen

Actividades propias de la recepción y almacenaje de los bidones de miel o polen. Bidones: tipos, materiales, medidas, condiciones de almacenamiento, entre otros. Organización de los productos: técnicas del aprovechamiento del espacio. Toma de muestras de miel o polen: parámetros a analizar, identificación de la muestra, materiales a utilizar en la toma de muestras, técnicas, entre otros. Limpieza, desinfección y control ambiental de instalaciones de recepción y almacenamiento. Medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones utilizadas en la recepción de bidones de miel o polen. Equipo de protección individual (EPI). Norma de calidad de la miel. Trazabilidad. Normativa sobre producción y

comercialización de productos apícolas. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Normativa medioambiental.

2. Acondicionamiento de miel y polen

Evolución de los parámetros de calidad de los productos apícolas en función de las condiciones de acondicionamiento. Limpieza, desinfección y control ambiental de instalaciones de acondicionamiento. Medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones utilizadas en el acondicionamiento de miel o polen. Equipo de protección individual (EPI). Norma de calidad de la miel. Trazabilidad. Normativa sobre producción y comercialización de productos apícolas. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Normativa medioambiental.

3. Envasado de miel y polen

Manipulación de alimentos. Evolución de los parámetros de calidad de los productos apícolas en función de las condiciones de manipulación y envasado. Plan general de higiene en el envasado de miel y polen. Limpieza, desinfección y control ambiental de instalaciones de envasado. Medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones utilizadas en el envasado de miel o polen. Equipo de protección individual (EPI). Packaging. Funciones: contener, proteger/preservar, conservar, transportar e informar/vender. Diseño: contexto del punto de venta. Mensajes. Nombre de la marca. Tipografía y Color. Tipos de envases: plástico, vidrio, cerámica, envases reciclables/sostenibles. Impresión y decoración del envase. Etiquetados: vinilos, pegatinas, entre otros. Normativa sobre envasado y almacenamiento de miel y polen. Criterios de calidad y de rentabilidad en materia de envasado y almacenamiento de miel y polen. Alimentos con calidad diferenciada. Figuras de calidad: IGP (indicación geográfica protegida) y DOP (denominación de origen protegida). Requisitos de calidad exigidos. Mapa de mieles con IGP y DOP de España. Normativa sobre la IGP y DOP. Norma de calidad de la miel. Trazabilidad. Normativa sobre producción y comercialización de productos apícolas. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Normativa medioambiental.

4. Almacenamiento de miel y polen envasado

Almacenamiento de productos apícolas. Aprovechamiento y distribución del espacio y control de las condiciones ambientales. Evolución de los parámetros de calidad de los productos apícolas en función de las condiciones de almacenamiento. Limpieza, desinfección y control ambiental de instalaciones de almacenamiento de miel y polen envasado. Medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones utilizadas en el almacenamiento de miel y polen envasado. Equipo de protección individual (EPI). Normativa sobre envasado y almacenamiento de miel y polen. Criterios de calidad y de rentabilidad en materia de envasado y almacenamiento de miel y polen. Norma de calidad de la miel. Trazabilidad. Normativa sobre producción y comercialización de productos apícolas. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Normativa medioambiental.

Parámetros de contexto de la formación:

Espacios e instalaciones:

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, accesibilidad universal y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Taller de 6 m² por alumno o alumna (Espacio singular no necesariamente ubicado en el centro de formación).
- Instalación de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con el envasado y almacenamiento de la miel y el polen, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:
 - Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
 - Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 5: OPERACIONES DE VENTA**Nivel: 2****Código: MF0239_2****Asociado a la UC: Realizar la venta de productos y/o servicios a través de los diferentes canales de comercialización****Duración: 180 horas****Capacidades y criterios de evaluación:**

C1: Determinar las variables que condicionan las líneas propias de actuación en la venta de productos y/o servicios en la organización.

CE1.1 Describir conceptos en las operaciones de venta: «empresa», «mercado», «producto y/o servicio», «cartera de clientes», «argumentario de ventas», «planes de venta», «proyecto empresarial», «canales de comercialización», «canales de comunicación online y offline», identificando sus características.

CE1.2 Identificar canales de contacto con el cliente, enumerando sus características en el ámbito del marketing digital.

CE1.3 Describir conceptos de los diferentes canales de comunicación: «publicidad en el punto de venta», «telefonía», «e-mail», «sms», «página Web», «networking», «e-commerce», «website», «chats», «e-CRM», «e-newsletters», «redes sociales», justificando su relevancia en el ámbito de las comunicaciones con clientes.

CE1.4 Justificar la importancia de las actualizaciones periódicas de las bases de datos de clientes, argumentando su necesidad para una gestión eficiente.

CE1.5 Explicar en qué medida afecta la normativa de protección de datos de carácter personal en la gestión de un fichero de clientes justificando su importancia y consecuencias de la no aplicación de la misma.

CE1.6 En un supuesto práctico de planificación de acciones de venta de una empresa comercial minorista en un área metropolitana, a partir de información detallada sobre objetivos de venta, con una cartera de clientes con tipologías heterogéneas -sexo, edad, dirección, e-mail, periodicidad y capacidad de compra, a otras características-:

- Elaborar el plan de actuación comercial utilizando herramientas CRM y/o sistemas ERP u otros, justificando las utilidades de los medios utilizados.*
- Definir puntos fuertes y débiles.*
- Definir ventajas y desventajas.*
- Definir los clientes potenciales, dónde encontrarlos y el medio de contacto.*
- Enumerar pautas/criterios a seguir para la actualización de la cartera de clientes.*
- Registrar en las aplicaciones de gestión con clientes las acciones planificadas.*

CE1.7 En un supuesto práctico de planificación de acciones de promoción y/o venta de una empresa comercial, contextualizado en un espacio online de venta, a partir de información detallada sobre objetivos de venta de productos y/o servicios:

- Elaborar el plan de actuación comercial de venta online, identificando las diferencias con una venta presencial, en su caso.*
- Describir características del espacio web, redes sociales u otros, para la promoción y/o venta online de productos y/o servicios.*
- Identificar las variables que intervienen en la conducta y las motivaciones de compra del cliente en espacios online.*
- Describir la tipología del cliente online.*
- Adaptar las técnicas de promoción y/o venta a la comercialización online.*
- Transmitir información del producto y/o servicio en el espacio online.*

C2: Aplicar técnicas de comunicación que respondan las expectativas del cliente a través de los canales de comercialización justificando los principios de confidencialidad de la información en el ámbito de las ventas de productos y/o servicios.

CE2.1 Identificar tipologías de clientes, argumentando actitudes y comportamientos habituales según sus características, justificando el procedimiento a seguir según el canal de comunicación.

CE2.2 Describir las normas de cortesía habituales en el trato con clientes, ejemplificando saludos y/o contactos en función del canal de comunicación empleado y la tipología de cliente.

CE2.3 Describir técnicas de comunicación habituales según las características de clientes tipo, que faciliten el cumplimiento de sus expectativas, a partir de un listado donde se expongan diferentes perfiles y se simule una breve conversación.

CE2.4 Analizar información precisa sobre principios de confidencialidad de la información a través de diferentes canales de comunicación, justificando su importancia en la atención al cliente.

CE2.5 En un supuesto práctico de comunicación presencial, durante un proceso de atención al cliente, partiendo de unos listados de situaciones dadas, donde se expongan diferentes tipologías y roles de clientes:

- Obtener información del listado de clientes e identificar la tipología de los mismos.*
- Aplicar en el saludo el trato protocolario que corresponde a cada situación, técnicas y habilidades sociales durante el intercambio de información que faciliten la empatía con el cliente.*
- Aplicar una escucha activa, reportando feedback al cliente, transmitiendo la información solicitada con claridad y precisión.*
- Identificar gestos, posturas y/o movimientos corporales del interlocutor para reconocer los principales mensajes derivados de la comunicación no verbal.*
- Identificar las posibles barreras de comunicación en cada situación.*
- Aplicar durante todo el proceso la normativa de protección de datos de carácter personal.*

CE2.6 En un supuesto práctico de comunicación no presencial durante un proceso de atención al cliente, a partir de información detallada de una empresa de servicios y con un listado de posibles clientes:

- Obtener información del listado de clientes e identificar a los clientes potenciales efectuando agrupaciones por características similares de los mismos.*
- Seleccionar el canal de comunicación adecuado a la estrategia de venta –teléfono, Internet, telefonía móvil, correo electrónico, chats, e-newsletters, e-CRM, u otros canales-.*
- Transmitir la información con claridad y precisión de forma oral y/o escrita.*
- Identificar las posibles barreras de comunicación según el canal empleado.*
- Identificar las medidas correctoras a aplicar ante las barreras de comunicación en cada situación.*

- *Aplicar durante todo el proceso la normativa de protección de datos de carácter personal.*

C3: Aplicar técnicas estandarizadas de venta de productos y/o servicios a través de distintos canales de comercialización, según la tipología del cliente y la normativa aplicable de defensa de los consumidores y usuarios.

CE3.1 Describir técnicas y estrategias comerciales de venta como «upselling», «cross-selling» u otras, con acciones tipo que contribuyan a la consecución de los objetivos de ventas, justificando su utilidad.

CE3.2 Distinguir entre productos sustitutivos y complementarios, ejemplificando en qué situaciones sería óptimo aplicar unos u otros.

CE3.3 Explicar formas de provocar ventas adicionales, sustitutivas y/o complementarias, cruzadas, entre otras, distinguiendo su utilidad en la consecución de los objetivos de venta.

CE3.4 Analizar información sobre normativa aplicable de defensa de los consumidores y usuarios en el ámbito de las ventas por diferentes canales de comunicación, justificando su importancia.

CE3.5 Describir cualidades que debe poseer y actitudes que debe desarrollar un vendedor contextualizado en diferentes canales de comunicación.

CE3.6 Identificar variables que intervienen en la conducta y motivaciones de compra, justificando su importancia en función de la tipología y características del cliente.

CE3.7 Describir elementos de embalado y/o empaquetado de productos: «cajas», «envases», «papeles», «cartones», «separadores», «cercos», «bolsas de almohadillado inflables», «espumas», «redes», «blisters» u otros elementos, identificando sus características en función del producto a utilizar.

CE3.8 En un supuesto práctico de venta de productos a partir de información detallada sobre una empresa comercial situada en un área metropolitana y con un listado de clientes potenciales y productos:

- *Obtener información de los productos: características y estrategia de venta sobre los mismos.*
- *Aplicar el saludo protocolario adecuado a cada cliente y obtener información de los mismos aplicando una escucha activa sobre la demanda y/o expectativa expuesta.*
- *Aplicar técnicas y habilidades sociales, durante el intercambio de información que faciliten la empatía y la consecución de los objetivos de ventas.*
- *Aplicar la estrategia de venta adecuada a la situación presentada: upselling, cross-selling u otras.*

- *Aplicar técnicas de empaquetado y/o embalado de los productos objeto de la venta.*
- *Aplicar durante todo el proceso la normativa de protección de datos de carácter personal y defensa de los consumidores y usuarios.*

C4: Elaborar la documentación posterior a la venta de productos y/o servicios de acuerdo a los procedimientos estandarizados en el ámbito de la actividad de la organización y el canal de comercialización empleado por el cliente.

CE4.1 Describir las características de la documentación posterior a la venta del producto: «factura», «albarán», «documentación logística», «garantías» u otra documentación, justificando su uso.

CE4.2 Identificar los elementos que componen el contrato de compraventa de productos y/o servicios, explicando su utilidad.

CE4.3 Explicar las cláusulas habituales en los contratos de compraventa, justificando su utilidad.

CE4.4 Diferenciar elementos reflejados en las facturas, tales como: «precio del producto», «descuentos», «recargos» e «impuestos», recopilando las diferencias y características fundamentales según la normativa aplicable y usos habituales en la elaboración de la documentación comercial.

CE4.5 Describir las características de los medios de cobro utilizados, tales como: «efectivo», «cheque», «transferencia», «tarjetas», recopilando las diferencias existentes entre ellos y los medios y equipos utilizados.

CE4.6 En un supuesto práctico de identificación de la documentación derivada la venta, a partir de un listado de productos vendidos de diferente naturaleza y características, que han generado documentación asociada:

- *Obtener información derivada del listado de productos vendidos.*
- *Identificar la documentación que lleva asociada cada venta.*
- *Comprobar la concordancia de datos de la venta con la documentación.*
- *Indicar qué documentación habría que entregar a cada cliente.*
- *Aplicar durante todo el proceso la normativa de protección de datos de carácter personal y defensa de los consumidores y usuarios.*

C5: Aplicar técnicas de resolución de conflictos en el ámbito de las incidencias presentas por clientes a través de los canales de comercialización.

CE5.1 Identificar la naturaleza de los conflictos e incidencias en el ámbito comercial, explicando el posible origen de los mismos y las técnicas para identificarlos.

CE5.2 Describir técnicas para afrontar incidencias en el ámbito comercial como quejas, reclamaciones, sugerencias, devoluciones de productos u otras situaciones, explicando las características que las identifican.

CE5.3 Enumerar la documentación que se utiliza para registrar las incidencias de los clientes, explicando la información que ha de contener.

CE5.4 Describir el proceso que debe seguir una reclamación formulada por un cliente, enumerando las posibles fases a seguir.

CE5.5 En un supuesto práctico simulado de devolución de productos por un cliente, en una empresa comercial situada en un área metropolitana y partiendo de unas órdenes, protocolos de actuación y medios proporcionados por la organización:

- Obtener información del cliente y sus características, efectuando una escucha activa sobre la incidencia expuesta.*
- Informar al cliente del proceso a seguir en la presentación de su demanda, canalizando la incidencia a un superior jerárquico si sobre pasa el ámbito de su responsabilidad.*
- Cumplimentar la documentación requerida a través del correspondiente formulario, online u offline.*
- Tramitar la incidencia según órdenes recibidas, introduciendo esta información en la herramienta informática de gestión de clientes.*
- Aplicar durante todo el proceso la normativa de protección de datos de carácter personal y defensa de los consumidores y usuarios.*

CE5.6 En un supuesto práctico simulado de tratamiento de incidencias con clientes tipo, a partir de información detallada en un listado de incidencias:

- Obtener información del listado de incidencias.*
- Describir el procedimiento a seguir según los protocolos establecidos.*
- Identificar las causas que la han provocado la incidencia.*
- Delimitar el ámbito de responsabilidad.*
- Actuación acorde al sistema aplicando los criterios establecidos.*

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C1 respecto a CE1.6; C2 respecto a CE2.5 y CE2.6; C3 respecto a CE3.8; C4 respecto a CE4.6; C5 respecto a CE5.5 y CE5.6.

Otras capacidades:

Adaptarse a la organización, a sus cambios organizativos y tecnológicos, así como a situaciones o contextos nuevos.

Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.

Demostrar cierta autonomía en la resolución de pequeñas contingencias relacionadas con su actividad.

Demostrar interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades de los clientes.

Finalizar el trabajo atendiendo a criterios de idoneidad, rapidez, economía y eficacia.

Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa respetando los canales establecidos en la organización.

Contenidos:

1. Organización del entorno comercial

Definición de conceptos en las operaciones de ventas: la empresa, el mercado, el producto, el cliente.

El argumentario de ventas y el plan de actuación comercial.

Objetivos de las organizaciones.

Fabricantes, distribuidores y consumidores.

Las ventas y la distribución: evolución y tendencias.

Los canales de comunicación y venta con clientes.

Modelos de comercio a través de los canales digitales: venta online y offline.

Estructura y proceso comercial en la empresa.

2. Relación con el cliente en el ámbito de las ventas

El vendedor profesional: aproximación al cliente.

Técnicas de venta presencial: características y barreras habituales.

Técnicas de venta no presencial: características y barreras habituales.

Comportamiento del consumidor y/o usuario: detección de necesidades.

Variables en la conducta y motivaciones de compra online/offline.

Normas de cortesía en el trato con el cliente, los tratos protocolarios.

Normativa aplicable de protección de datos de carácter personal.

3. Gestión de las ventas en las organizaciones empresariales

Las ventas de productos y/o servicios: fases de la venta y cierre.

Las ventas a través de los diferentes canales de comercialización.

El argumentario de ventas.

Técnicas y estrategias comerciales: upselling, cross-selling.

El cliente: características y tipología. El cliente prescriptor.

Normativa aplicable de defensa de los consumidores y usuarios.

4. Planificación comercial, el producto y su presentación

Organización y planificación comercial online/offline.

Potenciar la imagen y el posicionamiento de marca.

La agenda comercial online/offline.

Planificación de las visitas de venta: gestión de tiempos y rutas.

Herramientas de gestión de clientes: gestión del fichero de clientes. CRM, sistemas de Planificación de Recursos Empresariales –ERP (Enterprise Resource Planning), Streak u otras herramientas de gestión.

Presentación del producto y/o servicio: atributos y características.

El empaquetado y embalado de productos: materiales y técnicas.

5. Documentación en el proceso de venta de productos y servicios

Documentos propios de la compraventa.

El contrato de compraventa: características y elementos.

Factura: elementos que la componen.

Los impuestos en la facturación: IVA e IRPF.

Cálculo de PVP -Precio de venta al público-: márgenes y descuentos.

Medios habituales de pago: los medios electrónicos.

Justificantes de pago.

Medios de pago en Internet.

Medios electrónicos: TPV, PDA, datáfono.

6. Negociación y resolución de conflictos, en el ámbito de las reclamaciones de ventas

Técnicas de negociación y resolución de conflictos en el ámbito de las reclamaciones.

Fidelización y calidad del servicio.

Programa de fidelización de clientes: objetivo y características.

El servicio postventa: incidencias del servicio.

Definición y tipos de incidencias de clientes y usuarios: fases del proceso.

Registro de las reclamaciones de clientes: documentación.

Aplicaciones de gestión en las incidencias de clientes.

Parámetros de contexto de la formación:

Espacios e instalaciones:

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, accesibilidad universal y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Taller de 3 m² por alumno o alumna.
- Instalación de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con la realización de la venta de productos y/o servicios a través de los canales de comercialización, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

ANEXO IX

(Sustituye al Anexo DXLVIII establecido por el Real Decreto 563/2011, de 20 de abril)

Cualificación profesional: Producción y recolección de setas y trufas

Familia Profesional: Agraria

Nivel: 2

Código: AGA548_2

Competencia general

Producir setas y trufas, así como plantas micorrizadas, controlando su estado fitosanitario, manejando los equipos, maquinaria y herramientas y recolectarlas, efectuando su

control de calidad, cumpliendo con la normativa referente a planificación de la actividad preventiva, protección medioambiental, criterios de calidad, seguridad alimentaria, higiene de productos alimenticios, rentabilidad económica y gestión de residuos, entre otras.

Unidades de competencia

UC1810_2: Producir setas saprofitas de manera intensiva

UC1811_2: Producir plantas micorrizadas

UC1812_2: Producir hongos saprobios y micorrícicos de manera extensiva

UC1813_2: Recolectar hongos comestibles

UC0525_2: Controlar las plagas, enfermedades, malas hierbas y fisiopatías

UC0526_2: Manejar tractores y montar instalaciones agrarias, realizando su mantenimiento

UC2568_2: Efectuar la recepción y el control de calidad de productos hortofrutícolas (frutas hortalizas, setas y legumbres) y materias auxiliares

Entorno Profesional

Ámbito Profesional

Desarrolla su actividad profesional en el área de producción de setas y trufas y de plantas micorrizadas, y en la de recolección de setas y trufas y carpóforos de hongos silvestres, dedicada a la producción y recolección de setas y trufas en subsector forestal, en entidades de naturaleza pública o privada, empresas de tamaño pequeño, mediano, grande o microempresas, tanto por cuenta propia como ajena, con independencia de su forma jurídica. Desarrolla su actividad dependiendo, en su caso, funcional y/o jerárquicamente de un superior. Puede tener personal a su cargo en ocasiones, por temporadas o de forma estable. En el desarrollo de la actividad profesional se aplican los principios de accesibilidad universal y diseño universal o diseño para todas las personas de acuerdo con la normativa aplicable.

Sectores Productivos

Se ubica en el sector agrario, en el subsector forestal relativo a la producción y recolección de setas y trufas.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Los términos de la siguiente relación de ocupaciones y puestos de trabajo se utilizan con carácter genérico y omnicomprensivo de mujeres y hombres.

Trabajadores cualificados en la recolección de hongos comestibles.

Aplicadores de productos fitosanitarios.

Almaceneros y receptores de materias primas.

Trabajadores cualificados en la producción de planta micorrizada.

Tractoristas-Manipuladores agrícolas.

Trabajadores cualificados en el cultivo de hongos comestibles.

Trabajadores cualificados de aprovechamientos micológicos, en general.

Formación Asociada (840 horas)

Módulos Formativos

MF1810_2: Producción intensiva de setas saprofitas (120 horas)

MF1811_2: Producción de plantas micorrizadas (120 horas)

MF1812_2: Producción extensiva de hongos saprobios y micorrícicos (90 horas)

MF1813_2: Recolección de hongos comestibles (150 horas)

MF0525_2: Control fitosanitario (150 horas)

MF0526_2: Mecanización e instalaciones agrarias (120 horas)

MF2568_2: Operaciones de recepción y control de calidad de productos hortofrutícolas (frutas hortalizas, setas y legumbres) y auxiliares (90 horas)

UNIDAD DE COMPETENCIA 1: PRODUCIR SETAS SAPROFITAS DE MANERA INTENSIVA

Nivel: 2

Código: UC1810_2

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP1: Obtener micelio de siembra (micelio secundario productor de setas) por clonación de la especie, a través de una pequeña porción de seta, para el cultivo de las especies de setas saprofitas.

CR1.1 Los medios nutritivos para la obtención y multiplicación de micelio de las especies de hongos se preparan en el laboratorio, mediante autoclavado, teniendo en cuenta las características nutritivas de cada especie.

CR1.2 El inóculo se obtiene, mediante la adquisición a empresas productoras de micelio para cultivar setas, recolección de ascomas (muy raramente) y basidiomas silvestres, siguiendo las instrucciones de la empresa o de la persona responsable relativas a los datos de origen, ecosistema o hábitat, especie y variedad.

CR1.3 El inóculo se siembra, en el medio nutritivo elegido, una vez esterilizado y preparado bajo cámara de flujo laminar, para obtener micelio de primera generación.

CR1.4 El micelio de primera generación se incuba, en el sustrato (cereal esterilizado, entre otros), para obtener micelio de segunda y sucesivas generaciones destinado a producción o comercialización.

CR1.5 El seguimiento del proceso de obtención de micelio de siembra se controla, anotando los datos relativos a los valores de los parámetros ambientales del laboratorio, desarrollo del inóculo, entre otros; informando, en su caso, a la persona responsable de las posibles incidencias (presencia de contaminaciones) respecto al programa de obtención de micelio de cada seta, en particular.

CR1.6 Los parámetros ambientales del laboratorio y del almacén de conservación del micelio (temperatura, humedad, ventilación, iluminación, entre otros) se controlan, actuando sobre el sistema de regulación medioambiental, conforme al programa de obtención de micelio de cada seta, en particular.

CR1.7 Los equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en la obtención del micelio de siembra; se seleccionan, manejándolos, manteniéndolos, limpiándolos y esterilizándolos, según proceda, conforme a especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.

RP2: Preparar el sustrato para el cultivo de especies de setas saprofitas, aplicando los protocolos de elaboración, mediante fermentación aerobia (pasteurización + acondicionamiento), pasteurización con vapor o una esterilización mediante autoclavado, e instrucciones recibidas de las empresas productoras de sustrato y de la persona responsable.

CR2.1 Los materiales necesarios para la preparación del sustrato (aditivos, paja, troncos, serrín, entre otros) se almacenan, en lugares acondicionados para protegerlos de las inclemencias meteorológicas, hasta su utilización.

CR2.2 La materia prima a utilizar y la proporción de aditivos se determina, atendiendo a la especie a cultivar y al tipo de envase.

CR2.3 Los aditivos se mezclan, incorporándolos a la materia prima a utilizar, en las proporciones indicadas.

CR2.4 El sustrato destinado al cultivo de champiñón y setas *Pleurotus* se comercializa, envasándose previamente, en bolsas de plásticos microperforado, tras el tratamiento térmico (esterilización) o a granel (sustrato fase III para champiñón).

CR2.5 El sustrato destinado al cultivo de champiñón o setas *Pleurotus ostreatus* se esteriliza, mediante un tratamiento térmico de fermentación aerobia (pasteurización seguido de un proceso de acondicionamiento) y el destinado al cultivo de hongos denominados exóticos (*Pleurotus eryngii*, *Lentinula edodes*, entre otros), mediante una esterilización por autoclavado; sembrándose a continuación con el micelio seleccionado.

CR2.6 Los parámetros del sustrato (temperatura, tiempo de esterilización, humedad, entre otros) se controlan durante la esterilización y la fermentación aerobia, anotando sus valores para obtener un sustrato limpio, estéril y libre de contaminación.

CR2.7 Los parámetros ambientales de las salas de pasteurización/esterilización (ventilación, temperatura, entre otros) se controlan, actuando sobre el sistema de regulación, conforme al programa de elaboración de sustrato de cada seta, en particular.

CR2.8 Los equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en la preparación del sustrato para el cultivo de especies de setas saprofitas se seleccionan, manejándolos, manteniéndolos, limpiándolos y esterilizándolos, según proceda, conforme a las especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.

RP3: Sembrar el micelio en los sustratos para su traslado a la sala de producción o comercialización, siguiendo las instrucciones dadas por la persona responsable de la planta de elaboración de sustrato para cada tipo de seta elegida.

CR3.1 Los materiales necesarios para siembra e incubación del micelio en los sustratos se almacenan, en lugares acondicionados para protegerlos de las inclemencias meteorológicas, manteniendo las condiciones indicadas por la persona responsable de la planta de elaboración de sustrato, hasta su utilización.

CR3.2 El sustrato pasteurizado/esterilizado se mezcla con el micelio, variando entre un 1 y un 5 % respectivamente, según la especie de seta, bien en una tolva, o inoculándolos con el micelio en condiciones de asepsia, en los recipientes destinados a tal fin, en el segundo caso, siguiendo las indicaciones de la persona responsable de la planta de elaboración de sustrato.

CR3.3 Los recipientes se acondicionan una vez efectuada la siembra, mediante el precintado y/o perforado de las bolsas de siembra, entre otros, para favorecer el proceso de incubación.

CR3.4 El sustrato pasteurizado sembrado destinado a su comercialización directa se envasa, en bolsas de plástico microperforadas o bien a granel si es sustrato pasteurizado fase III, mientras que el esterilizado, en bolsas de plástico microperforadas o cajas, dependiendo de la especie de que se trate.

CR3.5 El sustrato con el micelio sembrado se incuba, en las condiciones y tiempos necesarios, dependiendo de la especie y de la temperatura del local, variando de 12 a 60 días para sustratos pasteurizados y esterilizados y, entre 3 y 9 meses para los sustratos leñosos no triturados, trasladándose posteriormente, según la especie de seta cultivada a la sala de producción o comercialización, mientras que otras permanecen en la misma sala de incubación hasta la siguiente fase.

CR3.6 Los parámetros ambientales de las salas de siembra e incubación (temperatura 20-25°C, humedad 90%, ventilación, iluminación) se controlan, regulando los sistemas de control, conforme al programa de cultivo de cada especie, para favorecer el desarrollo de los micelios y evitar contaminaciones externas.

CR3.7 El proceso de incubación se sigue, anotando los datos de los parámetros ambientales de la sala de incubación (humedad relativa, concentración de anhídrido carbónico y temperatura), color y olor del sustrato sembrado, tiempos de incubación, entre otros; informando, en su caso, de las posibles incidencias respecto al programa de cultivo de cada especie.

CR3.8 Los equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en la siembra del micelio en los sustratos para su traslado a la sala de producción o comercialización se seleccionan, manejándolos, manteniéndolos, limpiándolos y esterilizándolos, según proceda, conforme a especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.

RP4: Controlar el cultivo de las especies de setas saprofitas en la sala de producción para obtener las setas, observando su evolución, conforme a la programación de producción y comercialización anteriormente efectuada y a las instrucciones recibidas de la persona responsable de la planta de producción.

CR4.1 Los sustratos se colocan en la sala de producción, controlando la temperatura, el grado de humedad relativa del aire, la concentración de anhídrido carbónico y la iluminación, cuando sea necesario, según la especie cultivada, añadiendo la mezcla de cobertura en aquellos cultivos de setas que lo requieran (champiñón, seta de cardo, entre otros), anotando tipo y peso del sustrato y del envase, número de floradas, peso de la cosecha, fecha de siembra, entre otros, para determinar las fechas de producción y los kilogramos a producir, siguiendo los protocolos establecidos para cada especie de seta.

CR4.2 Los parámetros que influyen en la cuantificación de la producción (peso, tiempo de fructificación, tamaño, cantidad de carpóforos deteriorados y no aptos para la venta, entre otros) se controlan, regulando los sistemas de control, conforme al programa de cultivo de cada seta.

CR4.3 El sistema de riego (manual o automático), así como los sistemas de depuración o regulación de aguas residuales se controlan, mediante sistemas informatizados, en caso necesario, para evitar pérdidas de agua.

CR4.4 Las muestras del sustrato con el micelio destinada a analizar los posibles agentes patógenos contaminantes (bacterias, hongos, insectos, entre otros) se recogen, siguiendo los protocolos de muestreo establecidos para cada seta, para su posterior envío al laboratorio.

CR4.5 Los parámetros ambientales de cultivo en la sala de producción se controlan, con unos sistemas automatizados de calefacción, refrigeración, ventilación y recirculación del aire que chequean los parámetros de temperatura, humedad relativa, concentración de anhídrido carbónico e iluminación, para manejar el ciclo de vida de cada especie.

CR4.6 El seguimiento de la producción se controla, anotando los datos previstos en el protocolo de cada especie (número y tiempo entre floradas, producciones por sustrato, floradas afectadas por contaminaciones, entre otros) informando, en su caso, de las posibles incidencias respecto al programa de cultivo.

RP5: Recolectar los cuerpos fructíferos de las especies de setas saprofitas, seleccionándolos en función de los requisitos de calidad establecidos para su conservación hasta el envasado o comercialización, aplicando criterios de calidad.

CR5.1 Los materiales necesarios para la recolección, selección y acondicionamiento de las especies de setas saprofitas (envases, cajas, entre otros) se almacenan, en lugares acondicionados para protegerlos de las inclemencias meteorológicas y posibles contaminaciones, manteniendo las condiciones indicadas por la persona responsable, hasta su utilización.

CR5.2 Las setas en estadio de maduración se recogen, seleccionándolas posteriormente, por tamaños de carpóforo y anotando datos de peso, tamaño, características organolépticas, entre otros; para su transporte en condiciones que permitan mantener todas sus propiedades.

CR5.3 Los restos de setas (ejemplares adultos y pies o carpóforos de mala apariencia, entre otros) se eliminan y/o separan, manualmente, para su posterior envasado y comercialización como subproductos (sopas, patés, salsas, entre otros).

CR5.4 Las setas recolectadas se transportan, hasta la sala de envasado, en bandejas o recipientes que permitan su conservación, para seleccionarlas.

CR5.5 Las setas recolectadas y no comercializadas de inmediato se almacenan, en cámaras frigoríficas hasta su posterior envasado y comercialización.

CR5.6 Los equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en la recolección de cuerpos fructíferos de las especies de setas saprofitas se seleccionan, manejándolos, manteniéndolos, limpiándolos y esterilizándolos, según proceda, conforme a las especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.

RP6: Envasar las especies de setas saprofitas en los envases específicos para su transporte, etiquetándolos posteriormente, atendiendo a criterios de calidad.

CR6.1 Los materiales necesarios para el envasado y etiquetado de las especies de setas saprofitas (plásticos, envases, etiquetas, entre otros) se almacenan, en lugares acondicionados para protegerlos de las inclemencias meteorológicas y posibles contaminaciones, manteniendo las condiciones indicadas por la persona responsable, hasta su utilización.

CR6.2 Las setas comercializables se seleccionan, de manera previa al envasado, controlando la calidad, tamaño y aspecto de la seta, entre otros, para comercializar un producto de calidad.

CR6.3 Los recipientes utilizados en el envasado se limpian, esterilizándolos posteriormente, para evitar contaminaciones del producto.

CR6.4 Los envases se etiquetan, haciendo alusión a la calidad y trazabilidad de la especie y ensalzando las propiedades organolépticas de las especies cultivadas.

CR6.5 Los datos de tamaño, tiempo de envasado, tiempo de conservación en cámaras frigoríficas, entre otros, se anotan en la etiqueta, con el formato requerido para conseguir que el producto llegue en condiciones de consumo a los mercados.

CR6.6 Los equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en el envasado de las especies saprofitas se seleccionan, manejándolos, manteniéndolos, limpiándolos y esterilizándolos, según proceda, conforme a especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.

Contexto profesional:

Medios de producción:

Equipos e instrumentos de medida: termómetro, higrómetro, pH-metro, báscula, dispositivos de control y automatización (ventilación, climatización, calefactores), entre otros. Equipos y material para la limpieza, desinfección y gestión de residuos. Equipos de riego y fertirrigación. Equipos informáticos. Maquinaria, equipos utilizados y herramientas de mano: trituradora, mezcladoras de sustratos, tijeras, autoclave, máquina de etiquetado,

maquinaria para el transporte de sustratos y setas recolectadas, cinta transportadora, entre otras. Cámaras frigoríficas, prerrefrigeración y cámara de flujo laminar. Invernaderos, sala de inoculación, incubación y producción. Material de laboratorio: placas petri, lupas, microscopio, matraces, entre otros. Contenedores para los sustratos y para el envasado de las especies cultivadas: bolsas de plástico, tarros y bandejas. Equipo de protección individual (EPI).

Productos y resultados:

Micelio de siembra (micelio secundario productor de setas) obtenido. Sustrato para el cultivo de especies de setas saprofitas preparado. Micelio sembrado en los sustratos para su traslado a la sala de producción o comercialización. Cultivo de las especies de setas saprofitas en la sala de producción controlado. Cuerpos fructíferos de las especies de setas saprofitas recolectados. Especies de setas saprofitas envasadas para su transporte.

Información utilizada o generada:

Bibliografía botánica general y específica sobre las especies a emplear. Bibliografía micológica general y específica sobre las especies fúngicas a emplear. Bibliografía sobre las condiciones de producción de inóculo de las especies. Bibliografía sobre preparación de medios nutritivos específicos para el crecimiento del micelio. Bibliografía sobre la rentabilidad de los sustratos y aditivos empleados. Programas de cultivo específicos para cada especie. Manuales de uso de los sistemas de control automatizado. Catálogos de inóculo y/o micelio. Catálogos de sustratos. Catálogos comerciales de especies fúngicas saprofitas y sus características. Catálogos de material de infraestructura para aclimatación y endurecimiento. Información sobre producción ecológica y normativas para su certificación. Plan anual de utilización y mantenimiento de maquinaria y herramientas. Plan anual de producción. Manual de buenas prácticas ambientales. Manual de primeros auxilios. Manuales de gestión de residuos. Reglamento técnico de control y certificación de material de multiplicación de hongos cultivados. Normativa sobre comercialización de los champiñones. Normativa sobre condiciones sanitarias para la comercialización de setas para uso alimentario. Normativa de prevención de riesgos laborales. Normativa medioambiental. Plan sobre prevención de riesgos laborales de la empresa. Órdenes de trabajo. Partes de trabajo. Fichas de control y seguimiento.

UNIDAD DE COMPETENCIA 2: PRODUCIR PLANTAS MICORRIZADAS**Nivel: 2****Código: UC1811_2****Realizaciones profesionales y criterios de realización:**

RP1: Obtener esporas o micelio de las especies de hongos, para disponer de inóculo micorrízico, siguiendo los protocolos de trabajo e instrucciones recibidas de la persona responsable.

CR1.1 Los materiales necesarios para la obtención de esporas o micelio de las especies de hongos micorrízicos (carpóforos, medios nutritivos, probetas, placas Petri, matraces, entre otros) se almacenan, en las condiciones (humedad, temperatura, iluminación, entre otras) especificadas por el fabricante, hasta su utilización.

CR1.2 Los medios nutritivos de las especies fúngicas se preparan en el laboratorio, mediante autoclavado, teniendo en cuenta las características nutritivas de cada especie.

CR1.3 El inóculo micorrícico se obtiene, mediante la adquisición a empresas productoras de micelio para cultivar setas, recolección de ascomas (muy raramente) y basidiomas silvestres, siguiendo las instrucciones relativas a los datos de origen, ecosistema o hábitat, especie y variedad.

CR1.4 El inóculo micorrícico se siembra, en el medio nutritivo elegido, una vez esterilizado y preparado bajo cámara de flujo laminar, para obtener micelio de primera generación.

CR1.5 El micelio de primera generación se incuba, en el sustrato (sustratos de siembra forestal, medios específicos para crecimiento fúngico, entre otros), para obtener micelio de segunda y sucesivas generaciones destinado a producción o comercialización.

CR1.6 El seguimiento del proceso de obtención de micelio de siembra se controla, anotando los datos relativos a los valores de los parámetros ambientales del laboratorio, desarrollo del inóculo, entre otros; informando, en su caso, a la persona responsable de las posibles incidencias (presencia de contaminaciones) respecto al programa de obtención de micelio de cada hongo, en particular.

CR1.7 Los parámetros ambientales del laboratorio y del almacén de conservación del micelio (temperatura, humedad, ventilación, iluminación, entre otros) se controlan, actuando sobre el sistema de regulación medioambiental, conforme al programa de obtención de micelio de cada hongo, en particular.

CR1.8 Los equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en las labores de obtención de esporas o micelio de las especies de hongos micorrícicos se seleccionan, manejándolos, manteniéndolos, limpiándolos y esterilizándolos, según proceda, conforme a las especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.

RP2: Preparar los sustratos de germinación de semillas y de micorrización utilizados en la producción de plantas micorrizadas, para favorecer la simbiosis, siguiendo los protocolos de trabajo y las instrucciones recibidas de la persona responsable.

CR2.1 Los materiales necesarios para la preparación y envasado de sustratos de germinación de semillas y de micorrización (contenedores, sustratos, bandejas, fertilizantes, entre otros) se almacenan, en las condiciones (humedad, temperatura, iluminación, entre otras) especificadas por el fabricante, hasta su utilización.

CR2.2 Los aditivos para la preparación de sustratos se mezclan, incorporándolos a la materia prima a utilizar, teniendo en cuenta el tipo de hongo a sembrar y el tipo de envase.

CR2.3 Las muestras del medio de cultivo se toman, siguiendo los protocolos de muestreo (profundidad de muestreo, cantidad de muestra a recoger, datos a anotar, herramientas a utilizar, entre otros), para su posterior envío al laboratorio.

CR2.4 Los parámetros ambientales de la sala de siembra (temperatura, humedad, ventilación, iluminación, entre otros) se controlan, actuando sobre el sistema de regulación, conforme al programa de elaboración de sustrato de cada hongo, en particular.

CR2.5 Los equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en las labores de preparación de sustratos de germinación de semillas y de micorrización se seleccionan, manejándolos, manteniéndolos, limpiándolos y esterilizándolos, según proceda, conforme a las especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.

RP3: Producir planta huésped destinada a micorrización, bien mediante semilla o planta certificada, siguiendo los protocolos de cultivo e instrucciones recibidas de la persona responsable.

CR3.1 Los materiales necesarios para la siembra y trasplante de plantas huésped destinadas a micorrización (semillas y plantas certificadas, material vegetativo de procedencia clonal, sustratos de cultivo, entre otros) se almacenan, en las condiciones (humedad, temperatura, iluminación, entre otras) especificadas o recomendadas por el fabricante, hasta su utilización.

CR3.2 La semilla, antes de la siembra se acondiciona, aplicándole una serie de tratamientos pregerminativos (inmersión, escaldado, escarificado, humidificado, estratificado, entre otros), para eliminar el posible letargo y posibilitar la germinación.

CR3.3 El suelo de las parcelas destinadas a la siembra y trasplante de plantas micorrizadas se prepara, mediante labores de arado, fresado, entre otras, para proporcionarles a la planta micorrizada las condiciones de desarrollo.

CR3.4 Las semillas se siembran, de forma manual o mecanizada, teniendo en cuenta la profundidad, densidad de siembra, cobertura, distribución y homogeneidad específicas para cada tipo de semilla, y siguiendo la programación de cultivo.

CR3.5 Las operaciones de repicado, trasplante, riego de asiento y posteriores, acolchado, entre otras, se programan, distribuyéndolas a lo largo del ciclo de desarrollo de las semillas y plantas huésped, para proporcionarles las condiciones que favorezcan su enraizamiento.

CR3.6 La nascencia y la reposición de marras, en su caso, se contabilizan, siguiendo el protocolo de conteo (forma de contar, procedimiento, qué se considera marra, entre otros), y cumplimentando los partes de trabajo, para evaluar la eficacia operativa de la siembra.

CR3.7 Los parámetros ambientales de las zonas de producción de plantas micorrizadas (temperatura, humedad, ventilación, iluminación, entre otros) se controlan, actuando sobre el sistema de regulación, conforme al programa de cultivo establecido por la persona responsable.

CR3.8 Los equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en las labores de siembra y trasplante de plantas huésped destinadas a micorrización se seleccionan,

manejándolos, manteniéndolos, limpiándolos y esterilizándolos, según proceda, conforme a las especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.

RP4: Inocular micorrizas en la planta huésped, controlando el proceso de micorrización y mantenimiento de la planta micorrizada, conforme a la programación de cultivo y las instrucciones recibidas de la persona responsable.

CR4.1 Los materiales necesarios para la inoculación, seguimiento de la micorrización y mantenimiento de la planta micorrizada (materiales de inoculación, fertilizantes, micelio micorrícico, inóculo esporal, entre otros) se almacenan, en las condiciones (humedad, temperatura, iluminación, entre otras) especificadas o recomendadas por el fabricante, hasta su utilización.

CR4.2 El micelio micorrícico se inocula, poniéndolo en contacto con la vegetación simbiote de las especies fúngicas elegidas, siguiendo los protocolos de inoculación establecidos para cada especie (selección de hongos, recolección de carpóforos, conservación de carpóforos, preparación de inóculo bruto para inoculación en húmedo y posteriormente, en seco, y preparación de inóculo elaborado -conteo de esporas).

CR4.3 Las muestras de las plantas (hojas, tallos y raíces) destinada a analizar el estado fitosanitario y el grado de micorrización se toman, siguiendo el protocolo de muestreo (cantidad de hojas, tallos y raíces a recoger, orientaciones en las que muestrear, condiciones de conservación y datos a anotar, entre otros), para su posterior envío al laboratorio.

CR4.4 Las labores de mantenimiento (fertilización, poda, desbroce, riego, fresado, entre otras) de las parcelas cultivadas y plantas micorrizadas se programan, distribuyéndolas a lo largo de su ciclo de desarrollo, para proporcionarlas las condiciones que favorezcan su desarrollo.

CR4.5 El seguimiento del desarrollo de la planta micorrizada se controla, anotando sus características observables (tamaño, grosor, entre otras), para poder valorar la eficacia de las fertilizaciones aportadas.

CR4.6 Los parámetros ambientales de la sala de producción (temperatura, humedad, ventilación, iluminación, entre otros) se controlan, actuando sobre el sistema de regulación, conforme al programa de cultivo establecido por la persona responsable del proceso de producción de planta micorrizada.

CR4.7 La planta micorrizada se extrae, siguiendo el protocolo de extracción de cada especie (forma de sujetar la planta a extraer, evitar daños en el sistema radicular, extracción con o sin cepellón, entre otros).

CR4.8 Los equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en las labores de inoculación, seguimiento de la micorrización y mantenimiento de la planta micorrizada; se seleccionan, manejándolos, manteniéndolos, limpiándolos y esterilizándolos, según proceda, conforme a las especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.

RP5: Preparar pedidos de plantas micorrizadas, embalándolos, etiquetándolos y acondicionándolos para su expedición y transporte, atendiendo a criterios de calidad y siguiendo procedimientos que garanticen las características requeridas del producto hasta su comercialización.

CR5.1 Los materiales necesarios para el acondicionamiento, etiquetado y embalado de plantas micorrizadas (palets, carries, material de flejado, etiquetas, entre otros) se almacenan, en las condiciones (humedad, temperatura, iluminación, entre otras) especificadas por la persona responsable o recomendadas por el fabricante, hasta su utilización.

CR5.2 Los pedidos de planta micorrizada se preparan, acondicionando y etiquetando, en función de la finalidad comercial de las diferentes unidades y/o partidas, siguiendo el programa de trabajo.

CR5.3 Los pedidos se preparan, embalándolos, conforme a las exigencias de cada tipo de producto, para su expedición en elementos de transporte (palets, box-palets y carrys «carros daneses»), minimizando el tiempo de permanencia de los productos embalados.

CR5.4 Los pedidos se agrupan, en función de las expediciones y el etiquetado, para facilitar y agilizar las operaciones de carga y descarga.

CR5.5 Los equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en el acondicionamiento, etiquetado y embalado de plantas micorrizadas se seleccionan, manejándolos, manteniéndolos, limpiándolos y esterilizándolos, según proceda, conforme a especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.

CR5.6 Los residuos generados como consecuencia de las labores de embalaje, etiquetado y acondicionamiento de pedidos de plantas y tepes se separan, según el plan de gestión de residuos establecido por la empresa, depositándolos en los contenedores destinados a tal fin.

Contexto profesional:

Medios de producción:

Material de laboratorio; placas Petri, pinzas, probetas, cuenta gotas, papel secante, bandejas. Material para embalado y elaboración de pedidos: ordenador, pegatinas, etiquetadora, cinta de embalar. Material de distribución: furgoneta, coche o empresa de transporte. Cámaras frigoríficas. Equipos de riego y fertirrigación. Termómetros, higrómetros, pH-metros. Equipos y material para la limpieza y desinfección y gestión de residuos. Equipo de protección individual (EPI).

Productos y resultados:

Esporas o micelio de las especies de hongos obtenidos. Sustratos de germinación de semillas y de micorrización preparados. Planta huésped destinada a micorrización producida. Micorrizas inoculadas en la planta huésped. Pedidos de plantas micorrizadas preparados.

Información utilizada o generada:

Información sobre suelos y climatología. Bibliografía botánica general y específica sobre las especies a emplear. Bibliografía micológica general y específica sobre las especies fúngicas a emplear como simbioses de cada especie vegetal hospedante. Bibliografía sobre reproducción vegetativa y sexual de las plantas. Información de plantas huésped (uso, ecología, producción, entre otros). Analítica de sustratos. Programas de cultivo. Manuales de uso de sistemas de riego y abonado. Catálogos comerciales de especies fúngicas micorrícicas y sus características. Catálogos comerciales de especies vegetales y sus características. Catálogos de sustratos y fertilizantes. Catálogos de laboratorio. Catálogos de utilización y mantenimiento de la maquinaria y aperos. Información sobre producción ecológica y normativas para su certificación. Plan anual de producción. Manual de buenas prácticas ambientales. Manual de primeros auxilios. Manuales de gestión de residuos. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Normativa medioambiental. Normativa sobre el cultivo de plantas de vivero. Normativa sobre comercialización de plantas micorrizadas. Normativa sobre producción de plantas micorrizadas con la categoría eco o bio. Normativa de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC). Criterios de calidad y rentabilidad en materia de cultivo de plantas micorrizadas. Plan de prevención de riesgos laborales de la empresa. Órdenes de trabajo. Partes de trabajo. Fichas de control y seguimiento.

UNIDAD DE COMPETENCIA 3: PRODUCIR HONGOS SAPROBIOS Y MICORRÍCICOS DE MANERA EXTENSIVA**Nivel: 2****Código: UC1812_2****Realizaciones profesionales y criterios de realización:**

RP1: Preparar el suelo o sustrato, para sembrar el inóculo fúngico y, si fuera necesario, la semilla de la planta hospedante, en el cultivo extensivo de hongos saprobios, siguiendo la programación del cultivo e instrucciones recibidas de la persona responsable.

CR1.1 Los materiales necesarios para preparación del suelo o sustrato y siembra de inóculo fúngico, en cultivo extensivo de hongos saprobios (sustratos, aditivos, entre otros) se almacenan, en las condiciones (humedad, temperatura, iluminación, entre otras) recomendadas por el fabricante, hasta su utilización.

CR1.2 La parcela a cultivar se prepara, teniendo en cuenta la situación geográfica, geología, geomorfología, edafología, hidrología, vegetación, entre otras, y empleando la maquinaria específica para dichas labores.

CR1.3 Las muestras del suelo o sustrato se toman, siguiendo el protocolo de muestreo (profundidad de muestreo, cantidad de muestra a recoger, datos a anotar, herramientas a utilizar, entre otros), para su posterior envío a laboratorio.

CR1.4 El suelo se acondiciona (subsulado, nivelación, despedregado, roturado, refinado, entre otras), en caso necesario, de acuerdo a la programación del cultivo.

CR1.5 El inóculo fúngico de los hongos saprobios se siembra, así como la semilla de la planta hospedante, siguiendo la programación del cultivo.

CR1.6 Los equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en los trabajos de preparación del suelo o sustrato y siembra de semilla e inóculo fúngico en cultivo extensivo de hongos saprobios se seleccionan, esterilizando, según proceda, conforme a las especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante y siguiendo las indicaciones de la persona responsable.

RP2: Realizar labores culturales de mantenimiento (fertilización, podas de árboles próximos, entre otros) a los cultivos extensivos de hongos saprobios, para favorecer su producción, conforme a la programación del cultivo e instrucciones recibidas de la persona responsable.

CR2.1 Los materiales necesarios para las labores culturales de mantenimiento de los cultivos extensivos de hongos saprobios (fertilizantes, entre otros) se almacenan, en las condiciones recomendadas por el fabricante, hasta su utilización.

CR2.2 La implantación del cultivo se controla, anotando los datos relativos a la tasa de invasión del micelio, crecimiento y tamaño de carpóforos, entre otros, informando, en su caso, a la persona responsable, de las posibles incidencias, como enfermedades por microorganismos y otros hongos.

CR2.3 Las labores culturales de mantenimiento de la parcela (podas de vegetación anexa, desbroce, aporte de caliza, entre otras se determinan, observando previamente, la parcela y tomando muestras de suelo, si fuera necesario, para que reúna las condiciones de desarrollo de los hongos.

CR2.4 Las labores culturales de mantenimiento del cultivo extensivo de hongos saprobios (fertilización, aporcado, escarda, entre otras), para eliminar plantas competidoras de recursos, se programan, distribuyéndolas a lo largo del ciclo de cultivo de los hongos y teniendo en cuenta su estadio de desarrollo, para proporcionarles las condiciones que permitan su desarrollo.

CR2.5 Los equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en las labores culturales de mantenimiento (fertilización, podas de árboles próximos, entre otros) en el cultivo extensivo de hongos saprobios se seleccionan, manejándolos, manteniéndolos, limpiándolos y esterilizándolos, según proceda, conforme a especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.

RP3: Repoblar con plantas micorrizadas, para obtener hongos comestibles de valor comercial, siguiendo la programación del cultivo e instrucciones recibidas de la persona responsable.

CR3.1 Los materiales necesarios en los trabajos de repoblación con plantas micorrizadas para la obtención de setas y trufas de valor comercial (plantas micorrizadas, fertilizantes, aditivos, entre otros) se almacenan, en las condiciones de temperatura, luz, humedad y asepsia recomendadas, hasta su utilización.

CR3.2 Las parcelas donde se van a implantar cultivos de hongos micorrícicos se describen (situación geográfica, geología, geomorfología, edafología, hidrología, vegetación, entre otras), según los protocolos verificados, controlando la humedad, horas de sol, temperatura y alcalinidad.

CR3.3 La zona de cultivo se acondiciona, limpiando de vegetación (entresaca, poda, gradeo, entre otras), para facilitar las condiciones de crecimiento de las plántulas de árboles y arbustos micorrizados.

CR3.4 Las especies micorrizadas se plantan, en condiciones de asepsia y a la profundidad adecuada para garantizar su enraizamiento.

CR3.5 Los elementos de protección de plántulas micorrizadas (vallas, barras o tubos, entre otros) se colocan, si es necesario, protegiendo a las plantas micorrizadas contra los daños producidos por el ganado o fauna salvaje.

CR3.6 Los equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en las labores de repoblación con plantas micorrizadas se seleccionan, manejándolos, manteniéndolos, limpiándolos y esterilizándolos, según proceda, conforme a las especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.

RP4: Realizar labores de mantenimiento y mejora a las plantas micorrizadas, conforme a la programación del cultivo e instrucciones recibidas de la persona responsable.

CR4.1 Los materiales necesarios en las labores de mantenimiento y mejora de plantas micorrizadas (fertilizantes, entre otros) se almacenan, en las condiciones recomendadas por el fabricante, hasta su utilización.

CR4.2 Las labores de mantenimiento y mejora de las plantas micorrizadas se controlan, anotando los datos relativos a crecimiento, morfología y estado fitosanitario de las plántulas, e informando, en su caso, de las posibles incidencias a la persona responsable.

CR4.3 Las muestras de las plantas micorrizadas, destinada a hacer un muestreo del grado de micorrización se recogen, en condiciones de asepsia, para su posterior envío al laboratorio.

CR4.4 Las especies implantadas se mantienen libres de malezas, mediante trabajos de binas, escardas, desbrozado y limpieza de la superficie del suelo, fertilización y riegos, entre otros, respetando la flora protegida, para suprimir la competencia y mejorar su crecimiento.

CR4.5 Las plantas micorrizadas se mantienen, mediante labores culturales de klareos, claras, poda y gestión de residuos, entre otros, para mejorar su desarrollo.

CR4.6 Las marras se reponen, en el caso que las barreras puestas hayan sido dañadas por el ganado u otros animales, siguiendo el protocolo de trabajo relativo a la reposición de marras (apertura de hoyos, condiciones de plantación, aporte de agua, entre otros).

CR4.7 Los equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en las labores de mantenimiento y mejora de plantas micorrizadas se seleccionan, manejándolos, manteniéndolos, limpiándolos y esterilizándolos, según proceda, conforme a especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.

Contexto profesional:**Medios de producción:**

Boroscopio. Microscopio. Lupas estereoscópicas. Contenedores. Canastas, bandejas y cajas de madera para la colocación de setas recolectadas. Navajas para la recolección. Herramientas de mano: tijeras de poda, serruchos, pinceles, entre otras. Materiales para el manejo y conservación de semillas. Tutores. Mezcladoras para la elaboración de sustratos. Equipos de distribución de fertilizantes y hormonas. Injertadoras. Máquinas y equipos de siembra. Tractores agrícolas, aperos, motocultores y motoazadas. Aporcadora. Equipos y mesas de propagación: de enraizamiento y semillero. Instalaciones para el endurecimiento de plantas. Equipos de riego y fertirrigación. Equipos informáticos. Equipos y material para la limpieza, desinfección y gestión de residuos. Equipo de protección individual (EPI).

Productos y resultados:

Suelo o sustrato preparado para sembrar el inóculo fúngico, y si fuera necesario, la semilla de la planta hospedante. Labores culturales de mantenimiento (fertilización, podas de árboles próximos, entre otras) aplicadas. Hongos comestibles de valor comercial obtenidos. Labores de mantenimiento y mejora aplicadas.

Información utilizada o generada:

Información sobre suelos y climatología. Bibliografía botánica general y específica sobre las especies a emplear. Bibliografía micológica general y específica sobre las especies fúngicas a emplear como simbioses o saprofitas de cada especie vegetal hospedante. Bibliografía sobre reproducción vegetativa y sexual de las plantas. Análisis de sustratos. Programas de cultivo y plantación en reforestación. Manuales de uso de sistemas de riego y abonado. Información sobre truficultura. Catálogos comerciales de especies fúngicas micorrízicas y saprofitas, y sus características. Catálogos de inóculo micorrízico y saprofito disponible en el mercado. Catálogos comerciales de especies vegetales y sus características. Catálogos de semillas. Catálogos de laboratorio. Catálogos de sustratos y fertilizantes. Catálogos de contenedores. Catálogos de material de infraestructura para aclimatación y endurecimiento. Catálogos de utilización y mantenimiento de la maquinaria y aperos. Información sobre producción ecológica y normativas para su certificación. Plan anual de producción. Manual de buenas prácticas ambientales en reforestación. Manual de primeros auxilios. Manuales de gestión de residuos. Normativa sobre aprovechamientos micológicos. Normativa sobre condiciones sanitarias para la comercialización de setas. Normativa alimentaria. Normativa sobre higiene de los productos alimentarios. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Normativa medioambiental. Plan de prevención sobre riesgos laborales de la empresa. Órdenes de trabajo. Partes de trabajo. Fichas de control y seguimiento.

UNIDAD DE COMPETENCIA 4: RECOLECTAR HONGOS COMESTIBLES**Nivel: 2****Código: UC1813_2****Realizaciones profesionales y criterios de realización:**

RP1: Tomar datos del hábitat (ecosistema), para su aplicación en la gestión micológica sostenible, siguiendo el plan de aprovechamiento micológico.

CR1.1 Los datos relativos a los usos actuales del territorio (propiedad de las parcelas, biotopos y cobertura vegetal, presencia de ganado, cultivos existentes, entre otros) se toman, observando el ecosistema y anotando la información que pueda resultar de interés.

CR1.2 Los datos del medio físico (datos meteorológicos y edafológicos, entre otros) se toman, anotando las características que se detallan en el protocolo de toma de datos (datos a anotar, forma de anotarlos, formato, entre otros).

CR1.3 Los datos del medio físico y del biotopo se analizan, teniendo en cuenta la biología de las especies de hongos de interés, para determinar sus posibles hábitats en el territorio.

CR1.4 Los datos de la presencia de hongos comestibles, formaciones vegetales asociadas y tipos de suelo se toman, anotando las características que se detallan en el protocolo de toma de datos (datos a anotar, forma de anotarlos, formato, entre otros).

CR1.5 Los lugares con presencia de hongos comestibles, así como las formaciones vegetales asociadas, se marcan, sobre cartografía, y en su caso, mediante estaquillas in situ, siguiendo instrucciones recibidas de la persona responsable.

CR1.6 Los datos y observaciones pertinentes se anotan, en los estadillos de campo, introduciéndose posteriormente, de forma digital en la aplicación requerida, según metodología específica.

CR1.7 Los equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en la toma de datos del hábitat (ecosistema) se seleccionan, manejándolos, manteniéndolos, limpiándolos y esterilizándolos, según proceda, conforme a especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.

RP2: Identificar los hongos comestibles de interés comercial, para la aplicación en el aprovechamiento sostenible, siguiendo el protocolo de actuación y las instrucciones recibidas de la persona responsable.

CR2.1 Los materiales necesarios para la identificación de hongos comestibles de interés comercial (papel de aluminio, estaquillas, etiquetas identificativas, entre otros) se almacenan, en las condiciones (humedad, temperatura, iluminación, entre otras) especificadas o recomendadas por el fabricante, hasta su utilización.

CR2.2 Las especies de interés comercial de hongos comestibles se identifican, mediante el uso de lupas manuales (cuentahilos) y guías micológicas, y en su caso, guardando una muestra para su supervisión.

CR2.3 Las especies de interés comercial (alimentario, medicinal, entre otros) de hongos se identifican, macroscópicamente, mediante el uso de lupas manuales (cuentahilos) y guías micológicas, y en su caso, guardando una muestra para su supervisión.

CR2.4 Los ejemplares de hongos de interés localizados en el medio se fotografían, desde varios ángulos, antes de la toma de muestras, para registrar todas aquellas características morfológicas distintivas de la especie.

CR2.5 Los equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en la identificación de hongos comestibles de interés comercial se seleccionan, manejándolos, manteniéndolos, limpiándolos y esterilizándolos, según proceda, conforme a especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.

RP3: Recolectar hongos comestibles de interés comercial para su comercialización, seleccionándolos y manipulándolos, siguiendo criterios de sostenibilidad, calidad y rentabilidad económica, así como, las instrucciones recibidas de la persona responsable.

CR3.1 Los materiales utilizados en las operaciones de recolección, selección y manipulación de hongos comestibles silvestres (cajas, cestas, entre otros) se almacenan, en las condiciones (humedad, temperatura, iluminación, entre otras) especificadas o recomendadas por el fabricante para protegerlas de las inclemencias meteorológicas, hasta su utilización.

CR3.2 Los hongos comestibles silvestres se recolectan en lugares autorizados, alejados de carreteras y vertederos, utilizando las técnicas y los recipientes de transporte de campo específicos para garantizar la calidad del producto y la sostenibilidad del recurso, evitando problemas de contaminación y siguiendo los protocolos de trabajo definidos en el plan o proyecto de aprovechamiento micológico.

CR3.3 Las trufas comestibles se localizan, con ayuda de un perro adiestrado, previamente, para el cumplimiento de esta tarea.

CR3.4 El perro se maneja, siguiendo lo establecido durante el adiestramiento (impregnando con aceite de trufa objetos con los que juega para después escondérselos y ofrecerle una recompensa cuando los encuentra, con trufas reales, entre otros).

CR3.5 Las trufas maduras señaladas por el perro se recolectan, excavando cuidadosamente, con ayuda de la herramienta específica para no dañarla, y premiándole, una vez extraída y olfateada por éste.

CR3.6 Los hongos comestibles silvestres en estadio de maduración se recogen, en cajas o cestas que permitan su conservación, limpiándolos y seleccionándolos, previamente, por categorías de calidad, para transportarlos a la sala de envasado, dejando en el campo los ejemplares muy maduros y todos aquellos que por sus características y/o estado no resulten aptos para su comercialización.

CR3.7 Las muestras en campo de las especies de hongos destinadas a estudio o identificación en laboratorio, así como de los vegetales y sustratos asociados, se recogen, siguiendo los protocolos de muestreo.

CR3.8 Los hongos comestibles cultivados de manera intensiva se recogen, preparando previamente, los materiales de recolección (cajas, cuchillos, entre otros), seleccionándolos por categorías, atendiendo al calibre, forma, desarrollo, textura y coloraciones típicas de la especie y acondicionándolos para su posterior comercialización.

CR3.9 Los equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en la recolección de hongos comestibles de interés comercial se seleccionan, manejándolos, manteniéndolos, limpiándolos y esterilizándolos, según proceda, conforme a las especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.

RP4: Instalar las infraestructuras de delimitación, señalización, exclusión, observación, protección y cuantas otras sean necesarias, manteniéndolas posteriormente, para la gestión ordenada del aprovechamiento micológico, de acuerdo al plan o proyecto de aprovechamiento micológico.

CR4.1 Los materiales necesarios en la instalación y mantenimiento de las infraestructuras necesarias para la gestión ordenada del aprovechamiento micológico (postes, cintas, alambres, entre otros se almacenan, en las condiciones (humedad, temperatura, iluminación, entre otras) especificadas o recomendadas por el fabricante para protegerlas de las inclemencias meteorológicas, hasta su utilización.

CR4.2 Los vallados para delimitación de la zona de aprovechamiento micológico, de zonas de exclusión por su interés, entre otros, se revisan, reparándolos, en caso necesario.

CR4.3 La señalización legal e informativa del terreno donde se va a llevar a cabo el aprovechamiento micológico se instala, teniendo en cuenta lo dispuesto en la normativa en relación a tipo de carteles, su color, dimensiones, leyenda, medidas de los soportes, entre otros.

CR4.4 Las infraestructuras necesarias para la gestión ordenada del aprovechamiento micológico se revisan, manteniéndolas en estado de uso.

CR4.5 Los equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en la instalación de infraestructuras de delimitación, señalización, exclusión, observación, protección y cuantas otras sean necesarias, se seleccionan, manejándolos, manteniéndolos, limpiándolos y esterilizándolos, según proceda, conforme a las especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.

Contexto profesional:

Medios de producción:

Equipos e instrumentos de mano: brújula, GPS (*Global Positioning System -sistema de posicionamiento global-*), cámara fotográfica, microscopio, báscula, máquina de etiquetado, tijeras, entre otros. Máquinas para el transporte de setas recolectadas. Cámara frigorífica. Materiales: canastas y navajas para la recolección de setas, cajas de plástico y de madera, botes, bolsas de plástico, tarros y bandejas para envasado de setas recolectadas. Equipos informáticos. Equipos y material para la limpieza, desinfección y gestión de residuos. Equipo de protección individual (EPI).

Productos y resultados:

Datos del hábitat (ecosistema) tomados para su aplicación en la gestión micológica sostenible. Hongos comestibles de interés comercial identificados. Hongos comestibles de interés comercial recolectados. Infraestructuras de delimitación, señalización, exclusión, observación, protección y cuantas otras sean necesarias, instaladas.

Información utilizada o generada:

Información sobre señalización de senderos en el campo. Información sobre hongos y plantas asociadas. Información sobre la toxicidad, características identificativas y taxonomía de las especies de hongos. Información sobre inventariado y seguimiento de especies de hongos. Bibliografía botánica general y específica sobre las especies a emplear. Bibliografía micológica general y específica sobre las especies fúngicas a emplear. Mapas, cartografía, inventarios, guías y claves micológicas para la inventariación de las poblaciones vegetales y fúngicas. Estadillos de campo. Tipos de relación hongo-planta. Normas básicas a seguir en cuanto a comestibilidad de setas. Protocolos de actuación en la toma de muestras. Información sobre las condiciones de recolección, transporte y envasado de las especies de hongos comestibles. Manuales de uso de los sistemas de control automatizados. Manuales técnicos de utilización y mantenimiento de herramientas y equipos. Catálogos comerciales de envasado y desinfección. Plan anual de producción. Manual de buenas prácticas ambientales. Manual de primeros auxilios. Manuales de gestión de residuos. Normativa sobre aprovechamientos micológicos. Normativa sobre recolección de hongos comestibles. Norma de calidad para setas comestibles con destino al mercado interior. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Normativa medioambiental. Plan de prevención de riesgos laborales de la empresa. Órdenes de trabajo. Partes de trabajo. Fichas de control y seguimiento. Plan de ordenación micológica. Proyecto de aprovechamiento micológico.

UNIDAD DE COMPETENCIA 5: CONTROLAR LAS PLAGAS, ENFERMEDADES, MALAS HIERBAS Y FISIOPATÍAS**Nivel: 2****Código: UC0525_2****Realizaciones profesionales y criterios de realización:**

RP1: Determinar el estado sanitario de las plantas, siguiendo las indicaciones del personal técnico para adoptar las medidas oportunas en el control de plagas, enfermedades, malas hierbas y fisiopatías, cumpliendo la normativa aplicable.

CR1.1 Las unidades de muestreo de cultivos se señalan en el terreno, aplicando el protocolo establecido, adoptando las medidas oportunas en función de posibles plagas o enfermedades.

CR1.2 Los elementos de captura (trampas, placas engomadas, feromonas, cebos y otros) se ubican en el terreno, considerando las estaciones anuales, haciendo seguimiento de ellos, según protocolo establecido.

CR1.3 El seguimiento de los elementos de captura se efectúa, mediante visitas de reconocimiento en las estaciones requeridas, con la frecuencia establecida.

CR1.4 Los datos de los elementos de capturas, los síntomas y daños detectados en las plantas se registran, siguiendo el protocolo establecido.

CR1.5 Los datos climáticos y, en su caso, de estaciones de aviso, se registran, actualizándolos y estableciendo calendarios de control de plagas, enfermedades, malas hierbas y fisiopatías de las plantas según el protocolo establecido.

CR1.6 La flora y fauna auxiliar, plagas, enfermedades, carencias nutricionales, malas hierbas y fisiopatías más frecuentes se identifican, cuantificándolas con asesoramiento técnico.

CR1.7 Las muestras de plantas afectadas por agentes no identificados se toman, siguiendo el protocolo establecido, procediendo al envío al laboratorio o a la estación fitopatológica correspondiente.

RP2: Aplicar los tratamientos fitosanitarios para combatir plagas, enfermedades, malas hierbas y fisiopatías en plantas y suelo, siguiendo las especificaciones técnicas establecidas, utilizando la maquinaria y herramientas, cumpliendo la normativa aplicable.

CR2.1 Los vehículos, máquinas, aperos y herramientas utilizadas en la aplicación del tratamiento fitosanitario se seleccionan, según el método de control empleado.

CR2.2 Los productos fitosanitarios utilizados en el tratamiento del cultivo se transportan, almacenándolos y manipulándolos de acuerdo con la normativa aplicable.

CR2.3 Los productos fitosanitarios seleccionados, mediante asesoramiento técnico se preparan, mezclándolos y dosificándolos, siguiendo las indicaciones de la etiqueta y la normativa aplicable.

CR2.4 Las máquinas, aperos y herramientas utilizadas en el tratamiento fitosanitario se regulan, calibrándolas manteniendo la dosificación y la uniformidad en la aplicación.

CR2.5 Los productos fitosanitarios se aplican en el momento establecido, y con las condiciones climáticas requeridas, siguiendo instrucciones.

CR2.6 Los métodos no químicos de protección y control fitosanitario (técnicas culturales, medios físicos, control biológico, entre otros) se aplican, según el protocolo establecido.

CR2.7 Las máquinas, aperos y herramientas utilizadas en el tratamiento fitosanitario se limpian, cumpliendo la normativa aplicable.

CR2.8 El suelo, las instalaciones, maquinaria, herramientas y zonas de almacenaje se desinfectan, en caso requerido.

RP3: Aplicar medidas de protección y seguridad en la aplicación de tratamientos fitosanitarios, para la manipulación en el almacenamiento de productos, envases y residuos de acuerdo con la normativa aplicable.

CR3.1 Los equipos de protección individual requeridos en la aplicación de productos fitosanitarios se utilizan, según el producto y la técnica, siguiendo las instrucciones del fabricante, cumpliendo la normativa aplicable.

CR3.2 Las medidas de reducción de riesgo en la aplicación de productos fitosanitarios en zonas específicas y respecto a cultivos próximos sensibles se toman, siguiendo los protocolos establecidos y la normativa aplicable.

CR3.3 Las medidas específicas en zonas tratadas recientemente con productos fitosanitarios que utilicen los trabajadores agrarios, aproveche el ganado o hayan de recolectarse, se toman, siguiendo los protocolos establecidos y la normativa aplicable.

CR3.4 Las medidas de protección durante la aplicación de productos fitosanitarios se toman, según el riesgo de toxicidad para las personas, la fauna silvestre y el ganado, de fitotoxicidad y de contaminación de suelos y aguas.

CR3.5 Los envases vacíos se enjuagan, siguiendo el protocolo establecido, eliminándolos posteriormente, según la normativa aplicable.

CR3.6 El registro de plagas y de tratamientos en las explotaciones agrarias y el cuaderno de explotación se cumplimentan según los protocolos establecidos.

RP4: Comercializar productos fitosanitarios en establecimientos autorizados, cumpliendo la normativa aplicable sobre comercialización y uso sostenible de los productos fitosanitarios.

CR4.1 La información en relación con el uso de los productos fitosanitarios comercializados se proporciona al cliente en el momento de la venta de productos fitosanitarios para uso profesional.

CR4.2 La información general sobre los riesgos del uso de los productos fitosanitarios para la salud y el medio ambiente, así como sobre las alternativas de bajo riesgo, se proporciona al cliente en el momento de la venta de productos fitosanitarios para uso no profesional, cumpliendo la normativa aplicable.

CR4.3 El carné que acredita los distintos niveles de capacitación básico y/o cualificado se requiere al titular al que se suministre un producto fitosanitario.

CR4.4 El carné para nivel de capacitación fumigador se solicita al personal de empresas de tratamientos cuando se suministren productos fitosanitarios que sean gases clasificados como tóxicos, muy tóxicos, o mortales, o que generen gases de esta naturaleza.

CR4.5 Los datos de los Registros de transacciones con productos fitosanitarios de uso profesional se cumplimentan en las operaciones de entrega a terceros.

Contexto profesional:

Medios de producción:

Equipos de seguimiento y detección de plagas y enfermedades. Equipos de estimación de riesgo de enfermedades. Medios de accionamiento y tracción: tractores, motores térmicos y eléctricos. Material para control y calibración de equipos. Equipos para la aplicación de productos fitosanitarios tanto autopropulsados como por tracción. Máquinas aplicadores de gránulos y microgránulos. Espolvoreadores, equipos manuales. Equipos y material de control de aplicación de productos fitosanitarios. Contenedores para gestión de residuos y envases. Material para delimitar, señalizar y proteger zonas tratadas. Equipos de limpieza. Equipos de protección individual.

Productos y resultados:

Estado sanitario de las plantas identificado. Control racional de las plagas, enfermedades, carencias, fisiopatías y hierbas de los cultivos, de manera que se asegure la producción sin riesgo para las personas y el medio ambiente. Control integrado o control ecológico de los cultivos cuando se trate de sistemas de producción integrada o producción ecológica. Productos fitosanitarios, envases y residuos manipulados y almacenados. Productos fitosanitarios comercializados.

Información utilizada o generada:

Manual de productos fitosanitarios. Sistema armonizado comunitario de autorización para comercializar y utilizar productos. Normativa de seguridad en el trabajo y técnico-sanitaria sobre fabricación, comercialización y utilización de plaguicidas y productos fitosanitarios, sus limitaciones de empleo, plazos de seguridad y niveles tolerables de residuos. Carné de manipulador de productos fitosanitarios de nivel cualificado. Etiquetas de productos fitosanitarios. Previsión climática para la realización oportuna de tratamientos. Registro Oficial de Productores y Operadores de productos fitosanitarios. Registro de plagas y de tratamientos en las explotaciones agrarias. Cuaderno de explotación. Niveles de capacitación de usuarios profesionales y vendedores. Carnés de aplicador. Manual de buenas prácticas agroambientales. Normativa sobre uso sostenible de productos fitosanitarios. Normativa de riesgos laborales, de calidad y seguridad alimentaria.

UNIDAD DE COMPETENCIA 6: MANEJAR TRACTORES Y MONTAR INSTALACIONES AGRARIAS, REALIZANDO SU MANTENIMIENTO**Nivel: 2****Código: UC0526_2****Realizaciones profesionales y criterios de realización:**

RP1: Mantener los tractores, equipos de tracción y aperos para su conservación en estado de uso, siguiendo las especificaciones técnicas y cumpliendo la normativa aplicable.

CR1.1 Las máquinas, herramientas, útiles y materiales requeridos para mantener los tractores, equipos de tracción y aperos se seleccionan, en función de la labor de mantenimiento requerida.

CR1.2 El taller se ordena, optimizando el espacio y facilitando el acceso a las herramientas y equipos de trabajo.

CR1.3 Los tractores y equipos de tracción se revisan y controlan con la periodicidad indicada en los manuales de mantenimiento detectando posibles averías o anomalías.

CR1.4 Las operaciones de mantenimiento preventivo de los tractores, máquinas y equipos de tracción se realizan, siguiendo los procedimientos establecidos.

CR1.5 Las operaciones de montaje/desmontaje, soldadura, reparación básica y mecanizado se realizan con los equipos y herramientas y con la precisión requerida manteniéndolos en estado de uso.

RP2: Preparar los tractores y equipos de tracción para su desplazamiento y utilización en las labores/operaciones programadas, cumpliendo el código de circulación y la normativa aplicable.

CR2.1 Los equipos (tractores, aperos, entre otros) requeridos se seleccionan, siguiendo las especificaciones técnicas para la labor a realizar.

CR2.2 Los aperos y equipos se acoplan al tractor, regulándolos en función de la labor a realizar y de las variables de trabajo.

CR2.3 El tractor, equipos de tracción, maquinaria y aperos desplazados por las vías públicas se señalizan y conducen cumpliendo el código de circulación y la normativa complementaria referente a circulación de vehículos agrícolas por vías públicas.

CR2.4 Los tractores, equipos de tracción, maquinaria y aperos se manejan, realizando la labor requerida, controlando el funcionamiento, la precisión y el ritmo de trabajo establecido, siguiendo con las normas técnicas y de seguridad específicas de cada uno de ellos.

CR2.5 Las técnicas sanitarias básicas y los primeros auxilios se aplican en caso de posibles accidentes evitando posibles complicaciones.

RP3: Instalar sistemas de protección y/o forzado de cultivos, utilizando los materiales requeridos según el cultivo, el medio y el sistema de producción, para mantenerlos operativos, según las especificaciones técnicas y cumpliendo la normativa aplicable.

CR3.1 Las máquinas, herramientas y materiales requeridos en instalación y mantenimiento de sistemas de protección y/o forzado se seleccionan en función del sistema de protección a instalar.

CR3.2 El terreno se despeja, acondicionándolo y nivelándolo, empleando máquinas y materiales requeridos en relación al tipo de instalación y sistema productivo de la empresa.

CR3.3 La estructura y cubierta de los sistemas de protección y/o forzado de cultivos requeridos se instala, siguiendo las especificaciones técnicas del fabricante y las económicas y productivas de la empresa.

CR3.4 Los sistemas de control ambiental (ventilación, calefacción, humidificación, entre otros) se instalan, revisándolos periódicamente manteniéndolos en estado de uso.

CR3.5 El sistema de protección y/o forzado instalado se revisa con la periodicidad establecida y sustituyendo los elementos deteriorados o desgastados en caso requerido, manteniéndolos en estado de uso.

RP4: Instalar los sistemas de riego y drenaje, manteniéndolos en estado de uso, para asegurar un desarrollo óptimo de los cultivos, siguiendo las especificaciones técnicas y económicas del proyecto, y cumpliendo a normativa aplicable.

CR4.1 Los equipos y medios técnicos requeridos en la instalación y mantenimiento de los sistemas de riego y drenaje se seleccionan, en función del sistema de riego.

CR4.2 El sistema de riego seleccionado se instala, utilizando los medios técnicos adaptándolos al desnivel del terreno, a las características del suelo y a la capa freática.

CR4.3 Las obras sencillas de acopio, elevación y conducción de agua se realizan con los medios requeridos y siguiendo indicaciones técnicas.

CR4.4 El sistema de riego se mantiene operativo, verificando su funcionamiento y sustituyendo los elementos averiados o desgastados en caso requerido.

CR4.5 El sistema de fertirrigación se instala, siguiendo las especificaciones técnicas, revisándolo y manteniéndolo operativo, según indicaciones técnicas.

CR4.6 El sistema de riego se programa, siguiendo las especificaciones técnicas ajustándolo a las dosis y tiempos de riego fijados, revisando que se cumplen los parámetros establecidos.

RP5: Realizar el acondicionamiento y limpieza de los locales e instalaciones, para mantener su estado sanitario, siguiendo los protocolos establecidos y cumpliendo la normativa aplicable.

CR5.1 Los procedimientos, productos y equipos de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización autorizados se seleccionan, preparándolos en función de la labor que se va a realizar, según los protocolos establecidos y aplicando la normativa aplicable.

CR5.2 Los locales e instalaciones se limpian, desinfectan, desinsectan y desratizan con la frecuencia, productos y los procedimientos autorizados; comprobando que se encuentran aptos para su próximo uso, según los protocolos establecidos.

CR5.3 Los residuos generados en la limpieza de los locales e instalaciones (envases, residuos orgánicos, entre otros) se eliminan, siguiendo los protocolos establecidos y aplicando la normativa aplicable.

CR5.4 Los materiales, equipos y herramientas empleadas en la limpieza, desinfección, desinsectación y desratización de locales e instalaciones se mantienen en estado de uso.

RP6: Realizar las operaciones de mantenimiento de los sistemas eléctrico, de climatización y de suministro de agua de los locales e instalaciones, para asegurar un desarrollo óptimo de los cultivos, siguiendo las especificaciones técnicas y económicas del proyecto y cumpliendo la normativa aplicable.

CR6.1 La instalación eléctrica, de los locales e instalaciones se mantienen en estado de uso, mediante sustitución, adaptación o reparaciones sencillas verificando su funcionamiento.

CR6.2 El sistema de climatización de los locales e instalaciones se mantiene en estado de uso, mediante sustitución, adaptación o reparaciones sencillas, verificando su funcionamiento.

CR6.3 El suministro de agua de los locales e instalaciones se mantiene en estado de uso, mediante sustitución, adaptación o reparaciones sencillas verificando su funcionamiento.

Contexto profesional:**Medios de producción:**

Instalaciones cubiertas para el cultivo. Equipos de riego: sistemas de bombeo y de distribución. Equipos de fertirrigación. Almacenes, instalaciones de secado y ventilación, instalaciones de frío, medidores de humedad y temperatura. Sistema hidropónico, instalaciones abiertas (huertas) para el cultivo. Equipos de limpieza. Tractores y equipos de tracción, máquinas autopropulsadas y accionadas para el trabajo del suelo, aperos más frecuentes para el enganche y/o acople. Equipos e instrumentos de taller para mantenimiento y reparaciones de tractores y equipos de tracción. Recambios y accesorios.

Productos y resultados:

Tractores y equipos de tracción conservados y preparados para su utilización. Sistemas de protección y forzado de cultivos instalados y conservados. Sistemas de riego instalados y conservados. Locales e instalaciones acondicionados y limpios. Sistemas eléctricos, de climatización y de suministro de agua de los locales e instalaciones, instalados y conservados.

Información utilizada o generada:

Planos de instalaciones y almacenes. Manuales de montaje de instalaciones. Manuales de servicio y de taller de tractores, máquinas y equipos e información técnica sobre prestaciones de trabajo. Sobre posibilidades y limitaciones de las máquinas que se van a utilizar. Sobre procesos de mantenimiento de tractores, equipos de tracción, aperos e instalaciones. Normativa de Riesgos Laborales y Medioambientales. Código de la Circulación y normativa complementaria. Manual de buenas prácticas ambientales. Manuales de seguridad alimentaria. Fichas con información sobre fecha, duración, rendimiento e incidencias de las operaciones realizadas. Normativa sobre producción ecológica.

UNIDAD DE COMPETENCIA 7: EFECTUAR LA RECEPCIÓN Y EL CONTROL DE CALIDAD DE PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS (FRUTAS HORTALIZAS, SETAS Y LEGUMBRES) Y MATERIAS AUXILIARES

Nivel: 2

Código: UC2568_2

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP1: Las instalaciones y equipos de recepción de productos hortofrutícolas (frutas, hortalizas, setas y legumbres) y materias auxiliares se mantienen limpios y desinfectados al término o inicio de cada jornada, turno o lote, según lo establecido en las fichas técnicas.

CR1.2 El área de limpieza de las zonas de recepción, se señala en los lugares establecidos, de acuerdo con los requerimientos de seguridad establecidos.

CR1.3 Las posibles deficiencias detectadas en las condiciones higiénicas de las instalaciones y equipos de producción se corrigen, mediante las acciones establecidas, subsanando las anomalías.

CR1.4 Las máquinas, útiles, herramientas y medios de transporte internos (sinfín, elevadores, cintas, carretillas, pequeños vehículos autopropulsados, entre otros) requeridos se preparan, regulando sus elementos operadores, según lo establecido en la ficha técnica del fabricante.

RP2: Efectuar las operaciones de mantenimiento de primer nivel de las máquinas y equipos utilizados en los procesos de recepción de productos hortofrutícolas (frutas, hortalizas, setas y legumbres) y materias auxiliares para su operatividad y evitar interrupciones, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos y protección medioambiental.

CR2.1 Las posibles anomalías de funcionamientos en los equipos (cámaras frigoríficas, congeladoras, básculas y medios de transporte internos y otros), utilizados en la recepción y almacenamiento de productos hortofrutícolas y materias y auxiliares se detectan, actuando según el plan de mantenimiento establecido.

CR2.2 Las posibles anomalías simples que afectan al funcionamiento de las máquinas y equipos utilizados se corrigen, siguiendo instrucciones de mantenimiento, cumpliendo las normativas aplicables de prevención de riesgos laborales y medioambiental.

CR2.3 Las posibles averías detectadas que sobrepasan su nivel de competencia se transmiten al servicio de mantenimiento técnico por la vía requerida.

CR2.4 Las piezas o elementos especificados como de primer nivel se sustituyen en los equipos utilizados (cámaras frigoríficas, congeladoras, básculas y medios de transporte internos y otros) de acuerdo con el plan de mantenimiento establecido.

CR2.5 Las operaciones referidas al mantenimiento de máquinas y equipos se registran documentalmente en el soporte requerido, según indicaciones del procedimiento establecido.

RP3: Recepcionar los productos hortofrutícolas (frutas, hortalizas, setas y legumbres) y materias auxiliares para su utilización como frescos o su procesado en conservas y platos combinados, según protocolos establecidos, cumpliendo las normativas aplicables de prevención de riesgos laborales y de seguridad alimentaria.

CR3.1 El estado en que han sido transportados los productos hortofrutícolas (frutas, hortalizas, setas y legumbres) y materias auxiliares se comprueba, verificando que cumple con las condiciones técnicas e higiénicas requeridas por los productos, rechazando aquellos productos que no cumplen con lo establecido.

CR3.2 Las mercancías recibidas se descargan en el lugar y el modo requeridos, sin que sufran alteraciones, utilizando los equipos establecidos, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales.

CR3.3 El estado de los embalajes y envases que contienen las materias vegetales y auxiliares se controlan, comprobando que no tengan deterioros que condicionen la calidad del producto.

CR3.4 Las características de los productos hortofrutícolas recepcionados se identifican, visualizando el origen y lugar de procedencia para controlar su trazabilidad.

CR3.5 Los productos vegetales recepcionados se pesan con balanzas manuales y/o automáticas, contrastando las cantidades del suministro con la orden de compra o nota de entrega.

CR3.6 Los productos se controlan, comprobando que se ajustan a los requisitos establecidos respecto a cantidad, fecha de caducidad, daños o pérdidas, entre otros, eliminando o desechando como no conformes los productos que no reúnen las características establecidas, cumpliendo la normativa aplicable de seguridad alimentaria.

CR3.7 Los productos se seleccionan en primera revisión, en función de su utilización (venta o procesado), de criterios comerciales, considerando su forma, tamaño y calidad, entre otros.

CR3.8 Los productos hortofrutícolas (frutas, hortalizas, setas y legumbres) y materias auxiliares recepcionadas se distribuyen en depósitos o cámaras, atendiendo a sus características (clase, categoría, lote y caducidad) y destino, (frescos o procesados).

CR3.9 Los datos relacionados con la entrada de productos hortofrutícolas (frutas, hortalizas, setas y legumbres) y materias auxiliares se registra, archivándolos de acuerdo con protocolos establecidos.

RP4: Efectuar operaciones previas (selección, limpieza, lavado) y calibrado de los productos hortofrutícolas recepcionados (frutas, hortalizas, setas y legumbres) para evitar contaminaciones posteriores y mantener su homogeneidad en tamaño y peso, según requerimientos establecidos, cumpliendo las normativas aplicables de protección medioambiental y de seguridad alimentaria.

CR4.1 Los equipos de selección y limpieza de materias vegetales se preparan, según las condiciones de operación, de acuerdo a los requerimientos establecidos.

CR4.2 Los vegetales se lavan, eliminando residuos de tierras, hojas y otros, según las especificaciones del proceso de venta o de obtención de conservas vegetales.

CR4.3 Los subproductos y desechos vegetales se depositan, con los medios requeridos en los puntos de gestión de residuos.

CR4.4 Los vegetales se desinfectan, eliminando, mohos, bacterias, con los medios y soluciones establecidos.

CR4.5 El agua utilizada en el lavado de estas materias se controla periódicamente, verificando si su uso es apto o no, utilizando hipoclorito de sodio para su desinfección, cumpliendo la normativa aplicable de protección medioambiental y de seguridad alimentaria.

CR4.6 Los vegetales se secan, controlando tiempo y temperatura, eliminado la humedad producida en el lavado.

CR4.7 Los vegetales hortofrutícolas se calibran de forma manual o mecanizada, atendiendo al tamaño y peso, de forma que las piezas pertenecientes a un mismo calibre, tengan tamaños homogéneos.

CR4.8 Las operaciones y posibles incidencias detectadas en el acondicionamiento previo de materias primas vegetales se registran documentalmente, en el soporte requerido.

RP5: Comprobar la calidad de las materias primas hortofrutícolas (frutas, hortalizas, setas y legumbres) y auxiliares, siguiendo protocolos establecidos para obtener productos con las características requeridas, cumpliendo la normativa aplicable de calidad y seguridad alimentaria.

CR5.1 Las muestras de las materias primas hortofrutícolas se toman con el instrumental requerido, de acuerdo con los protocolos establecidos.

CR5.2 Las características de las materias primas vegetales y auxiliares se controlan, en la recepción, mediante pruebas «in situ», ensayos rápidos y tomando muestras para enviar al laboratorio, siguiendo los protocolos establecidos.

CR5.3 Los resultados de las pruebas de control analítico se interpretan, comparando los resultados con las especificaciones de calidad de producción requeridas, cumpliendo la normativa de calidad y seguridad alimentaria.

CR5.4 El informe de aceptación de las materias primas y auxiliares se emite, considerando la interpretación de resultados analíticos, y controlando que se encuentran dentro de los límites requeridos.

Contexto profesional:

Medios de producción:

Silos, cámaras frigoríficas, congeladoras. Básculas. Medios de transporte internos: sinfín, elevadores, cintas, carretillas. Pequeños vehículos autopropulsados. Equipos portátiles de transmisión de datos. Equipos CIP de limpieza.

Productos y resultados:

Área de recepción de materias primas y almacenamiento vegetal, preparado. Mantenimiento efectuado en equipos y máquinas. Recepción de materias primas y auxiliares, controlado. Control de calidad de las materias primas y auxiliares, efectuado.

Información utilizada o generada:

Órdenes de compra. Notas de entrega interna. Documentación (albaranes) de suministros. Documentos de control de almacén, entradas, salidas. Instrucciones de trabajo (recepción, almacén, expedición). Especificaciones de calidad. Pedidos externos. Orden de suministro interno. Documentos de control de entradas, salidas. Informes sobre existencias. Inventarios. Documentación de la expedición. Normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.

MÓDULO FORMATIVO 1: PRODUCCIÓN INTENSIVA DE SETAS SAPROFITAS**Nivel: 2****Código: MF1810_2****Asociado a la UC: Producir setas saprofitas de manera intensiva****Duración: 120 horas****Capacidades y criterios de evaluación:**

C1: Aplicar operaciones de obtención de micelio de siembra (micelio secundario productor de setas), para el cultivo intensivo de setas saprofitas, utilizando técnicas en función de la especie y medios disponibles.

CE1.1 Citar medios nutritivos utilizados en operaciones de obtención de micelio de siembra (micelio secundario productor de setas) en cultivo intensivo de setas saprofitas, explicando procedimiento para prepararlos.

CE1.2 Enumerar especies de hongos silvestres a cultivar, describiendo ecosistemas, características macroscópicas, hábitat, variedad, entre otros.

CE1.3 Describir ciclo biológico de especies de hongos, explicando procedimientos de siembra del inóculo en medios nutritivos.

CE1.4 Enumerar sustratos utilizados para incubar el micelio, explicando procesos de incubación en el laboratorio.

CE1.5 Citar datos a controlar durante el proceso de obtención de micelio, especificando posibles incidencias que se pueden dar respecto al programa de obtención de micelio de cada seta, en particular.

CE1.6 Enumerar parámetros ambientales (temperatura, humedad, iluminación, entre otros) a controlar en el laboratorio y almacén de conservación del micelio, señalando modificaciones a realizar, en caso necesario, para adaptarlas a las características del cultivo, en particular.

CE1.7 Enumerar equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en operaciones de obtención de micelio de siembra (micelio secundario productor de setas) en cultivo intensivo de setas saprofitas, describiendo su manejo, mantenimiento, limpieza y esterilización, según proceda.

CE1.8 En un supuesto práctico de obtención de micelio de siembra, teniendo en cuenta especie y medios disponibles:

- Preparar medios nutritivos de especies de hongos en el laboratorio, mediante autoclavado y teniendo en cuenta las características nutritivas de la especie.*
- Obtener inóculo, mediante la adquisición a empresas productoras de micelio o recolección de ascomas y basidiomas silvestres.*

- *Sembrar inóculo en el medio nutritivo elegido, preparándolo bajo cámara de flujo laminar.*
- *Incubar micelio de primera generación, utilizando el sustrato elegido.*
- *Realizar el seguimiento del proceso del desarrollo del hongo en el laboratorio, anotando datos e informando de posibles incidencias a la persona responsable.*
- *Controlar parámetros ambientales del laboratorio y almacén de conservación del micelio, actuando sobre el sistema de regulación ambiental, conforme al programa de obtención de micelio de cada seta, en particular.*
- *Seleccionar equipos, maquinaria y herramientas, manejándolos, manteniéndolos, limpiándolos y esterilizándolos, según proceda, siguiendo las especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.*

C2: Aplicar operaciones de preparación de sustratos para el cultivo de especies de setas saprofitas, utilizando protocolos de elaboración, mediante fermentación aerobia (pasteurización + acondicionamiento), pasteurización con vapor, o una esterilización mediante autoclavado.

CE2.1 Enumerar materiales necesarios en las operaciones de preparación de sustratos para el cultivo de especies de setas saprofitas, describiendo condiciones (humedad, temperatura, iluminación, entre otras) de almacenamiento, hasta su utilización.

CE2.2 Citar materias primas a utilizar como sustratos y aditivos, teniendo en cuenta especie a cultivar y tipo de envase.

CE2.3 Enumerar aditivos a mezclar con el sustrato, explicando proporciones en las que se mezclan.

CE2.4 Describir tipos de recipientes donde se envasa el sustrato, indicando ventajas e inconvenientes de cada uno de ellos.

CE2.5 Citar métodos de esterilización de sustratos, explicando procedimientos para llevarlos a cabo e indicando valores del proceso a anotar.

CE2.6 Enumerar parámetros ambientales (temperatura, humedad, iluminación, entre otros) a controlar en las salas de pasteurización/esterilización, señalando modificaciones a realizar, en caso necesario, para adaptarlas a las características del cultivo, en particular.

CE2.7 Enumerar equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en las operaciones de preparación sustratos para el cultivo de especies de setas saprofitas describiendo su manejo, mantenimiento, limpieza y esterilización, según proceda.

CE2.8 En un supuesto práctico de preparación de sustratos para el cultivo de especies de setas saprofitas, utilizando protocolos de elaboración:

- *Acopiar materiales necesarios para la preparación del sustrato, almacenándolos en condiciones (temperatura, humedad, iluminación, entre otras) recomendadas, hasta su utilización.*
- *Determinar la materia prima a utilizar y la proporción de aditivos, teniendo en cuenta la especie a cultivar y el tipo de envase.*
- *Mezclar aditivos con la materia prima a utilizar, en las proporciones establecidas por la persona responsable de la planta de elaboración de sustratos.*
- *Envasar el sustrato en recipientes, esterilizándolo mediante fermentación aerobia o autoclavado, según el tipo de micelio a sembrar.*
- *Controlar parámetros del sustrato, durante la esterilización, anotando sus valores.*
- *Controlar parámetros ambientales de la sala de esterilización, actuando sobre el sistema de regulación ambiental, conforme al programa de elaboración de sustrato de cada seta, en particular.*
- *Seleccionar equipos, maquinaria y herramientas, manejándolos, manteniéndolos, limpiándolos y esterilizándolos, según proceda, siguiendo las especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.*

C3: Aplicar operaciones de siembra e incubación de sustrato en recipientes, aplicando técnicas establecidas para cada especie, en concreto.

CE3.1 Enumerar materiales necesarios en las operaciones de siembra e incubación del sustrato, describiendo condiciones (humedad, temperatura, iluminación, entre otras) de almacenamiento, hasta su utilización.

CE3.2 Explicar operaciones de mezcla del micelio con el sustrato pasteurizado/esterilizado en recipientes, destacando la importancia de las proporciones, según la especie de seta a cultivar.

CE3.3 Describir proceso de precintado y perforado de recipientes sembrados, destacando su importancia para favorecer el proceso de incubación.

CE3.4 Enumerar métodos de envasado del sustrato sembrado para su comercialización, explicando condiciones y tiempos de incubación.

CE3.5 Enumerar parámetros ambientales (temperatura, humedad, iluminación, entre otros) a controlar en la sala de siembra e incubación, señalando modificaciones a realizar, en caso necesario, para adaptarlas a las características del cultivo, en particular.

CE3.6 Explicar cómo se toman muestras, indicando posibles incidencias que pueden surgir (agentes patógenos contaminantes).

CE3.7 Enumerar equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en las operaciones de siembra e incubación del sustrato, describiendo su manejo, mantenimiento, limpieza y esterilización, según proceda.

CE3.8 En un supuesto práctico de siembra e incubación del sustrato, siguiendo el programa de cultivo:

- Acopiar materiales necesarios para la siembra del micelio e incubación del sustrato, almacenándolos en condiciones (temperatura, humedad, iluminación, entre otras) recomendadas, hasta su utilización.*
- Mezclar el micelio con el sustrato esterilizado en recipientes, manteniendo condiciones de asepsia, bajo cámara de flujo laminar.*
- Acondicionar los recipientes una vez realizada la siembra, mediante el precintado y/o perforado de las bolsas de siembra.*
- Envasar el sustrato sembrado, incubándolo posteriormente, en las condiciones y tiempos necesarios, según la especie, hasta su traslado a la sala de producción o comercialización.*
- Controlar parámetros ambientales de las salas de siembra e incubación, actuando sobre el sistema de regulación ambiental, conforme al programa de cultivo de cada especie.*
- Anotar datos del proceso de incubación, color y olor del sustrato sembrado, tiempos de incubación, parámetros ambientales, entre otros, informando en su caso, de las posibles incidencias respecto al programa de cultivo.*
- Seleccionar equipos, maquinaria y herramientas, manejándolos, manteniéndolos, limpiándolos y esterilizándolos, según proceda, siguiendo las especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.*

C4: Desempeñar actividades de seguimiento y control del cultivo de especies de setas saprofitas en sala de producción, atendiendo a parámetros de cultivo (tipo de sustrato, riego, entre otros) y ambientales (temperatura, humedad, iluminación, entre otros).

CE4.1 Enumerar materiales necesarios en las operaciones de seguimiento y control del cultivo de especies de setas saprofitas, describiendo condiciones (humedad, temperatura, iluminación, entre otras) de almacenamiento, hasta su utilización.

CE4.2 Describir cómo se colocan los sustratos en la sala de producción, enumerando parámetros a controlar, según la especie cultivada.

CE4.3 Citar parámetros que influyen en la cuantificación de la producción, explicando cómo afectan cada uno de ellos.

CE4.4 Indicar sistemas de riego en el cultivo de especies de setas saprofitas, explicando cómo se controla para evitar pérdidas de agua.

CE4.5 Identificar posibles contaminaciones acaecidas en la sala de producción, explicando protocolo para recoger muestras de sustrato con el micelio.

CE4.6 Enumerar parámetros ambientales (temperatura, humedad, iluminación, entre otros) a controlar en la sala de producción, señalando modificaciones a realizar, en caso necesario, para adaptarlas a las características del cultivo, en particular.

CE4.7 Enumerar equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en las operaciones de seguimiento y control del cultivo de especies de setas saprofitas, describiendo su manejo, mantenimiento, limpieza y esterilización, según proceda.

CE4.8 En un supuesto práctico de seguimiento y control del cultivo de especies de setas saprofitas en la sala de producción, teniendo en cuenta la programación de producción y comercialización:

- Colocar sustratos en la sala de producción, siguiendo los protocolos de cultivo establecidos para cada especie, en particular.*
- Controlar parámetros que influyen en la cuantificación de la producción, teniendo en cuenta el programa de cultivo de cada seta.*
- Controlar el sistema de riego, y en caso necesario, los sistemas de depuración o regulación de aguas residuales, mediante sistemas informáticos.*
- Tomar muestras del sustrato con el micelio, destinada a analizar los posibles agentes patógenos, siguiendo los protocolos de muestreo establecidos para cada seta, en particular.*
- Controlar parámetros ambientales de las salas de producción, actuando sobre el sistema de regulación ambiental, conforme al programa de cultivo de cada especie.*
- Anotar datos de producción, siguiendo el protocolo establecido para cada especie e informando, en su caso, de las posibles incidencias respecto al programa de cultivo.*
- Seleccionar equipos, maquinaria y herramientas, manejándolos, manteniéndolos, limpiándolos y esterilizándolos, según proceda, siguiendo las especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.*

C5: Desempeñar labores de recolección, selección y acondicionamiento de especies de setas saprofitas, atendiendo a criterios de calidad, previamente establecidos.

CE5.1 Enumerar materiales necesarios en las operaciones de recolección, selección y acondicionamiento de especies de setas saprofitas, describiendo condiciones (humedad, temperatura, iluminación, entre otras) de almacenamiento, hasta su utilización.

CE5.2 Describir características organolépticas de las setas en estadio de maduración, resaltando aquellas que aportan mayor valor comercial.

CE5.3 Indicar subproductos que se pueden obtener de setas deterioradas, explicando proceso de transformación.

CE5.4 Explicar proceso de recolección y transporte de setas hasta la sala de envasado, detallando criterios de selección que se siguen.

CE5.5 Describir operaciones de almacenamiento y conservación de setas recolectadas, señalando condiciones en las que deben realizarse.

CE5.6 Enumerar equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en las operaciones de recolección, selección y acondicionamiento de especies de setas saprofitas, describiendo su manejo, mantenimiento, limpieza y esterilización, según proceda.

CE5.7 En un supuesto práctico de recolección, selección y acondicionamiento de especies de setas saprofitas, atendiendo a criterios de calidad, previamente establecidos:

- Acopiar materiales necesarios para la recolección, selección y acondicionamiento de especies de setas saprofitas, almacenándolos en condiciones (temperatura, humedad, iluminación, entre otras) recomendadas, hasta su utilización.*
- Recoger setas en estadio de maduración, seleccionando por tamaños de carpóforo y anotando durante la selección, datos de peso, tamaño, características organolépticas, entre otros.*
- Separar restos de setas, manualmente, para su posterior envasado y comercialización como subproductos.*
- Transportar setas recolectadas hasta la sala de envasado, seleccionándolas, atendiendo a criterios de calidad establecidos, previamente.*
- Almacenar setas recolectadas y no comercializadas de inmediato, conservándolas en cámaras frigoríficas, hasta su posterior envasado y comercialización.*
- Seleccionar equipos, maquinaria y herramientas, manejándolos, manteniéndolos, limpiándolos y esterilizándolos, según proceda, siguiendo las especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.*

C6: Desempeñar labores de envasado y etiquetado de especies de setas saprofitas en envases, siguiendo procedimientos establecidos y atendiendo a criterios de calidad prefijados.

CE6.1 Enumerar materiales necesarios en las operaciones de envasado y etiquetado de especies de setas saprofitas en envases, describiendo condiciones (humedad, temperatura, iluminación, entre otras) de almacenamiento, hasta su utilización.

CE6.2 Indicar parámetros de calidad que se utilizan en la selección de setas a envasar (tamaño, aspecto, entre otros), explicando procedimientos utilizados en dicha selección.

CE6.3 Describir operaciones de limpieza y esterilización en el envasado de setas, detallando procedimientos a aplicar y medios necesarios.

CE6.4 Citar datos a reflejar en la etiqueta de los envases de especies de setas saprofitas, describiendo trazabilidad del producto.

CE6.5 Enumerar equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en las operaciones de envasado y etiquetado de especies de setas saprofitas en envases, describiendo su manejo, mantenimiento, limpieza y esterilización, según proceda.

CE6.6 En un supuesto práctico de envasado y etiquetado de especies de setas saprofitas en envases, teniendo en cuenta criterios de calidad prefijados:

- Acopiar materiales necesarios para el envasado y etiquetado de especies de setas saprofitas, almacenándolos en condiciones (temperatura, humedad, iluminación, entre otras) recomendadas, hasta su utilización.*
- Seleccionar setas a comercializar, de manera previa al envasado, atendiendo a criterios de calidad prefijados (tamaño, aspecto, entre otros).*
- Limpiar recipientes utilizados en el envasado, esterilizándolos para evitar contaminaciones.*
- Etiquetar envases, haciendo alusión a la calidad y trazabilidad de la especie de la seta.*
- Anotar en la etiqueta datos de tamaño, tiempo de envasado, tiempo de conservación en cámaras frigoríficas, entre otros, con el formato requerido.*
- Seleccionar equipos, maquinaria y herramientas, manejándolos, manteniéndolos, limpiándolos y esterilizándolos, según proceda, siguiendo las especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.*

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C1 respecto a CE1.8; C2 respecto a CE2.8; C3 respecto a CE3.8; C4 respecto a CE4.8; C5 respecto a CE5.7 y C6 respecto a CE6.6.

Otras capacidades:

Demostrar cierta autonomía en la resolución de pequeñas contingencias relacionadas con su actividad.

Emplear tiempo y esfuerzo en ampliar conocimientos e información complementaria.

Mantener una actitud asertiva, empática y conciliadora con los demás, demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.

Demostrar interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades de los clientes.

Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa, respetando los canales establecidos en la organización.

Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.

Adoptar códigos de conducta tendentes a transmitir el contenido del principio de igualdad.

Contenidos:

1. Obtención de inóculo

Especies de hongos saprofitos a cultivar: ciclo biológico, tipos, características macroscópicas. Modo de realizar la recolección de ascomas y basidiomas silvestres de las especies fúngicas. Tipos de inóculo y técnicas de inoculación. Seguimiento del desarrollo del inóculo. Medios nutritivos utilizados en las operaciones de inoculación. Medios de cultivo para la siembra del inóculo. Equipos, materiales, maquinaria y herramientas de laboratorio. Equipo de protección individual (EPI). Normativa en materia de cultivo intensivo de setas. Normativa sobre calidad de setas. Normativa en materia de comercialización de setas cultivadas. Normativa para la producción de setas saprofitas con la categoría eco o bio. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Normativa de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC). Normativa medioambiental. Criterios de calidad y rentabilidad en materia de cultivo intensivo de setas saprofitas.

2. Preparación de sustratos de cultivo de setas saprofitas

Materias primas a utilizar. Compostaje. Tipos de triturado y envasado. Aditivos necesarios. Esterilización de sustratos. Mantenimiento estéril de sustratos. Control ambiental en la sala de pasteurización o esterilización. Toma de muestras y análisis físico, químico y biológico del sustrato elaborado. Mantenimiento de equipos, maquinaria y herramientas en la sala de pasteurización o esterilización de sustratos. Equipos, materiales, maquinaria y herramientas de preparación del sustrato. Equipo de protección individual (EPI). Normativa en materia de cultivo intensivo de setas. Normativa sobre calidad de setas. Normativa en materia de comercialización de setas cultivadas. Normativa para la producción de setas saprofitas con la categoría eco o bio. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Normativa de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC). Normativa medioambiental. Criterios de calidad y rentabilidad en materia de cultivo intensivo de setas saprofitas.

3. Siembra e incubación del micelio

Siembra del sustrato pasteurizado o esterilizado preparado. Precintado y perforado de los recipientes con sustrato sembrados. Proceso de incubación del sustrato sembrado con el micelio y sus aditivos. Toma de muestras de sustrato sembrado e incubado. Control ambiental en la sala de siembra y de incubación. Mantenimiento de equipos, maquinaria y herramientas en la sala de siembra y de incubación. Equipos, materiales, maquinaria y herramientas empleados en la siembra del micelio: mezcla del micelio y aditivos con el sustrato pasteurizado o esterilizado. Equipo de protección individual (EPI). Normativa en materia de cultivo intensivo de setas. Normativa sobre calidad de setas. Normativa en materia de comercialización de setas cultivadas. Normativa para la producción de setas saprofitas con la categoría eco o bio. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Normativa de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC). Normativa medioambiental. Criterios de calidad y rentabilidad en materia de cultivo intensivo de setas saprofitas.

4. Seguimiento y control de la producción de setas saprofitas

Colocación y distribución de los sustratos ya incubados en la sala de producción. Control de los parámetros ambientales de cada cultivo. Control del sistema de riego y de su eficiencia. Toma de muestras. Mantenimiento de equipos, materiales, maquinaria y herramientas utilizadas en la sala de producción. Equipo de protección individual (EPI). Normativa en materia de cultivo intensivo de setas. Normativa sobre calidad de setas. Normativa en materia de comercialización de setas cultivadas. Normativa para la producción de setas

saprophytas con la categoría eco o bio. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Normativa de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC). Normativa medioambiental. Criterios de calidad y rentabilidad en materia de cultivo intensivo de setas saprophytas.

5. Recolección, selección, envasado y etiquetado de setas saprophytas

Corte, recolección y acopio de setas. Selección cualitativa de las setas. Almacenamiento y conservación de setas recolectadas. Control de calidad del producto. Limpieza y esterilización de la sala de envasado. Envases: selección, tipos, limpieza y esterilización, entre otros. Etiquetado: tipos, trazabilidad, entre otros. Mantenimiento de equipos, materiales, maquinaria y herramientas utilizadas en la recolección, selección, envasado y etiquetado de setas. Equipo de protección individual (EPI). Normativa en materia de cultivo intensivo de setas. Normativa sobre calidad de setas. Normativa en materia de comercialización de setas cultivadas. Normativa para la producción de setas saprophytas con la categoría eco o bio. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Normativa de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC). Normativa medioambiental. Criterios de calidad y rentabilidad en materia de cultivo intensivo de setas saprophytas.

Parámetros de contexto de la formación:

Espacios e instalaciones:

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, accesibilidad universal y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Taller de 3m² por alumno o alumna (Espacio singular no necesariamente ubicado en el centro de formación)
- Instalación de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con el cultivo intensivo de setas saprophytas, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:
 - Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
 - Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 2: PRODUCCIÓN DE PLANTAS MICORRIZADAS

Nivel: 2

Código: MF1811_2

Asociado a la UC: Producir plantas micorrizadas**Duración: 120 horas****Capacidades y criterios de evaluación:**

C1: Desempeñar operaciones de obtención de esporas o micelio de especies de hongos micorrícicos, aplicando técnicas establecidas, en función de la especie y medios disponibles.

CE1.1 Enumerar materiales necesarios en operaciones de obtención de esporas o micelio micorrícico, describiendo condiciones (humedad, temperatura, iluminación, entre otras) de almacenamiento.

CE1.2 Citar medios nutritivos utilizados en operaciones de obtención de esporas o micelio micorrícico, explicando procedimiento para prepararlos.

CE1.3 Enumerar formas de adquirir ascomas y basidiomas silvestres de especies fúngicas ectomicorrícicas, describiendo procedimientos de recolección.

CE1.4 Explicar técnicas de siembra del inóculo micorrícico para obtener micelio de primera generación, citando condiciones de la siembra.

CE1.5 Indicar sustratos utilizados en la incubación del micelio micorrícico, describiendo procedimientos de repicado del micelio de primera generación e incubación en el sustrato, para obtener micelio de segunda y sucesivas generaciones.

CE1.6 Citar datos a controlar durante el proceso de obtención de micelio de siembra, especificando posibles incidencias (presencia de contaminaciones) que se pueden dar respecto al programa de obtención de micelio de cada hongo, en particular.

CE1.7 Enumerar equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en operaciones de obtención de esporas o micelio micorrícico, describiendo su manejo, mantenimiento, limpieza y esterilización, según proceda.

CE1.8 En un supuesto práctico de obtención de esporas o micelio micorrícico, siguiendo los protocolos de trabajo establecidos:

- Acopiar material necesario para la obtención de esporas o micelio micorrícico, almacenándolos en condiciones (temperatura, humedad, iluminación, entre otras) recomendadas, hasta su utilización.*
- Preparar medio nutritivo, mediante autoclavado, teniendo en cuenta las características nutritivas de cada especie.*
- Obtener inóculo, mediante la adquisición a empresas productoras de micelio o recolección de ascomas y basidiomas silvestres.*
- Sembrar inóculo en el medio nutritivo elegido, preparándolo, mediante autoclavado.*

- *Incubar micelio de primera generación, utilizando el sustrato elegido.*
- *Realizar el seguimiento del proceso del desarrollo del hongo en el laboratorio, anotando datos e informando de posibles incidencias a la persona responsable.*
- *Controlar parámetros ambientales del laboratorio y almacén de conservación del micelio, actuando sobre el sistema de regulación ambiental, conforme al programa de obtención de micelio de cada hongo, en particular.*
- *Seleccionar equipos, maquinaria y herramientas, manejándolos, manteniéndolos, limpiándolos y esterilizándolos, según proceda, siguiendo las especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.*

C2: Aplicar labores de preparación y envasado de sustratos de germinación de semillas y de micorrización, utilizando técnicas establecidas, en función de la especie.

CE2.1 Enumerar materiales necesarios en operaciones de preparación y envasado de sustrato de germinación de semillas y de micorrización utilizados en la producción de plantas micorrizadas, describiendo condiciones (humedad, temperatura, iluminación, entre otras) de almacenamiento, hasta su utilización.

CE2.2 Citar materias primas a utilizar como sustratos y aditivos, teniendo en cuenta especie de hongo a cultivar y tipo de envase.

CE2.3 Enumerar aditivos a mezclar con el sustrato, explicando proporciones en las que se mezclan y procedimientos utilizados.

CE2.4 Describir tipos de recipientes donde se envasa el sustrato, indicando ventajas e inconvenientes de cada uno de ellos.

CE2.5 Explicar protocolos de muestreo de medios de cultivo, indicando condiciones de preparación y conservación de las muestras hasta su envío al laboratorio.

CE2.6 Enumerar parámetros ambientales (temperatura, humedad, iluminación, entre otros) a controlar en la sala de siembra durante operaciones de preparación y envasado de sustrato de germinación de semillas y de micorrización en la producción de plantas micorrizadas, señalando modificaciones a realizar, en caso necesario, para adaptarlas a las características del cultivo, en particular.

CE2.7 Enumerar equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en las operaciones de preparación sustratos para el cultivo de especies de setas saprofitas describiendo su manejo, mantenimiento, limpieza y esterilización, según proceda.

CE2.8 En un supuesto práctico de preparación y envasado de sustratos de germinación de semillas y de micorrización, utilizando técnicas establecidas, en función de la especie:

- *Acopiar materiales necesarios para la preparación y envasado de sustrato de germinación de semillas y de micorrización, almacenándolos en condiciones (temperatura, humedad, iluminación, entre otras) recomendadas, hasta su utilización.*

- *Determinar la materia prima a utilizar y la proporción de aditivos, teniendo en cuenta la especie a cultivar y el tipo de envase.*
- *Mezclar aditivos con la materia prima a utilizar, en las proporciones establecidas por la persona responsable de la planta de elaboración de sustratos.*
- *Tomar muestras del medio de cultivo, siguiendo protocolos de muestreo.*
- *Controlar parámetros ambientales de la sala de siembra, actuando sobre el sistema de regulación ambiental, conforme al programa de elaboración de sustrato de cada hongo, en particular.*
- *Seleccionar equipos, maquinaria y herramientas, manejándolos, manteniéndolos, limpiándolos y esterilizándolos, según proceda, siguiendo las especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.*

C3: Desempeñar operaciones de producción de plantas huésped destinadas a micorrización, mediante semilla o planta certificada, utilizando técnicas establecidas, en función de la especie y medios disponibles.

CE3.1 Enumerar materiales necesarios en operaciones de siembra y trasplante de plantas huésped destinadas a micorrización, describiendo condiciones (humedad, temperatura, iluminación, entre otras) de almacenamiento, hasta su utilización.

CE3.2 Citar tratamientos pregerminativos de semillas utilizados, para la eliminación del letargo (inmersión, escaldado, escarificado, humidificado, estratificado, entre otros), explicando procedimientos a utilizar, en cada caso.

CE3.3 Enumerar labores de preparación del suelo (arado, fresado, entre otros) a realizar en las parcelas donde serán sembradas/trasplantadas las plantas micorrizadas, explicando técnicas a utilizar, en cada caso.

CE3.4 Indicar parámetros de siembra a controlar (profundidad, densidad de siembra, cobertura, distribución y homogeneidad, entre otros), describiendo técnicas y procedimientos de operaciones de siembra manual y mecanizada.

CE3.5 Enumerar labores culturales que se pueden aplicar sobre el material vegetal destinado a micorrización (repicado, trasplante, riego de asiento y posteriores, acolchado, entre otras), explicando técnicas y procedimientos para llevarlas a cabo.

CE3.6 Indicar parámetros ambientales en las instalaciones de producción de plantas micorrizadas durante las operaciones de siembra y trasplante de plantas huésped destinadas a micorrización, señalando modificaciones a realizar, en caso necesario, para adaptarlas a las características del cultivo, en particular.

CE3.7 Enumerar equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en operaciones de siembra y trasplante de plantas huésped destinadas a micorrización, describiendo su manejo, mantenimiento, limpieza y esterilización, según proceda.

CE3.8 En un supuesto práctico de siembra y trasplante de plantas huésped destinadas a micorrización, siguiendo el programa de cultivo:

- *Acopiar el material necesario para la siembra y trasplante de plantas huésped destinadas a micorrización, almacenándolos en las condiciones (temperatura, humedad, iluminación, entre otras) recomendadas, hasta su utilización.*
- *Preparar el suelo para la siembra o trasplante de plantas micorrizadas, mediante labores de arado, fresado, entre otras.*
- *Acondicionar semillas, aplicándoles tratamientos pregerminativos para romper posibles letargos (inmersión, escaldado, escarificado, humidificado, estratificado, entre otros) y posibilitar la germinación.*
- *Sembrar semillas, de forma manual o mecanizada, teniendo en cuenta la profundidad, densidad de siembra, cobertura, distribución y homogeneidad específicas para cada tipo de semilla.*
- *Desempeñar operaciones de extracción, repicado y trasplante de planta micorrizada, siguiendo el programa de cultivo y teniendo en cuenta el desarrollo de la planta.*
- *Contar marras, reponiendo, en caso necesario, siguiendo el protocolo de conteo de marras y cumplimentando partes de trabajo, para evaluar la eficacia operativa de la siembra.*
- *Controlar parámetros ambientales de las instalaciones de producción, actuando sobre el sistema de regulación ambiental, conforme al programa de elaboración de sustrato de cada hongo, en particular.*
- *Seleccionar equipos, maquinaria y herramientas, manejándolos, manteniéndolos, limpiándolos y esterilizándolos, según proceda, siguiendo las especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.*

C4: Desempeñar operaciones de inoculación, seguimiento de la micorrización y mantenimiento de la planta micorrizada, aplicando técnicas establecidas, en función de la especie y atendiendo a criterios de calidad.

CE4.1 Enumerar materiales necesarios en operaciones de inoculación, seguimiento de la micorrización y mantenimiento de planta micorrizada, describiendo condiciones (humedad, temperatura, iluminación, entre otras) de almacenamiento, hasta su utilización.

CE4.2 Enumerar técnicas de inoculación del micelio micorrícico sobre la vegetación simbiote de especies fúngicas, describiendo procedimientos a utilizar.

CE4.3 Explicar protocolo de muestreo de plantas micorrizadas (hojas, tallos y raíces), indicando condiciones de preparación y conservación de las muestras, hasta su envío al laboratorio.

CE4.4 Enumerar operaciones de mantenimiento de plantas micorrizadas (poda, desbroce, riego, fresado, fertilización, entre otros), explicando técnicas y procedimientos de ejecución.

CE4.5 Indicar aspectos a tener en cuenta en el seguimiento y control de planta micorrizada (tamaño y grosor de planta micorrizada, parámetros ambientales de la sala de producción, entre otras), para cuantificar su crecimiento y mantenimiento, señalando modificaciones a realizar, en caso necesario, para adaptarlas a las características del cultivo, en particular.

CE4.6 Enumerar equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en operaciones de inoculación, seguimiento de la micorrización y mantenimiento de planta micorrizada, describiendo su manejo, mantenimiento, limpieza y esterilización, según proceda.

CE4.7 En un supuesto práctico de inoculación y seguimiento de la micorrización, atendiendo a criterios de calidad:

- Acopiar el material necesario para la inoculación, almacenándolos en las condiciones (temperatura, humedad, iluminación, entre otras) recomendadas, hasta su utilización.*
- Inocular micelio micorrízico, poniéndolo en contacto con la vegetación simbiote de especies fúngicas elegidas, siguiendo protocolos de inoculación establecidos para cada especie.*
- Tomar muestras de planta micorrizada para analizar su estado fitosanitario y grado de micorrización, siguiendo el protocolo de muestreo establecido.*
- Anotar características observables de la planta micorrizada para el seguimiento del desarrollo, utilizando el formato requerido por la persona responsable.*
- Seleccionar equipos, maquinaria y herramientas, manejándolos, manteniéndolos, limpiándolos y esterilizándolos, según proceda, siguiendo las especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.*

CE4.8 En un supuesto práctico de mantenimiento de la planta micorrizada, siguiendo la programación de cultivo.

- Acopiar el material necesario para mantenimiento de planta micorrizada, almacenándolos en las condiciones (temperatura, humedad, iluminación, entre otras) recomendadas, hasta su utilización.*
- Controlar parámetros ambientales de la sala de producción, actuando sobre el sistema de regulación ambiental, conforme al programa de elaboración de sustrato de cada hongo, en particular.*
- Aportar fertilizantes a las parcelas cultivadas y planta micorrizada, distribuyéndolo a lo largo del ciclo de cultivo, teniendo en cuenta su desarrollo y la programación del cultivo.*
- Extraer la planta micorrizada, siguiendo el protocolo de extracción establecido para cada especie.*

- *Seleccionar equipos, maquinaria y herramientas, manejándolos, manteniéndolos, limpiándolos y esterilizándolos, según proceda, siguiendo las especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante*

C5: Aplicar actividades de acondicionamiento, etiquetado y embalado de plantas micorrizadas, utilizando materiales y técnicas específicas, en función de la especie, y atendiendo a criterios de calidad prefijados.

CE5.1 Enumerar materiales necesarios en operaciones de acondicionamiento, etiquetado y embalado de plantas micorrizadas, describiendo condiciones (humedad, temperatura, iluminación, entre otras) de almacenamiento, hasta su utilización.

CE5.2 Enumerar fases del proceso de formalización de pedidos de planta micorrizada, detallando documentación a cumplimentar.

CE5.3 Citar tipos de acondicionamiento, etiquetado y embalado de plantas micorrizadas, explicando procedimientos a llevar a cabo, en cada caso.

CE5.4 Enumerar elementos de transporte (palets, box-palets y carries) para el embalaje de pedidos, indicando características diferenciadoras entre ellos, así como el tipo de planta que se embala en cada uno de ellos.

CE5.5 Enumerar equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en operaciones de acondicionamiento, etiquetado y embalado de plantas micorrizadas, describiendo su manejo, mantenimiento, limpieza y esterilización, según proceda.

CE5.6 En un supuesto práctico de acondicionamiento, etiquetado y embalado de plantas micorrizadas:

- *Acopiar material necesario para el acondicionamiento, etiquetado y embalado de plantas micorrizadas, almacenándolos en las condiciones (temperatura, humedad, iluminación, entre otras) recomendadas, hasta su utilización.*
- *Preparar pedidos de planta micorrizada, acondicionándolos, etiquetándolos y embalándolos, en función de la finalidad comercial de las diferentes unidades y/o partidas, y conforme a las exigencias de cada tipo de producto.*
- *Seleccionar equipos, maquinaria y herramientas, manejándolos, manteniéndolos, limpiándolos y esterilizándolos, según proceda, siguiendo las especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.*

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C1 respecto a CE1.8; C2 respecto a CE2.8; C3 respecto a CE3.8; C4 respecto a CE4.7 y CE4.8 y C5 respecto a CE5.6.

Otras capacidades:

Demostrar cierta autonomía en la resolución de pequeñas contingencias relacionadas con su actividad.

Emplear tiempo y esfuerzo en ampliar conocimientos e información complementaria.

Mantener una actitud asertiva, empática y conciliadora con los demás, demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.

Mostrar interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades de los clientes.

Transmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa, respetando los canales establecidos en la organización.

Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.

Adoptar códigos de conducta tendentes a transmitir el contenido del principio de igualdad.

Contenidos:

1. Obtención de inóculo micorrízico

Micorriza. Síntesis micorrízica. Funciones de las micorrizas en los sistemas vegetales. Modo de realizar la recolección de ascomas y basidiomas silvestres de las especies fúngicas. Especies de hongos micorrízicos a cultivar: ciclo biológico, tipos, características macroscópicas. Materiales de obtención de inóculo micorrízico: carpóforos, medios nutritivos, probetas, placas petri, matraces, entre otros. Preparación de medios nutritivos de las distintas especies fúngicas. Tipos de inóculo y técnicas de inoculación. Obtención y seguimiento de un banco de inóculo (cultivo y repicado de cepas madre). Recolección de ascomas y basidiomas silvestres de las especies fúngicas. Sistemas de siembra de inóculo micorrízico. Repicado micelial. Toma de muestras de inóculo micorrízico y desarrollo fúngico. Mantenimiento de equipos, materiales, maquinaria y herramientas utilizadas en el laboratorio. Equipo de protección individual (EPI). Normativa en materia de micorrización y producción de plantas micorrizadas en vivero. Normativa sobre calidad de plantas micorrizadas. Normativa sobre certificación y etiquetado de viveros y plantas. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Normativa medioambiental. Criterios de calidad y rentabilidad en materia de micorrización y producción de plantas micorrizadas.

2. Preparación de sustratos de germinación de semillas y micorrización

Materiales de preparación de sustratos de germinación de semillas y micorrización: contenedores, sustratos, bandejas, fertilizantes, entre otros. Mezclas de sustratos. Sistemas de muestreo del medio de cultivo. Sistemas de control de los parámetros ambientales de la sala de siembra. Muestreo de raíces micorrizadas. Sistemas de control de los parámetros ambientales de la sala de siembra. Mantenimiento de equipos, materiales, maquinaria y herramientas utilizadas en la preparación de sustratos de germinación de semillas y micorrización en el laboratorio. Equipo de protección individual (EPI). Normativa en materia de micorrización y producción de plantas micorrizadas en vivero. Normativa sobre calidad de plantas micorrizadas. Normativa sobre certificación y etiquetado de viveros y plantas. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Normativa medioambiental. Criterios de calidad y rentabilidad en materia de micorrización y producción de plantas micorrizadas.

3. Siembra y trasplante de plantas destinadas a micorrización

Especies fúngicas a emplear como simbioses de cada especie vegetal hospedante. Plantas huésped (uso, ecología, producción, entre otros). Semillas y plantas certificadas. Material vegetativo de procedencia clonal. Sustratos de cultivo e inóculo micorrízico. Almacenamiento de los materiales de siembra y trasplante de plantas destinadas a micorrización. Tratamientos pregerminativos de las semillas. Preparación del suelo: arado, fresado, entre otros. Métodos de siembra manual y mecanizada. Repicado y trasplante.

Sistemas de riego de asiento y posteriores. Operaciones favorecedoras de la germinación: acolchado, entre otros. Conteo de la nascencia y reposición de marras. Control de los parámetros ambientales de las instalaciones de producción de plantas micorrizadas. Mantenimiento de equipos, materiales, maquinaria y herramientas utilizadas en la siembra y trasplante de plantas destinadas a micorrización. Equipo de protección individual (EPI). Normativa en materia de micorrización y producción de plantas micorrizadas en vivero. Normativa sobre calidad de plantas micorrizadas. Normativa sobre certificación y etiquetado de viveros y plantas. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Normativa medioambiental. Criterios de calidad y rentabilidad en materia de micorrización y producción de plantas micorrizadas.

4. Inoculación, seguimiento de la micorrización y mantenimiento de la planta micorrizada

Materiales de inoculación, seguimiento de la micorrización y mantenimiento de la planta micorrizada. Modos de inoculación del micelio micorrícico. Muestreo y envío de plantas al laboratorio. Fertilización. Control de la micorrización. Control ambiental de la sala de producción. Mantenimiento de parcelas cultivadas y de la planta micorrizada: poda, desbroce, riego, fresado, entre otros. Extracción de planta micorrizada. Mantenimiento equipos, materiales, maquinaria y herramientas utilizadas en la inoculación, seguimiento de la micorrización y mantenimiento de planta micorrizada. Equipo de protección individual (EPI). Normativa en materia de micorrización y producción de plantas micorrizadas en vivero. Normativa sobre calidad de plantas micorrizadas. Normativa sobre certificación y etiquetado de viveros y plantas. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Normativa medioambiental. Criterios de calidad y rentabilidad en materia de micorrización y producción de plantas micorrizadas.

5. Embalaje, etiquetado y acondicionamiento de pedidos de planta micorrizada

Materiales de embalado, etiquetado y acondicionamiento de pedidos de planta micorrizada. Operaciones de formalización de pedidos de planta micorrizada, acondicionamiento y etiquetado. Elementos de transporte. Mantenimiento de equipos, materiales, maquinaria y herramientas utilizadas en el embalaje, etiquetado y acondicionamiento de pedidos de planta micorrizada. Equipo de protección individual (EPI). Normativa en materia de micorrización y producción de plantas micorrizadas en vivero. Normativa sobre calidad de plantas micorrizadas. Normativa sobre certificación y etiquetado de viveros y plantas. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Normativa medioambiental. Criterios de calidad y rentabilidad en materia de micorrización y producción de plantas micorrizadas.

Parámetros de contexto de la formación:

Espacios e instalaciones:

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, accesibilidad universal y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Taller de 3 m² por alumno o alumna.
- Instalación de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la micorrización y producción de plantas micorrizadas, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 3: PRODUCCIÓN EXTENSIVA DE HONGOS SAPROBIOS Y MICORRÍCICOS**Nivel: 2****Código: MF1812_2****Asociado a la UC: Producir hongos saprobios y micorrícicos de manera extensiva****Duración: 90 horas****Capacidades y criterios de evaluación:**

C1: Aplicar labores de preparación del suelo o sustrato y de siembra de inóculo fúngico, y si fuera necesario, de la semilla de la planta hospedante, en cultivo extensivo de hongos saprobios, utilizando técnicas y medios establecidos, para el tipo de inóculo y condiciones existentes.

CE1.1 Enumerar materiales necesarios en las operaciones de preparación del suelo o sustrato y siembra del inóculo fúngico, y si fuera necesario, de la semilla de planta hospedante, en cultivo extensivo de hongos saprobios, describiendo condiciones (humedad, temperatura, iluminación, entre otras) de almacenamiento.

CE1.2 Indicar especies de hongos saprobios que se pueden cultivar en extensivo, explicando su ciclo de vida y ecología (vegetación, hábitats, climatología, entre otros).

CE1.3 Describir características del medio físico a observar en una parcela (geología-roca madre, geomorfología-tipos de relieve y situación, tipos de vegetación, tipos de suelo o sustrato, entre otros), explicando cómo pueden afectar al cultivo extensivo de hongos saprobios.

CE1.4 Describir protocolos de toma de muestras de suelo o sustratos, especificando procedimientos para su preparación y remisión al laboratorio.

CE1.5 Enumerar labores de preparación del suelo (subsulado, nivelación, despedregado, roturado, refinado, entre otras), explicando su función en el desarrollo de hongos saprobios.

CE1.6 Enumerar pasos del proceso de inoculación de hongos saprobios, explicando procedimientos y técnicas utilizadas en cultivo extensivo.

CE1.7 Enumerar equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en las operaciones de preparación del suelo o sustrato y de siembra del inóculo fúngico, en cultivo extensivo de hongos saprobios, describiendo su manejo, mantenimiento y limpieza.

CE1.8 En un supuesto práctico de preparación del suelo o sustrato y de siembra del inóculo fúngico, y si fuera necesario, de la semilla de planta hospedante, en cultivo extensivo de hongos saprobios:

- Acopiar el material necesario para la preparación del suelo o sustrato y siembra del inóculo fúngico, almacenándolo en las condiciones (temperatura, humedad, iluminación, entre otras) recomendadas, hasta su utilización.*
- Anotar en un estadillo características de la parcela de cultivo, indicando situación geográfica, geología, geomorfología, edafología, hidrología, vegetación, entre otras.*
- Tomar muestras del suelo, antes de la siembra y del sustrato, una vez inoculado, teniendo en cuenta los protocolos de muestreo.*
- Acondicionar el suelo (subsulado, nivelación, despedregado, roturado, refinado, entre otras operaciones de preparación del suelo), teniendo en cuenta la programación de cultivo.*
- Inocular hongos saprobios en el terreno, mezclándolo con el suelo o sustrato en las proporciones indicadas por la persona responsable.*
- Seleccionar equipos, maquinaria y herramientas, manejándolos, manteniéndolos y esterilizándolos, según proceda, conforme a las especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.*

C2: Aplicar operaciones de fertilización, poda de árboles próximos, entre otras labores culturales de mantenimiento de los cultivos extensivos de hongos saprobios, identificando previamente, materiales, equipos y medios necesarios.

CE2.1 Enumerar materiales necesarios en las operaciones de mantenimiento de cultivos extensivos de hongos saprobios, describiendo condiciones (humedad, temperatura, iluminación, entre otras) de almacenamiento en las que se deben almacenar.

CE2.2 Indicar aspectos a tener en cuenta en el seguimiento de la implantación del cultivo extensivo de setas saprobias (tasa de invasión del micelio, crecimiento y tamaño de carpóforos, entre otros), explicando la importancia de su control para detectar posibles incidencias como enfermedades por microorganismos u otros hongos.

CE2.3 Enumerar operaciones de mantenimiento de la parcela (podas de vegetación anexa, desbroce, entre otras), explicando técnicas para llevarlas a cabo.

CE2.4 Enumerar operaciones de fertilización de plantas micorrizadas, explicando técnicas para llevarlas a cabo, así como las etapas del ciclo de desarrollo en las que hay que aportarla.

CE2.5 Enumerar equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en las operaciones de mantenimiento de los cultivos extensivos de hongos saprobios, describiendo su manejo, mantenimiento, limpieza y esterilización, según proceda.

CE2.6 En un supuesto práctico de mantenimiento de cultivos en extensivo de hongos saprobios, teniendo en cuenta la programación de cultivo:

- Acopiar el material necesario para el mantenimiento de los cultivos extensivos de hongos saprobios, almacenándolo en condiciones (temperatura, humedad, iluminación, entre otras) recomendadas, hasta su utilización.*
- Anotar en un estadillo características observables en el seguimiento del cultivo, informando a la persona responsable de posibles incidencias.*
- Aplicar labores culturales de mantenimiento de parcelas cultivadas y de plantas micorrizadas (podas de vegetación anexa, desbroce, aporte de caliza, fertilización, aporcado, escarda, entre otras), teniendo en cuenta la programación de cultivo y su estadio de desarrollo.*
- Seleccionar equipos, maquinaria y herramientas, seleccionándolos, manteniéndolos, limpiándolos y esterilizándolos, según proceda, siguiendo las especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.*

C3: Aplicar técnicas de repoblación con plantas micorrizadas, teniendo en cuenta la programación de cultivo.

CE3.1 Enumerar materiales necesarios en las operaciones de repoblación con plantas micorrizadas, describiendo condiciones (humedad, temperatura, iluminación, entre otras) de almacenamiento.

CE3.2 Indicar especies de plantas utilizadas en micorrización para repoblar, explicando características diferenciadoras con otras especies.

CE3.3 Describir características a tener en cuenta en una parcela a repoblar con plantas micorrizadas (características de medio físico, formas de relieve, humedad o vegetación, entre otros), destacando su importancia en el éxito o fracaso de la repoblación.

CE3.4 Citar trabajos de acondicionamiento de la parcela a repoblar con plantas micorrizadas, (limpieza de vegetación, entresaca, poda, gradeo, entre otros), explicando la importancia de cada una de ellas en el crecimiento de las plántulas de árboles y arbustos micorrizados.

CE3.5 Indicar condiciones de plantación de las especies micorrizadas, explicando técnicas utilizadas.

CE3.6 Enumerar elementos de protección utilizados en la repoblación con plantas micorrizadas para protegerlas de los daños provocados por el ganado y la fauna salvaje (vallas, barras, tubos, entre otros), explicando sus procedimientos y técnicas de colocación.

CE3.7 Enumerar equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en la repoblación con plantas micorrizadas, describiendo su manejo, mantenimiento, limpieza y esterilización, según proceda.

CE3.8 En un supuesto práctico de repoblación con plantas micorrizadas, teniendo en cuenta la programación de cultivo:

- Acopiar el material necesario para la repoblación con plantas micorrizadas, almacenándolo en las condiciones (temperatura, humedad, iluminación, entre otras) recomendadas, hasta su utilización.*
- Anotar en un estadillo características de la parcela a repoblar con plantas micorrizadas, indicando humedad, horas de sol, temperatura, alcalinidad, entre otras.*
- Aplicar entresacas, limpias de vegetación, podas, gradeos, entre otras operaciones de acondicionamiento de la parcela a repoblar, teniendo en cuenta la programación de cultivo.*
- Plantar especies micorrizadas, manteniendo condiciones de asepsia y a la profundidad que permita garantizar el enraizamiento.*
- Proteger plantas micorrizadas frente a la acción del ganado y la fauna salvaje, colocando elementos de protección (vallas, barras o tubos, entre otros), siguiendo instrucciones recibidas de la persona responsable.*
- Seleccionar equipos, maquinaria y herramientas, seleccionándolos, manteniéndolos, limpiándolos y esterilizándolos, según proceda, siguiendo las especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.*

C4: Aplicar tratamientos silvoculturales de mantenimiento y mejora de plantas micorrizadas en cultivo extensivo, utilizando técnicas establecidas para cada caso particular.

CE4.1 Enumerar materiales necesarios en los tratamientos silvoculturales de mantenimiento y mejora de las plantas micorrizadas en cultivo extensivo, describiendo condiciones (humedad, temperatura, iluminación, entre otras) de almacenamiento.

CE4.2 Indicar aspectos a tener en cuenta en el seguimiento de los cultivos extensivos de plantas micorrizadas (crecimiento de la planta, estado fitosanitario de la planta, entre otros), explicando posibles incidencias que se pueden presentar.

CE4.3 Describir protocolos de toma de muestras de plantas micorrizadas, para determinar el grado de micorrización, especificando procedimientos para su preparación y remisión al laboratorio y destacando la importancia de mantener condiciones de asepsia durante la recogida.

CE4.4 Enumerar tratamientos silvoculturales de mantenimiento y mejora del terreno y de plantas micorrizadas, explicando técnicas para llevarlos a cabo.

CE4.5 Indicar tipos de fertilización de plantas micorrizadas, explicando técnicas y procedimientos de ejecución.

CE4.6 Describir procedimientos de control de nascencia y reposición de marras, indicando posibles causas de las marras.

CE4.7 Enumerar equipos, maquinaria y herramientas utilizados en los tratamientos silvoculturales de mantenimiento y mejora de plantas micorrizadas en cultivo extensivo, describiendo su manejo, mantenimiento, limpieza y esterilización, según proceda.

CE4.8 En un supuesto práctico de realización de tratamientos silvoculturales de mantenimiento y mejora de plantas micorrizadas en cultivo extensivo, teniendo en cuenta las técnicas establecidas para cada caso, en particular:

- Acopiar el material necesario en los tratamientos silvoculturales de mantenimiento y mejora de plantas micorrizadas en cultivo extensivo, almacenándolos en condiciones (temperatura, humedad, iluminación, entre otras) recomendadas, hasta su utilización.*
- Anotar en un estadillo características observables en el seguimiento del cultivo en extensivo de plantas micorrizadas, indicando crecimiento, morfología y estado fitosanitario e informando a la persona responsable de posibles incidencias.*
- Recoger muestras de plantas micorrizadas, manteniendo condiciones de asepsia durante la recogida y siguiendo el protocolo de muestreo de plantas micorrizadas.*
- Reponer marras, en caso necesario, siguiendo el protocolo de trabajo relativo a la reposición de marras.*
- Aplicar tratamientos silvoculturales de mantenimiento y mejora de plantas micorrizadas, utilizando las técnicas establecidas para cada caso, en particular.*
- Fertilizar las parcelas cultivadas con plantas micorrizadas, teniendo en cuenta la programación de cultivo y el estado de desarrollo de las plantas micorrizadas.*
- Seleccionar equipos, maquinaria y herramientas, manteniéndolos, limpiándolos y esterilizándolos, según proceda, siguiendo las especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.*

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C1 respecto a CE1.8; C2 respecto a CE2.6; C3 respecto a CE3.8 y C4 respecto a CE4.8.

Otras capacidades:

Demostrar cierta autonomía en la resolución de pequeñas contingencias relacionadas con su actividad.

Emplear tiempo y esfuerzo en ampliar conocimientos e información complementaria.

Mantener una actitud asertiva, empática y conciliadora con los demás, demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.

Demostrar interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades de los clientes.

Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa, respetando los canales establecidos en la organización.

Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.

Adoptar códigos de conducta tendentes a transmitir el contenido del principio de igualdad.

Contenidos:

1. Instalación de cultivos extensivos de hongos saprobios

Hongos saprobios en cultivo extensivo: especies, tipos, ciclo biológico, micotopo, características macroscópicas. Sustratos y especies de hongos asociados a cada tipo. Conservación del micelio. Preparación de sustratos. Inoculación en restos de poda, tocones, raíces, serrín, entre otros. Inoculación en diferentes especies vegetales. Procedimientos de inoculación. Toma de muestras. Variables climáticas y edáficas a considerar. Técnicas de desbroce de la vegetación preexistente y labores de preparación del suelo o medio a inocular. Mantenimiento de los equipos, materiales, maquinaria y herramientas utilizadas en la instalación de cultivos extensivos de hongos saprobios. Equipo de protección individual (EPI). Normativa sobre calidad de plantas y calidad de la micorrización. Normativa sobre buenas prácticas agrarias. Normativa forestal. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Normativa medioambiental. Criterios de calidad y rentabilidad en materia de cultivo extensivo de hongos saprobios y micorrícicos.

2. Instalación de cultivos extensivos de hongos micorrícicos

Hongos micorrícicos en cultivo extensivo: especies, tipos, ciclo biológico, micotopo, características macroscópicas. Plantas huésped (ecología, distribución, producción, entre otros). Variables climáticas a considerar. Características edáficas: fertilidad, pH, roca madre, textura, entre otros. Técnicas de desbroce de la vegetación preexistente y labores de preparación del suelo o medio a micorrizar. Conservación de plantas micorrizadas. Repoblación con plantas micorrizadas. Micorrización de plantas in situ: preparación de esporas o micelio a inocular. Medidas protectoras de las plantas micorrizadas. Reposición de marras. Mantenimiento de los equipos, materiales, maquinaria y herramientas utilizadas en la instalación de cultivos extensivos de hongos micorrícicos. Equipo de protección individual (EPI). Normativa sobre calidad de plantas y calidad de la micorrización. Normativa sobre buenas prácticas agrarias. Normativa forestal. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Normativa medioambiental. Criterios de calidad y rentabilidad en materia de cultivo extensivo de hongos saprobios y micorrícicos.

3. Mantenimiento y seguimiento de cultivos extensivos de hongos saprobios y hongos micorrícicos

Labores culturales de mantenimiento de los cultivos: binas, escardas, podas, desbroces, fertilización y riegos, entre otros. Seguimiento de los cultivos: crecimiento de la planta y control sanitario. Observación de las características del micelio y de su tasa de invasión. Densidad de carpóforos. Toma de muestras. Características esperables: crecimiento

y producción. Mantenimiento de los equipos, materiales, maquinaria y herramientas utilizadas en el mantenimiento y seguimiento de cultivos extensivos de hongos saprobios y micorrícicos. Equipo de protección individual (EPI). Normativa sobre calidad de plantas y calidad de la micorrización. Normativa sobre buenas prácticas agrarias. Normativa forestal. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Normativa medioambiental. Criterios de calidad y rentabilidad en materia de cultivo extensivo de hongos saprobios y micorrícicos.

Parámetros de contexto de la formación:

Espacios e instalaciones:

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, accesibilidad universal y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Taller de 5 m² por alumno o alumna.
- Instalación de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con el cultivo extensivo de hongos saprobios y micorrícicos, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 4: RECOLECCIÓN DE HONGOS COMESTIBLES

Nivel: 2

Código: MF1813_2

Asociado a la UC: Recolectar hongos comestibles

Duración: 150 horas

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Tomar datos del hábitat (ecosistema), utilizando técnicas y procedimientos establecidos en un plan de aprovechamiento micológico.

CE1.1 Enumerar métodos de búsqueda de información sobre el medio y especies de hongos comestibles, explicando procedimiento a seguir con cada uno de ellos,

así como el uso de herramientas informáticas y cartográficas (catastro, SIG (Sistema de información geográfico), ortoimágenes, GPS (Global Positioning System -sistema de posicionamiento global-), brújulas, PDA (Personal Digital Assistant, -Asistente Digital Personal-), entre otras).

CE1.2 Indicar biotopos en los que se desarrollan hongos comestibles, especificando la biología de especies que se pueden desarrollar, en cada uno de ellos.

CE1.3 Citar aparatos meteorológicos y edafológicos para recogida de datos, explicando su funcionamiento.

CE1.4 Indicar métodos de toma de datos meteorológicos y edafológicos, explicando cómo se analizan para determinar posibles hábitats de hongos.

CE1.5 Citar posibles usos del territorio, regímenes de propiedad de parcelas, posibilidades de ganado, explicando su influencia en una gestión micológica sostenible.

CE1.6 Enumerar datos a recopilar en campo, explicando cómo se van a guardar, teniendo en cuenta la metodología establecida en un plan o proyecto de gestión o aprovechamiento de recursos micológicos.

CE1.7 Enumerar equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en las operaciones de toma de datos del hábitat (ecosistema), describiendo su manejo, mantenimiento, limpieza y esterilización, según proceda.

CE1.8 En un supuesto práctico de toma de datos del hábitat (ecosistema), utilizando técnicas y procedimientos establecidos en un plan de aprovechamiento micológico:

- Tomar datos relativos a usos actuales del territorio, del medio físico, de la presencia de hongos comestibles, formaciones vegetales asociadas y tipos de suelo, anotándolos en estadillos de campo e introduciéndolos, posteriormente, de forma digital.
- Marcar sobre cartografía, y en su caso, mediante estaquillas *in situ*, lugares con presencia de hongos comestibles, así como formaciones vegetales asociadas, teniendo en cuenta un plan de aprovechamiento micológico.
- Anotar datos y observaciones pertinentes en estadillos de campo, introduciéndolos, posteriormente, de forma digital, según metodología establecida por un plan o proyecto de gestión o aprovechamiento de recursos micológicos.
- Seleccionar equipos, maquinaria y herramientas, manejándolos, manteniéndolos, limpiándolos y esterilizándolos, según proceda, siguiendo las especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.

C2: Desempeñar actividades de identificación de hongos comestibles de interés comercial, utilizando técnicas y procedimientos establecidos.

CE2.1 Enumerar materiales necesarios en las operaciones de identificación de hongos comestibles de interés comercial, describiendo condiciones (humedad, temperatura, iluminación, entre otras) de almacenamiento, hasta su utilización.

CE2.2 Explicar técnicas de fotografía, señalando datos digitales a incluir en la misma, ángulos desde los que tomarla y qué composiciones fotográficas revelan características de hongos comestibles.

CE2.3 Enumerar hongos comestibles, venenosos, así como amenazados y de interés especial, destacando características morfológicas distintivas.

CE2.4 Describir métodos de identificación en campo de especies de hongos comestibles de interés comercial, tóxicas o protegidas, haciendo referencia al uso de lupas manuales, guías micológicas, reactivos químicos, entre otros.

CE2.5 Enumerar equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en operaciones de identificación de hongos comestibles de interés comercial, describiendo su manejo, mantenimiento y limpieza, según proceda.

CE2.6 En un supuesto práctico de identificación de hongos comestibles de interés comercial, siguiendo el protocolo de actuación:

- Acopiar materiales necesarios para la toma de muestras e identificación de hongos comestibles de interés comercial, almacenándolos en las condiciones (temperatura, humedad, iluminación, entre otras) recomendadas, hasta su utilización.*
- Identificar especies de hongos y trufas comestibles, tóxicos, protegidos o de interés especial, mediante el uso de lupas manuales (cuentahilos) y guías micológicas, y en su caso, guardando una muestra para su supervisión, por la persona responsable.*
- Enviar muestras al laboratorio, conservándolas en las condiciones indicadas por la persona responsable.*
- Seleccionar equipos, maquinaria y herramientas, manejándolos, manteniéndolos, limpiándolos y esterilizándolos, según proceda, siguiendo las especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.*

C3: Desempeñar labores de recolección, selección y manipulación de hongos comestibles de interés comercial, utilizando la metodología apropiada, en función de la especie y atendiendo a criterios de sostenibilidad, calidad y rentabilidad económica, previamente establecidos.

CE3.1 Enumerar materiales necesarios en las operaciones de recolección, selección y manipulación de hongos comestibles silvestres de interés comercial, describiendo condiciones (humedad, temperatura, iluminación, entre otras) de almacenamiento, hasta su utilización.

CE3.2 Explicar problemas de contaminación de hongos comestibles silvestres de interés comercial, señalando lugares o factores relacionados con ellos.

CE3.3 Explicar técnicas de adiestramiento del perro trufero, destacando la importancia de su labor.

CE3.4 Explicar desarrollo de hongos comestibles silvestres de interés comercial a lo largo de su ciclo biológico, señalando estadio de maduración en el que se recolectan.

CE3.5 Explicar protocolos de toma de muestras de hongos comestibles silvestres de interés comercial, especies vegetales asociadas y sustratos, señalando la importancia de su conservación, hasta su traslado al laboratorio.

CE3.6 Describir trabajos de recolección, limpieza y selección de hongos comestibles silvestres de interés comercial, indicando categorías de calidad establecidas para dichos productos.

CE3.7 Enumerar datos a anotar de hongos comestibles silvestres de interés comercial recolectados (kilogramos, calidades, entre otros), explicando la importancia de dicha operación para determinar la rentabilidad económica.

CE3.8 Explicar procedimiento de determinación del calibre de hongos comestibles cultivados de manera intensiva, citando diámetro del sombrero y longitud del pie e indicando porcentajes de tierra y defectos que se permiten según categorías.

CE3.9 Enumerar equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en las operaciones de recolección, selección y manipulación de hongos comestibles de interés comercial, describiendo su manejo, mantenimiento, limpieza y esterilización, según proceda.

CE3.10 En un supuesto práctico de recolección, selección y manipulación de hongos comestibles silvestres de interés comercial, atendiendo a criterios de sostenibilidad, calidad y rentabilidad económica:

- Acopiar materiales utilizados en operaciones de recolección, selección y manipulación de hongos comestibles silvestres de interés comercial, almacenándolos en las condiciones (temperatura, humedad, iluminación, entre otras) recomendadas, hasta su utilización.*
- Recolectar hongos comestibles silvestres de interés comercial, en lugares autorizados, alejados de carreteras y vertederos, utilizando técnicas y recipientes de transporte de campo específicos.*
- Seleccionar en campo hongos comestibles silvestres de interés comercial, transportándolos a la sala de selección y envasado en cajas o cestas que permitan su conservación.*
- Anotar datos de hongos comestibles silvestres de interés comercial, recopilados recopilándolos en los lugares de acopio y almacén, en el formato requerido por la persona responsable.*
- Envasar hongos comestibles silvestres de interés comercial, clasificándolas por categorías de calidad.*
- Controlar parámetros sanitarios y ambientales de la sala de limpieza, clasificación y envasado de hongos comestibles silvestres de interés comercial, actuando sobre el sistema de regulación, conforme al programa de trabajo establecido para cada tipo de hongo.*

- *Seleccionar equipos, maquinaria y herramientas, manejándolos, manteniéndolos, limpiándolos y esterilizándolos, según proceda, siguiendo las especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.*

C4: Aplicar operaciones de instalación y mantenimiento de infraestructuras de delimitación, señalización, exclusión, observación, protección del lugar y cuantas otras sean necesarias, donde se realiza el aprovechamiento micológico, utilizando técnicas establecidas, previamente.

CE4.1 Enumerar materiales necesarios en operaciones de instalación y mantenimiento de infraestructuras de delimitación, señalización, exclusión, observación, protección del lugar de aprovechamiento micológico y cuantas sean necesarias, describiendo condiciones (humedad, temperatura, iluminación, entre otras) de almacenamiento, hasta su utilización.

CE4.2 Indicar aspectos a revisar de vallados para delimitación de la zona de aprovechamiento micológico y de zonas de exclusión por su interés, entre otros, explicando técnicas a utilizar, para su reparación, en caso necesario.

CE4.3 Explicar forma de instalar, revisar y mantener la señalización legal e informativa del terreno donde se va a llevar a cabo el aprovechamiento micológico, haciendo referencia al proyecto o plan de aprovechamiento micológico.

CE4.4 Enumerar aspectos a revisar en infraestructuras necesarias para la gestión ordenada del aprovechamiento micológico, describiendo forma de mantenerlas en estado de uso.

CE4.5 Enumerar equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en operaciones de instalación y mantenimiento de infraestructuras de delimitación, exclusión, observación, protección del lugar de aprovechamiento micológico y cuantas sean necesarias, describiendo su manejo, mantenimiento y limpieza, según proceda.

CE4.6 En un supuesto práctico de instalación y mantenimiento de infraestructuras de delimitación, señalización, exclusión, observación, protección del lugar y cuantas otras sean necesarias, donde se realiza el aprovechamiento micológico, utilizando técnicas establecidas, previamente:

- *Acopiar materiales necesarios en la instalación y mantenimiento de infraestructuras de delimitación, señalización, exclusión, observación, protección del lugar y cuantas otras sean necesarias, almacenándolos en las condiciones (temperatura, humedad, iluminación, entre otras) recomendadas, hasta su utilización.*
- *Revisar vallados para delimitación de la zona de aprovechamiento micológico y de zonas de exclusión por su interés, reparándolos en caso necesario, utilizando técnicas establecidas, previamente.*
- *Instalar señalización legal e informativa del terreno donde se va a llevar a cabo el aprovechamiento micológico, revisándola y manteniéndola, conforme a lo indicado en el proyecto o plan de aprovechamiento micológico.*

- *Revisar infraestructuras de la zona de aprovechamiento micológico, manteniéndolas en estado de uso, siguiendo el protocolo de trabajo y el proyecto o plan de aprovechamiento micológico.*

- *Seleccionar equipos, maquinaria y herramientas, manejándolos, manteniéndolos, limpiándolos y esterilizándolos, según proceda, siguiendo las especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante*

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C1 respecto a CE1.8; C2 respecto a CE2.7; C3 respecto a CE3.8; C4 respecto a CE4.8; C5 respecto a CE5.7 y C6 respecto a CE6.7.

Otras capacidades:

Demostrar cierta autonomía en la resolución de pequeñas contingencias relacionadas con su actividad.

Emplear tiempo y esfuerzo en ampliar conocimientos e información complementaria.

Mantener una actitud asertiva, empática y conciliadora con los demás, demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.

Demostrar interés y preocupación por atender satisfactoriamente las necesidades de los clientes.

Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa, respetando los canales establecidos en la organización.

Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.

Adoptar códigos de conducta tendentes a transmitir el contenido del principio de igualdad.

Contenidos:

1. Toma de datos del micotopo

Datos del medio físico y biótico: biotopos, cobertura vegetal, usos del suelo, propiedad de las parcelas, presencia de ganado, datos meteorológicos, edafológicos, entre otros. Métodos de toma de datos de las distintas especies de hongos, así como las formaciones vegetales asociadas. Mantenimiento de los equipos, materiales, maquinaria y herramientas utilizadas en la toma de datos del micotopo. Equipo de protección individual (EPI). Manuales de buenas prácticas en la recolección de hongos comestibles. Normativa relativa a condiciones sanitarias para la comercialización de setas para uso alimentario. Normativa sobre buenas prácticas agrarias. Normativa forestal. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Normativa medioambiental. Criterios de calidad, rentabilidad y sostenibilidad en materia de identificación y recolección de hongos comestibles.

2. Muestreo e identificación de hongos comestibles

Biología de los hongos productores de hongos comestibles. Especies de hongos comestibles, tóxicas y venenosas más comunes: nombre científico, medidas, características morfológicas macroscópicas, relación directa con árboles o plantas, ejemplares más frecuentes en el área de búsqueda, distancia a las especies vegetales más próximas,

ejemplares por metro cuadrado, localización, seguimiento de la población, entre otros. Especies de hongos comestibles amenazadas o en peligro de extinción y de interés especial más comunes. Métodos de identificación en campo de hongos comestibles. Toma de muestras en campo de hongos comestibles y componentes del micotopo. Traslado y conservación de las muestras. Toma de fotografías. Mantenimiento de los equipos, materiales, maquinaria y herramientas utilizadas en el muestreo e identificación de hongos comestibles. Equipo de protección individual (EPI). Manuales de buenas prácticas en la recolección de hongos comestibles. Normativa relativa a condiciones sanitarias para la comercialización de hongos comestibles para uso alimentario. Normativa sobre buenas prácticas agrarias. Normativa forestal. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Normativa medioambiental. Criterios de calidad, rentabilidad y sostenibilidad en materia de identificación y recolección de hongos comestibles.

3. Recolección, selección y acondicionamiento de los hongos comestibles

Contaminación de hongos comestibles: lugares y factores relacionados. Recolección sostenible: métodos, materiales y herramientas. Criterios de calidad y selección en campo. Valoración cualitativa y cuantitativa de la producción. Transporte y conservación. Métodos de limpieza, selección, manipulación y clasificación. Envasado: métodos, materiales y herramientas. Control sanitario de las instalaciones. Control de la temperatura de las cámaras frigoríficas. Mantenimiento de equipos, materiales, maquinaria y herramientas utilizadas en la recolección, selección y acondicionamiento de los hongos comestibles. Equipo de protección individual (EPI). Manuales de buenas prácticas en la recolección de hongos comestibles. Normativa aplicable relativa a recolección de hongos comestibles. Normativa relativa a condiciones sanitarias para la comercialización de hongos comestibles para uso alimentario. Normativa sobre buenas prácticas agrarias. Normativa forestal. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Normativa medioambiental. Criterios de calidad, rentabilidad y sostenibilidad en materia de identificación y recolección de hongos comestibles.

4. Instalación y mantenimiento de las infraestructuras de delimitación, señalización, exclusión, observación y protección del aprovechamiento micológico

Infraestructuras de delimitación, señalización, exclusión, observación y protección del aprovechamiento micológico: cartelería, vallados cinéticos, entre otros. Instalación y mantenimiento de las infraestructuras. Materiales utilizados en la instalación y mantenimiento de las infraestructuras: postes, cintas, alambres, entre otros. Mantenimiento de los equipos, materiales, maquinaria y herramientas utilizadas en la instalación y mantenimiento de las infraestructuras de delimitación, señalización, exclusión, observación y protección del aprovechamiento micológico. Equipo de protección individual (EPI). Manuales de buenas prácticas en la recolección de hongos comestibles. Normativa relativa a condiciones sanitarias para la comercialización de hongos comestibles para uso alimentario. Normativa sobre buenas prácticas agrarias. Normativa forestal. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Normativa medioambiental. Criterios de calidad, rentabilidad y sostenibilidad en materia de identificación y recolección de hongos comestibles.

Parámetros de contexto de la formación:

Espacios e instalaciones:

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, accesibilidad universal y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Taller. Espacio singular no necesariamente ubicado en el centro de formación.
- Instalación de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la recolección de hongos comestibles, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:
 - Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
 - Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 5: CONTROL FITOSANITARIO**Nivel: 2****Código: MF0525_2****Asociado a la UC: Controlar las plagas, enfermedades, malas hierbas y fisiopatías****Duración: 150 horas****Capacidades y criterios de evaluación:**

C1: Realizar el seguimiento protocolizado de las plantas determinando el estado sanitario, cumpliendo la normativa aplicable.

CE1.1 Explicar en base a qué características se ubican las unidades de muestreo en el suelo.

CE1.2 Indicar cuáles son los elementos de captura y seguimiento.

CE1.3 Describir la fauna auxiliar, plagas, enfermedades, carencias nutricionales, malas hierbas y fisiopatías más habituales de las plantas.

CE1.4 Explicar los métodos de cuantificación en función de los diferentes elementos a cuantificar.

CE1.5 En un supuesto práctico de seguimiento y detección de problemas sanitarios en las plantas, a partir de unas condiciones dadas:

- Señalar en el terreno las unidades de muestreo, aplicando el protocolo establecido.
- Ubicar las estaciones y elementos de captura y seguimiento (trampas, placas engomadas, feromonas, cebos) en el terreno, siguiendo el protocolo establecido.
- Efectuar la revisión de las estaciones y elementos de captura y seguimiento y las visitas de reconocimiento con la frecuencia establecida.
- Registrar los datos de capturas y los síntomas y daños detectados en las plantas, siguiendo el protocolo establecido.

- *Recoger los datos climáticos de estaciones de aviso.*
- *Preparar las muestras afectadas por agentes no identificados al laboratorio o estación fitopatológica correspondiente.*

CE1.6 En un supuesto práctico de seguimiento y detección de problemas sanitarios en las plantas, a partir de unas condiciones dadas:

- *Aplicar el protocolo establecido, señalando y ubicando las unidades de muestreo en el terreno.*
- *Realizar los conteos, registrando, elaborando los datos obtenidos.*
- *Tomar una muestra para su envío al laboratorio, con las técnicas y materiales adecuados.*
- *Identificar y cuantificar los casos más habituales de fauna auxiliar, plagas, enfermedades, carencias nutricionales, malas hierbas y fisiopatías observadas.*

C2: *Aplicar los métodos de control fitosanitario de plagas, enfermedades, malas hierbas, carencias y fisiopatías, en plantas y suelo, siguiendo la normativa aplicable.*

CE2.1 Describir los vehículos, máquinas, aperos y herramientas utilizadas en la aplicación, según el método de control empleado.

CE2.2 Describir las condiciones del transporte, almacenamiento y manipulación de los productos fitosanitarios de acuerdo con la legislación vigente.

CE2.3 Describir los procesos de preparación, mezcla y dosificación de los productos elegidos, siguiendo las indicaciones de la etiqueta y la normativa vigente.

CE2.4 Explicar la regulación y calibrado de las máquinas, aperos y herramientas empleados, para mantener la dosificación deseada y la uniformidad en la aplicación.

CE2.5 Indicar qué dispositivos de seguridad deben revisarse en las máquinas y equipos de control fitosanitario para comprobar que funcionan correctamente y de forma segura.

CE2.6 Describir las condiciones climáticas requeridas y en el momento adecuado para aplicar los productos fitosanitarios.

CE2.7 Enumerar y describir los posibles métodos «no químicos» de prevención, protección y control fitosanitario (técnicas culturales, medios físicos, control biológico, entre otros) según el protocolo establecido.

CE2.8 Dado un supuesto práctico de aplicación de un tratamiento biológico, físico o químico de control de plagas, enfermedades y fisiopatías, a partir de unas condiciones dadas:

- *Identificar los elementos y su función de los accionamientos, de máquinas y herramientas utilizados en la aplicación del tratamiento.*

- Realizar el enganche, regulación y calibrado de la maquinaria y herramientas a utilizar, para una dosis dada y unas variables de trabajo establecidas.
- Preparar y dosificar el producto según la información de la etiqueta y las indicaciones técnicas.
- Manejar las máquinas utilizadas, comprobando la dosis aplicada y consiguiendo el ritmo y calidad de trabajo requeridos.
- Limpiar las máquinas, equipos y material utilizado.

C3: Aplicar medidas de protección y seguridad en la realización de tratamientos, de acuerdo con la normativa aplicable sobre productos fitosanitarios, envases y residuos.

CE3.1 Describir el uso de los equipos de protección individual requeridos para el trabajo, según el producto y técnica aplicados.

CE3.2 Enumerar las medidas de reducción de riesgo en zonas específicas y respecto a cultivos próximos sensibles, según la normativa vigente.

CE3.3 Identificar las medidas específicas en zonas tratadas recientemente que utilicen los trabajadores agrarios, aproveche el ganado o hayan de recolectarse.

CE3.4 Describir las medidas de protección según el riesgo de toxicidad para las personas, la fauna silvestre y el ganado, de fitotoxicidad y de contaminación de suelos y aguas.

CE3.5 Describir las técnicas para eliminar y gestionar los envases vacíos, según la normativa vigente.

CE3.6 Explicar la estructura y funcionamiento del Registro de plagas y de tratamientos en las explotaciones agrarias y del cuaderno de explotación.

CE3.7 Dado un supuesto práctico de aplicación de un tratamiento biológico, físico o químico de control de plagas, enfermedades y fisiopatías a partir de unas condiciones dadas:

- Seleccionar los EPIs adecuados.
- Tomar las medidas específicas de reducción de riesgo en cultivos próximos sensibles.
- Tomar las medidas de protección requeridas para un producto determinado, según su clasificación toxicológica e indicaciones de la etiqueta.
- Aplicar a los envases la práctica del triple enjuagado.
- Limpiar correctamente las máquinas, equipos y material utilizado después de la aplicación.
- Cumplimentar el Registro de plagas y de tratamientos en las explotaciones agrarias.

C4: Comercializar productos fitosanitarios en establecimientos autorizados, cumpliendo la normativa aplicable.

CE4.1 Enumerar la información relacionada con el uso de los productos fitosanitarios que debe proporcionarse al cliente en el momento de la venta de productos fitosanitarios para uso profesional.

CE4.2 Enumerar la información relacionada con el uso de los productos fitosanitarios que debe proporcionarse al cliente en el momento de la venta de productos fitosanitarios para uso no profesional.

CE4.3 Indicar los distintos tipos de carnés que especifican los niveles de capacitación exigibles a usuarios profesionales y vendedores, según la legislación vigente.

CE4.4 Indicar el ámbito de actuación y el tipo de productos fitosanitarios que ampara cada nivel de capacitación.

CE4.5 En un supuesto práctico de comercialización de un producto fitosanitario:

- Describir un caso en que deba requerirse al cliente un carnet básico.*
- Describir un caso en que deba requerirse al cliente un carnet cualificado.*
- Describir un caso en que deba requerirse al cliente un carnet de «fumigador».*
- Indicar en cada supuesto anterior las características del producto fitosanitario comercializado y el ámbito de actuación del usuario profesional.*
- Indicar los datos a reflejar en el Registro de transacciones con productos fitosanitarios.*

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C1 respecto a CE1.5 y CE1.6; C2 respecto a CE2.8; C3 respecto a CE3.7; C4 respecto a CE4.5.

Otras capacidades:

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.

Cumplir con las normas de producción fijadas por la organización.

Demostrar un buen hacer profesional.

Finalizar el trabajo atendiendo a criterios de idoneidad, rapidez, economía y eficacia.

Mantener el área de trabajo con el grado de orden y limpieza requerido por la organización.

Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.

Contenidos:**1. Las plagas, enfermedades, malas hierbas y fisiopatías de las plantas**

Agentes bióticos. Clasificación. Descripción e identificación. Plagas, enfermedades y malas hierbas más frecuentes. Clasificación, descripción y daños que producen.

Agentes abióticos. Clasificación. Descripción e incidencia. Fisiopatías más frecuentes.

Factores ambientales y climatológicos (acción de la luz, de las temperaturas, de la nieve y el granizo).

Factores derivados del suelo (acción del agua, estructura, carencias nutricionales, abonos y pH).

Agentes beneficiosos. Flora y fauna auxiliar. Clasificación. Descripción e incidencia.

2. Métodos de detección, identificación y seguimiento de las alteraciones y agentes nocivos de las plantas

Factores ambientales y climatológicos que afectan a los parásitos y patógenos en la zona.

Interpretación de la información de estaciones climatológicas y de aviso. Estaciones y elementos de captura y seguimiento (trampas y sus tipos, placas engomadas, feromonas, cebos). Técnicas de conteo. Cuantificación.

Registro y elaboración de datos: croquis, unidades de muestreo, técnicas a emplear, tamaño de la muestra, localización de los puntos de conteo, materiales y equipos, fichas y gráficos.

Preparación y envío de muestras al laboratorio.

Determinación de la incidencia de plagas, enfermedades, malas hierbas y fisiopatías en función del protocolo establecido. Diagnóstico.

Toma de decisiones en protección fitosanitaria e iniciación a la evaluación comparativa. Prácticas de identificación de agentes nocivos y de organismos de control biológico y su manejo.

Cuantificación de la incidencia de la fauna y flora auxiliar.

3. Métodos de control de las alteraciones y agentes nocivos de las plantas

Medios y métodos de prevención, protección y control de plagas, enfermedades, malas hierbas y fisiopatías de las plantas: Culturales. Físicos. Químicos. Biológicos. Aplicación. Selección. Producción integrada y producción ecológica. Principios generales de la gestión integrada de plagas.

Estrategias y técnicas para la gestión integrada de plagas.

Control biológico y otras técnicas alternativas para el control de plagas en distintos cultivos. Principios generales de la gestión integrada de plagas.

Productos fitosanitarios: sustancias activas y preparados comerciales.

Definición, descripción y clasificación. Elección de productos fitosanitarios. Presentación. Ingredientes. Preparación de caldos o polvos. Transporte y almacenamiento. Preparación, mezcla y aplicación.

Métodos de aplicación de productos fitosanitarios.

Factores a tener en cuenta para una eficiente y correcta aplicación.

Importancia de la dosificación y de los volúmenes de aplicación. Espolvoreo. Pulverización. Atomización. Fumigación. Nebulización. Características. Casos prácticos.

Maquinaria y equipos de aplicación de productos fitosanitarios. Clasificación: espolvoreadores, pulverizadores, atomizadores, fumigadores, nebulizadores. Descripción y funcionamiento. Puesta a punto. Preparación, regulación y calibración de maquinaria y equipos de tratamientos. Limpieza, regulación y calibración de los equipos. Prácticas de revisión y calibración de los equipos. Riesgos relacionados con el uso de equipos de aplicación de productos fitosanitarios. Prácticas de aplicación de tratamientos fitosanitarios. Eliminación de envases vacíos.

4. Protección y seguridad en el control de las alteraciones y agentes nocivos de las plantas. Seguridad en el almacenamiento, transporte y uso sostenible de productos fitosanitarios

Riesgo de los productos fitosanitarios: indicador de riesgo. Etiquetas y fichas de datos de seguridad. Riesgos derivados de la utilización de productos fitosanitarios para la salud de las personas: Riesgos para el consumidor por residuos de productos fitosanitarios. Manera de evitarlos y medidas de emergencia en caso de contaminaciones accidentales. Concepto de seguridad alimentaria y Alerta sanitaria. Riesgos para la población en general y los grupos vulnerables.

Riesgos para el aplicador: Intoxicaciones y otros efectos sobre la salud.

Vigilancia sanitaria de la población expuesta a plaguicidas.

Prácticas de primeros auxilios. Estructuras de vigilancia sanitaria y disponibilidad de acceso para informar sobre cualquier incidente o sospecha de incidente.

Medidas para reducir los riesgos sobre la salud: Niveles de exposición del operario. Posibles riesgos derivados de realizar mezclas de productos.

Medidas preventivas y de protección del aplicador. Riesgos derivados de la utilización de productos fitosanitarios para el medio ambiente. Riesgos derivados de la utilización de para el medio ambiente. Medidas para reducir dichos riesgos, incluyendo medidas de emergencia en caso de contaminaciones accidentales.

Buenas prácticas ambientales en relación a la preservación de los recursos naturales, biodiversidad, flora y fauna.

Protección y medidas especiales establecidas en la Directiva Marco del Agua. Normativa aplicable. Casos prácticos.

Secuencia correcta durante el transporte, almacenamiento y manipulación de los productos fitosanitarios. Principios de la trazabilidad. Requisitos en materia de higiene de los alimentos de los piensos. Registro de plagas y de tratamientos en explotaciones agrarias. El cuaderno de explotación. Equipos de protección individual específicos para la actividad. Prácticas de identificación y utilización de EPIS.

Normativa aplicable al cultivo.

Relación trabajo-salud: normativa sobre prevención de riesgos laborales. Primeros auxilios. Seguridad social agraria.

Normativa aplicable que afecta a la utilización de productos fitosanitarios: Compra transporte y almacenamiento.

Recogida de productos o subproductos del proceso de aplicación. Sistemas de gestión y tratamiento de envases y residuos.

5. Comercialización de productos fitosanitarios. Usuarios profesionales y no profesionales. Normativa específica

Normativa que afecta a la comercialización y compra de productos fitosanitarios: Autorización y registro de productos fitosanitarios y medida en que afecta a su utilización. Registro Oficial de Productores y Operadores. Estructura y funcionamiento del Registro. Usuario profesional, distribuidor y asesor.

Métodos para identificar los productos fitosanitarios ilegales y riesgos asociados a su uso. Infracciones, sanciones y delitos.

Niveles de cualificación para usuarios profesionales y vendedores.

Carnés de aplicador. Información en la venta.

Identificación e interpretación de las etiquetas y de las fichas de datos de seguridad: Clasificación y etiquetado.

Pictogramas, palabras de advertencia, frases de riesgo o indicaciones de peligro, consejos de prudencia, síntomas de intoxicación y recomendaciones para el usuario.

Casos prácticos. Transmisión eficaz de la información al cliente. Registros de transacciones con productos fitosanitarios. Datos del Registro.

Parámetros de contexto de la formación:

Espacios e instalaciones:

Los espacios e instalaciones darán respuesta, en forma de aula, aula-taller, taller de prácticas, laboratorio o espacio singular, a las necesidades formativas, de acuerdo con el Contexto Profesional establecido en la Unidad de Competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, salud laboral, accesibilidad universal, diseño universal o diseño para todas las personas y protección medioambiental.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con el control de las plagas, enfermedades, malas hierbas y fisiopatías, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior), Ingeniería Técnica o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.

– Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 6: MECANIZACIÓN E INSTALACIONES AGRARIAS

Nivel: 2

Código: MF0526_2

Asociado a la UC: Manejar tractores y montar instalaciones agrarias, realizando su mantenimiento

Duración: 120 horas

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Realizar el mantenimiento de tractores y equipos de tracción para su conservación en estado de uso, siguiendo las especificaciones técnicas requeridas.

CE1.1 Describir los tipos de tractores y otros equipos de tracción.

CE1.2 Describir los componentes y funcionamiento de tractores y equipos de tracción.

CE1.3 Relacionar los principios físicos básicos (fuerza, trabajo, potencia, velocidad) con las características técnicas y las prestaciones de las máquinas agrarias.

CE1.4 Analizar las principales operaciones de mantenimiento y su frecuencia en los tractores y equipos de tracción utilizados en la explotación.

CE1.5 Explicar las características más importantes de las herramientas, implementos, recambios y materiales utilizados en el mantenimiento de los tractores y equipos de tracción.

CE1.6 Describir las medidas de prevención de riesgos laborales y protección medioambiental que hay que tener en cuenta en el mantenimiento de los tractores y equipos de tracción.

CE1.7 En un supuesto práctico de mantenimiento de tractores y/o equipos de tracción utilizados en la explotación agraria a partir de unas condiciones dadas:

– *Ordenar y seleccionar las herramientas, útiles y materiales necesarios para cada operación.*

– *Ejecutar las operaciones de mantenimiento de uso, interpretando correctamente las indicaciones de un programa de mantenimiento.*

- Ejecutar reparaciones básicas y adaptaciones sencillas, realizando operaciones de montaje/desmontaje y soldadura con los equipos y herramientas adecuados y con la precisión requerida.
- Identificar aquellas averías a reparar en un taller especializado.
- Operar con destreza las herramientas seleccionadas.
- Comprobar el correcto funcionamiento de la máquina después de su mantenimiento.
- Registrar en un diario de mantenimiento las operaciones realizadas y las incidencias observadas indicando el tiempo aconsejable para repetir la operación.
- Eliminar los residuos o subproductos del mantenimiento.

C2: Operar con tractores y equipos de tracción en las labores/operaciones programadas y en la circulación por vías públicas, aplicando las medidas de prevención de riesgos laborales.

CE2.1 Describir los mecanismos de accionamiento y el manejo de los tractores, equipos de tracción y herramientas.

CE2.2 Describir los procedimientos de regulación y ajuste de los equipos en función de las condiciones de trabajo.

CE2.3 Describir las medidas de prevención de riesgos laborales y protección medioambiental en el manejo de los tractores y equipos de tracción utilizados en la explotación.

CE2.4 En un supuesto práctico de manejo de tractores y equipos de tracción en una explotación agraria a partir de unas condiciones dadas:

- Identificar los elementos de accionamiento y su función.
- Determinar las variables de trabajo correctas (velocidad, solicitud de potencia, reglajes y regulaciones, recorridos y circuitos de trabajo).
- Señalizar el tractor, equipo de tracción o herramienta cumpliendo el código de circulación, referente a circulación por vías públicas.
- Acoplar en su caso, y regular la máquina o equipo en función de las variables de trabajo requeridas.
- Operar diestramente los tractores y equipos de tracción consiguiendo los ritmos y calidades de trabajo requeridos.
- Realizar las técnicas de primeros auxilios en la simulación de un accidente.

C3: Realizar la instalación y mantenimiento de los sistemas de protección y forzado de cultivos, aplicando las medidas de prevención de riesgos laborales.

CE3.1 Explicar la utilidad y el funcionamiento de las instalaciones y de sus dispositivos de regulación y control.

CE3.2 Identificar y describir las distintas instalaciones de protección y forzado de los cultivos.

CE3.3 Describir los invernaderos, túneles y acolchados en función de la climatología de la zona y el tipo de cultivo.

CE3.4 Describir los requerimientos del terreno, materiales y medios para la construcción de diferentes tipos de protecciones.

CE3.5 Interpretar planos de instalaciones de protección de cultivos.

CE3.6 Describir las operaciones comprendidas en el proceso de construcción de instalaciones de protección y forzado de cultivos.

CE3.7 Describir las operaciones de mantenimiento de las instalaciones de protección y forzado.

CE3.8 En un supuesto práctico de instalación de estructuras para la protección y forzado de cultivos en una explotación agraria a partir de unas condiciones dadas:

- Nivelar el terreno empleando máquinas y materiales adecuados al tipo de instalación y al sistema productivo de la empresa.*
- Instalar la estructura siguiendo las especificaciones técnicas, económicas y productivas de la empresa.*
- Colocar las cubiertas de los sistemas de protección siguiendo las prescripciones técnicas y en el momento adecuado.*
- Mantener las instalaciones de protección y forzado.*

C4: Realizar la instalación y mantenimiento de los sistemas de riego, con las técnicas adecuadas y la destreza requerida, para asegurar un desarrollo óptimo de las plantas.

CE4.1 Explicar la utilidad y el funcionamiento de las instalaciones y de sus dispositivos de regulación y control.

CE4.2 Describir los componentes de los sistemas de riego.

CE4.3 Explicar la puesta a punto que hay que llevar a cabo antes de la puesta en marcha o parada de una instalación.

CE4.4 Describir las medidas de prevención de riesgos laborales y protección medioambiental a considerar en la instalación y mantenimiento de los sistemas de riego.

CE4.5 En un supuesto práctico, de unas instalaciones de riego a partir de unas condiciones dadas:

- Montar y desmontar elementos de riego, tuberías, válvulas, filtros y otros elementos sencillos en instalaciones.*
- Poner a punto para su puesta en marcha los diferentes elementos de la instalación.*
- Efectuar el arranque y parada de la instalación.*
- Realizar las comprobaciones de funcionamiento de la instalación.*

C5: Acondicionar los locales e instalaciones agrícolas, para asegurar sus correctas condiciones de uso.

CE5.1 Identificar los productos de limpieza desinfección, desinsectación y desratización requeridos para las instalaciones.

CE5.2 Relacionar los equipos adecuados para las operaciones de acondicionamiento, limpieza, desinfección, desinsectación y desratización.

CE5.3 Describir de manera básica la instalación eléctrica, el suministro de aguas y los sistemas de climatización de las instalaciones.

CE5.4 Describir las medidas de seguridad que hay que adoptar en las operaciones de acondicionamiento y limpieza de las instalaciones.

CE5.5 En un supuesto práctico de unas instalaciones agrarias a partir de unas condiciones dadas:

- Identificar las zonas y elementos que requieran un especial acondicionamiento e higiene.*
- Identificar los problemas previsibles (acumulación de residuos, suciedad, obturaciones, infecciones, parásitos, deterioro de elementos).*
- Seleccionar los equipos y productos de limpieza de desinfección, desinsectación y desratización, requeridos para el trabajo requerido, teniendo en cuenta la normativa aplicable de seguridad alimentaria, riesgos laborales y protección medioambiental.*
- Preparar los equipos y productos de limpieza seleccionados.*
- Verificar la instalación eléctrica, el suministro de agua y los sistemas de climatización de las instalaciones, comprobando su estado.*

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C1 respecto a CE1.7; C2 respecto a CE2.4; C3 respecto a CE3.8; C4 respecto a CE4.5; C5 respecto a CE5.5.

Otras capacidades:

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.

Cumplir con las normas de producción fijadas por la organización.

Demostrar un buen hacer profesional.

Finalizar el trabajo atendiendo a criterios de idoneidad, rapidez, economía y eficacia.

Mantener el área de trabajo con el grado de orden y limpieza requerido por la organización.

Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.

Contenidos:**1. Mantenimiento de tractores, equipos de tracción, maquinaria y aperos**

El taller de la explotación agraria: equipos y herramientas.

Operaciones básicas. Necesidades y funcionamiento.

Organización del taller. Distribución. Preparación y mantenimiento de los equipos y herramientas.

Montaje y desmontaje de piezas y componentes. Mecanizado básico y soldadura.

Soldadura eléctrica: Equipos de soldadura. Tipos y aplicaciones.

Materiales para el mantenimiento y reparación básica de máquinas, aperos y equipos utilizados en una explotación agraria.

El tractor y los equipos de tracción: Funciones, tipos, componentes y funcionamiento.

Prestaciones y aplicaciones.

Motor: sistema de distribución y admisión.

Sistema de engrase. Sistema de refrigeración. Sistema de alimentación. Sistema hidráulico. Sistema de transmisión. Toma de fuerza. Frenos. Ruedas. Sistema eléctrico.

La potencia y su aprovechamiento en tractores y equipos de tracción: Bases físicas de la potencia y rendimientos, tipos de potencia en tractores.

Aprovechamiento de la potencia: Potencia de tracción, a la toma de fuerza y al sistema hidráulico. Importancia técnica de la mecanización y su relación con otros medios de producción.

Mantenimiento, reparación básica, revisión e inspección periódica de tractores, equipos de tracción, equipos de tratamientos fitosanitario, maquinaria y aperos utilizados en la explotación agraria.

Programa de mantenimiento de primer nivel de tractores y equipos de tracción. Operaciones de mantenimiento. Frecuencia de intervención. Recambios e implementos necesarios.

Control de las operaciones de mantenimiento. Diario de operaciones.

Identificación de averías a reparar en taller especializado.

Lubricantes: Características, clasificación y aplicaciones.

Combustibles: Características. Tipos. Almacenaje.

Prevención de riesgos laborales en taller: uso seguro de las herramientas y equipos.

Normativa y señalización. Equipos de protección personal.

Manipulación y gestión de residuos y materiales de desecho en el mantenimiento de equipos. Normativa aplicable de riesgos laborales y medioambiental en el taller.

2. Preparación y manejo de tractores, equipos de tracción, maquinaria y aperos

Tractores y equipos de tracción: Puestos de conducción y cabinas.

Protecciones ante el vuelco. Enganches.

Normas de seguridad en el manejo y conducción del tractor. Normativa y señalización. Enganche de maquinaria y aperos. Equipos y acondicionamiento.

Prevención de riesgos laborales en la preparación y manejo de maquinaria agrícola: Riesgos más comunes en maquinaria agraria.

Normativa aplicable de riesgos laborales y medioambiental en maquinaria agrícola.

3. Instalación y mantenimiento de los sistemas de protección y/o forzado de cultivos

Sistemas de protección de cultivos.

Invernaderos, túneles y acolchados: Tipos. Características. Función. Dimensiones. Materiales empleados. Instalación y montaje.

Parámetros a considerar en el control climático: Temperatura. Humedad. Iluminación. Otros.

Sistemas de ventilación. Dispositivos de control y automatización. Programas de mantenimiento. Nivelación del terreno. Equipos. Técnicas.

Colocación de cubiertas de sistemas de protección.

Prevención de riesgos laborales en instalaciones de cultivo: Reconocimiento de los riesgos más comunes en el montaje y mantenimiento de instalaciones.

Preservación del medio ambiente en el uso de instalaciones. Manipulación y gestión de residuos y materiales de desecho en el mantenimiento de las instalaciones.

Normativa aplicable de riesgos laborales y medioambiental en instalaciones.

4. Mantenimiento de locales e instalaciones agrarias

Instalaciones de sistemas riego. Tipos. Funcionamiento.

Componentes básicos: elementos de bombeo, conducciones y tuberías, aspersores y emisores de riego localizado.

Mantenimiento de sistemas de riego. Operaciones básicas.

Equipos y productos de desinsectación y desratización: características, componentes, regulación y mantenimiento.

Instalaciones eléctricas en la explotación agraria: dispositivos de control y automatización. Componentes básicos. Función de los dispositivos. Tipos. Sustitución de elementos sencillos.

Instalaciones de ventilación, climatización y acondicionamiento ambiental en explotaciones agrarias: tipos, características.

Funcionamiento de instalaciones y mantenimiento.

Instalaciones de almacenaje y conservación de cosechas, frutos, hortalizas y productos forestales: graneros, silos y almacenes polivalentes.

Cámaras frigoríficas y de prerrefrigeración. Funcionamiento. Mantenimiento preventivo.

Mantenimiento de los equipos, herramientas y útiles utilizados en cada caso.

5. Normativa básica relacionada con las operaciones de manejo y mantenimiento de tractores, equipos de tracción, maquinaria y aperos y montaje y montaje de instalaciones agrarias

Plan de prevención de riesgos laborales de la empresa. Manual de buenas prácticas ambientales.

Manuales de manejo y mantenimiento de máquinas, equipos y herramientas.

Equipos de protección individual específicos para las actividades de agricultura.

Parámetros de contexto de la formación:

Espacios e instalaciones:

Los espacios e instalaciones darán respuesta, en forma de aula, aula-taller, taller de prácticas, laboratorio o espacio singular, a las necesidades formativas, de acuerdo con el Contexto Profesional establecido en la Unidad de Competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, salud laboral, accesibilidad universal, diseño universal o diseño para todas las personas y protección medioambiental

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con el manejo de tractores y montaje de instalaciones agrarias, realizando su mantenimiento, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:
 - Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior), Ingeniería Técnica o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
 - Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 7: OPERACIONES DE RECEPCIÓN Y CONTROL DE CALIDAD DE PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS (FRUTAS HORTALIZAS, SETAS Y LEGUMBRES) Y AUXILIARES**Nivel: 2****Código: MF2568_2****Asociado a la UC: Efectuar la recepción y el control de calidad de productos hortofrutícolas (frutas hortalizas, setas y legumbres) y materias auxiliares****Duración: 90 horas****Capacidades y criterios de evaluación:**

C1: Aplicar técnicas de preparación del área de trabajo de recepción de materias primas, almacenamiento y expedición de materias primas y auxiliares de producción de conservas vegetales, evitando contaminaciones, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental y de seguridad alimentaria.

CE1.1 Especificar los trabajos requeridos en la recepción, almacenamiento y expedición de materias primas y auxiliares que intervienen en el proceso de producción de conservas vegetales se planifican, indicando los controles que se llevan a cabo.

CE1.2 Determinar cuándo y cómo se lleva a cabo la limpieza y desinfección de instalaciones y equipos que intervienen en el proceso de producción de conservas vegetales, diferenciando entre acciones preventivas y correctivas.

CE1.3 Explicar las posibles deficiencias o peligros, biológicos y no biológicos que pueden observarse en las condiciones higiénicas de las instalaciones y equipos de recepción de materias primas, indicando su eliminación.

CE1.4 En un supuesto práctico de preparación del área de trabajo de recepción de materias primas, almacenamiento y expedición de materias primas y auxiliares de producción de conservas vegetales, con unas condiciones establecidas:

- Señalar el área de limpieza de las zonas de recepción, almacenamiento y expedición de materias primas y auxiliares de producción de conservas vegetales, colocando las señales reglamentarias, de acuerdo con los requerimientos de seguridad establecidos.
- Ejecutar acciones preventivas y posibles correctoras, sin riesgos de contaminación, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambientales y de seguridad alimentaria.

C2: Aplicar técnicas de mantenimiento de primer nivel en las máquinas y equipos de recepción, almacenamiento y expedición de materias primas y auxiliares de producción de conservas vegetales, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales, medioambiental.

CE2.1 Explicar las verificaciones que se llevan a cabo en el funcionamiento de los equipos y medios auxiliares utilizados en la recepción, almacenamiento y expedición de materias primas y auxiliares de producción de conservas vegetales, utilizando las herramientas correspondientes.

CE2.2 Especificar las posibles anomalías de funcionamiento en los equipos, tales como: depósitos, cámaras frigoríficas, congeladoras, básculas y medios de transporte internos: sinfín, elevadores, cintas, carretillas, pequeños vehículos autopropulsados, entre otros, indicando su causa.

CE2.3 En un supuesto práctico de mantenimiento de primer nivel de equipos de recepción almacenamiento y expedición de materias primas y auxiliares de producción de conservas vegetales, con unas condiciones establecidas:

- Detectar las posibles anomalías simples que afectan al funcionamiento de los equipos utilizados.
- Sustituir elementos especificados como de primer nivel en los equipos utilizados, de acuerdo con el plan de mantenimiento aplicable.
- Registrar la documentación referida al mantenimiento efectuado se cumplimenta.

C3: Aplicar técnicas en relación con las condiciones de llegada y salida de las mercancías en relación con su composición, cantidad, medios de protección y transporte externo.

CE3.1 Reconocer la documentación de que deben ir dotadas las mercancías entrantes y las expediciones.

CE3.2 Especificar el contenido de los contratos de suministro de materias primas o de venta de productos y relacionarlo con las comprobaciones a efectuar en recepción o expedición.

CE3.3 Analizar los métodos de apreciación, medición y cálculo de cantidades.

CE3.4 Caracterizar los sistemas de protección de las mercancías.

CE3.5 Enumerar los distintos medios de transporte externo existentes y describir sus características y condiciones de utilización.

CE3.6 En un supuesto práctico de recepción o expedición de mercancías debidamente caracterizado:

- Determinar la composición del lote.*
- Precisar las comprobaciones a efectuar en recepción o previas a la expedición.*
- Contrastar la documentación e información asociada.*
- Detallar la protección con que se debe dotar al lote.*
- Fijar las condiciones que debe reunir el medio de transporte y describir la correcta colocación de las mercancías.*

C4: Cumplimentar la documentación de recepción de hortalizas (frutas, hortalizas, setas y legumbres) y materias auxiliares, recopilando información.

CE4.1 Explicar los procedimientos administrativos relativos a la recepción, almacenamiento, distribución interna y expedición.

CE4.2 Especificar la función, origen y destino e interpretar el contenido de los documentos utilizados al respecto.

CE4.3 En un supuesto práctico de recepción, expedición y de uso interno de almacén de productos vegetales en el que se proporciona información sobre mercancías entrantes y salientes, especificar los datos a incluir:

- Cursar órdenes de pedido y de compra.*
- Cursar solicitudes de suministro interno, notas de entrega.*
- Rellenar fichas de recepción, registros de entrada.*
- Cursar órdenes de salida y expedición, registros de salida.*
- Cursar albaranes.*
- Cursar documentos de reclamación y devolución.*

C5: Aplicar técnicas de operaciones previas (selección, limpieza, lavado) de los productos hortalizas (frutas, hortalizas, setas y legumbres), considerando la normativa aplicable de seguridad alimentaria.

CE5.1 Valorar la importancia de una preparación normalización de las materias primas en el conjunto del proceso de elaboración.

CE5.2 Identificar las características que deben tener las distintas materias primas, en relación con su selección y preparación.

CE5.3 Describir los diferentes métodos (manuales y mecanizados) de selección y limpieza, lavado de las frutas y hortalizas, señalando, en cada caso, los equipos y las condiciones de operación.

CE5.4 En un supuesto práctico de preparación de materias primas vegetales debidamente definido:

- Evaluar las características del producto entrante.*
- Operar los equipos, consiguiendo los parámetros de operación con la calidad del producto requerida.*
- Organizar la ejecución de las operaciones manuales de limpieza, lavado.*
- Aplicar las medidas específicas de higiene y seguridad en la manipulación de los productos y manejo de los equipos.*
- Contrastar las características del producto saliente en relación con sus especificaciones y, en su caso, deducir medidas correctoras.*

C6: Evaluar la importancia de las diversas técnicas de toma de muestras para el control de la calidad de las materias primas hortofrutícolas (frutas, hortalizas, setas y legumbres).

CE6.1 Explicar los diferentes procedimientos y formas de toma de muestras de materias primas empleadas en la industria conservera y reconocer y manejar el instrumental asociado.

CE6.2 Identificar los sistemas de constitución, marcaje, traslado y preservación de las muestras.

CE6.3 Relacionar la forma de toma de muestras (número, frecuencia, lugar, tamaño de extracciones) con la necesidad de obtener una muestra homogénea y representativa.

CE6.4 En un supuesto práctico de toma de muestras de materias primas y auxiliares, a partir de unas condiciones establecidas:

- Interpretar el protocolo de muestreo.*
- Elegir y preparar el instrumental apropiado.*
- Realizar las operaciones para la obtención y preparación de las muestras en los lugares, forma y momentos adecuados.*
- Identificar y trasladar las muestras.*

- Llevar a cabo los análisis físico-químicos básicos a fin de valorar y calificar las materias primas.
- Registrar los resultados de los análisis y comparar estos con las especificaciones establecidas en el manual de procedimientos.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C1 respecto a CE1.4; C2 respecto a CE2.3; C3 respecto a CE3.6; C4 respecto a CE4.3; C5 respecto a CE5.4 y C6 respecto a CE6.4.

Otras capacidades:

Mantener el área de trabajo con el grado de orden y limpieza requerido por la organización.

Mantener una actitud asertiva, empática y conciliadora con los demás; demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.

Cumplir con las normas de producción fijadas por la organización.

Reconocer el proceso productivo de la organización.

Respetar los procedimientos y normas internas de la organización.

Adaptarse a la organización, a sus cambios organizativos y tecnológicos; así como a situaciones o contextos nuevos.

Demostrar flexibilidad para entender los cambios.

Contenidos:

1. Preparación y mantenimiento de equipos en la recepción, productos hortofrutícolas (frutas, hortalizas, setas y legumbres) y materias auxiliares

Concepto y niveles de limpieza de instalaciones: medidas de higiene y seguridad en instalaciones y maquinaria.

Tipos de limpieza: limpieza física, química, microbiológica.

Procesos y productos de limpieza, desinfección, desinsectación, desratización.

Fases y secuencias de operaciones de limpieza.

Soluciones de limpieza: propiedades, utilidad, incompatibilidades, precauciones.

Instalaciones y maquinaria utilizadas: distribución de espacios en salas de recepción, almacenamiento y expedición de conservas vegetales.

Equipos utilizados en la recepción, almacenamiento y expedición de conservas vegetales: composición y funcionamiento.

Mantenimiento de primer nivel de equipos de recepción de productos hortofrutícolas.

Puesta a punto de equipos de recepción.

2. Recepción de productos hortofrutícolas (frutas, hortalizas, setas y legumbres) y materias auxiliares

Materias primas que intervienen en las principales elaboraciones y preparaciones de la industria conservera: verduras y hortalizas, legumbres y cereales, frutas y frutos, sustancias conservantes y estabilizantes, agua.

Características de las materias primas principales en la industria conservera: materias muy perecederas, perecederas, poco perecederas, materias preparadas para una media duración.

Características de las materias auxiliares en la industria conservera: tipos de materias auxiliares utilizados en la industria conservera.

Caducidad de las materias auxiliares: características.

Controles y registros de entrada con vistas a la trazabilidad de las conservas elaboradas.

Proceso de recepción de materias primas en la industria conservera: operaciones y comprobaciones generales en recepción.

Documentación de recepción de materias primas; medición y pesaje de cantidades; protección de las mercancías; graneles y envasados.

Aspecto sanitario y visual; tipos y condiciones de contrato.

3. Selección y operaciones previas (lavado y eliminación de desechos) de los productos hortofrutícolas (frutas, hortalizas, setas y legumbres)

Operaciones de acondicionamiento de frutas y hortalizas: selección, limpieza, eliminación de partes, división, escaldado.

Métodos manuales; características.

Métodos mecanizados; equipos y máquinas.

Métodos mixtos.

Controles de calidad, ritmo y seguridad.

Eliminación de partes, división o troceado, escaldado.

Recogida de subproductos (aprovechamiento) y desechos.

Factores de incidencia sobre el medio ambiente.

Clasificación de los residuos generados: respecto al origen, al aprovechamiento y a la necesidad de depuración o gestión.

4. Control de calidad de las materias primas y auxiliares que intervienen en el proceso de producción de conservas vegetales

Determinación rápida de control de calidad de materias primas vegetales.

Valoración: aceptación o rechazo de la materia prima recepcionada.

Control de calidad de las materias primas: procedimientos de toma de muestras de materias primas.

Técnicas de muestreo: análisis de materias primas en la industria conservera.

Procedimientos de toma de muestras de materias primas en la industria conservera.

Sistemas de identificación de las muestras al laboratorio de las materias primas de conservas vegetales.

Fundamentos físico-químicos para la determinación de parámetros de calidad: métodos de análisis.

Determinaciones químicas básicas de materias primas en la industria conservera.

Determinaciones inmediatas de control de calidad de las materias primas.

Instrumental utilizado en las pruebas y ensayos rápidos.

Identificación de la muestra.

Evaluación de resultados de las pruebas y ensayos.

Seguimiento de la trazabilidad.

Parámetros de contexto de la formación:

Espacios e instalaciones:

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, accesibilidad universal y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Taller de 6 m² por alumno o alumna.
- Instalación de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con operaciones de recepción y control de calidad de productos hortofrutícolas (frutas hortalizas, setas y legumbres) y auxiliares, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 1 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

ANEXO X

(Sustituye al Anexo DCXX establecido por el Real Decreto 1038/2011, de 15 de julio)

Cualificación profesional: Operaciones auxiliares en el montaje y mantenimiento de instalaciones de energías renovables

Familia Profesional: Energía y Agua

Nivel: 1

Código: ENA620_1

Competencia general

Realizar operaciones auxiliares en el montaje y mantenimiento de instalaciones de energías renovables, fundamentalmente de uso térmico (solar, geotérmica, biomasa, aerotérmica, entre otras) y de uso eléctrico (fotovoltaica, eólica, entre otras), siguiendo instrucciones de la persona responsable, cumpliendo la normativa relativa a protección medioambiental, prevención de riesgos laborales y estándares de calidad.

Unidades de competencia

UC2050_1: Realizar operaciones auxiliares en el montaje y mantenimiento de instalaciones energéticas de uso térmico

UC2578_1: Realizar operaciones auxiliares en el montaje y mantenimiento de instalaciones energéticas de uso eléctrico

UC0620_1: Efectuar operaciones de mecanizado básico

Entorno Profesional

Ámbito Profesional

Desarrolla su actividad profesional en el departamento de energías renovables, dedicado al montaje y mantenimiento de instalaciones, en entidades de naturaleza pública o privada, en empresas de cualquier tamaño, tanto por cuenta propia como ajena, con independencia de su forma jurídica. Desarrolla su actividad dependiendo en su caso, funcional y/o jerárquicamente de un superior. En el desarrollo de la actividad profesional se aplican los principios de accesibilidad universal y diseño universal o diseño para todas las personas de acuerdo con la normativa aplicable.

Sectores Productivos

Se ubica en el sector energético, subsector energías renovables.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Los términos de la siguiente relación de ocupaciones y puestos de trabajo se utilizan con carácter genérico y omnicomprensivo de mujeres y hombres.

Ayudantes de montaje y mantenimiento de instalaciones energéticas térmicas

Ayudantes de montaje y mantenimiento de instalaciones energéticas eléctricas

Peones de la industria de la producción y distribución de energía eléctrica, gas y agua

Formación Asociada (270 horas)

Módulos Formativos

MF2050_1: Operaciones auxiliares en el montaje y mantenimiento de los sistemas energéticos de uso térmico (90 horas)

MF2578_1: Operaciones auxiliares en el montaje y mantenimiento de los sistemas energéticos de uso eléctrico (90 horas)

MF0620_1: Mecanizado básico (90 horas)

UNIDAD DE COMPETENCIA 1: REALIZAR OPERACIONES AUXILIARES EN EL MONTAJE Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES ENERGÉTICAS DE USO TÉRMICO

Nivel: 1

Código: UC2050_1

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP1: Preparar material y herramientas para montar y mantener instalaciones energéticas de uso térmico, eligiéndolas en función del tipo sistema y preparándolas, siguiendo las instrucciones de la persona responsable.

CR1.1 Las tuberías (metálicas, plásticas o multicapas), elementos de fijación, anclaje, estructuras, soportes, protección y aislamiento (abrazaderas, vainas protectoras y coquillas aislantes), componentes complementarios (válvulas, reguladores, dilatadores) y equipos (captadores solares, bombas de calor, acumuladores, intercambiadores, entre otros) se seleccionan de entre las disponibles, en función del tipo de instalación energética de uso térmico a montar o mantener (solar térmica, geotérmica, biomasa, aerotérmica, entre otras).

CR1.2 Las máquinas y herramientas a emplear (de corte, de apriete, curvadoras, destornilladores, niveles, equipos de soldeo, entre otras) se seleccionan entre los disponibles, en función del tipo de instalación a montar o mantener.

CR1.3 Los medios auxiliares disponibles en la obra (escaleras, andamiajes, entre otros) se comprueban en el lugar de trabajo, verificando su idoneidad, estabilidad y seguridad para utilizar en el montaje y mantenimiento de instalaciones tanto horizontales como verticales.

RP2: Comprobar el espacio y soportes para montar o mantener instalaciones energéticas de uso térmico, comprobando la idoneidad para la manipulación de los componentes, tuberías y accesorios en el lugar de trabajo, siguiendo instrucciones de la persona responsable.

CR2.1 Las características y estado actual del soporte o unidad de obra (pared de ladrillo, de cartón yeso, entre otros) se comprueban de forma visual o con equipos de medición in situ (flexómetro, entre otros), identificando que son adecuados al tipo de instalación energética a montar o mantener.

CR2.2 Los equipos de protección individual para la instalación de tuberías y componentes en el espacio de trabajo se seleccionan, comprobando que se adaptan a las necesidades de la actividad y que se encuentran en estado de conservación, solicitando en su caso su sustitución.

CR2.3 Los equipos de protección colectiva instalados por terceros en huecos, bordes, voladizos, cubiertas, entre otros, se comprueban de forma visual y manual, garantizando que se disponen en las ubicaciones necesarias para el desarrollo de la actividad y que están operativos.

RP3: Realizar operaciones auxiliares de montaje y mantenimiento de tuberías, accesorios y componentes de instalaciones energéticas de uso térmico, comprobando las especificaciones técnicas indicadas para la obra o trabajo, siguiendo instrucciones de persona responsable.

CR3.1 Las operaciones auxiliares de montaje o mantenimiento de tuberías, accesorios y componentes se efectúan, comprobando su idoneidad para la instalación en los soportes o unidades de obra (rozas y regatas, entre otras), verificando los accesorios para su conexión, o estado actual de los mismos en caso de desmontaje.

CR3.2 Los puntos de anclaje o soportes y orden de montaje de los componentes de las instalaciones energéticas de uso térmico (canalizaciones, valvulería, paneles, circuladores, entre otros) se comprueban, verificando las distancias, separaciones y pasos entre locales (pasatubos) establecidas para el montaje o mantenimiento de los mismos para la obra o trabajo.

CR3.3 Los equipos y accesorios (acumuladores, intercambiadores, bombas de calor, entre otras) se montan o mantienen, teniendo en cuenta la inclinación, alineado y nivelado con ayuda de niveles, galgas, y reglas establecidas en las fichas técnicas o manual de instrucciones, utilizando materiales de estanqueidad (cintas, juntas, entre otras) y piezas complementarias (tornillos, juntas planas, tóricas, entre otros) adecuadas al tipo de conexión.

CR3.4 El calorifugado de las tuberías se realiza, empleando distintos materiales y técnicas, en función del sistema de aislamiento a utilizar tanto para instalaciones interiores como exteriores, altas o bajas temperaturas según documentación especificada para la obra o trabajo.

CR3.5 Los componentes y equipos de los sistemas energéticos de uso térmico montados o mantenidos se limpian, utilizando los materiales específicos (limpiadores, disolventes, entre otros) para su protección antes de su recepción en la obra o trabajo.

RP4: Realizar operaciones auxiliares de montaje y mantenimiento de los equipos y componentes eléctricos de instalaciones energéticas de uso térmico y puesta en servicio, comprobando las especificaciones técnicas indicadas para la obra o trabajo, siguiendo instrucciones de persona responsable.

CR4.1 Las canalizaciones, conductores eléctricos, elementos detectores, elementos de medida y protección, y otros componentes eléctricos de una instalación energética de uso térmico se montan o mantienen, evitando pérdidas por caídas de tensión y ausencia de aislamiento y verificando su montaje en rozas, regatas y pasos entre locales.

CR4.2 Los cuadros eléctricos de la instalación se colocan en puntos en que el nivel de protección y seguridad eléctrica garanticen la producción energética, según se establece en la documentación para la obra o trabajo.

CR4.3 La instalación se prepara para la puesta en servicio, comprobando que su funcionamiento permite la generación o almacenamiento de energía, aplicando protocolos relacionados con la conservación y el mantenimiento.

RP5: Realizar las operaciones de fin de jornada para cumplir con la normativa de seguridad y medioambiental, limpiando la zona de trabajo y recogiendo las herramientas y medios utilizados en el montaje y mantenimiento de instalaciones energéticas de uso térmico, siguiendo instrucciones de persona responsable.

CR5.1 El acabado del montaje o mantenimiento de equipos y sistemas energéticos de uso térmico (solar térmica, geotérmica, aerotérmica, entre otros) se comprueban de forma visual, garantizando que no posee defectos de unión o irregularidades, y en su caso, corrigiéndolos hasta alcanzar el nivel especificado para la obra o trabajo.

CR5.2 Los equipos de trabajo se recogen para su almacenamiento, limpiándolos, siguiendo las instrucciones del fabricante para su nuevo uso en la obra o trabajo.

CR5.3 Los residuos generados se vierten o acumulan en los espacios destinados para este fin, cumpliendo las prescripciones de seguridad y salud y de protección ambiental establecidas para la obra o trabajo.

Contexto profesional:

Medios de producción:

Maquinaria manual y electro-portátil. Herramienta manual. Instrumentos de medición y comprobación. Tuberías de diferentes materiales y accesorios. Equipos de corte, curvado y roscado. Equipos de soldadura y de unión por compresión. Adhesivos y disolventes. Cintas de teflón, juntas de goma y caucho. Componentes de las instalaciones (soportes y estructuras, captadores, intercambiadores, depósitos de expansión, depósitos de acumulación, circuladores, aislamientos, válvulas, purgadores, termostatos, presostatos, sondas, resistencias, motores, cuadros eléctricos, canalizaciones, conductores, electroválvulas, entre otros). Equipos de protección individual y colectiva. Medios auxiliares como andamios y elevadores.

Productos y resultados:

Preparación de material y herramientas para montaje y mantenimiento de instalaciones. Comprobación del espacio de trabajo y soportes donde se realizarán las instalaciones. Montaje de tuberías, accesorios y componentes de instalaciones energéticas. Montaje y mantenimiento de los equipos y componentes eléctricos. Operaciones de fin de jornada realizada en las instalaciones energéticas térmicas.

Información utilizada o generada:

Croquis y detalles de instalaciones sencillos. Catálogos e información de materiales y componentes de instalaciones energética térmicas. Instrucciones de montaje y mantenimiento del responsable. Fichas de seguridad de materiales. Normativa relativa a protección medioambiental y a la planificación de actividad preventiva. Normativa técnica relacionadas con el montaje y mantenimiento de instalaciones energéticas de uso térmico. Estándares de calidad.

UNIDAD DE COMPETENCIA 2: REALIZAR OPERACIONES AUXILIARES EN EL MONTAJE Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES ENERGÉTICAS DE USO ELÉCTRICO**Nivel: 1****Código: UC2578_1****Realizaciones profesionales y criterios de realización:**

RP1: Preparar material y herramientas para montar y mantener instalaciones energéticas de uso eléctrico, eligiéndolas en función del tipo sistema y preparándolas, siguiendo las instrucciones de la persona responsable.

CR1.1 El cableado, elementos de fijación y anclajes, de protección y aislamiento (abrazaderas, vainas protectoras, entre otros), componentes complementarios (reguladores, inversores de red, baterías, entre otros) y equipos (generadores eólicos, paneles fotovoltaicos, entre otros) se seleccionan de entre las disponibles, en función del tipo de instalación energética de uso eléctrico a montar o mantener (solar fotovoltaica, eólica, entre otras).

CR1.2 Las máquinas y herramientas a emplear (de corte, de apriete, destornilladores, niveles, entre otras) se seleccionan entre los disponibles, en función del tipo de instalación a montar o mantener.

CR1.3 Los medios auxiliares disponibles en la obra (escaleras, andamiajes, elevadores, entre otros) se comprueban en el lugar de trabajo, verificando su idoneidad, estabilidad y seguridad para utilizar en el montaje y mantenimiento de instalaciones tanto horizontales como verticales.

RP2: Comprobar el espacio y soportes para montar o mantener instalaciones energéticas de uso eléctrico, comprobando la idoneidad para la manipulación de los componentes, cableado y accesorios en el lugar de trabajo, siguiendo instrucciones de la persona responsable.

CR2.1 Las características y estado actual del soporte o unidad de obra (cubierta, fachada, paredes de ladrillo y hormigón, entre otros) se comprueban de forma visual

o con equipos de medición in situ (flexómetro, entre otros), identificando que son adecuados al tipo de instalación energética a montar o mantener.

CR2.2 Los equipos de protección individual para la instalación de cableado eléctrico y componentes en el espacio de trabajo se seleccionan, comprobando que se adaptan a las necesidades de la actividad y que se encuentran en estado de conservación, solicitando en su caso su sustitución.

CR2.3 Los equipos de protección colectiva instalados por terceros en huecos, bordes, voladizos, cubiertas, entre otros, se comprueban de forma visual y manual, garantizando que se disponen en las ubicaciones necesarias para el desarrollo de la actividad y que están operativos.

RP3: Realizar operaciones auxiliares en el montaje y mantenimiento de soportes y estructuras para instalaciones energéticas de uso eléctrico, comprobando las especificaciones técnicas indicadas para la obra o trabajo, siguiendo instrucciones de persona responsable.

CR3.1 Los soportes, zapatas y puntos de anclaje de los componentes de sistemas energéticos de uso eléctrico se colocan, garantizando la firmeza y fiabilidad de la instalación de acuerdo con las especificaciones indicadas en la documentación de obra o trabajo encargado.

CR3.2 Los componentes de sistemas energéticos de uso eléctrico (paneles fotovoltaicos, generador eólico, baterías, entre otros) se colocan, considerando factores como la distancia, inclinación y con las interconexiones necesarias para captar la radiación solar o el viento en condiciones de seguridad y estabilidad, verificando separaciones y pasos entre locales y espacios (pasatubos).

CR3.3 Los sistemas de seguimiento solar, orientación eólica, entre otros, se posicionan, optimizando el ángulo con el que los componentes reciben la radiación solar o el viento según tipo de instalación, para maximizar la producción de electricidad.

RP4: Realizar operaciones auxiliares de montaje y mantenimiento de cableado, baterías, accesorios y componentes de instalaciones energéticas de uso eléctrico, comprobando las especificaciones técnicas indicadas para la obra o trabajo, siguiendo instrucciones de persona responsable.

CR4.1 Los cuadros eléctricos de la instalación se colocan, conectando los equipos energéticos de generación de electricidad (módulos fotovoltaicos, aerogenerador, entre otros) con la entrada de inversores o convertidores, incorporando las protecciones necesarias (fusibles y protecciones contra sobretensiones) para asegurar la seguridad del circuito.

CR4.2 Los sistemas de almacenamiento/acumulación se instalan, utilizando baterías, en función de las necesidades de consumo establecidas en la documentación de la obra o encargo.

CR4.3 La instalación se prepara para la puesta en servicio, comprobando que su funcionamiento permite el almacenamiento de energía, aplicando protocolos relacionados con la conservación y el mantenimiento.

RP5: Realizar las operaciones de fin de jornada para cumplir con la normativa de seguridad y medioambiental, limpiando la zona de trabajo y recogiendo las herramientas y medios utilizados en el montaje y mantenimiento de instalaciones energéticas de uso eléctrico, siguiendo instrucciones de persona responsable.

CR5.1 El acabado del montaje o mantenimiento de equipos y sistemas energéticos de uso eléctrico (eólico, solar fotovoltaica, entre otros) se comprueban de forma visual, garantizando que no posee defectos de unión o irregularidades, y en su caso, corrigiéndolos hasta alcanzar el nivel especificado para la obra o trabajo.

CR5.2 Los equipos de trabajo se recogen para su almacenamiento, limpiándolos, siguiendo las instrucciones del fabricante para su nuevo uso en la obra o trabajo.

CR5.3 Los residuos generados se vierten o acumulan en los espacios destinados para este fin, cumpliendo las prescripciones de seguridad y salud y de protección ambiental establecidas para la obra o trabajo.

Contexto profesional:

Medios de producción:

Maquinaria manual y electro-portátil. Herramienta manual. Instrumentos de medición y comprobación. Cableado eléctrico de diferentes secciones y accesorios. Equipos de corte y de apriete. Componentes de las instalaciones (soportes y estructuras, paneles fotovoltaicos, cuadros eléctricos, inversores, equipos de medida, equipos de control, acumuladores, sondas, entre otros). Equipos de protección individual y colectiva. Medios auxiliares como andamios y elevadores.

Productos y resultados:

Preparación de material y herramientas para montaje y mantenimiento de instalaciones. Comprobación del espacio de trabajo y soportes donde se realizarán las instalaciones. Montaje y mantenimiento de soportes y estructuras de instalaciones energéticas eléctricas. Montaje y mantenimiento de cableado, baterías, accesorios y componentes de instalaciones. Operaciones de fin de jornada realizada en las instalaciones energéticas de uso eléctrico.

Información utilizada o generada:

Croquis y detalles de instalaciones sencillos. Catálogos e información de materiales y componentes de instalaciones energéticas de uso eléctrico. Instrucciones de montaje y mantenimiento del responsable. Fichas de seguridad de materiales. Normativa relativa a protección medioambiental y a la planificación de actividad preventiva. Normativa técnica relacionadas con el montaje y mantenimiento de instalaciones energéticas de uso térmico. Estándares de calidad.

UNIDAD DE COMPETENCIA 3: EFECTUAR OPERACIONES DE MECANIZADO BÁSICO

Nivel: 1

Código: UC0620_1

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP1: Efectuar operaciones de mecanizado básico manual, bajo supervisión de un responsable superior, según el procedimiento establecido por el fabricante, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales y protección medioambiental, y con la calidad requerida.

CR1.1 La zona de trabajo se prepara para facilitar el libre acceso al sistema o componente en el que se interviene, manteniéndola libre de riesgos, protegiendo las partes del vehículo susceptibles de sufrir desperfectos en el desarrollo de las operaciones.

CR1.2 Los productos, materiales, herramientas y equipos (sierra, lima, cizalla de mano, entre otros), previamente seleccionados por el responsable superior, se preparan ajustándose a las instrucciones recibidas y/o órdenes de trabajo.

CR1.3 Las operaciones de corte (cizallado y aserrado) se ejecutan, siguiendo instrucciones y comprobando con aparatos de medida (regla, goniómetros y calibre o pie de rey, entre otros) que la pieza final se ajusta a las medidas recogidas en el plano.

CR1.4 Las operaciones de mecanizado de repasado de rosca se ejecutan siguiendo instrucciones técnicas indicadas en un plano o croquis.

CR1.5 Las operaciones de limado se ejecutan con las limas requeridas, siguiendo instrucciones y comprobando con aparatos de medida (regla, goniómetros y calibre o pie de rey, entre otros) que la línea de corte es la marcada establecida.

CR1.6 Los residuos generados (material de fabricación de piezas, limaduras, entre otros) se recogen para su tratamiento, siguiendo los procedimientos establecidos en el programa de gestión de residuos y protección medioambiental.

CR1.7 Las instalaciones, herramientas, utillajes y equipos de medida se mantienen limpios, ordenados y almacenados, siguiendo los criterios establecidos por la empresa, colaborando con el resto del personal.

RP2: Efectuar operaciones de mecanizado básico a máquina con herramientas eléctricas y neumáticas, bajo supervisión de un responsable superior, según el procedimiento establecido por el fabricante, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales y protección medioambiental, y con la calidad requerida.

CR2.1 La zona de trabajo se prepara para facilitar el libre acceso al sistema o componente en el que se interviene, manteniéndola libre de riesgos, protegiendo las partes del vehículo susceptibles de sufrir desperfectos en el desarrollo de las operaciones.

CR2.2 Los productos, materiales, herramientas y equipos (cizalladora, taladradora, sierra eléctrica de vaivén y de cinta, entre otros), previamente seleccionados por el responsable superior, se preparan ajustándose a las instrucciones recibidas y/o órdenes de trabajo.

CR2.3 Las operaciones de taladrado se ejecutan, respetando el punto marcado por el responsable superior.

CR2.4 Las operaciones de corte se efectúan siguiendo la línea marcada establecida por el responsable superior con los aparatos de medida (regla, goniómetros y calibre o pie de rey, entre otros).

CR2.5 Los residuos generados (material de fabricación de piezas, limaduras, residuos de taladrado, entre otros) se recogen para su tratamiento, siguiendo los procedimientos establecidos en el programa de gestión de residuos y protección medioambiental.

CR2.6 Las instalaciones, herramientas, utillajes y equipos de medida se mantienen limpios, ordenados y almacenados, colaborando con el resto del personal, aplicando los procedimientos requeridos y/o establecidos.

RP3: Efectuar operaciones de soldadura bajo supervisión del responsable superior, siguiendo sus instrucciones y el procedimiento establecido por el fabricante, cumpliendo la normativa aplicable de prevención de riesgos laborales y protección medioambiental, y con la calidad requerida.

CR3.1 La zona de trabajo se prepara para facilitar el libre acceso al sistema o componente en el que se interviene, manteniéndola libre de riesgos, protegiendo las partes del vehículo susceptibles de sufrir desperfectos en el desarrollo de las operaciones.

CR3.2 Las herramientas, materiales, consumibles (varillas de aportación, bobinas de hilo, electrodos, entre otros) y desoxidantes (sprays, polvos, entre otros), previamente seleccionados por el responsable superior se preparan en función del tipo de material, calidad requerida y disponibilidad de equipos para ejecutar la soldadura.

CR3.3 Las piezas o elementos a unir se limpian y preparan con desengrasantes y decapantes específicos en función del material (metálico o sintético).

CR3.4 Las piezas a unir mediante soldadura se sujetan con herramientas (mordazas, gatos de carpinteros, entre otros), asegurando el soldeo.

CR3.5 Los parámetros de trabajo se regulan bajo la supervisión del responsable superior según el manual de instrucciones del equipo de soldadura a utilizar.

CR3.6 Las operaciones de soldadura básicas se efectúan, respetando las zonas señaladas por el responsable superior.

CR3.7 Los residuos generados (material de fabricación de piezas, limaduras, residuos de taladrado y soldeo, entre otros) se recogen para su tratamiento, siguiendo los procedimientos establecidos en el programa de gestión de residuos y protección medioambiental.

CR3.8 Las instalaciones, herramientas, utillajes y equipos se mantienen limpios, ordenados y almacenados, colaborando con el resto del personal, aplicando los procedimientos requeridos y/o establecidos.

Contexto profesional:**Medios de producción:**

Materiales de elaboración de piezas. Instrumentos de medida (reglas, calibres o pie de rey, entre otros). Consumibles (electrodos, varillas, entre otros), desoxidantes. Brocas. Equipos de mecanizado a máquina (cizalla, taladradora, sierra eléctrica de vaivén y de cinta, entre otros). Mordazas, gatos de carpintero. Herramientas manuales (sierras, limas, equipos de roscado, entre otros). Equipos de protección individual.

Productos y resultados:

Piezas elaboradas, mecanizadas y preparadas para su utilización o para efectuar su soldeo. Métodos, procedimientos y secuencia de operaciones definidas.

Información utilizada o generada:

Órdenes de trabajo, croquis, planos de fabricación sencillos, manuales de utilización de los distintos equipos. Soportes informáticos guiados. Normativa aplicable de prevención de riesgos laborales y de protección medioambiental.

MÓDULO FORMATIVO 1: OPERACIONES AUXILIARES EN EL MONTAJE Y MANTENIMIENTO DE LOS SISTEMAS ENERGÉTICOS DE USO TÉRMICO**Nivel: 1****Código: MF2050_1****Asociado a la UC: Realizar operaciones auxiliares en el montaje y mantenimiento de instalaciones energéticas de uso térmico****Duración: 90 horas****Capacidades y criterios de evaluación:**

C1: Relacionar equipos y sistemas complementarios para montar y mantener instalaciones energéticas de uso térmico en construcciones y locales según las especificaciones técnicas de una obra o trabajo.

CE1.1 Indicar los equipos y componentes usados en instalaciones energéticas de uso térmico en construcciones, definiendo su función, montaje y desmontaje.

CE1.2 Describir las herramientas necesarias para manipular equipos y componentes en instalaciones energéticas de uso térmico, indicando su funcionamiento y maniobrabilidad.

CE1.3 Interpretar información gráfica, esquemas y croquis de instalaciones energéticas de uso térmico, comprobando las cotas, dimensiones y orden de montaje.

CE1.4 Describir el funcionamiento de los elementos que componen las instalaciones energéticas de uso térmico en construcciones y locales, indicando su idoneidad en la red.

CE1.5 En un supuesto práctico de una instalación energética de uso térmico simulada (geotérmica, aerotérmica, solar térmica, entre otras) a montar o mantener:

- Elegir, entre los disponibles, los equipos y componentes de la instalación (captadores, reguladores, circuladores, intercambiadores, dilatadores, purgadores, acumuladores, entre otros), comprobando su idoneidad según su función.
- Señalar las distancias, lugar de colocación y orden en el montaje de los equipos y componentes de la instalación, según esquema de principio.
- Elegir, en el caso de mantenimiento de la instalación, las herramientas para el desmontaje de equipos y sistemas complementarios, explicando su idoneidad.

C2: Aplicar técnicas para la comprobación del espacio de trabajo y soportes donde montar o mantener equipos y componentes según el tipo de construcción o local donde realizar instalaciones energéticas de uso térmico.

CE2.1 Describir los requerimientos de seguridad de los espacios de trabajo para realizar el montaje o mantenimiento de equipos y componentes de instalaciones energéticas de uso térmico en construcciones y locales, explicando su idoneidad de acuerdo con lo establecido en el plan de seguridad de la obra o trabajo.

CE2.2 Describir las condiciones genéricas de estabilidad y seguridad que debe tener un soporte o unidad de obra para permitir el montaje o mantenimiento del equipo y/o componentes de instalaciones energética de uso térmico, explicando su idoneidad de acuerdo con lo establecido en los documentos de obra o trabajo.

CE2.3 En un supuesto práctico de un lugar de trabajo que contenga una instalación energética de uso térmico simulada o montada (geotérmica, aerotérmica, solar térmica, entre otras):

- Comprobar visualmente, o con ayuda de aparatos de medida, el espacio y estado del soporte donde realizar el montaje o mantenimiento del equipo y/o componentes de instalación energética, indicando su idoneidad.
- Identificar las protecciones individuales y colectivas necesarias, comprobando su eficacia.
- Revisar el estado de los medios auxiliares y protecciones colectivas, comprobando su idoneidad.
- Comunicar al responsable las deficiencias detectadas en el espacio de trabajo, describiendo su sustitución o mejora.

C3: Aplicar técnicas auxiliares de montaje y mantenimiento de tuberías, accesorios y componentes de instalaciones energéticas de uso térmico en construcciones o locales según especificaciones técnicas de una obra o trabajo.

CE3.1 Identificar materiales empleados en las tuberías y componentes de los circuitos hidráulicos de las instalaciones energéticas de uso térmicos, caracterizándolos.

CE3.2 Describir las herramientas y procedimientos para el roscado, abocardado y otras técnicas de unión mecánica de tuberías, garantizando el ajuste.

CE3.3 Describir tipos de equipos y componentes empleados en instalaciones energéticas de uso térmico, indicando el más idóneo, según el tipo de trabajo a realizar.

CE3.4 Enumerar las herramientas y procedimientos para el montaje, desmontaje, reparación o sustitución de equipos y componentes para instalaciones energéticas de uso térmico, explicando su manipulación.

CE3.5 En un supuesto práctico de montaje o mantenimiento de tuberías y/o componentes para una instalación energética de uso térmico (geotérmica, aerotérmica, solar térmica, entre otras), en un espacio o lugar de trabajo simulado:

- Interpretar las instrucciones sobre el tipo de técnica de unión que hay que emplear en función de las características de los materiales a unir.*
- Preparar los equipos y accesorios de corte, roscado, abocardado y demás técnicas de unión mecánica, garantizando su eficacia.*
- Realizar la preparación y limpieza de las zonas de unión, asegurando la operación.*
- Operar con las herramientas para mecanizar las piezas a unir, garantizando el ajuste.*
- Efectuar el ensamblaje y unión de las tuberías o componentes, comprobando la unión.*
- Comprobar el acabado de la unión realizada, validando su funcionalidad.*
- Mantener en estado de operación los propios equipos y herramientas empleados, garantizando su nuevo uso.*

CE3.6 En un supuesto práctico de montaje o mantenimiento de equipo y/o componentes para instalación energética de uso térmico (geotérmica, aerotérmica, solar térmica, entre otras), en un espacio o lugar de trabajo simulado:

- Interpretar las instrucciones sobre el tipo de técnica de unión que hay que emplear en función de las características de los equipos y/o componentes a montar o mantener.*
- Preparar las herramientas y accesorios para el roscado, apriete, entre otros, y demás técnicas de unión tipo mecánico, adhesivo o soldadura según el equipo y/o componentes a montar o mantener.*
- Realizar la preparación y limpieza de las zonas de unión, efectuando el ensamblaje y unión del equipo y/o componentes con el resto de la instalación.*
- Comprobar el acabado del montaje o sustitución realizada, revisando las distancias, limpiando y protegiendo los equipos y/o componentes de la instalación para su puesta en funcionamiento.*

C4: Aplicar técnicas auxiliares de montaje o mantenimiento de equipos y componentes de eléctricos de instalaciones energéticas de uso térmico en construcciones o locales según las especificaciones técnicas de una obra o trabajo.

CE4.1 Describir tipos de equipos y componentes eléctricos que forman parte de instalaciones energéticas de uso térmico, indicando la ubicación, distancias y protecciones según el trabajo a realizar.

CE4.2 Enumerar las herramientas y procedimientos para el montaje, desmontaje, reparación o sustitución de equipos y componentes eléctricos de instalaciones energéticas de uso térmico, explicando su manipulación.

CE4.3 En un supuesto práctico de montaje o mantenimiento de cuadro o mecanismo eléctrico de una instalación energética de uso térmico (geotérmica, aerotérmica, solar térmica, entre otras), en un espacio o lugar de trabajo simulado:

- Interpretar las instrucciones sobre el tipo montaje o desmontaje del componente eléctrico (cuadro, interruptor, diferencias, contactor, entre otros) que hay que emplear en función de las características de los equipos y/o componentes a montar o mantener.*
- Preparar las herramientas y accesorios para el montaje o desmontaje y demás técnicas de conexión según el equipo y/o componentes a montar o mantener.*
- Realizar la preparación y limpieza de las zonas de unión, efectuando el ensamblaje y unión del equipo y/o componentes con el resto de la instalación.*
- Comprobar el acabado del montaje o sustitución realizada, revisando las conexiones y tensiones, y protegiendo los equipos y/o componentes de la instalación para su puesta en funcionamiento.*

C5: Aplicar técnicas para realizar las operaciones de fin de jornada en el montaje y mantenimiento de equipos y/o componentes de instalaciones energéticas de uso térmico en construcciones o locales.

CE5.1 Identificar posibles defectos de acabado en el montaje o mantenimiento de equipos y/o componentes de instalaciones energéticas de uso térmico, describiendo el proceso para la rectificación de los mismos según especificaciones de la obra o trabajo.

CE5.2 Describir las operaciones de recepción y limpieza de equipos y/o componentes de instalaciones energéticas de uso térmico de acuerdo con las indicaciones de los fabricantes de materiales o productos.

CE5.3 En un supuesto práctico de una instalación energética de uso térmico (geotermia, aerotermia, solar térmicas, entre otras), montada o mantenida es un espacio de trabajo simulado:

- Limpiar el trabajo realizado, comprobando que el equipo y/o componentes no tiene defectos de unión ni de montaje de accesorios de acuerdo con las especificaciones técnicas de los productos.*

- *Rectificar, en caso de defecto de unión, los equipos y/o componentes montados o mantenidos, comprobando de nuevo su funcionamiento y estanqueidad con la red.*
- *Realizar la limpieza y recogida de herramientas utilizadas en el montaje y mantenimiento de equipos y/o componentes de la instalación, almacenándolas en lugar adecuado para su nueva utilización.*
- *Gestionar los residuos generados de acuerdo con lo indicado en el plan de gestión de residuos de la obra o trabajo.*

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C1 respecto a CE1.5; C2 respecto a CE2.3; C3 respecto a CE3.5 y CE3.6; C4 respecto a CE4.3 y C5 respecto a CE5.3.

Otras capacidades:

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.

Mantener el área de trabajo con el grado de orden y limpieza requerido por la organización.

Adaptarse a la organización, a sus cambios organizativos y tecnológicos, así como a situaciones o contextos nuevos.

Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.

Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa respetando los canales establecidos en la organización.

Aprender nuevos conceptos o procedimientos y aprovechar eficazmente la formación utilizando los conocimientos adquiridos.

Aplicar de forma efectiva el principio de igualdad de trato y no discriminación en las condiciones de trabajo entre mujeres y hombres.

Favorecer la igualdad efectiva entre mujeres y hombres en el desempeño competencial.

Contenidos:

1. Tipos de equipos y componentes de instalaciones energéticas de uso térmico

Acumuladores, intercambiadores, radiadores y suelos radiantes.

Captadores solares, calderas. Bombas de calor.

Equipos de regulación y control (de temperatura y de presión).

Colectores. Dilatadores. Purgadores.

Equipos de tratamiento de aguas. Filtros y reguladores.

Cuadros eléctricos. Contactores, Interruptores y diferenciales.

2. Materiales usados en montaje y mantenimiento de equipos y/o componentes de instalaciones energéticas de uso térmico

Materiales metálicos: tuberías de acero y de cobre. Técnicas de unión y accesorios. Manipulación de tuberías. Soldadura.

Materiales plásticos: PVC, polietilenos, polibutilenos y polipropilenos. Técnicas de unión y accesorios. Manipulación.

Materiales compuestos: tubos multicapa. Técnicas de unión y accesorios.

Refrigerantes.

3. Operaciones auxiliares de montaje de equipos y/o componentes de instalaciones energéticas de uso térmico

Técnicas preventivas y de protección antes de inicio de trabajos.

Procedimientos y operaciones de preparación y mecanizado de equipos. Engrase, biselado, corte, roscado o soldadura.

Útiles, herramientas y medios empleados en el montaje de equipos y componentes de instalaciones energéticas de uso térmico.

Técnicas de utilización y comprobación de presión, temperatura, caudal, entre otras.

Aplicación del plan de seguridad y salud en el uso de la máquina o del equipo de trabajo concreto.

Uniones mecánicas y desmontables de equipos y componentes. Tipología y características.

Medios y técnicas empleadas para sellado. Juntas y pastas de estanquidad.

Uniones soldadas. Procedimientos y técnicas básicas de unión por soldadura (blanda, fuerte, eléctrica, entre otras).

Materiales de limpieza y herramientas de biselado para montaje de equipos y componentes. Juntas.

4. Operaciones auxiliares de mantenimiento de equipos y/o componentes de instalaciones energéticas de uso térmico

Procedimientos y operaciones para la toma de medidas de magnitudes principales (presión, temperatura, entre otras).

Operaciones de mantenimiento mecánico, de estanquidad o presión de equipos y/o componentes de instalaciones energéticas de uso térmico.

Procedimientos de limpieza y ajuste de equipos y/o componentes de instalaciones energética de uso térmico.

Procedimientos de desmontaje y reparación o reposición de equipos y/o componentes de instalaciones energéticas.

Procedimientos para aislar y proteger los equipos y/o componentes del resto de la instalación energética térmica.

Normativa aplicable de seguridad en trabajos de montaje y mantenimiento de instalaciones energéticas de uso térmico.

Parámetros de contexto de la formación:

Espacios e instalaciones:

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, accesibilidad universal y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Taller de 9 m² por alumno o alumna
- Instalación de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con operaciones auxiliares de montaje y mantenimiento de equipos y/o componentes de instalaciones energéticas de uso térmico que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 1 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 2: OPERACIONES AUXILIARES EN EL MONTAJE Y MANTENIMIENTO DE LOS SISTEMAS ENERGÉTICOS DE USO ELÉCTRICO

Nivel: 1

Código: MF2578_1

Asociado a la UC: Realizar operaciones auxiliares en el montaje y mantenimiento de instalaciones energéticas de uso eléctrico

Duración: 90 horas

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Relacionar equipos y sistemas complementarios para montar y mantener instalaciones energéticas de uso eléctrico en construcciones y locales según las especificaciones técnicas de una obra o trabajo.

CE1.1 Indicar los equipos y componentes usados en instalaciones energéticas de uso eléctrico en construcciones, definiendo su función, montaje y desmontaje.

CE1.2 Describir las herramientas necesarias para manipular equipos y componentes en instalaciones energéticas de uso eléctrico, indicando su funcionamiento y maniobrabilidad.

CE1.3 Interpretar información gráfica sencilla, esquemas y croquis de instalaciones energéticas de uso eléctrico, comprobando las cotas, dimensiones y orden de montaje.

CE1.4 Describir el funcionamiento de los elementos que componen las instalaciones energéticas de uso eléctrico, indicando su idoneidad en la red.

CE1.5 En un supuesto práctico de una instalación energética de uso eléctrico simulada (solar fotovoltaica, eólica, entre otras) a montar o mantener:

- Elegir, entre los disponibles, los equipos y componentes de la instalación (paneles, aéreo-generadores, inversores de red, baterías, reguladores, limitadores, entre otros), comprobando su idoneidad según su función.*
- Señalar las distancias, lugar de colocación y orden en el montaje de los equipos y componentes de la instalación, según esquema de principio.*
- Elegir, en el caso de mantenimiento de la instalación, las herramientas para el desmontaje de equipos y sistemas complementarios, explicando su idoneidad.*

C2: Aplicar técnicas para comprobación del espacio de trabajo y soportes donde montar o mantener equipos y componentes según el tipo de construcción o local a realizar instalaciones energéticas de uso eléctrico.

CE2.1 Describir los requerimientos de seguridad de los espacios de trabajo para realizar el montaje o mantenimiento de equipos y componentes de instalaciones energéticas de uso eléctrico en construcciones y locales, explicando su idoneidad de acuerdo con lo establecido en el plan de seguridad de la obra o trabajo.

CE2.2 Describir las condiciones genéricas de estabilidad y seguridad que debe tener un soporte o unidad de obra para permitir el montaje o mantenimiento del equipo y/o componentes de instalación energética de uso eléctrico, explicando su idoneidad de acuerdo con lo establecido en los documentos de obra o trabajo.

CE2.3 En un supuesto práctico de un lugar de trabajo que contenga una instalación energética de uso eléctrico simulada o montada (solar fotovoltaica, eólica, entre otras):

- Comprobar visualmente, o con ayuda de aparatos de medida, el espacio y estado del soporte donde realizar el montaje o mantenimiento del equipo y/o componentes de instalación energética de uso eléctrico, indicando su idoneidad.*
- Identificar las protecciones individuales y colectivas necesarias, comprobando su eficacia.*

- *Revisar el estado de los medios auxiliares y protecciones colectivas, comprobando su idoneidad.*
- *Comunicar al responsable las deficiencias detectadas en el espacio de trabajo, describiendo su sustitución o mejora.*

C3: Aplicar técnicas auxiliares de montaje o mantenimiento de soportes y estructuras de instalaciones energéticas de uso eléctrico en construcciones o locales según especificaciones técnicas de una obra o trabajo.

CE3.1 Describir técnicas a utilizar en los procesos de montaje de soportes, mástiles, anclajes, bancadas y estructuras de instalaciones energéticas de uso eléctrico, considerando su función.

CE3.2 Describir los métodos y procedimientos para desplazar los soportes y estructuras en condiciones de seguridad.

CE3.3 Describir procedimientos para realizar el agrupamiento y conexión de equipos que garanticen el funcionamiento.

CE3.4 En un supuesto práctico de montaje o mantenimiento de estructura o soporte para instalación energética de uso eléctrico (solar fotovoltaica, eólica, entre otras), en un espacio o lugar de trabajo simulado:

- *Preparar el área de trabajo de acuerdo con los requerimientos de la instalación.*
- *Preparar las herramientas, materiales y otros recursos, así como los equipos de protección individual específicos, acopiándolos en función de las necesidades de utilización.*
- *Disponer los soportes, mástiles, anclajes, bancadas y estructuras en el lugar que se requiera en el proceso de instalación, desplazándolos, ubicándolos y colocándolos.*
- *Colocar los soportes y estructuras, considerando la orientación e inclinación según proyecto o trabajo.*
- *Aplicar las protecciones contra la corrosión, garantizando la protección de soportes, bancadas y estructuras.*

C4: Aplicar técnicas auxiliares de montaje o mantenimiento de equipos y componentes de instalaciones energéticas de uso eléctrico en construcciones o locales según las especificaciones técnicas de una obra o trabajo.

CE4.1 Describir tipos de equipos y componentes empleados en instalaciones energéticas de uso eléctrico, indicando el más idóneo según el tipo de trabajo a realizar.

CE4.2 Enumerar las herramientas y procedimientos para el montaje, desmontaje, reparación o sustitución de equipos y/o componentes para instalaciones energéticas de uso eléctrico, explicando su manipulación.

CE4.3 En un supuesto práctico de montaje o mantenimiento de equipo y/o componentes para instalación energética de uso eléctrico (solar fotovoltaica, eólica, entre otras), en un espacio o lugar de trabajo simulado:

- Interpretar las instrucciones sobre el tipo de técnica de unión que hay que emplear en función de las características de los equipos y/o componentes a montar o mantener.*
- Preparar las herramientas y accesorios para la conexión y apriete, entre otros y demás técnicas de unión tipo mecánico, o por soldadura según el equipo y/o componentes a montar o mantener.*
- Realizar la preparación y limpieza de las zonas de unión, efectuando el ensamblaje eléctrico y unión del equipo y/o componentes con el resto de la instalación.*
- Comprobar el acabado del montaje o sustitución realizada, revisando las distancias, limpiando y protegiendo los equipos y/o componentes de la instalación para su puesta en funcionamiento.*

C5: Aplicar técnicas para realizar las operaciones de fin de jornada en el montaje y mantenimiento de equipos y/o componentes de instalaciones energéticas de uso eléctrico en construcciones o locales.

CE5.1 Identificar posibles defectos de acabado en el montaje o mantenimiento de equipos y/o componentes de instalaciones energéticas de uso eléctrico, describiendo el proceso para la rectificación de los mismos según especificaciones de la obra o trabajo.

CE5.2 Describir las operaciones de recepción y limpieza de equipos y/o componentes de instalaciones energéticas de uso eléctrico de acuerdo con las indicaciones de los fabricantes de materiales o productos.

CE5.3 En un supuesto práctico de una instalación energética de uso eléctrico (solar fotovoltaica, eólica, entre otras), montada o mantenida es un espacio de trabajo simulado:

- Limpiar el trabajo realizado, comprobando que el equipo y/o componentes no tiene defectos de unión ni de montaje de accesorios de acuerdo con las especificaciones técnicas de los productos.*
- Rectificar, en caso de defecto de unión, los equipos y/o componentes montados o mantenidos, comprobando de nuevo su funcionamiento y estanqueidad con la red o instalación eléctrica de la construcción.*
- Realizar la limpieza y recogida de herramientas utilizadas en el montaje y mantenimiento de equipos y/o componentes de la instalación, almacenándolas en lugar adecuado para su nueva utilización.*
- Gestionar los residuos generados de acuerdo con lo indicado en el plan de gestión de residuos de la obra o trabajo.*

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C1 respecto a CE1.5; C2 respecto a CE2.3; C3 respecto a CE3.4; C4 respecto a CE4.3 y C5 respecto a CE5.3.

Otras capacidades:

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.

Mantener el área de trabajo con el grado de orden y limpieza requerido por la organización.

Adaptarse a la organización, a sus cambios organizativos y tecnológicos, así como a situaciones o contextos nuevos.

Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.

Trasmitir información con claridad, de manera ordenada, estructurada, clara y precisa respetando los canales establecidos en la organización.

Aprender nuevos conceptos o procedimientos y aprovechar eficazmente la formación utilizando los conocimientos adquiridos.

Aplicar de forma efectiva el principio de igualdad de trato y no discriminación en las condiciones de trabajo entre mujeres y hombres.

Favorecer la igualdad efectiva entre mujeres y hombres en el desempeño competencial.

Contenidos:**1. Tipos de equipos y componentes de instalaciones energéticas de uso eléctrico**

Configuración y funcionamiento de las instalaciones energéticas de uso eléctrico.

Electrotecnia relacionada con las instalaciones.

Fuentes de captación de la energía: el sol y el viento. Radiación solar. Características.

Emplazamiento e impacto ambiental de las instalaciones.

Equipos y elementos constituyentes de las instalaciones energéticas de uso eléctrico: soportes, mástiles, anclajes, aerogeneradores, inversores de red y limitadores, paneles fotovoltaicos, acumuladores, equipos de regulación y control. Descripción y función.

Sistemas de almacenamiento y acumulación. Pilas y acumuladores.

Aparatos de protección en los circuitos eléctricos.

Interpretación de esquemas y diagramas básicos de instalaciones. Simbología y representación gráfica.

2. Materiales usados en montaje y mantenimiento de equipos y/o componentes de instalaciones energéticas de uso eléctrico

Estructuras principales y auxiliares de instalaciones energéticas de uso eléctrico. Tipos. Materiales. Soportes, mástiles, tensores y anclajes.

Sistemas de orientación, inclinación y limitación de velocidad. Veletas y anemómetros.

Canalizaciones y conducciones. Conductores.

Acometidas y cuadros de protección general. Protecciones. Tipos y características.

Equipos eléctricos y electrónicos de protección, maniobra y seguridad.

Herramientas, materiales y otros recursos, así como los equipos de protección individual específicos empleados en el montaje. Técnicas de utilización.

3. Operaciones auxiliares de montaje de equipos y/o componentes de instalaciones energéticas de uso eléctrico

Técnicas preventivas y de protección antes de inicio de trabajos.

Canalizaciones y conducciones. Conductores. Montaje.

Acometidas y cuadros de protección general. Protecciones. Tipos y características. Montaje.

Equipos eléctricos y electrónicos de protección, maniobra y seguridad. Montaje.

Interconexión de los diferentes subsistemas.

Herramientas, materiales y otros recursos, así como los equipos de protección individual específicos empleados en el montaje. Técnicas de utilización.

Operaciones auxiliares de puesta en servicio: procedimientos de puesta en servicio de las instalaciones; limpieza y desinfección de circuitos e instalaciones; sistemas manuales y automáticos para el control y operación en instalaciones; maniobras de puesta en servicio y paro de la instalación.

Normativa de aplicación específica. Normativa de prevención de riesgos laborales y medioambientales.

4. Operaciones auxiliares de mantenimiento de equipos y/o componentes de instalaciones energéticas de uso eléctrico

Maniobras de operación. Sistemas manuales y automáticos.

Procedimientos y operaciones para la toma de medidas de magnitudes. Comprobación y ajuste de los parámetros a los valores de consigna.

Operaciones de mantenimiento mecánico y eléctrico de instalaciones energéticas de uso eléctrico.

Procedimientos de limpieza, engrase y otras operaciones de mantenimiento preventivo.

Técnicas de diagnóstico de averías no complejas.

Procedimientos de desmontaje y reparación o reposición de elementos eléctricos y mecánicos.

Procedimientos para aislar y proteger los equipos y/o componentes del resto de la instalación energética térmica.

Herramientas, materiales y otros recursos, así como los equipos de protección individual específicos empleados en el mantenimiento. Técnicas de utilización.

Normativa aplicable de seguridad en trabajos de montaje y mantenimiento de instalaciones energéticas de uso eléctrico.

Parámetros de contexto de la formación:

Espacios e instalaciones:

Los talleres e instalaciones darán respuesta a las necesidades formativas de acuerdo con el contexto profesional establecido en la unidad de competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, accesibilidad universal y protección medioambiental. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Taller de 9 m² por alumno o alumna.
- Instalación de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con operaciones auxiliares en el montaje y mantenimiento de equipos y/o componentes de instalaciones energéticas de uso eléctrico que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 1 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

MÓDULO FORMATIVO 3: MECANIZADO BÁSICO

Nivel: 1

Código: MF0620_1

Asociado a la UC: Efectuar operaciones de mecanizado básico

Duración: 90 horas

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Aplicar las técnicas de mecanizado manual y a máquina, relacionándolas con los productos, equipos y herramientas requeridos.

CE1.1 Enumerar las técnicas de corte manual por arranque de viruta.

CE1.2 Clasificar los distintos tipos de limas, atendiendo a su picado y a su forma.

CE1.3 Identificar los distintos tipos de hojas de sierra relacionándolos con el material que hay que cortar y la velocidad de corte.

CE1.4 Describir los distintos tipos de roscas relacionándolas con los posibles usos en el automóvil.

CE1.5 Identificar los distintos tipos de lija y soporte según el material a lijar.

CE1.6 Aplicar las instrucciones de uso, utilizando los medios y equipos.

CE1.7 Aplicar la normativa de gestión de residuos, relacionándola con los recipientes de recogida establecidos.

CE1.8 Describir los riesgos del taller de mecanizado identificando los equipos de protección individual y señalización de seguridad en el taller.

C2: Operar diestramente con los aparatos, máquinas, equipos y herramientas, utilizados en los trabajos de mecanizado.

CE2.1 En un supuesto práctico de mecanizado, que implique realizar mediciones (lineales, angulares, de roscas, entre otras) con distintos aparatos:

- Aplicar las medidas con la precisión requerida.*
- Aplicar diferentes procedimientos de medida (regla, goniómetros y calibre o pie de rey), explicando su funcionamiento.*

CE2.2 En un supuesto práctico de mecanizado manual, que implique realizar operaciones de serrado, limado, roscado:

- Preparar los útiles y herramientas seleccionados por un responsable de nivel superior que permitan el mecanizado manual.*
- Manejar adecuadamente las herramientas de corte necesarias.*
- Establecer la clasificación de tipos de roscas.*
- Ajustar el acabado final a medidas.*

CE2.3 En un supuesto práctico, de mecanizado a máquina, que implique operaciones de taladrado, serrado, limado, corte con cizalla:

- Montar correctamente las herramientas o útiles necesarios para cada operación.*
- Manejar adecuadamente cada una de las máquinas.*
- Explicar el proceso de taladrado.*
- Relacionar distintos tipos de brocas con los materiales que hay que taladrar, explicando las partes que las componen y los ángulos que las caracterizan (ángulo de corte, destalonado, entre otros).*
- Ajustar el acabado final a medidas.*

C3: Aplicar operaciones auxiliares requeridas para efectuar operaciones de soldadura por un responsable de nivel superior relacionadas con productos, equipos y herramientas.

CE3.1 Describir los tipos de soldadura, distinguiendo los equipos de soldadura empleados.

CE3.2 Identificar de los productos utilizados en la soldadura (consumibles, antioxidantes y materiales de aportación) relacionándolos con el tipo de soldadura.

CE3.3 Identificar productos de limpieza (desengrasantes, decapantes, entre otros) empleados en soldadura.

CE3.4 En un supuesto práctico de soldadura describir el procedimiento que permita preparar las piezas para el soldeo:

- Proteger las partes del vehículo que eviten desperfectos en las operaciones.*
- Efectuar la sujeción de piezas.*
- Preparar el borde a unir, sujetando las piezas con los útiles adecuados.*
- Preparar el consumible acorde a la soldadura a emplear.*
- Limpiar las piezas o elementos a unir.*
- Realizar las uniones soldadas simples con los equipos indicados.*

CE3.5 Utilizar los equipos de protección individual empleados para la preparación de piezas y materiales que permitan realizar una soldadura.

CE3.6 Aplicar las instrucciones de uso, utilizando los medios y equipos.

CE3.7 Aplicar la normativa de gestión de residuos, relacionándola con los recipientes de recogida establecidos.

Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo:

C2 completa; C3 respecto a CE3.4.

Otras capacidades:

Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.

Transmitir información con claridad, de manera ordenada, estructura, clara y precisa respetando los canales establecidos en la organización.

Interpretar y ejecutar las instrucciones de trabajo.

Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.

Mantener el área de trabajo con el grado de orden y limpieza requerido por la organización.

Mantener una actitud asertiva, empática y conciliadora con los demás demostrando cordialidad y amabilidad en el trato.

Contenidos:**1. Representación gráfica y metrología**

Representación de piezas. Vistas normalizadas. Acotado. Aparatos de medida directa.

Aparatos de medida por comparación.

2. Técnicas de mecanizado, unión manual y máquina

Técnicas de roscado.

Técnicas de limado.

Técnicas de corte manual y máquina con arranque de viruta o cizalladura.

Técnicas de unión desmontables.

Técnicas de preparación para el soldeo. Equipos de soldadura: Eléctrica por arco, soldadura blanda, soldadura de plásticos.

Técnicas básicas de soldadura.

Consumibles de soldadura.

Productos de limpieza.

3. Normas de prevención de riesgos laborales y de impacto medioambiental en mecanizado básico

Riesgos del taller de mecanizado.

Prevención y protección personal.

Equipos de protección individual.

Señalización y seguridad en el taller.

Almacenamiento de residuos.

Parámetros de contexto de la formación:

Espacios e instalaciones:

Los espacios e instalaciones darán respuesta, en forma de aula, aula-taller, taller de prácticas, laboratorio o espacio singular, a las necesidades formativas, de acuerdo con el Contexto Profesional establecido en la Unidad de Competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos laborales, salud laboral, accesibilidad universal, diseño universal o diseño para todas las personas y protección medioambiental.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con las operaciones de mecanizado básico, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:
 - Formación académica de nivel 1 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
 - Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

ANEXO XI-a

Correspondencia entre determinadas unidades de competencia suprimidas y sus equivalentes actuales en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales

Familia Profesional: Actividades Físicas y Deportivas

Unidad de Competencia suprimida del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales (código)	Requisitos adicionales	Unidad de Competencia equivalente en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales (código)
UC1658_3	Además debe tener acreditada la UC1659_3.	UC2574_3
UC1659_3	Además debe tener acreditada la UC1658_3.	UC2574_3
UC1658_3	Además debe tener acreditada la UC1659_3.	UC2575_3
UC1659_3	Además debe tener acreditada la UC1658_3.	UC2575_3

Familia Profesional: Energía y Agua

Unidad de Competencia suprimida del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales (código)	Requisitos adicionales	Unidad de Competencia equivalente en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales (código)
UC2051_1	Además debe tener acreditada la UC2052_1.	UC2578_1
UC2052_1	Además debe tener acreditada la UC2051_1.	UC2578_1

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

Unidad de Competencia suprimida del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales (código)	Requisitos adicionales	Unidad de Competencia equivalente en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales (código)
UC1069_3	Además debe tener acreditada la UC1071_3.	UC2579_3
UC1071_3	Además debe tener acreditada la UC1069_3.	UC2579_3
UC1070_3	Además debe tener acreditada la UC1071_3.	UC2580_3
UC1071_3	Además debe tener acreditada la UC1070_3.	UC2580_3

ANEXO XI-b**Correspondencia entre unidades de competencia actuales y sus equivalentes suprimidas del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales***Familia Profesional: Actividades Físicas y Deportivas*

Unidad de Competencia actual del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales (código)	Requisitos adicionales	Unidad de Competencia suprimida del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales (código)
UC2574_3	Además debe tener acreditada la UC2575_3.	UC1658_3
UC2574_3	Además debe tener acreditada la UC2575_3.	UC1659_3
UC2575_3	Además debe tener acreditada la UC2574_3.	UC1658_3
UC2575_3	Además debe tener acreditada la UC2574_3.	UC1659_3

Familia Profesional: Energía y Agua

Unidad de Competencia actual del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales (código)	Requisitos adicionales	Unidad de Competencia suprimida del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales (código)
UC2578_1	No.	UC2051_1
UC2578_1	No.	UC2052_1

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

Unidad de Competencia actual del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales (código)	Requisitos adicionales	Unidad de Competencia suprimida del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales (código)
UC2579_3	No.	UC1069_3
UC2579_3	No.	UC1071_3
UC2580_3	No.	UC1070_3
UC2580_3	No.	UC1071_3